



Prefeitura Municipal de Laguna

Diário Oficial

Órgão de Publicação dos Atos do Executivo

Laguna, 31 de dezembro de 2008 - Publicação Nº 302

CONTRATOS

EXTRATOS DOS CONTRATOS - PML OUT/NOV - 2008 (Republicação)

CONTRATO Nº 079/2008 - PML

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE LAGUNA
CONTRATADA: MAGAPAVI CONSTRUTORA
TERRAPLANAGEM E PAVIMENTADORA
LTDA

OBJETO: Constitui objeto do presente contrato, a execução de obras de "IMPLANTAÇÃO DO RESTAURANTE ESCOLA, COM A CONSTRUÇÃO DA ESTRUTURA FÍSICA" localizado no Loteamento Santos Guglielmi no Município de Laguna/SC.

VIGÊNCIA: início em 17/10/2008 e seu término em 17/05/2009.

VALOR TOTAL: R\$ 444.495,29 (quatrocentos e quarenta e quatro mil quatrocentos e noventa e cinco reais e vinte e nove centavos)

DATA: 17/10/2008.

EXTRATOS DOS CONTRATOS - FMS DEZEMBRO - 2008

CONTRATO Nº 104/2008 - FMS

CONTRATANTE: FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
CONTRATADO: RODRIGO DIAS VALENTIM ME
OBJETO: Constitui objeto do presente Contrato a aquisição pelo CONTRATANTE e o fornecimento pela CONTRATADA de "MÓVEIS E ELETRODOMÉSTICOS PARA AS UNIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE".

VIGÊNCIA: início em 01/12/2008 e seu término em 31/12/2008.

VALOR TOTAL: R\$ 13.571,12 (treze mil quinhentos e setenta e um reais e doze centavos).

DATA: 01/12/2008.

CONTRATO Nº 105/2008 - FMS

CONTRATANTE: FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

CONTRATADO: ANCS INFORMÁTICA LTDA - EPP

OBJETO: Constitui objeto do presente Contrato a aquisição pelo CONTRATANTE e o fornecimento pela CONTRATADA de "MÓVEIS E ELETRODOMÉSTICOS PARA AS UNIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE".

VIGÊNCIA: início em 01/12/2008 e seu término em 31/12/2008.

VALOR TOTAL: R\$ 27.464,92 (vinte e sete mil quatrocentos e sessenta e quatro reais e noventa e dois centavos).

DATA: 01/12/2008.

CONTRATO Nº 106/2008 - FMS

CONTRATANTE: FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

CONTRATADO: METALÚRGICA SÃO JOSÉ LTDA

OBJETO: Constitui objeto do presente Contrato a aquisição pelo CONTRATANTE e o fornecimento pela CONTRATADA de "MÓVEIS E ELETRODOMÉSTICOS PARA AS UNIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE".

VIGÊNCIA: início em 01/12/2008 e seu término em 31/12/2008.

VALOR TOTAL: R\$ 26.079,67 (vinte e seis mil e setenta e nove reais e sessenta e sete centavos).

DATA: 01/12/2008.

PORTARIAS

PORTARIA RH Nº 1.535/2008

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAGUNA, SC, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município, promulgadas em 11 de julho de 2000,

R E S O L V E:

EXONERAR, os Servidores dos respectivos cargos para os quais foram nomeados em provimento de Comissão, relacionados no Anexo Único, parte integrante desta Portaria, a partir desta data.

Dê-se ciência e registre-se.
Laguna, SC, 07 de Novembro de 2008.

CÉLIO ANTÔNIO
Prefeito Municipal
ANEXO ÚNICO

GABINETE DO PREFEITO

Ademir de Aguiar
Assessor de Gabinete II

Oriana Algarve Assunção
Assessor de Gabinete I

Jackson Barbosa Siqueira
Assessor de Imprensa e Comunicação Social

José Paulo Ramos
Assessor Especial

Rosa de A. Corrêa Motta
Assessor Especial

Manoel Martins
Assessor de Gabinete I

Edejane Pereira Bernardo Borges
Assessor de Gabinete I

Cláudio Pinho Horn
Assessor de Gabinete II

Thiago Fortunato Honorato
Coordenador da Junta Militar

PROCURADORIA GERAL

Erlon da Rosa Fonseca
Assessor Jurídico

Gustavo Ramos Santana
Assessor Jurídico

Elaine Cristina Nascimento
Diretor Depto. de Apoio Administrativo

Lorena Barbosa de Andrade
Diretor Depto. Procon

SECRETARIA DO GOVERNO

Luciano Angelo Cardoso
Assessor de Planejamento Governamental

Fernanda Pereira da Rosa
Coordenador de Planejamento
Governamental e Coordenação Geral

Simone dos Santos Laurindo
Coordenador de Captação de Recursos

Simone Mendes
Assessor Parlamentar

**SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO,
FAZENDA E SERVIÇOS PÚBLICOS**

Raquel dos Santos Guimarães
Assessor de Planejamento Tributário

Samantha da Silva Araujo
Coordenador de Processamento de Pessoal

Luiz Cristovan Guterro
Coordenador Fiscalização Serviços Públicos

Itamar Leal Floriano
Diretor do Depto. de Controle Patrimonial

Libânia Terezinha Piava
Coordenador Recebimento e Distribuição
de Materiais

Altair da Silva Vieira
Coordenador de Controle de Contratos e
Convênios

Liliane Terezinha Cunha
Diretor do Depto. de Documentação e
Publicação de Atos Oficiais

Syllas Timóteo Mariz Melo
Coordenador de Publicação e Divulgação
de Atos Oficiais

Manoel Varela

Administrador Regional

João Euclides da Rocha
Administrador Regional
Saleir Pereira
Administrador Regional

João Inocêncio da Silva
Administrador Regional

Rodrigo Gonçalves Rezende
Diretor do Depto de Arrecadação e
Acompanhamento Tributário

Marlon Barbosa Camilo
Coordenador de Controle de Arrecadação de
Tributos e Gestão da Dívida Ativa

João Carlos Horn Araújo
Coordenador de Cadastro
e Fiscalização Tributária

Arlete de Souza Marques
Diretor Depto de Contabilidade

Gabriela Ricceri Bristot
Coordenador de Movimentação Financeira

Ícaro Viana Rebelo
Coordenador de Fundos, Registro Contábil
e Prestação e Prestação de Contas

**COORDENADORIA DO SISTEMA DE
CONTROLE INTERNO**

Luiz Paulo de Rezende
Assessor de Controle Interno

SECRETARIA DE OBRAS E SANEAMENTO

José Luiz Siqueira
Diretor do Depto. de Serviços e Manutenção
de Próprios Públicos

Antônio José de Souza
Coordenador de Cemitérios

Rogério Antônio Machado
Coordenador de Manutenção e Ampliação da
Iluminação Pública

Atamar Manoel Vieira
Coordenador de Limpeza Pública
e Coleta de Lixo

João Figueiredo de Oliveira
Diretor do Depto de Transporte

Valter Lino
Coordenador de Controle e Frota

Araldo Gonçalves Vieira
Diretor do Depto de Execução e Fiscalização

de Obras Públicas

José Carlos Ferreira
Coordenador de Obras e Terraplanagem
Vinicius Lauffer dos Santos
Diretor do Depto de Água e Saneamento

Cláudio Luis Bonazza
Coordenador do Serviço Municipal de Água
e Saneamento - SEMAS

SECRETARIA DE SAÚDE

Antônio Fernando Salles da Rosa
Médico Autorizador

Adalbani Jerônimo
Auditor de Saúde I

Eline da Silva Cunha
Auditor de Saúde II

Eloiza Berent
Diretor do Depto de Controle, Auditoria e
Avaliação

Vanessa Fernandes Luciano
Coordenador de Regulação, Auditoria e
Avaliação

Sérgio Augusto Silva
Coordenador de Almoxarifado

Edgar Teixeira da Silva
Coordenador de Transporte

Sueli Delfino
Diretor do Depto de Enfermagem

Macon Neves Machado
Coordenador de Vigilância Sanitária

Andreza Birolo Joaquim
Coordenador de Saúde do Trabalhador

Josué Heleodoro de Souza
Coordenador de Vigilância Epidemiológica

SECRETARIA DE TURISMO E LAZER

Guilherme Medeiros Martins
Coordenador de Planejamento e Projetos
Turísticos

Deise Santos Vargas Fernandes
Diretor do Depto de Integração Turística

Giovani Machado Martins Júnior
Coordenador de Divulgação e Marketing
Turístico

Marivalda Ferreira Henrique
Diretor do Depto de Promoção de Eventos

**SECRETARIA DE PESCA,
DESENVOLVIMENTO RURAL E
AQUICULTURA****Fabricio Neves da Silva**

Diretor do Depto. de Pesca e Aqüicultura

Célia Bernardo Peixoto

Coordenador de Projetos de Pesca e Aqüicultura

Alfredo Souza

Diretor do Depto. de Desenvolvimento Rural e Assistência Técnica

Rita de Cássia Soares

Coordenador de Projetos de Desenvolvimento Rural

Ademir Nereu Mendes

Coordenador de Mecanização Agrícola

José de Souza

Coordenador de Análise de Projeto e Registro

Adriana Mendonça

Coordenador de Controle de Zoonose

**SECRETARIA DE PLANEJAMENTO URBANO
E HABITAÇÃO****Maria José da Silva Rosa**

Assessor de Planejamento Políticas Habitacionais

Angela Júlia de Freitas

Coordenador de Desenvolvimento de Projetos de Obras Públicas

Leandro Dias da Fonseca

Diretor do Depto de Fiscalização de Obras

José Volnei Damazio Martins

Coordenador de Recursos e Regularizações

Sérgio Farias Gomes

Coordenador de Planejamento do Tráfego, Logística e Sinalização

Anderson Felipe Fernandes

Coordenador da Junta Administrativa e Recursos das Infrações de Trânsito - JARI

Daniel Antunes da Silva

Coordenador de Programa Habitacional

**SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO
ECONÔMICO E SOCIAL****Paulo Onofre G. De Queiróz**

Diretor do Departamento da Indústria e do Comércio

Raphael Bertoli Maurício

Coordenador de Qualificação para o Mercado de Trabalho

Cláudia Firmino Pedro

Coordenador de Fomento Industrial e Comércio

FUNDAÇÃO IRMÃ VERA**Sandra Regina da Silva João**

Assessor da Presidência

Luiz Augusto Borges

Diretor do Depto de Projetos Sociais

Maria José Botan

Diretor do Departamento de Assistência Social

Mary Terezinha Abreu

Diretor de Organização Comunitária

Carolina Silva Borges

Coordenador de Ações Sociais

Solange Poluceno Pacheco

Coordenador de Abrigos Sociais – Casa Lar

Rosemery Quadra e Silva

Coordenador de Ações Comunitárias - Casa Lar

Maria de Lourdes Shu

Coordenador de Eventos Comunitários

FUNDAÇÃO LAGUNENSE DE CULTURA**Sidnei de Oliveira**

Assessor da Presidência

Bernadete Prudêncio Gomes

Diretor do Departamento de Museus

Marcos Paulino Teixeira

Diretor de Eventos Culturais

Elizabete Pacheco Cardoso

Coordenador da Casa de Anita Garibaldi

Martinho David Machado

Coordenador do Museu Anita Garibaldi

Nilceia Serafim Jeronimo Silveira

Coordenador do Arquivo Histórico

Maria Aparecida Mendonça Paes

Coordenador da Casa Pinto Ulysséa

Jorge de Oliveira

Coordenador do Memorial do Tratado de Tordesilhas

**FUNDAÇÃO LAGUNENSE DO MEIO
AMBIENTE****Maria Manoela dos Reis Vicente**

Assessor de Projetos

PORTARIA RH Nº 1.586/2008

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAGUNA, SC, Sr. Célio Antônio, no uso de suas atribuições legais e, considerando estar o Sr. Secretário de Pesca, Desenvolvimento Rural e Aqüicultura, Sr. Obadias, em licença para tratamento de Saúde;

R E S O L V E:

DESIGNAR, o Sr. José Paulo Ramos, Motorista, para responder pela Secretaria de Pesca, Desenvolvimento Rural e Aqüicultura, com vencimento correspondente ao cargo de Secretário, a partir desta.

Dê-se ciência e registre-se.

Laguna, SC, 26 de Novembro de 2008.

CÉLIO ANTÔNIO

Prefeito Municipal

PORTARIA RH Nº 1.587/2008

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAGUNA, SC, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município, promulgadas em 11 de julho de 2000,

R E S O L V E:

Reduzir, a carga horária de **MARCIANO DIOGO DOS SANTOS**, Médico no Programa Saúde da Família, admitido em caráter temporário, de 40 horas para 30 horas semanais, com lotação na Secretaria de Saúde, a partir de 01/11/2008.

Dê-se ciência e registre-se.

Laguna, SC, 26 de Novembro de 2008.

CÉLIO ANTÔNIO

Prefeito Municipal

PORTARIA RH Nº 1.588/2008

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAGUNA, SC, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município, promulgadas em 11 de julho de 2000,

R E S O L V E:

Alterar, a carga horária de **PATRICIA BITTENCOURT SOUZA**, Médico no

Programa Saúde da Família, admitido em caráter temporário, de 30 horas para 40 horas semanais, com lotação na Secretaria de Saúde, a partir de 01/11/2008.

Dê-se ciência e registre-se.

Laguna, SC, 26 de Novembro de 2008.

CÉLIO ANTÔNIO
Prefeito Municipal

PORTARIA RH Nº 1.589/2008

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAGUNA, SC, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município, promulgadas em 11 de julho de 2000,

R E S O L V E:

Alterar, a carga horária de **FERNANDA MARIA MACIEL**, Médico no Programa Saúde da Família, admitido em caráter temporário, de 30 horas para 40 horas semanais, com lotação na Secretaria de Saúde, a partir de 01/11/2008.

Dê-se ciência e registre-se.

Laguna, SC, 26 de Novembro de 2008.

CÉLIO ANTÔNIO
Prefeito Municipal

PORTARIA RH Nº 1.592/2008

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAGUNA, SC, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município, promulgadas em 11 de julho de 2000,

R E S O L V E:

DEMITIR A PEDIDO, **ADRIANA TRAVASSO CASTILHO** do Cargo de Agente Comunitário no Bairro Portinho no Programa Saúde da Família, 40 horas semanais, com lotação na Secretaria de Saúde, a partir desta data.

Dê-se ciência e registre-se.

Laguna, SC, 01 de Dezembro de 2008.

CÉLIO ANTÔNIO
Prefeito Municipal

PORTARIA RH Nº 1.593/2008

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAGUNA, SC, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município, promulgadas em 11 de julho de 2000,

R E S O L V E:

DEMITIR A PEDIDO, **ANA CRISTINA FERNANDES NEVES** do Cargo de Agente Comunitário no Bairro Portinho no Programa Saúde da Família, 40 horas semanais, com lotação na Secretaria de Saúde, a partir desta data.

Dê-se ciência e registre-se.

Laguna, SC, 01 de Dezembro de 2008.

CÉLIO ANTÔNIO
Prefeito Municipal

PORTARIA RH Nº 1.594/2008

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAGUNA, SC, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município, promulgadas em 11 de julho de 2000,

R E S O L V E:

DEMITIR A PEDIDO, **MÁRCIO JOSÉ GOMES DA SILVA** do Cargo de Auxiliar de Serviços Gerais, 40 horas semanais, com lotação na Secretaria de Saúde, a partir desta data.

Dê-se ciência e registre-se.

Laguna, SC, 01 de Dezembro de 2008.

CÉLIO ANTÔNIO
Prefeito Municipal

PORTARIA RH Nº 1.595/2008

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAGUNA, SC, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município, promulgadas em 11 de julho de 2000,

R E S O L V E:

ADMITIR, **GRASIELA SILVA SANTOS** para exercer o Cargo de Agente Comunitário no Programa Saúde da Família no Bairro Portinho, em conformidade com a Lei nº 0759 de 14 de maio de 2001 e suas alterações, e Processo Seletivo nº 011/2008, com lotação na Secretaria de Saúde, a partir desta data.

Dê-se ciência e registre-se.

Laguna, SC, 01 de Dezembro de 2008.

CÉLIO ANTÔNIO
Prefeito Municipal

PORTARIA RH Nº 1.596/2008

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAGUNA, SC, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município,

promulgadas em 11 de julho de 2000,

R E S O L V E:

ADMITIR **TATIANA DA SILVA FERNANDES** para exercer o Cargo de Psicólogo para atuar no Núcleo de Apoio a Saúde da Família - NASF, 40 horas, ANSS 5, com lotação na Secretaria de Saúde, de acordo com o Processo Seletivo nº 004/2008, a partir desta data.

Dê-se ciência e registre-se.

Laguna, SC, 01 de Dezembro de 2008.

CÉLIO ANTÔNIO
Prefeito Municipal

PORTARIA RH Nº 1.597/2008

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAGUNA, SC, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município, promulgadas em 11 de julho de 2000,

R E S O L V E:

ADMITIR, **ROZILÉIA GUIMARÃES** para exercer o Cargo de Agente Comunitário no Programa Saúde da Família na localidade de Santiago, em conformidade com a Lei nº 0759 de 14 de maio de 2001 e suas alterações, e Processo Seletivo nº 011/2008, com lotação na Secretaria de Saúde, a partir desta data.

Dê-se ciência e registre-se.

Laguna, SC, 01 de Dezembro de 2008.

CÉLIO ANTÔNIO
Prefeito Municipal

PORTARIA RH Nº 1.598/2008

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAGUNA, SC, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município, promulgadas em 11 de julho de 2000,

R E S O L V E:

ADMITIR, **ARACI PACHECO DO NASCIMENTO** para exercer o Cargo de Auxiliar de Serviços Gerais, Nível ANB, 40 horas com lotação na Secretaria de Educação e Esportes, a partir de 01/12/2008, em conformidade com a Lei nº 041/99 e suas alterações e Edital 010/2007/SEDUC.

Dê-se ciência e registre-se.

Laguna, SC, 01 de Dezembro de 2008.

CÉLIO ANTÔNIO
Prefeito Municipal

PORTARIA RH Nº 1.599/2008

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAGUNA, SC, Sr. Célio Antônio, no uso das atribuições legais nos termos da Lei Complementar nº 140, de 12 de junho de 2006,

R E S O L V E:

NOMEAR, JANAINA DE JESUS ROLDÃO para exercer o Cargo em Comissão de Diretor do Departamento de Controle, Auditoria e Avaliação, DS 4, com lotação na Secretaria de Saúde, a partir desta data.

Dê-se ciência e registre-se.

Laguna, SC, 01 de Dezembro de 2008.

CÉLIO ANTÔNIO
Prefeito Municipal

PORTARIA RH Nº 1.605/2008

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAGUNA, SC, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município, promulgadas em 11 de julho de 2000,

R E S O L V E:

DEMITIR, BERNADETE CORNÉLIO FERNANDES do Cargo de Professor de 1º a 4º série, 20 horas, HAB 030, com lotação na Secretaria de Educação e Esportes, a partir desta data.

Dê-se ciência e registre-se.

Laguna, SC, 01 de Dezembro de 2008.

CÉLIO ANTÔNIO
Prefeito Municipal

PORTARIA RH Nº 1.606/2008

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAGUNA, SC, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município, promulgadas em 11 de julho de 2000,

R E S O L V E:

DEMITIR CARMEM FERREIRA DOS REIS RIBEIRO do Cargo de Professor de Ensino Fundamental – 1º a 5º série, 20 horas, HAB 030 com lotação na Secretaria de Educação e Esportes, a partir desta data.

Dê-se ciência e registre-se.

Laguna, SC, 01 de Dezembro de 2008.

CÉLIO ANTÔNIO
Prefeito Municipal

PORTARIA RH Nº 1.607/2008

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAGUNA, SC, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município, promulgadas em 11 de julho de 2000,

R E S O L V E:

DEMITIR ELAINE DE OLIVEIRA VIANA do Cargo de Professor de 1º a 5º série, 20 horas, HAB 030 com lotação na Secretaria de Educação e Esportes, a partir desta data.

Dê-se ciência e registre-se.

Laguna, SC, 01 de Dezembro de 2008.

CÉLIO ANTÔNIO
Prefeito Municipal

PORTARIA RH Nº 1.608/2008

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAGUNA, SC, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município, promulgadas em 11 de julho de 2000,

R E S O L V E:

DEMITIR JANDER ANTONIO CORREA do Cargo de Professor de 5º a 8º série, História, 20 horas, HAB 100, com lotação na Secretaria de Educação e Esportes, a partir desta data.

Dê-se ciência e registre-se.

Laguna, SC, 01 de Dezembro de 2008.

CÉLIO ANTÔNIO
Prefeito Municipal

PORTARIA RH Nº 1.609/2008

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAGUNA, SC, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município, promulgadas em 11 de julho de 2000,

R E S O L V E:

DEMITIR CÍNTIA DE SOUZA do Cargo de Professor de 5º a 8º série, Geografia, 20 horas, HAB 100, com lotação na Secretaria de Educação e Esportes, a partir desta data.

Dê-se ciência e registre-se.

Laguna, SC, 01 de Dezembro de 2008.

CÉLIO ANTÔNIO
Prefeito Municipal

PORTARIA RH Nº 1.610/2008

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAGUNA, SC, no uso das atribuições que lhe são

conferidas pela Lei Orgânica do Município, promulgadas em 11 de julho de 2000,

R E S O L V E:

DEMITIR A PEDIDO CHRISTIAN PINTO GRANADA do Cargo de Médico no Programa Saúde da Família no Bairro Portinho, 40 horas, com lotação na Secretaria de Saúde, a partir desta data.

Dê-se ciência e registre-se.

Laguna, SC, 01 de Dezembro de 2008.

CÉLIO ANTÔNIO
Prefeito Municipal

PORTARIA RH Nº 1.612/2008

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAGUNA, SC, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município, promulgadas em 11 de julho de 2000,

R E S O L V E:

EXONERAR A PEDIDO, ADRIANA SOUZA COSTA do cargo de Secretário de Escola, nível PENM 1, de provimento efetivo, com lotação na Secretaria de Educação e Esportes, a partir desta data.

Dê-se ciência e registre-se.

Laguna, SC, 01 de Dezembro de 2008.

CÉLIO ANTÔNIO
Prefeito Municipal

PORTARIA RH Nº 1.613/2008

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAGUNA, SC, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município, promulgadas em 11 de julho de 2000,

R E S O L V E:

DEMITIR ADRIANA MARTINS CALEGARI do Cargo de Auxiliar de Serviços Gerais, 40 horas, com lotação na Secretaria de Educação e Esportes, a partir desta data.

Dê-se ciência e registre-se.

Laguna, SC, 01 de Dezembro de 2008.

CÉLIO ANTÔNIO
Prefeito Municipal

PORTARIA RH Nº 1.614/2008

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAGUNA, SC, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município, promulgadas em 11 de julho de 2000,

R E S O L V E:

ADMITIR, MICHELE RODRIGUES ARAÚJO para exercer o Cargo de Agente Comunitário no Programa Saúde da Família no Bairro Centro, em conformidade com a Lei nº 0759 de 14 de maio de 2001 e suas alterações, e Processo Seletivo nº 011/2008, com lotação na Secretaria de Saúde, a partir desta data.

Dê-se ciência e registre-se.

Laguna, SC, 01 de Dezembro de 2008.

CÉLIO ANTÔNIO
Prefeito Municipal

PORTARIA RH Nº 1.615/2008

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAGUNA, SC, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município, promulgadas em 11 de julho de 2000,

Considerando a decisão proferida nos autos da Ação Ordinária nº 040.06.000323-5, ajuizada por Adriana Martins Calegari contra o Município de Laguna, que tramitou na 1ª Vara Cível desta Comarca, transitada em julgado em 10.10.2008,

Considerando as alterações na estrutura administrativa realizadas em 2006, inclusive em relação ao cargos existentes,

R E S O L V E:

1- **NOMEAR**, por conta de decisão judicial, **ADRIANA MARTINS CALEGARI** para o Cargo de Merendeira, nível ANB, carga horária de 40 horas semanais, com vencimento de Lei, lotada na Secretaria de Educação e Esportes, a partir desta data.

2- Por conta da alteração objeto da Lei Complementar 140, de 14 de junho de 2006, o cargo de merendeira está inserido no quadro de cargos em extinção.

Dê-se ciência e registre-se.

Laguna, SC, 02 de Dezembro de 2008.

CÉLIO ANTÔNIO
Prefeito Municipal

PORTARIA RH Nº 1.618/2008

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAGUNA, SC,

Sr. Célio Antônio, no uso das atribuições legais nos termos da Lei Complementar nº 140, de 12 de junho de 2006,

R E S O L V E:

NOMEAR, RODRIGO GONÇALVES REZENDE para exercer o Cargo em Comissão de **Coordenador de Cadastro e Fiscalização Tributária**, DS 5, com lotação na Secretaria de Administração, Fazenda e Serviços Públicos, a partir desta data.

Dê-se ciência e registre-se.

Laguna, SC, 08 de Dezembro de 2008.

CÉLIO ANTÔNIO
Prefeito Municipal

PORTARIA RH Nº 1.619/2008

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAGUNA, SC, Sr. Célio Antônio, no uso das atribuições legais nos termos da Lei Complementar nº 140, de 12 de junho de 2006,

R E S O L V E:

NOMEAR, CLAUDIO PINHO HORN para exercer o Cargo em Comissão de **Assessor de Gabinete II**, AS 3, com lotação no Gabinete do Prefeito, a partir desta data.

Dê-se ciência e registre-se.

Laguna, SC, 08 de Dezembro de 2008.

CÉLIO ANTÔNIO
Prefeito Municipal

PORTARIA RH Nº 1.621/2008

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAGUNA, SC, Sr. Célio Antônio, no uso das atribuições legais nos termos da Lei Complementar nº 140, de 12 de junho de 2006,

R E S O L V E:

NOMEAR, JACKSON BARBOSA SIQUEIRA para exercer o Cargo em Comissão de **Assessor de Nível Superior**, AS 2, com lotação na Secretaria de Educação e Esportes, a partir desta data.

Dê-se ciência e registre-se.

Laguna, SC, 08 de Dezembro de 2008.

CÉLIO ANTÔNIO
Prefeito Municipal

PORTARIA RH Nº 1.623/2008

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAGUNA, SC, Sr. Célio Antônio, no uso de suas

atribuições legais e, considerando estar o Sr. Secretário de Pesca, Desenvolvimento Rural e Aqüicultura, Sr. Obadias, em gozo de férias;

R E S O L V E:

DESIGNAR, o Sr. José Paulo Ramos, Motorista, para responder pela **Secretaria de Pesca, Desenvolvimento Rural e Aqüicultura**, com vencimento correspondente ao cargo de Secretário, durante o período de 11/12/2008 a 09/01/2009.

Dê-se ciência e registre-se.

Laguna, SC, 11 de Dezembro de 2008.

CÉLIO ANTÔNIO
Prefeito Municipal

DECRETOS**DECRETO N.º 2.509 DE 24 DE NOVEMBRO DE 2008.**

“DISPÕE SOBRE A ABERTURA DE CRÉDITO ADICIONAL SUPLEMENTAR NO ORÇAMENTO VIGENTE DO FUNDO MUNICIPAL DE INCENTIVO AGROPECUÁRIO LAGUNA”.

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAGUNA/SC, Sr. Célio Antônio, no uso das suas atribuições legais nos termos do artigo 5º, letra “b”, da Lei Municipal nº 1.258, de 27/12/07.

DECRETA:

Art. 1º. Fica aberto um crédito adicional suplementar na importância de R\$ 25.000,00 (vinte e cinco mil reais), no orçamento vigente do Fundo Municipal de Incentivo Agropecuário Laguna, na seguinte classificação:

Órgão: 10 – Fundo Municipal de Incentivo Agropecuário Laguna.
Unidade Orçamentária: 20 – Fundo Municipal de Incentivo Agropecuário Laguna.
P/A: 3.058 – Apoio ao Produtor Rural.
Elemento da Despesa: 18 - 3.3.90.39.00.00 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica..... R\$ 25.000,00

Art. 2º - Para atender o crédito adicional suplementar de que trata o art. 1º deste Decreto, fica utilizada em igual valor a seguinte dotação:

Órgão: 04 – Atividade Fim.

Unidade Orçamentária: 14 – Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Social.
P/A: 2.027 – Instalação do Parque Industrial.
Elemento da Despesa: 335 -
3.3.90.30.00.00 – Material de
Consumo.....R\$ 5.000,00
Elemento da Despesa: 334 -
4.4.90.51.00.00 – Obras e
Instalações.....R\$ 5.000,00
Elemento da Despesa: 358 -
4.4.90.52.00.00 – Equipamentos e Material
Permanente.....R\$ 10.000,00
Elemento da Despesa: 359 -
4.4.90.61.00.00 – Aquisição de
Imóveis.....R\$ 5.000,00

Art. 3º. Este decreto entra em vigor nesta data, revogando-se as disposições em contrário.

CÉLIO ANTÔNIO
Prefeito Municipal

**DECRETO N.º 2.510
DE 24 DE NOVEMBRO DE 2008.**

“DISPÕE SOBRE A ABERTURA DE CRÉDITO ADICIONAL SUPLEMENTAR NO ORÇAMENTO VIGENTE DO MUNICÍPIO”.

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAGUNA/SC, Sr. Célio Antônio, no uso das suas atribuições legais nos termos do artigo 5º, letra “b”, da Lei Municipal nº 1.258, de 27/12/07.

DECRETA:

Art. 1º. Fica aberto um crédito adicional suplementar na importância de R\$ 70.000,00 (setenta mil reais), no orçamento vigente do Município, na seguinte classificação:

Órgão: 05 – Encargos Especiais
Unidade Orçamentária: 15 – Encargos Especiais
P/A: 0.003 – Amortização e Encargos da Dívida Fundada.
Elemento da Despesa: 340 - 4.6.90.71.00.00 – Principal da Dívida Contratual Resgatado..... R\$ 70.000,00

Art. 2º - Para atender o crédito adicional suplementar de que trata o art. 1º deste Decreto, fica utilizada em igual valor a seguinte dotação:

Órgão: 05 – Encargos Especiais
Unidade Orçamentária: 15 – Encargos Especiais
P/A: 0.003 – Amortização e Encargos da Dívida Fundada.
Elemento da Despesa: 338 - 3.2.90.21.00.00

– Juros Sobre A Dívida por
Contrato..... R\$ 10.000,00
Elemento da Despesa: 339 - 3.2.90.22.00.00 – Outros Encargos Sobre a Dívida Por Contrato..... R\$ 10.000,00
Órgão: 03 – Auxiliar
Unidade Orçamentária: 06 – Secretaria de Administração, Fazenda e Serviços Públicos
P/A: 2.041 – Pagamento de Precatórios.
Elemento da Despesa: 71 - 3.3.90.91.00.00 – Setenças Judiciais.....R\$ 50.000,00

Art. 3º. Este decreto entra em vigor nesta data, revogando-se as disposições em contrário.

CÉLIO ANTÔNIO
Prefeito Municipal

**DECRETO N.º 2.511
DE 24 DE NOVEMBRO DE 2008.**

“DISPÕE SOBRE A ABERTURA DE CRÉDITO ADICIONAL SUPLEMENTAR NO ORÇAMENTO VIGENTE DO MUNICÍPIO”.

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAGUNA/SC, Sr. Célio Antônio, no uso das suas atribuições legais nos termos do artigo 5º, letra “b”, da Lei Municipal nº 1.258, de 27/12/07.

DECRETA:

Art. 1º. Fica aberto um crédito adicional suplementar na importância de R\$ 27.500,00 (vinte e sete mil e quinhentos reais), no orçamento vigente do Município, na seguinte classificação:

Órgão: 03 – Auxiliar
Unidade Orçamentária: 06 – Secretaria de Administração, Fazenda e Serviços Públicos
P/A: 2.060 – Manutenção da Secretaria.
Elemento da Despesa: 97 - 3.3.90.92.00.00 – Despesas de Exercícios Anteriores.....R\$ 27.500,00

Art. 2º - Para atender o crédito adicional suplementar de que trata o art. 1º deste Decreto, fica utilizada em igual valor a seguinte dotação:

Órgão: 03 – Auxiliar
Unidade Orçamentária: 06 – Secretaria de Administração, Fazenda e Serviços Públicos
P/A: 2.041 – Pagamento de Precatórios.
Elemento da Despesa: 71 - 3.3.90.91.00.00 – Setenças Judiciais.....R\$ 27.500,00

Art. 3º. Este decreto entra em vigor nesta data, revogando-se as disposições em contrário.

CÉLIO ANTÔNIO
Prefeito Municipal

**DECRETO N.º 2.512
DE 24 DE NOVEMBRO DE 2008.**

“DISPÕE SOBRE A ABERTURA DE CRÉDITO ADICIONAL SUPLEMENTAR NO ORÇAMENTO VIGENTE DA FUNDAÇÃO LAGUNENSE DO MEIO AMBIENTE.”

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAGUNA/SC, Sr. Célio Antônio, no uso das suas atribuições legais nos termos do artigo 5º, letra “b”, da Lei Municipal nº 1.258, de 27/12/07.

DECRETA:

Art. 1º. Fica aberto um crédito adicional suplementar na importância de R\$ 5.426,00 (cinco mil e quatrocentos e vinte e seis reais), no orçamento vigente da Fundação Lagunense do Meio Ambiente, na seguinte classificação:

Órgão: 18 – Fundação Lagunense do Meio Ambiente
Unidade Orçamentária: 28 – Fundação Lagunense do Meio Ambiente
P/A: 2.029 – Manter e preservar o meio ambiente.
Elemento da Despesa: 1 - 3.1.90.11.00.00 – Vencimentos e Vantagens Fixas – Pessoal Civil.....R\$ 5.426,00

Art. 2º - Para atender o crédito adicional suplementar de que trata o art. 1º deste Decreto, fica utilizada em igual valor a seguinte dotação:

Órgão: 18 – Fundação Lagunense do Meio Ambiente
Unidade Orçamentária: 28 – Fundação Lagunense do Meio Ambiente
P/A: 2.029 – Manter e preservar o meio ambiente.
Elemento da Despesa: 3 - 3.1.90.16.00.00 – Outras Despesas Variáveis - Pessoal Civil.....R\$ 5.426,00

Art. 3º. Este decreto entra em vigor nesta data, revogando-se as disposições em contrário.

CÉLIO ANTÔNIO
Prefeito Municipal

**DECRETO N.º 2.513
DE 24 DE NOVEMBRO DE 2008.**

“DISPÕE SOBRE A ABERTURA DE CRÉDITO ADICIONAL SUPLEMENTAR NO

ORÇAMENTO VIGENTE DO FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE”.

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAGUNA/SC, Sr. Célio Antônio, no uso das suas atribuições legais nos termos do artigo 5º, letra “b”, da Lei Municipal nº 1.258, de 27/12/07.

DECRETA:

Art. 1º. Fica aberto um crédito adicional suplementar na importância de R\$ 25.000,00 (vinte e cinco mil reais), no orçamento vigente do Fundo Municipal de Saúde, na seguinte classificação:

Órgão: 13 – Fundo Municipal de Saúde.
Unidade Orçamentária: 23 – Fundo Municipal de Saúde.
P/A: 2036 – Estender e equipar e manter a rede básica.
Elemento da Despesa: 11 - 3.3.90.39.00.00 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica.....R\$ 25.000,00

Art. 2º - Para atender o crédito adicional suplementar de que trata o art. 1º deste Decreto, fica utilizada em igual valor a seguinte dotação:

Órgão: 13 – Fundo Municipal de Saúde.
Unidade Orçamentária: 23 – Fundo Municipal de Saúde.
P/A: 2056 – Manter as ações que envolvem DST.
Elemento da Despesa: 81 - 3.3.90.36.00.00 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Físicas.....R\$ 25.000,00

Art. 3º. Este decreto entra em vigor nesta data, revogando-se as disposições em contrário.

CÉLIO ANTÔNIO
Prefeito Municipal

**DECRETO N.º 2.514
DE 24 DE NOVEMBRO DE 2008.**

“FACULTA O PONTO NAS REPARTIÇÕES PÚBLICAS MUNICIPAIS NOS DIAS 24, 26 E 31 DE DEZEMBRO DO CORRENTE E DIA 02 DE JANEIRO DE 2009”.

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAGUNA, SC., no uso de suas atribuições legais, considerando a proximidade dos festejos de Natal e Fim de Ano;

D E C R E T A:

Art. 1º - Fica declarado ponto facultativo nas Repartições Públicas Municipais de Laguna,

nos dias 24, 26 e 31 de Dezembro do corrente e 02 de Janeiro de 2009.

Art. 2º - A declaração de ponto facultativo de que trata o artigo 1º não se aplica aos serviços considerados essenciais, tais como, de Ambulância, Coleta de Lixo e Limpeza Pública, Centro de Informações Turísticas, Mercado Público, Fundação Lagunense de Cultura, o Museu Anita Garibaldi e a Casa de Anita.

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

CÉLIO ANTÔNIO
Prefeito Municipal

DECRETO N.º 2.515 DE 24 DE NOVEMBRO DE 2008.

“DISPÕE SOBRE A ABERTURA DE CRÉDITO ADICIONAL SUPLEMENTAR NO ORÇAMENTO VIGENTE DO MUNICÍPIO”.

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAGUNA/SC, Sr. Célio Antônio, no uso das suas atribuições legais nos termos do artigo 5º, letra “b”, da Lei Municipal nº 1.258, de 27/12/07.

DECRETA:

Art. 1º. Fica aberto um crédito adicional suplementar na importância de R\$ 35.000,00 (trinta e cinco mil reais), no orçamento vigente do Município, na seguinte classificação:

Órgão: 04 – Atividade Fim
Unidade Orçamentária: 10 – Secretaria de Educação e Esportes.
P/A: 2.012 – Manutenção e melhoria do Ensino Fundamental.
Elemento da Despesa: 205 – 4.4.90.52.00.00 – Equipamento e Material Permanente.....R\$ 35.000,00

Art. 2º - Para atender o crédito adicional suplementar de que trata o art. 1º deste Decreto, fica utilizada em igual valor a seguinte dotação:

Órgão: 04 – Atividade Fim
Unidade Orçamentária: 10 – Secretaria de Educação e Esportes.
P/A: 2.012 – Manutenção e melhoria do Ensino Fundamental.
Elemento da Despesa: 204 – 4.4.90.51.00.00 – Obras e Instalações.....R\$ 35.000,00

Art. 3º. Este decreto entra em vigor nesta data, revogando-se as disposições em contrário.

CÉLIO ANTÔNIO
Prefeito Municipal

**DECRETO Nº 2.516
DE 28 DE NOVEMBRO DE 2008.**

“CONSTITUI O GRUPO GESTOR E A EQUIPE TÉCNICA MUNICIPAL DO PROGRAMA BPC NA ESCOLA”

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAGUNA/SC., Sr. Célio Antônio, no uso de suas atribuições legais e, com base no inciso XXV do artigo 68 da Lei Orgânica do Município e,

Considerando que o Município de Laguna aderiu ao PROGRAMA BPC NA ESCOLA, criado pelo Governo Federal;

Considerando os termos da Portaria Interministerial nº 01, de 12 de março de 2008, que estabelece os procedimentos para adesão e permanência no PROGRAMA BPC NA ESCOLA;

Considerando que é requisito para permanência no PROGRAMA BPC NA ESCOLA, a formação de Grupo Gestor e Equipe Técnica em cada Município;

Considerando as infirmações do Processo Administrativo nº 3.607/08;

DECRETA:

Art. 1º. Ficam constituídos no Município de Laguna, o Grupo Gestor e a Equipe Técnica do PROGRAMA BPC NA ESCOLA, com os seguintes membros:

I – GRUPO GESTOR:

- Adriana Maciel Machado (Fundação Irmã Vera)
- Adriana Souza da Silva (Secretaria Municipal de Educação e Esportes)
- Eloíza Berendt (Secretaria Municipal de Saúde)
- Luiz Augusto Borges

II – EQUIPE TÉCNICA:

- Adriana Maciel Machado (Fundação Irmã Vera)
- Adriana Souza da Silva (Secretaria Municipal de Educação e Esportes)
- Eloíza Berendt (Secretaria Municipal de Saúde)
- Luiz Augusto Borges

Art. 2º. A coordenação do Grupo Gestor e da Equipe Técnica caberá à servidora Adriana Maciel Machado.

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

CÉLIO ANTÔNIO
Prefeito Municipal

**DECRETO N.º 2.517
DE 28 DE NOVEMBRO DE 2008.**

“DISPÕE SOBRE A ABERTURA DE CRÉDITO ADICIONAL SUPLEMENTAR NO ORÇAMENTO VIGENTE DA FUNDAÇÃO LAGUNENSE DO MEIO AMBIENTE.”

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAGUNA/SC, Sr. Célio Antônio, no uso das suas atribuições legais nos termos do artigo 5º, letra “b”, da Lei Municipal nº 1.258, de 27/12/07.

DECRETA:

Art. 1º. Fica aberto um crédito adicional suplementar na importância de R\$ 75.220,00 (setenta e cinco mil e duzentos e dois reais), no orçamento vigente da Fundação Lagunense do Meio Ambiente, na seguinte classificação:

Órgão: 18 – Fundação Lagunense do Meio Ambiente

Unidade Orçamentária: 28 – Fundação Lagunense do Meio Ambiente

P/A: 2.902 – Acompanhamento das ações, consolidação de alcance dos objetivos e divulgação dos resultados.

Elemento da Despesa: 15 - 3.3.90.30.00.00 – Material de

Consumo.....R\$ 5.600,00

Elemento da Despesa: 16 - 3.3.90.36.00.00 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Física.....R\$ 33.120,00

Elemento da Despesa: 17 - 3.3.90.39.00.00 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica.....R\$ 26.299,00

Elemento da Despesa: 18 - 4.4.90.52.00.00 – Equipamento e Material

Permanente.....R\$10.201,00

Art. 2º - Para atender o crédito adicional suplementar de que trata o art. 1º deste Decreto, fica utilizada em igual valor a seguinte dotação:

Órgão: 18 – Fundação Lagunense do Meio Ambiente

Unidade Orçamentária: 28 – Fundação Lagunense do Meio Ambiente

P/A: 2.902 – Acompanhamento das ações,

consolidação de alcance dos objetivos e divulgação dos resultados.

Elemento da Despesa: 21 - 3.3.90.30.00.00 – Material de

Consumo.....R\$ 5.600,00

Elemento da Despesa: 22 - 3.3.90.36.00.00 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Física.....R\$ 33.120,00

Órgão: 04 – Atividade Fim

Unidade Orçamentária: 8 – Secretaria de Obras e Saneamento

P/A: 2.011 – Manutenção e Melhoria de Redes.

Elemento da Despesa: 443 -

4.4.90.51.00.00 – obras e

Instalações.....R\$ 36.500,00

Art. 3º. Este decreto entra em vigor nesta data, revogando-se as disposições em contrário.

CÉLIO ANTÔNIO
Prefeito Municipal

**DECRETO Nº 2.518
DE 08 DE DEZEMBRO DE 2008.**

“ABRE CRÉDITO ADICIONAL SUPLEMENTAR NO ORÇAMENTO VIGENTE DO MUNICÍPIO E DA OUTRAS PROVIDÊNCIAS”.

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAGUNA/SC, Sr. Célio Antônio, no uso das suas atribuições legais nos termos da Lei Municipal nº 1.295, de 08/12/08.

Art. 1º. Fica aberto um Crédito Adicional Suplementar no Orçamento vigente do Município, no valor de R\$ 2.931.700,00 (dois milhões novecentos e trinta e um mil e setecentos reais), com as seguintes classificações:

Órgão: 13- Fundo Municipal de Saúde de Laguna

Unidade Orçamentária: 23 - Fundo Municipal de Saúde de Laguna

Projeto/Atividade: 2.036- Estender, equipar e manter a rede básica

Elemento da Despesa: 3 -

3.1.90.13.00.00.00.00.080 – Obrigações patronais.....R\$ 105.100,00

Órgão: 08- Fundação Lagunense de Cultura

Unidade Orçamentária: 19 – Fundação Lagunense de Cultura

Projeto/Atividade: 2.048- Manutenção dos Serviços Inerentes à Fundação

Elemento da Despesa: 7 -

3.1.90.11.00.00.00.00.080 – Vencimentos e Vantagens Fixas - Pessoal Civil....R\$ 2.100,00

Órgão: 11 – Fundação de Assuntos Sociais

Irmã Vera

Unidade Orçamentária: 21- Fundação de Assuntos Sociais Irmã Vera

Projeto/Atividade: 2.032- Manutenção da Gestão Administrativa Superior

Elemento da Despesa: 2 -

3.1.90.11.00.00.00.00.080 – Vencimentos e Vantagens Fixas - Pessoal

Civil.....R\$ 3.600,00

Órgão: 18- Fundação Lagunense do Meio Ambiente

Unidade Orçamentária: 28- Fundação do Meio Ambiente

Projeto/Atividade: 2.029- Manter e

Preservar o Meio Ambiente

Elemento da Despesa: 1 -

3.1.90.11.00.00.00.00.080 – Vencimentos e Vantagens Fixas - Pessoal

Civil.....R\$ 23.300,00.

Órgão: -2 Assessoramento

Unidade Orçamentária: 2- Gabinete do Prefeito

Projeto/Atividade: 2.007- Func.e

Manutenção do Gabinete

Elemento da Despesa: 20 -

3.1.90.11.00.00.00.00.080 – Vencimentos e Vantagens Fixas - Pessoal Civil

.....R\$ 53.100,00

Elemento da Despesa: 21 -

3.1.90.13.00.00.00.00.080 – Obrigações

Patronais.....R\$ 23.400,00

Elemento da Despesa: 22 -

3.1.90.16.00.00.00.00.080 – Outras

Despesas Variáveis - Pessoal Civil

.....R\$ 2.800,00

Órgão: -03— Auxiliar

Unidade Orçamentária: 05- Secretaria de Governo

Projeto/Atividade: 2.062—Funcionamento e Manutenção da Secretaria

Elemento da Despesa: 54 -

3.1.90.11.00.00.00.00.080 – Vencimentos e Vantagens Fixas - Pessoal

Civil.....R\$ 6.000,00

Órgão: -03— Auxiliar

Unidade Orçamentária: 06- Secretaria de Administração, Fazenda e S. Públicos

Projeto/Atividade: 2.060—Manutenção da Secretaria

Elemento da Despesa: 84 -

3.1.90.11.00.00.00.00.080 – Vencimentos e Vantagens Fixas - Pessoal Civil

.....R\$ 82.000,00

Órgão: -03- Auxiliar

Unidade Orçamentária: 06- Secretaria de Administração, Fazenda e S. Públicos

Projeto/Atividade: 2.004—Avaliar a Ação Governamental e a Gestão Fiscal

Elemento da Despesa: 108 -

3.1.90.11.00.00.00.00.080 – Vencimentos e

Vantagens Fixas - Pessoal
Civil.....R\$ 4.200,00

Órgão: -04 Atividade Fim
Unidade Orçamentária: 08- Secretaria de Obras e Saneamento
Projeto/Atividade: 2.020-Manutenção da Secretaria
Elemento da Despesa: 119 -
3.1.90.13.00.00.00.00.080 – Obrigações Patronais.....R\$ 33.400,00
Elemento da Despesa: 120 -
3.1.90.120.00.00.00.00.080 –Outras Despesas Variáveis Fixas - Pessoal CivilR\$ 3.800,00

Órgão: 04 Atividade Fim
Unidade Orçamentária: 10- Secretaria de Educação e Esportes
Projeto/Atividade: 8.012—Manutenção e Melhoria Fundamental
Elemento da Despesa: 188 -
3.1.90.11.00.00.00.00.092 – Vencimentos e Vantagens Fixas - Pessoal Civil.....R\$ 297.000,00
Elemento da Despesa: 206 -
3.1.90.13.00.00.00.00.080 –Obrigações Patronais.....R\$ 303.000,00

Órgão: -04 Atividade Fim
Unidade Orçamentária: 12-Secretaria de Pesca, Desenvolvimento Rural e Aquicultura
Projeto/Atividade: 4.002- Fomento da Pesca e da Produção Aquícola
Elemento da Despesa: 308 -
3.1.90.11.00.00.00.00.080 –Vencimentos e Vantagens Fixas - Pessoal Civil.....R\$ 3.400,00

Órgão: 04 Atividade Fim
Unidade Orçamentária: 10 - Secretaria de Educação e Esportes
Projeto/Atividade: 2.012 - Manutenção e Melhoria Fundamental
Elemento da Despesa: 347 -
3.1.90.16.00.00.00.00.092 –Outras Despesas Variáveis –Pessoal Civil.....R\$ 41.800,00

Órgão: 05 - Encargos Especiais
Unidade Orçamentária: 15- Encargos Especiais
Projeto/Atividade: 0.002—Pagamentos de Inativos a Cargo do Tesouro Municipal
Elemento da Despesa: 369 -
3.1.90.01.00.00.00.00.080 –Aposentadorias e ReformasR\$ 86.700,00

Órgão: 13- Fundo Municipal de Saúde de Laguna
Unidade Orçamentária: 23 Fundo Municipal de Saúde de Laguna
Projeto/Atividade:2.036- Estender, Equipar e Manter a Rede Básica
Elemento da Despesa: 02 -

3.1.90.11.00.00.00.00.080 –Vencimentos e Vantagens Fixas –Pessoal Civil.....R\$ 815.000,00

Órgão: 13- Fundo Municipal de Saúde de Laguna
Unidade Orçamentária: 23 Fundo Municipal de Saúde de Laguna
Projeto/Atividade:2.036- Estender, equipar e manter a rede básica
Elemento da Despesa: 04-
3.1.90.16.00.00.00.00.080 Vencimentos e Vantagens Variáveis –Pessoal Civil.....R\$ 100.000,00

Órgão: 13- Fundo Municipal de Saúde de Laguna
Unidade Orçamentária: 23 Fundo Municipal de Saúde de Laguna
Projeto/Atividade:2701 – Funcionamento e Manutenção do PSF
Elemento da Despesa: 17 -
3.1.90.11.00.00.00.00.080 –Vencimentos e Vantagens Fixas – Pessoal CivilR\$ 100.000,00

Órgão: 13- Fundo Municipal de Saúde de Laguna
Unidade Orçamentária: 23 Fundo Municipal de Saúde de Laguna
Projeto/Atividade:2701 – Funcionamento e manutenção do PSF
Elemento da Despesa: 19 -
3.1.90.16.00.00.00.00.080 –Vencimentos e Vantagens Variáveis - Pessoal Civil.....R\$ 50.000,00

Órgão: 13- Fundo Municipal de Saúde de Laguna
Unidade Orçamentária: 23 Fundo Municipal de Saúde de Laguna
Projeto/Atividade:2072 – Estender, Equip.e Manter a Rede Básica
Elemento da Despesa: 123 -
3.1.90.11.00.00.00.00.080 –Vencimentos e Vantagens Fixas – Pessoal Civil.....R\$ 13.000,00

Órgão: 13- Fundo Municipal de Saúde de Laguna
Unidade Orçamentária: 23 Fundo Municipal de Saúde de Laguna
Projeto/Atividade:2072 – Estender, Equip.e Manter a Rede Básica
Elemento da Despesa: 125--
3.1.90.16.00.00.00.00.080 –Vencimentos e Vantagens Variáveis – Pessoal Civil.....R\$ 3.000,00

Órgão: 13- Fundo Municipal de Saúde de Laguna
Unidade Orçamentária: 23 Fundo Municipal de Saúde de Laguna
Projeto/Atividade:2705- Funcionamento e Manutenção do Agente Comunitário

Elemento da Despesa: 53--
3.1.90.11.00.00.00.00.080 –Vencimentos e Vantagens Fixa – Pessoal Civil.....R\$ 163.000,00

Órgão: 13- Fundo Municipal de Saúde de Laguna
Unidade Orçamentária: 23 Fundo Municipal de Saúde de Laguna
Projeto/Atividade:2705- Funcionamento e Manutenção do Agente Comunitário
Elemento da Despesa: 55--
3.1.90.16.00.00.00.00.080 –Vencimentos e Vantagens Variáveis – Pessoal CivilR\$ 37.000,00

Órgão: 13- Fundo Municipal de Saúde de Laguna
Unidade Orçamentária: 23 Fundo Municipal de Saúde de Laguna
Projeto/Atividade:2036 - Estender, Equip.e Manter a Rede Básica
Elemento da Despesa: 105
3.1.90.16.00.00.00.00.080 –Vencimentos e Vantagens Variáveis Pessoal Civil.....R\$ 26.000,00

Órgão: 13- Fundo Municipal de Saúde de Laguna
Unidade Orçamentária: 23 Fundo Municipal de Saúde de Laguna
Projeto/Atividade:2072 – Estender, Equip.e Manter a Rede Básica
Elemento da Despesa: 28--
3.1.90.39.00.00.00.00.080 –Outros Serviços de Terceiros –Pessoa Jurídica.....R\$ 550.000,00

Art.2º Para atender a abertura do Crédito Adicional Suplementar de que trata o artigo 1º deste Decreto, fica utilizado os recursos provenientes das seguintes dotações:

Órgão: -03- Auxiliar
Unidade Orçamentária: 06- Secretaria de Administração, Fazenda e S. Públicos
Projeto/Atividade: 2.002—Construção do Paço Municipal
Elemento da Despesa: 63-
4.4.90.51.00.00.00.00.0091–Obras e Instalações.....R\$ 100.000,00
Elemento da Despesa: 418-
4.4.90.51.00.00.00.00.0091–Obras e Instalações.....R\$ 100.000,00
Elemento da Despesa: 419-
4.4.90.51.00.00.00.00.0091–Obras e Instalações.....R\$ 100.000,00

Órgão: -03- Auxiliar
Unidade Orçamentária: 06- Secretaria de Administração, Fazenda e S. Públicos
Projeto/Atividade:-2.004—Adaptações e Instalações p/ Modernização Tributária
Elemento da Despesa: 77--
4.4.90.30.00.00.00.00.0093–Material de

ConsumoR\$ 85.000,00
 Elemento da Despesa: 78-
 4.4.90.36.00.00.00.0093 – Outros
 Serviços de Terceiros – Pessoa
 Física.....R\$ 85.000,00
 Elemento da Despesa: 79
 4.4.90.39.00.00.00.0093 – Outros
 Serviços de Terceiros – Pessoa
 Jurídica.....R\$ 463.250,00
 Elemento da Despesa: 80
 4.4.90.51.00.00.00.0093 Obras e
 InstalaçõesR\$ 108.750,00
 Elemento da Despesa: 81-
 4.4.90.52.00.00.00.0093 –Equipamentos
 e Material Permanente.....R\$ 32.700,00

Órgão: -04- Atividade Fim
 Unidade Orçamentária: 08 Secretaria de
 Obras e Saneamento
 Projeto/Atividade: 2.021—Urbanização de
 Bairros e Vilas
 Elemento da Despesa: 351-
 4.4.90.51.00.00.00.0091—Obras e
 InstalaçõesR\$ 800.000,00

Órgão: -04- Atividade Fim
 Unidade Orçamentária: 08 Secretaria de
 Obras e Saneamento
 Projeto/Atividade: 2.038—Recuperação do
 Sistema Viário Municipal
 Elemento da Despesa: 431
 4.4.90.51.00.00.00.0095—Obras e
 InstalaçõesR\$ 350.000,00

Órgão: -04- Atividade Fim
 Unidade Orçamentária: 08 Secretaria de
 Obras e Saneamento
 Projeto/Atividade: 2.044—Transformação e
 Exp. Energia em Subterrânea
 Elemento da Despesa: 168
 3.3.90.39.00.00.00.0093—Outros
 Serviços de Terceiros – Pessoa
 Jurídica.....R\$ 150.000,00

Órgão: -04- Atividade Fim
 Unidade Orçamentária: 08 Secretaria de
 Obras e Saneamento
 Projeto/Atividade: 2.070 - Manutenção da
 Estrada do Farol de Santa Marta
 Elemento da Despesa: 432
 3.3.90.39.00.00.00.0095—Outros
 Serviços de Terceiros – Pessoa
 jurídica.....R\$ 250.000,00

Órgão: -04- Atividade Fim
 Unidade Orçamentária: 09 Secretaria de
 Saúde
 Projeto/Atividade: 2.008 - Manutenção da
 Administração Geral
 Elemento da Despesa: 426-
 4.4.90.52.00.00.00.0030—Equipamentos e
 Material Permanente.....R\$ 57.000,00

Órgão: -04- Atividade Fim
 Unidade Orçamentária : Secretaria de

Educação e Esportes
 Projeto/Atividade: 2.012 - Manutenção e
 Melhoria do Ensino Fundamental
 Elemento da Despesa: 389
 4.4.90.52.00.00.00.0091—Equipamentos
 se Material Permanente.....R\$ 250.000,00

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

CÉLIO ANTÔNIO
 Prefeito Municipal

**DECRETO N.º 2.519
 DE 08 DE DEZEMBRO DE 2008.**

“DISPÕE SOBRE A ABERTURA DE CRÉDITO
 ADICIONAL SUPLEMENTAR NO
 ORÇAMENTO VIGENTE DA FUNDAÇÃO
 LAGUNENSE DE CULTURA.”

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAGUNA/SC,
 Sr. Célio Antônio, no uso das suas
 atribuições legais nos termos do artigo 5º,
 letra “b”, da Lei Municipal nº 1.258, de 27/
 12/07.

DECRETA:

Art. 1º. Fica aberto um crédito adicional
 suplementar na importância de R\$ 4.000,00
 (quatro mil reais), no orçamento vigente da
 Fundação Lagunense de Cultura, na seguinte
 classificação:

Órgão: 08 – Fundação Lagunense de Cultura
 Unidade Orçamentária: 19 – Fundação
 Lagunense de Cultura
 P/A: 2.049 – Manutenção dos Serviços
 Inerentes à Fundação.
 Elemento da Despesa: 15 - 3.3.90.39.00.00
 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa
 Jurídica.....R\$ 4.000,00

Art. 2º - Para atender o crédito adicional
 suplementar de que trata o art. 1º deste
 Decreto, fica utilizada em igual valor a
 seguinte dotação:

Órgão: 08 – Fundação Lagunense de Cultura
 Unidade Orçamentária: 19 – Fundação
 Lagunense de Cultura
 P/A: 2.303 – Apoio aos Evs. “Reveillion
 2008”, Abertura Verão.
 Elemento da Despesa: 26 - 3.3.90.30.00.00
 – Material de
 Consumo.....R\$ 2.000,00
 P/A: 2.304 – Apoio ao Artesanato.
 Elemento da Despesa: 30 - 3.3.90.30.00.00
 – Material de Consumo.....R\$ 1.000,00
 Elemento da Despesa: 31 - 3.3.90.36.00.00
 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa
 Física.....R\$ 1.000,00

Art. 3º. Este decreto entra em vigor nesta
 data, revogando-se as disposições em
 contrário.

CÉLIO ANTÔNIO
 Prefeito Municipal

**DECRETO N.º 2.520
 DE 08 DE DEZEMBRO DE 2008.**

“DISPÕE SOBRE A ABERTURA DE CRÉDITO
 ADICIONAL SUPLEMENTAR NO
 ORÇAMENTO VIGENTE DO FUNDO MUNICI-
 PAL DE SAÚDE”.

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAGUNA/SC,
 Sr. Célio Antônio, no uso das suas
 atribuições legais nos termos do artigo 5º,
 letra “b”, da Lei Municipal nº 1.258, de 27/
 12/07.

DECRETA:

Art. 1º. Fica aberto um crédito adicional
 suplementar na importância de R\$
 38.900,00 (trinta e oito mil e novecentos
 reais), no orçamento vigente do Fundo
 Municipal de Saúde, na seguinte
 classificação:

Órgão: 13 – Fundo Municipal de Saúde.
 Unidade Orçamentária: 23 – Fundo Muni-
 cipal de Saúde.
 P/A: 2.036 – Estender, equipar e manter a
 rede básica.
 Elemento da Despesa: 11 – 3.3.90.39.00.00
 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa
 Jurídica.....R\$ 27.900,00
 Elemento da Despesa: 10 – 3.3.90.36.00.00
 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa
 Física.....R\$ 6.000,00
 P/A: 2.055 – Manutenção da Vigilância
 Sanitária.
 Elemento da Despesa: 34 – 3.1.90.16.00.00
 – Outras Despesas Variáveis - Pessoal
 Civil.....R\$ 5.000,00

Art. 2º - Para atender o crédito adicional
 suplementar de que trata o art. 1º deste
 Decreto, ficam utilizadas em igual valor as
 seguintes dotações:

Órgão: 13 – Fundo Municipal de Saúde.
 Unidade Orçamentária: 23 – Fundo Muni-
 cipal de Saúde.
 P/A: 2.056 – Manutenção da Vigilância
 Epidemiológica.
 Elemento da Despesa: 109 – 4.4.90.52.00.00
 – Equipamentos e Material
 Permanente.....R\$ 27.900,00
 P/A: 2.056 – Manter as Ações que Envolvem
 DST.
 Elemento da Despesa: 47 – 3.3.90.36.00.00

– Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Física.....R\$ 6.000,00
P/A: 2.055 – Manutenção da Vigilância Sanitária.
Elemento da Despesa: 37 – 3.3.90.30.00.00
– Material de Consumo.....R\$ 5.000,00

Art. 3º. Este decreto entra em vigor nesta data, revogando-se as disposições em contrário.

CÉLIO ANTÔNIO
Prefeito Municipal

**DECRETO N.º 2.521
DE 08 DE DEZEMBRO DE 2008.**

“DISPÕE SOBRE A ABERTURA DE CRÉDITO ADICIONAL SUPLEMENTAR NO ORÇAMENTO VIGENTE DA FUNDAÇÃO LAGUNENSE DE CULTURA.”

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAGUNA/SC, Sr. Célio Antônio, no uso das suas atribuições legais nos termos do artigo 5º, letra “b”, da Lei Municipal nº 1.258, de 27/12/07.

DECRETA:

Art. 1º. Fica aberto um crédito adicional suplementar na importância de R\$ 4.000,00 (quatro mil reais), no orçamento vigente da Fundação Lagunense de Cultura, na seguinte classificação:

Órgão: 08 – Fundação Lagunense de Cultura
Unidade Orçamentária: 19 – Fundação Lagunense de Cultura
P/A: 2.049 – Manutenção dos Serviços Inerentes à Fundação.
Elemento da Despesa: 15 - 3.3.90.39.00.00 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica.....R\$ 4.000,00

Art. 2º - Para atender o crédito adicional suplementar de que trata o art. 1º deste Decreto, fica utilizada em igual valor a seguinte dotação:

Órgão: 08 – Fundação Lagunense de Cultura
Unidade Orçamentária: 19 – Fundação Lagunense de Cultura
P/A: 2.049 – Manutenção dos Serviços Inerentes à Fundação.
Elemento da Despesa: 13 - 3.3.90.30.00.00 – Material de Consumo.....R\$ 2.000,00
Elemento da Despesa: 17 - 4.4.90.52.00.00 – Equipamentos e Material Permanente.....R\$ 1.000,00
P/A: 2.303 – Apoio aos Evs. “Reveillion 2008”, Abertura Verão.
Elemento da Despesa: 27 - 3.3.90.30.00.00

– Material de Consumo.....R\$ 1.000,00

Art. 3º. Este decreto entra em vigor nesta data, revogando-se as disposições em contrário.

CÉLIO ANTÔNIO
Prefeito Municipal

**DECRETO N.º 2.522
DE 08 DE DEZEMBRO DE 2008.**

“DISPÕE SOBRE A ABERTURA DE CRÉDITO ADICIONAL SUPLEMENTAR NO ORÇAMENTO VIGENTE DA FUNDAÇÃO LAGUNENSE DO MEIO AMBIENTE.”

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAGUNA/SC, Sr. Célio Antônio, no uso das suas atribuições legais nos termos do artigo 5º, letra “b”, da Lei Municipal nº 1.258, de 27/12/07.

DECRETA:

Art. 1º. Fica aberto um crédito adicional suplementar na importância de R\$ 10.000,00 (dez mil reais), no orçamento vigente da Fundação Lagunense do Meio Ambiente, na seguinte classificação:

Órgão: 18 – Fundação Lagunense do Meio Ambiente
Unidade Orçamentária: 28 – Fundação Lagunense do Meio Ambiente
P/A: 2.029 – Manter e preservar o meio ambiente.
Elemento da Despesa: 9 - 3.3.90.39.00.00 – Outros Serviços de Terceiros Pessoa Jurídica.....R\$ 10.000,00

Art. 2º - Para atender o crédito adicional suplementar de que trata o art. 1º deste Decreto, fica utilizada em igual valor a seguinte dotação:

Órgão: 18 – Fundação Lagunense do Meio Ambiente
Unidade Orçamentária: 28 – Fundação Lagunense do Meio Ambiente
P/A: 2.029 – Manter e preservar o meio ambiente.
Elemento da Despesa: 8 - 3.3.90.36.00.00 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Física.....R\$ 10.000,00

Art. 3º. Este decreto entra em vigor nesta data, revogando-se as disposições em contrário.

CÉLIO ANTÔNIO
Prefeito Municipal

**DECRETO N.º 2.523
DE 08 DE DEZEMBRO DE 2008.**

“DISPÕE SOBRE A ABERTURA DE CRÉDITO ADICIONAL SUPLEMENTAR NO ORÇAMENTO VIGENTE DO MUNICÍPIO”.

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAGUNA/SC, Sr. Célio Antônio, no uso das suas atribuições legais nos termos do artigo 5º, letra “b”, da Lei Municipal nº 1.258, de 27/12/07.

DECRETA:

Art. 1º. Fica aberto um crédito adicional suplementar na importância de R\$ 8.600,00 (oito mil e seiscentos reais), no orçamento vigente do Município, na seguinte classificação:

Órgão: 04 – Atividade Fim
Unidade Orçamentária: 09 – Secretaria de Saúde.
P/A: 2.050 – Assistência aos Animais Soltos nas Vias Urbanas.
Elemento da Despesa: 183 – 3.3.50.43.00.00 – Subvenções Sociais.....R\$ 8.600,00

Art. 2º - Para atender o crédito adicional suplementar de que trata o art. 1º deste Decreto, fica utilizada em igual valor a seguinte dotação:

Órgão: 03 – Auxiliar
Unidade Orçamentária: 06 – Secretaria de Administração, Fazenda e Serviços Públicos.
P/A: 2.041 – Pagamento de Precatórios.
Elemento da Despesa: 71 – 3.3.90.91.00.00 – Sentenças Judiciais.....R\$ 8.600,00

Art. 3º. Este decreto entra em vigor nesta data, revogando-se as disposições em contrário.

CÉLIO ANTÔNIO
Prefeito Municipal

**DECRETO N.º 2.524
DE 08 DE DEZEMBRO DE 2008.**

“DISPÕE SOBRE A ABERTURA DE CRÉDITO ADICIONAL SUPLEMENTAR NO ORÇAMENTO VIGENTE DO MUNICÍPIO”.

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAGUNA/SC, Sr. Célio Antônio, no uso das suas atribuições legais nos termos do artigo 5º, letra “b”, da Lei Municipal nº 1.258, de 27/12/07.

DECRETA:

Art. 1º. Fica aberto um crédito adicional suplementar na importância de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), no orçamento vigente

do Município, na seguinte classificação:

Órgão: 03 – Auxiliar
Unidade Orçamentária: 06 – Secretaria de Administração, Fazenda e Serviços Públicos.
P/A: 2.060 – Manutenção da Secretaria.
Elemento da Despesa: 98 – 3.3.90.93.00.00 – Indenizações e Restituições.....R\$ 40.000,00

Art. 2º - Para atender o crédito adicional suplementar de que trata o art. 1º deste Decreto, fica utilizada em igual valor a seguinte dotação:

Órgão: 03 – Auxiliar
Unidade Orçamentária: 06 – Secretaria de Administração, Fazenda e Serviços Públicos.
P/A: 2.041 – Pagamento de Precatórios.
Elemento da Despesa: 71 – 3.3.90.91.00.00 – Sentenças Judiciais.....R\$ 40.000,00

Art. 3º. Este decreto entra em vigor nesta data, revogando-se as disposições em contrário.

CÉLIO ANTÔNIO
Prefeito Municipal

DECRETO N.º 2.525 DE 08 DE DEZEMBRO DE 2008.

“DISPÕE SOBRE A ABERTURA DE CRÉDITO ADICIONAL SUPLEMENTAR NO ORÇAMENTO VIGENTE DO MUNICÍPIO”.

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAGUNA/SC, Sr. Célio Antônio, no uso das suas atribuições legais nos termos do artigo 5º, letra “b”, da Lei Municipal nº 1.258, de 27/12/07.

DECRETA:

Art. 1º. Fica aberto um crédito adicional suplementar na importância de R\$ 50.000,00 (cinquenta mil reais), no orçamento vigente do Município, na seguinte classificação:

Órgão: 04 – Atividade Fim
Unidade Orçamentária: 08 – Secretaria de Obras e Saneamento.
P/A: 2.020 – Manutenção da Secretaria.
Elemento da Despesa: 124 – 3.3.90.90.00.00 – Material de Consumo.....R\$ 50.000,00

Art. 2º - Para atender o crédito adicional suplementar de que trata o art. 1º deste Decreto, fica utilizada em igual valor a seguinte dotação:

Órgão: 03 – Auxiliar.
Unidade Orçamentária: 06 – Secretaria de Administração, Fazenda e Serviços Públicos.
P/A: 2.041 – Pagamento de precatórios.
Elemento da Despesa: 71 – 3.3.90.91.00.00 – Sentenças Judiciais.....R\$ 50.000,00

Art. 3º. Este decreto entra em vigor nesta data, revogando-se as disposições em contrário.

CÉLIO ANTÔNIO
Prefeito Municipal

DECRETO N.º 2.526 08 DE DEZEMBRO DE 2008.

“DISPÕE SOBRE A ABERTURA DE CREDITO ADICIONAL SUPLEMENTAR NO ORÇAMENTO VIGENTE DO FUNDO MUNICIPAL DE TURISMO DE LAGUNA”.

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAGUNA/SC., Sr. Célio Antônio, no uso de suas atribuições legais e de conformidade com o artigo 5º, Letra “c”, da Lei Municipal nº 1.258, de 27/12/07,

DECRETA:

Art. 1º. Fica aberto um Crédito Adicional Suplementar no Orçamento vigente do Fundo Municipal de Turismo de Laguna, no valor de R\$ 169.500,00 (cento e sessenta e nove mil e quinhentos reais), na seguinte classificação:

Órgão: 06-Fundo Municipal de Turismo de Laguna
Unidade Orçamentária: 17-Fundo Municipal de Turismo de Laguna
P/A: 2051-Manutenção da exploração do potencial turístico
Elemento de Despesa:
5.3390.39.00.00.00.0080-Outros Serviços de Terceiros Pessoa Física.....R\$169.500,00

Art. 2º. Para a cobertura do credito adicional suplementar de que trata o art. 1º deste Decreto, fica utilizado em igual valor, os recursos oriundo da Proposta de Convênio nº 024877/2008, do Ministério do Turismo.

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

CÉLIO ANTÔNIO
Prefeito Municipal

DECRETO N.º 2.527 DE 08 DE DEZEMBRO DE 2008.

“FIXA A UNIDADE FISCAL DE REFERÊNCIA MUNICIPAL – UFRM -PARA O EXERCÍCIO DE 2009”.

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAGUNA/SC, Sr. Célio Antônio, no uso de suas atribuições legais e, de conformidade com o artigo 68 da Lei Orgânica do Município e, nos termos dos artigos 420 e 421 da Lei Complementar 105/2003, de 19 de dezembro de 2003 e,

Considerando os fatos objeto do Processo Administrativo nº 54.780/08,

Considerando a redação dos artigos 420 e 421, III, que sujeita a atualização monetária do valor da Unidade Fiscal de Referência Municipal – UFRM, tendo como base, a variação nominal do INPC – Índice Nacional de Preços ao Consumidor,

DECRETA:

Art. 1º. A Unidade Fiscal de Referência Municipal – UFRM – para o exercício de 2009, fica fixada em R\$ 2,1811 (dois reais vírgula dezoito centavos e onze décimos de centavos).

Art. 2º. Este decreto entra em vigor, nesta data, porém com efeitos financeiros somente a partir de 1º de janeiro de 2009, revogando-se as disposições em contrário, em especial, o Decreto nº 2.252/2007.

CÉLIO ANTÔNIO
Prefeito Municipal

LEIS COMPLEMENTARES

LEI COMPLEMENTAR Nº 183 DE 28 DE NOVEMBRO DE 2008.

“ALTERA E ACRESCENTA PARÁGRAFO ÚNICO AO ARTIGO 4º DA LEI COMPLEMENTAR 151/2006”

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAGUNA/SC., Sr. Célio Antônio, no uso de suas atribuições legais, faz saber a todos os

habitantes do Município, que a Câmara de Vereadores aprovou e, ele sanciona, a seguinte Lei Complementar:

Art. 1º. Altera e acrescenta parágrafo único ao artigo 4º da Lei Complementar nº 151, de 23 de novembro de 2006, que passam a vigorar, com a seguinte redação:

Art. 4º. Fica autorizado, o Chefe do Poder Executivo Municipal, de acordo com a conveniência pública, a instituir por Decreto, aos médicos da rede municipal, o regime de jornada de trabalho, nos mesmos moldes dos médicos cedidos pelo Governo Estadual e Federal.

Parágrafo único. A opção de que trata este artigo não se aplica aos médicos de qualquer tipo de Programa instituídos pelos Governos Federal ou Estadual.

Art. 2º. Esta Lei Complementar entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

CÉLIO ANTÔNIO
PREFEITO MUNICIPAL

LEI COMPLEMENTAR Nº 184 DE 19 DE DEZEMBRO DE 2008.

“ALTERA DISPOSITIVOS DA LEI COMPLEMENTAR Nº 105 DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 - CÓDIGO TRIBUTÁRIO DO MUNICÍPIO DE LAGUNA”.

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAGUNA/SC., Sr. Célio Antônio, no uso de suas atribuições legais, faz saber a todos os

habitantes deste Município, que a Câmara de Vereadores aprovou e, ele sanciona a seguinte Lei Complementar:

Art. 1º. O inciso II do art. 97 e o § 2º do artigo 236 da L. C. 105/2003, passam a vigorar, respectivamente, com a seguinte redação:

II - avaliação prévia do imóvel por avaliador ou instituição oficial, ratificada por Comissão Técnica instituída pelo Município, na forma do art. 236.

§ 2º. A Comissão será constituída por 5 (cinco) membros designados pelo Chefe do Poder Executivo, sendo composta por 03 (três) membros da Prefeitura Municipal, engenheiros, preferencialmente especialistas na área de engenharia de avaliações, 01 (um) representante do mercado imobiliário e (01) um representante da área da construção civil.

Art. 2º. Ficam acrescentados os §§ 3º e 4º ao art. 236 da L. C. 105/2003, com a seguinte redação:

§ 3º. A Comissão referida no parágrafo 2º. funcionará com a maioria dos seus membros e será presidida por um engenheiro da Prefeitura Municipal de Laguna.

§ 4º. Além do estabelecido no caput deste artigo, a Comissão poderá ser utilizada pela Administração Pública Municipal, para fins de solicitação de avaliação em atos e/ou processos

que tenham por fim, o aluguel de prédio particular para uso da administração, a desapropriação por utilidade pública, dação em pagamento ou alienação de bem público.

Art. 3º. Os §§ 3º e 4º do art. 244 da L. C. 105/2003, passam a vigorar com a redação que segue, acrescentando-se ainda, o § 5º com sua respectiva redação:

§ 3º. A notificação do IPTU e o valor do imposto apurado será encaminhado:

I- para o endereço do domicílio tributário do sujeito passivo, ficando dispensada a entrega ou a remessa postal com Aviso de Recebimento quando os dados do referido lançamento e o valor do respectivo imposto apurado para o pronto pagamento estiverem disponíveis no sítio eletrônico oficial da Prefeitura Municipal de Laguna.

§ 4º. No mês de janeiro de cada exercício fiscal, o município fará publicar pelo menos uma vez, em jornal de circulação local e durante 15 (quinze) dias no sítio eletrônico oficial da Prefeitura Municipal de Laguna, edital de notificação geral de lançamento do IPTU, com as seguintes informações:

§ 5º. O cumprimento da notificação através da forma e condições discriminadas no § 4º., bem como a viabilização de acesso do contribuinte aos dados de lançamento do IPTU e seu valor final, com possibilidade de pagamento através da emissão de boleto bancário, via internet, supre a notificação prevista no inciso II do art. 244.

Art. 4º. Ficam acrescentados os parágrafos 5º e 6º ao art. 245 da L. C. 105/2003, com a seguinte redação:

§ 5º. A partir do exercício fiscal de 2010, os contribuintes que optarem pelo pagamento à vista na forma prevista nos incisos I e II do § 3º e que estiverem em situação regular perante o Cadastro, bem como sem quaisquer débitos de IPTU junto a Fazenda Municipal, será concedido um desconto adicional de 2% (dois por cento), progressivo e cumulativo por 05 (cinco) exercícios fiscais até o limite de um desconto adicional total de 10% (dez por cento).

§ 6º. O contribuinte perderá o direito à progressividade do desconto adicional em caso do descumprimento das exigências contidas no § 5º. sendo, porém, permitido que faça novamente uso do benefício quando preencher as condições legais, hipótese que lhe será concedido o desconto progressivo e cumulativo, a partir de 2% (dois por cento).

Art. 5º. O caput do art. 260 da L. C. 105/2003 passa a vigorar com a redação que segue, acrescentando-se ainda, o § 5º com sua

respectiva redação:

“Art. 260. A base de cálculo para apuração do total do tributo é o preço do serviço em sua totalidade”.

“§ 5º. A parcela que se pode deduzir da base de cálculo do ISS é aquela referente ao fornecimento de mercadoria produzida pelo próprio prestador de serviços, fora do local da prestação, mas quanto aos materiais adquiridos de terceiros e que integrem o preço do serviço não serão deduzidos”.

Art. 6º. Os incisos II e III do artigo 267 da L. C. 105/2003 passam a vigorar com a seguinte redação:

“II - sobre serviços prestados por profissionais de nível médio o valor do imposto é de 150 UFIRM (cento e cinquenta unidades fiscais de referência municipal); III - sobre serviços prestados por profissionais de nível superior o valor do imposto é de 250 UFIRM (duzentas e cinquenta unidades fiscais de referência municipal)”.

Art. 7º. O art. 269 da L.C. 105/03 passará a vigorar com a seguinte redação:

Art. 269. O imposto será calculado mediante a aplicação das seguintes alíquotas:

ALÍQUOTA / SUB-ITENS

I – 2%.....6.01; 6.02; 6.03; 7.09 (somente para os serviços de reciclagem e separação);

II - 3%.....5.8; 7.6; 9.01; 9.02; 9.03; 10.10; 13.4; 14.01; 14.04; 14.07; 14.08; 14.09; 14.10; 19.01

III – 4%.....17.14; 27.01

IV – 5%.....Demais atividades.

Art. 8º. Os incisos II e IV do art. 274 da L.C. 105/03 passam a vigorar com a redação que segue, acrescentando-se ainda, o inciso VI com sua respectiva redação:

II – quando fixo em até 12 parcelas mensais e consecutivas, vencendo a primeira no dia 31 de janeiro e as demais de trinta em trinta dias.

IV – quando retido na fonte ou por substituição tributária até o dia 05 (cinco) do mês seguinte ao da retenção ou do fato gerador.

VI - o contribuinte que optar pelo pagamento em cota única, até a data do vencimento da primeira parcela, gozará de desconto de 15% (quinze por cento) sobre o total do lançamento, sendo vedada à acumulação do referido desconto com o benefício previsto no § 4. do art. 267.

Art. 9º. O parágrafo único do art. 274 da L. C. 105/2003 passa a ser o § 1º, acrescentando-se o § 2º, respectivamente, com a seguinte redação:

§ 1º. Poderá ser autorizado, em caráter especial e mediante despacho do titular do órgão fazendário do Município que os estabelecimentos temporários e os contribuintes estabelecidos em outros Estados ou Municípios que prestem serviços dentro dos limites territoriais de Laguna, recolham o imposto devido no prazo e na forma definidos no respectivo despacho.

§ 2º. No caso do imposto previsto no inciso II, será ele proporcional entre a data de inscrição e o final do exercício financeiro ou entre o início do ano financeiro e o pedido de baixa de inscrição.

Art. 10. O parágrafo único do art. 313 da L. C. 105/2003 passa a vigorar com a seguinte redação:

Parágrafo único. Nos casos em que seja necessária nova verificação para concessão de alterações no cadastro do contribuinte, ocorrerá nova cobrança da taxa”.

Art. 11. O caput do art. 314 da L. C. 105/2003 da passa a vigorar com a seguinte redação:

Art. 314. O cálculo da taxa incidente sobre os serviços prestados pelo Município, relativos à instalação dos estabelecimentos mencionados no artigo anterior, será determinado tendo por base o valor médio do custo do serviço prestado, apurado segundo as planilhas que serão publicadas anualmente para vigorar no exercício fiscal seguinte e/ou sendo o caso no custo/homem/hora/trabalhado.

Art. 12. Ficam revogadas as Tabelas A e B e, os §§ 1º, 2º e 3º do art. 314 da L. C. 105/2003.

Art. 13. O § 4º do art. 314 da L. C. 105/2003 passa a vigorar como para parágrafo único com a seguinte redação:

Parágrafo único. A instalação dos estabelecimentos mencionados neste Setor, cujas atividades se subordinam às normas de controle da vigilância sanitária, além do pagamento da taxa prevista neste Capítulo, sujeitam-se à incidência da Taxa da Vigilância Sanitária e outras cabíveis.

Art. 14. Fica criado no Livro II, Título III, Capítulo I, Seção I, Subseção V, o Setor I - A, referente à Taxa de Fiscalização Ambiental, inserindo-se então, na Lei Complementar 105/2003, os seguintes artigos:

Art. 314-A. Fica instituída a Taxa de Fiscalização Ambiental do Município de Laguna – TFAL, cujo fato gerador é o exercício regular do poder de polícia conferido a um dos órgãos da Administração Pública Municipal, direta ou indireta, na forma de sua estrutura legal, para

controle e fiscalização das atividades potencialmente poluidoras e utilizadoras de recursos naturais.

Art. 314-B. É sujeito passivo da TFAL, todo aquele que exerça as atividades constantes de atividades potencialmente poluidoras e utilizadoras de recursos ambientais para fins de fiscalização e controle ambiental, conforme definição de Lei.

Art. 314-C. A TFAL é devida por estabelecimento, e o valor a ser recolhido, será equivalente a 30% (trinta por cento) do valor devido ao Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis - IBAMA pela Taxa de Controle e Fiscalização Ambiental - TCFA, relativamente ao mesmo período, conforme valores fixados em Lei.

Parágrafo único. Caso o estabelecimento exerça mais de uma atividade sujeita à fiscalização, pagará a taxa relativamente a apenas uma delas, pelo valor mais elevado.

Art. 314-D. A TFAL será devida no último dia útil de cada trimestre do ano civil, nos valores que o regulamento fixar, e o seu recolhimento será efetuado em conta bancária vinculada à Fundação Lagunense do Meio Ambiente ou outro órgão que a suceder, por intermédio de documento próprio de arrecadação, até o quinto dia útil do mês subsequente.

Parágrafo único. Os recursos arrecadados com a TFAL terão utilização restrita em atividades de controle e fiscalização ambiental e comporão o orçamento anual da Fundação Lagunense do Meio Ambiente ou outro órgão que a suceder.

Art. 314-E. A TFAL não recolhida nos prazos e nas condições estabelecidas nesta Lei Complementar, será cobrada com os seguintes acréscimos:

I - juros de mora, na via administrativa ou judicial, serão devidos na forma estipulada pelo parágrafo único do art. 422;

II - multa de mora de 20% (vinte por cento), reduzida a 10% (dez por cento) se o pagamento for efetuado até o último dia útil do mês subsequente ao do vencimento da obrigação; e

III - encargo de 20% (vinte por cento), substitutivo da condenação do devedor em honorários de advogado, calculado sobre o total do débito inscrito como Dívida Ativa, reduzido para 10% (dez por cento) se o pagamento for efetuado antes do ajuizamento da execução.

§ 1º Os juros de mora não incidem sobre o valor da multa de mora.

§ 2º Os débitos relativos a TFAL poderão ser parcelados de acordo com os critérios fixados na legislação tributária municipal.

Art. 314-F. São isentas do pagamento da TFAL as entidades públicas federais, estaduais e municipais, as entidades filantrópicas e aqueles que praticam agricultura de subsistência.

Art. 314-G. Os dispositivos desta Lei Complementar não eliminam exigências próprias para o exercício de atividades específicas, inclusive aquelas que necessitem de licença ambiental a ser expedida por órgão competente.

Art. 314-H. Os valores recolhidos à União, ao Estado, a outro Município e ao Distrital Federal a qualquer outro título, tais como taxas ou preços públicos de licenciamento e venda de produtos, não constituem crédito para compensação com a TFAL.

Art. 314-I. No prazo de até 180 dias da publicação da presente Lei Complementar, o Poder Executivo deverá regulamentar, por Decreto no que couber, a forma de implementação, cobrança, fiscalização, infração e demais questões de ordem administrativa referente à TFAL.

Art. 15. O art. 315 da L. C. 105/2003, passa a vigorar com a seguinte redação:

Art. 315. Sujeitam-se a cobrança desta Taxa as pessoas físicas ou jurídicas que sofrerem por parte da municipalidade ação do seu poder de polícia administrativa.

Parágrafo único. A taxa incidente sobre a fiscalização e verificação das condições de funcionamento de estabelecimentos será devida de acordo com os custos dos serviços prestados, conforme previsto no art. 314.

Art. 16. O parágrafo único do art. 316 da L. C. 105/2003 passa a vigorar com a seguinte redação:

Parágrafo único. A taxa incidente sobre a fiscalização e verificação das condições de funcionamento de estabelecimentos será devida de acordo com os custos dos serviços prestados, conforme previsto no art. 314.

Art. 17. O art. 318 da L. C. 105/2003, passa a vigorar com a seguinte redação:

Art. 318. A taxa incidente sobre a fiscalização e verificação de publicidade será devida de acordo com os custos dos serviços prestados, conforme previsto no art. 314.

Art. 18. O art. 321 da L. C. 105/2003 passa a vigorar com a seguinte redação:

Art. 321. O cálculo da taxa de que trata este Setor, corresponderá ao custo dos serviços prestados pelo Município na análise dos projetos e fiscalização da execução de obras a que se refere o artigo anterior e será de acordo com o que prevê o art. 314”.

Art. 19. O art. 324 da L. C. 105/2003 passa a vigorar com a seguinte redação:

Art. 324. A Taxa de Fiscalização para Funcionamento de Atividades Ambulantes ou de Caráter Eventual é devida por tipo de atividade e calculada de acordo com o que prevê o art. 314.

Parágrafo único. A utilização de vias e logradouros públicos na prática do comércio ambulante ou de caráter eventual implica no pagamento da Taxa de Fiscalização prevista no Setor VII, independentemente da licença concedida pelo Município.

Art. 20. O art. 326 da L. C. 105/2003 passa a vigorar com a seguinte redação:

Art. 326. O cálculo da taxa incidente sobre os serviços prestados pelo Município concernentes à utilização de vias e logradouros públicos será efetuado de acordo com o que prevê o art. 314. Art. 21. O art. 330 da L. C. 105/2003 passa a vigorar com a seguinte redação:

Art. 330. O valor da taxa será determinado em função da modalidade de transporte e será apurado de acordo com o que prevê o art. 314. Art. 22. O art. 333 da L. C. 105/2003 passa a vigorar com a seguinte redação:

Art. 333. A base de cálculo da taxa é o custo despendido pelo município na atividade de vigilância sanitária e saneamento básico, cujo valor em cada caso será determinado pelo custo/homem/hora em função do tempo despendido em cada atuação, ficando revogada a Tabela de Atos de Vigilância Sanitária constante do anexo II deste Código.

Art. 23. O caput do art. 336 da L. C. 105/2003 passa a vigorar com a seguinte redação:

Art. 336. A Taxa de Coleta de resíduos Sólidos tem como fato gerador a prestação, pela municipalidade, dos serviços de coleta e destinação de resíduos domiciliares.

Art. 24. O art. 340 da L. C. 105/2003 passa a vigorar com a seguinte redação:

Art. 340. O valor da Taxa de Coleta de Resíduos Sólidos será apurada de acordo com Planilha de Custos específicos, conforme prevê o art. 314.

Parágrafo único. A Municipalidade poderá

fazer a coleta de Resíduos Sólidos industriais e comerciais, cobrando para tanto taxa específica para cada caso, na forma do artigo 314.

Art. 25. O caput e o § 4º do art. 359 da L. C. 105/2003 passam a vigorar com a redação que segue e, o parágrafo único do art. 359 inserido pela L. C. 131/2005, passa a ser § 5º.

Art. 359. A contribuição de que trata este Título corresponderá ao custo anual do serviço de iluminação pública rateado entre os contribuintes de acordo com Tabela específica editada pelo Executivo.

§ 4º. O valor da contribuição, estabelecida na forma deste artigo, será obtido de acordo com a Tabela mencionada no art. 359 e será apurado e cobrado dos imóveis edificados, em (doze) parcelas mensais, por meio de fatura emitida pela concessionária responsável pelo fornecimento de energia elétrica ou no caso dos imóveis não edificados, juntamente com a cobrança do IPTU, em parcela única ou em seis (06) parcelas, conforme o caso.

Art. 26. Os arts. 360, 361 e 362 da L. C. 105/2003 passam a vigorar com a seguinte redação: Art. 360. São contribuintes da COSIP, no interesse comum da manutenção da segurança coletiva, todos os proprietários de imóveis edificados ou não edificados, usuários efetivos ou em potencial da rede de iluminação pública.

Art. 361. A apuração da COSIP, para os imóveis edificados, será efetuada de acordo com as faixas individuais de consumo de energia em KWH e para os imóveis não edificados tendo por critério a faixa de testada em metro linear, conforme disposto em Tabela específica, a ser anualmente atualizada.

Art. 362. O pagamento da COSIP, no caso dos imóveis edificados, será efetuado através da fatura de consumo de energia elétrica ou no caso dos imóveis não edificados no carnê do IPTU.

Art. 27. Fica revogado o anexo III da Lei Complementar 105 de 19 de dezembro de 2003.

Art. 28. Fica revogado o parágrafo 4º do art. 392 da L. C. 105/2003.

Art. 29. O parágrafo único do art. 422 da L. C. 105/2003 passará a vigorar com a seguinte redação:

Parágrafo único. Os juros de mora serão aplicados sobre o valor do tributo atualizado e exigidos a partir do primeiro dia seguinte ao do vencimento

Art. 30. Os arts. 423 e 424 da L. C. 105/2003

passam a vigorar com a seguinte redação:

Art. 423. Em nenhuma hipótese, qualquer pessoa física ou jurídica poderá assumir créditos tributários de terceiros, salvo os casos previstos nesta Lei Complementar.

Art. 424. Nos recolhimentos extemporâneos decorrentes de requerimentos relativos a isenções, reclamações ou recursos interpostos contra o lançamento de tributos, será exigido o valor atualizado do tributo com os devidos acréscimos moratórios.

Art. 31. As disposições do art. 21 e 22 da Lei 8.906/94, aplicam-se integralmente aos feitos em que for parte a Fazenda Pública.

Art. 32. A Lei concederá incentivos tributários, objetivando a criação, ampliação e manutenção de empregos, bem como incrementar a circulação de riquezas no âmbito do Município de Laguna.

Art. 33. Esta Lei Complementar entrará em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

CÉLIO ANTÔNIO
Prefeito Municipal

LEI COMPLEMENTAR Nº 185 DE 19 DE DEZEMBRO DE 2008.

“ALTERA DISPOSITIVOS DA LEI COMPLEMENTAR 164/2007”.

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAGUNA/SC., Sr. Célio Antônio, no uso de suas atribuições legais, faz saber a todos os habitantes deste Município, que a Câmara de Vereadores aprovou e, ele sanciona a seguinte Lei Complementar:

Art. 1º. O caput do artigo 17 e, o inciso VI e o parágrafo único do artigo 18 da Lei Complementar nº 164, de 18 de setembro de 2007, passam a vigorar, respectivamente, com a seguinte redação:

“Art. 17. O Fundo Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente – FIA, como órgão captador e aplicador de recursos a serem utilizados segundo diretrizes e deliberações do CMDCA, está a este vinculado, tendo na Secretaria Municipal de Administração, Fazenda e Serviços Públicos sua estrutura de execução e controle contábeis, inclusive para efeitos de prestação de contas na forma da lei”.

“Art. 18. ...
VI – assinar, em conjunto com o Secretário

Municipal de Administração, Fazenda e Serviços Públicos, toda a movimentação bancária”; “Parágrafo único. O Gestor do FIA será o Prefeito Municipal ou algum Secretário ou servidor pelo mesmo indicado”.

Art. 2º. Esta Lei Complementar entra em vigor na data de sua publicação.

CÉLIO ANTÔNIO
Prefeito Municipal

LEI COMPLEMENTAR Nº 186 DE 19 DE DEZEMBRO DE 2008.

“INSERE O INCISO VII NO ARTIGO 1º DA LEI COMPLEMENTAR Nº 130 DE 26 DE DEZEMBRO DE 2005”

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAGUNA/SC., Sr. Célio Antônio, no uso de suas atribuições legais, faz saber a todos os habitantes deste Município, que a Câmara de Vereadores aprovou e, ele sanciona a seguinte Lei Complementar:

Art. 1º. Fica inserido no artigo 1º da Lei Complementar nº 130, de 26 de dezembro de 2005, o inciso VII, com a seguinte redação:

“VII – templos de qualquer culto”.

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

CÉLIO ANTÔNIO
Prefeito Municipal

LEI COMPLEMENTAR Nº 187 DE 29 DE DEZEMBRO DE 2008.

“INSTITUI O CÓDIGO SANITÁRIO DO MUNICÍPIO DE LAGUNA, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS”.

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAGUNA/SC., Sr. Célio Antônio, no uso de suas atribuições legais, faz saber a todos os habitantes do Município, que a Câmara de Vereadores aprovou e ele sanciona a seguinte Lei Complementar:

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art.1º. Os assuntos concernentes à saúde da população no Município de Laguna regem-se pela presente Lei

Complementar, atendida a legislação federal e estadual pertinente.

Art. 2º. Toda pessoa que tenha domicílio, residência ou realize atividades no Município de Laguna, está sujeita às determinações da presente Lei Complementar, bem como às das resoluções, normas e instruções dela advindas.

§ 1º. Para os efeitos desta Lei Complementar, o termo pessoa refere-se à pessoa física, ou jurídica de direito público ou privado.

§ 2º. A pessoa deve colaborar com a autoridade de saúde, empenhando-se ao máximo, no cumprimento das instruções, ordens e avisos emanados com o objetivo de proteger e conservar a saúde da população, e manter ou recuperar as melhores condições do ambiente.

§ 3º. A pessoa tem a obrigação de facilitar e acatar as inspeções de saúde e as coletas de amostras ou apreensões realizadas pela autoridade de saúde, bem como outras providências definidas pela autoridade de saúde, com fundamento na legislação em vigor.

CAPÍTULO I

Dispõe sobre Normas de Saúde, estabelece penalidades e dá outras providências.

Art. 3º. Compete à Secretária da Saúde do Município de Laguna formular a política municipal de saúde e manter o controle de sua execução.

Art. 4º. A Diretoria de Vigilância Sanitária, como órgão sanitário no Município de Laguna, manterá:

I — o registro dos diplomas e certificados dos profissionais em ciências da saúde;

II — a concessão de licenciamento e respectivos alvarás para estabelecimento industrial, comercial, funcionamento de

laboratórios de produção de medicamentos, drogas, insumos, cosméticos, produtos de higiene, dietéticos, correlatos; de

quaisquer estabelecimentos que fabriquem ou comercializem alimentos, aditivos para alimentos, bebidas, embalagens,

saneantes e demais produtos que interessem à saúde pública; de estabelecimentos de dispensação de medicamentos,

drogas, insumos farmacêuticos, correlatos, utensílios e aparelhos que interessem à saúde pública ou individual; de

hospitais, postos ou casas de saúde, clínicas em geral, casas de repouso, serviços ou unidades de saúde, estabelecimentos ou organizações afins, que se dediquem à

promoção, proteção e recuperação da saúde; de consultórios médicos, odontológicos, de psicologia, e de quaisquer atividades paramédicas, laboratórios de análise e de pesquisas clínicas, bancos de sangue, de leite humano, de olhos e de estabelecimentos de atividades afins, instituto de esteticismo, ginástica, fisioterapia e de recuperação;

III — o registro de antecedentes relativos às infrações sanitárias.

Art. 5º. Os Fiscais Efetivos Permanentes de Saúde Pública, lotados na Secretaria Municipal de Saúde, devidamente capacitados e credenciados pela Diretoria de Vigilância Sanitária do Estado de Santa Catarina, tem competência, no âmbito de suas atribuições, para exercer as funções de vigilância e fiscalização sanitárias, em caráter permanente, no Município de Laguna, de conformidade com as leis, decretos e legislações sanitárias federais, estaduais e municipais, podendo expedir para tanto, autos de infração, de advertência, de intimação e aplicação de penalidades cabíveis, além da prática dos atos intrínsecos à função de vigilância e fiscalização sanitárias.

§ 1º. A autoridade de saúde, no exercício de suas atribuições, terá livre ingresso em todos os locais, em que deva atuar, podendo requisitar forças da Polícia Militar ou Civil, quando necessário.

§ 2º. O Diretor de Vigilância Sanitária da SMS estabelecerá com o Comando das Polícias Militar e Civil, as normas e procedimentos de que trata o § 1º.

Art. 6º. Todo servidor em exercício em órgão de saúde é responsável pelo cumprimento desta Legislação e tem compromisso com as condições de higiene e saúde nos ambientes que freqüentar ou residir.

Art. 7º. O Diretor de Vigilância Sanitária da SMS é a autoridade competente para julgar os recursos interpostos contra a decisão do auto de infração e auto de imposição de penalidades.

Art. 8º. O (A) Secretário(a) Municipal de Saúde é a autoridade competente para julgar os recursos interpostos contra as decisões do Diretor de Vigilância Sanitária.

Art. 9º. A autoridade de saúde cientificará o órgão do Ministério Público local, através de expediente circunstanciado, sempre que:

I — constatar que a infração sanitária cometida constitui crime ou contravenção;

II — ocorrer desacato à autoridade de saúde ou resistência às determinações e atos

emanados da mesma.

Art. 10. A autoridade de saúde, além do Chefe do Poder Executivo, poderá, em circunstâncias especiais e justificáveis, de emergência ou calamidade pública, investir na condição de autoridade de saúde das pessoas ou organismos estranhos à estrutura da Secretaria Municipal de Saúde, através de qualquer meio de comunicação disponível, delimitando a extensão da delegação.

CAPÍTULO II

Da Saúde da Pessoa e da Família.

Art. 11. Toda pessoa tem direito à saúde, como tem direito à vida.

Art. 12. A pessoa deve seguir as instruções, normas, ordens e avisos relativos à saúde, emanados da autoridade de saúde, com vistas à própria proteção, a de seus dependentes e da comunidade em geral.

Art. 13. Toda pessoa tem o direito à proteção da saúde e é responsável pela promoção e conservação de sua saúde e a de seus dependentes, devendo, para tanto, cumprir, cuidadosamente, as instruções, normas, ordens, avisos e medidas, prescritos por profissional em ciência da saúde, autoridade de saúde e/ou serviço de saúde de que se utilize.

Art. 14. Toda pessoa tem o direito à recuperação de sua saúde pela assistência geral ou especializada, em regime de internação ou de ambulatório.

Parágrafo único. Excetuados os casos de comprovada insuficiência econômica, a pessoa contribuirá financeiramente pelos serviços que receber, de acordo com tabelas de preços vigentes ou mediante ajuste prévio.

Art. 15. O doente somente será internado mediante guia de internação hospitalar e/ou atestado médico que justifique a necessidade dessa providência.

Parágrafo único. O paciente internado voluntariamente poderá ter alta a pedido, salvo quando o médico verificar perigo para o mesmo ou para terceiros, podendo, se for o caso, recorrer da decisão do médico.

Art. 16. Toda pessoa tem direito a serviços eficientes e gratuitos de saúde pública, oferecidos pelo Município, que visem a medidas preventivas de promoção e proteção da sua saúde.

Parágrafo único. O Município deve estender os serviços básicos de assistência primária de saúde a toda a população.

Art. 17. Toda pessoa tem o direito de utilizar-se dos serviços e meios oferecidos pelo Município, para assegurar sua saúde.

CAPÍTULO III

Da Saúde de Terceiros

Art. 18. Toda pessoa deve zelar no sentido de por ação ou omissão, não causar dano à saúde de terceiros, cumprindo as normas ou regras habituais de sua profissão ou ofício, bem como as prescrições da autoridade de saúde.

Art. 19. A pessoa deve colaborar com a autoridade de saúde, empenhando-se, ao máximo, no cumprimento das instruções, ordens e atos emanados com o objetivo de proteger e conservar a saúde da população e manter ou recuperar as melhores condições do ambiente.

Art. 20. A pessoa tem a obrigação de facilitar e acatar as inspeções de saúde e as coletas de amostras ou apreensões realizadas pela autoridade de saúde, bem como outras providências definidas pela autoridade de saúde.

Art. 21. Toda pessoa tem o dever de prevenir acidentes, que atentem contra a própria saúde, a de sua família e a de terceiros, devendo, conseqüentemente, cumprir as exigências da autoridade de saúde competente, seguir as advertências que acompanham os produtos ou objetos considerados perigosos, cumprindo as normas de segurança.

§ 1º. A pessoa deve, juntamente com a autoridade de saúde, estimular e executar, por todos os meios disponíveis, as atividades que visam à prevenção e ao controle de acidentes, especialmente os de trânsito e do trabalho, os danosos ao ambiente e os pessoais domiciliares.

§ 2º. A autoridade de saúde deve, no caso de acidentes pessoais domiciliares especialmente, realizar estudo a respeito das causas deste tipo de acidentes e estimular e/ou executar medidas de prevenção adequadas.

Art. 22. A pessoa deve zelar pela preservação da saúde de terceiros, participando e exercendo ação fiscalizadora, a fim de que sejam cumpridos, no exercício de qualquer atividade, profissão ou ofício, os dispositivos legais próprios, para:

I — assegurar a proteção da saúde das pessoas frente aos riscos resultantes do exercício do seu trabalho, ou das condições em que o mesmo se realiza;

II — contribuir para a adaptação física e men-

tal das pessoas ao trabalho, pela adequação do mesmo e a colocação em funções correspondentes as aptidões de cada um;

III — contribuir para o estabelecimento e manutenção do nível mais elevado possível de bem-estar físico; social e mental das pessoas no trabalho;

IV — tratar da implantação, por parte das empresas públicas ou privadas, das medidas de prevenção de acidentes danosos à saúde pública e ao ambiente.

Parágrafo único. O direito e o dever das pessoas, no exercício da fiscalização de que trata este artigo, compreendem a ação fiscalizadora de órgãos ou entidades relacionadas diretamente com as áreas citadas no mesmo.

Art. 23. Toda pessoa cujas ações ou atividades possam prejudicar, indiretamente, a saúde de terceiros, quer pela natureza das ações ou atividades, quer pelas condições ou natureza de seu produto ou resultado deste, quer pelas condições do local onde habita, trabalha ou freqüenta, deve cumprir as exigências legais e regulamentares correspondentes e as restrições ou medidas que a autoridade de saúde fixar.

CAPÍTULO IV

Da Saúde do Trabalhador

Art. 24. Para efeitos desta Lei, entende-se como saúde do trabalhador o conjunto de atividades destinadas à promoção, proteção, recuperação e reabilitação da saúde do trabalhador submetido a riscos e agravos advindos das condições de trabalho.

§ 1º. A saúde do trabalhador será resguardada nas relações sociais que se estabelecem no processo de produção, de forma a se garantirem sua integridade e sua higidez física e mental, observado o que dispõe a legislação pertinente.

§ 2º. Entende-se como processo de produção a relação que se estabelece entre o capital e o trabalho, englobando os aspectos econômicos, organizacionais e ambientais da produção de bens e serviços.

Art. 25. Considera-se trabalhador aquele que exerça atividade produtiva ou de prestação de serviços no setor formal ou informal da economia.

Art. 26. Os órgãos da administração pública, direta ou indireta, as entidades civis mantidas pelo poder público inclusive, adotarão como condição para a contratação de serviços e obras a observância, pelo contratado, da legislação relativa à saúde e à segurança dos trabalhadores.

Art. 27. Não é atribuição da Secretaria Municipal de Saúde custear as despesas dos exames admissionais, periódicos, de retorno no trabalho, mudança de função e demissionais, assim como a emissão de Atestados de Saúde Ocupacional dos trabalhadores do setor privado.

Art. 28. Considera-se grave e iminente risco toda condição ambiental de trabalho que possa causar acidente de trabalho ou doença profissional com lesão grave à integridade psicofísica do trabalhador.

Art. 29. Entenda-se por riscos ambientais aqueles decorrentes da exposição aos agentes presentes no meio ambiente de trabalho, que em função de sua natureza, concentração ou intensidade e tempo de exposição, serão capazes de causar danos à saúde do trabalhador, assim considerados:

I – como agentes físicos, os ruídos, vibrações, pressão anormal, temperaturas extremas, radiações ionizantes e não-ionizantes, bem como o infra-som e ultra-som;

II – como agentes químicos, as substâncias, compostos ou produtos que possam penetrar no organismo pela via respiratória ou absorvida através de pele ou por ingestão;

III – como agentes biológicos, as bactérias, fungos, vírus, protozoários, parasitas, e outros que possam produzir os meios efeitos;

IV – como agentes ergonômicos, o esforço físico intenso, levantamento e transporte manual de peso, exigência de postura

inadequada, controle rígido de produtividade, ritmo excessivo, monotonia e repetitividade, situações causadoras de stress físico e psíquico, trabalho em turno noturno, jornada de trabalho prolongada;

V – como agentes de acidentes, as situações de risco que poderão contribuir para a ocorrência de acidentes, entendidas aquelas que possuem arranjo físico inadequado, máquinas e equipamentos sem proteção, ferramentas inadequadas ou defeituosas, iluminação inadequada, eletricidade, probabilidade de incêndio ou explosão, armazenamento inadequado e animais peçonhentos e causadores de doenças e/ou agravos.

Art. 30. A autoridade sanitária terá livre acesso aos ambientes de trabalho, públicos e privados, portos, aeroportos, embarcações e veículo de qualquer natureza, quando no exercício de suas atribuições.

Parágrafo único. Será facultativa a autoridade sanitária, documentar a fiscalização utilizando meios audiovisuais, que poderão ser anexados ao relatório da inspeção.

Art. 31. A autoridade sanitária investigará e fiscalizará:

I – as condições e o ambiente de trabalho;

II – as condições do processo de produção, nele incluído os objetos, os instrumentos, a tecnologia, os produtos e a organização do trabalho;

III – as medidas de controle de riscos e de proteção coletiva e individual;

IV – as condições de saúde dos trabalhadores em suas várias conotações e formas de trabalho.

Art. 32. A investigação dos ambientes de trabalho compreenderá cinco fases básicas:

I – fase de reconhecimento preliminar;

II – fase de reconhecimento e avaliação do ambiente de trabalho;

III – fase de avaliação de saúde;

IV – fase de elaboração de dados;

V – fase de planejamento das ações de prevenção.

Art. 33. A autoridade sanitária, quando julgar necessário pode, mediante critérios epidemiológicos, solicitar a realização de exames clínicos laboratoriais para diagnóstico da saúde dos trabalhadores.

Art. 34. Deverão ser objeto de ação de vigilância à saúde do trabalhador, entre outros, os seguintes fatores ligados à organização do trabalho:

I – ritmo de trabalho;

II – pausas e intervalos;

III – regime de horário de trabalho;

IV – duração da jornada de trabalho;

V – formas de controle;

VI – conteúdo das tarefas;

VII – modo operativo.

Art. 35. O transporte, a movimentação, o manuseio e o armazenamento de materiais, o transporte de pessoas, os veículos e equipamentos usados nessas operações deverão obedecer a critérios estabelecidos em Normas Técnicas Especiais, que preservem a saúde do

trabalhador em consonância com a legislação vigente.

Art. 36. São obrigações do empregador, além daquelas estabelecidas:

I – manter as condições de trabalho adequadas às características psicofísicas dos trabalhadores;

II – permitir e facilitar o acesso das autoridades de Vigilância Sanitária aos locais de trabalho, em que deva atuar, fornecendo as informações solicitadas;

III – dar conhecimento aos trabalhadores dos riscos presentes no processo produtivo da atividade desenvolvida, bem como as recomendações para sua eliminação e controle;

IV – paralisar as atividades na ocorrência de situação de risco grave ou iminente no local de trabalho, através de documento específico;

V – cientificar o Sistema Único de Saúde, nos casos de doença profissional ou acidente de trabalho, através de documento específico;

VI – comunicar a autoridade sanitária imediatamente após a constatação de risco físico, químico, biológico, operacional ou proveniente da organização do trabalho, elaborando cronograma para corrigi-lo;

VII - realizar exames médicos por ocasião da admissão sem ônus ao empresário.

Art. 37. É obrigação do trabalhador, além daquelas estabelecidas em legislação própria, comunicar às autoridades de

saúde ou ao respectivo sindicato, de forma sigilosa ou não, a ocorrência de transgressões às normas de saúde

estabelecidas neste código, no que se refere à sua saúde.

Art. 38. O não cumprimento de quaisquer itens do artigo 31 será caracterizado como infração de natureza sanitária.

CAPÍTULO V

Dos profissionais e estabelecimentos de saúde

Art. 39. A pessoa no exercício de profissão de ciência da saúde atuará de conformidade com as normas legais regulamentares, e as de ética.

§ 1º. A pessoa, para exercer profissão de ciência da saúde deve possuir diploma, título, grau, certificado ou equivalente válido, devidamente registrado no órgão competente, e em confor-

midade com as disposições legais e regulamentares correspondentes.

§ 2º. Presumir-se-á no exercício ilegal da profissão a pessoa que, sem ter a respectiva habilitação, anunciar e/ou executar serviços por qualquer meio, ou fizer uso de instrumentos relacionados com a ciência da saúde.

Art. 40. O profissional de ciência da saúde deve:

I – Colaborar com os serviços de saúde ou com a autoridade de saúde, quando solicitadoe, especialmente, nos casos considerados de emergência ou de calamidade pública;

II – cientificar sempre à autoridade de saúde as doenças que, através de legislações, sejam declarados de notificação compulsória.

Art. 41. Toda pessoa poderá instalar ou alterar a destinação e/ou local de estabelecimento de saúde, no Município de Laguna, devendo solicitar para isso, prévia autorização e registro junto aos Órgãos Sanitários Municipais e/ou Estaduais competentes, nos termos da lei e normas vigentes.

§ 1º. Para os efeitos desta Lei Complementar, entende-se por estabelecimento de saúde:

1. HOSPITAL: lugar onde se realizam ações objetivando a promoção, proteção e recuperação da saúde da pessoa, em regime de internação, tais como hospitais gerais, hospitais especializados, maternidade, clínicas e casos de saúde congêneres.

2. LABORATÓRIO: onde se realizam análises e/ou pesquisas necessárias ao diagnóstico e/ou tratamento de pacientes ou para determinar condições ou estados de saúde individual e coletiva, bem como o que produz drogas, medicamentos, produtos de higiene, tocador, cosméticos, insumos farmacêuticos e correlatos;

3. UNIDADE DE HEMOTERAPIA: aquele com objetivo de colheita e análise de sangue, classificação e controle, armazenagem e distribuição, conservação, transfusão e preparação de sangue, de plasma, de produtos derivados de sangue e de soros padrões;

4. FARMÁCIA: estabelecimento de manipulação de fórmulas magistrais e oficiais, de comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, compreendendo o de dispensação e o de atendimento privativo de unidade hospitalar ou de qualquer outra equivalente de assistência médica;

5. DROGARIA: estabelecimento de dispensação e comércio de drogas, medicamentos, insumos

farmacêuticos e correlatos em suas embalagens originais;

6. POSTO DE MEDICAMENTOS E UNIDADES VOLANTES: estabelecimento destinado exclusivamente à venda de medicamentos industrializados em suas embalagens originais e constantes de relação elaborada pelo órgão sanitário federal, publicada na imprensa oficial, para atendimento à localidade desprovida de farmácia ou drogaria;

7. DISPENSÁRIO DE MEDICAMENTOS: setor de fornecimento de medicamentos industrializados, privativo de pequena unidade hospitalar ou equivalente;

8. DISTRIBUIDOR, REPRESENTANTE, IMPORTADOR EXPORTADOR: empresa que exerça direta ou indiretamente o comércio atacadista de drogas, medicamentos em suas embalagens originais, insumos farmacêuticos e de correlatos;

9. AMBULATÓRIO, PRONTO-SOCORRO, POLICLÍNICA, UNIDADE DE EMERGÊNCIA, CONSULTÓRIO E AFINS: locais onde se realizam diagnóstico e/ou tratamento e atividades de prevenção sem regime de internação, com ou sem o emprego de meios físicos, mecânicos, químicos e psicológicos.

§ 2º. Para o registro e funcionamento de estabelecimento de saúde, a pessoa deve cumprir as normas regulamentares sobre o projeto de construção, saneamento, instalação, material permanente, instrumentos, pessoal e procedimentos técnicos, conforme a natureza e importância das atividades, assim como meios de proteção da saúde da comunidade.

§ 3º. Os estabelecimentos de saúde que envolva exercício de atividade profissional, deverão submeter os contratos de constituição, alterações e rescisões, à apreciação prévia dos respectivos Conselhos Regionais, com a aposição do seu visto.

Art. 42. Toda pessoa, para fechar estabelecimento de saúde, deve requerer cancelamento do respectivo registro junto aos Órgãos Sanitários Municipais e/ou Estaduais, de acordo com as normas regulamentares.

CAPÍTULO VI Das Informações de Saúde

Art. 43. Toda pessoa tem direito de obter dos profissionais em ciência da saúde, a orientação necessária para prevenir-se ou recuperar-se de doenças.

Art. 44. A pessoa responsável por órgão não-vinculado à Secretaria da Saúde, mas que

detenha dados e informações de interesse do setor, especialmente os relacionados com o ambiente, deve encaminhá-los à autoridade de saúde, sendo da competência desta a articulação com estes órgãos extra-setoriais para as providências necessárias.

CAPÍTULO VII Das Doenças Transmissíveis

Art. 45. Toda pessoa tem o direito à proteção contra as doenças transmissíveis e/ou evitáveis, sendo-lhe assegurado o direito à vacinação preventiva e outros meios de controle.

Art. 46. Toda pessoa deve cumprir as ordens instruções, normas e medidas que a autoridade de saúde prescrever, com o objetivo de evitar e/ou controlar a ocorrência, difusão ou agravamento das doenças transmissíveis e das evitáveis.

Parágrafo único. Os pais ou responsáveis são obrigados a providenciar vacinação de menores a seu encargo.

Art. 47. Toda pessoa criadora ou proprietária de animais deve cumprir os métodos prescritos pelos serviços de saúde, entre os quais se inclui a requisição de animais, visando à prevenção e ao controle das zoonoses, assegurado ao proprietário o conhecimento dos resultados das análises, e na hipótese de inexistência de doença, a indenização pelos prejuízos.

§ 1º. A pessoa é responsável pelos danos à saúde humana causados por doenças de seus animais ou por mantê-los acessíveis a terceiros, ou ainda por não haver cumprido, oportunamente, os métodos prescritos em legislação.

§ 2º. A pessoa, criadora, proprietária ou que comercialize animais, deve adotar os métodos higiênicos dispostos em legislação, inclusive quanto ao sepultamento de animais.

Art. 48. Toda pessoa tem direito à proteção contra as doenças transmissíveis e/ou evitáveis, sendo-lhe garantido o direito à vacinação preventiva e outros meios de controle, que lhes são assegurados pelo Estado e de responsabilidade da autoridade de saúde.

§ 1º. São instrumentos para a proteção contra as doenças transmissíveis:

I — vacinação de rotina;

II — notificação compulsória;

III — investigação epidemiológica, que compreende:

a — confirmação diagnóstica;

b — identificação e eliminação de fontes de infecção e mecanismos de transmissão;
 c — identificação dos contatos suscetíveis;
 d — isolamento domiciliar ou hospitalar e tratamento do doente;
 e — proteção dos contatos suscetíveis com imunização ativa e/ou pas-siva e/ou quimio-profilaxia;
 f — vigilância dos contatos e quarentena;
 g — orientações gerais sobre a doença;

IV — saneamento do meio ambiente;

V — controle de portadores;

VI — exames periódicos de saúde;

VII — controle sanitário de alimentos;

VIII — educação em saúde;

IX — controle de animais responsáveis pela transmissão de antroponozoonoses;

X — treinamento de recursos humanos;

XI — estudos e pesquisas.

§ 2º. Os procedimentos de combate específicos de cada doença transmissível, serão disciplinados em normas técnicas.

Art. 49. A pessoa tem a obrigação de acatar e cumprir as ordens, instruções, normas e medidas, advindas da autoridade de saúde, que objetivem prevenir, evitar e/ou controlar a ocorrência, difusão ou agravamento de doenças transmissíveis e/ou evitáveis.

Art. 50. Toda pessoa, suspeita ou portadora de doença transmissível e seus contatos, poderá, a critério da autoridade de saúde, ser proibida de freqüentar escolas, locais de trabalho, estabelecimentos e lugares onde ocorra aglomeração de pessoas.

Art. 51. Toda pessoa, portadora ou acometida de doença transmissível, não poderá manipular alimentos caso seja verificada a possibilidade desta causar dano à saúde pública.

Art. 52. Toda pessoa tem o direito de exigir da autoridade de saúde atestado ou documento comprobatório, do tempo da imposição de afastamento de suas atividades laborativas, educativas e sociais quando tal medida for necessária.

Art. 53. Toda pessoa mantida sob vigilância, isolamento ou quarentena, deverá comunicar previamente qualquer mudança de domicílio à autoridade de saúde, cabendo a esta dar ciência do fato à autoridade de saúde do local para onde se dirigir a pessoa.

Art. 54. Toda pessoa deverá informar a autoridade de saúde, sempre que tiver conhecimento sobre a fonte provável de infecção ou outras informações úteis no controle das doenças transmissíveis, não podendo omitir informações desta natureza.

Art. 55. Toda pessoa deverá permitir que a autoridade de saúde, proceda a interdição de residências, locais de trabalho, escolas e outras instituições e a desinfecção ou expurgo, quando tais medidas forem consideradas eficazes para a prevenção de doenças.

Art. 56. A pessoa deverá possuir e manter atualizada Caderneta e/ou Carteira de Saúde, quando estiver exercendo ocupações nos seguintes estabelecimentos:

I — de gêneros alimentícios;

II — barbearias, cabeleireiros, casas de banho, institutos de beleza e similares;

III — hidroterapias; casas de repouso;

IV — hotéis, motéis, pensões e similares;

V — berçários, creches, escolas maternais e congêneres;

VI — casas de saúde, hospitais e congêneres;

VII — outros estabelecimentos, a critério da Secretaria da Saúde e definidos em normas técnicas.

§ 1º. Para os manipuladores de alimentos será exigida a Carteira de Saúde, enquanto que para as demais categorias será exigida Caderneta de Saúde.

§ 2º. As Cadernetas e Carteiras de Saúde, serão fornecidas gratuitamente pela rede de serviços básicos de saúde.

Art. 57. Toda pessoa deverá manter atualizada sua Caderneta e/ou Carteira de Saúde, através de exames periódicos de saúde.

Parágrafo único. A periodicidade e o tipo dos exames a serem realizados, serão definidos em normas técnicas.

Art. 58. Toda pessoa tem o direito de manter sob sua guarda a Caderneta e/ou Carteira de Saúde, que não serão retidas, em qualquer hipótese, por instituição pública ou privada, ou por pessoa física.

CAPÍTULO VIII Da Habitação Urbana e Rural

Art. 59. Toda pessoa proprietária ou usuária

de construção destinada à habitação deve obedecer às prescrições regulamentares relacionadas com a salubridade.

§ 1º. Para os efeitos desta Lei Complementar, entende-se por construção destinada à habitação o edifício já construído, toda espécie de obras em execução, e ainda as obras tendentes a ampliá-lo, modificá-lo ou melhorá-lo, com o fim de servir para moradia ou residência própria ou de terceiros.

§ 2. A pessoa proprietária ou usuária de habitação ou responsável por ela deve acatar a intimação da autoridade de Saúde e executar, dentro do prazo concedido, as obras julgadas necessárias.

§ 3º. As disposições deste artigo aplicam-se também a hotel, motel, albergue, dormitório, pensão, pensionato, internatos, creche, asilo, cárcere, quartel, convento e similares.

Art. 60. A pessoa proprietária e/ou responsável por edificação destinada à habitação é obrigada a permitir vistoria sanitária pela autoridade de saúde, durante a construção.

Parágrafo único. Se à autoridade de saúde verificar, durante a vistoria sanitária, inobservância das disposições desta

Legislação e de suas normas técnicas, intimará o responsável pela obra a suspender a sua execução, para a correção das

irregularidades no prazo determinado.

Art. 61. A pessoa para construir, reconstruir, adaptar, reformar ou ampliar edificação destinada à habitação deverá, na parte correspondente a instalação habitacional de água e esgoto e destinação de lixo, obedecer ao disposto em normas regulamentares específicas sobre ambiente.

Art. 62. A pessoa proprietária de ou responsável por construções destinadas à habitação disporá todos os compartimentos destinados à cozinha, banheiro e lavabo, de paredes revestidas até a altura de 2,00m no mínimo, com material liso, resistente, impermeável e lavável, e os pisos com revestimento idêntico.

§ 1º. Nas habitações da zona rural poderá ser tolerado o revestimento em cimento liso sem solução de continuidade, para a impermeabilização das paredes e pisos de cozinha, banheiro e privadas.

§ 2º. Nas habitações de madeira, estes revestimentos ficarão sujeitos a normas técnicas estabelecidas pela autoridade de saúde.

Art. 63. A pessoa não poderá utilizar para revestimento interno das habitações, materiais ou produtos que possam exalar gases tóxicos.

Art. 64. A pessoa disporá as garagens destinadas à habitação, de paredes e pisos de material incombustível, resistente, lavável e impermeável.

Art. 65. As garagens particulares, individuais ou coletivas, deverão ter ventilação permanente, por aberturas com área, no mínimo, igual a 1/20 da superfície do piso, tolerando-se a ventilação por meio de poço de ventilação.

Art. 66. A pessoa deverá construir as áreas de ventilação natural, em qualquer caso, com no mínimo, a metade da superfície de iluminação natural.

Art. 67. A pessoa para construir, reconstruir, adaptar, reformar ou ampliar prédio destinado a habitação deverá fazê-lo de acordo com zoneamentos urbanos, estabelecidos pela legislação municipal vigente.

Parágrafo único. Nos locais onde não houver zoneamentos urbanos estabelecidos pela administração municipal, a autoridade de saúde fará cumprir o disposto em normas técnicas.

Art. 68. A pessoa proprietária de ou usuária de habitações assegurará que as caixas de água, reservatórios, cisternas ou poços sejam revestidos de material impermeável, inócuo, não-corrosível, de fácil limpeza, permanecendo sempre cobertas, protegidas e vedadas contra contaminação de qualquer natureza e sejam submetidas à limpeza e desinfecção, pelo menos uma vez a cada 6 meses.

Parágrafo único. O prazo para limpeza e desinfecção poderá ser alterado a critério da autoridade de saúde.

Art. 69. A pessoa para construir prédio destinado à habitação, que se situar no alinhamento da via pública, deverá dispô-lo de calhas e condutores adequados e suficientes para conduzir as águas pluviais até as sarjetas, passando por baixo das calçadas.

Art. 70. A pessoa proprietária de habitações construídas em locais servidos por coletores públicos de esgotos, é obrigada a usá-lo, não sendo permitido nesses casos, o uso de fossas sépticas e absorventes.

Art. 71. A pessoa que instalar sistema de esgoto sanitário implantado através de fossas sépticas e absorventes, deverão mantê-los em perfeito estado de conservação, de modo que não venha a causar incômodos e risco à saúde de terceiros.

§ 1º. A pessoa que instalar sistema de esgoto

sanitário implantado através de fossas sépticas e absorventes, deve deixar os mesmos abertos para a vistoria pela autoridade de saúde, quando da concessão do alvará sanitário para habitação.

§ 2º. A autoridade de saúde negará o alvará sanitário se não for cumprido o disposto neste artigo e intimará o proprietário da habitação a fazê-lo imediatamente.

Art. 72. A pessoa não poderá fazer instalações para abastecimento de combustível, lubrificação ou reparos, nem depositar material inflamável em garagens particulares, individuais ou coletivas.

Art. 73. A pessoa não poderá habitar porões ou sótãos cujas condições não estejam de acordo com as exigências desta Legislação.

Art. 74. A pessoa somente poderá ocupar ou utilizar habitação nova ou reformada, após a expedição do Alvará Sanitário para Habitação, concedido pela Diretoria de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, mediante a vistoria prévia das condições físico-sanitárias da mesma.

§ 1. A vistoria sanitária será repetida periodicamente, ou sempre que a autoridade de saúde julgar necessária.

§ 2º. A competência para expedição do alvará sanitário poderá ser delegada à autoridade municipal, na forma disposta em normas técnicas.

§ 3º. A autoridade de saúde recusará o alvará sanitário se verificar que a habitação não satisfaz as exigências desta Legislação, e expedirá a intimação correspondente.

Art. 75. A pessoa para construir, reconstruir, adaptar, reformar, ampliar e/ou habitar uma edificação deverá zelar pela salubridade interna e externa do imóvel, obedecendo aos requisitos de higiene indispensável para a proteção da saúde.

§ 1º. Todas as instalações sanitárias, tanques, banheiros, mictórios, pias, seus aparelhos e acessórios serão mantidos não só no mais rigoroso asseio, como em perfeito funcionamento.

§ 2º. Não será permitido o acúmulo, em locais impróprios, de estrume, lixo, resíduos em geral, detritos de cozinha ou de material orgânico de qualquer natureza, que possam atrair ou facilitar a criação de moscas e baratas, alimentar ratos ou ser causa de odores incômodos.

Art. 76. A Diretoria de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde intimará o

proprietário, usuário, responsável ou seus procuradores a executar obras e melhoramentos, interditará ou determinará a demolição total ou parcial da habitação que pela sua insalubridade, não ofereça as indispensáveis condições de higiene.

§ 1º. Os prédios que estando desabitados não puderem ser visitados, por se desconhecer o endereço do depositário das respectivas chaves, por demora ou recusa do mesmo em cedê-las ou por dificuldades por eles criadas, serão interditados até que seja facilitada a entrada ou, quando necessário, visitados com a presença da autoridade policial, devendo a seguir o prédio ser novamente fechado e interditado.

§ 2º. Quando em algum prédio que estiver sob a ação da autoridade judiciária ou outra, houver necessidade de ser procedida operação sanitária, como remoção de substâncias determinadas ou outras que possam prejudicar a saúde pública, a autoridade de saúde solicitará autorização à autoridade competente para realizar a operação, fechando e interditando novamente, o referido prédio.

Art. 77. É admitida a guarda ou abrigo de animais domésticos como cachorros, gatos, aves e outros em zona urbana e residencial, desde que os canis, terrenos ou áreas utilizadas sejam mantidas limpas e desinfetadas.

Art. 78. Não será permitida a criação ou conservação de animais que por sua espécie ou quantidade possam ser causa de insalubridade, risco à saúde de terceiros ou incômodo em zona urbana e residencial, sendo proibida também a utilização de quaisquer compartimentos de uma habitação, inclusive porões ou sótãos para criação ou conservação de animais.

§ 1º. Nos casos previstos no presente artigo, a criação ou conservação de animais será proibida, interrompida, transferida ou interdita.

§ 2º. Se houver resistência por parte da pessoa proprietária e/ou responsável por guarda ou abrigo de animal previsto neste artigo, a autoridade de saúde solicitará o auxílio da autoridade policial para a adoção das medidas cabíveis.

§ 3º. A existência de item específico no código de postura municipal anula os efeitos do presente artigo.

Seção I Das Habitações Unifamiliares

Art. 79. A pessoa ao construir uma habitação, deverá fazê-lo de modo que disponha de pelo

menos, um dormitório, uma cozinha e uma instalação sanitária.

§ 1º. As cozinhas, despensas, sanitários e lavabos terão suas paredes revestidas com material liso, resistente, impermeável e lavável até a altura de 2,00m.

§ 2º. As cozinhas, despensas e sanitários terão seus pisos revestidos com material liso, resistente, impermeável e lavável, devendo ainda dispor de ralos para escoamento das águas servidas.

§ 3º. Nas cozinhas deverá ser assegurada ventilação permanente.

Art. 80. Os compartimentos providos de vaso sanitário não se comunicarão diretamente com cozinhas e copas.

Art. 81. Os depósitos, despensas, adegas, quarto de despejos, rouparias e similares, das habitações que não disponham

de quarto de empregada, deverão ter:

I — área não-superior a 2,00m², ou

II — área igual ou maior que 8,00m², devendo neste caso, atender as normas de insolação, iluminação e ventilação

aplicáveis a dormitórios.

Art. 82. A pessoa deverá prover a habitação de pelo menos um compartimento contendo um vaso sanitário, lavatório e

chuveiro com:

I — área não-inferior a 2,50m²

II — paredes até a altura de 2,00m, no mínimo, revestidas com material liso, resistente, impermeável e lavável, bem como os pisos revestidos da mesma forma.

Parágrafo único. Nesses compartimentos deverá ser assegurada ventilação permanente.

Art. 83. Os pisos e paredes dos demais compartimentos serão revestidos com materiais adequados aos fins a que se destinam.

Seção II

Das Habitações Multifamiliares

Art. 84. A pessoa para construir, reconstruir, adaptar, reformar ou ampliar edificação destinada à habitação multifamiliar

respeitará as normas gerais referentes à habitação, as específicas referentes à habitação unifamiliar no que lhe for aplicável, comple-

mentadas pelo disposto nesta seção.

Art. 85. A pessoa proprietária e/ou responsável por habitação multifamiliar deverá providenciar a construção de depósito para material de limpeza, compartimento sanitário, chuveiro e vestiário com área não-inferior a 6,00m², para uso exclusivo do pessoal de serviço.

Art. 86. A pessoa proprietária e/ou responsável por construção destinada a edifício de apartamento deverá provê-la de garagens, de preferência subterrâneas, na proporção de uma vaga para dois apartamentos no mínimo.

Seção III

Das Habitações Rurais

Art. 87. A pessoa para construir, reconstruir, adaptar, reformar ou ampliar edificação destinada à habitação na zona rural deverá cumprir as normas e disposições referentes às habitações, complementadas pelo disposto desta Legislação.

Art. 88. A pessoa não poderá construir casas de parede de barro e piso de terra.

Parágrafo único. As casas de parede de barro existentes não poderão ser reconstruídas.

Art. 89. A pessoa, ao instalar sistema de abastecimento de água potável deverá fazê-lo de forma adequada a prevenir a sua contaminação, e de acordo com Normas Regulamentares Específicas.

Art. 90. A pessoa, para o destino dos dejetos, deverá fazê-lo de modo a não contaminar o solo e as águas superficiais ou subterrâneas.

§ 1º. Para os efeitos deste artigo é exigida, no mínimo, a existência de privada com fossa seca.

§ 2º. Nenhuma fossa poderá estar situada em nível mais elevado nem a menos de 30 metros de nascentes de água, poços ou outros mananciais utilizados para abastecimento, nem sobre rios, lagoas e valas.

Art. 91. A pessoa não poderá manter depósito de lixo ou estrume, a uma distância menor que 20 metros de qualquer habitação rural.

Parágrafo único. Sempre que razões de saúde pública o exigirem, a autoridade de saúde poderá estabelecer medidas especiais quanto ao afastamento ou destino desses resíduos.

Art. 92. A pessoa poderá ter criação de suínos, bovinos, ovinos, aves e eqüinos, desde que as pocilgas, estábulos, cocheiras, aviários e instalações congêneres sejam situados em zona rural, obedeçam as exigências de normas

regulamentares específicas e ainda as seguintes:

I — distanciamento de 20 metros da área de criação e unidade de armazenamento e/ou tratamento de dejetos, das divisas dos terrenos vizinhos;

II — com relação ao distanciamento das áreas de criação e unidades de armazenamento e/ou tratamento de dejetos até as estradas, será:

a) rodovias federais e estaduais: 15 metros (área não edificante) além do limite da faixa de domínio;

b) rodovias municipais: 10 metros (áreas não edificantes) além do limite da faixa de domínio;

c) para os municípios que não tem definida através de legislação a faixa de domínio das rodovias municipais, a distância será de 15 metros.

III — nos estábulos, cocheiras, aviários e instalações congêneres será permitido compartimento habitável destinado aos tratadores dos animais, desde que fiquem completamente isolados.

Art. 93. A pessoa proprietária de animais, na zona rural, será obrigada a dispor de cercas reforçadas e adotar providências adequadas para que os mesmos não incomodem ou causem prejuízos a terceiros, nem vagueiem pelas estradas.

Art. 94. A autoridade de saúde, além das exigências previstas neste capítulo, poderá determinar outras, que forem de interesse sanitário das populações rurais.

Seção IV

Das Habitações Coletivas

Art. 95. Toda pessoa proprietária e/ou responsável por habitação coletiva, somente pode fazê-los funcionar com o Alvará Sanitário obedecido os requisitos da presente Lei.

Art. 96. Para fins da presente Legislação, é considerada habitações coletivas, hotéis, motéis, alberques, dormitórios, pensões, pensionatos, internatos, creches, instituições de longa permanência para idosos, orfanatos, cárceres, quartéis, igrejas, templos, conventos e estabelecimentos similares.

Art. 97. A pessoa proprietária de ou responsável por construção destinada a hotel, motel, casas de pensão, dormitórios e estabelecimentos congêneres deverá fazê-la de forma que sejam atendidos ainda, os seguintes requisitos:

I — as paredes internas deverão ser revestidas ou pintadas, até a altura mínima de 2,00 metros, com material impermeável, não sendo

permitidas meias-paredes, nem paredes de madeira para divisão de dormitórios, em prédios de alvenaria;

II — as instalações sanitárias de uso geral deverão:

a) ser separadas por sexo, com acessos independentes;

b) conter, para cada sexo, no mínimo, uma bacia sanitária, um chuveiro em box e um lavatório para cada grupo de 20 leitos, ou fração do pavimento a que servem, não sendo computados nesse número, os leitos de apartamentos que dispuserem de instalações sanitárias privativas;

c) ter, nos pavimentos sem leitos, no mínimo, uma bacia sanitária e um lavatório para cada sexo;

d) ser, aquelas destinadas ao pessoal de serviço, independentes e separadas das destinadas aos hóspedes;

e) atender as normas gerais referentes a compartimentos sanitários;

III — os dormitórios deverão:

a) ter área correspondente a, no mínimo, 5,00m² por leito, e não-inferior, em qualquer caso, a 8,00m²;

b) ter lavatórios com água corrente, quando não dispuserem de instalações sanitárias privativas;

c) ser desprovidos totalmente de fogões e fogareiros;

d) ter iluminação e ventilação naturais;

IV — os compartimentos em que houver manipulação, preparo, acondicionamento, armazenamento, conservação, comercialização e consumo de alimentos, obedecerão as normas regulamentares específicas sobre estabelecimentos industriais, comerciais e agropecuários.

Parágrafo único. É proibida a utilização de porões, mansardas ou sobrelojas como dormitórios.

Art. 98. A pessoa proprietária e/ou responsável por construção destinada a internatos, instituições de longa permanência para idosos, orfanatos, albergues e estabelecimentos congêneres, deverá dispô-la de forma que sejam atendidos ainda, os seguintes requisitos:

I — as paredes internas deverão ser revestidas ou pintadas até a altura mínima de 2,00 metros,

com material impermeável, não sendo permitidas meias-paredes, nem paredes de madeira para divisão de dormitórios, em prédios de alvenaria;

II — as instalações sanitárias de uso geral deverão:

a) ser separadas por sexo, com acessos independentes;

b) conter para cada sexo, no mínimo, uma bacia sanitária, um chuveiro em box e um lavatório para cada 10 leitos;

c) ter, os mictórios, quando existirem, formato de cuba ou calha, na proporção de um para cada vinte leitos, separados uns dos outros, por uma distância de 0,60m;

d) atender as normas gerais referentes a compartimentos sanitários;

III — os dormitórios deverão:

a) ter área correspondente a, no mínimo, 5,00m² por leito, quando coletivos;

b) ter área correspondente a, no mínimo, 5,00m² por leito, não devendo ser inferior a 8,00m², quando do tipo quarto ou apartamento;

IV — os locais destinados ao armazenamento, preparo, manipulação, conservação e consumo de alimentos obedecerão às normas regulamentares específicas sobre estabelecimentos industriais, comerciais e agropecuários.

Art. 99. A pessoa proprietária e/ou responsável por internato, instituições de longa permanência para idosos, orfanato, albergue e estabelecimentos congêneres que tiverem 50 leitos ou mais, deverá provê-los de locais apropriados para consultórios médico e odontológico, além de quartos para enfermos.

Art. 100. A pessoa proprietária e/ou responsável por internato, instituições de longa permanência para idosos, orfanato, albergue e estabelecimentos congêneres deverá ainda:

I — provê-los de área para recreação e lazer, não-inferior a 10% da área edificada, devendo tal área, ter espaço coberto não-inferior à sua quinta parte, e o restante arborizado ou ajardinado, ou ainda destinado a atividades esportivas;

II — atender às normas regulamentares específicas sobre estabelecimentos de ensino, se houver locais destinados a atividades escolares.

Art. 101. A pessoa proprietária e/ou

responsável por creches e estabelecimentos congêneres, atenderá o disposto em normas regulamentares específicas sobre estabelecimentos de ensino.

Art. 102. A pessoa proprietária e/ou responsável por quartéis, cárceres, conventos, igrejas, templos e estabelecimentos congêneres, obedecerá às exigências deste capítulo, no que lhe for aplicável e outras, disciplinadas por normas técnicas, segundo as peculiaridades de cada tipo de edificação.

Art. 103. Os estabelecimentos de que trata a presente Seção estarão sujeitos à vistoria periódica pela autoridade de saúde.

Parágrafo único. Constatado em vistoria, que o local apresenta condições físico-sanitárias satisfatórias, será concedido, pela Diretoria de Vigilância Sanitária, da Secretaria Municipal de Saúde, o Alvará Sanitário.

CAPÍTULO IX

Estabelecimento industrial, comercial e agropecuário.

Art. 104. Toda pessoa proprietária de ou responsável por estabelecimento industrial, comercial ou agropecuário, de qualquer natureza, deve cumprir as exigências regulamentares para que, por sua localização, condição, estado, tecnologia empregada ou pelos produtos de sua atividade, não ponha em risco a saúde e a vida dos que nela trabalhem ou o utilizem.

Art. 105. Toda pessoa proprietária e/ou responsável por estabelecimento industrial, comercial e agropecuário, de qualquer natureza, somente pode fazê-los funcionar com a devida Licença Sanitária, obedecidos os requisitos exigidos pela presente Lei, devendo a mesma ser renovada anualmente em data determinada pela Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 106. Toda pessoa proprietária e/ou responsável por estabelecimento industrial, comercial e agropecuário, deverá providenciar dedetização e desratização do mesmo, pelo menos uma vez por ano, devendo comprovar através de Procedimentos Operacionais Padrão (POP's) como é realizada a referida operação.

§ 1º. Não comprovada a eficácia da operação de controle de pragas e roedores feita pelo proprietário, a autoridade de saúde poderá exigir que o procedimento seja feito por empresa especializada, devidamente licenciada pela Diretoria de Vigilância Sanitária.

§ 2º. Os estabelecimentos industriais e comerciais que exerçam atividades de gêneros

alimentícios, estabelecimentos de ensino e de saúde, deverão obrigatoriamente realizar dedetização e desratização do mesmo, por empresa especializada e devidamente licenciada pela Diretoria de Vigilância Sanitária.

CAPÍTULO X

Hotéis, Motéis e Estabelecimentos Congêneres

Art. 107. Os hotéis, motéis, casas de pensão, hospedarias e estabelecimentos congêneres obedecerão às normas e especificações gerais para as edificações e as específicas para habitações, no que aplicáveis complementadas pelo disposto neste capítulo.

Art. 108. Nos hotéis, motéis, casas de pensão, hospedarias e estabelecimentos congêneres, todas as paredes internas, até altura mínima de dois metros, serão revestidas ou pintadas com materiais impermeáveis, não sendo permitidas paredes de madeira para divisão de dormitórios.

Art. 109. As instalações sanitárias de uso geral deverão:

I - ser separadas por sexo, com acessos independentes;

II - conter, para cada sexo, no mínimo, uma bacia sanitária, um chuveiro em boxe e um lavatório para cada grupo de vinte leitos, ou fração do pavimento a que servem;

III - ter, no mínimo, uma bacia sanitária e um lavatório para cada sexo, quando de pavimentos sem leito;

IV - atender às condições gerais para compartimentos sanitários.

Parágrafo único. Para efeito do inciso II, não serão considerados os leitos de apartamentos que disponham de instalações sanitárias privativas.

Art. 110. Os estabelecimentos deverão ter reservatório de água potável, com capacidade que atenda ao estabelecido pela Legislação vigente.

Art. 111. Os dormitórios deverão ter área correspondente a, no mínimo, cinco metros quadrados por leito e não inferior, em qualquer caso, a oito metros quadrados; quando não dispuserem de instalações sanitárias privativas, deverão ser dotados de lavatórios com água corrente.

Art. 112. Os hotéis, motéis, casas de pensão, hospedarias e estabelecimentos congêneres, que forneçam alimentação, deverão obedecer

a todas as disposições relativas a estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios, no que lhes forem aplicáveis.

Art. 113. É obrigatória a instalação de dormitório para o pessoal de serviço, separado dos destinados aos hóspedes.

Art. 114. As roupas, utensílios e instalações dos hotéis, motéis, casas de pensão, hospedarias e congêneres deverão ser individuais, limpas, desinfetadas e em perfeitas condições de uso.

§ 1º. As banheiras deverão ser lavadas e desinfetadas após cada banho.

§ 2º. O sabonete será fornecido a cada cliente, devendo ser inutilizada a porção de sabonete que restar, após ser usado pelo mesmo.

§ 3º. As roupas de cama e banho dos motéis, limpas e desinfetadas, serão fornecidas a cada cliente.

Art. 115. É obrigatória a divulgação, no interior dos apartamentos dos motéis, de informações sobre Doenças Sexualmente Transmissíveis, em especial da Síndrome da Deficiência Imunológica Adquirida - AIDS.

Art. 116. Observar-se-á nos, motéis, a obrigatoriedade da oferta de preservativo masculino.

Art. 117. Os estabelecimentos de que trata este Capítulo deverão dispor, obrigatoriamente, de água quente e fria.

CAPÍTULO XI

Das Instituições de Longa Permanência de Idosos, Orfanatos, Albergues e Estabelecimentos Congêneres

Art. 118. As paredes internas, até a altura mínima de dois metros, serão revestidas ou pintadas de material impermeável.

Art. 119. Os dormitórios coletivos deverão ter área não inferior a cinco metros quadrados por leito; os dormitórios do tipo quarto ou apartamento deverão ter área não inferior a cinco metros quadrados por leito, com o mínimo de oito metros quadrados.

Art. 120. As instalações sanitárias serão na proporção mínima de uma bacia sanitária, um lavatório e um chuveiro para cada dez leitos, além do mictório, na proporção de um para cada vinte leitos.

Art. 121. Os locais destinados ao armazenamento, preparo, manipulação e consumo de alimentos deverão atender às exigências para

estabelecimentos comerciais de alimentos, no que lhes for aplicável.

Art. 122. Quando tiverem cinquenta ou mais leitos, deverão ter locais apropriados para consultórios, médico e odontológico, bem como quarto para doentes.

Art. 123. Deverão ter área para recreação e lazer, não inferior a dez por cento da área edificada.

Parágrafo único. A área prevista neste artigo terá espaço coberto destinado a lazer, não inferior à sua quinta parte e o restante será arborizado ou ajardinado ou, ainda, destinado às atividades esportivas.

Art. 124. Se houver locais para atividades escolares, esses deverão atender às normas estabelecidas para as escolas, no que lhes for aplicável.

CAPÍTULO XII

Dos Estabelecimento de Ensino

Art. 125. Toda pessoa proprietária de ou responsável por estabelecimento de ensino de qualquer natureza, deve cumprir as exigências regulamentares para que não haja risco à saúde dos que nele estudem ou trabalhem nem poluição ou contaminação do ambiente.

Parágrafo único. A pessoa deve, para a construção ou funcionamento do estabelecimento, cumprir as normas sobre projeto de construção, zoneamento, localização, orientação, acesso, saneamento, acústica, iluminação, relação espaço/aluno e outras especificadas em legislação.

Art. 126. A pessoa proprietária e/ou responsável por edificações destinadas ao ensino público ou privado de qualquer natureza, tipo ou finalidade, é obrigada a permitir vistoria sanitária pela autoridade de saúde.

Parágrafo único. Se a autoridade de saúde verificar, na vistoria sanitária, inobservância das disposições desta Legislação e de suas normas técnicas, intimará o responsável pelo estabelecimento, fixando prazo para a correção das irregularidades.

Art. 127. A pessoa proprietária e/ou responsável por edificações destinadas ao ensino público ou privado, de qualquer natureza, tipo ou finalidade, deverá dotá-la de equipamentos e instalações para extinção de incêndios, de acordo com as normas e especificações de proteção contra incêndios do Corpo de Bombeiros Militar do Estado de Santa Catarina.

Art. 128. Os estabelecimentos privados de que trata o presente capítulo, só poderão funcionar mediante a obtenção do Alvará Sanitário, a ser expedido pela Diretoria de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde ou por quem a mesma delegar poderes.

Art. 129. Toda pessoa proprietária e/ou responsável por estabelecimentos de ensino, destinados à educação pré-escolar e/ou de primeiro grau, deverá exigir de seus alunos a Caderneta de Saúde ou Carteira de Vacinação, efetuando o registro bem como o controle atualizado e permanente da mesma.

Art. 130. Toda pessoa proprietária e/ou responsável por estabelecimento de educação pré-escolar deverá exigir de seus funcionários e de pessoas que tenham contato sistemático com as crianças, a Carteira e/ou Caderneta de Saúde fornecida gratuitamente pela rede de Serviços Básicos de Saúde, devendo ser apresentada à autoridade competente, sempre que requisitada.

Art. 131. Toda pessoa, proprietária e/ou responsável por estabelecimento de ensino público ou privado, de qualquer natureza, tipo ou finalidade, exceto de educação pré-escolar, deverá exigir de seus funcionários o atestado de saúde fornecido gratuitamente pela rede de Serviços Básicos de Saúde.

Art. 132. Toda pessoa proprietária e/ou responsável por estabelecimento de ensino público ou privado, de qualquer natureza, tipo ou finalidade, deverá providenciar dedetização e desratização do mesmo, pelo menos uma vez por ano, devendo esta ser realizada por empresa especializada, devidamente licenciada pela Diretoria de Vigilância Sanitária.

Parágrafo único. O prazo para dedetização e desratização poderá ser alterado a critério da autoridade de saúde.

Art. 133. Toda pessoa proprietária e/ou responsável por edificações destinadas ao ensino público ou privado de qualquer natureza, tipo ou finalidade, no que se refere aos terrenos, deverá atender as seguintes condições de localização, segurança e salubridade:

I — o terreno deverá distar mais de 200 m de:

- a)vibrações;
- b)gases venenosos;
- c)fumaças;
- d)ruidos intensos;
- e)indústrias de produtos tóxicos;
- f)esgotos a céu aberto;
- g)depósitos de lixo.

II — o terreno não deverá apresentar:

- a)água estagnada;
- b)focos de insetos e roedores;
- c)áreas montanhosas ou inundáveis;
- d)aterros orgânicos não-sedimentados;
- e)insolação deficiente.

III — o terreno deverá fornecer condições adequadas para:

- a)abastecimento de água potável, obedecidas as exigências regulamentares do decreto Estadual Nº 24. 981 de 14 de março de 1985, que dispõe sobre abastecimento de água;
- b)disposição correta de esgoto e do lixo de acordo com as exigências do legislação específico;
- c)ventilação e iluminação natural;
- d)áreas de lazer ao ar livre.

IV — o terreno não poderá estar próximo de:

- a)áreas sob efeito de erosão;
- b)encostas perigosas;
- c)áreas de exercício de tiro;
- d)áreas sujeitas a ressacas e deslizamento de terras.

V — o terreno deverá ser:

- a)de fácil acesso aos alunos e a veículos particulares e de transporte coletivo;
- b)protegido com cercas ou muros, sem utilização de arames farpados;
- c)limpo e capinado, preservando-se a flora não-nociva.

VI — O terreno deverá ser arborizado de modo que seja amenizada a insolação, prevenida a erosão, criada barreira à propagação do som, proporcionando ambiente agradável e saudável.

Art. 134. Toda pessoa proprietária e/ou responsável por estabelecimento de ensino deverá providenciar o pronto atendimento de alunos sob a sua responsabilidade, vítima de acidentes.

Parágrafo único. Toda pessoa que ministrar aulas práticas aos alunos, antes de iniciá-las, deverá realizar explanação objetiva e específica de proteção, prevenção de acidentes e pronto-socorro, sendo que deverão ser afixadas em local visível e de fácil acesso, cartazes, instruções, materiais, recursos e atendimento de acidentes, mormente os mais comuns e afetos ao tema da aula.

Art. 135. Todo estabelecimento de ensino deverá ter as paredes internas e externas lisas, de alvenaria, sem saliências contundentes, pintadas em cores claras e foscas.

Art. 136. Todo estabelecimento de ensino deverá ter seus equipamentos, revestimentos, instalações e mobiliários de material inócuo, sem solução de continuidade ou de superfície aguda cortante.

Art. 137. O prédio destinado a abrigar creches, escola maternal e jardim de infância, deve dispor, no mínimo, das seguintes áreas, dependências e instalações:

I — sala para administração;

II — sala para atividades infantis, com área mínima de 1,50 m² por criança, com iluminação, ventilação, mobiliário e

equipamentos adequados à faixa etária que se propõe a atender;

III — local para alimentação, com instalações e equipamentos, em boas condições de higiene e segurança;

IV — cozinha dietética — local, com área mínima de 4,00 m², dotado de equipamentos e utensílios necessários para o preparo de mamadeiras ou suplemento dietético para as crianças;

V — instalações sanitárias suficientes e próprias para a criança, preferencialmente localizadas próximas as salas de atividades, com cobertura direta para o exterior não devendo as portas conter fechadura ou trinco;

VI — instalações sanitárias completas para uso das mães e do pessoal;

VII — área para atividades ao ar livre, com os seguintes requisitos:

- a)dimensões mínimas de 4 m², por criança em atividade;
- b)equipamentos adequados à idade das crianças e mantidos em bom estado de conservação e higiene;
- c)espaços livres para brinquedos e jogos.

§ 1º. Quando o estabelecimento adotar o atendimento em regime de tempo integral, o prédio deverá conter local para refeições e repouso das crianças, com dimensões adequadas à matrícula e com mobiliário apropriado.

§ 2º. Em se tratando de classe de Educação Pré-Escolar mantida por unidade de ensino de 1º, 2º e 3º graus, é vedada a utilização conjunta das áreas, com exceção da sala de direção e do ambiente de preparo de merenda.

Art. 138. O prédio destinado a abrigar a creche, além das dependências e condições prescritas

no art. 33º, deverá ainda possuir:

I — berçário com berços individuais, divididos em subseções com 10 berços cada uma, com área mínima de 3,00 m² respeitando-se a distância de 0,50 m uns dos outros e das paredes;

Art. 139. Todo ambiente de ensino (sala de aula, salas-ambiente e auditórios) deverá proporcionar volume de ar equivalente a 4m³ por aluno.

Parágrafo único. Quando o volume de ar por aluno for abaixo deste valor, deverão ser adotadas soluções de ventilação cruzada.

Art. 140. As edificações destinadas a estabelecimentos escolares de qualquer natureza, deverão dispor de salas destinadas às aulas que comportarão no máximo 40 alunos, correspondendo a cada aluno área não-inferior a 1,30m², excluídos os corredores, áreas de circulação interna e áreas destinadas a professores e equipamentos didáticos.

Art. 141. Na existência de salas destinadas à aula prática, especialmente de química, física e biologia, deverão as mesmas possuir dispositivos apropriados para refrigeração, circulação, renovação e filtração do ar.

Art. 142. As salas-ambientes, quando existirem, deverão seguir as normas técnicas da ABNT, de acordo com os cursos a que se destinarem.

Art. 143. O pé direito mínimo das salas de aulas em geral, nunca poderá ser inferior a 3,00 metros, com o mínimo, em qualquer ponto, de 2,50 metros, incluindo vigas ou luminárias, devendo ser aumentado sempre que as condições de iluminação natural assim o exigirem.

Art. 144. A iluminação das salas de aula em geral, será sempre natural, predominando a unilateral esquerda, não se dispensando a iluminação artificial para as condições climatológicas peculiares e para aulas noturnas.

§ 1º. Quando houver necessidade de iluminação zenital, esta deverá corresponder a 23% da área do piso, devendo ser previstos elementos que evitem o ofuscamento.

§ 2º. As aberturas nas paredes laterais para iluminação natural, devem corresponder a uma área total mínima que atinja 30% da área do ambiente, sendo os seguintes níveis de iluminação considerados suficientes:

- a) para salas de aulas 300 lux;
- b) para biblioteca, laboratório e sala-ambiente,

- 500 lux;
- c) para setor administrativo, 250 lux;
- d) para vestiários e sanitários, 100 lux;
- e) para áreas de circulação, 100 lux.

Art. 145. Os auditórios dos estabelecimentos de ensino terão área útil não-inferior a 0,80m² por pessoa, observando-se ventilação adequada e perfeita visibilidade da mesa, quadros ou telas de projeção, para todos os espectadores.

Art. 146. Todo estabelecimento de ensino deverá atender às seguintes condições em relação à área de circulação geral:

I — quanto os corredores:

- a) largura mínima de 1,50 m para corredores e passagens de uso coletivo;
- b) nas áreas de circulação que servem as salas de aula deverá haver um acréscimo na largura de 0,20 m por sala, até o máximo de 3,50 m;
- c) acréscimo de 0,50 m por lado utilizado, caso seja instalado armário ou vestiário.

II — quanto às portas:

- a) as portas de comunicação dos ambientes com as circulações deverão ter largura mínima de 0,90 m;
- b) as portas de salas-ambientes deverão ser duplas com largura total não-inferior a 1,40m;
- c) as aberturas de entrada e saída deverão ter largura mínima de 3,0 m.

III — quanto às escadas:

- a) terão passagem livre com altura não-inferior a 2,0 m;
- b) terão largura mínima de 1,50 m;
- c) terão os degraus altura máxima de 0,16 m e profundidade mínima de 0,31 m;
- d) terão o piso revestido com material adequado à sua finalidade;
- e) terão corrimão com altura de 0,85 m;
- f) terão seus lances retos, com número de degraus não-superior a 10;
- g) terão patamares planos entre os andares, quando necessário, de no mínimo 1,50 m;
- h) terão corrimão intermediário para escadas com largura superior a 2,50 m, não ultrapassando as subdivisões de 1,50 m de largura;
- i) terão iluminação natural, direta ou indireta;
- j) não apresentarão trechos em leques.

IV — quanto às rampas:

- a) serão construídas de material resistente e incombustível;
- b) terão passagem livre com altura não-inferior a 2,00 m;
- c) terão largura mínima de 1,50 m;
- d) terão declividade não-superior a 15% do seu

- comprimento;
- e) terão piso revestido com material antiderrapante e adequado à sua finalidade;
- f) terão balaustre ou corrimão com altura de 0,85 m.

Parágrafo único. O acesso nos estabelecimentos de ensino deverá ser facilitado para deficientes físicos, mediante rampas ou planos inclinados de materiais especiais.

Art. 147. Toda pessoa para construir, reconstruir, adaptar, reformar ou ampliar edificações destinadas ao ensino público ou privado de qualquer natureza, tipo ou finalidade, deverá atender às seguintes condições em relação às instalações sanitárias:

I — serão separadas por sexo, com acessos independentes;

II — ser dotada de bacias sanitárias em número correspondente, a no mínimo 1 para cada 20 alunos e um lavatório para cada 40 alunos;

III — ter, os mictórios, forma de cuba ou calha, na proporção de 1 para cada 40 alunos, separados um dos outros, por uma distância de 0,60 m;

IV — ter paredes revestidas de material liso, impermeável e resistente até a altura mínima de 2,00 m;

V — ter condições de ventilação permanente;

VI — ter pisos impermeáveis e resistentes;

VII — ter chuveiros na proporção de 1 chuveiro para cada 5 alunos do grupo que utiliza os vestiários simultaneamente,

quando for previsto a prática de esportes ou educação física;

VIII — os “box” sanitários deverão ter largura mínima de 0,80 m por 1,25 m de comprimento ou o equivalente em área

para larguras maiores, com portas de largura não-inferior a 0,60 metros e suspensão dos pisos deixando vãos livres de

0,15 m de altura na parte inferior e 0,30 m, no mínimo, na parte superior.

Art. 148. Toda pessoa, proprietária e/ou responsável por estabelecimento de ensino na parte correspondente a cozinhas, refeitórios, cantinas, lanchonetes e congêneres, além de atender as disposições regulamentares que dispõe sobre Estabelecimentos Industriais, Comerciais e Agropecuários, e Alimentos e Bebidas, deverá obedecer ao seguinte:

I — proibir a venda, nas cantinas escolares, de alimentos altamente cariogênicos, visando a promoção de saúde oral;

II — apresentar, na cozinha, as condições:

a) paredes revestidas com material liso, lavável, resistente e impermeável, até o mínimo de 2,00 metros de altura;

b) tipo ou finalidade na parte correspondente a abastecimento de água, além de atender às disposições do Decreto 24.981 de 14 de março de 1985, deverá obedecer ao seguinte:

1) disponibilidade mínima de 50 litros de água por aluno/dia, sendo que nos internatos a disponibilidade mínima será de 150 litros de água por aluno/dia e nos semi-internatos será de 100 litros por aluno/dia;

2) a potabilidade da água deverá ser examinada a cada 6 meses, mediante análise de amostras, feita pela autoridade de saúde competente;

III — deverá ser instalado bebedouros de guarda protetora na proporção mínima de 1 para cada 50 alunos ou fração por turno, sendo vedada sua localização em instalações sanitárias, e a utilização de copos ou vasilhames, exceto os descartáveis;

IV — nos bebedouros, a extremidade do local de suprimento de água deverá estar acima do nível de transbordamento do receptáculo;

V — as caixas de água, reservatórios, cisternas ou poços, deverão ser revestidos de material impermeável inócuo, não-corrosível, de fácil limpeza, permanecendo cobertas, protegidas e vedadas contra contaminação de qualquer natureza, devendo ser submetidas à limpeza e desinfecção, de seis em seis meses;

Art. 149. Toda pessoa, proprietária e/ou responsável por estabelecimento de ensino público ou privado, de qualquer natureza, tipo ou finalidade, na parte correspondente à disposição de esgoto e de lixo, além de atender às disposições regulamentares específicas sobre Ambiente deverá obedecer ao seguinte:

I — quando não existir rede coletora de esgoto e a solução indicada pela autoridade de saúde for a utilização de fossas sépticas, estas deverão ter a capacidade de 50 l por aluno/dia, no mínimo;

II — nas salas de aula deverá haver cestos coletores de papéis, e nos pátios e locais de recreio, recipientes coletores de lixo, com tampa;

III — quando não houver serviço público de coleta de lixo, a destinação do mesmo deve ser feita em condições que não tragam malefícios

ou inconvenientes à saúde e ao bem-estar público.

CAPÍTULO XIII

Dos Estabelecimentos e Local para Lazer, Esporte e Congêneres

Art. 150. Toda construção, instalação, funcionamento ou utilização de local para lazer e esporte, deve ser licenciada pela vigilância sanitária, a fim de que não ponha em perigo a saúde e a vida dos que nele trabalham ou dele se utilizem, nem polua ou contamine o meio ambiente.

§ 1º. Para os efeitos desta Lei Complementar, a expressão lugar e/ou estabelecimento para lazer inclui, entre outros: balneário, bar, bingo, boate, boliche, camping, casa de massagem, centro e/ou loja de conveniência, centro de convenções, cinema, igreja, circo, clube, colônia de férias, festas populares, religiosas e folclóricas, hotel fazenda, jardim público, jardim zoológico, motel, museu, parque de diversão, parque aquático, praça, praia, piscina, spa, sauna, shopping center, teatro, termas, lan-house, jogos eletrônicos e outros congêneres.

§ 2º. Para os efeitos desta Lei Complementar, a expressão lugar e/ou estabelecimento para esporte inclui, entre outros: academia para esportes, academia de dança, academia de ginástica, artes marciais, aeródromo, autódromo, campo e centro esportivo, estádio, ginásio de esportes, hipódromo, Kartódromo, piscina, pista de corridas, pista de patinação, e demais estabelecimentos e/ou locais onde se desenvolvam ou pratique atividades físico-desportivo-recreativas.

§ 3º. A pessoa usuária de piscina, sauna e termas, deve submeter-se a exame médico periódico na forma regulamentar, cujo atestado deve ser exigido pelo respectivo proprietário ou responsável.

Art. 151. O proprietário e/ou o responsável por edificação destinada aos fins deste Capítulo é obrigado a permitir a inspeção sanitária durante a construção, após a sua conclusão e durante o seu funcionamento, sempre que se fizer necessário.

Parágrafo único. Se a autoridade de saúde verificar durante a inspeção sanitária inobservância das disposições desta

Legislação e de suas normas técnicas, intimará o responsável pela obra, estabelecimento ou local, para a correção das

irregularidades no prazo determinado.

Art. 152. O proprietário e/ou responsável por estabelecimento de esporte e/ou lazer deverá dotá-lo de equipamentos, utensílios, materiais e instalações para a extinção de incêndios, de acordo com as normas exigidas pelo Corpo de Bombeiros.

Art. 153. Para construir, reformar ou ampliar edificações destinadas à instalação e funcionamento de estabelecimento lazer e/ou esporte deverá atender às exigências dispostas em Regulamento e normas técnicas de acordo com finalidade estabelecida.

Art. 154. Os estabelecimentos onde se desenvolvam atividades relacionadas com aulas ou treinos de ginástica, dança esportiva, artes marciais, esportes e demais atividades físico-desportivo-recreativas deverão possuir, obrigatoriamente, a assistência de técnico responsável inscrito no Conselho Regional respectivo, ou em outra entidade legalmente constituída na forma da Lei.

§ 1º. Somente poderá responder tecnicamente pelos estabelecimentos mencionados neste artigo o profissional de Educação Física com formação universitária mínima, no nível de graduação, ou outro igualmente habilitado na forma da Lei.

§ 2º. A presença do responsável técnico será obrigatória durante todo horário de funcionamento dos estabelecimentos de que trata este artigo.

§ 3º. Os estabelecimentos mencionados neste artigo poderão manter técnico responsável substituto, para os casos de ausência ou impedimento do titular.

Art. 155. Somente poderão se estabelecer no Município de Laguna, os estabelecimentos e locais para lazer, esporte e congêneres, que estiverem devidamente licenciados (Alvará Sanitário) pela Diretoria de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 156. São condições para o licenciamento dos estabelecimentos de que trata este Capítulo:

I - localização conveniente, sob os aspectos físico-higiênico-sanitário e ambiental;

II - instalações e equipamentos que satisfaçam aos requisitos técnicos e físico-higiênico-sanitário para os fins estabelecidos;

III - condições de aeração, iluminação, ventilação e internação de acordo com as necessidades que se apresentam no ato da construção, reforma ou ampliação;

IV - assistência de técnico responsável para

os estabelecimentos mencionados no artigo 145;

V – licenciamento prévio fornecido pelo município onde o estabelecimento encontra-se instalado.

Parágrafo único. Os estabelecimentos mencionados no artigo 145 deverão manter sob sua guarda e à disposição dos órgãos fiscalizadores os laudos médicos das pessoas nelas inscritas e/ou matriculadas.

CAPÍTULO XIV

Cinemas, Teatros, Locais de Reuniões, Circos, Parques de Diversões

Art. 157. As salas de espetáculos e auditórios, excetuados os circos e parques de diversões, serão construídos com materiais incombustíveis.

Art. 158. Só serão permitidas salas de espetáculos no pavimento térreo e no imediatamente superior, ou inferior, devendo, em qualquer caso, ser assegurado o rápido escoamento dos espectadores.

Art. 159. Os corredores de saída atenderão ao mesmo critério do artigo anterior.

Parágrafo único. Quando houver rampas, sua declividade não poderá exceder a quinze por cento; quanto à largura das rampas, será a mesma exigida para escadas.

Art. 160. As portas de saídas das salas de espetáculos deverão, obrigatoriamente abrir para o lado de fora, e ter na sua totalidade a largura correspondente a um centímetro por pessoa prevista para a lotação total, sendo o mínimo de dois metros por vão, devendo, ainda, ser indicadas com a inscrição SAÍDA, legível a distância.

Art. 161. As escadas terão largura não inferior a um metro e cinqüenta centímetros e deverão apresentar lances retos de dezesseis degraus no máximo, entre os quais se intercalarão patamares de um metro e vinte centímetros de extensão, no mínimo, não podendo apresentar trechos em leque.

§ 1º. Quando o número de pessoas que por elas devem transitar for superior a cento e cinqüenta, a largura aumentará à razão de oito milímetros por pessoa excedente.

§ 2º. Quando a sala for localizada em pavimento superior ou inferior, o número de escadas será de duas, no mínimo, dirigidas para saídas autônomas.

Art. 162. As salas de espetáculos serão dotadas

de dispositivos mecânicos, que darão renovação constante de ar, com capacidade de treze metros cúbicos de área exterior, por pessoa e por hora.

§ 1º. Quando instalado sistema de ar condicionado, serão obedecidas as normas Técnicas.

§ 2º. Em qualquer caso, será obrigatória a instalação de equipamentos de reserva.

Art. 163. As cabinas de projeção de cinemas deverão satisfazer às seguintes condições:

- I - área mínima de doze metros quadrados, pé direito de três metros;
- II - porta de abrir para fora e construção de material incombustível;
- III - ventilação natural ou por dispositivos mecânicos;
- IV - instalação sanitária.

Art. 164. Os camarins deverão ter área não inferior a quatro metros quadrados e serão dotados de ventilação natural ou por dispositivos mecânicos.

Parágrafo único. Os camarins individuais ou coletivos serão separados para cada sexo e servidos por instalações com bacias sanitárias, chuveiros e lavatórios, na proporção de um conjunto, para cada cinco camarins individuais ou para cada vinte metros quadrados de camarim coletivo.

Art. 165. As instalações sanitárias destinadas ao público, nos cinemas, teatros e auditórios, serão separadas por sexo e independentes para cada ordem de localidade.

Parágrafo único - Deverão conter, no mínimo, uma bacia sanitária para cada cem pessoas, um lavatório e um mictório para cada duzentas pessoas.

Art. 166. Deverão ser instalados bebedouros, fora das instalações sanitárias, para uso dos frequentadores, na proporção mínima de um para cada trezentas pessoas.

Art. 167. As paredes dos cinemas, teatros, auditórios e locais similares, na parte interna, deverão receber revestimento ou pintura lisa, impermeável e resistente, até a altura de dois metros. Outros revestimentos poderão ser aceitos, a critério da autoridade sanitária, tendo em vista a categoria do estabelecimento.

Art. 168. Para os efeitos deste Regulamento, equiparam-se, no que for aplicável, aos locais referidos no artigo anterior, os

templos maçônicos e congêneres.

Art. 169. Os circos, parques de diversões e estabelecimentos congêneres deverão possuir instalações sanitárias provisórias, independentes para cada sexo, na proporção mínima de uma bacia sanitária e um mictório para cada duzentos frequentadores em compartimentos separados.

§ 1º. Na construção dessas instalações sanitárias, poderá ser permitido o emprego de madeira e de outros materiais em placa, devendo o piso receber revestimento liso e impermeável.

§ 2º. Será obrigatória a remoção das instalações sanitárias construídas nos termos do parágrafo anterior e o aterro das fossas, por ocasião da cessação das atividades que a elas deram origem.

Art. 170. Os estabelecimentos previstos neste Capítulo estão sujeitos à vistoria pela autoridade sanitária, para efeito de licenciamento pela autoridade competente.

Parágrafo único. Constatado em vistoria que o local apresenta condições sanitárias satisfatórias, será expedido o correspondente "Certificado de Inspeção Técnico-Sanitária".

Art. 171. Sobre as aberturas de saída das salas de espetáculo propriamente ditas, é obrigatória a instalação de luz de emergência, de cor vermelha, e ligada a circuito autônomo de eletricidade.

Art. 172. A declividade do piso, nos cinemas e teatros, deverá ser tal que assegure ampla visibilidade ao espectador sentado em qualquer ponto ou ângulo da sala.

CAPÍTULO XV

Locais de Reuniões para fins Religiosos

Art. 173. Consideram-se locais de reunião para fins religiosos os seguintes:

- I - templos religiosos e salões de culto;
- II - salões de agremiações religiosas.

Art. 174. As edificações de que trata este Capítulo deverão atender aos seguintes requisitos:

I - as aberturas de ingresso e saída em número de duas, no mínimo, não terão largura menor que dois metros quadrados e deverão abrir para fora e serem autônomas;

II - o local de reunião ou de culto deverá ter: a) o pé direito não inferior a quatro metros; b) área do recinto dimensionada segundo a lotação máxima prevista;

c) ventilação natural ou por dispositivos mecânicos capazes de proporcionar suficiente renovação de ar exterior.

Parágrafo único. Quando instalado sistema de condicionamento de ar, este deverá obedecer às Normas Técnicas.

Art. 175. As edificações de que trata este Capítulo deverão dispor, além das privativas de instalações sanitárias para eventual uso dos freqüentadores, separadas por sexo, com acessos, independentes, e constantes, pelo menos de:

I - um compartimento para homens, contendo bacia sanitária, lavatório e mictórios;

II - um compartimento para mulheres, contendo bacia sanitária e lavatório.

Parágrafo único. Quando abrigarem outras atividades anexas, como escolas, pensionatos ou residências, deverão satisfazer as exigências próprias da respectiva norma específica.

CAPÍTULO XVI

Estação Rodoviária e Congêneres

Art. 176. As estações rodoviárias e congêneres deverão atender às prescrições referentes aos locais de trabalho, no que lhes couber e aos requisitos mínimos seguintes:

I - o reservatório de água potável terá capacidade mínima equivalente ao consumo diário;

II - bebedouros, na proporção de um para cada trezentos metros quadrados, ou fração diária de espera, atendimento e recepção, localizados fora dos compartimentos sanitários;

III - terão, nos locais de uso público, recipientes adequados para lixo;

IV - os esgotos estarão sujeitos às exigências especiais da autoridade sanitária, mesmo quando lançados na rede pública;

V - a retirada, o transporte e a disposição de excretos e de lixo, procedentes de veículos, deverão atender às exigências da autoridade sanitária competente;

VI - os locais onde se preparem, manipulem, sirvam ou vendam alimentos, deverão obedecer às disposições relativas a estabelecimento comercial de alimentos, no que lhes for aplicável.

Art. 177. As instalações sanitárias serão separadas, para o pessoal de serviço e para uso do público, e satisfarão às seguintes exigências:

I - as de pessoal de serviço atenderão às normas estabelecidas para locais de trabalho;

II - as de uso público deverão estar disponíveis 24 horas e serão separadas, para cada sexo, com acessos independentes e atenderão às proporções mínimas seguintes quando forem para homens:

a) até cento e cinquenta metros quadrados de área de atendimento, espera e recepção: uma bacia sanitária, um lavatório e um mictório;

b) de cento e cinquenta e um metros quadrados a quinhentos metros quadrados: duas bacias sanitárias, dois lavatórios e dois mictórios;

c) de quinhentos e um metros quadrados a mil metros quadrados): três bacias sanitárias, três lavatórios e três mictórios;

d) acima de mil metros quadrados: três bacias sanitárias, três lavatórios e três mictórios, mais uma bacia sanitária, um lavatório e um mictório para cada quinhentos metros quadrados ou fração, excedentes de mil metros quadrados;

III - quando se tratar de instalações sanitárias destinadas às mulheres, a proporção será a mesma do inciso II, excluídos os mictórios.

CAPÍTULO XVII

Garagens, Oficinas, Lavações, Revendas e Postos de Serviços de Abastecimentos de Veículos

Art. 178. As garagens, oficinas, postos de serviço e de abastecimento de veículos estão sujeitos às exigências referentes aos locais de trabalho em geral, no que lhes for aplicável.

Art. 179. Os serviços de pintura nas oficinas de veículos deverão atender às exigências referentes ao controle da poluição do meio ambiente, estabelecidas pela legislação vigente.

Art. 180. Os despejos das garagens, oficinas, postos de serviço e de abastecimento de veículos, nos quais seja feita lavagem ou lubrificação, deverão passar por instalação retentora de areia e graxa, aprovada pelo órgão ambiental competente.

CAPÍTULO XVIII

Indústrias de Água Sanitária, de Desinfetantes, de Detergentes, de Inseticidas, de Raticidas e Congêneres, para Uso Doméstico

Art. 181. As indústrias de água sanitária, de desinfetantes, de detergentes, de inseticidas, de raticidas e congêneres, para uso doméstico, além de atender às condições referentes às habitações e estabelecimentos de trabalho em geral, deverão ter:

I - compartimento para fabricação;

II - compartimentos independentes para depósito de matéria-prima e de produto acabado;

III - compartimento destinado à lavagem de vidros e de vasilhames;

IV - compartimento para laboratório de controle.

Art. 182. As águas sanitárias não poderão possuir em sua composição final menos do que dois por cento de cloro ativo.

CAPÍTULO XIX

Estabelecimentos Veterinários e Congêneres

Art. 183. Os hospitais, clínicas e consultórios veterinários, bem como os estabelecimentos de pensão e adestramento, destinados ao atendimento de animais domésticos de pequeno porte, serão permitidos dentro do perímetro urbano, em local autorizado pela autoridade municipal, e desde que satisfeitas as exigências deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais.

Art. 184. Os canis dos hospitais e clínicas deverão ser individuais, localizados em recinto fechado, providos de dispositivos destinados a evitar a exalação de odores e a propagação de ruídos incômodos, construídos de alvenaria, com revestimento impermeável, podendo as gaiolas serem de ferro pintado ou material inoxidável, com piso removível.

Art. 185. Nos estabelecimentos de pensão e adestramento, os canis poderão ser do tipo solário individual, devendo, neste caso, serem totalmente cercados e cobertos por tela de arame e providos de abrigo.

Art. 186. Os canis devem ser providos de esgotos com destino adequado, dispor de água corrente e sistema apropriado de ventilação.

Art. 187. Os jardins ou parques zoológicos, mantidos por entidades públicas ou privados, poderão localizar-se no perímetro urbano municipal e deverão satisfazer aos seguintes requisitos:

I - localização aprovada pelo Poder Público Municipal;

II - jaulas, cercados, fossos e demais instalações destinadas à permanência de aves ou animais, distanciados quarenta metros, no mínimo, das divisas dos terrenos vizinhos e dos logradouros públicos;

III - área restante, entre instalações e divisas, somente utilizável para uso humano;

IV - manutenção em perfeitas condições de higiene.

Art. 188. As jaulas, cercados, gaiolas e demais instalações destinadas à permanência de animais que representem risco à integridade física dos visitantes, por sua característica agressiva, deverão manter-se em perfeitas condições de conservação e segurança e manufaturadas em material resistente, sujeito à aprovação da autoridade sanitária.

CAPÍTULO XX

Casas de Artigos Cirúrgicos, Ortopédicos, Fisioterápicos e Odontológicos

Art. 189. As casas de artigos cirúrgicos, ortopédicos, fisioterápicos e odontológicos, além das disposições referentes à habitação e estabelecimentos de trabalho e geral, deverão satisfazer mais as seguintes exigências:

I - piso de material liso, resistente e impermeável, paredes de cor clara, com barra lisa e impermeável até dois metros de altura, no mínimo, de material aprovado pela autoridade sanitária;

II - forros de cor clara;

III - compartimentos separados até o forro por, paredes ou divisões ininterruptas, com as características previstas no inciso I e destinados a:

- a) loja ou recepção e mostruário, com área mínima de dez metros quadrados;
- b) depósito ou oficina, quando houver, com área mínima de dez metros quadrados.

Parágrafo único. Nas casas de artigos ortopédicos e fisioterápicos, será permitido local com área mínima de seis metros quadrados, para adaptação ou demonstração desses artigos, por profissional legalmente habilitado e especializado, sendo vedada a instalação de qualquer aparelho de uso médico exclusivo.

CAPÍTULO XXI

Institutos ou Clínicas de Fisioterapia e Congêneres

Art. 190. Os institutos ou clínicas de fisioterapia são estabelecimentos nos quais são utilizados agentes físicos com finalidade terapêutica, mediante prescrição médica.

Parágrafo único. É expressamente vedado o uso da expressão "Fisioterapia", na denominação de qualquer estabelecimento que não preencha as condições deste artigo.

Art. 191. Esses estabelecimentos deverão

possuir instalações adequadas, aparelhos, utensílios, vasilhames e todos os meios necessários às suas finalidades, pia com água corrente, mesas próprias com tampos e pés de material liso, resistente e impermeável, que não dificultem a higiene e a limpeza, a juízo da autoridade sanitária competente.

Art. 192. Os institutos ou clínicas de fisioterapia e congêneres, além das disposições referentes à habitação e estabelecimentos de trabalho em geral, e das condições específicas para locais dessa natureza terão, no mínimo:

I - sala para administração com área mínima de dez metros quadrados;

II - sala para exame médico, quando sujeito à responsabilidade médica, com área mínima de dez metros quadrados;

III - sanitários independentes para cada seção, separados do ambiente comum;

IV - vestiários e sanitários para empregados.

Art. 193. A área, a ventilação e as especificações dos pisos, forros e paredes dos locais para fisioterapia propriamente dita, deverão obedecer às normas técnicas vigentes.

Art. 194. Esses estabelecimentos só funcionarão com a presença obrigatória do profissional responsável, podendo manter profissional responsável substituto, legalmente habilitado, com termo de responsabilidade assinado perante a autoridade sanitária competente, para suprir os casos de ausência ou impedimento do titular.

Art. 195. Em todas as placas indicativas, anúncios ou formas de propaganda dos institutos ou clínicas de fisioterapia previstos, deverá ser mencionada com destaque a expressão "Sob Responsabilidade Técnica", com o nome completo do profissional responsável e o seu número de inscrição no respectivo Conselho Regional.

CAPÍTULO XXII

Farmácias, Drogarias, Ervanárias, Postos de Medicamentos, Depósitos de Drogas e Dispensário de Medicamentos

Art. 196. As farmácias e drogarias funcionarão, depois de devidamente licenciadas e, obrigatoriamente, sob a

responsabilidade de técnico legalmente habilitado, com termo de responsabilidade assinado perante a autoridade sanitária

competente;

§ 1º. A presença do técnico responsável será obrigatória durante todo o horário de funcionamento dos estabelecimentos mencionados neste artigo.

§ 2º. Os estabelecimentos de que trata este artigo poderão manter técnico responsável substituto, para suprir os casos de impedimentos ou ausência do titular.

Art. 197. As farmácias deverão possuir:

I - armações e/ou armários adequados, a critério da autoridade sanitária competente;

II - três balanças: granatária, Roberval e de precisão;

III - um exemplar da última edição, em uso corrente, da Farmacopéia Brasileira;

IV - instrumental apropriado devidamente aferido;

V - armações e/ou armários envidraçados e fechados, livres de poeira e contaminação, para a guarda de medicamentos, drogas e vasilhames empregados na manipulação, previamente aprovados pela autoridade sanitária competente;

VI - cofre e/ou armário que ofereça segurança, com chave, para a guarda de drogas, medicamentos e insumos farmacêuticos capazes de criar dependência física ou psíquica e/ou sujeitos a controle sanitário especial;

VII - livros, conforme modelos oficiais, com termos de abertura e encerramento pela autoridade sanitária competente e por esta devidamente rubricados, destinados à transcrição de área do receituário médico e ao registro diário de entrada e saída de drogas, medicamentos e insumos farmacêuticos capazes de criar dependência física ou psíquica - entorpecentes e seus equiparados - e/ou sujeitos a controle sanitário especial.

Art. 198. Os laboratórios das farmácias deverão ser dotados, no mínimo, de pia com água corrente, filtro de vela sob pressão, aparelhos, utensílios e vasilhames necessários à manipulação, aparelhos de refrigeração para conservação de produtos perecíveis, depósito para água filtrada e mesas para manipulação com tampo e pés de material liso, resistente e impermeável, que não dificulte a higiene e a limpeza.

Art. 199. As drogarias, depósitos de drogas e os dispensários de medicamentos, deverão possuir:

I - armações e/ou armários adequados, a critério

da autoridade sanitária competente, para a guarda dos medicamentos;

II - cofre ou armário que ofereça segurança, com chave, para a guarda de drogas, medicamentos e insumos farmacêuticos capazes de criar dependência física ou psíquica - entorpecentes e seus equiparados - e/ou sujeitos a controle sanitário especial;

III - aparelho de refrigeração para conservação de produtos perecíveis;

IV - livros, conforme modelos oficiais, com termo de abertura e encerramento pela autoridade sanitária competente e por estes devidamente rubricados, destinados ao registro diário de entrada e saída de drogas, medicamentos e insumos farmacêuticos capazes de criar dependência física ou psíquica - entorpecentes e seus equiparados - e/ou sujeitos a controle sanitário especial;

V - lavatório com água corrente.

Parágrafo único. Nos estabelecimentos que possuírem sistema eletrônico de processamento de dados, o registro em livro próprio, com as indicações obrigatórias, a que se refere o inciso IV, poderá ser feito em fitas magnéticas que ficarão arquivadas no local, à disposição da autoridade sanitária competente.

Art. 200. As farmácias e drogarias, quando houver aplicação de injeções, deverão possuir, no compartimento destinado a esse fim, lavatório com água corrente, descansa-braço e acessórios apropriados, Forno de Pasteur (estufa) ou autoclave ou outro equipamento capaz de, a critério da autoridade sanitária competente, assegurar esterilização, e cumprir os preceitos sanitários pertinentes.

Parágrafo único. As exigências, quanto ao equipamento para esterilização, a que se refere este artigo, poderão ser dispensadas quando se faça uso exclusivo de agulhas e seringas descartáveis, pré-esterilizadas, inutilizadas após cada aplicação.

Art. 201. É permitido às farmácias e drogarias exercer o comércio de determinados correlatos, como aparelhos e

acessórios usados para fins terapêuticos ou de correção estética, produtos utilizados para fins diagnósticos e analíticos, de higiene pessoal ou de ambiente, ou de cosméticos e perfumes, os dietéticos, os produtos óticos, de acústica médica, odontológicos, veterinários e outros, desde que observada a legislação vigente.

Parágrafo único. Para o comércio de correlatos a que se refere este artigo, as farmácias e

drogarias deverão manter seções separadas, de acordo com a natureza dos correlatos e a juízo da autoridade sanitária competente.

Art. 202. É vedada a aplicação, nos próprios estabelecimentos, de quaisquer tipos de aparelhos a que se refere o artigo anterior.

Art. 203. As ervanarias somente poderão efetuar a dispensação de plantas medicinais, excluídas as entorpecentes, cuja venda é privativa das farmácias e drogarias.

§ 1º. Os estabelecimentos a que se refere este artigo só funcionarão, depois de licenciados e sob a responsabilidade de técnico legalmente habilitado e com termo de responsabilidade assinado perante a autoridade sanitária competente.

§ 2º. É proibido às ervanarias negociar com objetos de cera, colares, fetiches e outros que se relacionem com prática de feiticismo e curandeirismo.

§ 3º. As plantas vendidas sob classificação botânica falsa, bem como as desprovidas de ação terapêutica e entregues ao consumo com o mesmo nome vulgar de outras terapêuticamente ativas, serão apreendidas e inutilizadas, sendo os infratores punidos na forma da legislação em vigor.

Art. 204. Os estabelecimentos a que se refere o artigo anterior possuirão recipientes fechados para o acondicionamento obrigatório, livres de pó e de contaminação, de todas as plantas e partes vegetais.

Art. 205. Os postos de medicamentos e os dispensários de medicamentos somente poderão funcionar, depois de devidamente licenciados e dos seus responsáveis terem assinado termo de responsabilidade perante a autoridade sanitária competente.

Art. 206. As drogarias e depósitos de drogas que armazenem produtos altamente inflamáveis, em grande quantidade, deverão contar com dispositivos de segurança determinados pela autoridade competente.

Parágrafo único. Para fins deste artigo, depósito de drogas é o estabelecimento destinado à guarda e distribuição de especialidades farmacêuticas e de matéria-prima destinado às drogarias, farmácias e indústrias farmacêuticas.

Art. 207. Nenhuma farmácia, drogaria, ervanaria ou depósito de droga será aberto ao público, sem prévia licença do órgão municipal competente, devendo atender além desta legislação, a todas as legislações federais e estaduais pertinentes.

CAPÍTULO XXIII

Estabelecimentos de Assistência Médico Hospitalar e Congêneres

Art. 208. A assistência médico-hospitalar é prestada nos seguintes estabelecimentos:

I - de assistência médica ambulatorial exclusiva;

II - de assistência médica de urgência, providos de leitos para repouso ou observação com limitação de tempo de permanência;

III - de assistência médico-hospitalar, com leitos em regime de internação, e sem limitação de tempo de permanência.

Art. 209. Os estabelecimentos de assistência médico-hospitalar devem atender às exigências referentes às habitações e aos estabelecimentos de trabalho em geral constantes deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais, além das disposições previstas na legislação vigente.

Art. 210. Os estabelecimentos de assistência médico-hospitalar deverão possuir quartos individuais ou enfermarias exclusivas para isolamento, segundo o tipo de infecção, de doentes ou suspeitos de serem portadores de doenças infecto-contagiosas.

Parágrafo único. Para efeito deste artigo, os quartos ou enfermarias deverão dispor de banheiro exclusivo.

Art. 211. As instalações sanitárias, em cada pavimento, deverão ser separadas por sexo, com acessos independentes.

Art. 212. Os estabelecimentos de assistência médico-hospitalar deverão possuir instalações que permitam a esterilização de louças e talheres.

Art. 213. Nos estabelecimentos de assistência médico-hospitalar, as lavanderias deverão dispor de instalações que permitam a desinfecção e esterilização de roupas.

Art. 214. Esses estabelecimentos, quando possuírem necrotérios ou funerárias deverão satisfazer às exigências deste Regulamento.

Art. 215. Ao estabelecimento gerador de resíduos de serviços de saúde, compete:

I - executar procedimentos corretos de acondicionamento, coleta e transporte, armazenamento interno, bem como apresentação à coleta pública em abrigos adequados;

II - prover de meios materiais as instalações, com equipamentos necessários à eliminação

de características de risco e à minimização de impactos à saúde ocupacional;

III - alocar recursos humanos, com treinamento adequado, responsabilizando-se pelos aspectos inerentes à saúde ocupacional.

Art. 216. Os estabelecimentos de que trata este Capítulo deverão possuir depósito específico para resíduos de serviços de saúde, com revestimento interno de material liso, resistente e impermeável, em dimensões mínimas proporcionais à sua produção diária e com portas que possuam fechaduras.

Art. 217. Todos os hospitais deverão possuir locais apropriados para depósito de objetos em desuso.

Art. 218. É recomendável a esterilização a vapor ou a incineração de resíduos de serviços de saúde, obedecendo às normas referentes à poluição.

Art. 219. Os resíduos de serviços de saúde deverão ser acondicionados adequadamente, atendendo às normas aplicadas da Associação Brasileira de Normas Técnicas e demais disposições legais vigentes.

§ 1º. Os resíduos sólidos que apresentam risco potencial à saúde pública e ao meio ambiente, em virtude da presença de agentes biológicos, serão acondicionados em sacos plásticos, com a simbologia de substância infectante.

§ 2º. Havendo, dentre os resíduos mencionados no parágrafo anterior, outros perfurantes ou cortantes, estes serão

acondicionados, previamente, em recipiente rígido, estanque, vedado e identificado pela simbologia de substância infectante.

Art. 220. As hortas mantidas nas áreas dos hospitais deverão ser afastadas das dependências destinadas aos doentes e nelas será vedado o uso de adubo animal.

Art. 221. Além do disposto neste Capítulo, esses estabelecimentos deverão obedecer a outras normas vigentes.

CAPÍTULO XXIV

Laboratórios de Análises Clínicas ou de Patologia Clínica, de Hematologia Clínica, de Anatomia Patológica, de Citologia, de Líquidos Céfalo-Raquidianos, de Radioisotopia e Congêneres

Art. 222. O local para instalação dos laboratórios de análises clínicas ou de patologia clínica, de hematologia clínica, de anatomia patológica, de citologia, de líquidos

céfalo-raquidianos, de radioisotopia e congêneres, além das disposições referentes às habitações e estabelecimentos de trabalho em geral, deverão satisfazer mais as seguintes exigências:

I - piso de material liso, resistente e impermeável, paredes pintadas de cor clara, com barra lisa e impermeável até dois metros de altura, no mínimo, e de material adequado aprovado pela autoridade sanitária ou de azulejos de cor clara;

II - forros pintados de cor clara;

III - compartimentos separados até o forro por paredes ou divisões, de cor clara, destinados a:

- recepção e colheita, com área mínima de dez metros quadrados;
- secretaria e arquivo, com área mínima de dez metros quadrados;
- laboratório, com área mínima de vinte metros quadrados.

Parágrafo único. Os compartimentos destinados à colheita de material e ao laboratório terão as mesmas características previstas nos incisos I e II e serão providos de sanitários masculinos e femininos, separados, e de um boxe para colheita de material, com mesa ginecológica.

Art. 223. Os estabelecimentos de que trata este Capítulo somente poderão funcionar, depois de devidamente licenciados, com suas especificações definidas, sob a responsabilidade de profissionais legalmente habilitados para cada uma das especializações, podendo manter profissional responsável substituto, com termos de responsabilidade assinados perante a autoridade sanitária competente, e com pessoal técnico legalmente habilitado.

Parágrafo único. Os estabelecimentos a que se refere este artigo poderão funcionar com mais de uma especialização,

desde que contem com pessoal legalmente habilitado para cada uma delas, disponha de equipamentos apropriados e mantenham controle e desempenho adequados.

Art. 224. Os estabelecimentos de que trata o artigo anterior deverão possuir armações e armários adequados, aparelhos, utensílios, vasilhames, vidraria apropriada e os demais meios necessários às suas finalidades, pia com água corrente, mesas com tampo e pés de material liso, resistente e impermeável, que facilitem a limpeza e a higiene, e seções separadas de acordo com a natureza dos exames realizados, a critério da autoridade sanitária competente.

Art. 225. Os laboratórios de análises clínicas ou de patologia clínica, de hematologia clínica, de anatomia patológica, de citologia, de líquido céfalo-raquidiano, de radioisotopia "in vitro" e "in vivo", e congêneres, particulares, oficiais, de autarquias ou de entidades de economia mista, terão livro próprio, com termo de abertura e encerramento pela autoridade sanitária competente e por esta devidamente rubricada, destinada ao registro de todos os resultados positivos de exames realizados para diagnóstico de doenças de notificação compulsória, indicando, obrigatoriamente, a data, o nome do paciente, o seu endereço completo, o material a ser analisado e o número da ficha onde foi lançado o resultado do exame.

§ 1º. Este livro permanecerá, obrigatoriamente, no laboratório, será assinado diariamente pelo profissional responsável ou por seu substituto legalmente habilitado e será exibido à autoridade sanitária competente, sempre que solicitado.

§ 2º. Nos laboratórios que possuem sistema eletrônico de processamento de dados, o registro em livro próprio, com as indicações obrigatórias, ao qual se refere este artigo, poderá ser feito em fitas magnéticas, que ficarão arquivadas no local, à disposição da autoridade sanitária competente.

CAPÍTULO XXV

Estabelecimentos de Assistência Odontológica

Art. 226. Os locais destinados à assistência odontológica, tais como clínicas dentárias (oficiais ou particulares), clínicas dentárias especializadas e policlínicas dentárias populares, prontos-socorros odontológicos, institutos odontológicos e congêneres, além das exigências referentes à habitação e aos estabelecimentos de trabalho em geral, deverão satisfazer mais as seguintes:

I - piso de material liso, resistente e impermeável, e paredes pintadas de cor clara, com barra lisa e impermeável, até dois metros de altura, no mínimo, de material adequado, a critério da autoridade sanitária;

II - forros pintados de cor clara;

III - compartimentos providos de portas, separados até o forro por paredes ou divisões ininterruptas, destinados a:

- recepção com área mínima de dez metros quadrados;
- consultórios dentários com área mínima de seis metros quadrados cada;
- água corrente e esgotos próprios em cada consultório.

Art. 227. A sala em que estiver instalado o aparelho de raios X dentário deve, não necessariamente dentro dela, permitir ao profissional afastar-se do aparelho um metro e oitenta centímetros, no mínimo, e em sentido contrário ao do feixe útil de raios X.

Parágrafo único. Nas salas de raios X dos consultórios dentários, quando houver divisão leve, deve haver biombo móvel de quarenta centímetros por quarenta centímetros, reforçado com lâmina de chumbo de um milímetro de espessura.

Art. 228. Para os aparelhos de raios X dentários, deve haver um avental plumbífero de setenta e cinco centímetros por sessenta centímetros, com proteção equivalente a meio milímetro de chumbo, para proteção dos pacientes, especialmente gestantes e crianças, desde o maxilar inferior até o terço médio das coxas.

Art. 229. Os estabelecimentos de assistência odontológica somente poderão funcionar, depois de devidamente licenciados, sob a responsabilidade de cirurgião-dentista, podendo manter responsável substituto, ambos legalmente habilitados, e com termo de responsabilidade assinado perante a autoridade sanitária competente, e com pessoal técnico também legalmente habilitado.

Art. 230. Esses estabelecimentos deverão possuir mobiliário adequado, aparelhos, equipamentos, instrumentos, vasilhames, equipamentos de esterilização, lavatório com água corrente e todos os meios necessários às suas finalidades, a critério da autoridade sanitária competente.

CAPÍTULO XXVI **Laboratórios e Oficinas de Prótese**

Art. 231. Os laboratórios e oficinas de prótese odontológica, além das exigências referentes à habitação e aos estabelecimentos comerciais em geral, deverão satisfazer mais as seguintes:

- I - área mínima de dez metros quadrados;
- II - piso de material liso, resistente e impermeável, paredes pintadas de cor clara, com barra de material liso, resistente e impermeável até dois metros de altura, no mínimo, a critério da autoridade sanitária;
- III - forro de cor clara;
- IV - pia com água corrente.

§ 1º. As fontes de calor deverão ter isolamento térmico adequado.

§ 2º. Quando forem utilizados combustíveis em tubos ou botijões, os mesmos serão mantidos isolados e distantes da fonte de calor.

§ 3º. Os gases, vapores, fumaças e poeiras deverão ser removidos por meios adequados.

Art. 232. Esses estabelecimentos deverão possuir instalações adequadas, aparelhos, equipamentos, instrumentos, vasilhames e todos os meios necessários à sua finalidade.

CAPÍTULO XXVII **Dos Estabelecimentos Ópticos**

Art. 233. Somente poderão se estabelecer no Município de Laguna, os estabelecimentos ópticos que estiverem devidamente licenciados pela Diretoria de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde.

Parágrafo único. A concessão da licença sanitária (Alvará Sanitário) far-se-á mediante apresentação de toda documentação exigida pela Diretoria de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, bem como, mediante o atendimento das demais exigências da presente legislação.

Art. 234. São condições mínimas para o licenciamento do estabelecimento:

- I - Ser de Alvenaria;
- II - Boa iluminação e ventilação
- III - Teto, piso e paredes de material liso, impermeável, resistente, de fácil higienização e preferencialmente de cor clara;
- IV - Possuir sanitário provido com sabonete líquido e toalhas de uso individual, o mesmo não poderá servir de depósito, ou utilizado para outros fins;
- V - Ficam dispensados de possuírem sanitários os estabelecimentos que estiverem localizados dentro de shopping ou centros comerciais que possuírem sanitários coletivos de acordo com as normas sanitárias;
- VI - Fica facultado aos estabelecimentos que comercializem lentes de grau, possuir sala para lanche, sendo que a mesma deverá ser privativa e em boas condições de uso;
- VII - Possuir local apropriado para guarda dos pertences dos funcionários;
- VIII - Os estabelecimentos que comercializem lentes de grau, não poderão ter comunicação direta com consultórios médicos ou estarem localizadas dentro de clínicas médicas;
- IX - Os estabelecimentos ópticos e laboratórios

ópticos deverão manter-se limpos e organizados;

X - Possuir local separado das demais áreas em que são desenvolvidas atividades não contempladas nesta legislação;

XI - Possuir no mínimo um óptico para assistência e responsabilidade técnica.

Art. 235. O óptico responsável somente poderá responder por um estabelecimento óptico.

Art. 236. A presença do responsável técnico será obrigatória durante todo o horário de funcionamento do estabelecimento.

Art. 237. Os Laboratórios Ópticos somente poderão fornecer lentes de grau para os estabelecimentos ópticos licenciados,

devendo manter em arquivo documentação comprobatória atualizada de seus clientes.

Art. 238. É vedado aos estabelecimentos ópticos aviar lentes de grau sem prescrição médica.

Art. 239. É vedado ao óptico fazer qualquer procedimento no cliente ou testes que possam lhe dar subsídios para o aviamento de lentes de grau, bem como adaptação de lentes de contato.

Art. 240. O comércio de lentes de grau é privativo dos estabelecimentos de que trata a presente Seção.

Art. 241. As ópticas que terceirizam as lentes deverão manter no estabelecimento cópia do Alvará Sanitário da empresa fornecedora (Laboratório Óptico).

Art. 242. Os estabelecimentos ópticos deverão manter livro de registro de receitas ópticas, com termo de abertura e encerramento devidamente autenticado pela Diretoria de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 243. É proibido manter aparelhos de uso exclusivamente de profissionais médicos, no interior dos estabelecimentos ópticos, bem como câmara escura.

Art. 244. Somente será permitido o funcionamento de estabelecimento de comércio de lentes de grau sem assistência técnica de óptico, por trinta dias, ficando proibido neste período, o aviamento de lentes de grau.

CAPÍTULO XXVIII **Institutos de Beleza sem Responsabilidade Médica, Salões de Beleza, Cabeleireiros, Barbearias e congêneres**

Art. 245. Somente poderão se estabelecer no

Município de Laguna, os estabelecimentos enquadrados no presente Capítulo que estiverem devidamente licenciados pela Diretoria de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde.

Parágrafo único. A concessão da licença sanitária (Alvará Sanitário) far-se-á mediante apresentação de toda documentação exigida pela Diretoria de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, bem como, mediante o atendimento das demais exigências da presente legislação.

Art. 246. São condições mínimas para o licenciamento do estabelecimento:

I - Ser de Alvenaria;

II - Boa iluminação e ventilação

III - Teto, piso e paredes de material liso, impermeável, resistente, de fácil higienização e preferencialmente de cor clara;

IV – Possuir local apropriado para guarda dos pertencentes dos funcionários;

V – O estabelecimento deverá manter-se limpo e organizado durante todo seu horário de funcionamento;

VI – Possuir local separado das demais áreas em que são desenvolvidas atividades não contempladas nesta legislação.

Art. 247. Os profissionais de exercem a atividade de Cabeleireiro e/ou barbeiro, devem fazer a limpeza dos materiais que

entrarem em contato com a pele íntegra, e desinfecção dos materiais que entrarem em contato com a pele não íntegra.

Art. 248. Os profissionais que exercem a atividade de Esteticista, durante a execução de suas atividades devem:

I - fazer uso de equipamentos de proteção individual, sempre que em contato com secreções;

II – fazer a desinfecção dos materiais que entrarem em contato com sangue;

III – executar os procedimentos invasivos com materiais esterilizados ou descartáveis.

Art. 249. Os profissionais que exercem a atividade de Manicure e/ou Pedicure, durante a execução de suas atividades

devem:

I – fazer limpeza dos materiais que entrarem

em contato com a pele íntegra utilizando água e sabão, após o uso nos clientes;

II – os materiais que entrarem em contato com sangue deverão ser desinfetados e esterilizados antes de serem utilizados novamente.

III – processo de esterilização em estufa deverá respeitar o período de 120 minutos (2 horas) a uma temperatura de 160° ou de 60 minutos (1 hora) a uma temperatura de 170°, devendo a estufa estar previamente calibrada.

Art. 250. Os estabelecimentos deverão como medida de prevenção seguir as seguintes normas, para concessão da respectiva licença sanitária:

I – fazer uso de avental (uniforme) durante todo o expediente;

II – higienizar as mãos antes e após o atendimento de cada cliente;

III – fazer a limpeza, desinfecção e esterilização (quando necessário) dos materiais e equipamentos após o uso;

IV – fazer a limpeza do ambiente, diariamente ou sempre que necessário;

V – somente utilizar produtos com registro no Ministério da Saúde;

VI – somente utilizar produtos importados quando possuírem rotulagem traduzida para vernáculo português;

VII – não reutilizar embalagens e frascos vazios;

VIII – somente utilizar produtos devidamente identificados e dentro do prazo de validade;

IX – os produtos e equipamentos deverão ser armazenados em prateleiras ou armários, construídos de material impermeável, liso e isento de umidade;

X – as cubas para imersão de mãos e pés, deverão ser descartáveis ou protegidas com material impermeável, descartável para cada cliente;

XI – o estabelecimento deverá possuir materiais e utensílios em número suficiente para atender a clientela, de forma a impedir que os mesmos sejam reutilizados sem a devida limpeza, desinfecção e esterilização;

XII – o estabelecimento deverá possuir área privativa para tratamento estético, bem como para massagem.

Art. 251. O estabelecimento deverá proceder a

limpeza, desinfecção e esterilização de acordo com o Manual de Processamento de Artigos e Superfícies do Ministério da Saúde.

Art. 252. Os profissionais devem estar capacitados para as atividades que desenvolvem, e regularizados junto aos órgãos que disciplinam e fiscalizam o exercício das profissões.

CAPÍTULO XXIX

Institutos e Clínicas de Beleza sob Responsabilidade Médica

Art. 253. Somente poderão se estabelecer no Município de Laguna, os estabelecimentos enquadrados no presente Capítulo que estiverem devidamente licenciados pela Diretoria de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde.

Parágrafo único. A concessão da licença sanitária (Alvará Sanitário) far-se-á mediante apresentação de toda documentação exigida pela Diretoria de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, bem como, mediante o atendimento das demais exigências da presente legislação.

Art. 254. Os institutos e clínicas de beleza sob responsabilidade médica destinam-se exclusivamente a tratamento com finalidade estética, envolvendo atividades que só podem ser exercidas por profissionais legalmente habilitados.

Parágrafo único. Os estabelecimentos a que se refere este artigo só funcionarão com a presença obrigatória do médico responsável, podendo manter médico responsável substituto, legalmente habilitado, com termo de responsabilidade assinado perante a autoridade sanitária competente, para suprir os casos de ausência ou impedimento do titular.

Art. 255. O local para instalação dos institutos e clínicas de beleza sob responsabilidade médica, além das disposições referentes à habitação e estabelecimentos de trabalho em geral, deverão satisfazer mais as seguintes exigências:

I - piso de material liso, resistente e impermeável, paredes de cor clara com barra lisa, resistente e impermeável, até dois metros de altura, no mínimo, de material aprovado pela autoridade sanitária;

II - forros de cor clara;

III - compartimentos separados até o forro por paredes e divisões ininterruptas de cor clara e destinados a:

a) recepção, com área mínima de dez metros;

b) consultas, com área mínima de dez metros;
c) aplicações, com área mínima de dez metros.

Art. 256. Esses estabelecimentos deverão possuir mobiliário adequado, aparelhos, vasilhames e todos os meios necessários às suas finalidades, pia com água corrente, mesas próprias, com tampo e pés de material liso, resistente e impermeável, que não dificultem a higiene e a limpeza.

Art. 257. Em todas as placas indicativas, anúncios ou forma de propaganda dos estabelecimentos de beleza aqui previstos, deverá ser mencionado com destaque a expressão "Sob Responsabilidade Médica", com o nome completo domédicoresponsável e o seu número de registro no Conselho Regional de Medicina.

CAPÍTULO XXX

Das Câmaras de Bronzeamento Artificial

Art. 258. Somente poderão se estabelecer no Município de Laguna, os estabelecimentos enquadrados no presente Capítulo que estiverem devidamente licenciados pela Diretoria de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde.

Parágrafo único. A concessão da licença sanitária (Alvará Sanitário) far-se-á mediante apresentação de toda documentação exigida pela Diretoria de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, bem como, mediante o atendimento das demais exigências da presente legislação.

Art. 259. A Licença Sanitária somente será concedida e expedida, quando os proprietários e os responsáveis pelos estabelecimentos que prestam serviços de bronzeamento artificial providenciarem e garantirem:

I – ambientes para instalação de câmaras de bronzeamento artificial, específicos e exclusivos, que atendam as exigências que visem manter adequadas condições de salubridade, de proteção à saúde do trabalhador, de estabilidade da fonte de energia elétrica e de conforto ambiental;

II – aquisição de câmaras de bronzeamento artificial mediante a apresentação, por parte dos fabricantes, fornecedores ou distribuidores, de documentos que comprovem a obtenção de registros, ou a isenção dos mesmos, junto ao Órgão de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde;

III – manter no interior das dependências dos estabelecimentos as Instruções de Uso destes equipamentos de bronzeamento artificial, impressas em português, visando propiciar

sua consulta por parte dos profissionais, das autoridades sanitárias competentes e, quando solicitado, por parte dos clientes;

IV - estabelecer rotinas de limpeza e de desinfecção de artigos e superfícies, inclusive de desinfecção dos equipamentos de embelezamento, adotando-se para este fim os termos do Manual de Processamento de Artigos e superfícies do Ministério da Saúde, ou instrumento regulamentador que vier a substituí-lo;

V – estabelecer rigoroso Cronograma de Manutenção Preventiva dos equipamentos de embelezamento, que, no mínimo, obedecerá a periodicidade recomendada por escrito, pelos fabricantes, fornecedores ou distribuidores das câmaras de bronzeamento artificial, sendo que é obrigatório registrar em instrumentos próprios dos estabelecimentos a realização de todos os procedimentos de manutenção preventiva e de consertos ou reparos;

VI – somente poderão operar as câmaras de bronzeamento artificial, profissionais previamente treinados para tal

finalidade, sendo obrigatório manter os comprovantes de treinamento no interior das dependências do estabelecimento, para averiguação das autoridades sanitárias competentes e, quando solicitado, dos clientes;

VII – manter Cadastro de Clientes Atendidos e Livro de Registro de Intercorrências, organizados de tal forma que possam ser objeto de rápida verificação por parte das autoridades sanitárias competentes, contendo as seguintes informações:

- identificação dos clientes: nome completo, idade, sexo e endereço;
- nome completo do profissional médico e o número de sua inscrição no Conselho Regional de Medicina do Estado de Santa Catarina – CRM/SC
- data de atendimento do cliente.

Art. 260. A prescrição, a indicação e a execução de procedimentos que envolvam o emprego de raios ultra-violeta com finalidades terapêuticas, somente poderá ser realizado no interior das dependências de estabelecimentos sob responsabilidade técnica.

Art. 261. Nos estabelecimentos que prestam serviço de bronzeamento artificial, cujos responsáveis sejam profissionais sem formação em medicina, os profissionais e os responsáveis somente poderão atender clientes que tiverem se submetido a avaliação médica, antes do início da execução das sessões de bronzeamento artificial.

Art. 262. Na avaliação de que trata o Art. 261

desta legislação, os profissionais médicos deverão no mínimo observar:

- tipo de pele do cliente, objetivando estabelecer os riscos individuais;
- limitar o tempo de exposição, a partir do estabelecimento do tipo de pelo, da investigação de lesões pré-neoplásticas pré-existent e da vulnerabilidade familiar;
- a partir do conhecimento dos tipos e de intensidade das diversas fontes de UVA, adaptá-las ao caso de cada cliente;
- fornecer outras orientações técnicas específicas, segundo as condições clínicas de cada cliente;
- os termos das alíneas a, b, c, d, aplicam-se à avaliação realizada por profissionais médicos que trabalhem em estabelecimentos sob responsabilidade médica e que prestam serviços de bronzeamento artificial.

Art. 263. Na avaliação de que trata o Art.261 desta legislação, os profissionais médicos deverão fornecer aos clientes, por escrito, documentos devidamente assinados e datados, com as seguintes informações:

- o tempo de exposição aos raios ultra-violeta por sessão e o intervalo de tempo entre cada sessão;
- o número máximo de sessões;
- a intensidade da fonte UVA adequada para cada cliente.

Art. 264. Quaisquer transtornos ou danos à saúde, que clinicamente venham a ser associados à ausência de prévia avaliação médica ou à execução prolongada ou inadequada de procedimentos de bronzeamento artificial, serão imputáveis exclusivamente aos proprietários e aos responsáveis pelos estabelecimentos.

Art. 265. Os responsáveis pelos estabelecimentos de que trata este capítulo, deverão garantir a prestação de informações aos clientes sobre os riscos de desenvolvimento de neoplasias (câncer) de pele, como decorrência da exposição dos mesmos aos raios ultra-violetas – UVA, sem prévia avaliação médica, assim como da exposição ao UVA por períodos de tempo prolongados e da exposição a procedimentos de bronzeamento artificial realizados inadequadamente.

Art. 266. Os proprietários e os responsáveis pelos estabelecimentos de que trata este capítulo, que por qualquer forma ou meio de comunicação, diretamente ou através de prepostos, fizerem veicular peças publicitárias, deverão informar clara e adequadamente sobre a natureza dos serviços prestados e dos produtos empregados no interesse da preservação da vida, da saúde, da segurança e do bem-estar dos indivíduos.

Art. 267. A veiculação de peças publicitárias, por qualquer forma ou meio de comunicação, que induzam ou estimulem a execução de procedimentos de bronzeamento artificial, cujo teor enfatize ser esta uma prática inócua que não requer prévia avaliação médica, tipificará o fato da publicidade enganosa.

CAPÍTULO XXXI Das Práticas de Tatuagem e Piercing

Art. 268. Somente poderão se estabelecer no Município de Laguna, os estabelecimentos enquadrados no presente Capítulo que estiverem devidamente licenciados pela Diretoria de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde.

Parágrafo único. A concessão da licença sanitária (Alvará Sanitário) far-se-á mediante apresentação de toda documentação exigida pela Diretoria de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, bem como, mediante o atendimento das demais exigências da presente legislação.

Art. 269. Os estabelecimentos de que trata este capítulo devem contar com responsáveis.

Parágrafo único. Entende-se por responsáveis pelos estabelecimentos que executam atividades inerentes às práticas de tatuagem e piercing, os seus responsáveis legais.

Art. 270. Os estabelecimentos de que trata este capítulo deverão possuir cadastro de seus clientes atendidos, organizado de tal forma que possa ser objeto de rápida verificação por parte das autoridades sanitárias competentes, contendo os seguintes registros:

- identificação do cliente: nome completo, idade, sexo e endereço completo;
- data do atendimento do cliente;
- tipo de procedimento realizado;
- Anotação de acidentes ou reações adversas, aguda ou tardia, que envolva o cliente ou o executor do procedimento.

I – Caso o cliente retorne para novos procedimentos, deverá ter seus dados alimentados na ficha de atendimento inicial, não sendo aberto novo cadastro.

Art. 271. Os responsáveis pelos estabelecimentos de que trata este capítulo, deverão garantir a prestação de informações a todos os clientes sobre os riscos decorrentes da execução de procedimentos, bem como garantir que seja solicitado aos clientes que informem sobre a ocorrência de eventuais complicações.

Art. 272. Nos estabelecimentos de tatuagem,

todos os clientes deverão ser informados, antes da execução de procedimentos, sobre as dificuldades técnico-científicas que podem envolver a posterior remoção de tatuagens.

Art. 273. No que se refere a estrutura física, os estabelecimentos de tatuagem e piercing deverão ser dotados de:

I – interligação com sistemas públicos de abastecimento de água potável e de esgoto sanitário;

II – sala de procedimentos de tatuagem e de piercing, com dimensão mínima de 6m² e largura mínima de 2,5 metros lineares;

III – piso, teto e paredes revestidas com material liso, lavável, impermeável, resistente a desinfetantes e de cor clara;

IV – pia com bancada e água corrente, toalha descartável e lixeira com tampa acionada por pedal na sala de procedimentos de que trata o inciso II deste artigo;

V – ambiente devidamente identificado e equipado, destinado a processos de descontaminação, limpeza e esterilização de instrumentais,

VI – sanitário com água corrente, sabão líquido e toalha descartável, lixeira com tampa acionada por pedal.

Art. 274. É proibido fazer funcionar estabelecimentos que executam procedimentos de tatuagem e piercing em sótãos e/ou porões ou em qualquer outra edificação que não tenham garantidas as condições de iluminação, aeração e salubridade necessárias ao seu correto funcionamento.

Art. 275. Na execução de procedimentos inerentes às práticas de tatuagem e piercing, antes de atender cada cliente, o tatuador e o prático de piercing deverão:

- lavar as mãos com água e sabão/detergente, escovando a região entre os dedos e sob as unhas, seguida de anti-sepsia com álcool etílico iodado a 2% ou álcool etílico a 70%.
- utilizar-se de luvas, obrigatoriamente descartável e de uso único. O uso de luvas não dispensa a lavagem das mãos antes e após contatos que envolvem sangue ou outros fluidos corpóreos do cliente, bem como as luvas devem ser trocadas, após o atendimento a cada cliente;
- realizar a limpeza da pele do cliente com água potável e sabão/detergente apropriado e eficaz para esta finalidade;
- após a limpeza descrita na alínea anterior, proceder a anti-sepsia da pele do cliente com álcool etílico iodado a 2% ou álcool etílico a

70%, com tempo de exposição mínima de 3 minutos.

Art. 276. Obrigatoriamente todo o instrumental empregado na execução de procedimentos inerentes às práticas de tatuagem e piercing, deverá ser submetido a processos de descontaminação, limpeza e esterilização em área que cumpra o disposto desta Legislação.

§ 1º. As agulhas, lâminas ou dispositivos destinados a remover pelos empregados na prática de tatuagem, deverão ser descartáveis e de uso único.

§ 2º. Os materiais a que se refere o parágrafo anterior, não deverão ser reprocessados ou reutilizados.

§ 3º. Antes de serem introduzidos e fixados no corpo humano, os adornos deverão ser submetidos a processo de esterilização.

Art. 277. Os estabelecimentos de que trata este capítulo deverão adotar as Boas Práticas para os procedimentos de limpeza, desinfecção e esterilização, sendo que as descrições de todas as técnicas empregadas deverão estar registradas em manual próprio.

Art. 278. Somente poderão ser empregadas para a execução de procedimentos inerentes às práticas de tatuagem, tintas atóxicas fabricadas especificamente para tal finalidade.

Parágrafo único. As tintas deverão ser fracionadas para cada cliente. A região do equipamento que entrar em contato com a derme não poderá voltar a ter contato com a tinta na embalagem original.

Art. 279. Nos estabelecimentos de tatuagem e de piercing, produtos, artigos e materiais descartáveis destinados à execução de procedimentos, deverão ser acondicionados em armários exclusivos para tal finalidade, limpos, sem umidade e que sejam mantidos fechados.

Parágrafo único. Os produtos empregados na higienização ambiental deverão ser acondicionados em local próprio a esse fim.

Art. 280. O acondicionamento e descarte dos resíduos infectantes deverão ser realizados em acordo com legislação vigente.

Parágrafo único. No grupo de resíduos infectantes incluem-se, dentre outros, agulhas e quaisquer objetos perfurantes ou cortantes capazes de causar punctura ou corte.

Art. 281. Os resíduos das tintas usadas na aplicação de tatuagens que não entrarem em contato com fluidos corpóreos do cliente, deverão ser descartados ao término de cada procedimento, como resíduos comuns.

Art. 282. É proibida a realização de tatuagem e piercing em menores de idade, nos termos da legislação vigente (Artigos

5º, 17 e 18 da Lei Federal nº 8.069 de 13/07/90 – Estatuto da Criança e do Adolescente e Artigo 129 do Código Penal Brasileiro), salvo autorização dos pais ou representantes legais.

Art. 283. Não poderá ser aplicada tatuagem em áreas cartilaginosas, tais como: nariz e orelhas, dentre outras.

Art. 284. Fica proibida a execução ao ar livre, de procedimentos inerentes às práticas de tatuagem e de piercing.

Art. 285. Os termos deste capítulo se aplicam às pessoas físicas ou jurídicas, envolvidas direta ou indiretamente, com a execução de procedimentos inerentes à prática de tatuagem e piercing.

CAPÍTULO XXXII Das Piscinas e Saunas

Art. 286. Para efeito deste Regulamento, as piscinas se classificam nas quatro categorias seguintes:

I - piscinas de uso público - as utilizáveis pelo público em geral;

II - piscinas de uso coletivo restrito - as utilizáveis pelos condomínios, escolas, entidades, associações, hotéis, motéis e congêneres;

III - piscinas de uso familiar - as piscinas de residências uni-familiares;

IV - piscinas de uso especial - as destinadas a outros fins que não o esporte ou a recreação, tais como as terapêuticas e outras.

Art. 287. Nenhuma piscina poderá ser construída ou funcionar, sem que atenda às especificações do projeto aprovado pela legislação vigente.

§ 1º. As piscinas de qualquer categoria ficam obrigadas a executar tratamento adequado da água, de modo a evitar que

venham a se transformar em possíveis focos de proliferação de vetores.

§ 2º. As piscinas de uso público, de uso coletivo restrito e de uso especial deverão possuir laudo de vistoria, que será

fornecido pela autoridade sanitária, após a vistoria de suas instalações.

Art. 288. É obrigatório o controle médico-sanitário dos usuários de piscinas de uso público e de uso coletivo restrito, apresentando a respectiva ficha médica de aprovação, assinada por profissional legalmente habilitado.

Parágrafo único. O exame médico será atualizado, pelo menos, a cada seis meses.

Art. 289. Será proibida a entrada, na piscina, de pessoas portadoras de doenças transmissíveis, por contágio ou veiculadas pela água, bem como com ferimentos abertos ou com curativos de qualquer natureza.

Art. 290. É proibida nas piscinas de uso público e de uso coletivo, a utilização de objetos que possam comprometer a integridade dos usuários, em especial copos e garrafas de material vítreo.

Art. 291. Em todas as piscinas, com exceção das de uso familiar, os usuários deverão ser esclarecidos, por cartazes ou outros meios de comunicação, sobre o regulamento da piscina, comprimento, largura, profundidades e outras instruções a serem observadas.

Art. 292. As piscinas, com exceção das de uso familiar, conerão, no mínimo, reservatório d'água, sistema hidráulico de circulação e recirculação, filtro, lava-pés, chuveiro e banheiros providos de instalações sanitárias.

Art. 293. O reservatório d'água obedecerá às seguintes especificações mínimas:

I - revestimento interno de material resistente, liso e impermeável;

II - o fundo não poderá ter saliências, reentrâncias ou degraus;

III - a declividade do fundo, em qualquer parte da piscina, não poderá ter mudanças bruscas; e, até um metro e oitenta centímetros de profundidade, não será maior do que sete por cento;

IV - as entradas de água do sistema hidráulico deverão estar submersas e localizadas de modo a produzir circulação em todo o reservatório d'água.

§ 1º. O reservatório de água deverá estar localizado, de maneira a manter um afastamento mínimo das divisas, que permita

a circulação dos usuários.

§ 2º. Com exceção das piscinas de uso familiar, em todos os pontos de acesso à área do reservatório d'água, é obrigatória

a existência de lava-pés, com dimensões mínimas de dois metros por dois metros e vinte centímetros de profundidade útil, nos quais deverá ser mantido cloro residual acima de vinte e cinco miligramas por litro.

§ 3º. Quando o lava-pés circundar toda a piscina, a largura mínima será de cinquenta centímetros.

Art. 294. Os vestiários e as instalações sanitárias, independentes de sexo, conerão, pelo menos:

I - bacias sanitárias e lavatórios, na proporção de um para cada sessenta homens e um para cada quarenta mulheres;

II - mictórios na proporção de um para cada sessenta homens;

III - chuveiros, na proporção de um para cada quarenta banhistas.

§ 1º. Os chuveiros deverão ser localizados, de forma a tornar obrigatória a sua utilização antes da entrada dos usuários na área do tanque.

§ 2º. As bacias sanitárias deverão ser localizadas, de forma a facilitar a sua utilização antes dos chuveiros.

§ 3º. Os seus vestiários, sanitários e chuveiros deverão ser conservados limpos e sua desinfecção será feita a critério da autoridade sanitária.

Art. 295. A área do reservatório de água será isolada, por meio de divisória adequada.

Parágrafo único. O ingresso nesta área só será permitido, após a passagem obrigatória por chuveiro.

Art. 296. As piscinas existentes em creches e escolas deverão ter profundidade, de acordo com a faixa etária a que se destina e ser circundadas por gradil de proteção, com altura mínima de um metro e vinte centímetros, com portão de acesso confeccionado com material que ofereça total segurança aos usuários.

Art. 297. As saunas, além de obedecerem às Normas Técnicas Especiais, deverão ter entrada independente, não podendo suas dependências ser utilizadas para outros fins, nem servir de passagem para outro local.

CAPÍTULO XXXIII Alimentos e Bebidas

Art. 298. Todo estabelecimento que produza, fabrique, transforme, comercie, transporte, manipule, armazene ou coloque à

disposição do público, inclusive ao ar livre, alimentos e/ou bebidas, somente pode fazê-las funcionar com Alvará Sanitário, obedecidos os requisitos das disposições específicas sobre estabelecimentos industriais, comerciais e agropecuários.

Art. 299. - Toda pessoa que produza, fabrique, transforme, comercie, transporte, manipule, armazene ou coloque à disposição do público, inclusive ao ar livre, alimentos e/ou bebidas, deve obedecer aos padrões de higiene e salubridade estabelecidos em lei.

§ 1º. A pessoa que manipule alimentos ou bebidas, na forma deste artigo, deve submeter-se a exame de saúde periódico, de acordo com a legislação, cujo atestado e/ou carteira de saúde expedido por serviço de saúde, deve ser exigido pelo respectivo proprietário ou responsável.

§ 2º. Somente poderá ser comercializado o alimento que preencher os requisitos dispostos em lei, legislações, portarias e/ou normas técnicas.

Art. 300. A pessoa somente pode expor à venda ou ao consumo alimentos e bebidas próprios para tal finalidade, sendo assim considerados os que:

I - estejam em perfeito estado de conservação;

II - por sua natureza, composição e circunstâncias de produção, fabricação, manipulação, beneficiamento, fracionamento, depósito, distribuição, venda e quaisquer atividades relacionadas com os mesmos, não sejam nocivos à saúde, não tenham o seu valor nutritivo prejudicado o não apresentem aspecto repugnante;

III - obedeçam às disposições da legislação federal e estadual vigente relativa ao registro, rotulagem e padrões de identidade e qualidade.

Art. 301. São considerados impróprios para o consumo os alimentos e bebidas que:

I - contenham substâncias venenosas ou tóxicas em quantidades que possam torná-los prejudiciais à saúde do consumidor;

II - veiculem ou contenham substâncias venenosas ou tóxicas, adicionais ou incidentais, para as quais não tenha sido estabelecido limite de tolerância ou que, havendo, ultrapassem-no;

III - contenham microorganismos e/ou parasitos patogênicos em qualquer estágio de evolução, ou seus produtos causadores de infecções, infestações ou intoxicações;

IV - contenham microorganismos e/ou parasitos que indiquem deterioração, pela

manipulação, acondicionamento ou conservação inadequada;

V - sejam compostos, no todo ou em parte, de substâncias em decomposição;

VI - estejam alterados por ação de causas naturais tais como unidade, ar, luz, tenham sofrido avarias, deterioração ou prejuízo em sua composição intrínseca, pureza ou caracteres organolépticos pela presença de enzimas, microorganismos ou parasitos;

VII - por modificações evidentes em suas propriedades organolépticos normais ou pela presença de elementos estranhos ou impurezas, demonstrem pouco asseio em quaisquer das circunstâncias em que tenham sido operados, da origem ao consumidor;

VIII - tenham sido operados, da origem ao consumidor, sob alguma circunstância que os tenha tornado potencialmente perigosos à saúde da pessoa;

IX - sejam constituídos ou tenham sido preparados, no todo ou em parte, com produto proveniente de animal doente ou de animal que não tenha morrido por abate, excetuados os casos permitidos pela inspeção veterinária oficial;

X - tenham sua embalagem constituída, no todo ou em parte, por substância prejudicial à saúde da pessoa;

XI - sendo destinados ao consumo imediato, tendo ou não sofrido cozimento, esteja exposto à venda sem a devida proteção.

Art. 302. A pessoa não pode comercializar os alimentos e bebidas que:

I - provenham de estabelecimento não licenciado pelo órgão competente;

II - não possuam registro no órgão federal competente, quando a ele sujeitos;

III - não estejam rotulados, quando obrigados a esta exigência, ou, quando desobrigados, não puder ser comprovada a sua procedência;

IV - estejam rotulados em desacordo com a legislação vigente;

V - não correspondam à denominação, à definição, à composição, à qualidade, e aos requisitos relativos a:

a) rotulagem e à apresentação do produto especificado no respectivo padrão de identidade e qualidade quando se tratar de alimento padronizado;

b) outros requisitos que tenham sido

declarados no momento do respectivo registro - quando se trata de alimento de fantasia ou não-padronizado;

c) especificações federais pertinentes ou, em sua falta, às das legislações estaduais concernentes, ou às normas e padrões internacionais aceitos quando ainda não padronizados.

Art. 303. A pessoa ao processar alimento ou bebida deve garantir, em todas as fases, que os mesmos estejam livres e protegidos de contaminação física, química e biológica, proveniente do homem, dos animais e do meio ambiente.

§ 1º. Os produtos, substâncias, insumos ou outros devem se apresentar em perfeitas condições de consumo ou uso.

§ 2º. Os alimentos perecíveis devem ser transportados, armazenados ou depositados sob condições de temperatura, umidade, ventilação e iluminação adequadas para sua conservação.

§ 3º. Os alimentos devem ser mantidos afastados de saneantes, desinfetantes, solventes combustíveis líquidos, produtos de perfumaria, limpeza e congêneres.

Art. 304. Toda pessoa deve zelar para que, em todas as fases de seu processamento, os alimentos e bebidas, ou outras substâncias adicionáveis a eles, não entrem em contato com equipamentos, utensílios, recipientes e embalagens capazes de contaminá-los.

§ 1º. Os alimentos enlatados uma vez aberto o invólucro devem ser transferidos para outro recipiente adequado.

§ 2º. É proibido sobrepor bandejas, pratos e outros recipientes contendo alimentos, quando desprovidos de cobertura.

§ 3º. Os utensílios, recipientes e equipamentos que tenham entrado em contato com alimentos crus, não devem entrar em contato com alimentos cozidos, a menos que, entre uma utilização e outra, sejam devidamente lavados e desinfetados.

Art. 305. Toda pessoa ao armazenar, transportar, expor e vender gêneros alimentícios deve protegê-los obrigatoriamente com invólucros próprios e adequados.

§ 1º. No acondicionamento de alimentos não é permitido o seu contato direto com jornais, papéis coloridos, papéis ou filmes plásticos reaproveitados, bem como com a face impressa de papéis ou filmes, não importando se o alimento se destine ou não a ser cozido, lavado, ou desinfetado antes de sua ingestão.

§ 2º. Os gêneros alimentícios, que por força de sua consistência ou tipo de comercialização, não possam ser completamente protegidos por invólucros, devem ser obrigatoriamente abrigados em dispositivos adequados para evitar contaminação, e manuseados ou servidos mediante o emprego de utensílios ou outros dispositivos que sirvam para evitar o contato direto das mãos.

§ 3º. A sacaria utilizada no acondicionamento de alimentos deve ser de primeiro uso, sendo proibido o emprego de embalagens que já tenham sido usadas para produtos não-comestíveis ou aditivos.

Art. 306. Os alimentos embalados devem ser armazenados, depositados ou expostos sobre estrados ou estantes, ou ainda, dependurados em suportes.

§ 1º. Os alimentos embalados, resfriados ou congelados, devem ser armazenados em dispositivos de produção de frio, obedecidas as exigências desta Legislação.

§ 2º. As condições físicas e higiênico-sanitárias dos depósitos e dispositivos de produção de frio devem obedecer às disposições pertinentes desta Legislação.

Art. 307. Os alimentos pulverulentos e granulados, embalados ou não, e os produtos enlatados, devem ser armazenados ou depositados em locais secos, iluminados e ventilados, evitando-se condições que permitam umidade sobre a superfície dos mesmos.

Parágrafo único. As dependências de armazenamento ou depósito de produtos pulverulentos e granulados tais como os

produtos do beneficiamento e moagem do trigo, milho, mandioca e congêneres, devem sofrer limpeza adequada sempre que necessário, de modo a ser mantido sem perfeitas condições de higiene, sem a utilização de água, a qual só será empregada estando à dependência desocupada.

Art. 308. No armazenamento, depósito, acondicionamento e exposição:

I - os alimentos crus não devem contactar diretamente com alimentos que possam ser consumidos sem lavagem, desinfecção ou cozimento prévio;

II - os alimentos que desprendam odores acentuados devem ser separados dos demais;

III - os produtos embalados não podem estar junto com produtos não embalados.

Art. 309. A pessoa, na elaboração de massas e recheios para pastéis, empadas e produtos afins, está proibida de utilizar óleos e gorduras que serviram previamente em frituras.

Parágrafo único. Os recheios para pastéis, empadas e produtos afins, devem ser utilizados no mesmo dia de sua preparação, observadas as demais exigências desta Legislação.

Art. 310. A pessoa é obrigada a substituir a gordura ou o óleo de frituras em geral, assim que os mesmos apresentarem sinais de saturação, modificações na sua coloração ou presença de resíduos queimados.

Art. 311. A pessoa está proibida de fornecer ao consumidor sobras ou restos de alimentos que já tenham sido servidos, bem como de aproveitar as referidas sobras ou restos para a elaboração ou preparação de outros produtos alimentícios.

Seção I Dos Produtos de Origem Animal

Art. 312. A pessoa somente pode expor à venda ou ao consumo, ou ainda empregar na elaboração de derivados e subprodutos comestíveis, as carnes e vísceras:

I - provenientes de animais abatidos em matadouros ou abatedouros registrados e fiscalizados pela autoridade competente;

II - submetidos a processos adequados de resfriamento no próprio matadouro ou abatedouro e transportados e/ou armazenados nos estabelecimentos de distribuição, em temperatura interna igual ou inferior a 7°C.

§ 1º. Nas vilas e povoados de pequeno consumo e na zona rural, quando não puderem ser cumpridas as exigências deste artigo, normas técnicas expedidas pelo órgão competente fixarão as exigências para os pequenos abatedouros e açougues, tais como o número de horas que poderão decorrer entre a matança e a entrega ao consumo, bem como as condições de conservação, exposição e venda para consumo exclusivamente local.

§ 2º. Nas localidades onde não houver abastecimento suficiente de aves e outros pequenos animais abatidos em estabelecimentos licenciados pelo órgão competente, permite-se o abate pelo próprio estabelecimento consumidor, desde que disponha de instalações adequadas, devendo a autorização constar no Alvará Sanitário.

§ 3º. A autorização de que trata o § 2º do presente artigo será concedido a título precário, podendo ser revogada a qualquer momento, a critério da autoridade de saúde.

Art. 313. Toda pessoa proprietária e/ou responsável por açougue ou similar, somente pode armazenar, beneficiar, fracionar e vender carnes de animais de abate, sendo vedada qualquer atividade industrial ou o abate de animais nas suas dependências.

Art. 314. A pessoa proprietária e/ou responsável por açougue ou similar é permitido:

I - a venda de carne moída, desde que preparada no máximo meia hora antes de ser iniciada a sua venda, em quantidade não maior da que possa ser vendida em duas horas, devendo as sobras ser inutilizadas;

II - a venda de carnes cruas pré-elaboradas para uso culinário, aplicando-se no caso de preparações à base de carne moída, as disposições do item anterior;

III - a comercialização de produtos alimentícios derivados de carne e de pescados pré-embalados, desde que conservados na embalagem original do estabelecimento industrial produtor, mantidos em dispositivos de produção de frio, isolados do depósito e da exposição de carnes "in natura", sendo proibida a abertura das embalagens ou o seu fracionamento para a venda.

Art. 315. A toda pessoa proprietária e/ou responsável por açougue ou similar é vedado:

I - expor carnes de animais que não tenham sido inspecionadas pelo órgão competente, sob pena de apreensão;

II - usar o cepo, a machadinha, tábuas, pranchões ou qualquer outro material dessa natureza que não seja impermeabilizado, para fracionar carnes;

III - manter a carne em contato direto com o gelo ou em compartimento onde houver gelo;

IV - manter, no mesmo compartimento dos baús ou câmaras frigoríficas, duas ou mais espécies de carne ou outros produtos, a não ser que estejam devidamente acondicionadas em invólucros apropriados, proporcionando perfeito isolamento;

V - possuir aparelhamento para preparo de carnes conservadas;

VI - manter o sebo a ser removido para fins industriais, nos compartimentos destinados às carnes.

Art. 316. Toda pessoa proprietária e/ou responsável por açougue ou similar deve providenciar para que as carnes e vísceras

não permaneçam fora de refrigeração nem expostas, sem proteção, a poeiras, insetos, outros animais, ao manuseio por parto do comprador e a outras contaminações.

§ 1º. É tolerada a permanência de carnes de refrigerador fora do mesmo, penduradas nas barras ou sobre as mesas de trabalho, o tempo estritamente necessário ao seu recebimento e à sua divisão em meias carcaças, quartos, frações comerciais e desossa, devendo ser, imediatamente após, colocadas nos dispositivos de refrigeração.

§ 2º. É concedido o prazo máximo de três horas, reduzível pela autoridade de saúde, para a realização das operações mencionadas no parágrafo anterior, findo o qual as carnes fora de refrigeração ou expostas em desacordo com esta Legislação serão apreendidas, ficando os infratores sujeitos às demais penalidades regulamentares.

Art. 317. Toda pessoa proprietário e/ou responsável por açougue ou similar deve providenciar para que os equipamentos,

utensílios, instrumentos e recipientes obedeçam às exigências sanitárias, higiênicas e tecnológicas previstas nesta

Legislação e na legislação federal e estadual pertinente.

Art. 318. Toda pessoa proprietária e/ou responsável por açougue ou similar deve providenciar para que os ossos, sebos e

resíduos sem aproveitamento imediato sejam depositados em recipientes herméticos, de material impermeável,

não-absorvente e de superfície lisa, mantidos em local próprio e preferentemente sob refrigeração.

Art. 319. Toda pessoa que trabalha com produtos comestíveis derivados de carnes deve usar, desde o recebimento até a

embalagem, uniformes próprios e limpos, inclusive gorros e botas.

Art. 320. O fracionamento de carnes e vísceras em geral, para comercialização no estado cru, constitui atividade privativa

dos açougues, entrepostos e indústrias de carnes ou matadouros.

§ 1º. A venda de carnes e vísceras nas feiras livres, inclusive de aves e pequenos animais, somente é tolerada quando

observadas as exigências específicas mínimas desta Legislação.

§ 2º. Os recipientes que acondicionem as carnes e vísceras devem satisfazer as condições sanitárias e higiênicas previstas nesta Legislação.

Art. 321. Aplicam-se aos derivados e subprodutos comestíveis as mesmas disposições regulamentares referentes às carnes no que lhes forem aplicáveis, resguardadas, no entanto, as indicações condicionadas pelas peculiaridades de cada produto e a legislação federal pertinente.

Parágrafo único. Os derivados de carnes, como embutidos, conservas e pratos prontos não podem apresentar pêlos, matérias estranhas, larvas e restos de insetos.

Art. 322. Toda pessoa proprietária e/ou responsável por açougue ou similar, para a sua construção e instalação, deve obedecer além das exigências contidas nesta Legislação e nas legislações pertinentes, bem como as da legislação específica sobre estabelecimentos industriais, comerciais e agropecuários.

Art. 323. Os açougues e similares devem ter:

I - área mínima de 20,00 m²;

II - uma porta, no mínimo, abrindo diretamente para logradouro público, assegurando ampla ventilação;

III - piso de material íntegro, liso, lavável, resistente, impermeável, não-corrosível, provido de raias para escoamento de águas de limpeza;

IV - paredes integras revestidas até o teto com material liso, resistente, impermeável, não-corrosível, de cor clara;

V - pia com água corrente;

VI - instalações frigoríficas de funcionamento e controle automático, destinadas exclusivamente à conservação de carnes e

vísceras, com capacidade proporcional ao volume conservado;

VII - balcão expositor refrigerado, com tampa;

VIII - tampos de balcões impermeáveis, revestidos com material liso e resistente e providos de anteparos para evitar o contato do consumidor com a carne;

IX - câmaras ou armários frigoríficos especiais para depósito de produtos alimentícios derivados de carne e pescado pré-empalado; X - instalações sanitárias ou acesso a elas, na

forma desta Legislação e da legislação específica sobre estabelecimentos industriais, comerciais e agropecuários.

Art. 324. A pessoa não pode expor à venda ou ao consumo, vender para as indústrias pesqueiras, ou empregar na elaboração de derivados ou subprodutos comestíveis, pescado que tenha sido recolhido já morto ou capturado em águas contaminadas ou poluídas, em estado capaz de prejudicar a saúde do consumidor.

§ 1º. A pessoa não pode expor à venda ou ao consumo pescado envolvido ou que contenha areia.

§ 2º. As disposições desta Legislação e, em especial, as deste artigo, são extensivas às algas marinhas, crustáceos, moluscos, anfíbios, quelônios e mamíferos de água doce ou salgada usados na alimentação humana.

Art. 325. A pessoa proprietária e/ou responsável por peixarias e entrepostos de pescado é vedado:

I - a industrialização do pescado, inclusive a salga, prensagem, cozimento e defumação;

II - o preparo ou o fabrico de conserva de peixe;

III - a abertura e o fracionamento das embalagens de pescado pré-cozido e congelado.

Parágrafo único. As peixarias e entrepostos de pescado podem comercializar produtos de pescado industrializados, desde que oriundos de estabelecimentos licenciados para tal finalidade.

Art. 326. A pessoa deve manter o pescado sob refrigeração ou congelamento, conforme o caso, em dispositivos dotados de produção e regulagem.

Parágrafo único. É expressamente proibido manter o pescado em exposição fora dos locais que preencham as exigências deste artigo, senão no tempo necessária para a sua limpeza, descamação, esfolia, evisceração e filetagem.

Art. 327. A pessoa deve providenciar para que as escamas, vísceras e demais resíduos do pescado sejam guardados em

recipientes adequados e retirados diariamente, ou mais vezes, se necessário.

Art. 328. Toda pessoa proprietária e/ou responsável por peixarias e entrepostos de pescado deve providenciar para que os equipamentos, utensílios, instrumentos e recipientes obedeçam às exigências sanitárias higiênicas e tecnológicas previstas

nesta Legislação e na legislação federal pertinente.

Art. 329. É considerado pescado "in natura":

I - pescado fresco: quando dado ao consumo sem ter sofrido qualquer processo anterior de conservação, exceto a ação contínua do gelo, na proporção de 30% do peso da mercadoria;

II - pescado resfriado: quando devidamente acondicionado em gelo e mantido em temperatura entre -0,5°C (meio grau centígrado negativo) e -2°C (dois graus centígrados negativos) em câmara ou outro dispositivo frigorífico;

III - pescado congelado: quando submetido a processo industrial adequado de congelamento, em temperatura não superior a -25°C (vinte e cinco graus centígrados negativos) e, posteriormente, mantido em câmara ou outro dispositivo frigorífico, até a sua entrega ao consumidor, em temperatura não superior a -18°C (dezoito graus centígrados negativos).

Parágrafo único. O pescado, uma vez descongelado, não pode ser novamente recolhido a câmaras frigoríficas ou outros

dispositivos de produção de frio.

Art. 330. A pessoa ao realizar as operações de descamação, evisceração e filetagem do pescado destinado à indústria e ao comércio devem fazê-las exclusivamente nas dependências de peixarias, entrepostos e indústrias de pescado ou barcos pesqueiros.

Art. 331. A pessoa deve, na industrialização e no comércio de derivados e subprodutos comestíveis do pescado, obedecer aos preceitos desta Legislação, resguardadas, no entanto, as indicações condicionadas pelas peculiaridades de cada produto e a legislação pertinente.

§ 1º. A industrialização do pescado, inclusive a salga, prensagem, cozimento e defumação, só são permitidos em estabelecimentos industriais devidamente licenciados pela autoridade de saúde.

§ 2º. É obrigatória a limpeza e evisceração do pescado utilizado na elaboração de produtos curados ou em conserva, qualquer que seja a forma de seu processamento, exceto o pescado miúdo, a critério do órgão competente.

Art. 332. É permitida a venda de pescado, fora dos recintos de peixarias, indústrias e entrepostos de pescado, nos seguintes casos e condições:

I - 'in natura', pescado fresco, quando a pesca

for realizada por pescador profissional devidamente matriculado no órgão federal competente, devendo o gelo representar, no mínimo, 30% do peso da mercadoria;

II - "in natura", descamado ou esfolado, eviscerado ou filetado, resfriado ou congelado, desde que observadas as exigências específicas mínimas desta Legislação;

III - pré-embalado e congelado, devidamente rotulado e oriundo de estabelecimento industrial licenciado, em estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios e outros desde que mantido em dispositivos congeladores semi-fixos, de funcionamento automático quanto à produção de frio adequado, observadas as demais exigências regulamentares e a critério do órgão competente.

Parágrafo único. A venda de pescados fora dos recintos de peixarias, indústrias e entrepostos de pescado, somente será permitida desde que o local obedeça às exigências sanitárias, higiênicas e tecnológicas, devendo para o comércio, obter a autorização da Diretoria de Vigilância Sanitária.

Art. 333. Toda pessoa proprietária e/ou responsável por estabelecimentos de armazenamento, beneficiamento, fracionamento e venda de pescado, para a sua construção e instalação devem obedecer além das exigências desta Legislação e da legislação federal, as da legislação específica sobre estabelecimentos industriais, comerciais e agropecuários.

Art. 334. Os estabelecimentos de que trata o artigo 333 devem ter:

I - área mínima de 20 m²;

II - piso de material íntegro, liso, lavável, resistente, impermeável, não-corrosível, provido de ralos para escoamento de águas de limpeza;

III - paredes íntegras, revestidas até o teto com material liso, resistente, impermeável e não-corrosível;

IV - pia com água corrente;

V - instalação frigorífica proporcional ao estoque;

VI - coletor para resíduos, com tampa;

VII - tampo dos balcões impermeabilizados com material liso e resistente;

VIII - instalações sanitárias, ou acesso a elas, na forma desta Legislação.

Parágrafo único. As peixarias que beneficiem o pescado devem dispor, obrigatoriamente, de dependências e instalações para a descamação, esfolagem, evisceração e filetagem.

Art. 335. A pessoa somente pode comercializar, ou utilizar na indústria de alimentos, ovos frescos ou conservados pelo frio, nas condições previstas na legislação pertinente.

§ 1º. Os ovos provenientes de outras aves, que não as galinhas, devem, para ser vendidos, conter na embalagem a declaração expressa da espécie do animal.

§ 2º. É proibido usar para a conservação dos ovos quaisquer processos ou substâncias que possam torná-los prejudiciais para o consumo humano.

Art. 336. A pessoa proprietária e/ou responsável por veículos, depósitos, câmaras e dispositivos frigoríficos, onde se transportam, guardam ou armazenam ovos, deve mantê-los limpos, livres de carnes, hortaliças ou outros produtos que por sua natureza, passam-lhes transmitir odores ou sabores estranhos.

§ 1º. Os ovos expostos à venda devem ser acondicionados em caixas apropriadas ou embalagens especiais e devidamente protegidos dos raios solares diretos.

§ 2º. Os ovos que tenham sofrido conservação pelo frio devem ser armazenados ou expostos em dispositivos que os mantenham em temperatura inferior a 7°C.

Art. 337. Toda pessoa está proibida de comercializar ou utilizar na indústria de alimentos ovos retirados de chocadeiras, qualquer que seja a tempo de sua permanência nas mesmas.

Art. 338. A pessoa somente pode comercializar ou servir os produtos alimentícios e preparações culinárias que contenham ovos, quando a referida matéria-prima ou o produto final tenha sido submetido a tratamento adequado em seu processo de elaboração.

Art. 339. Toda pessoa proprietária e/ou responsável por aviários, granjas e outras propriedades afins nas quais estejam grassando zoonoses, que possam ser veiculadas pelos ovos e sejam prejudiciais à saúde humana, não pode destinar sua produção às indústrias ou ao comércio, ficando a mesma interdita, cautelarmente, até que prove, com documentação fornecida pela autoridade de saúde, que cessou a zoonose.

Parágrafo único - Se os estabelecimentos nas condições descritas no "caput" deste artigo totalizarem mais de 20%, todos os estabe-

lecimentos afins, da região, serão interditados cautelarmente.

Art. 340. Toda pessoa deve realizar a conservação do leite "in natura" através do emprego exclusivo do frio, ressalvado o leite esterilizado.

Art. 341. A pessoa somente pode colocar, para o consumo direto da população, leite pasteurizado em usinas de beneficemente licenciadas pelo órgão competente.

§ 1º. É permitida a venda de leite cru e seus derivados, para consumo direto da população, em localidades que não possam ser abastecidas permanentemente com leite beneficiado, observadas normas técnicas expedidas pela autoridade de saúde e as disposições da legislação federal pertinente, devendo a autorização constar no Alvará Sanitário concedido pela autoridade de saúde.

§ 2º. A autorização de que trata o § 1º deste artigo será concedida sempre a título precário, podendo ser revogada a qualquer momento a critério da autoridade de saúde.

Art. 342. A pessoa somente pode colocar à venda, para o público, leite pasteurizado envasado à máquina em frascos de vidro ou em embalagens não-reutilizáveis, fechados mecanicamente e de forma inviolável, e trazendo consignado o tipo de leite, nome e domicílio do estabelecimento beneficiador e o dia da semana do envasilamento.

Parágrafo único. O envasilamento do leite para o consumo só é permitido no estabelecimento que o pasteurize.

Art. 343. A pessoa, durante o transporte e nos locais de venda até a entrega ao consumidor, deve manter o leite em temperatura não superior a 7°C e, quando preparado para ser servido quente, acima de 60°C.

Art. 344. A pessoa proprietária e/ou responsável por estabelecimento que comercialize leite deve equipá-lo, obrigatoriamente, de refrigeradores ou outros dispositivos de refrigeração exclusivos para o seu depósito e, para serviço quente, de dispositivo que o mantenham constantemente aquecido em temperatura superior a 60°C.

Art. 345. Toda pessoa está proibida de proceder a abertura das embalagens originais para venda fracionada do leite, salvo quando destinado ao consumo imediato, nos estabelecimentos que sirvam refeições.

Art. 346. A pessoa só pode fazer a entrega de leite pasteurizado a domicílio ou realizar o seu comércio ambulante, obedecidas as seguintes condições:

I - fornecimento na embalagem original, sendo expressamente proibido o seu fracionamento;

II - transporte em veículo licenciado;

III - rigorosa observância às demais disposições desta Legislação.

Parágrafo único. Permitem-se a entrega de leite acondicionado em latões com fechos invioláveis, para o consumo próprio de hospitais, internatos, penitenciárias, estabelecimentos militares e outros, a critério da autoridade de saúde.

Art. 347. Toda pessoa está proibida de colocar à venda, para consumo direto da população, laticínios, produtos elaborados à base de leite, incluindo sorvetes, que não tenham sido submetidos, ou a sua matéria-prima, a processo de pasteurização ou tratamento térmico aprovados pela autoridade competente.

Parágrafo único. O comércio de laticínios deve obedecer aos preceitos desta Legislação, resguardadas, no entanto, as indicações condicionadas, pelas peculiaridades de cada produto e as normas em vigor.

Art. 348. A pessoa ao preparar sorvetes só pode usar água potável, devendo seus ingredientes apresentar-se em perfeitas condições de consumo.

Seção II

Dos Produtos de Panificação, de Confeitarias e das outras Massas Alimentícias

Art. 349. A pessoa, nas atividades de produção de pães e produtos de confeitaria e outras massas alimentícias devem:

I - usar fermentos selecionados, de pureza comprovada por laboratório oficial, sendo proibida a fermentação obtida pelas "iscas" de massas;

II - acondicionar de forma correta e proteger de contaminações os produtos fabricados.

Art. 350. Toda pessoa, para a comercialização de pães, produtos de panificação e confeitaria, deve cumprir as seguintes exigências:

I - cada unidade de pão e demais produtos congêneres, independentemente de forma, peso, tipo ou finalidade, quando destinada à exposição e/ou venda em local que não seja a própria firma produtora, ao sair desta, deve estar acondicionada em invólucro fechado e rotulado, na forma desta Legislação;

II - no fornecimento a granel, os pães e demais

produtos de panificação e confeitaria devem ser acondicionados também, em envoltório proporcional, nas mesmas condições exigidas no item anterior;

III - a exposição de pães e demais produtos destinados ao consumo, em qualquer estabelecimento, será feita sempre em vitrinas e sua venda efetuada com o envolvimento dos mesmos em papel ou em sacos de papel ou plástico.

Art. 351. Toda pessoa ao proceder a secagem das massas alimentícias e produtos congêneres deve fazê-lo de acordo com normas técnicas previamente aprovadas pela autoridade de saúde.

§ 1º. As massas, durante a operação de secagem, devem ficar, obrigatoriamente, em armações com prateleiras.

§ 2º. As massas alimentícias estão sujeitas às demais disposições referentes aos produtos de panificação e confeitaria.

Seção III

Dos estabelecimentos de Caldo de Cana

Art. 352. Toda pessoa, na preparação de caldo de cana para consumo, imediato ou não, deve observar as seguintes exigências:

I - a cana destinada à moagem deve sofrer seleção e lavagem em água corrente, a fim de ser separada de qualquer substância estranha;

II - o caldo, obtido em instalações apropriadas, deve passar em aparelhos refrigeradores e coadores;

III - a cana utilizada deve ser raspada e estar em condições satisfatórias para o consumo;
IV - a estocagem e a raspagem de cana devem ser realizadas, obrigatoriamente, em local previamente licenciado pela autoridade de saúde e mantido em perfeitas condições de higiene;

V - os resíduos de cana devem ser mantidos em depósitos fechados até a sua remoção, após encerramento das atividades comerciais ou industriais diárias ou sempre que se fizer necessário.

Seção IV

Dos Produtos Liquidificados

Art. 353. Os produtos obtidos pela liquidifi-

cação de alimentos "in natura" com ou sem adição de matéria-prima alimentar devem ser obrigatoriamente de preparação decente, quando para consumo imediato.

Art. 354. Os produtos liquidificados, tais como vitaminas, iogurtes e similares devem obedecer, ainda, aos seguintes requisitos:

I - as frutas, legumes, leite e demais produtos alimentícios utilizados devem estar em perfeitas condições de consumo;

II - o leite utilizado deve ser pasteurizado, fervido e refrigerado previamente;

III - é proibido o uso de água, bem como a adição de quaisquer substâncias estranhas às matérias-primas necessárias à preparação dos produtos a que se refere este artigo;

IV - é proibido o uso do gelo em contato direto com produtos liquidificados.

Seção V

Das Frutas e Hortaliças

Art. 355. As frutas, hortaliças e assemelhados para serem comercializados e/ou industrializados devem provir de horta que assegure higiene ambiental nas áreas de cultivo e produção, a fim de evitar riscos de saúde pública.

Art. 356. A pessoa deve, durante o transporte das frutas e hortaliças, abrigá-las contra poeiras e sujidades e, ainda, protegê-las dos raios solares diretos.

Art. 357. A pessoa que cultive e/ou comercialize frutas e hortaliças "in natura" deve armazená-las ou depositá-las em local fresco e bem ventilado, sobre estrados que permitam a circulação do ar.

§ 1º. A conservação de frutas e hortaliças mediante aplicação de frio deve observar a tecnologia adequada.

§ 2º. A maturação forçada de frutas deve ser feita com a observação das condições de higiene e técnica previamente aprovadas pela autoridade de saúde.

Art. 358. A pessoa ao utilizar frutas e hortaliças nos estabelecimentos industriais e comerciais, para a elaboração de

produtos alimentícios e preparo de refeições, respectivamente, deve fazer sua prévia limpeza e, a critério da autoridade de

saúde, desinfecção por método previamente aprovado.

Art. 359. Toda pessoa está proibida de expor à venda, bem como de fazer aproveitamento para preparação, de produtos industriais ou culinários de:

I - frutas que não tenham atingido o grau de evolução do tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie, variedade e uso, ou ainda, o grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas;

II - frutos passados, fermentados, putrefeitos ou, em determinadas ocasiões, a juízo da autoridade de saúde, os procedentes de localidades onde grassem doenças transmissíveis;

III - hortaliças que não tenham atingido o grau normal de evolução e perfeito estado de desenvolvimento de tamanho, aroma e cor próprios da espécie e variedade e uso, mal conservados ou procedentes de localidades onde grassem doenças transmissíveis, ou ainda, de hortas em desacordo com as disposições regulamentares;

IV - frutas e hortaliças danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que lhes afete a aparência, ou infectadas por parasitos, fungos e microorganismos causadores de danos e/ou deteriorações.

Art. 360. As frutas e hortaliças e seus produtos derivados não devem apresentar sujidades e restos de insetos.

Seção VI

Dos Demais Alimentos, dos Insumos e Outras Substâncias

Art. 361. A pessoa somente pode proceder à torrefação de café em instalações industriais destinadas exclusivamente a essa atividade, proibindo se, no interior das mesmas, a exploração de qualquer outro ramo de indústria e/ou comércio de produtos alimentícios.

Parágrafo único. O café industrializado para consumo deve ser armazenado, nos estabelecimentos de venda para o público, em local apropriado e exclusivo para tal fim, de modo que se evite a adulteração do gosto e aroma, pelo contato com outros produtos cujas propriedades peculiares possam ser absorvidas, por aquele, no todo ou em parte.

Seção VII

Da Manipulação de Alimentos e Bebidas, dos Utensílios e dos Equipamentos

Art. 362. A pessoa que exerce atividades em estabelecimentos industriais ou comerciais de gêneros alimentícios, independentemente de sua categoria profissional, é obrigada para efeito de admissão e permanência no trabalho,

a possuir carteira de saúde, fornecida gratuitamente pela rede de serviços básicos de saúde.

§ 1º. As carteiras de saúde devem ser mantidas atualizadas, sendo que a periodicidade e o tipo dos exames a serem realizados obedecerão a critérios estabelecidos em normas técnicas.

§ 2º. A obrigação de que trata o "caput" deste artigo é extensiva aos proprietários e/ou responsáveis que intervenham diretamente em seus estabelecimentos, quaisquer que sejam as atividades que desenvolvam nos mesmos.

§ 3º. O pessoal empregado nos estabelecimentos hospitalares, principalmente os de geriatria e de pediatria, devem repetir os exames em intervalos mais freqüentes, com a finalidade, principalmente, de detectar portadores de agentes de doenças transmissíveis por alimentos.

§ 4º. Em casos excepcionais, a carteira de saúde pode ser substituída, provisoriamente, por atestado médico fornecido gratuitamente pela autoridade de saúde, com declaração de prazo de validade, não sendo aceita a sua substituição por atestado emitido por médico particular.

Art. 363. Toda pessoa que possa constituir fonte de infecção de doenças transmissíveis por alimentos, bem como as afetadas por doenças de pele, somente podem manipular alimentos quando, a juízo da autoridade de saúde, dessa atividade não decorra risco à saúde pública ou inconvenientes de outra espécie para os consumidores.

Parágrafo único. De modo especial, não podem manipular alimentos as pessoas:

- a) acometidas ou suspeita de febre tifóide, paratifo A ou B, outras enterites e disenterias, hepatite infecciosa, escarlatina;
- b) acometidas de tuberculose transmissível ou suspeita de serem portadoras dessa doença;
- c) acometidas de doença transmissível de pele ou suspeitas de serem portadoras de doenças desse gênero;
- d) acometidas ou suspeitas de outras doenças de interesse da saúde pública;
- e) que exerçam, concomitantemente, outra atividade, em virtude da qual possam tornar-se portadoras de agentes transmissíveis para os alimentos, especialmente pessoas que desempenham atividade em serviços funerários, na remoção de cadáveres de animais, lixo ou esgoto.

Art. 364. As pessoas manipuladoras de alimentos, quando se apresentarem com febre, doenças de pele, principalmente as com supurações, corrimento nasal, supuração ocular e infecção respiratória, independente de possuírem carteira de saúde atualizada, devem

por iniciativa própria ou do responsável pelo estabelecimento ou por exigência da autoridade de saúde, ser afastadas de suas atividades, podendo reassumir somente após liberação por escrito do médico da Unidade Sanitária da jurisdição.

Art. 365. As pessoas manipuladoras de alimentos não podem praticar ações, possuir hábitos ou apresentar-se em condições capazes de prejudicar a limpeza e a sanidade dos alimentos, a higiene dos estabelecimentos e a saúde dos consumidores.

§ 1º. Os manipuladores de alimentos devem, ainda:

- a) manter o mais rigoroso asseio corporal e do vestuário;
- b) fazer, quando no recinto de trabalho, uso de vestuário adequado, o qual deverá ser de acordo com a natureza dos serviços.
- c) fazer uso de gorro ou outro dispositivo que cubra os cabelos, quando envolvidos na manipulação de alimentos;
- d) ter as mãos e unhas limpas, obrigatoriamente lavadas com água e sabão antes do início das atividades, principalmente quando tenham tocado dinheiro ou material contaminado, feito uso de lenço e após a utilização de instalação sanitária;
- e) ter as unhas curtas e sem pintura;
- f) fazer uso de utensílios apropriados para tocar nos alimentos;
- g) não fumar, não mascar gomas ou praticar atos semelhantes nos locais onde se encontrem alimentos;
- h) não cuspir ou escarrar em qualquer dependência, podendo fazê-lo tão somente no vaso sanitário;
- i) não manipular dinheiro, produto ou substância tóxica, perigosa ou radioativa durante as operações de manipulação.

§ 2º. Ao empregado-caixa incumbe receber diretamente dos fregueses o dinheiro destinado ao pagamento das compras e dar-lhes, nas mesmas condições, o troco porventura devido, sendo absolutamente vedado ao vendedor tocar no dinheiro.

Art. 366. As pessoas manipuladoras de alimentos devem usar permanentemente, durante o trabalho, uniforme regulamentar assim discriminado:

I - uniforme masculino - guarda-pó, jaleco ou avental e gorro de cor clara, calças e calçado apropriados;

II - uniforme feminino - guarda-o, jaleco ou avental e lenço ou gorro, de cor clara, saia ou calças e calçado apropriados.

Parágrafo único. Os garçons ou serventes e

chefes de recepção cuja tarefa seja exclusivamente servir e não manipular alimentos pode usar uniforme que não o regulamentar, após aprovação pela autoridade de saúde.

Art. 367. A transgressão dos preceitos de higiene em geral, especialmente dos dispostos nesta Legislação, permitirá à autoridade de saúde, como medida cautelar, determinação de afastamento temporário do manipulador transgressor, das suas atividades específicas, afastamento este que poderá se tornar definitivo em caso de condenação em processo.

Art. 368. Toda pessoa estranha ao serviço é proibida de entrar nos locais de elaboração, fracionamento, acondicionamento, depósito ou armazenamento de alimentos.

Parágrafo único. Excetua-se do disposto no "caput" deste artigo as pessoas que, pela natureza de suas atividades tais como entrega de mercadoria, consertos ou vistoria sanitária, sejam obrigadas a penetrar nos referidos locais, estando, todavia, sujeitas às disposições referentes à higiene do pessoal.

Art. 369. A pessoa proprietária e/ou responsável por peças, maquinarias, utensílios, recipientes, equipamentos outros e embalagens que venham a entrar em contato com alimentos nas diversas fases de fabricação, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, conservação, transporte, armazenamento, depósito, distribuição, venda e quaisquer outras situações, deve providenciar para que tais elementos não interfiram nocivamente nos alimentos ou alterem o seu valor nutritivo ou as suas características organolépticas, devendo ser mantidos limpos e livres de sujidades, poeiras, insetos e outras contaminações.

Parágrafo único. Os elementos de que trata o "caput" deste artigo devem obedecer ainda às seguintes exigências:

- a) o material empregado deve ser inodoro e não apresentar em sua constituição e revestimento, substâncias consideradas nocivas;
- b) o formato deve permitir a fácil higienização e escoamento e, quando for o caso, apresentar facilidade para desmontagem, remontagem e higienização interna;
- c) o equipamento que não puder ser removido com facilidade deve situar-se de modo a permitir a limpeza das partes, assim como do piso e paredes da dependência, ou então, ser justaposto aos mesmos sem solução de continuidade;
- d) o material das superfícies que entrem em contato com os alimentos deve ser resistente à corrosão, liso, impermeável e não-absorvente;
- e) os balcões de alvenaria devem ser revestidos com material liso, resistente, impermeável e

não-absorvente e terão, obrigatoriamente, a altura mínima de 1,00 metro, assentando diretamente sobre o piso, em base de concreto;

- f) os balcões pré-fabricados devem ser de aço inoxidável ou de outro material impermeável, lavável, não-corrosível, devendo ficar afastados do piso 0,15 metros, no mínimo, e obedecendo às demais especificações previstas;
- g) o frio para os dispositivos frigoríficos, móveis ou fixos, tais como gabinetes, armários, vitrinas e balcões refrigeradores, congeladores e outras instalações congêneres, deve ser produzido por aparelhagem de funcionamento automático, devendo a temperatura existente no terço superior de cada compartimento ser aferida por termômetro fixo;
- h) as torneiras para fornecimento de bebidas a torna devem ser de fácil desmontagem e limpeza.

Art. 370. A pessoa deve lavar e desinfetar todos os equipamentos, utensílios e recipientes após a sua utilização.

§ 1º. A limpeza e desinfecção dos equipamentos, utensílios e recipientes devem obedecer às seguintes etapas:

- a) remoção dos detritos;
- b) lavagem com água corrente e sabão ou detergente;
- c) escaldamento com água fervente ou vapor;
- d) secagem ao ar ou com auxílio de toalhas.

§ 2º. As toalhas utilizadas para secar as superfícies lavadas e desinfetadas, quando não de papel, devem também ser lavadas e desinfetadas.

§ 3º. As operações de limpeza e desinfecção dos utensílios e recipientes para preparar, depositar ou servir alimentos ao público devem realizar-se em pias com uma cuba, no mínimo, ou em máquinas, dotadas de dispositivos para o fornecimento de água quente e fria.

§ 4º. A água utilizada na lavagem e desinfecção, além de satisfazer aos requisitos de potabilidade, estabelecidos na Legislação Federal em vigor.

§ 5º. Nos estabelecimentos industriais, a lavagem e desinfecção dos equipamentos, utensílios e recipientes, nas dependências de elaboração ou preparo dos alimentos e nas de recepção do vasilhame ou embalagem, devem ser realizadas mediante o emprego de dispositivos que forneçam água corrente e vapor de água sob pressão, podendo as mesmas serem coadjuvadas ou substituídas pelo emprego de desinfetantes químicos aprovados, em concentrações, tempo e temperatura previstos em normas técnicas.

§ 6º. A desinfecção de que trata o parágrafo

anterior pode ser substituída por qualquer outro método que venha a demonstrar-se não-tóxico perante a autoridade de saúde e cuja eficiência seja igual ou superior ao preconizado nesta Legislação.

§ 7º. Bactericidas, compostos de limpeza polidores de metais devem ser usados de modo a não deixar resíduos de nível tóxico nas superfícies dos utensílios, recipientes e equipamentos.

Art. 371. A pessoa, ao usar utensílios, recipientes e equipamentos, após a realização das operações de lavagem e desinfecção, deve mantê-los depositados, guardados e manuseá-los de modo a não serem contaminados.

§ 1º. Os recipientes utilizados para servir alimentos devem ser manuseados de modo que as superfícies que entrem em contato com os alimentos, ou com os lábios do consumidor, não sejam tocados pelos dedos ou outras fontes de contaminação.

§ 2º. Os dispositivos para a guarda de talheres devem permitir a fácil retirada dos mesmos, de forma que sejam apanhados tão-somente pelos cabos.

§ 3º. Os utensílios, recipientes e equipamentos portáteis devem ser guardados em dispositivos fechados, protegidos contra respingos, água de condensação, poeiras, insetos e outras contaminações, devendo também ser protegidas contra tais elementos as superfícies dos equipamentos fixos.

§ 4º. Os utensílios, recipientes e equipamentos portáteis devem estar secos antes de serem guardados ou então devem ser colocados em posição que favoreça a drenagem em dispositivos de ganchos ou prateleiras de material não-corrosível.

§ 5º. Quando possível, os recipientes devem ser depositados em posição invertida.

Art. 372. A pessoa deve providenciar para que os continentes, vasilhames ou frascos de retorno, destinados a alimentos, sejam inspecionados antes e após as operações de lavagem e desinfecção, as quais se realizarão de acordo com processos aprovados pela autoridade de saúde.

Parágrafo único. É proibida a reutilização de embalagens que não possam sofrer processo de limpeza e desinfecção.

Art. 373. Toda pessoa está proibida de utilizar ou aproveitar qualquer tipo de vasilhame tradicionalmente usado para alimentos, bebidas e, especialmente, refrigerantes ou aqueles capazes de serem confundidos com

estes, para o envasilhamento, industrialização ou comércio de saneantes, congêneres, substâncias repugnantes ou não-alimentares.

Parágrafo único. É proibida, também a utilização ou aproveitamento, para embalagem de alimentos, de recipientes ou vasilhames que tenham contido anteriormente saneantes e congêneres, substâncias repugnantes ou não, alimentos e substâncias tóxicas ou capazes de contaminar o alimento ou alterar as suas características organolépticas.

Art. 374. Toda pessoa deve providenciar para que os estrados e prateleiras para o armazenamento, depósito ou exposição de alimentos sejam construídos de material que possa ser lavado e desinfetado, tolerando-se a madeira aplainada desde que em bom estado de conservação e limpeza.

§ 1º. Para permitir a conservação dos produtos, preservação contra umidade, água de limpeza do pavimento ou outras contaminações, os estrados e prateleiras devem situar-se, no mínimo, a 0,30 m do pavimento.

§ 2º. Nos locais de exposição e venda, de estabelecimentos comerciais, permite-se que os estrados e prateleiras situem-se à altura mínima de 0,15 m do pavimento, desde que, facilmente removíveis, tenham largura não superior a 0,60 m e estejam afastados, no mínimo, 1,50 m dos umbrais de portar que dêem para o exterior.

Seção VIII

Dos Estabelecimentos Industriais e Comerciais de Gêneros Alimentícios

Art. 375. Todo estabelecimento industrial e/ou comercial que produza, fabrique, transforme, comercie, transporte, manipule, armazene ou coloque à disposição do público, inclusive ao ar livre, alimentos e/ou bebidas, somente pode fazê-las funcionar com Alvará Sanitário, obedecidos os requisitos das disposições específicas sobre estabelecimentos industriais, comerciais e agropecuários.

§ 1º. Os estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios e/ou bebidas devem ainda:

- a) dispor de dependências e instalações mínimas adequadas às finalidades específicas;
- b) dispor, nas dependências ou local de trabalho, de áreas físicas adequadas ao número de pessoas empregadas ou atendidas;
- c) dispor de instalações, aparelhos e locais conforme o caso, para a limpeza e desinfecção dos equipamentos, utensílios e alimentos, providos de água corrente;
- d) dispor de instalações e elementos necessários à permanente higiene de seu pessoal e

para utilização pelo público, se for o caso, abrangendo instalações sanitárias e vestiários com armários individuais, cujo número e localização devem obedecer às disposições do decreto que dispõe sobre estabelecimentos industriais, comerciais e agropecuários;

e) dispor, obrigatoriamente, de lavatório de uso exclusivo dos manipuladores de alimentos, nas áreas onde se elaborem, fracionem ou acondicionem alimentos;

f) prover os lavatórios, obrigatoriamente, de sabão e toalhas de uso individual, de preferência descartáveis;

g) dispor de abastecimento de água limpa e potável para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial ou comercial e às exigências sanitárias, devendo fluir canalizada e sob pressão em todas as áreas de elaboração, fracionamento ou acondicionamento de alimentos, nas instalações de limpeza e desinfecção de utensílios e equipamentos e nas instalações sanitárias;

h) dispor de adequado sistema de esgotamento sifonado ligado a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento público, quando existente, ou a fossas sépticas;

i) dispor de ventilação suficiente em todas as dependências, de modo a manter o ambiente livre de odores desagradáveis e da condensação de vapores, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica;

j) dispor de iluminação natural sempre que possível e quando a luz artificial fizer-se necessária, esta deve ser o mais semelhante possível à luz natural, com intensidade e distribuição suficientes para garantir a apreciação do estado dos alimentos, dos equipamentos, dos utensílios e da construção, e de forma a proporcionar conforto visual;

k) possuir dispositivos de produção de frio, quando se fizer necessário, em número, capacidade e eficiência adequados às finalidades e funcionamento do estabelecimento;

l) dispor as instalações sanitárias, vestiários ou dependências de moradia quando for o caso, de modo a não haver comunicação direta com as dependências e locais onde se encontrem alimentos;

m) manter todas as dependências à prova de roedores;

n) dispor de dispositivos que impeçam a entrada de insetos e de impurezas evitáveis, nas aberturas dos locais onde se elaborem, fracionem, acondicionem, depositem ou armazenem alimentos;

o) dispor de pisos e paredes convenientemente impermeabilizados, laváveis e não-corrosíveis, nos locais de elaboração, fracionamento, acondicionamento, depósito ou armazenamento de alimentos, de acordo com esta Legislação, e normas técnicas da ABNT;

p) instalar fornos e caldeiras em locais apropriados, devendo chaminé possuir uma altura mínima de 2(dois) metros acima

da mais alta cumieira num raio de 50 metros, observando ainda as disposições concernentes à segurança, higiene do trabalho e incômodos à vizinhança;

q) dispor de coletores utilizados para disposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos, devendo os mesmos ser dotados de tampas acionadas sem contato manual;

r) dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados, devendo estes estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária quando requerido.

§ 2º. Os estabelecimentos industriais, os açougues e entrepostos de carnes, as peixarias e os entrepostos de pescados, e ainda os hotéis, devem dispor de reserva de água suficiente para um dia de atividade, pelos menos.

§ 3º. Os estabelecimentos que preparem e/ou sirvam refeições, podem ser interditados temporariamente, quando houver interrupção no abastecimento de água.

Art. 376. Toda pessoa proprietária e/ou responsável por estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios deve providenciar para que os mesmos sejam instalados e equipados para os fins a que se destinam, quer em unidades físicas, quer em maquinaria e utensílios diversos em razão da capacidade de produção com que se propõem a operar.

Parágrafo único. É proibido elaborar, extrair, fabricar, manipular, armazenar, fracionar, vender ou servir alimentos em

instalações inadequadas para a finalidade e que possam determinar a perda ou impropriedade dos produtos para o consumo, prejuízos à saúde ou à segurança do trabalho.

Art. 377. A pessoa proprietária e/ou responsável por estabelecimentos de produção, industrialização e comercialização de alimentos e bebidas é proibido:

I - expor à venda, ou ter em depósito, substâncias tóxicas ou cáusticas para qualquer uso, que possam ser confundidas com gêneros alimentícios expostos ao consumo;

II - vender medicamentos;

III - expor à venda, ou ter em depósito entre os gêneros alimentícios para consumo público, gêneros deteriorados, alterados ou falsificados;

IV - expor à venda ou ter em depósito produtos sem registro no órgão sanitário competente ou com o prazo de validade esgotado.

V - guardar ou vender substâncias que possam corromper, alterar, adulterar, falsificar, avariar os alimentos, ou de qualquer forma torná-los impróprios para o consumo ou comercialização;

VI - vender a granel produtos agropecuários, rações para animais, saneantes, desinfetantes, solventes, combustíveis líquidos ou similares;

VII - possuir substâncias e plantas tóxicas ou permitir a entrada ou permanência de animais em quaisquer de suas dependências, excetuando-se a presença eventual de cães-guias de pessoas deficientes visuais, nos locais onde são servidos alimentos,

VIII - ter no local matéria-prima, instrumentos ou materiais estranhos ao processo de fabricação ou preparo licenciado, bem como depositar produtos, objetos e materiais estranhos às finalidades das dependências;

IX - fazer refeições em dependências não licenciadas para tal finalidade, incluindo-se na proibição os empregados do estabelecimento;

X - utilizar as dependências como habitação, dormitório ou outras finalidades estranhas às atividades licenciadas.

Parágrafo único. Só é permitido, nos estabelecimentos de venda ou consumo de alimentos, o comércio de saneantes, desinfetantes, solventes, combustíveis líquidos e produtos similares, devidamente embalados, quando o estabelecimento possuir local apropriado e separado, devidamente aprovados pela autoridade de saúde.

Art. 378. A pessoa proprietária e/ou responsável por estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios deve manter suas dependências em bom estado de conservação e em perfeitas condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos ou atividades.

§ 1º. A limpeza deve ser realizada por métodos que não levantem poeira.

§ 2º. A lavagem dos pisos e das paredes até 2,00 m de altura nas dependências em que se elaborem, fracionem ou acondicionem alimentos, deve ser diária, sendo que, semanalmente, devem ser utilizados desinfetantes aprovados, para limpeza dos pisos.

§ 3º. Quando necessário, será feita desinfecção dos forros, da parte superior das paredes e das esquadrias.

§ 4º. Durante as operações de limpeza, os alimentos devem ser protegidos de contaminação por respingos.

§ 5º. As águas servidas e residuais devem ter destino conveniente, podendo a autoridade de saúde determinar o tratamento antes de seu lançamento ao sistema de escoamento.

§ 6º. É obrigatória a desinsetização e desratização periódica dos estabelecimentos sendo que devem ser realizadas de forma especializada e devidamente aprovadas pela Diretoria de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, observadas as demais exigências regulamentares.

§ 7º. O emprego de venenos contra roedores e insetos pelo responsável ou proprietário do estabelecimento só será permitido nas dependências não-destinadas à manipulação ou depósito de alimentos e quando as substâncias e métodos utilizados forem aprovados pela autoridade de saúde.

§ 8º. É proibido o uso de serragem ou areia sobre os pisos.

Art. 379. A pessoa proprietária e/ou responsável por estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios, deve afixar em local visível das instalações sanitárias, cartazes advertindo os empregados da obrigatoriedade de lavarem as mãos antes de retomarem ao trabalho.

Art. 380. A pessoa proprietária e/ou responsável por estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios deve providenciar para que os vasilhames de retorno sejam arrumados e empilhados em local coberto, devidamente separados das dependências onde existam alimentos.

Art. 381. A pessoa proprietária e/ou responsável por estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios

deve depositar o lixo e resíduos de alimentos separadamente, em recipientes próprios, impermeáveis e herméticos de fácil limpeza e desinfecção ou não-reutilizáveis.

§ 1º. Os recipientes devem ser removidos para local apropriado, por ocasião da limpeza geral diária ou sempre que necessário.

§ 2º. Os locais onde os recipientes com lixo e resíduos aguardam o destino conveniente devem ter o piso e as paredes, até 2 m de altura, impermeabilizados com material liso, resistente e lavável, ser protegidos contra a ação de insetos roedores e animais domésticos, possuírem torneira com água corrente, e dispor de ralo sifonado para escoamento das águas provenientes da lavagem do local.

§ 3º. Quando não houver coleta pública, o lixo

deve ser eliminado adequadamente, de forma aprovada pela autoridade de saúde.

Art. 382. Toda pessoa proprietária e/ou responsável por mercados e supermercados, além de cumprir as exigências desta Legislação no que lhes for aplicável e da legislação federal, deve provê-los de:

I - pias ligadas à canalização da rede de abastecimento, com água abundante para todas as atividades;

II - câmaras frigoríficas para os gêneros alimentícios de fácil deterioração;

III - piso de material liso, resistente e impermeável;

IV - paredes revestidas até a altura de 2 metros no mínimo, de material liso e impermeável;

V - portas e janelas capazes de assegurar franca ventilação e impedir a entrada de insetos e roedores;

VI - pé direito mínimo de 3,50 metros, contados do ponto mais baixo da cobertura;

VII - instalações sanitárias, na forma desta Legislação.

Art. 383. A pessoa proprietária e/ou responsável por mercados e supermercados deve manter seus pisos convenientemente limpos, por método que não levante poeira.

§ 1º. Recipientes de fácil limpeza para coleta de lixo e detritos devem ser dispostos em locais adequados, sendo removidos para local apropriado por ocasião da limpeza geral diária ou sempre que necessário, enquanto aguardam o destino definitivo.

§ 2º. Terminada a jornada diária de trabalho, deverá ser iniciada imediatamente a limpeza do piso bem como do equipamento utilizado.

Art. 384. Os estabelecimentos comerciais, como açougues, peixarias, panificadoras, quitandas e congêneres, devem obedecer às disposições desta Legislação, no que lhes for aplicável bem como as normas técnicas expedidas pela autoridade de saúde.

Parágrafo único. Ficam sujeitas às mesmas exigências as empresas e companhias exploradoras ou arrendatários de mercados, supermercados, nos compartimentos e locais destinados a locação, depósito e leilões de produtos.

Art. 385. A pessoa proprietária e/ou responsável por estabelecimento de empórios, mercearias, fiabrerias, depósitos de gêneros

alimentícios e estabelecimentos congêneres são permitidos:

I - comercializar carnes e vísceras, inclusive de aves e pequenos animais de abate, somente quando previamente fracionadas e embaladas em açougues, entrepostos de carne e estabelecimentos industriais licenciados e com rotulagem indicativa de sua procedência, mantidas em dispositivos de produção de frio, sendo proibida no local, qualquer manipulação ou fracionamento;

II - comercializar pescado, somente quando previamente embalado e congelado em estabelecimento industrial de pescado, licenciado, e com rotulagem indicativa de sua procedência, mantido permanentemente em dispositivo congelador, destinado unicamente para alimento desta natureza e tipo.

Art. 386. A pessoa proprietária e/ou responsável por estabelecimento de empórios, mercearias, fiabrerias, depósitos de gêneros alimentícios e estabelecimentos congêneres são vedados:

I - manter em depósito e/ou comercializar aves e outros pequenos animais vivos;

II - preparar e/ou servir refeições;

III - preparar produtos alimentícios liquidificados, refrescos, refrigerantes e sorvetes;

IV - produzir bebidas alcoólicas no estabelecimento;

V - manter em depósito e/ou comercializar os demais gêneros alimentícios, obedecidas às disposições próprias contidas nesta Legislação;

VI - vender carvão e lenha, exceto quando o estabelecimento dispuser de depósitos especiais e adequados a critério da autoridade de saúde.

Art. 387. Toda pessoa proprietária e/ou responsável por barracas, bancas, quitandas, quiosques e congêneres, deve obedecer às exigências desta Legislação no que lhes for aplicável, em especial às seguintes:

I - o material empregado na construção dos estabelecimentos de que trata esta subseção pode ser de madeira, desde que de boa qualidade;

II - as paredes internas e pisos devem ser impermeabilizados com material liso, resistente, lavável, não-corrosível, e de cor clara;

III - as junções entre as tábuas devem ser

cobertas com tapajuntas ou outro material próprio para calafetação, a critério da autoridade de saúde;

IV - a cobertura ou teto devem ser de material capaz de proteger contra a insolação e chuvas;

V - é obrigatória a existência de pia com água corrente;

VI - os armários, prateleiras, mesas e balcões devem ser revestidos com material liso, lavável e de cor clara;

VII - para a comercialização de gêneros alimentícios perecíveis, é obrigatória a existência de equipamento próprio para refrigeração, aquecimento e conservação.

Art. 388. Toda pessoa proprietária e/ou responsável por estabelecimentos de preparação e/ou serviço de alimentos e bebidas deve obedecer às exigências desta Legislação no que lhes for aplicável, em especial às seguintes:

I - as dependências e instalações devem ser suficientes em número e adequadas ao ramo explorado, de acordo com normas técnicas baixadas pela autoridade de saúde;

II - as copas e cozinhas devem ajustar-se à capacidade instalada e operacional do estabelecimento;

III - os estabelecimentos que não preparem, nem sirvam refeições, quando for o caso, podem ter copas e cozinhas com área compatível às suas necessidades, equipamentos e finalidades;

IV - as instalações sanitárias para o público e para os empregados devem ser em número adequado, instaladas de acordo com as disposições regulamentares, em perfeitas condições de higiene, com papel higiênico fornecido permanentemente pelo estabelecimento, e com recipientes coletores para o mesmo com tampa, disposto de forma a não contaminarem o papel não utilizado;

V - os lavatórios devem ser localizados junto às instalações sanitárias e providos de água corrente, sabão, toalha de uso individual, de preferência descartável, e cestos coletores com tampa;

VI - os vestiários devem ser providos de armários individuais para as pessoas que desempenham atividades no estabelecimento, sendo proibida a troca ou guarda de roupas em outros locais.

§ 1º. É expressamente proibido o funcionamento de estabelecimentos que preparem e/ou sirvam refeições quando não

dispuserem de água quente e fria em quantidade suficiente para suas finalidades.

§ 2º. As despensas e adegas devem ser instaladas em locais específicos, obedecendo aos requisitos de higiene e salubridade.

Art. 389. A pessoa deve providenciar para que os equipamentos, utensílios e instrumentos além de satisfazer às disposições desta Legislação, no que lhes forem aplicáveis, obedecem às seguintes exigências:

I - os pratos, copos, talheres e demais utensílios devem ser íntegros, sendo proibido o seu uso quando quebrados, rachados, lascados, gretados ou defeituosos;

II - os açucareiros, farinheiras, saleiros e afins devem ser de tipo higiênico, providos de tampa de fechamento eficiente para impedir a entrada de insetos;

III - as louças, talheres e demais utensílios, depois de convenientemente lavados e desinfetados devem ser mantidos protegidos da ação de poeiras, insetos e outras contaminações, devendo ser levados limpos e secos para as mesas;

IV - os copos, taças, cálices e demais recipientes para servir bebidas não podem ser resfriados pelo uso direto de gelo ou de água gelada;

V - os botijões de gás, liquefeito de petróleo devem ser depositados em local ou dispositivo que evite a contaminação dos alimentos por sujidades, devendo ser higienizados antes de sua entrada nas cozinhas;

VI - quando o combustível utilizado for lenha ou carvão vegetal, o estabelecimento deve dispor de local próprio e adequado para o seu depósito;

VII - os fogões e churrasqueiras devem ser dotados de coifa ou cúpula exaustora, evitando, assim, a produção de fumaça nos compartimentos de trabalho;

VIII - as mesas, bancadas e os balcões de trabalho devem ser dotados de tampas de material liso, lavável, compacto, resistente, impermeável, não-absorvente e não-corrosível;

IX - as pias devem ser providas de fornecimento contínuo de água corrente quente e fria, devendo haver pia separada destinada exclusivamente à limpeza prévia dos alimentos, sendo que aquelas destinadas à lavagem e desinfecção de utensílios devem, obrigatoriamente, ser duplas;

X - nas salas de preparo, fracionamento ou acondicionamento de alimentos deve haver

lavatório de uso exclusivo dos manipuladores de alimentos dotados de água corrente, sabão e toalha de uso individual;

XI - as toalhas de mesa e os guardanapos devem ser substituídos por outros rigorosamente limpos, logo após a sua utilização, e aqueles já utilizados devem ser depositados em recipientes fechados, para posterior encaminhamento para lavagem e desinfecção, sendo que estas operações devem ser realizadas em instalações adequadas e exclusivas, não podendo haver mistura com roupas de uso pessoal.

§ 1º. É obrigatório o uso de estufas para exposição ou guarda de produtos que devem ser mantidos em temperatura acima de 60°C.

§ 2º. Não é permitida a lavagem de utensílios, recipientes e instrumentais em águas paradas nas pias ou em outros recipientes.

Art. 390. Toda pessoa proprietária e/ou responsável por estabelecimento de preparação e/ou serviço de preparação de alimentos e bebidas, deve prove-lo de recipientes próprios para a coleta de lixo, com tampa, de material resistente, de boa qualidade e de fácil limpeza, obedecendo para a sua destinação, às disposições desta Legislação no que lhe for aplicável.

Art. 391. Toda pessoa proprietária e/ou responsável por Bares, Restaurantes, Churrascarias, Pizzarias, Pastelarias, Cafés, Lanchonetes e Estabelecimentos Congêneres, além de cumprir as exigências desta Legislação no que lhe forem aplicáveis, e da legislação federal pertinente deve provê-lo de:

I - pisos íntegros, de material liso, lavável, resistente, impermeável, não-corrosível, provido de ralos para escoamento de águas de limpeza, na cozinha, copa, despensa, depósito e banheiros;

II - paredes da cozinha, copa, despensa, depósitos e banheiros, íntegras, revestidas até o teto com material liso, lavável, resistente, impermeável, não-corrosível e de cor clara;

III - balcões e mesas de manipulação de alimentos revestidos de material lavável, resistente, impermeável e não-corrosível;

IV - armários revestidos de material impermeável e lavável, dispostos e conservados de maneira a evitar poeira, umidade e vetores;

V - recipientes coletores com tampa para os restos de alimentos da cozinha;

VI - sanitários para ambos os sexos, com acesso independente, sendo no mínimo 2 para cada grupo de 20 pessoas ou fração.

Art. 392. Toda pessoa proprietária e/ou responsável por "cafés expressos" deve providenciar para que as xícaras e colherinhas sejam previamente lavadas em água corrente fria e em seguida conservadas em aparelhos apropriados que garantam temperatura não-inferior a 90°C.

Art. 393. Toda pessoa proprietária e/ou responsável por panificadoras, confeitarias, docerias, padarias e congêneres, além de cumprir a exigências desta Legislação no que lhes for aplicável e da legislação federal pertinente, deve provê-los de:

I - pisos íntegros, de material liso, lavável, resistente, impermeável e não-corrosível;

II - paredes revestidas:
a) até 2 metros, na área de atendimento ao público, com material resistente, lavável, impermeável, não-corrosível e em cor clara, sendo a faixa restante pintada de cor clara com tinta plástica lavável;
b) até o teto, na área de manipulação, com material resistente, lavável, impermeável, não-corrosível e em cor clara;

III - aberturas com telas nas salas de manipulação;

IV - chaminés instaladas no mínimo 2 metros acima da mais alta cumieira, num raio de 50 metros, e com equipamentos anti-poliuição;

V - fornos, caldeiras e máquinas instaladas em compartimentos especiais, distando 0,50 m das paredes próximas, sendo que não é permitida construção alguma sobre os fornos, a não ser a cobertura para protegê-los;

VI - depósito para farinhas, açúcar e outros, com piso e paredes impermeabilizadas, proteção especial contra insetos e animais, bom como estrados gradeados, na altura de 0,30 m e aberturas especiais teladas.

§ 1º. A secagem dos produtos deve ser efetuada em ambiente com equipamento adequado e protegido.

§ 2º. O preparo das massas doces, salgados e demais produtos deve ser realizado, sempre que possível: por processo mecânico, evitando-se ao máximo o uso das mãos.

§ 3º. O produto pronto para o uso deve ser protegido de contaminação exterior.

§ 4º. É obrigatória a utilização de estilete de aço inoxidável, não sendo permitido que o mesmo seja de outro material.

§ 5º. A manipulação dos produtos prontos

para o consumo, na impossibilidade do uso de pegadores de aço inoxidável, deve ser feita com as mãos protegidas por luvas.

Art. 394. Toda pessoa proprietária e/ou responsável por sorveterias e fábricas de gelo, além de cumprir as exigências desta Legislação no que lhes for aplicável e da legislação federal pertinente, deve obedecer às seguintes:

I - além de outros equipamentos próprios, as sorveterias devem ter pasteurizador e homogeneizador adequado, de fácil limpeza e desinfecção;

II - a água utilizada, quando não for de abastecimento público, deve ser submetida a tratamento e controle adequado, a critério da autoridade de saúde.

Art. 395. Toda pessoa proprietária e/ou responsável por cozinha industrial, rotisseria e serviço de bufê, além de cumprir as exigências desta Legislação no que lhes for aplicável deve obedecer ao disposto na legislação federal pertinente.

Art. 396. Toda pessoa proprietária e/ou responsável por cozinha industrial, rotisseria e serviço de buffê, na hipótese destes estabelecimentos não possuírem refeitório, está dispensada das exigências específicas para estes compartimentos, estando obrigada às demais disposições pertinentes.

Art. 397. Toda pessoa proprietária e/ou responsável por carros de lanches e congêneres além de cumprir as exigências desta Legislação no que lhes forem aplicáveis e da legislação federal pertinente deve obedecer às seguintes:

I - os veículos utilizados, motorizados ou não, devem ter espaço interno suficiente para a permanência do manipulador e ser providos de reservatório para adequado suprimento da água corrente potável, instalações de copa, cozinha e balcão de servir;

II - o compartimento do condutor, quando for o caso, deve ser isolado dos compartimentos de trabalho, sendo proibida a utilização do veículo como dormitório;

III - os utensílios e recipientes, para utilização pelo consumidor, devem ser descartáveis e descartados após uma única utilização;

IV - o fornecimento de lanches ou refeições em mesas, só é permitido caso existam instalações adequadas para os frequentadores;

V - as mesas, quando houverem, devem ser insuladas sobre piso impermeável, lavável e liso;

VI - a fumaça, o calor e a odor do ambiente de trabalho devem ser eliminados através de dispositivos adequados;

VII - as águas servidas oriundas das pias devem ser destinadas à rede pública de esgotos sempre que esta existir, ou destinadas a sistema adequado de tratamento, aprovado pela autoridade de saúde.

Art. 398. Toda pessoa proprietária e/ou responsável por barracas, bancas, quitandas, quiosques e congêneres, além de cumprir as exigências desta Legislação no que lhes for aplicável e da legislação federal pertinente, deve obedecer às seguintes:

I - a construção dos estabelecimentos de que trata esta subseção pode ser de madeira, desde que de boa qualidade;

II - a impermeabilização das paredes internas e pisos devem ser feitos com material liso, resistente, lavável, não-corrosível, impermeável, sendo as paredes de cor clara e lisa;

III - as junções entre as tábuas devem ser cobertas por tapa-juntas ou outro material próprio para calafetação;

IV - a cobertura ou teto deve ser de material capaz de proteger o estabelecimento contra a insolação ou chuvas;

V - a existência de pia com água corrente é obrigatória;

VI - os armários, prateleiras, mesas e balcões devem ser revestidos de material liso, impermeável, lavável e de cor clara.

Parágrafo único. É proibida a comercialização de gêneros alimentícios perecíveis quando não existir equipamento próprio para refrigeração, aquecimento e conservação.

Art. 399. Toda pessoa proprietária e/ou responsável por estabelecimentos industriais de gêneros alimentícios deve prove-los de locais ou dependências reservadas ao:

I - recebimento, seleção, lavagem da matéria-prima e outras operações preliminares, quando for o caso;

II - depósito ou armazenamento de matérias-primas e aditivos;

III - depósito de material de acondicionamento;

IV - beneficiamento, preparação ou elaboração dos produtos;

V - depósito ou armazenamento de produtos semi-acabados ou em processo de elaboração se for o caso;

VI - envasamento ou acondicionamento dos produtos acabados;

VII - lavagem e desinfecção do vasilhame ou outro material de acondicionamento, quando for o caso;

VIII - depósito ou armazenamento dos produtos acabados e a sua expedição;

IX - depósito de combustível, quando for o caso;

X - vestiários;

XI - instalações sanitárias;

XII - refeitório, quando exigido.

§ 1º. As dependências destinadas ao beneficiamento, preparação ou elaboração dos produtos, ao depósito ou armazenamento de produtos semi-acabados ou em processo de elaboração e as de envasamento ou acondicionamento dos produtos acabados devem ser totalmente separadas das demais, restringindo-se ao mínimo possível o trânsito de materiais e do pessoal.

§ 2º. Nas indústrias onde se manipulam produtos comestíveis e não-comestíveis deve haver separação total e inconfundível entre suas diversas instalações e dependências, não podendo haver nenhuma conexão entre elas.

Art. 400. Toda pessoa proprietária e/ou responsável por estabelecimentos industriais de gêneros alimentícios deve obedecer ainda às seguintes exigências:

I - os compartimentos de preparo ou manipulação, bem como os de venda e expedição de gêneros alimentícios, devem ter as paredes, até a altura de 2,00 m, bem como os pisos, revestidos de material liso, íntegro, resistente, lavável, impermeável e não-corrosível, não sendo permitido o emprego de forros de madeira;

II - os compartimentos de manipulação e depósitos de gêneros alimentícios devem ter as janelas, portas e demais aberturas teladas à prova de insetos;

III - as seções industriais e residenciais e de instalação sanitária devem formar conjuntos distintos na construção do edifício, de forma a não se comunicarem diretamente entre si, a não ser por antecâmaras dotadas de abertura para o exterior;

IV - as saias de trabalho onde houver manipulação, preparo ou fabrico de alimentos devem ter lavatório com sabão e toalhas de uso individual, de preferência descartáveis.

Art. 401. Toda pessoa só pode realizar a comercialização ambulante de alimentos e bebidas em locais públicos, feiras livres, festividades, domicílios e outros locais e modalidades, após a concessão da respectiva licença sanitária.

§ 1º. A licença fornecida pela autoridade de saúde será sempre a título precário e com menção da natureza e tipos de gêneros alimentícios, podendo ser revogada a qualquer momento, a critério da mesma.

§ 2º. As licenças sanitárias para ambulantes e feirantes são pessoais e intransferíveis devendo constar nelas, também, o endereço do portador e do local onde se depositem as mercadorias e o veículo utilizado para transporte das mesmas.

§ 3º. As autoridades municipais não concederão licença aos interessados sem a comprovação de acharem-se previamente licenciados pela autoridade de saúde, que consultará por sua vez, as autoridades municipais, sobre a localização do comércio.

Art. 402. Toda pessoa deve providenciar para que os implementos utilizados para comercialização ambulante de alimentos e bebidas sejam vistoriados pela autoridade de saúde, bem como o local de guarda das mercadorias e do veículo utilizado para transporte.

§ 1º. São considerados implementos para o comércio ambulante:

- a) veículos, motorizados ou não;
- b) tabuleiros, mesas e estrados;
- c) cestas e caixas;
- d) pequenos recipientes isotérmicos;
- e) outros apetrechos aprovados pela autoridade de saúde.

§ 2º. Os implementos mencionados no parágrafo anterior não podem contrariar as disposições do Código de Posturas Municipais.

§ 3º. Os implementos não podem ser utilizados para o transporte, guarda ou depósito de objetos ou mercadorias estranhas ao comércio para o qual foram licenciados.

§ 4º. Os implementos devem estar dispostos de modo a manter a guarda, depósito ou exposição de alimentos, seus utensílios e recipientes acima de 0,40 m do piso.

§ 5º. As superfícies dos dispositivos para guarda, depósito e exposição, quando a natureza dos alimentos não exigir um revestimento liso, resistente, impermeável, não-absorvente e não-corrosivo, devem estar perfeitamente pintadas com tinta inócua e de

cores claras, permitindo-se no caso de feirantes, a critério da autoridade de saúde, a substituição do material de revestimento ou da pintura por toalhas de plástico ou fazenda.

Art. 403. A pessoa deve providenciar para que o local destinado à comercialização ambulante de alimentos e bebidas seja mantido em perfeitas condições de higiene e limpeza.

Parágrafo único. Os ambulantes devem portar ou instalar, conforme o caso, adequados recipientes coletores de lixo, com tampa.

Art. 404. A pessoa, na comercialização ambulante de alimentos e bebidas, deve providenciar para que os vendedores:

I - usem uniforme na forma desta Legislação, bem como possuam carteira de saúde atualizada;

II - manipulem os alimentos mediante o uso de pegadores limpos, esterilizáveis ou com as mãos protegidas convenientemente.

Art. 405. A pessoa responsável por feiras livres deve provê-las de instalações adequadas para higiene pessoal dos feirantes.

§ 1º. Para cada grupo de 03 bancas é exigido o mínimo de 1 pia com água corrente para a higiene das mãos.

§ 2º. As águas residuais das pias a que se refere o parágrafo anterior devem ser lançadas na rede coletora de esgotos ou em sistema adequado, aprovado pela autoridade de saúde.

Art. 406. A pessoa, para comercialização ambulante de alimentos e bebidas, somente pode vender aqueles que não ofereçam riscos à saúde pública e que não contrariem proibições expressas no Código de Posturas Municipal.

§ 1º. É tolerada a venda ambulante de:

- a) frutas e hortaliças;
- b) sorvetes, refrescos e refrigerantes;
- c) balas, caramelos, gomas de mascar e similares, bombons, chocolates em tabletes e similares, biscoitos e produtos de confeitaria, exceto os recheados com ovos;
- d) alimentos de consumo imediato, tais como cachorro quente, milho cozido, pinhão, e outros, desde que higienicamente preparados e assim conservados e vendidos.
- e) bebidas e pipocas.

§ 2º. Os alimentos contidos na alínea "d" do parágrafo anterior, somente poderão ser comercializados desde que não estejam a menos de 05(cinco) metros de qualquer faixa de areia, devendo ainda o local estar provido de piso aprovado pela autoridade de saúde.

Art. 407. A pessoa, para comercialização ambulante de alimentos, deve obedecer ainda, às seguintes exigências:

I - os alimentos devem ser protegidos de contaminação mediante embalagem apropriada, sendo aceito o uso de cestos forrados com material lavável ou descartável ou caixas impermeáveis, laváveis e lisas;

II - os alimentos perecíveis só podem ser comercializados quando adequadamente conservados em equipamentos de frio ou calor.

Art. 408. A pessoa, quando expuser à venda alimentos em feiras livres deve agrupá-los de acordo com a sua natureza e protegidos dos raios solares, chuvas e outras intempéries, sendo proibida a sua colocação diretamente sobre o solo.

Art. 409. A pessoa é permitida a venda nas feiras livres, de alimentos "in natura" e de produtos oriundos de estabelecimentos comerciais e industriais de gêneros alimentícios, observadas as demais disposições desta Legislação e as seguintes exigências:

I - as verduras e frutas rasteiras devem ser adquiridas em fontes aprovadas pela autoridade de saúde, sendo proibido o depósito ou venda de frutas descascadas ou fracionadas, bem como de hortaliças cortadas, exceto as que não possam ser ingeridas sem prévio cozimento;

II - os alimentos obrigados à refrigeração ou congelamento devem ser assim mantidos, obedecendo às temperaturas exigidas nesta Legislação;

III - a manuseio dos alimentos deve ser restringido ao máximo;

IV - os derivados comestíveis de origem animal devem estar devidamente acondicionados e rotulados pelo estabelecimento industrial fabricante, sendo proibido o seu fracionamento em porções com peso inferior a 200 g.

§ 1º. é proibido o depósito ou venda de produtos alimentícios de elaboração caseira não-licenciados, bem como de aves e outros pequenos animais vivos.

§ 2º. A comercialização de carnes e vísceras, inclusive de aves e outros pequenos animais, é tolerada, desde que realizada em veículos providos de dispositivos para depósito e exposição das mercadorias, nos quais o frio seja produzido por expansão de fluidos adequados a este fim, devendo as operações de fracionamento limitar-se às operações de fracionamento e limitarem-se às estritamente

necessárias para a entrega ao consumidor, observadas ainda as demais disposições regulamentares.

§ 3º. A comercialização de pescado é tolerada, desde que realizada em veículos providos de dispositivos para depósito e exposição dos mesmos, nos quais o frio seja produzido por expansão de fluidos adequados a este fim, sendo proibida, no local, a descamação, esfolia, evisceração ou qualquer outro tipo de fracionamento, observadas ainda as demais exigências regulamentares.

§ 4º. Os veículos para comercialização de carnes ou pescado devem dispor de depósito para suficiente abastecimento de água corrente potável.

Seção IX

Do Transporte de Alimentos e Bebidas

Art. 410. Toda pessoa proprietária e/ou responsável por veículos de transporte de gêneros alimentícios, deve construí-los, adaptá-los, mantê-los e utilizá-los de modo a preservar os alimentos, substâncias, insumos ou outros, de qualquer contaminação ou alteração e manter temperatura adequada à sua conservação, se for o caso.

Art. 411. A pessoa deve providenciar a licença sanitária e sua renovação anual, junto à autoridade de saúde, dos veículos que transportem:

I - carnes, derivados e seus subprodutos;

II - pescado, derivados e seus subprodutos;

III - leite, derivados e seus subprodutos;

IV - produtos de panificação, confeitaria e congêneres;

V - refeições de cozinhas industriais, rotisseries e serviços de bufê;

VI - mel, doces, balas, caramelos, gomas de mascar e respectivos similares;

VII - café torrado e/ou moído;

VIII - gelo.

§ 1º. Estão ainda sujeitos às exigências desta Legislação os veículos em geral, utilizados no comércio ambulante e em feiras livres.

§ 2º. Nas licenças sanitárias deve constar além do nome do proprietário do veículo e seu endereço, o número da placa de licenciamento do mesmo no Departamento de Trânsito, e a natureza da mercadoria transportada.

§ 3º. A isenção do licenciamento sanitário não exclui o poder de fiscalização sanitária sobre os veículos, suas cargas e pessoal.

Art. 412. Toda pessoa proprietária e/ou responsável por veículos de transporte de gêneros alimentícios deve providenciar para que os condutores e ajudantes portem carteira de saúde, façam uso de vestuários adequados e limpos e possuam bons hábitos de higiene.

Art. 413. A pessoa proprietária e/ou responsável por veículos de transporte de gêneros alimentícios, deve provê-los de:

I - separação integral entre o compartimento de cargas e o compartimento do condutor e do ajudante;

II - compartimento de carga de acordo com a finalidade;

III - prateleiras e/ou estrados removíveis para facilitar a limpeza;

IV - meios de proteção dos alimentos contra os raios solares diretos, chuvas, excesso de calor, poeiras e contaminação de qualquer natureza, em qualquer das operações.

§ 1º. É proibido ao pessoal transportar seus pertences, repousar ou viajar no compartimento de carga, nele só podendo permanecer durante os trabalhos de carregamento e descarregamento, distribuição ou venda.

§ 2º. É proibido transportar, juntamente com alimentos ou suas embalagens, substâncias estranhas e outras que possam

contaminá-los, alterá-los, adulterá-los, falsificá-los, avariá-los ou de qualquer forma, torná-los impróprios para o consumo.

§ 3º. É proibido transportar, juntamente com alimentos protegidos por invólucros, pacotes ou vasilhames fechados, outros alimentos não-protegidos, bem como alimentos cozidos com alimentos crus.

§ 4º. É proibido o uso de veículo de transporte de gêneros alimentícios para outras atividades, principalmente para

transporte de lixo, resíduos, estrume, substâncias repugnantes, tóxicas ou capazes de contaminar os gêneros alimentícios ou alterar suas características organolépticas.

§ 5º. O manuseio dos produtos transportados, quando não puder ser evitado, deve ser realizado com as mãos protegidas.

Art. 414. Toda pessoa proprietária e/ou responsável por veículos de transporte de

gêneros alimentícios deve providenciar para que os mesmos sejam mantidos nas mais rigorosas condições de higiene e limpeza.

§ 1º. Os veículos que transportam carnes, pescado e leite em espécie, devem ser lavados diariamente ou mais vezes, caso necessário, e periodicamente, desinfetados por método aprovado pela autoridade de saúde.

§ 2º. Permite-se a proteção do piso do veículo com esteiras ou plásticos, desde que facilmente removíveis para facilitar a limpeza.

Art. 415. Toda pessoa, proprietária e/ou responsável por veículos de transporte de gêneros alimentícios, deve providenciar para que os mesmos sejam pintados externamente com tintas adequadas ou revestidos de material metálico não-corrosível.

Parágrafo único. Nas laterais externas do compartimento de carga deve constar o nome da firma proprietária, seu endereço e a natureza da mercadoria transportada.

Art. 416. Toda pessoa proprietária e/ou responsável por veículos de transporte de carnes deve destiná-los exclusivamente para este fim, bem como provê-los de:

I - compartimento de carga completamente fechado e dotado de isolamento térmico;

II - revestimento interno metálico não-corrosível de superfície lisa e contínua;

III - vedação adequada para evitar o derramamento de líquidos;

IV - equipamentos de suspensão feitos de material não-corrosível e colocados de forma a não permitir que a carne toque

no piso e de modo a ter facilitada a sua retirada, quando do transporte de carcaças inteiras, metades e quartos.

§ 1º. Os pedaços de carne ou derivados devem ser dependurados ou colocados sobre esteiras ou no interior de recipientes não-corrosíveis.

§ 2º. Os estômagos só podem ser transportados quando já escaldados e as cabeças e patas somente se escaldadas e/ou depiladas.

§ 3º. Os intestinos só podem ser transportados se estiverem acondicionados em embalagem firme, impermeável e submetida previamente à limpeza e desinfecção nas operações de carga e descarga.

§ 4º. Para o transporte de carne sobre os ombros o pessoal deve utilizar, além do uniforme adequado, uma peça de proteção na nuca.

§ 5º. Os veículos para o transporte de aves e outros pequenos animais abatidos estão sujeitos às exigências deste artigo, podendo a mercadoria ser acondicionada a granel em pequenos compartimentos integrados no veículo ou sobre prateleiras, ou ainda dependurado em ganchos quando o descarregamento se fizer diretamente nos depósitos frigoríficos dos estabelecimentos de atacado.

§ 6º - Quando o descarregamento de aves e outros pequenos animais de abate se fizerem na via pública, para entrega aos estabelecimentos de varejo ou outros, a mercadoria deve estar acondicionada desde o matadouro, em recipientes adequados e fechados ou embalados por unidade.

Art. 417. Toda pessoa proprietária e/ou responsável por veículos de transporte e distribuição de pescado deve destiná-los exclusivamente para este fim, bem como provê-los de:

I - compartimento de carga completamente fechado e dotado de isolamento térmico;

II - Instalações frigoríficas de produção automática de frio, tolerando-se a critério da autoridade de saúde, o emprego de neve carbônica, de gelo picado em escamas, sob a condição de representar, no mínimo, 30% do peso total da mercadoria.

§ 1º. O pescado em espécie deve estar acondicionado em caixas adequadas, mantidas em bom estado de conservação e limpeza.

§ 2º. O peixe filetado deve estar acondicionado em recipientes de material não-corrosível e liso, ou em unidades de peso ou quantidade, em invólucros, pacotes e vasilhames devidamente rotulados e originais dos estabelecimentos industriais.

Art. 418. Toda pessoa proprietária e/ou responsável por veículos de transporte e distribuição de leite "in natura" deve destiná-los exclusivamente para este fim, bem como provê-los de:

I - compartimento de carga fechado e dotado de isolamento térmico;

II - compartimento de carga revestido internamente com material liso, resistente, compacto, impermeável, não-absorvente e contínuo, que permita a lavagem e desinfecção;

III - equipamento para acomodação de frascos e pacotes, quando for o caso, constituídos de cestas ou caixas de formato adequado, de fácil limpeza e desinfecção.

§ 1º. Os tanques devem ser de formato aprovado pela autoridade de saúde e de compartimentação adequada, construídos de metal não-corrosível, inócuo, e providos, quando necessário, de isolamento térmico.

§ 2º. As tubulações, registros e válvulas devem ser de formato aprovado pela 1ª autoridade de saúde, de metal inoxidável e inócuo, de fácil montagem e desmontagem, bem como mantidos devidamente protegidos contra contaminações.

§ 3º. Os latões e outros vasilhames devem ser de material não-corrosível e inócuo, possuir superfície lisa e íntegra, formato adequado e tampa apropriada.

§ 4º. É proibido o emprego de carros tanques ou tanques transportáveis para a distribuição de leite pasteurizado destinado ao consumo humano.

§ 5º. Permite-se o transporte de leite em latões quando no estado cru, para sua entrega às usinas de pasteurização e estabelecimentos de laticínios, ou para sua distribuição ao consumo humano nas localidades que não dispuserem de abastecimento de leite pasteurizado.

§ 6º. Permite-se a entrega de leite pasteurizado acondicionado em latões e com fechos invioláveis para consumo próprio de hospitais, internatos, penitenciárias e estabelecimentos militares.

§ 7º. Permite-se juntamente com o leite, o transporte no mesmo veículo, unicamente de seus produtos e subprodutos, quando para consumo humano.

Art. 419. Toda pessoa proprietária e/ou responsável por veículos para transporte dos demais gêneros alimentícios que não os previstos neste capítulo, devem obedecer além das disposições de ordem geral desta Legislação, às seguintes:

I - carne, pescado e leite em espécie, não podem ser transportados por estes veículos, exceção feita a pequenas entregas em domicílio quando devidamente acondicionados;

II - os compartimentos de carga, quando não forem do tipo fechado, devem ter cobertura obrigatória, sendo terminantemente proibida a sua utilização para o transporte de pessoas;

III - as mercadorias devem estar acondicionadas em invólucros, pacotes ou recipientes originais dos estabelecimentos comerciais ou industriais e devidamente rotulados.

§ 1º. Os gêneros alimentícios que necessitem ser mantidos refrigerados ou congelados devem sê-lo nas temperaturas exigidas nesta Legislação.

§ 2º. Para o transporte das mercadorias das propriedades rurais aos centros consumidores e para a movimentação de Oneros ensacados, embarrilhados, encaixotados ou em embalagens outras, devem ser cumpridas as disposições desta Legislação, exigindo-se como mínimo, a critério da autoridade de saúde, a proteção contra os raios solares diretos, chuvas, excesso de calor, poeiras e outras contaminações.

§ 3º. Para a entrega de gêneros alimentícios a domicílio, os veículos devem possuir, obrigatoriamente, compartimento de carga fechado.

§ 4º. Os veículos, para transporte de ossos, sebos e demais resíduos de alimentos, devem dispor de compartimento de carga fechado ou totalmente coberto com lona, a menos que o material esteja acondicionado em recipientes hermeticamente fechados, devendo ser mantidos em perfeitas condições de limpeza e higiene.

Seção X

Do Controle e Fiscalização de Alimentos e Bebidas

Art. 420. No controle dos alimentos e bebidas devem ser verificadas as condições de sanidade, conservação e integridade dos alimentos, a higiene das instalações e dos estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios, do pessoal neles empregado e da tecnologia adotada.

Parágrafo único. O controle dos alimentos e bebidas deve estender-se ao cumprimento das exigências de registro e rotulagem.

Art. 421. A fiscalização dos alimentos e bebidas deve ser efetuada em todos os locais de preparação, manipulação, produção, acondicionamento, depósito, distribuição, comercialização ou de exposição para a entrega ao consumo, bem como sobre os prédios, instalações em geral, peças, máquinas, equipamentos, utensílios, recipientes e veículos empregados para aqueles fins e pessoal envolvido.

Parágrafo único. Os proprietários desses estabelecimentos ou seus responsáveis deverão prestar à autoridade de saúde, quando solicitados, todas as informações necessárias à verificação do cumprimento das disposições desta legislação.

Art. 422. Os alimentos estão sujeitos à fiscalização da autoridade competente, tanto

nos armazéns das empresas de transporte como em trânsito.

Parágrafo único. As empresas de transporte devem fornecer à autoridade de saúde todos os esclarecimentos sobre as mercadorias depositadas ou em trânsito, bem como facilitar a inspeção e a coleta de amostras para análise.

Art. 423. A autoridade de saúde tem livre acesso a qualquer local em que haja indício de que se fabrique, manipule, beneficie, acondicione, conserve, transporte, distribua ou venda alimentos.

Art. 424. A pessoa proprietária, detentora, possuidora, responsável ou depositária dos alimentos e bebidas ou equipamentos e utensílios interditados, fica proibida de entregá-los ao consumo, desviá-los, substituí-los ou modificá-los, no todo ou em parte, ou de empregá-los de qualquer forma, sob pena das sanções legais e regulamentares previstas.

Art. 425. Consideram-se como destinados ao consumo, comercialização, industrialização ou uso, quaisquer quantidades de alimentos, substâncias ou insumos e outros encontrados nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, suas dependências ou viaturas, salvo se estiverem em recipientes para o lixo ou inutilizados.

Art. 426. A pessoa proprietária e/ou responsável por estabelecimentos que produzam ou fracionem alimentos é responsável por todo o produto que envie ao comércio, devendo, no caso de ocorrerem defeitos por falhas na elaboração, acondicionamento ou transporte, proceder ao seu aproveitamento condicional ou inutilização conforme o caso.

§ 1º. Ressalvado o período de análise fiscal, é proibido, nos estabelecimentos mencionados neste artigo, o armazenamento, por mais de 48 (quarenta e oito) horas, de produtos devolvidos pelo comércio, por comprovados defeitos de elaboração, acondicionamento ou conservação.

§ 2º. Na ocorrência do parágrafo anterior, mesmo não decorrido o prazo de 48 (quarenta e oito) horas, se a autoridade de saúde constatar que a mercadoria não se acha em condições de aproveitamento condicional, identificada ou devidamente separada das demais, a mesma será apreendida.

Art. 427. Os alimentos destinados ao consumo imediato, tendo ou não sofrido processo de cocção, quando encontrados expostos à venda sem estarem devidamente protegidos ou se apresentarem visivelmente prejudiciais à saúde, serão inutilizados sumariamente.

Art. 428. No interesse da saúde pública poderá a autoridade de saúde proibir, em locais e regiões que determinar o ingresso e/ou venda de gêneros alimentícios de determinadas procedências, quando plenamente justificados os motivos.

Parágrafo único. Enquanto perdurar a situação prevista neste artigo, a autoridade de saúde poderá exigir que o trânsito de determinadas mercadorias seja acompanhado da sua autorização.

Art. 429. Quando a fiscalização comprovar através de análise fiscal, casos de alimentos e bebidas condenados oriundos de outra Unidade da Federação, o resultado da análise condenatória será obrigatoriamente, comunicado ao órgão federal competente e ao congênera da Unidade Federativa de procedência da mercadoria.

Art. 430. A autoridade de saúde pode, cautelarmente, apreender ou sustar a distribuição, venda ou consumo de alimentos e bebidas, interditar estabelecimentos relacionados com os mesmos, bem como tomar quaisquer outras medidas, sempre que a defesa da saúde pública assim o exigir.

Art. 431. A pessoa somente pode expor ao consumo ou entregar à venda alimento devidamente registrado no órgão sanitário competente, observadas as normas e padrões fixados e dentro do prazo de validade estabelecido por legislação pertinente.

§ 1º. O registro no órgão sanitário competente não exclui aqueles exigidos por lei para outras finalidades que não as de exposição à avenida ou entrega ao consumo.

§ 2º. Estão igualmente obrigados a registro no órgão sanitário competente:

- a) os aditivos intencionais;
- b) as embalagens, equipamentos e utensílios elaborados e/ou revestidos internamente de substâncias resinosas e poliméricas e destinados a entrarem contato com alimentos, inclusive os de uso doméstico;
- c) os coadjuvantes da tecnologia de fabricação, assim declarados por resolução do órgão competente.

§ 3º. Ficam dispensados da obrigatoriedade de registro no órgão sanitário federal competente:

- a) as matérias-primas alimentares e os alimentos "in natura";
- b) os aditivos intencionais e coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos dispensados por resolução do órgão competente;
- c) os produtos alimentícios, quando destinados

à preparação de alimentos industrializados, em estabelecimentos devidamente licenciados, desde que incluídos em resolução da CTA - Câmara Técnica de Alimentos do Ministério da Saúde.

Art. 432. A pessoa proprietária e/ou responsável por estabelecimento industrial ou comercial de gêneros alimentícios, inclusive de aditivos intencionais, deve rotulá-los de acordo com as disposições da legislação federal vigente e demais normas pertinentes.

Parágrafo único. As disposições deste artigo aplicam-se também aos aditivos intencionais e produtos alimentícios dispensados de registro, bem como às matérias-primas alimentares e alimentos "in natura", quando acondicionados em embalagens que os caracterizem.

Art. 433. A pessoa deve providenciar que os rótulos mencionem em caracteres perfeitamente legíveis, os seguintes elementos:

- I - o nome e marcado alimento;
- II - nome do fabricante ou produtor;
- III - sede da fábrica ou local de produção;
- IV - número de registro do alimento no órgão federal competente;
- V - indicação do emprego de aditivo intencional, nos termos da legislação em vigor;
- VI - componentes do produto;
- VII - outras indicações que venham a ser fixadas em legislação ou norma técnica.

§ 1º. Quando se tratar de alimento perecível, o rótulo deve conter ainda o número de identificação da partida, o lote e a data de fabricação e de validade, se for o caso.

§ 2º. Quando se tratar de alimento de fantasia ou artificial ou de alimento não-padronizado, o rótulo deve conter ainda a qualidade, a natureza e o tipo de alimento, observadas a definição, a descrição e a classificação estabelecida no respectivo padrão de identidade e qualidade ou no rótulo arquivado no órgão federal competente.

§ 3º. Os alimentos rotulados no país, cujos rótulos contenham palavras em idioma estrangeiro, devem trazer a respectiva tradução, salvo em se tratando de denominação universalmente consagrada.

§ 4º. Os rótulos de alimentos destinados à exportação podem trazer as indicações exigidas pela lei do país a que se destinam.

§ 5º. Os rótulos dos alimentos destituídos, total ou parcialmente, de um de seus componentes normais, devem mencionar a alteração autorizada.

§ 6º. Os nomes científicos que forem inscritos nos rótulos de alimentos, sempre que possível, devem ser acompanhados da denominação comum correspondente.

§ 7º. O disposto neste artigo se aplica no que couber, à rotulagem dos aditivos intencionais e coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos.

§ 8º. Os rótulos de alimentos de fantasia ou artificiais não podem mencionar indicações especiais de qualidade, nem trazer menções, figuras ou desenhos que possibilitem falsa interpretação ou que induzam o consumidor a erro ou engano quanto à sua origem, natureza ou composição.

Art. 434. A pessoa deve providenciar que os rótulos dos alimentos enriquecidos, dos alimentos dietéticos e dos alimentos irradiados tragam a respectiva indicação, em caracteres facilmente legíveis.

Parágrafo único. A declaração de "Alimento Dietético" deve ser acompanhada da indicação do tipo de regime a que se destina o produto, expresso em linguagem de fácil entendimento.

Art. 435. Não podem constar da rotulagem denominações, designações, nomes geográficos, símbolos, figuras, desenhos, indicações que possibilitem interpretação falsa, erro ou confusão quanto à origem, procedência, natureza, composição ou qualidade do alimento, ou que lhe atribuam qualidades ou características nutritivas superiores àquelas que realmente possui.

Art. 436. A isenção de registro no órgão competente federal não dispensa o alimento da exigência de rótulo.

Parágrafo único. Para os alimentos neo-protegidos por invólucros, é obrigatória a imediata apresentação de comprovante de procedência, quando solicitado pela autoridade competente.

CAPÍTULO XXXIV Abastecimento de Água

Art. 437. Tora pessoa está proibida de poluir e/ou contaminar os mananciais de superfície e subterrâneo, tais como a água de curso e fonte, ou qualquer outra unidade de sistema de abastecimento de água, como adutora, reservatório e rede de distribuição.

Art. 438. Toda pessoa proprietária e/ou responsável por sistema de abastecimento de água deve obter a aprovação do serviço de saúde competente, para a sua instalação e utilização, submetendo-se às normas regulamentares, entre a quais as referentes à tomada de amostras para análise, fiscalização técnica de aparelhos e instrumentos e ainda garantir a segurança e potabilidade da água.

Parágrafo único. Para os efeitos desta Lei definem-se em legislação os requisitos que caracterizam a água segura e potável.

Art. 439. A pessoa que realizar captação de água para abastecimento, poderá realizá-la em manancial de superfície ou subterrâneo, com parâmetros físicos, químicos e biológicos que permitam um tratamento adequado e suprimento de água suficiente para os fins a que se destina, atendendo sempre aos padrões estabelecidos para o tipo de consumo.

Art. 440. A pessoa responsável pela operação de sistemas de abastecimento público de água potável deverá adotar, obrigatoriamente, as normas desta Legislação e obedecer aos padrões de potabilidade estabelecidos pelo Ministério da Saúde, sujeitando-se à fiscalização e ao controle do exato cumprimento dos mesmos.

Parágrafo único. A fiscalização e o controle de que trata este artigo, será exercida pela Diretoria de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 441. A pessoa proprietária e/ou responsável por sistemas de abastecimento público de água potável além do disposto nesta legislação e em normas técnicas, satisfará as seguintes condições:

I — cumprirá as exigências estabelecidas pelo Ministério do Interior, no tocante ao grau de tratamento compatível com a classificação dos mananciais;

II — utilizará somente tubulações, juntas e peças especiais, de material aprovado pela Associação Brasileira de Normas

Técnicas — ABNT, tendo em vista conservar inalteradas as características da água transportada;

III — adicionará, obrigatoriamente, um teor conveniente de cloro ou seus compostos, para fins de desinfecção ou prevenção contra eventuais contaminações, utilizando-se, para este fim, de aparelhamento apropriado;

IV — protegerá toda água natural ou tratada, contida em reservatórios, casas de bombas,

poços de sucção ou outras estruturas, contra respingos, infiltrações ou vazamentos, devendo aqueles ser construídos com material à prova de percolação, assim como as aberturas de inspeção que deverão ser dotadas de dispositivos que impeçam a entrada de líquidos estranhos;

V — terá, sempre que possível, sistema de distribuição com circulação contínua, sem extremidades e trechos com água estagnada;

VI — instalará adequadamente o sistema de distribuição ou trechos das canalizações de modo que não entrem em contato

com valas que contenham sistema ou tubulações de esgoto de qualquer natureza;

VII — manterá as canalizações com pressão interna adequada, para não permitir a entrada de águas poluídas e/ou contaminadas;

VIII — procederá ao ponto reparo da rede de distribuição, em caso de fuga de água ou de acidentes de qualquer natureza;

IX — procederá ao controle de potabilidade da água a ser distribuída;

X — disporá de profissional habilitado como responsável técnico para os serviços de sistema.

Art. 442. A pessoa proprietária e/ou responsável por sistemas de abastecimento público de água potável deverá manter as estações de tratamento, as redes de distribuição, os reservatórios e os demais equipamentos e instalações em condições de operação e higiene, de forma a garantir a segurança sanitária e a potabilidade da água a ser distribuída.

§ 1º. Os registros físicos, químicos, bacteriológicos, biológicos e hidrológicos que caracterizam a água segura e potável, são estabelecidos nesta legislação e em normas técnicas.

§ 2º. Para efeito desta Legislação, a água para consumo humano deverá satisfazer às seguintes condições de adequação:

I — não conter organismos patogênicos ou formas biológicas que possam causar danos à saúde humana ou que sejam objetáveis esteticamente;

II — não apresentar concentrações de elementos e substâncias químicas que possam ser fisiologicamente prejudiciais, esteticamente objetáveis, ou economicamente danosas;

III — ser protegida adequadamente por meios naturais ou por meio de tratamento, que assegurem a qualidade condizente com os seguintes requisitos estabelecidos nesta legislação e em normas técnicas.

Art. 443. A pessoa proprietária e/ou responsável por sistema de abastecimento público de água potável, fará em qualquer circunstância, a desinfecção da mesma, utilizando de preferência cloro ou seus compostos ativos, devendo o cloro residual não ser maior que 0,3 ppm.

Art. 444. A pessoa responsável por canalizações de reservatórios não poderá instalá-las em locais onde possam ser contaminadas, devendo ser afastadas no mínimo 3 metros das canalizações de esgoto.

§ 1º. Quando for necessária a instalação com afastamento menor do que o recomendado, deverão ser adotados por meios de proteção contra rupturas, escapamentos e infiltrações.

§ 2º. É expressamente proibida a passagem de canalizações de abastecimento de água pelo interior de fossas, de canalizações de esgoto, sistemas de disposição final, poços de visita ou caixas de inspeção das redes de esgoto.

Art. 445. A pessoa proprietária e/ou usuária, responsável por edificações residenciais, comerciais, industriais ou instalações em logradouros públicos, localizados em áreas servidas por sistema de abastecimento de água, será obrigada a fazer as respectivas ligações ao sistema, aterrando os poços ao nível do terreno.

§ 1º. Toda edificação será suprimento de água potável em quantidade suficiente ao fim ou uso a que se destina e será dotada das instalações necessárias ao abastecimento, de acordo com esta Legislação e com as normas Técnicas.

§ 2º. A pessoa também poderá em edificações, fazer uso de fonte própria, desde que a água dela proveniente apresente-se conforme os padrões de potabilidade exigidos, confirmados através de análise específica em laboratório oficial.

§ 3º. As edificações deverão possuir sistema próprio de abastecimento de água, sempre que o serviço local não tiver condições de proporcionar o devido atendimento através de suas redes, obedecendo ao disposto no parágrafo anterior.

§ 4º. É expressamente proibida a sucção direta de água da rede de distribuição.

Art. 446. A pessoa proprietária e/ou respon-

sável por edificações construirá os reservatórios com observância às seguintes condições:

I — o material empregado na construção e no revestimento, não poderá poluir e/ou contaminar a água;

II — as paredes internas terão superfície lisa, impermeável e resistente;

III — serão perfeitamente estanques e possibilitarão esgotamento total;

IV — a cobertura será adequada com a abertura de visita, de modo a permitir inspeção e será dotada de rebordo e tampa;

V — terão torneira de bóia na entrada da tubulação de alimentação;

VI — o extravasor terá diâmetro superior ao da canalização de alimentação, desaguando em ponto perfeitamente visível, e não será ligado diretamente à rede pluvial ou de esgoto doméstico, sendo que, o extravasor deverá ainda, ser dotado de dispositivo protetor com tela que impeça o acesso de insetos e pequenos animais, poeiras, líquidos ou qualquer matéria estranha;

VII — a canalização de limpeza, funcionará por gravidade ou por meio de elevação mecânica, no caso de reservatórios inferiores;

VIII — os reservatórios inferiores não serão totalmente enterrados e sua tampa deverá situar-se no mínimo a 0,20 m do nível do piso ou terreno;

IX — sobre o reservatório, não poderão ser construídos depósitos de lixo, incinerados ou qualquer edificação que possa poluir e/ou contaminar a água e impedir o acesso à abertura de inspeção ou dificultar o esgotamento e a extravasão;

X — as tampas dos reservatórios, deverão permanecer sempre desimpedidas, sendo proibido o acúmulo de objetos sobre as mesmas;

XI — a limpeza e desinfecção dos reservatórios será efetuada obrigatoriamente, uma vez por ano, no mínimo e de acordo com a técnica prescrita pela autoridade de saúde.

Parágrafo único. O prazo para limpeza e desinfecção dos reservatórios, de que trata o inciso XI deste artigo, poderá ser alterado, a critério da autoridade de saúde.

Art. 447. A autoridade de saúde fará, sempre que necessário, a tomada de amostra para análise, das águas de todos os sistemas de abastecimento público de água.

Parágrafo único. Toda tomada de amostras para análise de água de abastecimento, bem como suas respectivas análises, deverão ser efetuadas de acordo com as normas técnicas, estabelecidas pelo Ministério da Saúde.

Art. 448. O controle das águas de que trata este capítulo será realizado pela Diretoria de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, pelos órgãos responsáveis pelos serviços de abastecimento público de água, e pelo órgão estadual de controle ambiental, nos aspectos de suas respectivas competências.

Art. 449. Toda pessoa domiciliada e/ou residente em local onde não houver sistema de abastecimento de água potável, poderá abrir poços ou aproveitar fontes para fornecimento da água potável, desde que satisfeitas as exigências sanitárias fixadas nesta legislação e em normas técnicas.

§ 1º. As fontes deverão possuir proteção sanitária adequada contra infiltração de poluentes.

§ 2º. Os poços, além de obedecerem aos padrões de potabilidade, deverão satisfazer às seguintes condições:

I — ficarem situados em nível superior a fontes de contaminação;

II — estarem convenientemente afastados de instalações, estruturas e condutos que contenham ou veiculem líquidos

contaminantes;

III — possuírem as paredes impermeabilizadas no trecho em que possa haver infiltração de águas de superfície;

IV — possuírem tampa de material adequado, com caimento para as bordas, dotada de abertura de visita, com proteção contra entrada de águas pluviais;

V — serem dotadas de bomba;

VI — serem limpos e desinfetados com a técnica e no prazo prescritos pela autoridade de saúde.

§ 3º. É proibido acumular objetos sobre as tampas dos poços, devendo estas permanecerem sempre desimpedidas.

Art. 450. Toda pessoa é obrigada a dar escoamento das águas servidas ou residuárias, oriundas de qualquer atividade, e as pluviais, em sua propriedade, conforme as instruções da Autoridade de Saúde.

Art. 451. Caberá à autoridade de saúde a

fiscalização técnica de todos os aparelhos e instrumentos utilizados nos sistemas de abastecimento público de água.

CAPÍTULO XXXV Deveres da Pessoa com relação ao Ambiente

Art. 452. Toda pessoa deve preservar o ambiente evitando por meio de suas ações ou omissões, que ele se polua e/ou contamine, se agravem a poluição ou a contaminação existente.

Parágrafo único. Para os efeitos desta Lei, são entendidos como:

- 1) ambiente: o meio em que se vive;
- 2) poluição: qualquer alteração das propriedades físicas, químicas e biológicas do ambiente, que possa importar em prejuízo à saúde e à segurança da população;
- 3) Contaminação: qualquer alteração de origem biológica que possa potencializar injúria à saúde dos seres vivos.

Art. 453. Toda pessoa está proibida de descarregar, lançar ou dispor de quaisquer resíduos, industriais ou não, sólidos, líquidos e gasosos, que não tenham recebido adequado tratamento, determinado pela autoridade de saúde, em especial do órgão responsável pelo meio ambiente.

Art. 454. Toda pessoa proprietária e/ou responsável por imóvel deve conservá-lo de forma que não polua ou contamine o ambiente.

§1º. A pessoa deverá utilizar a rede pública de abastecimento de água, salvo se comprovar que sua fonte própria se apresenta de conformidade com os padrões de potabilidade, não comprometendo a sua saúde ou de terceiros.

§2º. A pessoa deverá utilizar a rede pública de esgotos sanitários, salvo se comprovar que seu sistema de eliminação de objetos não compromete a sua saúde ou a de terceiros.

§3º. A pessoa, para implantar, comerciar ou ocupar loteamento de terreno, deve obter a aprovação do serviço de saúde competente, submetendo-se a normas regulamentares.

§4º. A pessoa proprietária de ou responsável por terreno baldio em zona urbana ou suburbana, é obrigada a realizar as obras de saneamento determinadas pela autoridade de Saúde competente.

Art. 455. Toda pessoa proprietária e/ou responsável por imóvel é proibido:

I - Manter terrenos com vegetação indevida ou água estagnada.

II - Consentir no escoamento de águas servidas das residências ou dos estabelecimentos para logradouro público.

III - Queimar, mesmo nos quintais, lixo ou quaisquer detritos ou objetos em quantidade capaz de molestar a vizinhança e produzir odor ou fumaça nociva à saúde.

Art. 456. Os proprietários e/ou responsáveis são obrigados a conservar em perfeito estado de asseio os quintais, pátios, prédios e terrenos.

§1º. Os responsáveis por casas e terrenos onde forem encontrados focos ou viveiros de pragas, vetores e roedores ficam obrigados à execução das medidas que forem determinadas pela autoridade de saúde para sua extinção.

§2º. Os proprietários de terrenos pantanosos são obrigados a drená-los.

Art. 457. Toda pessoa deve dispor higienicamente os dejetos, resíduos e detritos provenientes de sua atividade doméstica, comercial, industrial ou pública, de acordo com o prescrito em legislação, normas, avisos ou instruções da Autoridade de Saúde em especial do órgão responsável pelo meio ambiente.

Parágrafo único. A pessoa é proibida de lançar despejos e resíduos industriais nos mananciais de água e sistemas de esgotos sanitários, sem a autorização e sem o cumprimento de legislações, normas e instruções baixadas pela autoridade de Saúde, e órgão encarregado da manutenção destes sistemas.

Art. 458. A pessoa é obrigada a utilizar o serviço de coleta, remoção e destino do lixo mantido pela municipalidade,

conforme as exigências estabelecidas nas legislações, normas e instruções legais.

Parágrafo único. Enquanto não for implantado o serviço público urbano, a pessoa deve dispor o lixo conforme legislações, normas ou instruções da autoridade de saúde.

Art. 459. Toda pessoa está proibida de causar poluição e/ou provocar contaminação de qualquer natureza em recursos hídricos, tais como os mananciais de superfície e subterrâneos, bem como qualquer outra unidade que componha o sistema de abastecimento público de água.

Art. 460. Toda pessoa está proibida de causar poluição e/ou provocar contaminação que torne necessária à interrupção do abastecimento público de água.

Art. 461. A pessoa proprietária e/ou responsável por construções de unidades industriais,

de estruturas ou de depósitos de armazenagem de substâncias capazes de causar riscos aos recursos hídricos, deverá dotá-las de dispositivos dentro das normas de segurança e prevenção de acidentes, e localizá-las a uma distância mínima de 200 metros dos corpos de água.

§1º. Verificada a impossibilidade técnica de ser mantida a distância de que trata este artigo ou de serem construídos os dispositivos de prevenção de acidentes, a execução do projeto poderá ser autorizada, desde que oferecidas outras medidas de segurança.

§2º. O esgoto sanitário das empresas deverá ser tratado quando não existir sistema público de coletas, transportes, tratamento e disposição final de esgoto.

§3º. Os lixos ou resíduos sólidos de unidades industriais não deverão ser lançados em cursos de água, lagoas e lagos, salvo na hipótese de necessidade de aterro de lagoas artificiais, autorizado pelo órgão estadual e/ou municipal de controle ambiental e pela Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 462. Para efeitos da presente Legislação, são consideradas outras águas, aquelas não-utilizadas para o consumo humano junto com alimentos, bebidas, ou ingeridas diretamente.

Parágrafo único. As águas a que se refere este artigo são assim classificadas:

I — águas de irrigação — usadas na irrigação em áreas de cultivo;

II — águas de mananciais — oriundas de rios, lagoas e lagos;

III — águas de mar — oriundas de oceanos;

IV — águas de interior ou marinhas — destinadas à recreação e balneabilidade;

V — águas de piscinas — destinadas a balneabilidade em piscinas próprias, sendo que estas deverão obedecer aos parâmetros fixados na Legislação Federal em vigor, a normas regulamentares específicas e às normas técnicas.

Art. 463. A pessoa é proibida de lançar as águas servidas ou residuárias, sem prévio tratamento em mananciais de superfície ou subterrâneos, como em qualquer outra unidade de sistema de abastecimento de água, assim como no mar, lagoas, sarjetas e valas provocando ou contribuindo para a poluição e/ou contaminação destes.

Parágrafo único. Pessoa alguma pode estancar ou represar as águas correntes ou pluviais em área urbana.

Art. 464. Toda pessoa poderá lançar na atmosfera substância física, química, ou biológica, proveniente de fonte residencial, industrial, comercial, agropecuária ou correlata, veículo automotor e similar, desde que não provoque poluição ou contaminação, acima dos limites estabelecidos pela autoridade de saúde, em especial o órgão responsável pelo Meio Ambiente.

§1º. A pessoa que provoque a poluição e/ou contaminação do ar, deve reduzi-la ao limite de tolerância regulamentar, executando as medidas necessárias, no prazo fixado pela Autoridade de Saúde, em especial pelo órgão responsável pelo Meio Ambiente.

§2º. Toda pessoa que tenha domicílio, residência ou realize atividades no Município de Laguna, que venha a possuir forno movido a lenha, deverá manter a chaminé a uma altura mínima de 2,00m acima da mais alta cumieira, num raio de 20 metros do seu imóvel.

§3º. Todo estabelecimento comercial, que lance no ar, por intermédio de chaminé, algum tipo de odor que cause mau estar à pessoa humana ou dificulte o pleno uso, gozo e fruição do direito de propriedade de prédios vizinhos, deverá manter a chaminé a uma altura mínima de 2,0 m acima da mais alta cumieira, num raio de 20 metros do imóvel.

Art. 465. Toda pessoa deve evitar a produção de som ou ruído que ultrapasse os limites de tolerância fixados em legislação, normas e instruções.

Parágrafo único. Para os efeitos desta lei, entendimento de poluição sonora abrange também, duração, horário e lugar da produção do som ou ruído, bem como a distância de sua audibilidade nociva.

Art. 466. Fica vedado no âmbito do Município de Laguna, o uso de agrotóxicos da classe dos herbicidas, especialmente na zona urbana, quando para fins de limpeza da via pública e em terrenos não dotados de edificações, processo este denominado "Capina Química".

Parágrafo único. A fiscalização e autuação serão efetuadas pela Diretoria de Vigilância Sanitária.

CAPÍTULO XXXVI Do Controle de Zoonoses

Art. 467. Para os efeitos deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais, entende-se por zoonose a infecção ou doença infecciosa transmissível, sob condições naturais, de animais ao homem e vice-versa.

Art. 468. É proibida a permanência de animais soltos nas vias e logradouros públicos ou locais de livre acesso ao público.

Art. 469. É proibido o passeio de cães nas vias e logradouros públicos, exceto com o uso adequado da coleira e guia e conduzidos por pessoas com idade e força suficientes para controlar os movimentos do animal.

Parágrafo único. Os cães mordedores ou bravos somente poderão sair às ruas devidamente amordaçados.

Art. 470. São proibidos, a juízo do órgão sanitário responsável, a criação, a manutenção e o alojamento de animais selvagens da fauna brasileira e exótica, conforme legislação federal.

Art. 471. Somente será permitida a exibição artística ou circense de animais, após a concessão do laudo específico, emitido pelo órgão sanitário responsável.

Parágrafo único. O laudo mencionado neste artigo apenas será concedido, após vistoria técnica efetuada pela autoridade sanitária, em que serão examinadas as condições de alojamento e manutenção dos animais.

Art. 472. Não serão permitidos, em residência particular, a criação, o alojamento e a manutenção de mais de cinco animais, no total, das espécies canina ou felina, com idade superior a noventa dias.

§1º. A criação, alojamento e a manutenção de animais, em quantidade superior ao estabelecido neste artigo, caracterizar-se-á como canil de propriedade privada.

§2º. Os canis de propriedade privada somente poderão funcionar, após vistoria técnica efetuada pela autoridade sanitária, em que serão examinadas as condições de alojamento e manutenção dos animais, e expedido laudo pelo órgão sanitário responsável, renovado anualmente.

Art. 473. É expressamente proibida a manutenção de animais em estabelecimentos residenciais e comerciais que tragam incômodos e desconforto à vizinhança.

Art. 474. É proibida a permanência de animais nos recintos e locais públicos ou privados, de uso coletivo, tais como: cinemas, teatros, clubes esportivos e recreativos, estabelecimentos comerciais, industriais, de saúde, escolas, piscinas, praias e feiras.

Parágrafo único. Excetuam-se da proibição deste artigo os locais, recintos e estabelecimentos legal e adequadamente instalados,

destinados a: criação, venda, treinamento, competição, alojamento, tratamento e abate de animais.

Art. 475. É proibida a exibição de toda e qualquer espécie de animal bravo ou selvagem, ainda que doméstico, em vias e logradouros públicos ou locais de livre acesso ao público.

Art. 476. É proibida a utilização ou a exposição de animais vivos em vitrinas, a qualquer título.

Art. 477. É proibido o uso de animais feridos, enfraquecidos ou doentes, em qualquer atividade, em que sejam submetidos a esforço físico acentuado ou estresse.

Seção I Da Apreensão de Animais

Art. 478. Será apreendido todo e qualquer animal:

I - encontrado solto nas vias e logradouros públicos ou locais de livre acesso público;

II - suspeito de raiva ou outra zoonose;

III - submetido a maus tratos por seu proprietário ou preposto deste;

IV - mantido em condições inadequadas de vida ou alojamento;

V - cuja criação ou uso sejam vedados por este Regulamento.

Parágrafo único. Os cães apreendidos na via pública serão sacrificados após setenta e duas horas, caso não sejam retirados pelos seus responsáveis, os quais serão obrigados a providenciar a vacinação e o registro do animal no serviço competente.

Art. 479. Serão apreendidos os cães mordedores viciosos, quando constatada essa condição pela autoridade sanitária ou comprovada mediante dois ou mais boletins de ocorrência policial.

Parágrafo único. A destinação dos animais apreendidos citados neste artigo é de competência exclusiva da autoridade sanitária, podendo esta autorizar ou não o resgate do referido animal pelo seu proprietário.

Art. 480. O animal cuja apreensão for impraticável poderá, a juízo da autoridade sanitária, ser sacrificado "in loco".

Seção II Destinação dos Animais Apreendidos

Art. 481. Os animais apreendidos poderão sofrer as seguintes destinações, a critério do

órgão sanitário responsável:

I - resgate pelo proprietário ou preposto deste;

II - leilão em Hasta Pública, para animais domésticos de grande porte;

III - adoção por pessoa física responsável, em caso de animais domésticos de pequeno porte;

IV - doação para instituições científicas;

V - sacrifício.

Seção III

Da Responsabilidade do Proprietário de Animais

Art. 482. Os atos danosos cometidos pelos animais são de inteira responsabilidade de seus proprietários.

Parágrafo único. Quando o ato danoso for cometido sob a guarda de preposto, estender-se-á a este a responsabilidade a que alude o presente artigo.

Art. 483. É de responsabilidade dos proprietários a manutenção dos animais em perfeitas condições de alojamento, saúde e bem-estar, alimentação, bem como as providências pertinentes à remoção dos dejetos por eles deixados nas vias públicas.

Art. 484. É proibido abandonar animais em qualquer área pública ou privada.

Parágrafo único. Os animais não mais desejados por seus proprietários serão encaminhados ao órgão sanitário responsável.

Art. 485. O proprietário fica obrigado a permitir o acesso da autoridade sanitária, quando no exercício de suas funções, às dependências de alojamento do animal, sempre que necessário, bem como acatar as determinações dele emanadas.

Art. 486. O proprietário do animal fica na obrigatoriedade de apresentar o documento comprobatório de vacinação contra a raiva, sempre que solicitado pela autoridade sanitária.

Art. 487. Em caso de falecimento do animal, cabe ao proprietário a disposição adequada do cadáver ou seu encaminhamento ao órgão sanitário responsável.

Seção IV

Dos Animais Sinantrópicos

Art. 488. É proibido o acúmulo de lixo ou materiais que propiciem a instalação e proliferação de roedores ou outros animais sinantrópicos.

Art. 489. Os estabelecimentos que estoquem ou comercializem pneumáticos são obrigados a mantê-los permanentemente isentos de água estagnada, de forma a evitar a proliferação de mosquitos.

Art. 490. Nas obras de construção civil, é obrigatória a drenagem permanente das águas, originadas ou não pelas chuvas, de forma a impedir a proliferação de mosquitos.

Seção V

Do Controle de Roedores

Art. 491. Para os efeitos deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais, consideram-se roedores de importância sanitária os ratos e camundongos conhecidos como ratos domésticos ou simplesmente ratos, pertencentes às espécies "Rattus norvegicus", "Rattus rattus" e "Mus musculus".

Art. 492. Para os programas de combate a roedores, desenvolvidos por entidades públicas, adotar-se-á o seguinte procedimento geral:

I - levantamento do problema, abrangendo:

- a) espécies infestantes;
- b) grau de infestação;
- c) determinação da área infestada;
- d) fonte de alimentação;

II - atividades educativas e de divulgação, abrangendo:

- a) educação sanitária;
- b) divulgação;

III - atividades de controle, abrangendo:

- a) desratização, acompanhada ou não de despoluição;
- b) medidas de desratização;
- c) avaliação de resultados;
- d) vigilância.

Art. 493. Na ação contra os roedores de importância sanitária, caberão:

I - à autoridade sanitária, a orientação técnica, a vigilância sanitária e as medidas educativas;

II - ao Centro de Controle de Zoonoses, a execução das ações de combate indicadas pela autoridade sanitária;

III - aos particulares, as medidas de desratização nas edificações que ocupem, nas áreas anexas e nos terrenos de sua propriedade.

§1º. Nos casos de epidemia ou surtos epidêmicos transmitidos ou relacionado com roedores, as medidas de controle serão de responsabilidade da autoridade sanitária.

§2º. Na ocorrência de casos humanos de peste, observar-se-á a legislação federal.

Seção VI

Uso dos Inseticidas e Raticidas

Art. 494. Ficam obrigados todos os estabelecimentos que industrializam e comercializam gêneros alimentícios de qualquer natureza, bem como os estabelecimentos de trabalho em geral a procederem ao saneamento necessário em suas dependências, tais como a desratização e a desinsetização, como forma de prevenção de doenças infectocontagiosas.

Parágrafo único. O saneamento deverá ser feito semestralmente, com um sistema de manutenção mensal, por firmas especializadas, cadastradas junto ao órgão de vigilância sanitária do município, com registro no CRQ - Conselho Regional de Química.

Art. 495. A empresa executora dos serviços, após sua conclusão emitirá o competente Certificado de Desratização e Desinsetização.

Parágrafo único. As empresas farão registro junto ao órgão de vigilância sanitária municipal dos certificados emitidos.

Art. 496. Os serviços de aplicação de inseticidas, raticidas etc., deverão ser realizados com a utilização de produtos devidamente registrados no Ministério da Saúde, observadas as restrições de uso e segurança, durante a sua aplicação.

Parágrafo único. As manipulações de tais produtos devem ser feitas em local adequado e por pessoal especializado.

Art. 497. Somente serão emitidos Laudos de Vistoria Sanitária aos estabelecimentos que industrializem e comercializem gêneros alimentícios e outros estabelecimentos de trabalho em geral que apresentarem cópia autêntica do Certificado de Desratização e Desinsetização, emitido por empresa especializada.

Parágrafo único. Nas visitas de rotina, cabe à autoridade sanitária, solicitar cópia autêntica do referido certificado, fazendo constar a referida cópia no processo administrativo gerado.

Art. 498. Somente poderão ser empregados, para fins domésticos, inseticidas, raticidas etc. registrados pelo órgão federal competente e classificados como de baixa e média toxicidade, assim como os de alta toxicidade, será privativo de empresas e entidades especializadas, conforme legislação vigente.

§1º. Todos os produtos citados no "caput"

deste artigo, devem conter em sua embalagem, as palavras básicas, em letras maiúsculas: **"CUIDADO - PERIGOSO SE INGERIDO, INALADO OU ABSORVIDO PELA PELE"**.

§2º. Os produtos de alta toxicidade, com venda restrita a entidades especializadas, devem constar com destaque:

PROIBIDA A VENDA DIRETA AO PÚBLICO.

Art. 499. Quando da execução de serviços de saneamento, a empresa deverá informar ao cliente, através de folhetos informativos, as características dos produtos e respectivas concentrações que serão utilizadas em seus serviços, além de sinais e sintomas de intoxicação, medidas emergenciais e antídotos específicos.

Art. 500. O pessoal destinado à aplicação de inseticidas ou raticidas em empresas e entidades públicas especializadas deverá possuir, obrigatoriamente, cartão individual de identificação e habilitação.

Parágrafo único. O pessoal referido no "caput" deste artigo, quando em atividade de aplicação de inseticidas ou raticidas, deverá, obrigatoriamente, utilizar equipamento adequado de proteção individual.

CAPÍTULO XXXVII Do Controle do Lixo

Art. 501. O lixo das habitações e estabelecimentos comerciais e agropecuários será recolhido em coletores apropriados, devendo ser colocados à porta das residências ou estabelecimentos em média 30 minutos antes do horário previsto pelo órgão de limpeza pública da Prefeitura Municipal de Laguna.

Art. 502. Não serão considerados como lixo, os resíduos industriais, de oficinas, os restos de materiais de construção, os entulhos provenientes de obras ou demolições, os restos de forragens de cocheiras ou estábulos, a terra, as folhas e os galhos de jardins.

Art. 503. Os cadáveres de animais encontrados nas vias públicas serão recolhidos pelo órgão de limpeza pública da Prefeitura Municipal, que providenciará a cremação ou enterramento.

Art. 504. É proibido o despejo, nas vias públicas e terrenos sem edificação, de cadáveres de animais, entulhos, lixo de qualquer origem, quaisquer materiais que possam ocasionar incômodos à população ou prejudicar a saúde da comunidade em geral.

Art. 505. As instalações coletoras de lixo, existentes nas habitações ou estabelecimentos, deverão ser providas de dispositivos adequa-

dos à sua limpeza e lavagem segundo os preceitos de higiene.

CAPÍTULO XXXVIII Dos Resíduos de Serviços de Saúde

Art. 506. Para os efeitos deste Regulamento, consideram-se resíduos de serviços de saúde todo produto resultante de atividades de assistência à saúde, dotado de potencial de risco biológico, assistência ao paciente, sangue e hemoderivados, cirúrgico, anátomo-patológico, perfurante-cortante, animal contaminado, resíduo farmacêutico, resíduo químico perigoso e rejeito radioativo, assim como os resíduos comuns.

Art. 507. O conjunto de procedimentos e técnicas que visam à eliminação de características de risco e à minimização de impactos à saúde ocupacional e do meio deverá obedecer às normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas, em sua versão vigente.

Art. 507. As unidades que geram resíduo radioativo deverão atender ao disposto nas normas emanadas pela Comissão Nacional de Energia Nuclear.

Art. 508. Toda pessoa física e/ou jurídica geradora de resíduos de serviços de saúde deverá apresentar comprovante de

destinação final do mesmo, sendo esta responsabilizada por qualquer impacto à saúde ocupacional e do meio ambiente.

CAPÍTULO XXXIX Dos Necrotérios e Funerárias

Art. 509. Os necrotérios e funerárias deverão ser convenientemente ventilados e iluminados.

Art. 510. Os necrotérios deverão ter, pelo menos:

I - sala de necropsia, com área não inferior a dezesseis metros quadrados, paredes revestidas até a altura de dois metros,

no mínimo, e piso de material liso, resistente, impermeável e lavável; devendo contar pelo menos, com:

- a) mesa para necropsia, de formato que facilite o escoamento de líquido, feita ou revestida de material liso, resistente, impermeável e lavável;
- b) lavatório ou pia com água corrente e dispositivo que permita a lavagem das mesas de necropsia e do piso;
- c) piso dotado de ralo;

II - câmara frigorífica para cadáveres, com área

de oito metros quadrados;

III - sala de recepção e espera;

IV - instalações sanitárias distintas para cada sexo.

Art. 511. As funerárias deverão ter, pelo menos:

I - sala de vigília, com área não inferior a vinte metros quadrados;

II - sala de descanso e espera proporcional ao número de salas de vigília;

III - instalações sanitárias distintas para cada sexo;

IV - bebedouro, fora das instalações sanitárias e das salas de vigília.

Parágrafo único. São permitidas copas em locais adequadamente situados.

CAPÍTULO XL Dos Cemitérios

Art. 512. Os cemitérios serão construídos em áreas elevadas, na contra vertente das águas que possam alimentar poços e outras fontes de abastecimento.

Parágrafo único. Em caráter excepcional, serão tolerados, a juízo da autoridade sanitária, cemitérios em regiões planas.

Art. 513. Deverão ser isolados, em todo o seu perímetro, por logradouros públicos, ou outras áreas abertas, com largura mínima de quinze metros, em zonas abastecidas por redes de água, e de trinta metros, em zonas não providas de redes de água.

Art. 514. O nível dos cemitérios deverá ser suficientemente elevado, de maneira a assegurar que as sepulturas não sejam inundadas.

Art. 515. Os projetos de cemitérios deverão ser acompanhados de estudos especializados, comprovando a adequabilidade do solo e o nível do lençol freático.

Art. 516. Nos cemitérios, deverá haver, pelo menos:

I - local para administração e recepção;

II - sala de necropsia, atendendo aos requisitos exigidos neste Regulamento;

III - depósito de materiais e ferramentas;

IV - vestiários e instalação sanitária para empregados;

V - instalações sanitárias, para o público, separadas para cada sexo.

Art. 517. Nos cemitérios pelo menos dez por cento de suas áreas serão destinadas à arborização ou ajardinamento.

§1º Os jardins sobre jazigos não serão computados para os efeitos deste artigo.

§2º. Nos cemitérios-parque poderá ser dispensada a destinação da área mencionada neste artigo.

Art. 518. Os vasos ornamentais devem ser preparados, de modo a não conservarem água, a fim de evitar a proliferação de insetos.

CAPÍTULO XLI

Dos Procedimentos Relativos ao Sepultamento

Seção I

Do Sepultamento

Art. 519. A pessoa responsável pelo sepultamento só pode efetuar o mesmo decorridas 24 horas da morte, salvo os casos especiais em que a autoridade de saúde julgar conveniente diminuir este prazo, obedecido o disposto no § 2º do art. 48º da Lei Estadual nº 6.320, de 20 de dezembro de 1983.

Art. 520. A pessoa responsável pela colocação de restos mortais em jazigo, carneira, nicho de cemitério vertical ou outro local onde o cadáver ou os restos mortais não entrem em contato com a terra, deve vedar imediatamente o local após o sepultamento.

Art. 521. O sepultamento de cadáver não-identificado ou de indigente é da responsabilidade da Prefeitura Municipal.

Art. 522. Na suspeita de óbito ocorrido por doença transmissível, a autoridade de saúde pode exigir a necrópsia e/ou exumação para verificar a causa básica da morte.

Seção II

Da Declaração de Óbito e da Certidão de Óbito

Art. 523. O sepultamento de pessoa somente pode ser efetuado após apresentação de certidão de óbito, expedida pelo Cartório do Registro Civil, mediante apresentação da declaração de óbito.

Parágrafo único. O cartório de Registro Civil arquivará a segunda via da declaração de óbito e remeterá a primeira via da mesma para a autoridade de saúde no prazo máximo de 10 dias.

Art. 524. Os responsáveis pelo sepultamento de pessoa que faleceu quando internada em nosocômio, ou sob tratamento médico, devem requerer a declaração de óbito no nosocômio onde esteve internada ou diretamente do médico que a assistiu.

Parágrafo único. Somente será dispensada a declaração de óbito quando não houver médico no lugar do falecimento, devendo neste caso, os responsáveis pelo sepultamento, acompanhados por duas testemunhas, fazer a certidão de óbito em Cartório de Registro Civil para assento do mesmo.

Art. 525. A pessoa responsável pelo sepultamento de partes do corpo humano seccionadas por amputação cirúrgica, ou por acidente, deve solicitar atestado do médico que atendeu o paciente ou do Instituto Médico Legal.

§1º O atestado será arquivado na sede da administração do cemitério onde se fez o enterro.

§2º. O atestado deve conter, além dos dados pessoais, a especificação da parte seccionada e a causa da amputação.

Seção III

Das Urnas Funerárias

Art. 526. O cadáver só pode ser colocado em urna funerária quando houver autorização de pessoa responsável pelo mesmo.

Art. 527. A pessoa responsável pelo sepultamento de cadáver deve fazê-lo em urnas funerárias de madeira, trabalhadas ou não, sendo facultativo o uso de revestimento e proibido o uso de material não degradável.

§1º. Para o transporte de pessoas vitimadas por doenças transmissível, as urnas funerárias devem ser de madeira, trabalhadas ou não, herméticas e revestidas internamente de zinco.

§2º. Para transladação internacional de cadáveres, ou para o transporte de cadáveres queimados ou em estado de putrefação, as urnas funerárias devem ser impermeáveis, hermeticamente fechadas mediante vedação de plástico ou borracha, ou através de revestimento de metal ou de material semelhante, que haja sido soldado ou fundido.

§3º. O uso de materiais alternativos para confecção de urna funerária, não previstos neste Regulamento, dependerá de prévio assentimento da autoridade de saúde.

Seção IV

Do Transporte de Cadáveres

Art. 528. A pessoa responsável pelo transporte internacional e interestadual de cadáver deve portar os seguintes documentos:

I — certidão de óbito;

II — ata de embalsamamento ou ata de formolização, quando for o caso;

III — licença para translação de cadáver, fornecida pelas autoridades de saúde e judicial do local onde ocorreu o falecimento;

§1º. A licença para translação de cadáver deve conter nome, sexo, idade e destino da pessoa falecida, bem como a identificação do responsável pelo traslado.

§2º. No caso do transporte internacional, além dos documentos citados neste artigo deve ser obtida autorização do Consulado ou Embaixada do país de destino.

Art. 529. A pessoa responsável pelo transporte internacional e interestadual de cadáver deve providenciar urna funerária, identificada externamente mediante uma placa fixa, ou por qualquer outro meio, em lugar visível, em que conste nome, sexo, idade e destino da pessoa falecida.

Art. 530. A pessoa responsável pelo transporte internacional e nacional de restos exumados deve portar a autorização para remoção, expedida pela autoridade municipal competente.

Art. 531. A pessoa responsável pelo traslado de cadáveres deve providenciar para que as urnas funerárias obedeçam aos requisitos do artigo 527 deste Regulamento.

Art. 532. A pessoa responsável pelo transporte internacional de cadáver deve efetuar a desinfecção, o embalsamamento do corpo ou a cremação, de acordo com normas técnicas, devendo o mesmo ser transportado em urna funerária que atenda os requisitos do artigo 527 deste Regulamento.

Art. 533. A pessoa responsável pelo transporte de cadáveres através de estrada de ferro deve colocar a urna funerária no compartimento da bagagem.

Art. 534. A pessoa responsável pelo transporte de cadáveres por via aérea só pode fazê-lo segundo as determinações estabelecidas pelo Departamento de Aviação Civil — DAC.

§1º. Os cadáveres embalsamados são equiparados à carga comum, podendo ser transportados em vôos regulares tanto nacionais como internacionais.

§2º. Os cadáveres que apenas tenham sofrido formolização, só podem ser transportados em aeronaves cargueiras ou especialmente fretadas.

Art. 535. A pessoa responsável pelo transporte de restos exumados após cumprido o prazo estabelecido no art. 542 deste Regulamento, só pode fazê-lo depois de liberada a autorização para remoção pela Prefeitura Municipal do local do sepultamento.

Art. 536. A pessoa responsável pelo transporte de cadáveres só pode fazê-lo em veículo especialmente destinado para esse fim, sendo que o local destinado ao depósito da urna funerária deve ser revestido de material impermeável.

CAPÍTULO XLII Dos Procedimentos Relativos ao Cadáver

Seção I Da Necrópsia ou Autópsia

Art. 537. A pessoa responsável por necrópsia deve realizá-la quando a identificação correta e definitiva da causa básica da

morte., por interesse sanitário, jurídico ou legal, somente for possível com a realização desta medida.

Parágrafo único. A necrópsia só pode ser realizada, quando de interesse científico, com a permissão dos familiares ou responsáveis.

Art. 538. A pessoa responsável pela realização da necrópsia deve lavrar laudo pericial que conterá:

I — o preâmbulo com identificação dos peritos e autoridades responsáveis pelo processo;

II — a transcrição dos quesitos formulados;

III — o histórico com a identificação do cadáver, data e informes sobre a ocorrência;

IV — a descrição das vestes e sua situação;

V — o estado dos fenômenos cadavéricos do momento;

VI — os exames externos gerais e exames locais minuciosos;

VII — o exame interno decorrente das secções e aberturas das cavidades cefálicas, torácicas e abdominais, com estudo das lesões viscerais, descrevendo tecnicamente o observado;

VIII — discussão e conclusões diagnósticas de caráter técnico e ordenado;

IX — respostas concisas aos quesitos, na ordem em que forem formuladas pela autoridade competente.

Parágrafo único. Quando julgado necessário, devem ser feitos os exames histológicos, os exames químicos e os exames subsidiários.

Seção II Do Embalsamamento

Art. 539. A pessoa responsável por guarda, transporte e/ou sepultamento de cadáver é obrigada a proceder ao prévio embalsamamento do mesmo, nas seguintes circunstâncias:

I — transporte para fora do país, qualquer que seja a causa básica da morte, atendendo à legislação do país de destino;

II — transporte em casos de morte por doença infecto-contagiosa, por decisão do serviço local de necrópsia ou ainda por exigência fundamentada da autoridade de saúde;

III — transporte em território nacional, qualquer que seja a causa básica da morte, quando o sepultamento previsto ocorrer além do limite de 48 horas do óbito;

IV — por exigência circunstancial da autoridade de saúde.

Parágrafo único. Para o embalsamamento devem ser obedecidas as disposições contidas em normas técnicas.

Seção III Da cremação

Art. 540. A pessoa responsável pela cremação de cadáver somente poderá fazê-lo nos corpos de pessoa que tiverem manifestado expressamente esta vontade.

Parágrafo único. Nos casos de interesse da saúde pública ou de morte violenta é necessário, para a cremação, declaração de óbito firmado por dois médicos ou um médico legista e permissão da autoridade judicial.

Art. 541. A pessoa responsável pela cremação de cadáveres deve providenciar para que as urnas funerárias obedeam aos seguintes requisitos:

I — sejam de material de fácil combustão;

II — tenham alças removíveis, evitadas quaisquer peças metálicas;

III — não sejam pintadas, laqueadas ou envernizadas;

IV — não provoquem, quando queimadas, poluição atmosférica acima dos padrões vigentes, nem deixem resíduos aglutinados.

§1º. Para a cremação os cadáveres devem estar em urnas funerárias individuais, que podem conter, nos casos de óbito de gestantes, também o feto ou nascituro.

§2º. Para a cremação devem ser obedecidas as disposições contidas em normas técnicas.

Seção IV Da Exumação

Art. 542. A pessoa responsável por exumação de cadáveres deve respeitar o prazo de quatro anos, contados da data do óbito, para fazê-lo, prazo este que será reduzido para dois anos no caso de criança até a idade de seis anos.

§1º. Toda exumação feita antes do prazo previsto pelo "caput" deste artigo só pode ser feita com autorização judicial, devendo estar presente ao ato a autoridade judicial e a autoridade de saúde.

§2º. Nos casos de construção, reconstrução ou reforma de túmulos, bem como para instrução de processo judicial ou em outros casos de interesse público a juízo da autoridade competente, podem ser alterados os prazos de exumação referidos no caput deste artigo, mediante autorização judicial.

CAPÍTULO XLIII Das Infrações e Penalidades

Art. 543. Para os efeitos desta lei, considera-se a infração a desobediência ou a inobservância ao disposto nas normas

legais, regulamentares e outras que, por qualquer forma, se destinam à promoção, preservação e recuperação da saúde.

§1º. Responde pela infração quem de qualquer modo, cometer ou concorrer para a sua prática, ou dela se beneficiar.

§2º. Exclui a imputação de infração a causa decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis, que vier a determinar avaria, deteriorações ou alteração de produtos ou bens do interesse da saúde pública.

Art. 544. Autoridades de saúde, para os efeitos da lei, é todo agente público designado para exercer funções referentes à preservação e repressão de tudo quanto possa comprometer a saúde pública, nos termos desta lei, seus regulamentos e normas técnicas.

CAPÍTULO XLIV**Gradação das Infrações**

Art. 545. As infrações de natureza sanitária serão apuradas em processo administrativo próprio, e classificam-se:

I – leves, aquelas em que o infrator seja beneficiado por circunstância atenuante;

II – graves, aquelas em que for verificada uma circunstância agravante;

III – gravíssimas, aquelas em que seja verificada a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

Art. 546. Para a gradação e imposição de pena, a autoridade sanitária levará em conta:

I – as circunstâncias atenuantes e agravantes;

II – a gravidade do fato, tendo em vista as suas conseqüências para a saúde pública;

III – os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

Art. 547. São circunstâncias atenuantes:

I – a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;

II – a errada compreensão da norma sanitária, admitida como escusável, quando patente à incapacidade do agente entender o caráter ilícito do fato;

III – o infrator, por espontânea vontade, imediatamente, procurar reparar ou minorar as conseqüências do ato lesivo à saúde pública que lhe for imputado;

IV – Ter o infrator sofrido coação, a que podia resistir para a prática do ato;

V – ser o infrator primário, e a falta cometida, de natureza leve.

Art. 548. São circunstâncias agravantes:

I – ser infrator reincidente;

II – Ter o infrator cometido a infração para obter vantagem pecuniária decorrente do consumo pelo público do produto elaborado em contrário ao disposto na legislação sanitária.;

III – o infrator coagir outrem para a execução material da infração;

IV – Ter a infração conseqüências calamitosas à saúde pública;

V – se, tendo conhecimento de ato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências de sua alçada, tendentes à evitá-lo;

VI – Ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má fé.

Art. 549. Havendo o concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que sejam preponderantes.

CAPÍTULO XLV**Especificação das penalidades**

Art. 550. Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, as infrações sanitárias serão punidas, alternativa ou cumulativamente, com as penalidades de:

I – multa;

II – apreensão do produto;

III – inutilização de produto;

IV – interdição de produto;

V – suspensão de vendas e/ou de fabricação de produto;

VI – cancelamento de registro de produto;

VII – interdição parcial, ou total do estabelecimento;

VIII – proibição de propaganda;

IX – cancelamento de autorização para funcionamento de empresa;

X – cancelamento do alvará de licenciamento de estabelecimento.

Art. 551. A reincidência específica torna o infrator passível de enquadramento na penalidade máxima e a caracterização da infração como gravíssima.

Parágrafo único. Para efeitos desta lei e normas técnicas, ficará caracterizada a reincidência específica quando o infrator,

após decisão definitiva na esfera administrativa do processo que lhe houver imposto a penalidade, cometer nova infração do mesmo tipo ou permanecer em infração continuada.

CAPÍTULO XLVI**Do Processamento das Multas**

Art. 552. A pena de multa consiste no pagamento das seguintes quantias:

I – nas infrações leves, de 80 UFIRM a 160 UFIRM;

II – nas infrações graves, de 161 UFIRM a 320 UFIRM.

III – nas infrações gravíssimas, de 321 UFIRM a 640 UFIRM.

§1º. Aos valores das multas previstas nesta Lei Complementar, aplicar-se-á a Unidade Fiscal de Referência Municipal (UFIRM) ou outro paradigma ou índice que lhe substitua por Lei.

§2º. Quando aplicada à pena de multa, o infrator será notificado para efetuar o pagamento no prazo de trinta dias, contados da data da notificação, recolhendo-a à repartição fazendária competente, sob pena de cobrança judicial.

Art. 553 O Diretor de Vigilância Sanitária, uma vez tornada definitiva a decisão condenatória, pela não interposição ou pela rejeição dos recursos interpostos, receberá os autos e tomará as seguintes providências:

I – notificará a pessoa multada, pessoalmente, pelo correio, ou pela imprensa (se em lugar incerto e não sabido), informando que o recolhimento deve ser feito exclusivamente na Diretoria de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde e instruindo-a sobre a forma e o prazo de pagamento;

II – feita a notificação, remeterá, com prova da realização desta, uma via do auto de multa à Secretaria Municipal de Saúde, para a cobrança.

Art. 554. A Secretaria Municipal de Saúde baixará normas e orientações específicas para o recolhimento da multa e seu lançamento em dívida ativa, nos casos de não-pagamento.

Art. 555. O Diretor de Vigilância Sanitária manterá controle dos casos em que a cobrança judicial resultar frustrada por inexistência de bens, tendo em vista a conversão da multa em atividade educativa.

CAPÍTULO XLVII**Do Registro de Antecedentes**

Art. 556. O Diretor de Vigilância Sanitária manterá registro de todos os processos em que haja decisão condenatória definitiva, baixando as normas técnicas necessárias para tal.

CAPÍTULO XLVIII**Da Caracterização das Infrações**

Art. 557. A pessoa comete infração de natureza

sanitária devendo a penalidade estar em acordo com os artigos constantes do capítulo XXXIII desta legislação, quando:

I – constrói, instala ou faz funcionar laboratórios de produção de medicamentos, drogas, insumos, cosméticos, produtos de higiene, dietéticos, correlatos, ou quaisquer estabelecimentos que fabriquem alimentos, aditivos para alimentos, bebidas, embalagens, saneantes e demais produtos que interessem à saúde pública, sem registro, licença e autorização dos órgãos sanitários competentes ou contrariando as normas legais pertinentes.

II – constrói, instala, ou faz funcionar estabelecimento de dispensação de medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, correlatos, utensílios e aparelhos que interessem à saúde pública ou individual, sem registro, licença ou autorização do órgão sanitário competente, ou contrariando o disposto na legislação sanitária pertinente.

III – constrói, instala ou faz funcionar hospitais, postos ou casas de saúde, clínicas em geral, casas de repouso, serviços ou unidades de saúde, estabelecimentos ou organizações afins, que se dediquem à promoção, proteção e recuperação da saúde, sem licença do órgão sanitário competente ou contrariando normas legais e regulamentares pertinentes.

IV – instala consultórios médicos, odontológicos e de quaisquer atividades paramédicas, laboratórios de análise e de pesquisas clínicas, bancos de sangue, de leite humano, de olhos e estabelecimentos de atividades afins, institutos de esteticismo e beleza, ginástica, fisioterapia e de recuperação, balneários, estâncias hidrominerais, termas climáticas, de repouso, e congêneres, gabinetes ou serviços que utilizem aparelhos e equipamentos geradores de Raio-X, substâncias radioativas ou radiações ionizantes e outras; estabelecimentos, laboratórios, oficinas e serviços de ótica, de aparelhos ou materiais óticos, de prótese dentária, de aparelhos ou materiais para uso odontológico, ou explora atividades comerciais, industriais, ou filantrópicas, com a participação de agentes que exerçam profissões ou ocupações técnicas e auxiliares relacionadas com a saúde, sem licença do órgão sanitário competente ou contrariando o disposto nas normas legais e regulamentares pertinentes.

V – extrai, produz, fabrica, transforma, prepara, manipula, purifica, fraciona, embala ou reembala, importa, exporta, armazena, expede, transporta, compra, vende, cede, ou usa alimentos, produtos alimentícios, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, produtos dietéticos, de higiene, cosméticos, correlatos, embalagens, saneantes, utensílios

e aparelhos que interessem à saúde pública ou individual, sem registro, licença ou autorização do órgão sanitário competente ou contrariando o disposto na legislação sanitária pertinente.

VI – faz propaganda de produtos sob vigilância sanitária, alimentos ou outros, contrariando a legislação sanitária.

VII – aquele que tiver o dever legal de fazê-lo, deixa de notificar doença ou zoonose transmissível ao homem, de acordo com o que disponham as normas legais ou regulamentares vigentes.

VIII – impede ou dificulta a aplicação de medidas sanitárias relativas à doenças transmissíveis e ao sacrifício de animais domésticos considerados perigosos pelas autoridades sanitárias.

IX – retém atestado de vacinação obrigatória, deixa de executar, dificulta ou opõe-se à execução de medidas sanitárias que visem à prevenção das doenças transmissíveis e sua disseminação, à preservação e à manutenção da saúde.

X – opõe-se à exigência de provas imunológicas ou à sua execução pelas autoridades sanitárias.

XI – obsta ou dificulta a ação fiscalizadora das autoridades de saúde no exercício de suas funções.

XII – avia receita em desacordo com prescrições médicas ou determinação expressa em lei e normas regulamentares.

XIII – fornece, vende ou pratica atos de comércio em relação a medicamentos, drogas e correlatos, cuja venda e uso dependam de prescrição médica, sem observância dessa exigência e contrariando as normas legais e regulamentares.

XIV – rotula alimentos e produtos alimentícios ou bebidas, bem como medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, produtos dietéticos, de higiene, de correção estética, cosméticos, perfumes, correlatos, saneantes e quaisquer outros, contrariando as normas legais e regulamentares.

XV – altera o processo de fabricação dos produtos sujeitos a controle sanitário, modifica os seus componentes básicos, nome e demais elementos objeto do registro, sem a devida autorização do órgão sanitário competente.

XVI – reaproveita vasilhames de saneantes, seus congêneres, e de outros produtos capazes de serem nocivos à saúde, no envasilhamento de alimentos, bebidas, refrigerantes, produtos

dietéticos, medicamentos, drogas, refrigerantes, produtos dietéticos, medicamentos, drogas, produtos de higiene, cosméticos e perfumes.

XVII – expõe à venda ou entrega ao consumo, produtos de interesse à saúde, cujo prazo de validade tenha expirado, ou apõe-lhe novas datas de validade, posteriores ao prazo expirado.

XVIII – industrializa produtos de interesse sanitário sem a assistência de responsável técnico, legalmente habilitado.

XIX – instala ou faz funcionar estabelecimentos sem a devida responsabilidade técnica, quando assim exigir.

XX – comercializa produtos biológicos, imunoterápicos e outros que exijam cuidados especiais de conservação, preparação, expedição, ou transporte, sem a observância das condições necessárias à sua preservação.

XXI – aplica raticidas cuja ação se produza por gás ou vapor, em geladeiras, bueiros, porões, sótãos ou locais de possível comunicação com residências ou freqüentados por pessoas e animais.

XXII – não cumpre normas legais e regulamentares, medidas, formalidades e outras exigências sanitárias relativas a empresas de transportes, seus agentes e consignatários, comandantes ou responsáveis diretos por embarcações, veículos terrestres nacionais e estrangeiros.

XXIII – não cumpre as exigências sanitárias relativas a imóveis quer seja proprietário, ou detenha legalmente a sua posse.

XXIV – exerça profissões e ocupações relacionadas com a saúde sem a necessária habilitação legal.

XXV – comete o exercício de encargos relacionados com a promoção, proteção e recuperação da saúde a pessoas sem a necessária habilitação legal.

XXVI – procede à cremação de cadáveres, ou utiliza-os contrariando as normas sanitárias pertinentes.

XXVII – fraudula, falsifica ou adultera alimentos, inclusive bebidas, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, correlatos, cosméticos, produtos de higiene, dietéticos, saneantes e quaisquer outros que interessem à saúde pública.

XXVIII – transgredir normas legais e regulamentares destinadas à proteção da saúde.

XXIX – expõe, ou entrega ao consumo humano, sal, refinado ou moído, que não contenha iodo na proporção de dez mil miligramas de iodo metalóide por quilograma de produto.

XXX – descumpra atos emanados das autoridades de saúde visando a aplicação da legislação sanitária pertinente.

XXXI – inobserva as exigências de normas legais pertinentes a estabelecimento de ensino, estabelecimentos e locais para lazer, esporte e congêneres, estabelecimentos ópticos, salões de beleza, institutos de esteticismo e atividades afins, câmaras de bronzeamento artificial, práticas de piercing e tatuagens, e demais estabelecimentos de interesse da saúde.

XXXII – transgredir normas legais e regulamentares, pertinentes a Saneamento Básico, compreendendo o Abastecimento de Água e destinação dos resíduos e dejetos.

XXXIII – transgredir normas legais e regulamentares, pertinentes aos Deveres da pessoa com relação ao Ambiente, provocando por meio de sua ação ou omissão contaminação física, química ou biológica do Meio Ambiente.

XXXIV – transgredir normas legais e regulamentares, pertinentes a Saúde de Terceiros e/ou Saúde do Trabalhador.

XXXV – inobserva as exigências de normas legais pertinentes a construções, reconstruções, reformas, loteamentos, esgoto domiciliar, habitações em geral, coletivas ou isoladas, hortas, jardins e terrenos baldios, escolas locais de trabalho em geral, locais de divertimentos coletivos e de reuniões, necrotérios, velórios e cemitérios, estábulos e cocheiras, saneamento urbano e rural em todas as suas formas, controle dos ruídos e seus incômodos, bem como tudo que contrarie a legislação sanitária referente a imóveis em geral e sua utilização.

XXXVI – constrói, instala ou faz funcionar estabelecimentos, industriais, comerciais e agropecuários ou outros que interessem à saúde pública ou até mesmo o comércio ambulante, sem a devida licença e/ou autorização dos órgãos sanitários competentes, ou até mesmo com a referida licença com validade expirada, ou contrariando as normas legais pertinentes.

XXXVII – inobserva as exigências de normas legais pertinentes a estabelecimentos industriais, comerciais e agropecuários, bem como os estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros de alimentos e bebidas, incluindo seu transporte.

XXXVIII – cria ou conserva animais que por sua espécie ou quantidade estejam sendo causa

de insalubridade, risco à saúde de terceiros ou incômodo em zona urbana e residencial.

XXXIX - lança na atmosfera substância física, química, ou biológica, proveniente de fonte residencial, industrial, comercial, agropecuária ou correlata, veículo automotor e similar, provocando poluição ou contaminação, causando desta forma risco à saúde de terceiros.

XL - inobserva as exigências de normas legais pertinentes ao controle do lixo.

CAPÍTULO XLIX

Da Caracterização Básica do Processo Administrativo

Art. 558. O processo administrativo próprio para apuração das infrações sanitárias, inicia-se com a lavratura de auto de infração, observando-se o rito e os prazos estabelecidos nesta Lei.

Art. 559. O auto de infração será lavrado na sede da repartição competente ou no local em que for verificada a infração, pela autoridade de saúde que a houver constatado, e conterá:

I – nome do infrator, seu domicílio e residência, bem como os demais elementos necessários à sua qualificação e identificação civil ou caracterização da entidade autuada;

II – o ato ou fato constitutivo da infração e o local, a hora e a data respectivos;

III – a disposição legal ou regulamentar transgredida;

IV – indicação do dispositivo legal ou regulamentar que comina penalidade a que fica sujeito o infrator;

V – prazo para interposição do recurso, quando cabível;

VI – nome e cargo legíveis da autoridade autuante e sua assinatura;

VII – a assinatura do autuado, ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e em caso de recusa, a consignação dessa circunstância pela autoridade autuante e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

Parágrafo único. Os servidores são responsáveis pelas declarações que fizerem nos autos de infração, sendo passíveis de punição, por falta grave, em casos de falsidade ou omissão dolosa.

Art. 560. O infrator será notificado para ciência do auto de infração:

I – pessoalmente;

II – pelo correio ou via postal;

III – por edital, se estiver em lugar incerto ou não sabido.

§1º. Se o infrator for notificado pessoalmente e recusar-se a exarar a ciência, deverá ser feita a consignação dessa circunstância pela autoridade autuante e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

§2º. O edital referido no inciso III deste artigo será publicado uma única vez, na Imprensa Oficial, considerando-se efetivada a notificação cinco dias após a publicação.

§3º. Quando, apesar da lavratura do auto de infração subsistir, ainda, para o infrator, obrigação a cumprir, será expedido edital fixando o prazo de trinta dias para o seu cumprimento, observado o disposto no parágrafo anterior.

§4º. O prazo para o cumprimento da obrigação subsistente poderá ser reduzido ou aumentado, em casos excepcionais, por motivos de interesse público, mediante despacho fundamentado;

§5º. A desobediência à determinação contida no Edital a que se alude no parágrafo 3º deste artigo, além de sua execução forçada acarretará a imposição de multa diária, arbitrada de acordo com os valores correspondentes à classificação da infração, até o exato cumprimento da obrigação, sem prejuízo de outras penalidades previstas na legislação vigente.

Art. 561. As multas impostas em auto de infração poderão sofrer redução de vinte por cento, caso o infrator efetue o pagamento no prazo de vinte dias contados da data em que for notificado, implicando em desistência tácita de defesa ou recurso.

Art. 562. O infrator poderá oferecer defesa ou impugnação do auto de infração no prazo de quinze dias contados da sua notificação.

§1º. Antes do julgamento da defesa ou da impugnação a que se refere este artigo, deverá a autoridade julgadora ouvir o servidor autuante, que terá prazo de dez dias para se pronunciar a respeito.

§2º. Apresentada ou não a defesa ou impugnação, o auto de infração será julgado pelo dirigente do órgão sanitário competente.

Seção I

Dos Procedimentos

Art. 563. O infrator poderá oferecer defesa ou impugnação do auto de infração, no prazo de quinze dias contados da sua notificação.

Art. 564. O servidor autuante, ao prestar as informações solicitadas pela autoridade julgadora, fornecerá todos os elementos necessários à decisão, inclusive, se for o caso, planta ou laudo demonstrativo da situação e informação sobre a capacidade econômica do infrator.

Art. 565. O(A) Secretário(a) Municipal de Saúde, que será a autoridade de saúde competente para julgar o auto de infração lavrado na sua área de jurisdição, antes de decidir, solicitará à Diretoria de Vigilância Sanitária, via telex ou por qualquer outro meio rápido, informação sobre os antecedentes do infrator.

Art. 566. O(A) Secretário(a) Municipal de Saúde, poderá levar em consideração os argumentos da defesa ou impugnação apresentada fora do prazo legal, desde que a tenha recebido antes de decidir o processo.

Art. 567. O(A) Secretário(a) Municipal de Saúde, decidindo:

I — ordenará a lavratura do auto de imposição de penalidade, se julgar procedente o auto de infração;

II — remeterá obrigatoriamente o processo para reexame pelo Diretor de Vigilância Sanitária, seder pela improcedência do auto de infração.

Art. 568. A apreensão de produtos ou substâncias para análise fiscal, far-se-á mediante colheita representativa do estoque existente, a qual, dividida em três partes, será tornada inviolável, para que se assegurem as características de conservação e autenticidade, sendo uma delas entregue ao detentor ou responsável, a fim de servir como contraprova, e as duas outras imediatamente encaminhadas ao laboratório oficial credenciado.

§1º. A colheita representativa do estoque existente, para análise fiscal, será feita mediantelavatura, em três vias, de auto de coleta de amostras que conterà:

- a) nome e endereço do estabelecimento e/ou responsável;
- b) nome, marca, quantidade, volume, peso, origem, lote ou partida, prazo de validade, data de fabricação e demais características identificadoras do produto apreendido;
- c) local da coleta e data;
- d) assinatura legível da autoridade de saúde e do detentor, ou de duas testemunhas, caso o mesmo se negar, estiver impossibilitado ou for analfabeto, circunstância que será certificada no auto.

§2º. As três vias do auto de coleta terão a seguinte destinação:

I — interessado;

II — laboratório oficial credenciado;

III — processo.

§3º. Se a quantidade ou natureza não permitir a colheita de amostras, o produto ou substância será encaminhado ao laboratório oficial credenciado, para realização de análise fiscal, na presença do seu detentor ou do representante legal da empresa e do perito pela mesma indicado.

§4º. Na hipótese prevista no parágrafo anterior, se ausentes as pessoas mencionadas, serão convocadas duas testemunhas para presenciar a análise.

§5º. A autoridade de saúde competente lavrará laudo minucioso e conclusivo da análise fiscal, o qual será arquivado no laboratório oficial credenciado, e extraídas cópias, uma para integrar o processo e as demais para serem entregues ao detentor ou responsável pelo produto ou substância e à empresa fabricante.

§6º. Revelando a análise fiscal que o produto ou substância é impróprio para o consumo, a autoridade de saúde lavrará o auto de infração, caso não o tenha feito.

§7º. O infrator, discordando do resultado condenatório da análise fiscal poderá, em separado ou juntamente com a defesa ou impugnação, requerer perícia de contraprova, apresentando a amostra em seu poder e indicando seu próprio perito.

§8º. Da perícia de contraprova será lavrada ata circunstanciada, datada e assinada por todos os participantes, cuja primeira via integrará o processo e conterà todos os quesitos formulados pelos peritos.

§9º. A perícia de contraprova não será efetuada se houver indício de violação da amostra em poder do infrator e, nessa hipótese, prevalecerá como definitivo o laudo condenatório.

§10. Aplicar-se-á, na perícia de contraprova, o mesmo método de análise empregado na análise fiscal condenatória, salvo se houver concordância dos peritos quanto à adoção de outro.

§11. O infrator, havendo discordância entre os resultados da análise fiscal condenatória e da perícia de contraprova, poderá requerer, no prazo de dez dias, novo exame pericial a ser realizado, em igual prazo, na segunda amostra em poder do laboratório oficial credenciado.

Art. 569. O(A) Secretário(a) Municipal de

Saúde, determinará o arquivamento do processo e liberará o produto ou substância, se a análise fiscal ou perícia de contraprova vier a considerá-lo próprio para o consumo; ordenará ou tornará definitiva a sua interdição se as análises e laudos concluírem pela condenação.

Art. 570. O(A) Secretário(a) Municipal de Saúde, presidirá o processo de que trata este capítulo, quando a apreensão ou interdição for realizada na sua área de jurisdição.

Art. 571. A autoridade de saúde ao realizar a apreensão de amostras para efeito de análise fiscal ou de controle, não procederá à interdição do produto ou substância, exceto nos casos em que sejam flagrantes os indícios de alteração ou adulteração, hipótese em que a interdição é obrigatória e terá caráter preventivo ou de medida cautelar.

§1º. A autoridade de saúde procederá à interdição do produto ou substância, obrigatoriamente, quando resultarem provadas, em análises laboratoriais ou no exame de processos, ações fraudulentas que impliquem falsificação ou adulteração.

§2º. A interdição do produto ou substância, e do estabelecimento, como medida cautelar, durará o tempo necessário à realização de testes, provas, análises ou outras providências requeridas, não podendo, em qualquer caso, exceder o prazo de noventa dias ou quarenta e oito horas para os perecíveis, findo o qual serão automaticamente liberados, caso não penderem de outra medida, ou de decisão condenatória.

Art. 572. A autoridade de saúde, se for o caso, lavrará termo de apreensão e de interdição, juntamente com o auto de infração, com observância dos mesmos requisitos legais deste, especificando ainda a natureza, quantidade, nome e/ou marca, tipo, lote ou partida, nome e endereço da empresa e do detentor do produto.

Art. 573. Os alimentos, bebidas, substâncias ou insumos e outros, manifestamente deteriorados ou alterados, serão apreendidos e inutilizados imediatamente, através de medida cautelar, devendo todos estar descritos no Auto de Imposição de Penalidades.

Art. 574. No caso de partida de grande valor econômico, assim considerado igual ou superior a 100 salários mínimos vigentes no Estado, confirmada a condenação do alimento, bebida, produto ou substância em perícia de contraprova, poderá o interessado solicitar nova retirada de amostras aplicando-se, neste caso, adequada técnica de amostragem estatística.

Parágrafo único. Em se tratando de alimentos

e bebidas, na hipótese deste artigo, considerar-se-á liberada a partida que indicar um índice de alteração ou deterioração inferior a 10% (dez por cento) do seu total, excetuados os casos de presença de organismos patogênicos ou suas toxinas.

Art. 575. A inutilização de alimentos e bebidas de grande valor econômico deverá ser levada ao conhecimento público, com os esclarecimentos necessários, através da imprensa local ou regional, pela autoridade que determinar a medida.

Seção II

Do Auto de Infração

Art. 576. O processo administrativo próprio para apuração das infrações sanitárias, inicia-se com a lavratura de auto de infração.

Art. 577. A autoridade de saúde poderá, nos casos em que a infração exigir pronta ação para a proteção da saúde pública, aplicar de imediato as penalidades de apreensão, inutilização, interdição e outras previstas nesta legislação, lavrando o auto de imposição de penalidade, independentemente da tramitação normal do auto de infração respectivo.

Art. 578. O infrator notificado do auto de infração, ou do auto de imposição de penalidade na hipótese do artigo anterior, poderá oferecer defesa ou impugnação dos mesmos no prazo de quinze dias.

Art. 579. O(A) Secretário(a) Municipal de Saúde, antes de processar o auto de infração, fará um exame prévio do mesmo, ordenando a sua renovação ou retificação, se necessário.

Parágrafo único. O infrator será notificado da renovação ou retificação do auto de infração, com as mesmas formalidades da primeira notificação, renovando-se-lhe o prazo para defesa ou impugnação.

Art. 580. As omissões ou incorreções na lavratura do auto de infração não acarretarão a nulidade do mesmo, quando do processo constatarem elementos suficientes à caracterização da infração e à determinação do infrator.

Art. 581. Quando o autuado for analfabeto, fisicamente incapacitado, ou negar-se a assinar o auto, poderá ser assinado "a rogo" na presença de duas testemunhas, ou na falta destas, deverá ser feita a devida ressalva através de certidão, no verso do auto, pela autoridade autuante.

Art. 582. As notificações feitas pelo correio serão expedidas preferencialmente com Aviso de Recebimento — AR.

Art. 583. Sempre que a ciência do interessado se fizer por meio de publicação na imprensa, serão certificadas no processo a página e a data do jornal.

Art. 584. O edital além dos requisitos legais, conterá:

I — a identificação e endereço da autoridade de saúde perante a qual poderá ser apresentada a defesa ou impugnação;

II — a advertência de que a notificação se considerará efetivada cinco dias após a publicação, contando a partir daí o prazo para a defesa ou impugnação.

Art. 585. A autoridade de saúde procederá a notificação dos atos praticados no processo, a menos que o "ciente" seja dado diretamente nos autos, pela pessoa ou seu procurador.

Seção III

Do Auto de Intimação

Art. 586. Quando, apesar da lavratura do auto de infração subsistir, ainda, para o infrator, obrigação a cumprir, a autoridade de saúde lavrará auto de intimação fixando prazo e condições para o seu cumprimento.

Parágrafo único. Se o infrator se encontrar em lugar incerto e não sabido, a autoridade fará expedir edital, fixando o prazo de trinta dias para o seu cumprimento.

Art. 587. A autoridade de saúde nos casos de perigo para a saúde pública ou no interesse desta, havendo ou não infração sanitária, poderá interditar local ou bem, ou determinar quaisquer medidas cautelares, mediante auto de intimação.

§1º. Quando houver apreensão ou interdição de produto ou bem em caráter cautelar, na forma do "caput" deste artigo, e o responsável for idôneo, moral e financeiramente, poderá o mesmo ser designado depositário; caso contrário, a mercadoria será recolhida para outro local, sob a guarda da autoridade de saúde ou de terceiro, às custas do proprietário ou responsável.

§2º. No caso de medida cautelar não-acompanhada de auto de infração, o descumprimento do auto de intimação será punido com penalidade de multa, sem prejuízo de outras, previstas na legislação vigente.

Art. 588. A autoridade de saúde executará ou contratará a realização de serviços ou obras constantes de auto de intimação, inclusive transporte, por conta e risco do infrator ou responsável, nos seguintes casos:

I — se não tiver condições de fazê-lo por si próprio ou se resistir à ordem, sendo que, neste último caso, sem prejuízo das demais sanções legais cabíveis;

II — se se encontrar ausente no período ou em lugar incerto e não sabido, sem que tenha representante legal ou preposto no local.

Art. 589. No caso de prédios, equipamentos e utensílios de difícil remoção, havendo necessidade de impedir o seu uso transitório ou definitivo, a formalização legal será feita mediante a lavratura de auto e termo respectivos, acompanhados, se for o caso, de aposição de lacres, nos locais mais indicados.

Art. 590. O auto de intimação de que trata esta legislação será lavrado em três vias, destinando-se a primeira ao intimado e converterá:

I — o nome da pessoa, ou denominação da entidade intimada, especificação do seu ramo de atividade e endereço;

II — a disposição legal ou regulamentar infringida se for o caso, e/ou dispositivo que autorize a medida;

III — a medida sanitária exigida, com as instruções necessárias, se for o caso;

IV — o prazo para sua execução ou duração, ou, no caso de medidas cautelares, as condições para a sua revogação;

V — nome e cargo legíveis da autoridade que expediu a intimação e sua assinatura;

VI — a assinatura do intimado, ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto; e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

Art. 591. O prazo de validade da medida cautelar não excederá noventa dias, ou quarenta e oito horas para os bens perecíveis, ao final dos quais o bem será automaticamente liberado, se não pender de outra medida sanitária ou decisão condenatória.

Seção IV

Do Auto de Imposição de Penalidade

Art. 592. O(A) Secretário(a) Municipal de Saúde, ao julgar o auto de infração, ordenará a lavratura do auto de imposição de penalidade, nos termos da decisão condenatória.

§1º. A autoridade de saúde poderá lavrar auto de imposição de penalidade nos casos de Advertência prévia, Apreensão e Inutilização de Produtos, sem julgamento do auto de

infração, devendo este ser acompanhado de medida cautelar, lavrado no respectivo auto de intimação.

§2º. No caso citado no parágrafo anterior, estas penalidades, não deverão contarem como antecedentes de penalidades do infrator, por não serem atribuídas através de decisão condenatória em Processo Administrativo.

Art. 593. O auto de imposição de penalidade será lavrado em três vias, destinando-se a primeira ao infrator, e conterà:

I — o nome ou denominação da pessoa física ou jurídica autuada e seu endereço;

II — o número e data do auto de infração respectivo;

III — a descrição do ato ou fato constitutivo da infração e o local;

IV — a disposição legal ou regulamentar infringida;

V — a penalidade imposta e seu fundamento legal;

VI — o prazo de quinze dias para interpor recurso ao Diretor de Vigilância Sanitária, contado da ciência do autuado;

VII — a assinatura da autoridade autuante;

VIII — a assinatura do autuado ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e em caso de recusa, a consignação desta circunstância pela autoridade autuante, com a assinatura de duas testemunhas quando possível.

Art. 594. O(A) Secretário(a) Municipal de Saúde, fará com que o auto de imposição de penalidade contenha, em seu texto ou anexo, mensagem educativa atinente à infração cometida, nos termos de Norma Técnica específica, a ser baixada pela

Diretoria de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 595. O(A) Secretário(a) Municipal de Saúde, sempre que necessário, e especialmente nos casos em que a penalidade imposta for de apreensão, interdição ou inutilização de produto, fará com que o auto de imposição de penalidade seja acompanhado do termo respectivo, que especificará a sua natureza, quantitativa e qualitativa.

Seção V

Do Auto de Multa

Art. 596. O auto de multa, assinalará:

I — o número de UFIRM (Unidade Fiscal de Referência Municipal) em que consiste a multa, com a advertência de que o valor sofre reajuste automático até o dia do pagamento;

II — que o prazo para pagamento é de trinta dias a contar da notificação, sob pena de cobrança judicial;

III — que se o infrator efetuar o pagamento no prazo de vinte dias, contado da data da notificação, com desistência tácita do recurso, gozará de redução de vinte por cento no valor da multa;

IV — que o recolhimento da multa deverá ser feito exclusivamente na Secretaria de Finanças, mediante Boleto de Arrecadação;

V — a advertência de que o não-pagamento da multa, após esgotados os recursos e o prazo legal, impedirá a expedição ou renovação de alvará de qualquer natureza, pela Secretaria Municipal de Saúde, em benefício do infrator.

Art. 597. O(A) Secretário(a) Municipal de Saúde, nos casos em que a notificação do auto de multa for feita pelo correio, providenciará a remessa imediata do expediente ao infrator.

Art. 598. A pessoa multada incumbe, para usufruir do benefício do artigo 596, inciso III, desta legislação, fazer a prova de que o pagamento está sendo feito dentro do prazo de vinte dias, quando notificada pelo correio.

Art. 599. O(A) Secretário(a) Municipal de Saúde, a requerimento do interessado ou de qualquer pessoa que o represente, ouvidos o Diretor de Vigilância Sanitária, pode converter a pena de multa em atividade educativa, nos casos de comprovada incapacidade econômica do infrator.

Parágrafo único. A conversão da multa em atividade educativa, de que trata este artigo, será da iniciativa da Secretaria Municipal de Saúde, nos casos em que, tendo a multa sido lançada em dívida ativa, a sua cobrança judicial resultar frustrada por inexistência de bens.

Seção VI

Do Recurso

Art. 600. O infrator poderá, no prazo de quinze dias, a contar da sua intimação, recorrer da decisão condenatória do(a) Secretário(a) Municipal de Saúde e do auto de imposição de penalidade e/ou auto de multa respectivo, para o Diretor de Vigilância Sanitária.

Art. 601. O Diretor de Vigilância Sanitária, recebendo processo para reexame automático, nos termos do artigo 567, inciso II desta

legislação, procederá da seguinte maneira:

I — ordenará a devolução dos autos para arquivamento na Secretaria Municipal de Saúde, se entender que a decisão não

merece reparo;

II — abrirá vistas ao infrator para manifestar-se pelo prazo de quinze dias, se entender que a decisão é passível de modificação;

III — devolverá os autos ao(a) Secretário(a) Municipal de Saúde, para regularização e nova decisão, se o processo padecer de irregularidade que comprometa a validade do processo ou do auto de imposição de penalidade, renovando-se, após, o prazo do recurso.

Art. 602. Mantida a decisão condenatória, caberá recurso para o(a) Secretário(a) Municipal de Saúde, no prazo de vinte dias de sua ciência ou publicação, em última instância administrativa.

Art. 603.. Não será admitido recurso enquanto não for cumprida a obrigação subsistente, determinada por auto de intimação, cabendo à autoridade julgadora certificar-se do fato, antes do julgamento.

Art. 604. A autoridade competente para julgar o recurso poderá, antes de decidí-lo, ouvir a autoridade recorrida, que reconsiderará ou não a decisão.

Art. 605. O infrator tomará ciência da decisão do recurso:

I — pessoalmente, ou por seu procurador, à vista do processo; ou

II — mediante notificação, que poderá ser feita por carta registrada, ou através da imprensa oficial, sendo que, neste caso, considerar-se-á efetivada cinco dias após a publicação.

Art. 606. Uma vez tornada irrecurável a decisão, o processo deverá ser encaminhado ao Diretor de Vigilância Sanitária, para registro, após o que será devolvido a Secretaria Municipal de Saúde, para arquivamento.

CAPÍTULO L

Da Taxa de Vigilância Sanitária

Art. 607. Taxa de Vigilância Sanitária tem como fato gerador as atividades realizadas no Município em Vigilância Sanitária e Saneamento Básico.

Parágrafo único. O fato gerador da taxa referida no caput considera-se ocorrido:

I – no primeiro exercício de atividades;

II – nos exercícios subsequentes;

III – quando ocorrer alteração de endereço, atividade, razão social e responsabilidade técnica, na data da realização do exercício em razão da alteração.

Art. 608. O contribuinte da taxa de Vigilância Sanitária é a Pessoa física ou jurídica que provocar em seu benefício ou por ato seu, a realização de atividade definida como fato gerador do tributo, na forma do artigo 607 deste Código.

Art. 609. A base de cálculo da Taxa é o custo despendido pelo Município na atividade de Vigilância Sanitária e Saneamento Básico, cujo valor, em cada caso, será determinado em número de UFIRMs, em função do tipo de atividade realizada, na forma de Atos da Vigilância Sanitária constante do Código Tributário Municipal.

§1º. A Tabela de Atos da Vigilância Sanitária, a que se refere o caput deste artigo, poderá ser revista e atualizada por ato do chefe do Poder Executivo de forma a adequá-la aos custos despendidos na prestação dos serviços a que se referem.

§2º. Quando a atividade tributada envolver mais de um dos itens especificados na Tabela de que trata este artigo, o cálculo da taxa levará em conta a soma dos valores atribuídos às respectivas atividades.

§3º. Quando a atividade a ser tributada não estiver claramente especificada na lista da Tabela de que trata este artigo, poderá ser enquadrada, para efeitos de cálculo do valor da Taxa de Vigilância Sanitária, em atividade correspondente.

Art. 610. O pagamento da Taxa de Vigilância Sanitária será efetuado levando-se em conta a ocorrência do fato gerador, da seguinte forma:

I – no início da atividade;

II – na renovação anual, em data estabelecida pelo Município;

III – alteração de endereço, atividade, razão social e responsabilidade técnica – na data da comunicação da alteração;

IV – nos demais casos, na forma e prazos definidos em regulamento.

Parágrafo único. A falta de pagamento da Taxa prevista neste artigo, na data do seu vencimento, implicará na atualização do montante devido, bem como na aplicação de multa e juros

moratórios aplicáveis aos demais débitos tributários.

Das Disposições Finais e Transitórias

Art. 611. O Poder Executivo expedirá os regulamentos necessários à execução desta Lei, ouvidos as Entidades Profissionais da área da Saúde.

Art. 612. Os casos não contemplados neste Código, deverão obedecer as Legislações Estaduais e Federais em vigência.

Art. 613. A Secretaria Municipal de Saúde, ouvidas as Entidades Profissionais da área da Saúde, elaborará e/ou adotará normas técnicas, que serão baixadas por Decreto do Poder Executivo, com fim de complementar regulamentos previstos no artigo anterior.

Art. 614. Os estabelecimentos comerciais e industriais já em funcionamento, terão um prazo de sessenta dias (60) dias, contados da publicação deste Código, para procederem as adequações necessárias ao seu cumprimento.

Art. 615. Esta Lei Complementar entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

CÉLIO ANTÔNIO
Prefeito Municipal

ANEXO I

TABELA DE ATOS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA

INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS E BEBIDAS - REFERÊNCIA/UFIRM

Casa de Sucos/Caldo e Similares.....	18,49
Feira-Livre/Comércio Amb. Alimentos não perecíveis.....	18,49
Venda de Frutas e Verduras, quitanda...	18,49
Venda Ambulante (Carrinho Pipoca/Milho)...	18,49
Casa de Frios (Laticínios e Embutidos)...	36,98
Serv-Drive-In/Quiosque/Trailer e Similares....	36,98
Sorveteria e/ou Posto de Venda.....	36,98
Bar/Wiskeria.....	36,98
Bomboniere.....	36,98
Cantina Escolar.....	36,98
Café.....	36,98
Depósito, comércio de Bebidas.....	36,98
Depósito, comércio de Frutas e Verduras.....	36,98
Depósito, comércio de Produtos não perecíveis.....	36,98
Envasadora de Chás/Cafés/Condimentos / Especiarias.....	36,98
Feira/Comer/Amb(C/Venda Carne/ Pescados,outros).....	36,98
Armazém/Mercearia.....	36,98
Pastelaria.....	36,98

Cozinha de Escola.....	55,48
Cozinha de Clube/Hotel/Creche/Boite/ Similares.....	55,48
Cozinha de Lactários/Hosp./Mater/Casas de Saúde.....	55,48
Assadora de aves e outros tipos de carnes.....	55,48
Comércio Atacadista Produtos não perecíveis.....	55,48
Lanchonete e Petiscarias.....	55,48
Comércio de Cachorro Quente, Lanches, Crepes, etc.....	55,48
Padaria/Panificadora.....	73,97
Rotisserie.....	73,97
Confeitaria.....	73,97
Produtos Congelados.....	92,47
Cozinha para Distribuição de Alimentos.....	92,47
Restaurante/Bufet/Churrascaria.....	92,47
Pizzaria.....	92,47
Peixaria (Pescados e Frutos do Mar)....	92,47
Açougue.....	92,47
Comércio Atacadista/Depósito de Produtos Perecíveis.....	110,96
Indústria de Produtos Alimentícios não perecíveis.....	110,96
Mini-mercado/Mercado.....	184,94
Indústria de Produtos Alimentícios Perecíveis.....	184,94
Supermercado.....	277,42

Estabelecimento com mais de uma das atividades, o valor da taxa será a soma em UFIRM das atividades exercidas.

INDÚSTRIA DE PRODUTOS DE INTERESSE DA SAÚDE - REFERÊNCIA/UFIRM

Embalagens.....	184,94
Equip/ Instrumentos Laboratoriais.....	184,94
Equip/ Instrumentos Médico/ Hospitalar.....	184,94
Equip/ Instrumentos Odontológicos....	184,94
Produtos veterinários.....	184,94
Agrotóxico.....	277,42
Cosméticos, Perfumes e Produtos de Higiene.....	277,42
Insumos Farmacêuticos.....	277,42
Produtos Biológicos.....	277,42
Produtos de Uso Laboratorial.....	277,42
Produtos de Uso Médico/Hospitalar....	277,42
Produtos de Uso Odontológico.....	277,42
Próteses Domissanitárias.....	277,42
Saneantes (Ortop/Estética/Auditiva,etc)	277,42

Estabelecimento com mais de uma das atividades (acima), o valor da taxa será a soma em UFIRM das atividades exercidas.

COMÉRCIO DE PRODUTOS DE INTERESSE DA SAÚDE - REFERÊNCIA/UFIRM

Alimentação Animal (Ração/ Supletivos).....	73,97
Com/ Dist. De Cosméticos, Perfumes, Prod. de Higiene.....	73,97

Embalagens.....	73,97
Equip/Instrumentos Agrícolas, Ferragens, etc.	73,97
Equip/Instrumentos Laboratoriais.....	73,97
Equip/Instrumentos Médico/ Hospitalar.....	73,97
Equip/Instrumentos Odontológicos.....	73,97
Fertilizantes/Corretivos.....	73,97
Prótese (Ortop/ Estética/Auditiva, etc).....	73,97
Sementes Seleccionadas/Mudas.....	73,97
Agrotóxicos.....	92,47
Com/ Distrib. De Medicamentos.....	92,47
Com/ Distrib. de Produtos Laboratoriais.....	92,47
Com/ Distrib. de Produtos Médico/ Hospitalares.....	92,47
Com/ Distrib. de Produtos Odontológicos.....	92,47
Com/ Distrib. de Produtos Veterinários.....	92,47
Com/ Distrib. Saneantes/ Domissanitários.....	92,47
Com/ Distrib. Produtos Químicos/Gás/ etc.....	92,47

Estabelecimento com mais de uma das atividades, o valor da taxa será a soma em UFIRM das atividades exercidas.

SERVIÇOS DE SAÚDE- REFERÊNCIA/UFIRM

Banco de Leite Humano.....	36,98
Banco de Órgãos (olhos, rins, fígado, etc).....	36,98
Ambulatório Veterinário.....	55,48
Hemodiálise.....	55,48
Pronto socorro.....	55,48
Ótica.....	55,48
Ambulatório Médico.....	92,47
Radiomunoensaio.....	92,47
Radioterapia.....	92,47
Radiologia Médica.....	92,47
Radiologia Odontológica.....	92,47
Posto de Medicamentos.....	92,47
Dispensário de Medicamentos.....	92,47
Ervaria.....	92,47
Unidade Volante.....	92,47
Farmácia Privativa (Hosp./ Clínica/ Assoc., etc.).....	92,47
Posto de Sangue.....	92,47
Agência Transfusional de Sangue.....	92,47
Consultório Médico.....	92,47
Consultório Nutricional.....	92,47
Consultório Odontológico.....	92,47
Consultório de Psicanálise.....	92,47
Consultório Veterinário.....	92,47
Consultórios similares/congêneres	92,47
Estabelecimento de Massagem.....	92,47
Laboratório de Prótese Dentária.....	92,47
Laboratório de Prótese Auditiva.....	92,47
Laboratório de Prótese Ortopédica.....	92,47
Laboratório de Ótica.....	92,47
Clínica Médica.....	147,95
Clínica Veterinária.....	147,95
Drogaria.....	147,95

Banco de Sangue.....	147,95
Clínica de Fisioterapia e/ou Reabilitação.....	147,95
Clínica de Psicoterapia/ Desintoxicação.....	147,95
Clínica de Psicanálise.....	147,95
Clínica de Odontologia.....	147,95
Clínica de Tratamento e Repouso.....	147,95
Clínica de Ortopedia.....	147,95
Policlínica.....	184,94
Laboratórios de Análises Clínicas.....	184,94
Laboratório de análises Bromatológicas.....	184,94
Laboratório de Anatomia e Patologia.....	184,94
Laboratório Químico-Toxicológico.....	184,94
Laboratório Cito/ Genético.....	184,94
Serviços de Hemoterapia.....	184,94
Serviço Industrial Derivados de Sangue.....	184,94
Farmácia (alopática).....	227,63
Farmácia (Homeopática).....	227,63
Hospital Especializado...(soma das atividades)	
Hospital Geral.....(soma das atividades)	
Hospital Infantil.....(soma das atividades)	
Maternidade.....(soma das atividades)	

Estabelecimento com mais de uma das atividades, o valor da taxa será a soma em UFIRM das atividades exercidas.

SERVIÇOS DE INTERESSE DA SAÚDE / ESTABELECIMENTO COMERCIAL - REFERÊNCIA/UFIRM

Hotel / Hospedagem (por cômodo).....	9,24
Motel / Hospedagem (por cômodo).....	9,24
Dormitório (por cômodo).....	9,24
Pensão (por cômodo).....	9,24
Comércio em Geral / menor risco ambiental, ocupacional e epidemiológico.....	18,49
Agência e Similares.....	18,49
Cinema / Auditório / Teatro / Clube.....	18,49
Escritório em geral.....	18,49
Igrejas / Templos / Similares.....	18,49
Orfanato/ Patronato.....	18,49
Parque.....	18,49
Manicure / Pedicure.....	18,49
Comércio em Geral / maior risco ambiental, ocupacional e epidemiológico.....	36,98
Camping.....	36,98
Cárcere.....	36,98
Cabeleireiro / Barbearia.....	36,98
Estética facial / corporal / etc.....	36,98
Floriculturas / mudas / plantas.....	36,98
Estacionamento.....	36,98
Lavanderia Comercial.....	36,98
Oficinas / Consertos em geral.....	36,98
Pet-Shop / similares.....	36,98
Piscina de uso coletivo.....	36,98
Serviços Comércio e Lavagem de Veículos.....	36,98
Serviços de Veículo de Transporte de Alimentos.....	36,98

Serviços de Coleta, Transporte e Destino do lixo.....	36,98
Serviço de Limpeza de Fossas.....	36,98
Serviços de Limpeza / Desinf. De Caixa/ Poço D'água.....	36,98
Transportadora de Produtos Perecíveis(por veículo).....	36,98
Transp. Coletivo Terrestre,Marítimo, Aéreo(por veículo).....	36,98
Instituição de Longa Permanência para Idosos.....	92,47
Comunidades Terapêuticas / Reabilitação	92,47
Boite/Baile/Disco/teq/ Casa de Espetáculos/similares.....	92,47
Estação Hidromineral/Termal/ Climatério.....	92,47
Estab. Ensino 1º, 2º, 3º Graus.....	92,47
Estab. Ensino Técnico e/ou profissionalizante, etc.....	92,47
Estab. Ensino em regime internato.....	92,47
Sauna.....	92,47
Aviário/ Pequenos Animais.....	92,47
Agropecuária.....	92,47
Academia de Ginástica/Dança/etc.....	92,47
Necrotério/Funerária/etc.....	92,47
Salão de Beleza.....	92,47
Piercing e Tatuagens.....	92,47
Circo/Rodeio.....	92,47
Posto de Combustíveis/ Lubrificantes.....	92,47
Lavanderia Industrial/Hospitalar.....	92,47
Desinsetizadora.....	147,95
Desratizadora.....	147,95
Estab. Ensino Pré-Escolar Maternal.....	147,95
Estab. Ensino Pré-Escolar Creche.....	147,95
Estab. Ensino Pré-Escolar Jardim de Infância.....	147,95
Estação de tratamento de Água p/ Abastecimento Público.....	147,95
Estação de Tratamento de Esgotos.....	147,95

Estabelecimento com mais de uma das atividades, o valor da taxa será a soma em UFIRM das atividades exercidas.

HABITE-SE

ALVARÁ SANITÁRIO PARA HABITAÇÃO ÁREA CONSTRUÍDA EM m² - REFERÊNCIA / UFIRM

Apartamento m².....	0,18
Residência m².....	0,18
Ampliação Residência m².....	0,18
Habitação Popular até 40 m.....	ISENTO
Sala Comercial m²	0,18
Ginásio/Estádio e Similares m²	0,18
Galpão/Depósito e Similaresm²	0,18
Garagem/Estacionamento Coberto m²	0,18
Estabelecimento de Saúde m².....	0,18
Estabelecimento de ginástica e Lazer m².....	0,18
Maternal/Creche/Jardim de Infância / Asilo m².....	0,18

Habitação Coletiva- Internato e Similares m ²	0,18
Cemitérios e Afins m ²	0,18

ANÁLISE DE PROJETOS EM m²
- REFERÊNCIA/UFIRM

Apartamento/ Residência e Similares m ²	0,36
Estabelecimento de saúde m ²	0,36
Estabelecimento de ensino m ²	0,36
Estabelecimento de ginástica / lazer e similares m ²	0,36
Estabelecimento e locais de trabalho m ²	0,36
Maternal/Creche/Jardim de Infância / Asilo m ²	0,36
Cemitérios e afins m ²	0,36

SERVIÇOS DIVERSOS – REFERÊNCIA/UFIRM

2º Via do Alvará Sanitário.....	18,49
Mudança de Responsabilidade Técnica / sujeito a fiscal.....	18,49
Mudança de Endereço / sujeito a fiscal.....	18,49
Cadastramento de empresa.....	18,49
Baixa de Alvará Sanitário / sujeito a fiscal.....	36,98
Baixa de Responsabilidade Técnica.....	36,98

Vistoria (a pedido do interessado):	
De natureza simples.....	36,98
De natureza complexa.....	55,48

Vistos:

Em receitas e notificação de receitas/SENTO	
Fornecimento de notificação de receita (por bloco).....	1,50

Autenticação:

Livros farmácia/drogaria/Lab. Prótese/Ótico/ outros (por folha).....	0,75
--	------

CÉLIO ANTÔNIO
Prefeito Municipal

LEI COMPLEMENTAR Nº 188
DE 30 DE DEZEMBRO DE 2008.

“DISPÕE SOBRE A CRIAÇÃO DE CARGO COMISSIONADO DE ASSESSOR ESPECIAL LEGISLATIVO”.

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAGUNA/SC., no uso de suas atribuições legais, faz saber a todos os habitantes do Município, que a Câmara de Vereadores iniciou, aprovou e ele sanciona a seguinte Lei Complementar:

Art. 1º. Fica criado no Quadro de Pessoal do Poder Legislativo, 01 (um) cargo comissionado de Assessor Especial Legislativo-referência/nível PL-DAS-06.

Art. 2º. Esta Lei Complementar entra em vigor na data de sua publicação.

CÉLIO ANTÔNIO
Prefeito Municipal

LEI COMPLEMENTAR Nº 189
DE 30 DE DEZEMBRO DE 2008.

“ALTERA O § 2º DO ARTIGO 41 DA LEI COMPLEMENTAR Nº 054/2000”

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAGUNA/SC., Sr. Célio Antônio, no uso de suas atribuições legais, faz saber a todos os habitantes deste Município, que a Câmara de Vereadores aprovou e, ele sanciona a seguinte Lei Complementar:

Art. 1º. O § 2º do artigo 41 da Lei Complementar nº 054, de 23 de agosto de 2000 passa a vigorar com a seguinte redação:

“§ 2º. Quadra Q L 1. Doação para implantação e instalação de residências para habitação unifamiliares, multifamiliares ou condomínios de residências unifamiliares, na mesma forma e condições da ZR 3 de que trata o art. 23”.

Art. 2º. Esta Lei Complementar entra em vigor na data de sua publicação.

CÉLIO ANTÔNIO
Prefeito Municipal

LEIS ORDINÁRIAS

LEI Nº 1.293
DE 20 DE NOVEMBRO DE 2008.

“RECONHECE DE UTILIDADE PÚBLICA A ASSOCIAÇÃO GRUPO ESPIRITUALISTA RAINHA DO MAR”.

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAGUNA/SC., Sr. Célio Antônio, no uso de suas atribuições legais, faz saber a todos os habitantes do Município, que a Câmara Municipal aprovou e, ele, sanciona a seguinte Lei:

Art. 1º. É reconhecida de utilidade pública a Associação Grupo Espiritualista Rainha do Mar, CNPJ nº 08.769.536/0001-88, com sede na Rua Cel. Fernandes Martins, nº87, Bairro Progresso, neste Município de Laguna, registrada no Cartório de Pessoas Jurídicas sob o nº 1936 às folhas nº 119 no Livro A-08.

Art. 2º. À Associação Grupo Espiritualista Rainha do Mar ficam asseguradas todas as vantagens, prerrogativas, isenções e outros benefícios da legislação vigente.

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

CÉLIO ANTÔNIO
Prefeito Municipal

LEI Nº 1.294
DE 20 DE NOVEMBRO DE 2008.

“DÁ NOVA REDAÇÃO AOS ARTIGOS 1º E 2º DA LEI 1.059, DE 08 DE DEZEMBRO DE 2004, QUE RECONHECE DE UTILIDADE PÚBLICA A ORGANIZAÇÃO DE INTEGRAÇÃO DR. ADOLFO BEZERRA DE MENEZES (OSCIPABM) EM VIRTUDE DA ALTERAÇÃO DA SUA RAZÃO SOCIAL”.

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAGUNA/SC., Sr. Célio Antônio, no uso de suas atribuições legais, faz saber a todos os habitantes do Município, que a Câmara Municipal aprovou e, ele, sanciona a seguinte Lei:

Art. 1º. Os artigos 1º e 2º da Lei nº 1.059, de 08 de dezembro de 2004, que reconhece de utilidade pública a Organização De Integração Dr. Adolfo Bezerra De Menezes (OSCIPABM) passam a vigorar com as seguintes redações:

“Art. 1º. É considerada de utilidade pública a Associação de Integração da Pessoa com Deficiência Amor Especial, com sede na Praia do Sol, s/n, neste Município, fundada em 18 de setembro de 2004 e registrada no Cartório de Pessoas Jurídicas no livro A-6, à folhas nº 280, sob o nº 001417.

Art. 2º. A Associação de Integração da Pessoa com Deficiência Amor Especial ficam asseguradas todas as vantagens, prerrogativas, isenções e outros benefícios da legislação vigente.

Art. 2º. “Vetado”.

CÉLIO ANTÔNIO
Prefeito Municipal

LEI Nº 1.295
DE 08 DE DEZEMBRO DE 2008.

“ABRE CRÉDITO ADICIONAL SUPLEMENTAR NO ORÇAMENTO VIGENTE DO MUNICÍPIO E DA OUTRAS PROVIDÊNCIAS”.

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAGUNA/SC., Sr. Célio Antônio, no uso de suas atribuições legais, faz saber a todos os habitantes do Município, que a Câmara Municipal aprovou e ele sanciona a seguinte Lei:

Art. 1º. Fica aberto um Crédito Adicional Suplementar no Orçamento vigente do

Município, no valor de R\$ 2.931.700,00 (dois milhões novecentos e trinta e um mil e setecentos reais), com a seguintes classificações:

Órgão: 13

Fundo Municipal de Saúde de Laguna
Unidade Orçamentária: 23 Fundo Municipal de Saúde de Laguna
Projeto/Atividade: 2.036- Estender, equipar e manter a rede básica
Elemento da Despesa:
3 - 3.1.90.13.00.00.00.080
Obrigações patronais.....R\$ 105.100,00

Órgão: 08

Fundação Lagunense de Cultura
Unidade Orçamentária: 19 – Fundação Lagunense de Cultura
Projeto/Atividade: 2.048- Manutenção dos Serviços Inerentes à Fundação
Elemento da Despesa:
7 – 3.1.90.11.00.00.00.080
Vencimentos e Vantagens Fixa - Pessoal CivilR\$ 2.100,00

Órgão: 11

Fundação de Assuntos Sociais Irmã Vera
Unidade Orçamentária: 21- Fundação de Assuntos Sociais Irmã Vera
Projeto/Atividade: 2.032- Manutenção da Gestão Administrativa Superior
Elemento da Despesa:
2 – 3.1.90.11.00.00.00.080
Vencimentos e Vantagens Fixas - Pessoal Civil.....R\$ 3.600,00

Órgão: 18

Fundação Lagunense do Meio Ambiente
Unidade Orçamentária: 28- Fundação do Meio Ambiente
Projeto/Atividade: 2.029- Manter e Preservar o Meio Ambiente
Elemento da Despesa:
1 – 3.1.90.11.00.00.00.080
Vencimentos e Vantagens Fixas - Pessoal Civil.....R\$ 23.300,00.

Órgão: 2

Assessoramento
Unidade Orçamentária: 2- Gabinete do Prefeito
Projeto/Atividade: 2.007- Func.e Manutenção do Gabinete
Elemento da Despesa:
20 – 3.1.90.11.00.00.00.080
Vencimentos e Vantagens Fixas - Pessoal CivilR\$ 53.100,00
Elemento da Despesa:
21 – 3.1.90.13.00.00.00.080
Obrigações Patronais.....R\$ 23.400,00
Elemento da Despesa:
22 – 3.1.90.16.00.00.00.080
Outras Despesas Variáveis - Pessoal Civil.....R\$ 2.800,00

Órgão: 03

Auxiliar
Unidade Orçamentária: 05- Secretaria de Governo
Projeto/Atividade: 2.062—Funcionamento e Manutenção da Secretaria
Elemento da Despesa:
54 – 3.1.90.11.00.00.00.080
Vencimentos e Vantagens Fixas - Pessoal CivilR\$ 6.000,00

Órgão: 03

Auxiliar
Unidade Orçamentária: 06- Secretaria de Administração, Fazenda e S. Públicos
Projeto/Atividade: 2.060—Manutenção da Secretaria
Elemento da Despesa:
84 – 3.1.90.11.00.00.00.080
Vencimentos e Vantagens Fixas - Pessoal Civil.....R\$ 82.000,00

Órgão: 03

Auxiliar
Unidade Orçamentária: 06- Secretaria de Administração, Fazenda e S. Públicos
Projeto/Atividade: 2.004—Avaliar a Ação Governamental e a Gestão Fiscal
Elemento da Despesa:
108 – 3.1.90.11.00.00.00.080
Vencimentos e Vantagens Fixas - Pessoal CivilR\$ 4.200,00

Órgão: 04

Atividade Fim
Unidade Orçamentária: 08- Secretaria de Obras e Saneamento
Projeto/Atividade: 2.020-Manutenção da Secretaria
Elemento da Despesa:
119 – 3.1.90.13.00.00.00.080
Obrigações Patronais R\$ 33.400,00
Elemento da Despesa:
120 – 3.1.90.120.00.00.00.080
Outras Despesas Variáveis Fixas - Pessoal CivilR\$ 3.800,00

Órgão: 04

Atividade Fim
Unidade Orçamentária: 10- Secretaria de Educação e Esportes
Projeto/Atividade: 8.012—Manutenção e Melhoria Fundamental
Elemento da Despesa:
188 - 3.1.90.11.00.00.00.092
Vencimentos e Vantagens Fixas - Pessoal CivilR\$ 297.000,00
Elemento da Despesa:
206 - 3.1.90.13.00.00.00.080
Obrigações Patronais.....R\$ 303.000,00

Órgão: 04

Atividade Fim
Unidade Orçamentária: 12-Secretaria de Pesca, Desenvolvimento Rural e Aquicultura

Projeto/Atividade: 4.002- Fomento da Pesca e da Produção Aquícola
Elemento da Despesa:
308 – 3.1.90.11.00.00.00.080
Vencimentos e Vantagens Fixas - Pessoal Civil.....R\$ 3.400,00

Órgão: 04

Atividade Fim
Unidade Orçamentária: 10 - Secretaria de Educação e Esportes
Projeto/Atividade: 2.012 - Manutenção e Melhoria Fundamental
Elemento da Despesa:
347 - 3.1.90.16.00.00.00.092
Outras Despesas Variáveis –Pessoal Civil.....R\$ 41.800,00

Órgão: 05

Encargos Especiais
Unidade Orçamentária: 15- Encargos Especiais
Projeto/Atividade: 0.002—Pagamentos de Inativos a Cargo do Tesouro Municipal
Elemento da Despesa:
369 – 3.1.90.01.00.00.00.080
Aposentadorias e Reformas.....R\$ 86.700,00

Órgão: 13

Fundo Municipal de Saúde de Laguna
Unidade Orçamentária: 23 Fundo Municipal de Saúde de Laguna
Projeto/Atividade: 2.036- Estender, Equipar e Manter a Rede Básica
Elemento da Despesa:
02 – 3.1.90.11.00.00.00.080
Vencimentos e Vantagens Fixas –Pessoal Civil.....R\$ 815.000,00

Órgão: 13

Fundo Municipal de Saúde de Laguna
Unidade Orçamentária: 23 Fundo Municipal de Saúde de Laguna
Projeto/Atividade: 2.036- Estender, equipar e manter a rede básica
Elemento da Despesa:
04- 3.1.90.16.00.00.00.080
Vencimentos e Vantagens Variáveis –Pessoal CivilR\$ 100.000,00

Órgão: 13

Fundo Municipal de Saúde de Laguna
Unidade Orçamentária: 23 Fundo Municipal de Saúde de Laguna
Projeto/Atividade: 2701 – Funcionamento e Manutenção do PSF
Elemento da Despesa:
17 – 3.1.90.11.00.00.00.080
Vencimentos e Vantagens Fixas – Pessoal Civil.....R\$ 100.000,00

Órgão: 13

Fundo Municipal de Saúde de Laguna
Unidade Orçamentária: 23 Fundo Municipal de Saúde de Laguna
Projeto/Atividade: 2701 – Funcionamento e

manutenção do PSF
Elemento da Despesa:
19 – 3.1.90.16.00.00.00.080
Vencimentos e Vantagens Variáveis - Pessoal Civil.....R\$ 50.000,00

Órgão: 13

Fundo Municipal de Saúde de Laguna
Unidade Orçamentária: 23 Fundo Municipal de Saúde de Laguna
Projeto/Atividade:2072 – Estender, Equip.e Manter a Rede Básica
Elemento da Despesa:
123 – 3.1.90.11.00.00.00.080
Vencimentos e Vantagens Fixas – Pessoal Civil.....R\$ 13.000,00

Órgão: 13

Fundo Municipal de Saúde de Laguna
Unidade Orçamentária: 23 Fundo Municipal de Saúde de Laguna
Projeto/Atividade:2072 – Estender, Equip.e Manter a Rede Básica
Elemento da Despesa:
125 - 3.1.90.16.00.00.00.080
Vencimentos e Vantagens Variáveis – Pessoal CivilR\$ 3.000,00

Órgão: 13

Fundo Municipal de Saúde de Laguna
Unidade Orçamentária: 23 Fundo Municipal de Saúde de Laguna
Projeto/Atividade:2705- Funcionamento e Manutenção do Agente Comunitário
Elemento da Despesa:
53 - 3.1.90.11.00.00.00.080
Vencimentos e Vantagens Fixa – Pessoal Civil.....R\$ 163.000,00

Órgão: 13

Fundo Municipal de Saúde de Laguna
Unidade Orçamentária: 23 Fundo Municipal de Saúde de Laguna
Projeto/Atividade:2705- Funcionamento e Manutenção do Agente Comunitário
Elemento da Despesa:
55 - 3.1.90.16.00.00.00.080
Vencimentos e Vantagens Variáveis – Pessoal.....R\$ 37.000,00

Órgão: 13

Fundo Municipal de Saúde de Laguna
Unidade Orçamentária: 23 Fundo Municipal de Saúde de Laguna
Projeto/Atividade:2036 - Estender, Equip.e Manter a Rede Básica
Elemento da Despesa:
105 - 3.1.90.16.00.00.00.080 –
Vencimentos e Vantagens Variáveis Pessoal Civil.....R\$ 26.000,00

Órgão: 13

Fundo Municipal de Saúde de Laguna
Unidade Orçamentária: 23 Fundo Municipal de Saúde de Laguna

Projeto/Atividade:2072 – Estender, Equip.e Manter a Rede Básica
Elemento da Despesa:
28 - 3.1.90.39.00.00.00.080
Outros Serviços de Terceiros –Pessoa Jurídica.....R\$ 550.000,00

Art.2º Para atender a abertura do Crédito Adicional Suplementar de que trata o artigo 1º desta Lei, fica utilizado os recursos provenientes das seguintes dotações:

Órgão: 03

Auxiliar
Unidade Orçamentária: 06- Secretaria de Administração, Fazenda e S. Públicos
Projeto/Atividade: 2.002—Construção do Paço Municipal
Elemento da Despesa:
63- 4.4.90.51.00.00.00.0091
Obras e InstalaçõesR\$ 100.000,00
Elemento da Despesa:
418- 4.4.90.51.00.00.00.0091
Obras e InstalaçõesR\$ 100.000,00
Elemento da Despesa:
419- 4.4.90.51.00.00.00.0091
Obras e InstalaçõesR\$ 100.000,00

Órgão: 03

Auxiliar
Unidade Orçamentária: 06- Secretaria de Administração, Fazenda e S. Públicos
Projeto/Atividade:-2.004 - Adaptações e Instalações p/ Modernização Tributária
Elemento da Despesa:
77-4.4.90.30.00.00.00.0093
Material de Consumo.....R\$ 85.000,00
Elemento da Despesa:
78- 4.4.90.36.00.00.00.0093
Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Física.....R\$ 85.000,00
Elemento da Despesa:
79 4.4.90.39.00.00.00.0093
Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica.....R\$ 463.250,00
Elemento da Despesa:
80 4.4.90.51.00.00.00.0093
Obras e Instalações.....R\$ 108.750,00
Elemento da Despesa:
81- 4.4.90.52.00.00.00.0093
Equipamentos e Material
Permanente.....R\$ 32.700,00

Órgão: 04

Atividade Fim
Unidade Orçamentária: 08 Secretaria de Obras e Saneamento
Projeto/Atividade: 2.021—Urbanização de Bairros e Vilas
Elemento da Despesa:
351- 4.4.90.51.00.00.00.0091
Obras e Instalações.....R\$ 800.000,00

Órgão: 04

Atividade Fim

Unidade Orçamentária: 08 Secretaria de Obras e Saneamento
Projeto/Atividade: 2.038—Recuperação do Sistema Viário Municipal
Elemento da Despesa:
431 4.4.90.51.00.00.00.0095
Obras e Instalações.....R\$ 350.000,00

Órgão: 04

Atividade Fim
Unidade Orçamentária: 08 Secretaria de Obras e Saneamento
Projeto/Atividade: 2.044—Transformação e Exp. Energia em Subterrânea
Elemento da Despesa:
168 3.3.90.39.00.00.00.0093
Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica.....R\$ 150.000,00

Órgão: 04

Atividade Fim
Unidade Orçamentária: 08 Secretaria de Obras e Saneamento
Projeto/Atividade: 2.070 - Manutenção da Estrada do Farol de Santa Marta
Elemento da Despesa:
432 3.3.90.39.00.00.00.0095
Outros Serviços de Terceiros – Pessoa jurídica.....R\$ 250.000,00

Órgão: 04

Atividade Fim
Unidade Orçamentária: 09 Secretaria de Saúde
Projeto/Atividade: 2.008 - Manutenção da Administração Geral
Elemento da Despesa:
426- 4.4.90.52.00.00.00.0030
Equipamentos e Material
Permanente.....R\$ 57.000,00

Órgão: 04

Atividade Fim
Unidade Orçamentária: Secretaria de Educação e Esportes
Projeto/Atividade: 2.012 - Manutenção e Melhoria do Ensino Fundamental
Elemento da Despesa:
389 4.4.90.52.00.00.00.0091
Equipamentos se Material
Permanente.....R\$ 250.000,00

Art.3º. Esta Lei entrara em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

CÉLIO ANTÔNIO
Prefeito Municipal

**LEI Nº 1.296
DE 19 DE DEZEMBRO DE 2008.**

“ESTIMA A RECEITA E FIXA A DESPESA DO MUNICÍPIO DE LAGUNA PARA O EXERCÍCIO DE 2009”.

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAGUNA/SC., Sr. Célio Antônio, no uso de suas atribuições legais, faz saber a todos os habitantes do Município, que a Câmara Municipal aprovou e ele sanciona, a seguinte Lei:

Art. 1º. O orçamento fiscal do Município de Laguna, abrangendo a administração direta, seus fundos, órgãos, autarquias e fundações, para o exercício financeiro de 2009, estimada a Receita e fixa a Despesa em R\$ 69.191.923,65 (sessenta e nove milhões cento e noventa e um mil novecentos e vinte e três reais e sessenta e cinco centavos), discriminados anexos integrantes desta Lei.

Art. 2º. A receita será realizada mediante a arrecadação dos tributos, rendas e outras fontes de receitas correntes e de capital, na forma da legislação em vigor e das especificações constantes do anexo integrante desta lei, com o seguinte desdobramento:

Administração Direta

RECEITAS.....R\$ 53.372.644,83
RECEITAS CORRENTES.....R\$ 41.449.675,83
RECEITAS DE CAPITAL.....R\$ 11.922.969,00

Total da Administração
Direta:.....R\$ 53.372.644,83

Administração Fundacional

RECEITASR\$ 8.837.122,82
RECEITAS CORRENTES.....R\$ 8.595.082,82
RECEITAS DE CAPITAL.....R\$ 242.040,00
Total da Administração
Fundacional.....R\$ 8.837.122,82

Administração Indireta

RECEITASR\$ 6.982.156,00
RECEITAS CORRENTES.....R\$ 6.342.156,00
RECEITAS DE CAPITAL.....R\$ 640.000,00
Total da Administração
Indireta.....R\$ 6.982.156,00

TOTAL GERAL:
R\$69.191.923,65

Art. 3º. A Despesa da administração direta será realizada segundo a discriminação dos quadros "Programas de Trabalho" e "Natureza da Despesa", integrantes desta Lei, e as autarquias e fundações em seus respectivos orçamentos aprovados por decreto executivo.

POR FUNÇÕES DE GOVERNO

Administração Direta

01 - Legislativa.....R\$ 2.109.676,00
02 - JudiciáriaR\$ 102.000,00

04 - Administração.....R\$ 12.398.735,32
06 - Segurança PúblicaR\$ 60.000,00
10 - Saúde.....R\$ 965.452,50
12 - EducaçãoR\$ 10.827.602,26
13 - CulturaR\$ 60.000,00
15 - UrbanismoR\$ 9.783.373,00
17 - Saneamento.....R\$ 1.039.500,00
20 - AgriculturaR\$ 76.389,70
22 - IndústriaR\$ 407.000,00
23 - Comércio e Serviços...R\$ 2.915.900,00
24 - Comunicações.....R\$ 31.000,00
25 - EnergiaR\$ 1.072.888,46
26 - TransporteR\$ 48.000,00
27 - Desporto e Lazer.....R\$ 1.151.691,68
28 - Encargos EspeciaisR\$ 2.277.928,41

99 - RESERVA DE CONTINGÊNCIA.....R\$ 120.000,00

Total da Administração
Direta.....R\$ 45.447.137,33

POR FUNÇÕES DE GOVERNO

Administração Fundacional

04 - Administração.....R\$ 619.000,00
13 - CulturaR\$ 8.893.122,82
18 - Gestão Ambiental.....R\$ 436.000,00

Total da Administração
Fundacional.....R\$ 9.948.122,82

Administração Indireta

06 - Segurança PúblicaR\$ 210.000,00
08 - Assistência Social.....R\$ 2.076.080,00
10 - SaúdeR\$ 10.111.583,50
15 - UrbanismoR\$ 120.000,00
16 - Habitação.....R\$ 555.000,00
20 - Agricultura.....R\$ 79.000,00
21 - Organização Agrária.....R\$ 5.000,00
23 - Comércio e Serviços.....R\$ 640.000,00
Total da Administração
IndiretaR\$ 13.796.663,50

TOTAL GERAL:
R\$R\$ 69.191.923,65

POR SUBFUNÇÕES

Administração Direta

031 - Ação Legislativa.....R\$ 2.109.676,00
062 - Defesa do Interesse Púb.No Processo
Judiciário.....R\$ 102.000,00
121 - Planejamento
e Orçamento.....R\$ 501.500,00
122 - Administração
Geral.....R\$ 8.653.235,32
123 - Administração
FinanceiraR\$ 2.957.000,00
124 - Controle Interno.....R\$ 63.500,00
125 - Normatização
e Fiscalização.....R\$ 105.000,00

131 - Comunicação
Social.....R\$ 118.500,00
182 - Defesa Civil.....R\$ 60.000,00
304 - Vigilância SanitáriaR\$ 85.000,00
306 - Alimentação
e NutriçãoR\$ 880.452,50
361 - Ensino
Fundamental.....R\$ 6.217.578,75
362 - Ensino Médio.....R\$ 770.691,32
364 - Ensino
SuperiorR\$ 442.345,66
365 - Educação
Infantil.....R\$ 2.438.226,53
366 - Educação de Jovens
e AdultosR\$ 918.760,00
367 - Educação EspecialR\$ 40.000,00
392 - Difusão CulturalR\$ 60.000,00
451 - Infra-Estrutura
UrbanaR\$ 4.452.027,34
452 - Serviços UrbanosR\$ 5.331.345,66
453 - Transportes Coletivos
UrbanosR\$ 43.000,00
511 - Saneamento Básico
Rural.....R\$ 813.500,00
512 - Saneamento Básico
Urbano.....R\$ 226.000,00
601 - Promoção da Produção
VegetalR\$ 76.389,70
661 - Promoção IndustrialR\$ 407.000,00
692 - Comercialização.....R\$ 80.000,00
695 - TurismoR\$ 2.835.900,00
721 - Comunicações PostaisR\$ 23.000,00
722 - Telecomunicações.....R\$ 8.000,00
752 - Energia ElétricaR\$ 1.072.888,46
781 - Transporte AéreoR\$ 5.000,00
812 - Desporto
Comunitário.....R\$ 1.151.691,68
843 - Serviço da Dívida
Interna.....R\$ 562.000,00
845 - Transferências.....R\$ 633.928,41
846 - Outros Encargos
EspeciaisR\$ 1.082.000,00
999 - RESERVA
DE CONTINGÊNCIA.....R\$ 120.000,00

Total da Administração
Direta.....R\$ 45.447.137,33

Administração Fundacional

122 - Administração Geral.....R\$ 619.000,00
391 - Patrimônio Histórico,
Artístico e Arqueológico....R\$ 6.008.000,00
392 - Difusão CulturalR\$ 2.885.122,82
541 - Preservação e Conservação
AmbientalR\$ 189.000,00

POR SUBFUNÇÕES

Administração Fundacional

542 - Controle AmbientalR\$ 240.000,00
543 - Recuperação de Áreas
DegradadasR\$ 7.000,00

Total da Administração
Fundacional.....R\$ 9.948.122,82

Administração Indireta

182 - Defesa CivilR\$ 210.000,00
243 - Assistência à Criança
e ao AdolescenteR\$ 524.000,00
244 - Assistência
Comunitária.....R\$ 1.552.080,00
301 - Atenção Básica.....R\$ 6.942.907,50
302 - Assistência Hospitalar
e Ambulatorial.....R\$ 1.817.800,00
303 - Suporte Profilático
e Terapêutico.....R\$ 650.000,00
304 - Vigilância Sanitária.....R\$ 362.000,00
305 - Vigilância
Epidemiológica.....R\$ 312.876,00
306 - Alimentação e Nutrição.....R\$ 26.000,00
452 - Serviços UrbanosR\$ 120.000,00
482 - Habitação UrbanaR\$ 555.000,00
601 - Promoção da Produção
Vegetal.....R\$ 79.000,00
632 - ColonizaçãoR\$ 5.000,00
692 - Comercialização.....R\$ 576.000,00
695 - TurismoR\$ 64.000,00

Total da Administração
IndiretaR\$ 13.796.663,50

TOTAL GERAL:R\$ 69.191.923,65

POR CATEGORIA ECONÔMICA**Administração Direta**

DESPESAS CORRENTESR\$ 32.512.084,33
DESPESAS DE CAPITAL...R\$ 12.815.053,00
RESERVA DE CONTINGÊNCIA..R\$ 120.000,00

Total da Administração
DiretaR\$ 45.447.137,33

Administração Fundacional

DESPESAS CORRENTESR\$ 9.613.252,82
DESPESAS DE CAPITALR\$ 334.870,00

Total da Administração
Fundacional.....R\$ 9.948.122,82

Administração Indireta

DESPESAS CORRENTES.....R\$ 12.191.533,50
DESPESAS DE CAPITALR\$ 1.605.130,00

Total da Administração
IndiretaR\$ 13.796.663,50

TOTAL GERAL:.....R\$ 69.191.923,65

POR ÓRGÃO DA ADMINISTRAÇÃO**Administração Direta**

01 - PODER LEGISLATIVO....R\$ 2.321.676,00
02 - Assessoramento.....R\$ 2.261.000,00
03 - AuxiliarR\$ 6.216.345,66
04 - Atividade Fim.....R\$ 32.462.187,26
05 - Encargos EspeciaisR\$ 2.065.928,41
09 - RESERVA
DE CONTINGÊNCIA.....R\$ 120.000,00

POR ÓRGÃO DA ADMINISTRAÇÃO**Administração Direta**

09 - RESERVA
DE CONTINGÊNCIA.....R\$ 120.000,00

Total da Administração
Direta.....R\$ 45.447.137,33

Administração Fundacional

08 - Fundação Lagunense
de CulturaR\$ 9.218.122,82
11 - Fundação de Assuntos Sociais
Irmã VeraR\$ 294.000,00
18 - Fundação Lagunense
do Meio Ambiente.....R\$ 436.000,00

Total da Administração
Fundacional.....R\$ 9.948.122,82

Administração Indireta

06 - Fundo Municipal de Turismo
de LagunaR\$ 64.000,00
07 - Fundo Municipal de Assistência
Social de Laguna.....R\$ 1.552.080,00
10 - Fundo Municipal de Incentivo
Agropecuário LagunaR\$ 660.000,00
12 - Fundo Municipal dos Direitos
da Criança e do Adolescente...R\$ 524.000,00
13 - Fundo Municipal
de Saúde de LagunaR\$ 10.111.583,50
14 - Fundo Mun. de Reeq. do Corpo de
Bombeiro.....R\$ 210.000,00
15 - Fundo Municipal de Habitação
de Interesse SocialR\$ 555.000,00
17 - Fundo Municipal de M.
da Polícia Militar.....R\$ 120.000,00

Total da Administração
IndiretaR\$ 13.796.663,50

TOTAL GERAL:.....R\$ 69.191.923,65

Art. 4º. Os orçamentos das despesas das
administrações indiretas poderão ser
expandidos até os limites das efetivas
arrecadações.

Art. 5º. O poder Executivo está autorizado a:

a) realizar operações de crédito por antecipação
da receita, até o limite de 25% (vinte e cinco

por cento) da receita estimada, nos termos
legais da legislação em vigor;
b) abrir créditos suplementares, até o limite de
50% (cinquenta por cento) do orçamento da
despesa, nos termos do artigo 7º da Lei 4,320/
64;
c) abrir créditos suplementares à conta de
recursos provenientes de excesso de
arrecadação de convênios, não previsto na
receita do orçamento, desde que respeitados
os objetivos e metas da programação aprovada
nesta Lei;
d) abrir créditos suplementares à conta de
recursos provenientes de excesso de
arrecadação considerada a tendência do
exercício.

Art. 6º. Esta Lei entrará em vigor em 1º de
Janeiro de 2009, revogadas as disposições em
contrário.

CÉLIO ANTÔNIO
Prefeito Municipal

**LEI Nº 1.297
DE 23 DE DEZEMBRO DE 2008.**

“RECONHECE DE UTILIDADE PÚBLICA A
ASSOCIAÇÃO DE AMIGOS E MORADORES DE
NOVA FAZENDA”.

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAGUNA/SC., Sr.
Célio Antônio, no uso de suas atribuições
legais, faz saber a todos os habitantes do
Município, que a Câmara Municipal aprovou
e, ele, sanciona a seguinte Lei:

Art. 1º. É reconhecida de utilidade pública a
“Associação de Amigos e Moradores de Nova
Fazenda”, CNPJ nº 09.259.258/0001-81, com
sede na estrada geral de Nova Fazenda, neste
Município de Laguna, fundada em 08 de
novembro de 2007 e, registrada no Cartório
de Pessoas Jurídicas sob o nº 2095 às folhas
nº 58 no Livro A-9.

Art. 2º. A “Associação de Amigos e Moradores
de Nova Fazenda” ficam asseguradas todas as
vantagens, prerrogativas, isenções e outros
benefícios da legislação vigente.

Art. 3º. Esta Lei entra em vigor na data da sua
publicação.

CÉLIO ANTÔNIO
Prefeito Municipal

**LEI Nº 1.298
DE 23 DE DEZEMBRO DE 2008.**

“RECONHECE DE UTILIDADE PÚBLICA A
ASSOCIAÇÃO RECANTO DOS ARCANJOS”.

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAGUNA/SC., Sr. Célio Antônio, no uso de suas atribuições legais, faz saber a todos os habitantes do Município, que a Câmara Municipal aprovou e, ele, sanciona a seguinte Lei:

Art. 1º. É reconhecida de utilidade pública a "Associação Recanto dos Arcanjos", CNPJ nº 08.422.566/0001-13, com sede no Bairro de Barranceira, neste Município de Laguna, fundada em 24 de janeiro de 2006 e, registrada no Cartório de Pessoas Jurídicas sob o nº 1876 às folhas nº 139 no Livro A-8.

Art. 2º. A "Associação Recanto dos Arcanjos" ficam asseguradas todas as vantagens, prerrogativas, isenções e outros benefícios da legislação vigente.

Art. 3º. Esta Lei entra em vigor na data da sua publicação.

CÉLIO ANTÔNIO
Prefeito Municipal

**LEI Nº 1.299
DE 23 DE DEZEMBRO DE 2008.**

"DÁ DENOMINAÇÃO DE RICHARD CALIL BULOS À PRAÇA DO BAIRRO PROGRESSO".

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAGUNA/SC., Sr. Célio Antônio, no uso de suas atribuições legais, faz saber a todos os habitantes do Município, que a Câmara Municipal aprovou e, ele, sanciona a seguinte Lei:

Art. 1º. Passa a denominar-se Praça Richard Calil Bulos, a praça situada na Vila Marechal Cândido Rondon, localizada no Loteamento Cohab, Bairro Progresso, neste Município, tendo sua frente com a Rua Professor Édio Oliveira.

Art. 2º. Fica o Poder Executivo autorizado a mandar confeccionar placas indicativas para a sinalização da referida praça.

Art. 3º. Esta Lei entra em vigor na data da sua publicação.

CÉLIO ANTÔNIO
Prefeito Municipal

**LEI Nº 1.300
DE 30 DE DEZEMBRO DE 2008.**

FIXA PARA O QUADRIÊNIO 2009/2012, 16ª. LEGISLATURA, A INICIAR-SE EM 01/01/09, O SUBSÍDIO DO PREFEITO, DO VICE-PREFEITO E DOS SECRETÁRIOS MUNICIPAIS, NOS TERMOS DOS ARTIGOS 29, V, DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL, ART. 25, XI DA LEI

ORGÂNICA DO MUNICÍPIO, COM AS ALTERAÇÕES INTRODUZIDAS PELAS EMENDAS CONSTITUCIONAIS N.º 19 E 25 E ART.25, VII, DO REGIMENTO INTERNO DA CÂMARA MUNICIPAL DE LAGUNA.

O Senhor Célio Antônio, Prefeito Municipal, faz saber a todos os habitantes deste Município que a Câmara Municipal aprovou e ele sanciona a seguinte lei:

Art. 1º. Os subsídios do Prefeito, do Vice-Prefeito e dos Secretários Municipais serão fixados em parcela única, na forma do art.39, §4º., da Constituição Federal, com as alterações introduzidas pela Emenda Constitucional n.19, de 04/06/98, conforme a seguir:

I – subsídio do Prefeito..... R\$ 10.500,00;
II – subsídio do Vice-Prefeito ..R\$ 6.000,00;
III – subsídio dos Secretários MunicipaisR\$ 3.900,00;
IV – subsídio dos Secretários Municipais AdjuntosR\$ 2.340,00.

Art. 2º. Os subsídios do Prefeito, Vice-Prefeito e dos Secretários Municipais, estabelecidos no art.1º desta lei, poderão ser fixados ou alterados em cada legislatura para a subsequente e revistos anualmente com observância dos artigos 29, V; 37, X; 39, §4º., da Constituição Federal, com a redação dada pelas Emendas Constitucionais n.19 e 25.

Parágrafo único. A partir desta data, fica estabelecido que a revisão do valor dos subsídios do Prefeito, Vice-Prefeito, Secretários Municipais e Adjuntos, se dará na mesma data e no mesmo percentual dos servidores públicos municipais, sempre no mês de maio, de acordo com o estabelecido na Lei Complementar Municipal nº 136, de 01 de junho de 2006, em seu art. 132.

Art. 3º. Os titulares de cargos de que tratam os incisos do artigo 1º farão jus, nos termos da legislação municipal:

I – a trinta dias de férias anuais remuneradas;
II – ao adicional de 1/3 sobre férias anuais.

Art. 4º. Além dos subsídios mensais, o Prefeito, Vice-Prefeito, Secretários Municipais e Adjuntos perceberão, em dezembro de cada ano, na mesma data que for pago o décimo terceiro salário aos servidores da Prefeitura Municipal, uma importância igual aos subsídios vigentes àquele mês.

Parágrafo único. Quando houver pagamento da metade da remuneração de um mês aos servidores, á título de adiantamento do décimo terceiro salário, igual tratamento será dado ao Prefeito, Vice-Prefeito, Secretários Municipais e Adjuntos.

Art. 5º. Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, com efeitos financeiros a partir de 1º. de janeiro de 2009.

CÉLIO ANTÔNIO
Prefeito Municipal

**LEI Nº 1.302
DE 30 DE DEZEMBRO DE 2008.**

"AUTORIZA O PODER EXECUTIVO A FIRMAR TERMO DE CESSÃO DE USO COM O CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO ESTADO DE SANTA CATARINA".

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAGUNA/SC., Sr. Célio Antônio, no uso de suas atribuições legais, faz saber a todos os habitantes do Município, que a Câmara Municipal de Laguna aprovou e ele sanciona a seguinte Lei:

Art. 1º. Fica o Poder Executivo autorizado a ceder ao Corpo de Bombeiros Militar do Estado de Santa Catarina, através do 2º Pelotão instalado neste Município de Laguna, por meio de termo de cessão de uso, até 31/12/2010, a motocicleta Honda/NXR 150, Bros Esd, ano 2007, modelo 2008, de cor vermelha, placas MEG 1857, adquirido através do Fundo Municipal de Reequipamento do Corpo de Bombeiros da Polícia Militar.

Art. 2º. A motocicleta cedida destina-se ao uso em serviço do 2º Pelotão de Bombeiro Militar, instalado no Município de Laguna, correndo todas as despesas de manutenção da mesma, inclusive de combustível, por conta do Corpo de Bombeiros Militar do Estado de Santa Catarina.

Art. 3º. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

CÉLIO ANTÔNIO
Prefeito Municipal

**LEI Nº 1.303
DE 30 DE DEZEMBRO DE 2008.**

"AUTORIZA O PODER EXECUTIVO A PRORROGAR CESSÃO DE USO DO VEÍCULO FIATO PALIO COM O CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO ESTADO DE SANTA CATARINA".

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAGUNA/SC., Sr. Célio Antônio, no uso de suas atribuições legais, faz saber a todos os habitantes do Município, que a Câmara Municipal de Laguna aprovou e ele sanciona a seguinte Lei:

Art. 1º. Fica o Poder Executivo autorizado a prorrogar, até 31.12.2010, o contrato de cessão

de uso firmado com o Corpo de Bombeiros Militar do Estado de Santa Catarina, através do 2º Pelotão instalado neste Município de Laguna, do veículo Fiat Palio Weekend 2007, ano e modelo 2007, de cor vermelha, de placas MHH 1462, cedido em razão da Lei 1.219, de 22 de junho de 2007.

Art. 2º. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

CÉLIO ANTÔNIO
Prefeito Municipal

**LEI Nº 1.304
DE 30 DE DEZEMBRO DE 2008.**

“DISPÕE SOBRE A ALTERAÇÃO DE PROGRAMAÇÃO FINANCEIRA DO PLANO PLURIANUAL DO PERÍODO 2006/2009, DO MUNICÍPIO DE LAGUNA”.

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAGUNA/SC., Sr. Célio Antônio, no uso de suas atribuições legais, faz saber a todos os habitantes do Município, que a Câmara Municipal de Laguna aprovou e ele sanciona a seguinte Lei:

Art. 1º. Fica alterada a Programação Físico-Financeira do Plano Plurianual do período 2006/2009, do Município de Laguna, constante no anexo da Lei nº 1.125 de 08 de dezembro de 2005, conforme especificações contidas no anexo único desta Lei.

Art. 2º. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

CÉLIO ANTÔNIO
Prefeito Municipal

Plano Plurianual – 2006/2009
Programação Físico Financeira

ANEXO ÚNICO

Órgão: 02 - Assessoramento
Unid. Orçamentária: 02 - Gabinete do Prefeito

Programação:

Serviços Urbanos – Dotar o Executivo de uma estrutura adequada de forma a tornar as ações de controle e fiscalização do trânsito eficientes, ágeis e eficazes.

Unidade: Bafômetro e Decibelímetro;

Quantidade: 01 e 01;

Fonte Financiamento: Convênio Multa de Trânsito;

Valor: R\$ 7.250,00 e R\$ 2.685,00 - respectivamente.

ERRATA

Por conter incorreções na edição anterior (D.O. nº 301), foram republicados os seguintes atos:

CONTRATO Nº 79/2008 - PML

Vigência: 17/10/2008 a 17/10/2009

PORTARIA - RECURSOS HUMANOS

Nº 1.535/2008 e ANEXO ÚNICO

Total de páginas desta publicação:
77 páginas.

EXPEDIENTE

Diário Oficial

é uma publicação da
Prefeitura Municipal de Laguna.

Prefeito Municipal:
Célio Antônio

Endereço:
Av. Colombo Machado Salles, 145 - Centro
CEP 88790-000 - Laguna - SC
Tel.: (48) 3646-0533

Este documento está disponível no site:

www.laguna.sc.gov.br

