

8ª SESSÃO EXTRAORDINÁRIA DA CÂMARA MUNICIPAL DE SINOP - MT
PAUTA DO DIA 13/12/2013

PEQUENO EXPEDIENTE

- Abertura da Sessão
- Apresentação das matérias do expediente
- Leitura da Ata da Sessão Extraordinária anterior.

GRANDE EXPEDIENTE

- Apresentação da Pauta do Dia.
- Ordem do Dia

Projeto de Lei Complementar nº 010/2013 **Autoria do Poder Executivo**
Promove alterações na Lei Complementar nº. 075/2012, de 12 de dezembro de 2012, e dá outras providências.
1ª votação

Projeto de Lei Complementar nº 011/2013 **Autoria do Poder Executivo**
Dispõe sobre a cobrança do Imposto sobre Serviço de Qualquer Natureza – ISSQN devido na prestação de serviço de Registradores, Escrivães, Tabeliães, Notários ou Similares e dá outras providências.
1ª votação

Projeto de Lei Complementar nº 012/2013 **Autoria do Poder Executivo**
Institui o Código Sanitário do Município de Sinop e dá outras providências.
1ª votação

Projeto de Lei Complementar nº 013/2013 **Autoria do Poder Executivo**
Institui a Política Municipal de Saneamento Básico e dá outras providências.
1ª votação

Projeto de Lei nº 153/2013 **Autoria do Poder Executivo**
Modifica a Lei nº 568/99, de 25 de outubro de 1999 e suas alterações posteriores, promovendo a extinção de cargos e vagas no Quadro de Provimento Efetivo no âmbito da Administração Pública Municipal e dá outras providências.
1ª votação

Projeto de Lei nº 157/2013

Autoria do Poder Executivo

Modifica a Estrutura Administrativa da Prefeitura Municipal, promovendo a fusão de Unidades Administrativas, instituindo áreas de competências e atribuições, alterando a Lei nº. 567/99, e dá outras providências.

1ª votação

- Encerramento da Sessão.

**CÂMARA MUNICIPAL DE SINOP
ESTADO DE MATO GROSSO**

Em, 12 de dezembro de 2013

Dalton Martini
Presidente

Mauro Garcia
1º Secretário

PROJETO DE LEI COMPLEMENTAR Nº 010/2013

DATA: 06 de dezembro de 2013

SÚMULA: Promove alterações na Lei Complementar nº. 075/2012, de 12 de dezembro de 2012, e dá outras providências.

JUAREZ COSTA, PREFEITO MUNICIPAL DE SINOP, ESTADO DE MATO GROSSO, no uso de suas atribuições legais, faz saber, que a Câmara Municipal de Vereadores aprovou e ele sanciona a seguinte Lei Complementar;

Art. 1º. Esta Lei Complementar promove alterações na Lei Complementar nº 075/2012, de 12 de dezembro de 2012, que dispõe sobre o Código Municipal de Meio Ambiente.

Art. 2º. O art. 46 da Lei Complementar nº. 075/2012, passa a vigorar acrescido do parágrafo único, conforme segue:

“Art. 46. Ficam isentas do pagamento de licenciamento ambiental todas as obras executadas pelo Poder Público Municipal.

Parágrafo único. Fica assegurado o desconto de 50% (cinquenta por cento) no pagamento da taxa de Licença Prévia - LP e Licença de Instalação - LI aos empreendimentos que possuam como atividade principal os serviços de lavagem, lubrificação e polimento de veículos, popularmente denominados de lava-jato.”.

Art. 3º. Os Anexos II, III, IV, V, VI, VII e VIII da Lei Complementar nº 075/2012 passam a vigorar conforme os Anexos I, II, III, IV, V, VI, VII da presente Lei Complementar, respectivamente.

Art. 4º. Esta Lei Complementar entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE SINOP,
ESTADO DE MATO GROSSO.
EM, 06 de dezembro de 2013.

JUAREZ COSTA
Prefeito Municipal

ANEXO I

ANEXO II
PREÇO PARA ANÁLISE DE PEDIDOS DE LICENÇA (UR/SINOP)
(CLASSIFICAÇÃO GENÉRICA)

Porte do Empreendimento	Mínimo			Pequeno			Médio			Grande			Excepcional		
	B	M	A	B	M	A	B	M	A	B	M	A	B	M	A
Nível de Poluição e/ou Degradação															
Licença Prévia (LP)	125	150	175	480	720	1080	2160	3000	3600	4590	5460	7290	4860	7290	12150
Licença de Instalação (LI)	300	375	450	720	1080	1440	4350	6780	7950	9000	12150	17010	7290	14580	19440
Licença de Operação (LO)	150	225	300	360	600	960	1920	2400	2790	5850	6780	9150	6090	9120	15180

**Para efeitos desta Lei Complementar, o disposto na tabela acima será aplicado aos empreendimentos que não constam nas classificações específicas.*

ANEXO II

ANEXO III CLASSIFICAÇÕES ESPECÍFICAS

Deverão ser aplicadas as seguintes fórmulas para o cálculo do valor da prestação de serviços de licenciamento e autorizações, independente do potencial poluidor, para atividades classificadas como:

- a) Atividades Minerais;
- b) Atividades Agropecuárias;
- c) Atividades de Aqüicultura;
- d) Atividades de Infra-Estrutura;
- e) Poços Tubulares.

Para efeito de cálculo das licenças, multiplica-se ao valor calculado (Pr UR/Sinop) pelo fator de correção de 1,0 para Licença Prévia - LP, de 1,50 para Licença de Instalação - LI e de 1,25 para Licença de Operação - LO, exceto para o cálculo de poços tubulares.

SEÇÃO A ATIVIDADES MINERAIS

A. Nas atividades minerais em Regime de Lavra Garimpeira e Regime de Autorização/Concessão, o cálculo do preço para análise do pedido de licenças, em cada uma de suas fases, será feito com base na dimensão da área requerida (DNPM), sendo estabelecido o limite máximo de 200 hectares para efeito de cálculo. Para áreas acima de 1.000 hectares e a cada intervalo de 1.000 hectares, seremos acrescidos 10% sobre o valor calculado, cumulativamente (a partir da LP que serve de referência para o cálculo das demais). O preço da licença será calculado pela seguinte fórmula:

$\text{Pr (UR)} = [25,0 + (0,5 \times \text{Areq})] \times 25$
$\text{Areq} = \text{Área Requerida}$

A.2 - Na pesquisa mineral com Guia de Utilização, o cálculo do preço para análise do pedido de Licença de Operação na fase de pesquisa (LO - Pesquisa) será feito de acordo com a área útil abrangida e/ou impactada pelas atividades de pesquisa. Deverá estar explícita a área útil no formulário de Requerimento Padrão - Campo 06. O preço da licença será calculado pela seguinte fórmula:

$\text{Pr (UR)} = [25,0 + (10,0 \times \text{Aútil})] \times 25$
$\text{Aútil} = \text{Área Utilizada}$

A.3. Na atividade mineral em Regime de Licenciamento (extração de argila, areia, cascalho, produção de brita, calcário corretivo, etc.), Regime de Autorização/Concessão e em Regime de Extração, incluindo a dragagem, o cálculo do preço para análise do pedido de licenças, em cada uma de suas fases, será feito de acordo com a área requerida (DNPM). O preço da licença será calculado pela seguinte fórmula:

$\text{Pr (UR)} = [25,0 + (0,5 \times \text{Areq})] \times 25$
$\text{Areq} = \text{Área Requerida}$

A.4 - Na atividade mineral em Regime de Extração, o cálculo do preço para análise do pedido de licenças, em cada uma de suas fases, será feito de acordo com a área requerida (DNPM). O preço da licença será calculado pela seguinte fórmula:

$\text{Pr (UR)} = [40,0 + (0,5 \times \text{Areq})] \times 25$
$\text{Areq} = \text{Área Requerida}$

SEÇÃO B
ATIVIDADES AGROPECUÁRIAS

B.1. O valor da autorização para uso do fogo/queima controlada na será estabelecido da seguinte forma:

Até 12,10 ha	$Pr (UR) = 625$
Acima de 12,1 ha	$Pr (UR) = 635 + 25 \times Aex.$
$Aex = \text{Área excedente a 12,1 hectares}$	

B.2. O valor da inspeção florestal para fins de levantamento circunstanciado de projetos vinculados à reposição florestal e de manejo florestal será:

Até 250 ha	$Pr (UR) = 550$
Acima de 250 ha	$Pr (UR) = 550 + 0,1 \times Aex$
$Aex = \text{Área excedente a 250 hectares}$	

B.3. O valor da autorização para supressão da vegetação será estabelecido da seguinte forma:

Até 12,10 ha	$Pr (UR) = 1000$
Acima de 12,10 ha	$Pr (UR) = 1000 + 37,5 \times Aex$
$Aex = \text{Área excedente a 12,10 hectares}$	

B.4. Na implantação de projetos agrícolas irrigados, o cálculo do preço para análise do pedido de licenças em cada fase do processo de licenciamento será feito com base na dimensão da área irrigada. O valor será atribuído de acordo com as fórmulas abaixo:

$Pr (UR) = [7,0 + (0,2 \times Airrg)] \times 25$
$Airrg = \text{Área irrigada (hectare)}$

B.5. Criação de animais confinados de grande porte, acima de 500 (quinhentos) cabeças/ano para bovinos e bubalinos e 150 (cento e cinquenta) cabeças/ano para eqüinos e avestruz.

$\text{Pr (UR)} = [7,0 + 0,075 \times \text{NC}] \times 25$
NC = Número de Cabeças (Capacidade Suporte)

B.6. Unidades de Produção de Leitão (UPL)

$\text{Pr (UR)} = [7,0 + 0,06 \times \text{NM}] \times 25$
NM = Número de Matrizes (Capacidade Suporte)

B.7. Granja de Suínos de Ciclo Completo

$\text{Pr (UR)} = [7,0 + 0,08 \times \text{NM}] \times 25$
NM = Número de Matrizes (Capacidade Suporte)

B.8. Granja de Suínos - Terminação.

$\text{Pr (UR)} = [7,0 + 0,04 \times \text{NC}] \times 25$
NC = Número de Cabeças (Capacidade Suporte)

B.9. Criação de animais confinados de pequeno porte (avicultura, etc.), com tratamento de dejetos na própria propriedade.

$\text{Pr (UR)} = [5,0 + 0,00025 \times \text{NC}] \times 25$
NC = Número de Cabeças (Capacidade Suporte)

B.10. Depósito de Cama de Aviário e/ou depósitos de Dejetos Orgânicos, fora do projeto de origem.

$Pr (UR) = [7,0 + (0,025 \times A_{\text{útil}})] \times 25$
$A_{\text{útil}} = \text{Área Útil (hectare)}$

B.11. - Incubatório de Aves.

$Pr (UR) = [15,0 + 0,4 \times A_{\text{útil}}] \times 25$
$A_{\text{útil}} = \text{Área Útil (hectare)}$

SEÇÃO C AQUICULTURA

Para efeitos do cálculo do preço dos serviços para análise de requerimento de licenciamento de atividades de aquicultura, a área útil fica limitada a 50 (cinquenta) hectares.

C.1. Unidades de Produção de Peixes em Sistemas de Açudes.

$Pr (UR) = [5,0 + 2 \times A_{\text{útil}}] \times 25$
$A_{\text{útil}} = \text{Área Útil em hectare de lâmina d'água}$

C.2. Unidades de Produção de Peixes em Sistemas de Viveiros.

$Pr (UR) = [5,0 + 1 \times A_{\text{útil}}] \times 25$
$A_{\text{útil}} = \text{Área Útil em hectare de lâmina d'água}$

C.3. Unidades de Produção de Alevinos.

$Pr (UR) = [5,0 + 2 \times A_{\text{útil}}] \times 25$
$A_{\text{útil}} = \text{Área Útil em hectare de lâmina d'água}$

SEÇÃO D ATIVIDADES DE INFRAESTRUTURA

D.1. Condomínios, edifícios residenciais, conjuntos habitacionais e centros comerciais.

$Pr (UR) = [30,0 + At + N^{\circ} \text{unid}/3] \times 25$
At = Área total do terreno em hectare
Nº unid = Número de unidades

D.2. Loteamentos para fins residenciais e industriais, loteamentos rurais, assentamentos, distritos industriais, complexos industriais e zonas industriais.

$Pr (UR) = [20,0 + 5 \times At] \times 25$
At = Área total a ser loteada em hectare

D.3. Estação de captação e tratamento de água, estação de tratamento de esgoto e aterro sanitário.

$Pr (UR) = [30,0 + 0,0005 \times Paten] \times 25$
Paten = População atendida

SEÇÃO E POÇOS TUBULARES

Na hipótese de poços tubulares já perfurados será emitida apenas a Licença de Operação, porém, será cobrado pelos serviços da Licença Prévia e Licença de Instalação.

Profundidade (m)	LP (UR)	LI (UR)	LO (UR)
Até 50	250	25	25
50,1 - 100	475	50	50
À partir de 100	525	50	50

ANEXO III

**ANEXO IV
CADASTRO**

Para cadastro de Empreendedores, cadastro de Responsável Técnico e cadastro de Empreendimentos de reduzido impacto ambiental será cobrado:

Pr (UR) = 125

ANEXO IV

**ANEXO V
VISTORIA TÉCNICA**

A Vistoria Técnica será cobrada de acordo com a localização do empreendimento.

Vistoria Técnica na Área Urbana:

$Pr (UR) = 75$

Vistoria Técnica na Área Rural;

$Pr (UR) = 125$

ANEXO V

**ANEXO VI
AUTORIZAÇÕES AMBIENTAIS**

A Autorização Ambiental será concedida aos empreendimentos e atividades dispensadas de licenciamento pelo porte ou para intervenções ou operação de curta duração.

$$\text{Pr (UR)} = 125 + \text{VT}$$

ANEXO VI

**ANEXO VII
EMISSÃO DE CERTIDÕES**

Emissão de certidões diversas:

Pr (UR) = 37,5

ANEXO VII

**ANEXO VIII
EXPEDIÇÃO DE SEGUNDA VIA**

Expedição de segunda via de licenças ou de autorizações ambientais:

Pr (UR) = 25

MENSAGEM AO PROJETO DE LEI COMPLEMENTAR Nº. 010/2013

Senhor Presidente,
Senhores Vereadores,

Honra-me submeter à apreciação dessa Colenda Casa Legislativa o Projeto de Lei Complementar pensado que “*Promove alterações na Lei Complementar nº 075/2012, de 12 de dezembro de 2012, e dá outras providências*”.

A política ambiental é um grande instrumento para a preservação, conservação e melhoria, não somente dos recursos naturais, mas também das atividades socioeconômicas rurais e urbanas, buscando o equilíbrio ambiental, de forma criteriosa, e conservando o ecossistema em questão.

O Termo de *Cooperação Técnico 018/SEMA/2012* autorizou o Município a emitir Licenças Ambientais, descentralizando do Estado a autonomia pelo licenciamento de atividades de baixo e médio impacto ambiental, como oficinas mecânicas, lavadores, além de atividades minerais, de saúde, de indústria, agropecuárias, de infraestrutura, dentre outros, o que facilitou a adequação daqueles que operam sem a devida licença ambiental ou em desconformidade com a legislação vigente, diminuimos a morosidade.

Visando a melhoria nos serviços de análise, inspeção e vistoria, torna-se necessário a adequação das taxas, que após aprovação continuam significativamente inferior ao cobrado pelo Estado, cerca de 55% (cinquenta e cinco por cento) menores das taxas hoje cobradas, bem como promove o desconto de 50% da taxa de Licença Prévia e Licença de Instalação para os lava-jatos.

Em face do disposto, resta assim justificada a presente matéria, ao mesmo tempo e que esperamos contar com a anuência desta Casa Legislativa na aprovação da matéria em comento, com sua apreciação em **regime de urgência**.

Respeitosamente,

JUAREZ COSTA
Prefeito Municipal

PROJETO DE LEI COMPLEMENTAR Nº. 011/2013

DATA: 06 de dezembro de 2013

SÚMULA: Dispõe sobre a cobrança do Imposto sobre Serviço de Qualquer Natureza – ISSQN devido na prestação de serviço de Registradores, Escrivães, Tabeliães, Notários ou Similares e dá outras providências.

JUAREZ COSTA, PREFEITO MUNICIPAL DE SINOP, ESTADO DE MATO GROSSO, no uso de suas atribuições legais, faz saber que a Câmara Municipal de Vereadores aprovou, e ele sanciona a seguinte Lei Complementar;

Art. 1º. O Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza ISSQN, devido na prestação de serviços de registradores, escrivães, tabeliães, notários ou similares, será calculado tomando como base o valor dos serviços prestados relativos aos atos notariais e de registros praticados.

§1º. A base de cálculo compreende os valores recebidos de encargos ou similares dos serviços prestados pelos registradores, escrivães, tabeliães, notários ou similares, aos usuários do serviço, deduzindo-se os valores destinados ao Estado ou outras entidades publicas por força de Lei.

§2º. Incluem-se na base de cálculo os valores devidos pelos usuários por serviços adicionados, tais como reprografia, encadernação, digitalização, entre outros, quando prestados separadamente ou em conjunto com os serviços previstos no caput deste artigo.

§3º. Incorporam-se à base de cálculo do imposto, os valores recebidos pela compensação de atos gratuitos ou de complementação de receita mínima de serventia.

Art. 2º. O montante do imposto apurado nos termos do artigo anterior não integra a base de cálculo, devendo ser acrescido ao valor do preço do serviço.

Parágrafo único. Os registradores, escrivães, tabeliães, notários ou similares deverão destacar, na respectiva nota de serviços prestados, o valor relativo ao imposto devido, calculado sobre o total dos emolumentos acrescidos dos valores cobrados pelos serviços adicionais de que trata os §§ 1º e 2º do artigo anterior, acrescido deste.

Art. 3º. Ficam obrigados os contribuintes e responsáveis pelo pagamento do imposto a:

- I - manter livro caixa com escrituração regular e atualizada;
- II - emitir documento eletrônico fiscal, cupom fiscal ou equivalente, de modo a permitir o controle atualizado;
- III - livro de apuração do imposto ou declaração eletrônica da apuração do imposto.

Parágrafo único. O descumprimento das obrigações previstas no *caput* importará no pagamento de multa calculada no montante equivalente a 50% (cinquenta por cento) do valor do imposto não recolhido, bem como representação fiscal para fins penais.

Art. 4º. Para efeitos de interpretação da Lei Complementar 007/2001 e suas alterações o Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza - ISSQN devido sobre a atividade dos registradores, escrivães, tabeliães, notários ou similares, tem por base de cálculo o preço do serviço e não se enquadra na hipótese de recolhimento do ISS - FIXO, dada a ausência de pessoalidade na prestação.

Art. 5º. Esta Lei Complementar entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE SINOP,
ESTADO DE MATO GROSSO.
EM, 06 de dezembro de 2013.

JUAREZ COSTA
Prefeito Municipal

MENSAGEM AO PROJETO DE LEI COMPLEMENTAR Nº. 011/2013

**Senhor Presidente,
Senhores Vereadores,**

Embasado em preceitos regimentais, encaminho para apreciação dos nobres pares desta augusta Casa de Leis a matéria epigrafada que *“Dispõe sobre a cobrança do Imposto sobre Serviço de Qualquer Natureza – ISSQN devido na prestação de serviço de Registradores, Escrivães, Tabeliães, Notários ou Similares e dá outras providências”*.

O referido projeto de Lei Complementar regulamenta a cobrança do ISSQN dos serviços oferecidos pelos cartórios, tendo como base os valores recebidos de encargos ou similares prestados pelo setor. A questão de incidência do ISSQN sobre serviços de registros públicos, cartório e notariais faz parte de uma longa batalha jurídica que chegou ao Supremo Tribunal Federal – STF.

Ao julgar a Ação Direta de Inconstitucionalidade ajuizada contra os itens 21 e 21.1 da Lista Anexa à Lei Complementar nº 116/2003, sancionada pela Presidência da República, em 31 de julho de 2003, o STF confirmou a possibilidade de tal tributação pelo ISSQN, por se tratar de serviços com intuito lucrativo, com o recebimento de remuneração pela prestação dos serviços confirma, ainda, a capacidade contributiva.

Certos em contar com o apoio dessa Edilidade para a aprovação do projeto de lei supra, requeremos sua apreciação **em regime de urgência**.

Atenciosamente,

JUAREZ COSTA
Prefeito Municipal

PROJETO DE LEI COMPLEMENTAR Nº. 012/2013

DATA: 06 de dezembro de 2013

SÚMULA: Institui o Código Sanitário do Município de Sinop e dá outras providências.

JUAREZ COSTA, PREFEITO MUNICIPAL DE SINOP, ESTADO DE MATO GROSSO, no uso de suas atribuições legais, faz saber, que a Câmara Municipal de Vereadores aprovou e ele sanciona a seguinte Lei Complementar;

CAPÍTULO I
Disposições Preliminares

Art. 1º. A inspeção e a fiscalização sanitária serão exercidas pela Secretaria Municipal de Saúde, através de seu Departamento de Vigilância Sanitária, nos limites de sua competência.

Art. 2º. Todos os assuntos relacionados com as ações de vigilância sanitária serão regidos pelas disposições contidas nesta Lei Complementar, nas normas técnicas específicas, portarias e resoluções a serem determinadas pela Secretaria Municipal de Saúde, respeitadas, no que couber, a Legislação Federal e Estadual.

Art. 3º. Sujeitam-se a presente Lei Complementar todos os estabelecimentos de saúde e de interesse à saúde, sejam de caráter privado, público ou filantrópico, assim como outros locais que ofereçam riscos à saúde.

Art. 4º. A inspeção e fiscalização dos estabelecimentos tratados neste Código se estenderão à publicidade e à propaganda, qualquer que seja o meio empregado para sua divulgação.

Art. 5º. O Departamento de Vigilância Sanitária exercerá o poder de Polícia Sanitária, quanto ao disposto neste Código.

Art. 6º. Esta Lei Complementar dispõe sobre a proteção, promoção e preservação da saúde, nos aspectos relativos à Vigilância Sanitária, nele incluindo o do trabalho, e tem os seguintes objetivos:

I - assegurar condições adequadas à saúde, à educação, à moradia, ao trabalho e ao transporte;

II - promover a melhoria da qualidade do ambiente nos estabelecimentos, nele incluindo o do trabalho, segurança e bem-estar público;

III - assegurar condições adequadas de qualidade na produção, comercialização e consumo de bens e serviços de interesse à saúde, incluindo procedimentos, métodos e técnicas que a afetam;

IV - assegurar condições adequadas para a prestação de serviços de saúde;

V - assegurar a informação e promover a participação da população nas ações de saúde.

Art. 7º. Cabe à direção Estadual do Sistema Único de Saúde – SUS, respeitada a competência municipal estabelecida na Constituição Federal e na Lei nº 8080/90, coordenar as ações de promoção, proteção e preservação da saúde de que trata esta Lei Complementar e elaborar as normas técnicas que as regulem.

Art. 8º. Os estabelecimentos sujeitos à ação fiscalizadora dos serviços de Vigilância Sanitária deverão fixar em local visível ao público o telefone e endereço do órgão responsável pela fiscalização sanitária.

CAPÍTULO II VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Art. 9º. O órgão municipal competente contará com um corpo de fiscalização treinado especificamente para o desempenho de ações de Vigilância, com o emprego de todos os meios e recursos disponíveis, utilizando processos e método científico adequado, aplicação de normas e padrões aprovados pelo Governo Federal, Estadual e Municipal, com vista à obtenção de maior resultado e eficiência no controle e fiscalização em matéria de saúde.

Art. 10. Entende-se por estabelecimento de interesse da saúde aquele que exerça atividade que, direta ou indiretamente, possa provocar danos ou agravos à saúde da população.

Art. 11. Os serviços de Vigilância Sanitária deverão estar ligados aos de Vigilância Epidemiológica, Farmacológica, Odontológica e Ambiental apoiando-se na rede de laboratório de saúde pública, a fim de permitir uma ação coordenada e objetiva na solução e acompanhamento dos casos sob seu controle.

Art. 12. Para efeito desta Lei Complementar, consideram-se estabelecimentos de interesse da saúde:

I - os que produzem, beneficiam, manipulam, fracionam, embalam, reembalam, acondicionam, conservam, armazenam, transportam, distribuem, importam, exportam, vendem ou dispensam os produtos e substâncias de interesse da saúde indicados no artigo seguinte.

II - os laboratórios de pesquisa, de análise de amostras, de análises de produtos alimentares, água, medicamentos e correlatos e de controle de qualidade de produtos, equipamentos e utensílios.

III - os que prestam serviços de desratização, imunização e dedetização de ambientes domiciliares, públicos e coletivos.

IV - os que degradam o meio ambiente por meio de resíduos contaminantes ou os que contribuem para criar um ambiente insalubre para o homem ou propício ao desenvolvimento de animais sinantrópicos.

V - outros estabelecimentos cuja atividade possa, direta ou indiretamente, provocar danos ou agravos à saúde da população.

Art. 13. São de interesse da saúde pública as seguintes substâncias e produtos dentre outros:

I - drogas, medicamentos imunológicos e insumos farmacêuticos;

II - produtos de higiene e saneantes domissanitários;

III - alimentos, águas e bebidas;

IV - perfumes, cosméticos e correlatos;

V - aparelhos, equipamentos médicos, próteses, órteses e correlatos;

VI - equipamentos de proteção individuais e coletivos.

Art. 14. A concessão ou renovação do Alvará Sanitário será condicionada ao cumprimento dos requisitos técnicos e à vistoria da autoridade sanitária competente.

Art. 15. Os estabelecimentos que transportam, manipulam e empregam substâncias nocivas ou perigosas à saúde afixarão os avisos ou cartazes nos locais expostos a risco, contendo advertências e informações sobre cuidados com padronização internacional.

Parágrafo único. Os materiais e substâncias a que se refere este artigo conterão, no rótulo, sua composição, recomendações de socorro imediato e o símbolo de perigo internacional correspondente.

Art. 16. A competência municipal de fiscalização e controle das atividades humanas e norma pública contra qual nenhum interesse particular ou de órgãos representativos de classe podem prevalecer.

Art. 17. A autoridade policial, quando solicitada, prestará a Autoridade Sanitária o auxílio necessário ao desempenho de suas atividades.

Art. 18. Para efeito desta Lei Complementar, entende-se por:

I - autoridade sanitária: servidores legalmente empossados, aos quais são conferidos prerrogativas, direitos e deveres do cargo ou mandato;

II - fiscal sanitário: servidores a serviço da Vigilância Sanitária, empossado mediante aprovação em concurso público, com escolaridade mínima de ensino médio, provido no cargo que lhe confere prerrogativas, direitos e deveres para o exercício da função de fiscal sanitário.

Art. 19. São autoridades sanitárias e fiscais sanitários:

I - Secretário de Saúde;

II - Dirigentes da Vigilância Sanitária;

III - Técnicos da Vigilância Sanitária;

IV - Fiscais Sanitários.

Art. 20. Compete à autoridade sanitária e aos fiscais:

I - exercer o poder de polícia sanitária;

II - livre acesso aos estabelecimentos sujeitos ao controle sanitário.

Art. 21. São atividades sanitárias:

I - inspeção Sanitária;

II - fiscalização;

II - trabalho educativo / informativo;

IV - lavratura de autos termos sanitárias e cadastros;

V - interdição cautelar de produtos, serviços e ambientes;

VI - execução de penalidades;

VII - apreensão e/ou inutilização de produtos sujeitos ao controle sanitário;

VIII - verificar denúncias quanto ao controle sanitário;

IX - coleta de amostras para análise fiscal e de controle Sanitário;

X - executar e/ou participar de ações de Vigilância Sanitária em articulação direta com as de Vigilância Epidemiológica, Vigilância Ambiental e atenção à Saúde, incluindo as relativas à saúde do Trabalhador e ao Meio Ambiente;

XI - efetuar levantamento fiscal nos estabelecimentos ou atividades sujeitos ao pagamento da taxa de Alvará Sanitário Municipal;

XII – e outras atividades estabelecidas para esse fim.

Art. 22. É privativo da autoridade sanitária:

I - emitir pareceres técnicos relativos as inspeções desenvolvidas, elaborar relatórios, laudos entre outros;

II - emissão e renovação de Alvará Sanitário;

III - instauração de processo administrativo e demais atos processuais.

Art. 23. O controle sanitário compreenderá, entre outras ações:

I – o trabalho educativo;

II – a coleta, processamento e divulgação de informações de interesse para a vigilância em saúde.

Art. 24. A Vigilância Sanitária, no exercício de suas funções com apoio técnico da Vigilância Epidemiológica e Ambiental, fará cumprir as Leis, Regulamentos e Normas Técnicas Específicas (NTE), expedindo termos de autos de infração, notificação e de imposição de penalidades, caso julguem necessário.

CAPÍTULO III DO ALVARÁ SANITÁRIO

Art. 25. Entende-se por Alvará de Licença Sanitária o documento expedido através de ato privativo do Órgão Sanitário competente, contendo permissão para funcionamento do estabelecimento que desenvolva qualquer atividade sujeita ao controle sanitário.

Art. 26. As licenças serão concedidas sob a forma de Alvará, que deverá fixado em local visível e de fácil acesso à fiscalização.

Art. 27. Para obtenção do Alvará de Licença Sanitária a pessoa física ou jurídica deverá requerer junto ao órgão municipal competente, a regularização de seu empreendimento.

Parágrafo único. O estabelecimento deverá protocolar por escrito junto a Vigilância Sanitária a solicitação de inspeção, mediante documentações necessárias para realização da inspeção.

Art. 28. O Órgão Sanitário competente da Prefeitura Municipal fixará as exigências e condições necessárias a fim de obter o Alvará Sanitário para o licenciamento e funcionamento dos locais de interesses a saúde, a que se refere esta Lei Complementar, através de regulamentos de Leis e Normas Técnicas Específicas (NTE), respeitando a Legislação Sanitária Vigente.

Art. 29. A instalação e o funcionamento dos estabelecimentos e empresas de produtos e serviços de interesse da saúde, somente serão licenciados depois de devidamente aprovado pelos órgãos competentes.

Art. 30. O Alvará de Licença Sanitária terá validade de um ano com vencimento dia 31 de dezembro do mesmo ano, renovável por períodos iguais e sucessivos.

Art. 31. Para o transporte de produtos e mercadorias sujeitos à Vigilância Sanitária, os veículos deverão ser licenciados pelo órgão de vigilância Sanitária competente e as instalações deverão obedecer às exigências das Normas Técnicas Específicas.

Art. 32. O Alvará de Licença Sanitária, ou suas revalidações, poderá ser suspenso, cassado ou cancelado nos seguintes casos:

I - por solicitação da empresa;

II - pelo não funcionamento da empresa por mais de 120 (cento e vinte dias);

III - por interesse da saúde pública, a qualquer tempo, por autoridade sanitária competente.

§1º. A suspensão, cassação ou cancelamento a que se refere este artigo, resultará de despacho fundamentado, após vistoria realizada pela autoridade competente.

§2º. Nos casos referidos nos incisos II e III deste artigo, deverá ser assegurado direito de defesa pela instauração de processo administrativo no Órgão Sanitário Competente.

Art. 33. A concessão ou renovação do Alvará de Licença Sanitária será condicionada ao cumprimento dos requisitos técnicos e a inspeção da autoridade sanitária competente.

Art. 34. O Alvará de Licença Sanitária será emitido pela autoridade sanitária competente com atribuições específicas.

Parágrafo único. Será obrigatória nova licença sanitária toda vez que ocorrerem modificações nas características do estabelecimento ou no exercício da atividade.

Art. 35. A taxa de licença para funcionamento é anual e será recolhida de uma só vez, antes do início das atividades na seguinte forma:

I - 100% (cem por cento) se iniciar a sua atividade no 1º (primeiro) semestre;

II - 50 % (cinquenta por cento) se iniciar a sua atividade no 2º (segundo) semestre.

Art. 36. Nos casos de atividades múltiplas, exercidas no mesmo estabelecimento, a taxa de Alvará de Licença Sanitária será calculada e paga levando-se em consideração a atividade de maior incidência tributária.

Art. 37. Os estabelecimentos de pessoas físicas ou jurídicas de interesse à saúde em exercício que atuam na informalidade serão notificados para a regularização e obtenção do Alvará de Licença Sanitária no prazo de 10 (dez) dias.

Parágrafo único. Expirado o prazo de 10 (dez) dias, o estabelecimento que continuar em atividade informal sofrerá as sanções previstas nesta Lei Complementar.

Art. 38. As disposições tributárias e suas sanções não previstas nesta Lei Complementar estarão em consonância com o Código Tributário Municipal.

CAPÍTULO IV DO SANEAMENTO BÁSICO E AMBIENTAL

Art. 39. É dever do município, da coletividade e dos indivíduos promover medidas de saneamento, respeitando o uso de suas propriedades, o manejo dos meios de produção, o exercício de suas atividades, sempre em parcerias com secretarias municipais de Obras, Viação e Serviços Urbanos – SOSU, Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável, bem como de órgãos Estadual e Federal correlatos.

Art. 40. O proprietário ou responsável de estabelecimentos comerciais estará obrigado às medidas técnicas e corretivas destinadas a sanar as falhas relacionadas às normas e padrões de potabilidade da água, desde que essas ocorram depois do hidrômetro.

Art. 41. Todo e qualquer sistema de abastecimento de água, seja público ou privado, está sujeito à fiscalização de Autoridade Sanitária competente, em todos os aspectos que possa afetar a saúde pública.

Art. 42. O órgão responsável pelo sistema de abastecimento público de água enviará às Secretarias Estaduais e/ou Municipais de Saúde relatórios relativos ao controle de qualidade de água.

Parágrafo único. Sempre que o serviço sanitário detectar a existência de anormalidades ou falhas no sistema público de abastecimento de água, com risco para a saúde da população, comunicará o fato ao órgão responsável, para imediata providência.

Art. 43. Os materiais, equipamentos e produtos químicos utilizados em sistemas de abastecimento de água devem atender às exigências e especificações das normas técnicas estabelecidas pela Autoridade Sanitária competente, a fim de não alterar o padrão de potabilidade de água distribuída.

Art. 44. A água distribuída por sistema de abastecimento deve ser submetida obrigatoriamente a processo de desinfecção, de modo a assegurar sua qualidade no aspecto microbiológico e manter concentração residual do agente desinfectante na rede de distribuição, de acordo com normas técnicas.

Art. 45. A fluoretação da água distribuída através de sistemas de abastecimento deve obedecer ao padrão estabelecido pelas Normas Técnicas Específicas (NTE).

Art. 46. Os reservatórios de água potável deverão permanecer devidamente limpos, higienizados e tampados.

Art. 47. As edificações deverão ser abastecidas diretamente da rede pública quando houver, sendo obrigatória a existência de reservatório, no caso do abastecimento público não assegurar absoluta continuidade no fornecimento de água, além de atender as exigências da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT).

Art. 48. Os reservatórios terão as superfícies lisas, impermeáveis e resistentes, não podendo ser revestidos de material que possa prejudicar a qualidade da água e serão providos de:

I - cobertura apropriada;

II - torneira de boia na entrada da tubulação de alimentação;

III - extravasor com diâmetro que ultrapasse o da tubulação de alimentação, protegido com tela, devendo desaguar em ponto perfeitamente visível e não nas calhas ou condutores de telhados;

IV – canalização de limpeza funcionando de maneira adequada.

Art. 49. Será obrigatória a limpeza dos reservatórios, no mínimo 02 (duas) vezes por ano, de acordo com técnica recomendada pela Autoridade Sanitária.

Art. 50. A cobertura do reservatório deverá ser sempre mantida livre.

Parágrafo único. É vedada sua utilização para qualquer outra finalidade, sendo inclusive proibido acumular objetos sobre a mesma.

Art. 51. Quando não houver rede de distribuição de água ou quando o estabelecimento público, será permitida a utilização de água de poços, desde que satisfaçam às seguintes condições:

I - serem convenientemente afastados de focos de contaminação;

II - terem paredes estanques no trecho em que possa haver infiltração de água de superfície;

III - terem as bordas superiores acima da superfície do solo;

IV - serem cobertos e terem a abertura protegida contra a entrada de água de superfície, insetos e substâncias estranhas;

V- serem munidos de bombas.

Art. 52. Nos locais providos de serviços públicos de abastecimento de água só poderão ser construídos poços depois da autorização do órgão competente.

Parágrafo único. À critério da autoridade competente, em zonas com serviço de abastecimento de água, poderão ser construídos poços para fins industriais ou para uso na agricultura.

Art. 53. Toda empresa que comercializa água para consumo humano ficará sujeita à fiscalização da Autoridade Sanitária, em todos os aspectos que possam afetar à saúde do usuário.

Art. 54. Os proprietários de imóveis estão obrigados a medidas técnicas corretivas destinadas a sanar as falhas relacionadas com a observância das Normas e Padrões de potabilidade da água.

Art. 55. Todo e qualquer órgão, seja público ou privado, deverá adotar obrigatoriamente às Normas e Padrões de Potabilidade da Água.

Art. 56. Compete ao Serviço Autônomo de Água e Esgoto de Sinop - SAAES a manutenção da rede de abastecimento da água do município de Sinop.

Art. 57. A água distribuída pela rede pública será adicionada teor conveniente de cloro, a fim de evitar contaminação.

CAPÍTULO V DO ESGOTO SANITÁRIO

Art. 58. Os sistemas e instalações dos estabelecimentos de interesse a saúde em desacordo com Normas Técnicas deverão ser corrigidos em prazo a ser estabelecido pela Vigilância Sanitária.

Art. 59. Os projetos de construção, ampliação e reforma de sistemas de esgotamento sanitário, público ou privado, devem ser elaborados, executados e operados conforme Normas Técnicas estabelecidas pela ABNT.

Art. 60. É dever do proprietário ou possuidor do imóvel a execução de instalações domiciliares adequadas de acordo com a legislação, a remoção de dejetos, cabendo-lhe zelar pela sua conservação.

Art. 61. É proibida a introdução direta ou indireta de esgotos sanitários e outras águas residuais nas vias públicas e /ou galerias de águas pluviais.

Art. 62. É obrigatório o cadastramento das empresas de abastecimento de esgotos e limpeza de fossas, nos órgãos Municipais e Estaduais competentes para monitoramento da disposição final dos dejetos.

Art. 63. A limpeza e a desinfecção de veículos destinados à remoção de materiais retirados das fossas deverão ser feitas, obrigatoriamente, no local do destino final aprovado pelos órgãos competentes.

Art. 64. Os resíduos dos sanitários de veículos de transporte de passageiros deverão ser tratados e depositados em locais apropriados de acordo com a apreciação de projetos dos órgãos competentes.

CAPÍTULO VI DOS RESÍDUOS SÓLIDOS

Art. 65. Todos os sistemas coletivos, públicos ou privados de armazenamento, coleta, tratamento e transporte de resíduos sólidos de qualquer natureza, gerado no município, estão sujeitos à fiscalização da Autoridade Sanitária competente, em todos os aspectos que possam afetar a saúde pública.

Art. 66. Sempre que o armazenamento, coleta, transporte, tratamento dos resíduos sólidos não for da competência do Poder Público Municipal, a responsabilidade sobre a realização desses serviços será do próprio gerador.

Art. 67. É proibida a reciclagem de resíduos sólidos infectantes, gerados por estabelecimentos prestadores de serviços de saúde.

Art. 68. Nas áreas não atendidas por serviço regular de coleta e transporte de resíduos sólidos domésticos, serão adotadas soluções coletivas ou individuais para o destino final desses resíduos de modo a não comprometer a saúde pública e o ambiente.

Art. 69. O solo poderá ser utilizado para destino final de lixo domiciliar, desde que adotado o processo de Aterro Sanitário, obedecendo às disposições legais vigentes:

I - delimitação da área do terreno destinado a receber o lixo, por meio de dispositivo que impeça o acesso de pessoas estranhas e de animais;

II - adoção de meios que impeçam a poluição das águas subterrâneas ou de superfície;

III - compactação adequada do lixo depositado;

IV - adoção de medidas de controle de insetos e roedores, bem como desprendimento de odores e da combustão;

V - instalação de dispositivo que impeça a dispersão, pela vizinhança, de resíduos carregados pelos ventos;

VI - cobertura final de terra, em camada com espessura mínima de 0,6 cm (zero vírgula seis centímetros).

Art. 70. As condições sanitárias do acondicionamento, transporte, localização e forma de disposição final dos resíduos perigosos, tóxicos, explosivos, inflamáveis, corrosivos, radioativos e imunológicos devem obedecer a Normas Técnicas e ficam sujeitas as fiscalizações da Autoridade Sanitária competente.

§1º. Nos serviços de assistência a saúde é obrigatória a separação, no local de origem, de resíduos considerados perigosos, de acordo com as Normas Técnicas Específica, sob, a responsabilidade do gerador de resíduos.

§2º. Fluxo interno e o armazenamento dos resíduos sólidos em estabelecimento de saúde obedecerão ao previsto em Normas Técnicas.

Art. 71. A remoção e destinação final dos resíduos do serviço de saúde merecem tratamento diferenciado em função ao alto risco de contaminação que apresenta para a população.

Art. 72. Não será permitido a disposição de resíduos sólidos à céu aberto em lixões, áreas vazias ou vazadouros.

Art. 73. O lixo “*in natura*” deverá ser descartado e não utilizado para outros fins.

Art. 74. Devem proceder ao acondicionamento adequado os resíduos provindos de hospitais, farmácias, bancos de sangue, laboratórios de análises clínicas e outros, a critério da Autoridade competente.

CAPÍTULO VII DO SANEAMENTO DA ZONA RURAL

Art. 75. Nenhuma fossa poderá ser construída ou instalada a montante ou a menos de 50 m (cinquenta metros) das nascentes de água e deverá ficar a uma distância mínima de 15 m (quinze metros) de poços destinados ao abastecimento, atendidas às condições de impermeabilidade do solo.

Art. 76. As casas comerciais nas propriedades rurais deverão obedecer as Normas Técnicas Específicas.

Art. 77. As indústrias que se instalarem zonas rurais ficarão subordinadas as exigências deste Código Sanitário e as demais que lhe for cabível.

Art. 78. A Autoridade Sanitária Estadual ou Municipal deverá garantir a adoção de medidas à proteção sanitária das populações rurais.

Art. 79. As águas contaminadas ou de procedência duvidosa não poderão ser utilizadas para a irrigação de hortas.

CAPÍTULO VIII DAS ÁGUAS PLUVIAIS

Art. 80. Será expressamente proibida a introdução direta ou indireta de águas pluviais nos ramais domiciliares ou na rede coletora de esgotos sanitários.

Art. 81. As construções, sempre que construídos nas divisas dos lotes ou no alinhamento da via pública, serão providas de calhas e condutores para escoamento das águas pluviais, com diâmetro e declividade convenientes ao escoamento.

Parágrafo único. Para efeito deste artigo excluir-se-ão os edifícios cuja disposição dos telhados oriente as águas pluviais para o próprio terreno da área construída.

Art. 82. As águas pluviais provenientes das calhas e dos condutores dos edifícios ou mesmo das áreas descobertas, deverão ser canalizadas até as sarjetas, passando sempre por baixo das calçadas.

§1º. Nas mudanças de direção e no encontro de coletores, deverão ser construídas caixas de inspeção.

§2º. As caixas coletoras deverão ser dotadas de dispositivo de retenção de materiais grosseiros.

Art. 83. Nos terrenos com edificações, deverão ser realizadas obras que assegurem o imediato escoamento das águas pluviais.

Art. 84. Não será permitida a condução das águas resultantes da drenagem para os ramais domiciliares ou para a rede coletora de esgotos sanitários.

Parágrafo único. As águas de drenagem dos terrenos deverão ser conduzidas para a rede pública de esgoto pluvial, as chamadas sarjetas.

Art. 85. Na construção de um sistema de esgoto pluvial, deverão ser adotadas medidas que impeçam o abrigo de animais ou procriação de insetos que sirvam de reservatórios ou transmissores de doenças.

CAPÍTULO IX DAS PISCINAS, SAUNAS E LOCAIS DE BANHO

Art. 86. As piscinas de clubes, condomínios, escolas, associações, hotéis, edifícios, condomínios fechados e conjuntos habitacionais, deverão cumprir as Normas Técnicas Específicas e estarão sujeita a inspeção da Vigilância Sanitária quando razões de saúde pública e assim o recomendarem.

Art. 87. Toda piscina de uso coletivo restrito ou privado deverá ter um profissional responsável para controle da saúde dos usuários.

Parágrafo único. Os exames médicos deverão ser realizados pelo menos a cada 06 (seis) meses.

Art. 88. É proibido a pessoas que sofrem de dermatoses ou qualquer doença parasitária ou infecto-contagiosa frequentar saunas e piscinas.

Art. 89. As piscinas serão desinfectadas pelo cloro ou seus componentes devendo apresentar, sempre que a piscina estiver em uso, um teor de cloro entre 0,2 (zero vírgula dois) a 0,6 (zero vírgula seis) miligramas por litro.

Parágrafo único. Se o cloro ou seus componentes forem usados com amônia, o teor residual na água, quando a piscina estiver em uso, deverá ficar entre 0,6 (zero vírgula seis) a 1,0 (um) miligramas por litro.

Art. 90. O controle bacteriológico será feito sempre que julgado necessário pela Autoridade Sanitária, devendo o resultado evidenciar ausência de germes do grupo *coliformes*, em amostras de, no mínimo, 100 (cem) ml de água.

Art. 91. Em toda piscina pública será obrigatória a existência de um profissional devidamente habilitado e responsável pelas condições sanitárias junto a Secretaria de Saúde.

Art. 92. O profissional citado no artigo anterior deverá manter um registro, em livro apropriado, da situação e das operações de tratamento e controle realizados.

Art. 93. As saunas, além de obedecerem as Normas Técnicas Específicas, deverão ter entrada independente, não podendo ser utilizadas para outros fins, nem servir de passagem para outro local.

CAPÍTULO X DAS MEDIDAS REFERENTES A ANIMAIS E AVES

Art. 94. É expressamente proibida a criação de animais e aves no perímetro urbano, cujos mesmos possam afetar a saúde pública e ocasionar transtornos a coletividade.

Art. 95. Toda e qualquer instalação destinada à criação, à manutenção e à reprodução de animais, em zona rural, deverá ser construída, mantida e operada em condições sanitárias adequadas e sem causar incômodo à população e transtornos ao entorno, e de acordo com a legislação vigente.

§1.º Os proprietários de comércios legalmente estabelecidos onde exista a permanência de animais, são responsáveis pela manutenção das instalações destinadas a esse fim, bem como, descarte adequado de seus resíduos.

§2.º. As instalações devem obedecer aos princípios de bem-estar animal e adequar-se às exigências da espécie abrigada no local.

§3.º. Fica proibida em área urbana do Município a criação das espécies de caprinos, ovinos, suínos, bubalinos, bovinos, abelhas.

§4º. Somente na zona rural serão permitidos estábulos, cocheiras, granjas avícolas e estabelecimentos congêneres.

§5º. Os estabelecimentos destinados a tratamento de animais em zonas urbanas poderão ser tolerados, desde que tomem medidas de higiene adequadas e não causem incômodos à população, bem como possuir equipamento de resfriamento para manter órgãos ou qualquer outro resíduo para descartes neste local, até a sua coleta para destino final, os quais deverão estar em invólucros adequados e fechados para execução do descarte.

§6º. Todo biotério, mantido por estabelecimento ou instituição pública ou privada, deverá contar com responsável técnico habilitado, credenciado no seu respectivo conselho e cadastrado no órgão de vigilância em saúde municipal, bem como dispor de instalações, equipamentos e recursos humanos adequados à execução de suas atividades técnicas.

§7º. A vacinação antirrábica e o registro de cães e gatos são obrigatórios, cabendo a sua regulamentação ao órgão coordenador do Sistema Municipal de Vigilância em Saúde.

CAPÍTULO XI DO USO DE INSETICIDAS E RATICIDAS

Art. 96. Todos os estabelecimentos que industrializam e comercializam gêneros alimentícios de qualquer natureza, bem como os estabelecimentos de trabalho em geral, ficam obrigados a procederem ao saneamento necessário em suas dependências, tais como a desratização e a desinsetização, como forma de prevenção de doenças infecto-contagiosas, mantendo periódico mínimo semestral.

Parágrafo único. O controle deverá ser feito por firmas especializadas, cadastradas junto ao órgão de Vigilância Sanitária do Município, com registro no Conselho Regional de Química (CRQ).

Art. 97. 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.

Art. 98. O serviço de aplicação de inseticidas e/ou raticidas deverá ser realizado com a utilização de produtos devidamente registrado no Ministério da Saúde, observados as restrições de uso e segurança, durante sua aplicação.

Parágrafo único. As manipulações de tais produtos devem ser feitas em local adequado e por profissional qualificado.

Art. 99. Somente poderão ser empregados para fins domésticos inseticidas, raticidas e produtos afins, registrado pelo órgão federal competente e classificado como baixa e média toxicidade, assim como o de alta toxicidade será privativo de empresas e entidades especializadas, conforme legislação vigente.

Art. 100. O pessoal destinado à aplicação de inseticidas ou raticidas em empresas e entidade públicas especializadas deverá possuir, obrigatoriamente, cartão individual de identificação e habilitação.

Parágrafo único. Quando em atividade de aplicação de inseticidas ou raticidas, deverá, obrigatoriamente, utilizar equipamento adequado de proteção individual (EPI).

CAPÍTULO XII DA SAÚDE DO TRABALHADOR

Art. 101. Entende-se por saúde do trabalhador, para efeito deste Código Sanitário, o conjunto de medidas que visem à promoção, proteção e recuperação da saúde através de atividades de prevenção, diagnóstico, tratamento e reabilitação, visando à redução da morbimortalidade advindas do ambiente de trabalho.

Parágrafo único. As atividades abrangerão medidas que identifiquem e controlem os riscos físicos, químicos, biológicos, ergométricos de acidentes.

Art. 102. As ações de fiscalização serão realizadas pela Vigilância Sanitária, juntamente com órgãos competentes, em empresas, estabelecimentos e locais de trabalho, sejam eles públicos e/ou privado, pela inspeção e fiscalização, abrangendo dentre outros:

I - condições sanitárias e ambientais e os riscos operacionais dos locais de trabalho;

II - condições de saúde do trabalhador;

III - condições relativas ao dispositivo de proteção coletivo e/ou individuais;

IV - condições relativas à disposição física dos equipamentos - (*layout*);

V - impacto da organização do trabalho sobre a saúde dos trabalhadores.

Art. 103. A Autoridade Sanitária realizará inspeções sanitárias, cabendo:

I - ao trabalhador a manutenção da higiene pessoal, a execução de ações de segurança operacional e o uso de equipamentos de proteção individual e/ou coletivos - EPI, adequados;

II - a empresa será responsável pelo planejamento, manutenção e a execução das medidas preventivas, quanto aos aspectos de salubridade e periculosidade, ficando os mesmos obrigados a fornecer todos os equipamentos de proteção necessários.

Art. 104. São obrigações do empregador, além das estabelecidas na Legislação em vigor:

I - manter a organização do ambiente de trabalho adequada às condições psicofísicas dos trabalhadores;

II - permitir e facilitar o acesso das Autoridades Sanitárias aos locais de trabalho a qualquer dia e horário, fornecendo informações e dados solicitados;

III - em caso de risco conhecido, dar amplas e constantes informações aos trabalhadores;

IV - em caso de risco ainda não conhecido, arcar com os custos de estudos e pesquisas que visem esclarecê-los.

Art. 105. As empresas que submeterem seus empregados a exposição de substâncias ou produtos que possam causar danos a saúde, serão obrigadas a realizar exames médicos individuais periódicos, objetivando o acompanhamento da saúde do trabalhador exposto e a adoção de medidas cabíveis nas formas da Lei.

Art. 106. Cabe ao Sistema Único de Saúde - SUS promover a capacitação de recursos humanos para atuar na área de saúde do trabalhador.

Art. 107. Cabe ao Sistema Único de Saúde - SUS estimular, apoiar e desenvolver pesquisas sobre a saúde no ambiente de trabalho, avaliar o impacto que as tecnologias provocam na saúde do trabalhador e estabelecer medidas de controle.

Art. 108. Será facultativo ao representante legal dos trabalhadores o acompanhamento no processo de fiscalização.

Art. 109. Além dos artigos citados, deverão ser observados as Normas Técnicas Específicas e Normas Regulamentadoras - NR.

CAPÍTULO XIII

DOS ESTABELECIMENTOS DE TRABALHO COMERCIAIS E INDUSTRIAIS

Art. 110. Para o funcionamento de qualquer estabelecimento comercial ou industrial de interesse à saúde é necessário, além de cumprirem Normas Técnicas Específicas de cada área, a autorização da Vigilância Sanitária e da Autoridade competente.

Art. 111. As estruturas físicas devem obedecer a Normas Técnicas Específicas.

Art.112. As construções com mais de 01(um) pavimento deverão apresentar rampas e escadas, observando-se as Normas vigentes relativas à segurança do trabalho.

Art. 113. É obrigatória ainda a disposição de água potável, em condições higiênicas, fornecida por meio de copos individuais ou bebedouros de jato inclinado e guarda - protetora, proibindo-se sua instalação em pias e lavatórios e o uso de copos coletivos.

Art. 114. Haverá em todos os estabelecimentos de trabalho, instalações sanitárias independentes para ambos os sexos e portadores de necessidades especiais.

Art. 115. A estrutura física dos sanitários terá:

I - paredes em cores claras, revestidas de material liso, resistente e impermeável;

II - piso revestido de material antiderrapante, resistente e impermeável;

III - teto forrado de cor clara, resistente e impermeável;

IV - lavatório provido de sabão líquido de papel toalha;

V - sanitários com assento sanitário, papel higiênico e lixeira com tampa sem contato manual.

Parágrafo único. Os compartimentos de instalações sanitárias não poderão ter comunicação direta com os locais de trabalho e/ou cozinhas.

Art. 116. Deverá haver locais independentes por sexo, para vestuários providos de armários com portas e chaves para guardar pertences dos funcionários e apresentar condições ideais dentro das Normas Técnicas Específicas.

Art. 117. Nos estabelecimentos que fornecerem refeições aos funcionários, serão obrigados a cumprirem as condições das Normas Técnicas Específicas.

Art. 118. Os refeitórios deverão obedecer às seguintes condições:

I - ventilação, iluminação, pisos, paredes, revestidos de material adequados e de acordo com Normas Técnicas Específicas;

II - dispor água potável, em condições higiênicas, fornecida por meio de copos individuais ou bebedouros de jato inclinado e guarda - protetora, proibindo-se sua instalação em pias e lavatórios, bem como o uso copos coletivos;

III - equipamentos e utensílios competentes as atividades desenvolvidas;

IV - O refeitório ou local destinado às refeições não poderá comunicar-se diretamente com os locais de trabalho, instalações sanitárias e com locais insalubres ou perigosos;

V - em casos excepcionais, considerando as condições de duração, natureza do trabalho e peculiaridades locais, poderão ser dispensadas as exigências de refeitório em conformidade com a NR-24.

Art. 119. Os gases, vapores, fumaças e poeiras serão removidos dos locais de trabalho por meios adequados, quando nocivos ou incômodos aos trabalhadores e adjacências.

Art. 120. Os compartimentos especiais que abrigam fontes geradoras de calor deverão ser isolados termicamente.

Art. 121. Os resíduos deverão ser mantidos em local apropriado para este fim e protegidos adequadamente.

Art. 122. Os estabelecimentos de trabalho em geral, deverão manter em perfeito estado de conservação e higiene, seus equipamentos, máquinas e utensílios.

Art. 123. As cozinhas dos estabelecimentos comerciais e/ou industriais de interesse à saúde deverão obedecer todas as normas e exigências preconizadas na Resolução RDC 216/04 referente a Boas Práticas de Manipulação de alimentos e similares.

CAPÍTULO XIV DAS CRECHES, ESCOLAS E CONGÊNERES

Art. 124. Os locais destinados ao atendimento de crianças de 0 (zero) a 05 (cinco) anos, denominados creches, deverão obedecer as Normas Técnicas Específicas, bem como deverão possuir:

I - berçário com área adequada às normas correspondentes devendo haver entre berços com espaço mínimo de 50 cm (cinquenta centímetros);

II - salas destinadas à recreação com materiais didáticos, cadeiras e mesas adequadas à faixa etária;

III - cozinha para o preparo de mamadeiras e /ou complementos dietéticos;

IV - espaços adequados para refeições das crianças com ambientação e utensílios adequados;

V - local de banho e higiene das crianças com área mínima de 03 (três) metros quadrados, providos de água corrente fria e quente e piso antiderrapante;

VI - instalações sanitárias exclusivas e independentes das instalações destinadas aos adultos;

VII - sanitário aos portadores de deficiência física sendo o mesmo adequado para este tipo de necessidade;

VIII - As instalações sanitárias deverão estar limpas e providas de sabão líquido, papel toalha e/ou toalhas individuais e lixeira com tampas sem contato manual;

IX - compartimentos exclusivos e providos de portas com fechaduras, destinados à guarda de material de limpeza, que impeça o acesso das crianças;

X- área externa para recreação em perfeito atendimento às Normas Técnicas Específicas em estrutura, higiene e segurança.

Art. 125. É proibida, à exceção de peixes ornamentais, a criação de animais de qualquer espécie nas dependências.

Art. 126. As escolas, creches e congêneres, sejam elas públicas ou privadas, deverão obedecer as Normas Técnicas Específicas aplicável, bem como atender às solicitações que da Vigilância Sanitária competente.

Art. 127. Os parques de recreação infantil deverão cumprir as Normas Técnicas de segurança, além da perfeita manutenção.

Parágrafo único. Quando houver quadra de areia, a mesma deverá ser mantida em tratamento específico.

Art. 128. Os parques infantis deverão estar protegidos em toda sua área física, além de manterem no local de uso um responsável para segurança e proteção das crianças.

Art. 129. As cozinhas das escolas, creches e congêneres, sejam elas públicas e/ou privadas, deverão obedecer todas as normas e exigências preconizadas na Resolução RDC 216/04 referente a Boas Práticas de Manipulação de alimentos e similares.

Art. 130. Ficará sob a responsabilidade da escola, por meio de um profissional legalmente habilitado, a elaboração do Procedimento Operacional Padronizado – POP, sendo que o mesmo deverá estar em consonância com todas as atividades exercida na escola.

Art. 131. A escola deverá tomar todas as precauções necessárias para evitar incêndio, sendo obrigatório o Alvará do Corpo de Bombeiros.

Art. 132. É obrigatória a disposição de água potável, em condições higiênicas, fornecida por meio de copos individuais, ou bebedouros de jato inclinado e guarda - protetora, proibindo-se sua instalação em pias e lavatórios e o uso de copos coletivos.

Parágrafo único. Os bebedouros deverão ser providos de filtro e estar em perfeito estado de conservação, funcionamento e higiene.

Art. 133. Todo sistema hidráulico deverá estar em perfeito estado de conservação e funcionamento.

Art. 134. As portas de todos os compartimentos sanitários deverão ser ajustadas aos seus batentes e deverão possuir iluminação e ventilação adequadas.

Art. 135. As águas provenientes de limpeza do pátio ou calçadas deverão ser conduzidas para local adequado não podendo em hipótese alguma ficar expostas ou estagnadas nas imediações.

Art. 136. Os proprietários de cantinas em escolas públicas e privadas respondem solidariamente pela qualidade dos produtos ofertados cumprindo todas as exigências deste Código Sanitário, bem como outras legislações estaduais e federais inerentes ao assunto.

Art. 137. Os proprietários que não obedecerem aos preceitos desse Código Sanitário estarão sujeitos à apreensão das mercadorias encontradas em seu poder, sofrendo sanções e multas em caso de reincidência.

Art. 138. Os serviços de lanches, bebidas e similares nas unidades educacionais públicas e privadas que atendam a Educação Básica deverão obedecer a padrões de qualidade nutricional indispensáveis à saúde dos alunos.

CAPÍTULO XV DAS COLÔNIAS DE FÉRIAS E ACAMPAMENTOS EM GERAL

Art. 139. As colônias de férias e os acampamentos em geral só poderão funcionar depois de devidamente autorizados pela Vigilância Sanitária.

Art. 140. Os acampamentos de trabalho ou recreação e as colônias de férias só poderão ser instalados em terrenos secos e com declividade suficiente para escoamento das águas pluviais e obedecidos os seguintes critérios:

I - a água de abastecimento, qualquer que seja sua procedência, deverá ser potável.

II - quando o abastecimento de água da colônia de férias ou acampamento se fizer por água de superfície, o manancial será convenientemente protegido;

III - quando esse abastecimento se fizer por poços, estes atenderão às exigências previstas neste Código Sanitário;

Art. 141. Nas colônias de férias e acampamentos é obrigatória a existência de instalações sanitárias separadas para cada sexo.

Art. 142. As fontes e poços, quando utilizados para o abastecimento de água das colônias de férias e dos acampamentos em geral, deverão atender às exigências deste Código.

Art. 143. Nenhuma fossa poderá ser instalada à montante e a menos de 50 m (cinquenta metros) das nascentes de água ou poços destinadas ao abastecimento atendidas às condições de terreno.

Art. 144. O lixo será coletado em recipientes fechados e removido dos locais pelos frequentadores.

Art. 145. Os acampamentos ou colônias de férias deverão preencher as exigências mínimas deste Código Sanitário no que se refere a instalações sanitárias adequadas, iluminação e ventilação, telamento das cozinhas e precauções contra a presença de roedores e insetos.

CAPÍTULO XIV DOS ASILOS, ORFANATOS, ALBERGUES E CONGÊNERES

Art. 146. Para a construção, reforma ou a instalação de asilos, orfanatos, albergues e congêneres serão necessários o cumprimento dos artigos referidos no Capítulo de Estabelecimentos de Trabalho Comerciais e Industriais no que lhes for aplicável, além de seguirem as Normas Técnicas Específicas.

Art. 147. Os locais destinados ao armazenamento, manipulação e consumo de alimentos deverão atender as exigências para estabelecimento comercial de alimentos, no que lhes for aplicável.

CAPÍTULO XVII

DOS HOTEIS, MOTEIS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art. 148. Os hotéis, motéis, casas de pensão, hospedarias e estabelecimentos congêneres obedecerão as Normas Técnicas Específicas (NTE).

Art. 149. As instalações sanitárias de uso geral deverão ser separadas por sexo, com acessos independentes.

Art. 150 Os estabelecimentos deverão ter reservatório de água potável, com capacidade que atenda ao estabelecido pelas normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas.

Art. 151. 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. 152. É obrigatória a instalação de dormitório para o pessoal de serviço, separado dos destinados aos hóspedes.

Art. 153. 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 utilizado pelo mesmo.

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

Art. 154. 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. 155. Observar-se-á nos motéis a obrigatoriedade da oferta grátis de pelo menos 01(um) preservativo masculino e/ou feminino.

Art. 156. Os estabelecimentos de que se trata este capítulo deverão dispor obrigatoriamente de água quente e fria.

Art. 157. É obrigatória a troca dos colchões destes estabelecimentos, respeitando-se o prazo de validade e condições de higiene.

Art. 158. Os colchões e travesseiros dos hotéis, motéis, casas de pensão, hospedarias e estabelecimentos congêneres deverão ser impermeabilizados através de proteção (capas impermeáveis) e as mesmas devem ser higienizadas e desinfetadas por meios químicos após cada uso e substituídas quando danificadas.

CAPÍTULO XVIII DOS CINEMAS, TEATROS, LOCAIS DE REUNIÕES, CIRCOS E PARQUES DE DIVERSÕES

Art. 159. As salas de espetáculos ou reuniões serão dotadas de dispositivos, que darão renovação constante de ar.

Art. 160. As instalações sanitárias destinadas ao público serão separadas por sexo, acessível aos portadores de necessidades especiais, e dotados de número suficiente para atender a demanda.

Art. 161. As paredes dos cinemas, teatros, auditórios e locais similares na parte interna deverão receber revestimentos ou pinturas lisas, impermeáveis e resistentes.

Art. 162. Os circos, parques de diversões e estabelecimentos congêneres deverão possuir instalações sanitárias químicas portáteis, independentes para cada sexo.

CAPÍTULO XIX DOS LOCAIS DE REUNIÃO PARA FINS RELIGIOSOS E CONGÊNERES

Art. 163. As edificações de que trata este capítulo deverão possuir iluminação e ventilação adequada.

Art. 164. As instalações sanitárias deverão ser separadas por sexo, com acesso independente provido de sabonete líquido, papel toalha, papel higiênico e lixeira com tampa sem contato manual.

Art. 165. Quando instalado sistema de condicionamento de ar, este deverá obedecer às normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas.

§1º. Quando abrigarem outras atividades anexas, como escolas, pensionatos deverão satisfazer as exigências próprias das respectivas Normas Técnicas Específicas (NTE).

§2º. É obrigatória a disposição de água potável, de acordo com o estabelecido neste Código Sanitário.

CAPÍTULO XX
DOS INSTITUTOS E CLÍNICAS DE BELEZA SEM RESPONSABILIDADE MÉDICA,
SALÕES DE BELEZA, CABELEIREIROS, BARBEARIAS E CONGÊNERES

Art. 166. Os locais em que se instalarem institutos de beleza sem responsabilidade médica, salões de beleza, cabeleireiros, barbearias e congêneres terão, obrigatoriamente atender aos requisitos abaixo elencados, conforme segue:

I – possuir paredes em cores claras, revestidas de material liso, resistente e impermeável;

II - piso revestido de material antiderrapante, resistente e impermeável;

III - teto forrado de cor clara, resistente e impermeável;

IV - lavatório e instalação sanitária adequada e independente para cada sexo, provido de papel toalha, papel higiênico, sabão líquido e lixeira com tampa sem contato manual;

Art. 167. É proibida a existência de aparelho de fisioterapia nos estabelecimentos de que se trata este capítulo.

Art. 168. Em todos os estabelecimentos referidos neste capítulo, é obrigatória a desinfecção, por meios apropriados, do instrumental, utensílios, superfícies e bancadas destinados ao serviço, cada vez que for utilizada.

Parágrafo único. Todo material descartável deverá ser utilizado uma única vez, sendo terminantemente proibida a sua reutilização.

Art. 169. O funcionamento do estabelecimento de cabeleireiros deverá observar as Normas Técnicas Especiais (NTE).

Art. 170. Os profissionais de cabeleireiro, barbeiro, manicure e pedicure deverão ser habilitados por meio de certificado profissionalizante.

Art. 171. Os profissionais de que trata este artigo deverão utilizar EPI's de acordo com a atividade exercida.

Art.172. São consideradas instalações mínimas necessárias para funcionamento dos serviços:

I - distância mínima de 50 cm (cinquenta centímetro) entre as poltronas em que há atendimento;

suficiente;

II - manter cadeiras para a espera do atendimento em número

e toalhas;

III - local e/ou armário fechado para guardar equipamentos, utensílios

IV - iluminação e ventilação adequada;

de vapores;

V - local ventilado de modo a não acumular fumaças e condensação

VI - água potável;

VII - reservatório de água com capacidade mínima ao consumo diário e que seja de material não contaminante;

§1º. Os auxiliares deverão possuir local para guardar roupas e objetos de uso pessoal.

§2º. O lixo deve ser acondicionado em embalagens plásticas e em recipientes laváveis e com tampa sem contato manual;

Art. 173. São consideradas condições sanitárias necessárias de materiais e equipamentos:

I - cadeiras de atendimento com revestimento impermeável;

II - revestimento impermeável para cadeira com cuba para lavagem dos cabelos;

III - toalhas e golos de uso individual, garantidos por envoltórios apropriados devendo ser substituídos e higienizados após sua utilização.

§1º. Os estabelecimentos que possuam serviços de depilação, massagem e outros procedimentos similares, deverão manter salas individuais e mesa com revestimento impermeável e fazer uso de lençóis descartáveis.

§2º. O serviço de depilação deve ser feito com cera de uso único e com registro no Ministério da Saúde e quando as características originais de odor e coloração estiverem alteradas, mesmo antes da utilização deve ser desprezada.

§3º. Os instrumentos utilizados nos salões de beleza como tesouras, alicates, afastadores de cutícula e demais objetos metálicos deverão ser higienizados e esterilizados.

§4º. As bacias de pedicure e manicure deverão ser providas de protetores impermeáveis e descartáveis.

Art. 174. Os métodos de esterilização física devem ser utilizados da seguinte forma:

I - em autoclave de 121°C a 137°C (cento e vinte e um graus centígrados a cento e trinta e sete graus centígrados) de 15 (quinze) a 30 (trinta) minutos de acordo com as orientações do fabricante e da Legislação em vigor;

II - em estufa, dotada de termostato e termômetro, à temperatura de 170°C (cento e setenta graus centígrados) por 01 (uma hora), ou à temperatura de 160° (cento e sessenta graus centígrados) por 02 (duas) horas de acordo com as orientações do fabricante e da Legislação em vigor.

Art. 175. Produtos como esmaltes, ceras, xampus, tinturas, maquiagem e outros cosméticos obedecerão às seguintes exigências:

I – Conter em seu rótulo a identificação do fabricante com nome do produto, marca, lote, prazo de validade, conteúdo, composição do produto, fabricante/importador, finalidade, instruções de uso e número de registro ou de autorização do Ministério da Saúde;

II - produtos dentro do prazo de validade;

III - seguir instruções de uso do fabricante;

IV - realizar teste de contato com os produtos utilizados;

V - manter os produtos em suas embalagens originais.

Art. 176. Todos os institutos de beleza sem responsabilidade médica, salões de beleza, cabeleireiros, barbearias deverão armazenar separadamente utensílios de trabalho, cosméticos, alimentos e produtos de limpeza.

Art. 177. Todos os produtos devem ser estocados em prateleiras, armários ou sobre estrados.

Art.178. Os materiais ou equipamentos esterilizados devem ser guardados em recipientes limpos e protegidos.

Art. 179. Manicures e pedicures deverão dispor de, no mínimo, 06 (seis) *kits* de utensílios em material esterilizável.

Art. 180. O profissional que realiza atividade de podólogo deverá possuir Certificado Técnico Registrado.

Parágrafo único. Os profissionais de podologia deverão seguir as normas técnicas pertinentes.

CAPÍTULO XXI
DOS INSTITUTOS E CLÍNICAS DE BELEZA
COM RESPONSABILIDADE MÉDICA

Art. 181. Os institutos e clínicas de beleza sob a responsabilidade médica são estabelecimentos que se destinam 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 de um 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. 182. O local para instalação dos institutos e clínicas de beleza sob a responsabilidade médica, além das disposições referentes a estabelecimentos de trabalho em geral, deverão possuir piso de material antiderrapante impermeável, paredes de cor clara e teto forrado de material impermeável e cor clara.

Art. 183. Esses estabelecimentos deverão possuir mobiliário adequado, aparelhos, utensílios e todos os meios às suas finalidades, pias com água corrente, mesas próprias, com tampos e pés de material lisos e impermeáveis, que não dificultem a higiene e limpeza.

Art. 184. Em todas as placas indicativas, anúncios ou outra forma de propaganda dos estabelecimentos de que trata este artigo deverá ser mencionada com destaque a expressão “*Sob Responsabilidade Médica*”, com o nome completo do médico responsável e o seu número de registro no Conselho Regional de Medicina - CRM.

Parágrafo único. Os estabelecimentos sob a responsabilidade médica deverão seguir e cumprir as normas técnicas.

CAPÍTULO XXII
DAS ACADEMIAS DE GINÁSTICAS

Art. 185. As academias de ginástica só funcionarão com a presença obrigatória do profissional responsável legalmente habilitado, 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. 186. A área, a ventilação e as especificações dos pisos, forros e paredes dos locais para ginástica propriamente dita, deverão obedecer as Normas Técnicas vigentes.

Art. 187. O estabelecimento de que trata este capítulo terá entrada independente, não podendo suas dependências ser utilizada para outros fins, nem servir de passagem para outro local.

Art. 188. A academia deverá dispor de produtos químicos para desinfecção dos aparelhos e utensílios, toalhas descartáveis, excluindo-se o uso coletivo de toalhas permanente.

Parágrafo único. As instalações sanitárias deverão obedecer todos os preceitos deste código inerentes ao assunto.

Art. 189. As academias deverão dispor de vestiários masculino e feminino, dotados de chuveiros e pias.

§1º. Os espelhos devem apresentar-se íntegros, e sem defeito de acabamento e visualização.

§2º. Os colchões, macas e aparelhos deverão ter revestimento impermeável e íntegro.

§3º. O material de apoio às atividades de uso em piscina deverá ser mantido, após o uso, em local apropriado, arejado e livre de contato com umidade.

Art. 190. É proibido realizar atividades impróprias à finalidade do estabelecimento, tais como comercialização, distribuição e indicação de anabolizantes e outros produtos com proibições.

Art. 191. As academias que possuem piscinas serão obrigadas a manter o controle de qualidade da água, incluindo as medições químicas, ph e temperatura da água, com periodicidade mínima de 12 (doze) horas.

§1º. O controle de qualidade da água deverá ser registrado em planilhas específicas sendo acessível à autoridade sanitária.

§2º. A autoridade sanitária poderá solicitar exames bacteriológicos ou físico-químicos sempre que julgar necessário para verificação da qualidade da água.

§3º. Os bebedouros deverão possuir dispositivo automático, e/ou copos descartáveis, provido de filtro e em perfeito estado de funcionamento e higiene.

§4º. Além de obedecer ao que diz respeito aos estabelecimentos de trabalho em geral, as academias de ginástica cumprirão as exigências de outras legislações pertinentes, no que couber.

CAPÍTULO XXIII DAS LAVANDERIAS

Art. 192. As lavanderias deverão atender no que lhes for aplicável, a todas as exigências deste código e de suas Normas Técnicas Específicas.

Art. 193. As lavanderias deverão ser dotadas de reservatório de água, com capacidade equivalente ao consumo diário, sendo permitido o uso de água de poço ou de outras procedências, desde que não seja poluída e que o abastecimento público seja insuficiente ou inexistente.

Art. 194. As lavanderias que receberem roupas que tenham servido a doente de hospitais ou estabelecimentos congêneres deverão possuir instalações e equipamentos exclusivos a este fim.

Parágrafo único. As lavanderias que não dispuserem de equipamentos apropriados para secagem de roupas, deverão ter locais destinados a esta finalidade, com insolação e ventilação adequadas.

Art. 195. Nas localidades em que não houver rede coletora de esgotos, as águas residuais das lavanderias terão destino adequado, a critério da Autoridade Sanitária e órgãos competentes e obedecendo às Normas Técnicas pertinentes.

Art. 196. Nas lavanderias deverão existir locais separados para recebimento e depósito de roupas sujas, independentes dos destinos às roupas limpas, com fluxograma que obedecerá as Normas Técnicas Específicas.

Art. 197. O transporte de roupas servidas às lavanderias, assim como o das roupas limpas, deverá ser feito em invólucros apropriados e em veículo apropriado a este fim.

Art. 198. A estrutura física das lavanderias deverá obedecer as seguintes normas:

I - paredes impermeabilizadas de cor clara;

II - piso lavável com declividade adequada;

III - o teto forrado e de cor clara;

IV - área destinada à lavagem de roupas sujas deve ser separada da área de roupa limpa por barreira física.

Art. 199. Os equipamentos e tanques devem ser mantidos íntegros, em bom estado de conservação, manutenção e higiene.

Art. 200. Utilizar somente produtos com o rótulo de identificação do fabricante, contendo o nome do produto, a marca, o lote, o prazo de validade, o conteúdo, a composição do produto, o fabricante/importador, a finalidade, as instruções de uso e número de registro ou de autorização no Ministério da Saúde.

Art. 201. Na lavagem de roupa deverá utilizar produtos químicos para desinfecção.

Art. 202. Os funcionários das lavanderias deverão utilizar EPI's adequados às suas atividades.

Art. 203. As roupas limpas deverão ser armazenadas em armários protegidas de contaminação.

CAPÍTULO XXIV DOS CEMITÉRIOS, FUNERARIAS E CONGÊNERES

Art. 204. As funerárias deverão ter, no mínimo:

I - sala de vigília;

II - sala de recepção e espera;

III - instalações sanitárias distintas para cada sexo e portadores de necessidades especiais, providos de sabão líquido, papel toalha e lixeira com tampa;

IV - bebedouro com dispositivo automático e/ou copo descartáveis.

Parágrafo único. São permitidas copas em locais adequadamente situados.

Art. 205. Os vasos ornamentais deverão ser feitos de modo a não conservarem água que permita a procriação de insetos.

Art. 206. Os cemitérios, além das Legislações em vigor, deverão atender as seguintes condições:

I - dispor de sala de vigília com iluminação e ventilação adequadas e sala de descanso;

II - sanitários completos para ambos os sexos e portadores de necessidades especiais, dotados de sabão líquido, papel toalha e lixeira com tampa.

Art. 207. Os locais destinados aos velórios deverão obedecer as Legislações em vigor.

Art. 208. O transporte de cadáver só poderá ser feito em veículo especialmente destinado a esse fim, com isolamento entre a cabine e o caixão fúnebre.

Parágrafo único. Os veículos deverão no lugar em que pousar o caixão fúnebre, ter revestimento de material impermeável, e ser lavados e desinfetados após o uso.

Art. 209. As funerárias, cemitérios e congêneres deverão atender as Normas Técnicas Específicas (NTE).

CAPÍTULO XXV DAS ESTAÇÕES RODOVIÁRIAS E CONGÊNERES

Art. 210. As condições de higiene e todas as instalações que importem à saúde ou possam afetar a segurança do público, nas estações rodoviárias e congêneres estarão sujeitas à fiscalização da Autoridade Sanitária e órgãos competentes.

Art. 211. Será proibida a varredura a seco, ou outra prática de limpeza, que provoque o levantamento de poeira.

Art. 212. Os veículos que transportam passageiros deverão estar de acordo com as Normas Técnicas Específicas.

Art. 213. As estações rodoviárias e congêneres deverão disponibilizar lixeiras suficientes à demanda.

Art. 214. Os sanitários deverão obedecer as exigências contidas neste Código Sanitário.

CAPÍTULO XXVI DAS DROGARIAS, ERVANARIAS, POSTOS DE MEDICAMENTOS, DEPÓSITOS DE DROGAS E DISPENSÁRIO DE MEDICAMENTOS

Art. 215. As 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. 216. As drogarias deverão obedecer à legislação pertinente em vigor.

Art. 217. As ervanárias somente poderão efetuar a dispensação de plantas medicinais, excluídas as entorpecentes, cuja venda é privativa das 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 ervanárias negociar com objetos de cera, colares, fetiches e outros que se relacionem com prática de feiticismo e curandeirismo.

§3º. As plantas vendidas sob a classificação botânica falsa, bem como as desprovidas de ação terapêutica e entregues ao consumo com o mesmo nome vulgar de outras terapeuticamente ativas, serão apreendidas e inutilizadas, sendo os infratores punidos na forma da legislação em vigor.

Art. 218. Os estabelecimentos a que se refere o artigo anterior deverão ter recipientes fechados para o acondicionamento obrigatórios, livres de pó e de contaminação, de todas as plantas e partes vegetais.

Art. 219. 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. 220. As drogarias e depósitos de drogas que armazenam produtos altamente inflamáveis, em grande quantidade, deverão contar com dispositivos de segurança determinados pela autoridade competente.

Parágrafo único. Além dessas exigências deverão obedecer as Normas Técnicas Específicas (NTE).

CAPÍTULO XXVII

ESTABELECEMENTOS DE ASSISTÊNCIA ODONTOLÓGICA E LABORATÓRIOS DE PRÓTESES

Art. 221. Os locais destinados à assistência odontológica, tais como, clínicas dentárias, clínicas dentárias especializadas, policlínicas dentárias populares, pronto-socorros odontológicos, institutos odontológicos e congêneres, além das exigências referentes à habitação e aos estabelecimentos de trabalho em geral, deverão satisfazer as Normas Técnicas Específicas (NTE).

Art. 222. 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. 223. Os estabelecimentos descritos no artigo anterior deverão possuir mobiliário adequado, aparelhos, equipamentos, instrumentos, vasilhames, equipamentos de esterilização, lavatórios com água corrente e todos os meios necessários às suas finalidades em acordo com a legislação específica vigente.

CAPÍTULO XXVIII

DOS ESTABELECIMENTOS QUE INDUSTRIALIZEM E COMERCIALIZEM LENTES OFTALMOLÓGICAS

Art. 224. Os estabelecimentos que industrializam ou comercializam lentes oftalmológicas, além das disposições referentes a estabelecimentos de trabalho em geral, deverão satisfazer as exigências da Legislação Sanitária em vigor.

Art. 225. Esses estabelecimentos só funcionarão com a presença obrigatória do profissional responsável, podendo manter profissional responsável substituto, legalmente habilitado e com termo de responsabilidade assinado perante a Autoridade Sanitária competente, para suprir os casos de impedimento ou ausência do titular.

Art. 226. Esses estabelecimentos deverão possuir mobiliário adequado, aparelhos equipamentos, instrumentos, utensílios, pias com água corrente e todos os meios necessários às finalidades em acordo com a legislação específica vigente.

CAPÍTULO XXIX

DOS ESTABELECIMENTOS VETERINÁRIOS E CONGÊNERES

Art. 227. 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, desde que satisfeitas às exigências deste Código e das Normas Técnicas Específicas.

Art. 228. Os canis dos hospitais e clínicas deverão ser individuais, localizados em recintos fechados, provido de dispositivos destinados a evitar à exalação de odores e a propagação de ruídos incômodos, construídos de alvenaria, com revestimento impermeável, com gaiolas de ferro pintado ou material inoxidável, e piso removível.

Art. 229. Nos estabelecimentos de pensões e adestramento, os canis poderão ser do tipo solários individuais, devendo, neste caso, ser totalmente cercados e cobertos por tela de arame e providos de abrigo.

Parágrafo único. Os canis devem ser providos de esgotos com destino adequado, dispor de água corrente e sistema apropriado de ventilação.

Art. 230. Os jardins ou parques zoológicos, mantidos por entidades pública ou privada, poderão localizar-se no perímetro urbano do município, devendo satisfazer os seguintes requisitos:

I - localização aprovada pelo Poder Público Municipal;

II - jaulas, cercados e demais instalações destinadas à permanência de aves ou animais, distante dos terrenos vizinhos e dos logradouros públicos para evitar transtornos a vizinhanças;

III - área restante, entre instalações e divisas, somente será utilizada para uso humano;

IV - manutenção em perfeitas condições de higiene.

Art. 231. As jaulas, os cercados, as 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 XXX DOS INSTITUTOS OU CLÍNICAS DE FISIOTERAPIA E CONGÊNERES

Art. 232. Os institutos e clínicas de fisioterapia são estabelecimentos nos quais são utilizados agentes físicos com finalidade terapêutica, mediante prescrição médica.

Parágrafo único. É expressamente vedado o uso de expressão “*Fisioterapia*” na denominação de qualquer estabelecimento que não preencha as condições deste artigo.

Art. 233. Os estabelecimentos descritos neste capítulo deverão possuir instalações adequadas, aparelhos, utensílios, todos os meios necessários às suas finalidades, tais como, pia com água corrente, mesas próprias com tampos e pés de material liso, resistentes e impermeáveis, que não dificultem a higiene e a limpeza, a juízo da Autoridade Sanitária competente.

Art. 234. Os institutos ou fisioterapia e congêneres, além das disposições referentes à estabelecimentos de trabalho em geral e das condições específicas para locais dessa natureza terão, no mínimo, que dispor de:

I - sala de administração;

II - sala para exames médicos, quando sujeito à responsabilidade médica;

III - sanitários independentes para cada sexo e portadores de necessidades especiais, separados do ambiente comum;

IV - vestiários e sanitários para funcionários.

Parágrafo único. 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. 235. Esses estabelecimentos só funcionarão com a presença obrigatória do profissional responsável, podendo manter um profissional substituto, legalmente habilitado, com termo de responsabilidade assinado perante a Autoridade Sanitária competente para suprir os casos de ausência ou impedimento do titular.

CAPÍTULO XXXI DA HIGIENE E DA ALIMENTAÇÃO

Art. 236. Cabe à Secretaria Municipal de Saúde, planejar, coordenar e executar, em caráter suplementar, as ações que visem a assegurar o consumo adequado de alimentos, compatível com o desenvolvimento harmônico e a manutenção da saúde.

Art. 237. Para a execução das ações ligadas à higiene da alimentação, a Secretaria Municipal de Saúde colaborará com organizações públicas ou privadas que exerçam direta ou indiretamente, atribuições relacionadas com a alimentação em seus múltiplos aspectos.

Art. 238. A Secretaria Municipal de Saúde fará observar, no que for de sua competência, as normas e padrões estabelecidos pela Legislação em vigor para orientação dos problemas referentes à alimentação e à adequada execução das medidas ligadas ao controle higiênico dos alimentos.

Art. 239. A fabricação, a produção, a elaboração, o fracionamento, o beneficiamento, o acondicionamento, a conservação, o transporte, o armazenamento, o depósito, a distribuição e outras quaisquer atividades relacionadas com o fornecimento de alimentos em geral ou com o consumo, deverão se processar em rigorosa conformidade com as disposições legais, regulamentares e técnicas vigentes, e em condições que não sejam nocivas a saúde.

Art. 240. São considerados impróprios para o consumo os alimentos:
I - com substâncias venenosas ou tóxicas prejudiciais à saúde do consumidor ou esteja acima dos limites de tolerância;

II - com parasitas patogênicos em qualquer estágio de evolução de seus produtos;

III – com produtos deteriorados, com defeito de manipulação, de acondicionamento ou de conservação;

IV – que sejam compostos no todo ou em parte de substância em decomposição;

V- que estejam alterados por ação de causas naturais, como umidade, ar, luz e calor;

VI – que apresentarem alterações em seus caracteres físicos;

VII – que tenham sofrido avarias, deterioração ou modificações em sua composição intrínseca;

VIII - com elementos estranhos, ou demonstrarem pouco asseio ou quaisquer impurezas das fases de manipulação da origem ao consumidor;

IX – que sejam constituídos ou tenham sido preparados, no todo ou em parte, com produto animal, provenientes de estabelecimentos não credenciados.

X – que tenham sua embalagem constituída, no todo ou em parte, por substância prejudicial à saúde;

XI - destinados ao consumo imediato e que tenham ou não sofrido assadura ou cocção e que estejam expostos à venda sem a devida proteção.

Art. 241. Consideram-se adulterados os alimentos que tenham sido submetidos a tratamento ou operações que reduzam seu valor nutritivo normal, ou que tenham sido modificados em sua apresentação para induzir o consumidor a erro ou engano e, especialmente, nos seguintes casos:

I - quando tiverem sido adicionados ou misturados com substâncias que lhes modifique a qualidade, reduzam o valor nutritivo ou provoquem a deterioração;

II - quando tenham sido misturados com substâncias inertes ou estranhas, para aumentar seu peso ou volume;

III - quando, no todo ou em parte, tenham sido privados de substâncias ou princípios alimentares úteis, ou ainda substituídos por outros de qualidade inferior, sem a devida indicação;

IV - quando artificialmente coloridos, revestidos, aromatizados ou adicionados de substâncias estranhas para dissimular defeitos de apresentação de modo a aparentar melhor qualidade, salvo nos casos expressamente previstos por este Código Sanitário ou por Normas Técnicas Específicas;

V - quando em desacordo com o respectivo padrão de identidade ou qualidade.

Art. 242. Considerar-se-ão fraudados ou falsificados os alimentos que na composição, peso ou medida, divergirem do enunciado dos invólucros ou rótulos, ou não estiverem de acordo com as especificações.

Art. 243. O alimento importado, bem como os aditivos e matérias primas empregados em sua fabricação, deverão obedecer a disposições da legislação vigente.

§1º. É proibido manter, no mesmo compartimento, alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los.

§2º. Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se consumam alimentos, quando não descartáveis, deverão ser lavados e higienizados, na forma estabelecida pelas Normas Técnicas Específicas.

§3º. Os produtos referidos neste artigo deverão ser de material adequado e mantidos em perfeito estado de conservação.

Art. 244. Só será permitida a produção de gêneros alimentícios, armazenagem, exposição à venda e ao comércio, quando próprios para o consumo.

Parágrafo único. Próprios para o consumo são unicamente os alimentos que se acharem em perfeito estado de conservação e que, por sua natureza, composição, fabricação, manipulação, procedência e acondicionamento estiverem isentos de nocividade à saúde e de acordo com as Normas Sanitárias vigentes.

CAPÍTULO XXXII DO TRANSPORTE DE GÊNERES ALIMENTÍCIOS

Art. 245. Todos os veículos destinados a transportar produtos alimentícios deverão obedecer às exigências de Normas Técnicas Específicas (NTE).

Art. 246. Os veículos de transporte de gêneros alimentícios deverão ser mantidos permanentemente higienizados, sendo obrigatória a exigência de refrigeração ou congelamento nos veículos que transportem produtos alimentícios perecíveis.

Art. 247. É proibido transportar, no mesmo compartimento de um veículo, alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los, assim como:

I - é proibido o transporte de pães, que não estejam devidamente embalados;

II - o transporte e a distribuição de leite serão feitos em veículos que assegurem e satisfaçam as condições sanitárias e higiênicas;

III - os veículos empregados no comércio ambulante deverão ser equipados com recipientes adequados, destinados a recolher os resíduos e os invólucros.

CAPÍTULO XXXIII DA PROTEÇÃO DOS ALIMENTOS

Art. 248. Em todas as fases de seu processamento, das fontes de produção até ao consumidor, o alimento deverá estar livre e protegido da contaminação física, química e biológica.

Art. 249. Na industrialização e comercialização de alimentos e no preparo de refeições, deverá ser restringido, tanto quanto possível, o contato manual direto.

Parágrafo único. Não será permitido o emprego de materiais anteriormente usados para outros fins na embalagem ou acondicionamento de alimentos.

Art. 250. Os alimentos embalados deverão ser armazenados, depositados ou expostos sobre estrados, em prateleiras ou pendurados em suportes, não sendo permitido o contato direto com o piso.

Art. 251. Os alimentos crus não deverão, sob nenhuma hipótese, entrar em contato com os outros que possam ser consumidos, sem desinfecção ou cozimento prévio.

Parágrafo único. Os alimentos que desprendam odores acentuados deverão ser armazenados, depositados ou expostos separadamente dos demais.

Art. 252. Os alimentos congelados poderão ser descongelados pela utilização de:

I - instalações com temperaturas de 10° C (dez graus Celsius) positivos, ou menos, e umidade controlada;

II - qualquer método que não altere as propriedades organolépticas do produto.

Parágrafo único. O alimento quando descongelado, não poderá ser congelado ou resfriado novamente.

Art. 253. As faces externas de papéis ou sacos plásticos poderão conter, em forma impressa, diretrizes referentes ao alimento ou ao estabelecimento.

Art. 254. Será proibido colocar em caixas, cestos e em veículos destinados ao transporte de alimentos qualquer outra substância que possa alterá-los, prejudicá-los ou contaminá-los.

Art. 255. Os manipuladores encarregados da fabricação, do preparo, da manipulação e da venda de alimentos, deverão usar equipamentos de proteção individuais (EPI) e/ou paramentação adequadas.

Parágrafo único. Durante qualquer processo de manipulação de matérias-primas e alimentos, deverão ser retirados todos os objetos de adornos pessoais.

Art. 256. Os aparelhos, utensílios e outros materiais empregados na preparação, fabricação, manipulação, acondicionamento, transporte, conservação ou venda de alimentos deverão ser mantidos limpos e em bom estado de conservação.

Art. 257. O registro de produtos artesanais será regulamentado através de Normas Técnicas Específicas.

Art. 258. A venda de produtos perecíveis de consumo imediato ou mediato em feiras será autorizada pelo Poder Público Municipal, desde que obedecida às noções de higienização, as condições locais apropriadas e o perfeito estado de conservação do produto.

CAPÍTULO XXXIV DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E DE QUALIDADE

Art. 259. Cada tipo de alimento é dotado de padrões da qualidade e identidade estabelecidos pelo órgão sanitário competente em consonância com Normas Técnicas Específicas do Ministério da Saúde.

Art. 260. O padrão de identidade e qualidade dos alimentos, para cada tipo ou espécie, obedecerá ao disposto na legislação vigente sobre:

I - denominação, definição e composição, compreendendo a descrição do alimento, citando o nome científico, quando houver, e os requisitos que permitam fixar critério de qualidade;

II - requisitos de higiene, compreendendo medidas sanitárias concretas e demais disposições necessárias à obtenção de um alimento puro e de qualidade comercial;

III - aditivos intencionais que podem ser empregados, abrangendo a finalidade do emprego e o limite de adição;

IV - requisitos aplicáveis a pesos e medidas;

V - requisitos relativos à rotulagem e apresentação do produto;

VI - métodos de colheita da amostra, embalagem e análise do alimento.

Parágrafo único. Os requisitos de higiene abrangerão também o padrão microbiológico do alimento e o limite residual de pesticidas e contaminantes tolerados.

CAPÍTULO XXXV DA COLETA DE AMOSTRA E ANÁLISE FISCAL

Art. 261. Os métodos e normas estabelecidas pelo Ministério da Saúde serão observados pelo município para efeito de realização da análise fiscal.

§1º. Em caso de análise condenatória do produto, a autoridade competente procederá de imediato a inutilização do mesmo, comunicando se for o caso, resultado da análise condenatória ao órgão central de Vigilância Sanitária do Estado, com vistas ao Ministério da Saúde, em se tratando de alimentos oriundos de outra unidade da Federação e que se implique na apreensão do mesmo em todo o Território Nacional, cancelando ou cassação do registro.

§2º. Em se tratando de faltas graves ligadas à higiene e segurança sanitária ou ao processo de fabricação, independentemente da interdição e inutilização do produto, poderá ser determinada a interdição temporária ou definitiva ou ainda, cassada a licença do estabelecimento responsável pela fabricação ou comercialização do produto condenado definitivamente, sem prejuízo das sanções pecuniárias previstas nesta Lei.

§3º. O procedimento administrativo a ser instaurado pela autoridade competente municipal assegura no que couber, o molde estabelecido pelo Ministério da Saúde em relação à análise fiscal de alimentos.

§4º. Em caso de constatação de falhas ou irregularidades sanáveis e sendo o alimento considerado impróprio para o consumo, deverá o interessado ser notificado da ocorrência concedendo-lhe prazo para a sua correção, decorrido o qual se procederá à nova análise fiscal e, persistindo as falhas, será o alimento inutilizado, lavrando-se o respectivo Auto de Infração.

Art. 262. O Laboratório Central de Saúde Pública (LACEN) é o laboratório de referência do Estado de Mato Grosso, ao qual compete realizar pesquisas e prestar serviços laboratoriais de apoio aos programas de saúde.

Art. 263. Compete a Autoridade Sanitária realizar, periodicamente ou quando julgar necessário, coleta de amostras de alimentos, matérias-primas para alimentos, aditivos, coadjuvantes e recipientes para efeito de análise fiscal.

§1º. A coleta de amostra poderá ser feita sem interdição da mercadoria, quando se tratar de análise fiscal de rotina.

§2º. Se a análise de amostra colhida em fiscalização de rotinas for condenatória, a autoridade interditará a mercadoria, lavrando o respectivo termo, podendo efetuar nova coleta de amostra.

Art. 264. A coleta de amostra para fins de análise fiscal será feita mediante a lavratura do respectivo termo e deverá ser em quantidade representativa do estoque existente, dividida em 03 (três) invólucros, tornados invioláveis, para assegurar sua autenticidade e acondicionada adequadamente, de modo a conservar suas características originais.

Parágrafo único. Das amostras colhidas, 02 (duas) serão enviadas ao laboratório oficial para análise fiscal, ficando a terceira em poder do detentor ou responsável pelo alimento, servindo esta última para eventual perícia de contraprova.

CAPÍTULO XXXVI
DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS
DESTINADOS AO COMÉRCIO, FÁBRICA E INDÚSTRIA DE GÊNEROS
ALIMENTÍCIOS

Art. 265. Será obrigatória a higienização nos estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios.

Art. 266. Só será permitido o comércio de saneantes, desinfectantes e produtos similares em estabelecimentos de venda ou consumo de alimentos, desde que convenientemente isolados, mediante aprovação da Autoridade Sanitária competente e de acordo com a legislação específica para esse fim.

Parágrafo Único. Os produtos mencionados no *caput* deste artigo deverão ser acondicionados em embalagens impermeáveis.

Art. 267. Nos locais e estabelecimentos onde se manipulem, beneficiem, preparem, fabriquem ou comercializem produtos alimentícios e bebidas fica vedado às pessoas que neles exerçam as suas atividades:

I - fumar;

II - varrer produzindo levantamento de pó ou poeira;

III - permitir a entrada ou permanência de qualquer tipo de animais;

IV - qualquer outra atividade que possa comprometer a higiene do estabelecimento.

Art. 268. Nos estabelecimentos onde se fabriquem, preparem, vendam ou depositem gêneros alimentícios haverá recipientes adequados, de fácil limpeza e providos de tampa ou recipientes descartáveis para coleta de resíduos.

Art. 269. Será obrigatória a existência de papel higiênico, lavatório com água corrente, sabão líquido e toalhas de papel ou secador de ar, lixeira com tampa acionável sem contato manual e assento para o vaso sanitário para todos os sanitários existentes no estabelecimento.

Parágrafo único. Todas as pias utilizadas pelos manipuladores de alimentos deverão conter o sabão líquido bactericida e inodoro, papel toalha de material não reciclável e lixeira com tampa sem conato manual, inclusive nas pias dos sanitários utilizados pelos mesmos.

Art. 270. Os manipuladores de alimentos, quando no exercício de suas atividades devem:

I - manter o mais rigoroso asseio corporal e do vestuário;

II - fazer uso de vestuário adequado à natureza dos serviços;

III - ter as mãos obrigatoriamente lavadas com água corrente e produtos específicos antes do início das atividades, quando tenham tocado em qualquer material e após a utilização do sanitário;

IV- fazer uso de gorros ou outros uniformes que cubra os cabelos;

V- manter as unhas curtas, sem pinturas, limpas;

VI - não manter contato direto com as mãos nos alimentos, apenas o absolutamente necessário, e desde que não possam fazê-lo com o uso de utensílios apropriados;

VII - abster-se de fumar, bem como de usar qualquer tipo de adornos;

VIII - apresentar à fiscalização sanitária a respectiva carteira de saúde atualizada, sempre que for exigido;

IX - manter-se com calçados específicos para função.

§1º. Os manipuladores não poderão manejar dinheiro e praticar quaisquer outros atos capazes de comprometer a qualidade dos produtos.

§2º. As exigências deste artigo são extensivas a todos que, mesmo não sendo empregados ou operários registrados nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, possuam vínculo, de qualquer forma, quanto à fabricação, a manipulação, a venda, o depósito ou o transporte de gêneros alimentícios, em caráter habitual.

Art. 271. É proibido elaborar, extrair, manipular, armazenar, fracionar ou vender produtos alimentícios, condimentos ou bebidas e suas matérias-primas correspondentes, em locais inadequados para esses fins, por sua capacidade, temperatura, iluminação, ventilação e demais requisitos de higiene.

Art. 272. Os estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios deverão:

I - dispor de dependências e instalações mínimas adequadas, na forma da Lei, para a produção, o fracionamento, a conservação, o acondicionamento, o armazenamento e a comercialização de alimentos;

II - manter permanentemente higienizados suas dependências, bem como as máquinas, os utensílios e outros materiais nelas existentes, sendo proibido utilizar essas dependências como habitação ou dormitório ou como área de plantas tóxicas em quaisquer de suas dependências;

III - possuir iluminação natural, sempre que possível, e a luz artificial protegida contra explosões;

IV - possuir instalações de frio, dotadas de dispositivos de controle de temperatura e umidade, quando se fizerem necessárias, em número e com área suficiente, segundo a capacidade do estabelecimento;

V - armazenar os produtos elaborados, as matérias-primas, os aditivos e as bebidas, bem com o material destinado ao acondicionamento de alimentos, em locais apropriados, em estantes ou suportes adequados;

VI - em caso de sacarias, as mesmas deverão ser colocadas sobre estrados afastados no mínimo 15 (quinze) centímetros do piso e das paredes;

VII - possuir mesas de manipulação de material liso, impermeável e resistente;

VIII - possuir piso impermeabilizado e resistente, com ralos sifonados, providos de grelhas que se fecham ligados à rede de esgotos e paredes convenientemente impermeabilizadas, com materiais adequados, lisos e resistentes;

IX- manter os produtos alimentícios em locais separados dos usados para produtos saneantes, desinfetantes, tóxicos e produtos similares.

§1º. Nos locais de estabelecimentos comerciais não será permitida a exposição de gêneros alimentícios fora de sua área física.

§2º. Nos locais de elaboração de alimentos é proibido a existência de outras matérias-primas, instrumentos ou materiais estranhos ao processo de fabricação.

§3º. Nos locais onde se manipulem ou armazenem produtos alimentícios, as aberturas de comunicação e ventilação deverão estar providas de dispositivos adequados para impedir a entrada de insetos e de impurezas.

Art. 273. Os gêneros alimentícios devem ser obrigatoriamente protegidos por invólucros próprios e adequados ao armazenamento, transporte, exposição e comercialização.

Art. 274. Os produtos alimentícios perecíveis, alimentos “*in natura*”, produtos semipreparados ou preparados para o consumo, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para a sua conservação e deverão permanecer em equipamentos próprios que permitam a temperatura adequada.

Art. 275. Os alimentos perecíveis devem ser transportados, armazenados ou depositados em condições de temperatura, umidade, ventilação e luminosidade que os protejam de contaminações e deteriorações.

Art. 276. É proibido expor a venda ou entregar ao consumo produtos cujo prazo de validade tenha vencido ou apor-lhes novas datas depois de expirado o prazo.

Art. 277. É proibido fornecer ao consumidor sobras ou restos de alimentos que tenham sido servidos, bem como aproveitar as referidas sobras para a elaboração ou preparação de novos alimentos.

Art. 278. É proibido reutilizar gordura ou óleo de fritura em geral, que apresente sinais de saturação, modificação na sua coloração ou presença de resíduos queimados.

Art. 279. É proibido fornecer manteiga ou margarinas, doces, geléias, queijos e similares, sem que estejam devidamente embalados e protegidos.

Art. 280. O gelo usado na preparação e na composição de alimentos e bebidas deve ser potável, respeitando os padrões de qualidade exigidos pelas normas de saúde pública, também no transporte e acondicionamento.

Art. 281. Além dos aspectos dispostos anteriormente, as autoridades da Vigilância Sanitária observarão:

I - a empresa devesse manter os padrões de qualidade dos produtos principalmente os elementos derivados de animais, tais como carnes, embutidos, pescados e leite;

II - procedimento de conservação em geral;

III - impressão de rótulos das embalagens da composição dos alimentos, endereços de fabricantes e todos os elementos exigidos na legislação pertinente para conhecimento do consumidor, assim como o prazo de validade;

IV - embalagens e apresentação dos produtos de acordo com a legislação pertinente.

VII - verificação das fontes e registro dos alimentos e sua respectiva aprovação e autorização de comercialização.

Art. 282. Os responsáveis pelos estabelecimentos devem zelar pela higienização dos equipamentos e instrumentos de trabalho, recipientes, os quais deverão ser de material adequado de forma a evitar a contaminação ou a diminuição do valor nutritivo dos alimentos.

§1º. Devem ser cuidadosamente observados os procedimentos de higienização, esterilização de louças e utensílios que entrem em contato com os alimentos.

§2º. As louças, talheres e utensílios destinados ao preparo dos alimentos e que entrarem em contato direto com os mesmos, deverão ser submetidos à esterilização através da fervura durante o tempo necessário para tal, estabelecido em normas técnicas ou pela imersão em solução apropriada para esse fim.

§3º. O mesmo procedimento deverá ser observado em relação aos panos de pratos, aventais e outros panos usados para limpeza e que estarão em contato direto com alimentos, utensílios de preparo e manipuladores.

§4º. Equipamentos, utensílios, recipientes que não assegurem perfeita higienização a critério da autoridade sanitária competente, deverão ser substituídos ou inutilizados.

Art. 283. O mesmo procedimento de que trata o artigo anterior deverá ser observado por pessoas físicas que trabalham de forma artesanal no preparo de refeições caseiras, com o fornecimento de marmitas, comidas congeladas, doces e outros.

Art. 284. Os estabelecimentos industriais de moagem de café serão instalados em locais próprios e exclusivos, sendo vedada no mesmo local, a exploração de qualquer outro ramo de comércio ou indústria de produtos alimentícios.

Parágrafo único. O café, cuja análise realizada por laboratório competente, demonstrar qualquer percentual de aditivos será imediatamente apreendido e inutilizado, sem direito a indenização por perdas, sujeitando o infrator à multa.

Art. 285. Toda matéria tratada de forma geral neste Código Sanitário, referente a assuntos de Vigilância Sanitária, será regulamentada por Decreto e por normas Técnicas que poderão ser alteradas a qualquer tempo, para mantê-las atualizadas no tocante à legislação Federal e Estadual pertinentes.

CAPÍTULO XXXVII DAS PANIFICADORAS, CONFEITARIAS E CONGÊNERES

Art. 286. Consideram-se panificadoras, para os efeitos deste Código Sanitário, os estabelecimentos industriais e /ou comerciais que produzam ou vendam pães de qualquer tipo, além de doces e salgados, estando classificados em:

I - industrial;

II - industrial e comercial.

§1º. Considera-se industrial o estabelecimento que, exclusivamente, produza pães de qualquer tipo, além de doces e salgados.

§2º. Considera-se industrial e comercial o estabelecimento que produza e venda pães de qualquer tipo, doces e salgados, além de outros produtos.

Art. 287. As panificadoras, confeitarias e congêneres deverão obedecer as Normas Técnicas Específicas.

Parágrafo único. Os fornos, máquinas, estufas, fogões ou qualquer outro aparelho, onde se produza ou concentre calor deverão ser dotados de isolamento térmico.

Art. 288. As salas de manipulação deverão seguir as seguintes exigências:

I - iluminação e ventilação adequadas;

II - condições de higiene e saúde ocupacional;

III - paredes revestidas de material liso, impermeável e resistente;

- IV - piso antiderrapante, resistente e impermeável,
- V - balcões e bancadas com superfícies de material liso e impermeável.
- VI – instalações sanitárias incomunicáveis com outros setores;
- VII - fogões a gás, elétricos ou outro sistema aprovado, provido de mecanismo de exaustão de fumaça e vapores;
- VIII - armários com portas para louças e utensílios;
- IX - pia de aço inoxidável, providas de água corrente.

Art. 289. Nas atividades de produção deverão ser usados fermentos selecionados, de purezas comprovadas.

§1º. O pão francês deve exclusivamente ser industrializado e/ ou comercializado em panificadoras ou padarias.

§2º. Os pães de massa fina, para hambúrguer, os doces, os pães especiais, pães de fibras e similares devem, obrigatoriamente, ser comercializados embalados.

§3º. Nos casos de pães embalados, o acondicionamento será feito em invólucro impermeável, transparente e fechado, contendo o nome do produto, ingredientes, o nome e endereço da empresa, bem como a data de sua fabricação e prazo de validade.

Art. 290. As indústrias de doces e demais estabelecimentos congêneres deverão ter locais e dependências destinados a:

- I - área de carga e descarga;
- II - elaboração ou preparo dos produtos;
- III - acondicionamento, rotulagem e expedição;
- IV - depósitos de farinha, açúcares e matérias-primas;
- V - venda;

Art. 291. Será obrigatório o uso de pinças para a manipulação dos pães na área de vendas, sendo proibida a utilização de luvas descartáveis, ou outros meios que evitem contato direto com alimentos.

CAPÍTULO XXXVIII
DOS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE CARNES, DERIVADOS OU
SUBPRODUTOS

Art. 292. Somente poderá ser exposta a venda e ao consumo, com a denominação de carne fresca, aquelas provenientes de animais sadios, abatidos em estabelecimentos credenciados, registrados e fiscalizados.

Art. 293. É proibida a industrialização de carnes nos estabelecimentos que comercializem as mesmas.

Parágrafo único. As carnes temperadas ou fabricadas nos estabelecimentos de comércio serão sumariamente apreendidas.

Art. 294. Os açougues terão água corrente e potável em quantidade suficiente e serão providos de cubas inoxidáveis e lavatórios de louça, com sifão, ligados ao sistema de esgoto.

Art. 295. Todo o equipamento, inclusive o tendal, será de aço inoxidável ou de outro material previamente aprovado pelo órgão técnico, o tendal será instalado a uma altura mínima, de modo que as carnes a serem dependuradas para desossa ou pesadas não entrem em contato com o piso do estabelecimento.

Art. 296. As mesas destinadas ao corte deverão ser de material apropriado, impermeável e mantidas, constantemente, em perfeito estado de higiene e conservação.

Art. 297. Os açougues serão dotados de geladeiras comerciais ou câmaras frigoríficas com temperatura adequada, equipadas com estrados de material apropriado e destinadas, exclusivamente, a conservação das carnes.

§1º. Somente será permitido manter as carnes no tendal, em temperatura ambiente, durante a operação de desossa e corte.

§2º. As carnes em geral e as vísceras serão mantidas em câmaras frigoríficas.

§3º. É obrigatória a limpeza e higienização diária dos açougues e estabelecimentos congêneres e de todos os seus equipamentos, utensílios e instrumentos.

§4º. Os ossos, sebos e resíduos, sem aproveitamento imediato, serão armazenados em refrigeração, em recipientes adequados, higienizados diariamente e em local próprio.

CAPÍTULO XXXIX
DOS ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZEM PESCADOS

Art. 298. As peixarias são estabelecimentos destinados a venda de peixes, moluscos, crustáceos e outras espécies aquática, frescas, refrigeradas ou congeladas.

Parágrafo único. É proibida qualquer industrialização de pescado, no local de venda e armazenamento, inclusive a salga, prensagem, cozimento e defumação.

Art. 299. As peixarias deverão ter as seguintes condições físicas:

I - área suficiente para atender demanda;

II - paredes revestidas até o teto, com material liso, resistente, de cor clara;

III - piso antiderrapante, de cor clara, com declives suficientes para o escoamento das águas de lavagens por meio de ralos sifonados, providos de grelhas que se fechem e ligados ao sistema de esgoto;

IV - teto pintado de cor clara ou revestido de material impermeável;

V - instalações sanitárias independentes para cada sexo e incomunicáveis com os locais de trabalho;

VI - ventilação e iluminação adequadas.

Art. 300. As peixarias terão água corrente, em quantidade suficiente, e serão providas de pias inoxidável e lavatórios de louças, com sifão, ligados ao sistema de esgoto.

Art. 301. As peixarias terão câmaras frigoríficas, com temperatura adequada, equipadas com estrados de material apropriado e destinadas, exclusivamente, a conservação de pescados.

Art. 302. É proibido manter o pescado fora de conservação e temperatura adequada, exceto durante a fase de limpeza e evisceração.

§1º. O pescado fresco ou resfriado poderá ser exposto a venda, desde que conservado em ação direta do gelo ou em balcão frigorificado.

§2º. O pescado fracionado será exposto, obrigatoriamente, em balcões frigoríficos.

§3º. É obrigatória a limpeza diária das peixarias e de todos os seus equipamentos, utensílios e instrumentos.

Art. 303. As peixarias terão em local apropriado utensílios de material adequado destinado ao acondicionamento de escamas, vísceras e demais resíduos do pescado, os quais serão retirados diariamente ou conservados em refrigeração, devidamente separados dos produtos destinados à venda.

Parágrafo único. É proibido o preparo ou fabrico de conservas, nos estabelecimentos que comercializem o pescado.

CAPÍTULO XL DOS MERCADOS E SUPERMERCADOS E CONGÊNERES

Art. 304. O imóvel destinado a mercado e/ ou supermercado, deverá atender as exigências e condições de acordo com legislação vigente.

§1º. Os mercados e supermercados serão providos de instalações frigoríficas adequadas ao tipo de comércio.

§2º. A conservação do pescado, carnes, frutas e demais gêneros alimentícios nas câmaras frigoríficas desses estabelecimentos, deverão atender as condições peculiares à tecnologia de congelamento e resfriamento.

Art. 305. As bancas para exposições de conservas de origem animal serão de material liso, impermeável e resistente, com inclinação suficiente para o escoamento de líquidos.

§1º. Os gêneros alimentícios deverão estar separados dos produtos de perfumaria e limpeza.

§2º. Todos os equipamentos, utensílios e instrumentos utilizados nos estabelecimentos deverão ser mantidos limpos e em perfeito estado de conservação.

§3º. Os pisos dos mercados e supermercados deverão ser mantidos limpos.

§4º. O acondicionamento do lixo deverá ser em local apropriado, e em recipiente de fácil higienização.

§5º. É proibido nos mercados e supermercados o abate de aves e outros animais.

CAPÍTULO XLI DAS FEIRAS LIVRES

Art. 306. Todos os alimentos destinados à venda nas feiras livres deverão estar agrupados de acordo com a sua natureza e protegidos da ação dos raios solares, chuvas e outras intempéries, sendo proibido acondicioná-los diretamente sobre o solo.

Art. 307. A exposição dos alimentos somente será permitida em bancas ou tabuleiros devidamente protegidos e revestidos de material impermeável e antioxidante.

Art. 308. É expressamente proibido:

I - vender ovos sujos, velhos ou trincados;

II - abater animais de qualquer natureza.

III - o fracionamento e a evisceração dos produtos nos locais de venda, bem como o contato direto com o piso dos veículos.

Art. 309. Aos feirantes é obrigatório:

I - durante a jornada de trabalho usar vestuário adequado de cor clara;
II - manter asseio individual e conservar limpos os tabuleiros, bancas, mesas, veículos e demais instrumentos de trabalho, bem como a área ao seu redor;

III - embrulhar alimentos em papel manilha ou similar, quando necessário, sendo vedado o emprego de jornais, revistas e papéis usados ou maculados;

IV - manter protegidos os gêneros alimentícios que, de acordo com sua natureza, necessitem de proteção contra insetos, poeiras e outros agentes nocivos;

V - armazenar alimentos em refrigeração ou congelamento, quando necessário.

Art. 310. Os recipientes destinados à fritura serão instalados em locais adequados, fora do alcance do público.

Parágrafo único. É obrigatória a substituição da gordura ou do óleo de fritura assim que apresentarem sinais de saturação, modificação na sua coloração ou presença de resíduos queimados.

Art. 311. O Alvará de Licença Sanitária do feirante é pessoal e intransferível e deve ser renovado anualmente.

Parágrafo único. Além das exigências contidas neste capítulo, os feirantes deverão observar, também, no que couber, as orientações da Autoridade Sanitária e da legislação específica em vigor.

CAPÍTULO XLII DO COMÉRCIO AMBULANTE DE ALIMENTOS

Art. 312. O comércio ambulante só poderá comercializar produtos alimentícios provenientes de estabelecimentos credenciados, observadas as condições de acondicionamento, de transporte, da higienização, do prazo de validade e da data de fabricação.

Art. 313. O uso de oferta de condimentos só será permitido quando se tratar de produtos industrializados em forma de saches.

Art. 314. Ao comércio ambulante serão aplicáveis as exigências das Normas Técnicas Específicas (NTE).

Art. 315. Os ambulantes devem apresentar-se trajados e calçados, em condições de asseio, sendo obrigatório o uso de jaleco de cor clara e gorro ou outra proteção para o cabelo.

Art. 316. O comércio ambulante de alimentos poderá ser exercido mediante o emprego de:

I - veículos motorizados ou não, estando incluídos os “*trailers*”, sujeitos à vistoria e aprovação da autoridade sanitária;

II - utensílios adequados, dependendo do tipo de alimento a ser comercializado e a critério da autoridade sanitária.

Art. 317. Os implementos a que se referem estes artigos devem ser mantidos em boas condições de higiene e conservação, propiciando completa proteção contra insetos, poeiras, intempéries e outros.

Art. 318. O comércio ambulante de produtos alimentícios, sucos e congêneres só poderão ser dados ao consumo quando o local de manipulação for devidamente licenciado pela Vigilância Sanitária.

Art. 319. O pedido de Alvará de Licença Sanitária ou de sua renovação deverá ser feito à autoridade sanitária competente em requerimento instruído com os seguintes documentos:

I – cópia do CPF;

II – cópia da Carteira de Identidade;

III – cópia do comprovante de residência.

Art. 320. Os ambulantes serão obrigados a trazer em seu poder o Alvará de Licença Sanitária atualizado, quando em exercício de suas atividades.

Parágrafo único. O laudo de vistoria sanitária do ambulante é pessoal, intransferível e deverá ser renovado a cada exercício.

Art. 321. O local de estabelecimento do ambulante, quando permitido e que poderá variar a critério da autoridade competente, deverá ser mantido em perfeitas condições de limpeza e higiene.

Parágrafo único. É obrigatório ao ambulante dispor de depósito de lixo com tampa.

Art. 322. É expressamente proibido ao ambulante:

I - o preparo ou manipulação de qualquer tipo de sucos e congêneres ou alimento na via pública, com exceção das atividades licenciadas para este fim;

II - armazenar, expor ou embrulhar gêneros alimentícios em jornais, revistas e papéis usados ou maculados;

III - vender carnes “*in natura*”;

IV – fazer uso de fogareiro na via pública, salvo quando indispensável à atividade licenciada;

V – fazer contato manual direto com os produtos preparados e prontos para o consumo;

VI - a utilização dos veículos, cestas, caixas ou tabuleiros destinados ao transporte e a venda de alimentos, como depósitos de quaisquer mercadorias ou objetos estranhos à atividade comercial;

VII - fazer reaproveitamento de sobras de alimentos prontos para o consumo.

Art. 323. A oferta de condimentos só será permitida, quando se tratar de produtos industrializados, em forma de saches.

Art. 324. Somente será permitida a venda de água e sorvetes, quando originários de estabelecimentos registrados, em recipientes descartáveis ou consumíveis, sendo proibidos os que não sejam próprios da embalagem original devidamente lacrada.

Art. 325. É obrigatório o uso de utensílios descartáveis como copos, pratos, talheres e similares, não sendo permitida a lavagem para reutilização dos mesmos em todas as atividades ambulantes.

Art. 326. As frutas e legumes deverão estar em perfeitas condições de consumo e expostos a venda em tabuleiros ou outros recipientes adequados.

CAPÍTULO XLIII DOS EMPÓRIOS, MERCEARIAS, ARMAZÉNS, DEPÓSITOS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E QUITANDAS

Art. 327. Os empórios, mercearias, armazéns, depósitos de gêneros alimentícios, quitanda e estabelecimentos congêneres estão sujeitos às prescrições referentes aos locais de trabalho em geral, no que lhes for aplicável.

Art. 328. É proibido manter em depósito ou expor a venda substâncias tóxicas ou cáusticas cujas embalagens se prestem à confusão com alimentos.

Art. 329. Nas quitandas, casas e depósitos de frutas todos os gêneros alimentícios deverão estar convenientemente protegidos de agentes nocivos à saúde, devendo ainda evitar a ação direta dos raios solares.

Art. 330. É permitido o armazenamento de bananas e outras frutas em estufas, ficando proibido para o seu amadurecimento, o uso de quaisquer processos que constituam risco a saúde.

Art. 331. É proibido expor a venda, ou manter em depósitos, frutas amolecidas, esmagadas, bem como verduras e legumes deteriorados ou impróprios para consumo.

Art. 332. Os ovos expostos à venda serão acondicionados em recipientes apropriados, protegidas da ação direta dos raios solares, em locais ventilados, devem ser considerados impróprios para o consumo os que se apresentarem sujos, trincados, quebrados, putrefeitos ou com odores anormais, bem como os que se mostrarem embrionados, infestados, infectados ou mofados.

CAPÍTULO XLIV DO COMÉRCIO DE AVES E PEQUENOS ANIMAIS

Art. 333. O comércio de aves e animais pequenos, vivos, destinados exclusivamente a esse ramo de comércio, deverá ser licenciado pelos órgãos competentes.

Parágrafo único. As gaiolas serão de fundo móvel, de modo a permitir a sua limpeza e lavagem, providas de comedouros metálicos.

Art. 334. É expressamente proibido expor a venda ou manter no estabelecimento aves ou pequenos animais doentes, em más condições de nutrição ou confinados em espaço insuficiente.

Art. 335. É proibido o abate, bem como a venda de aves ou pequenos animais abatidos, assim como a existência de equipamentos para tal finalidade.

CAPÍTULO XLV DOS RESTAURANTES, CHURRASCARIAS, BARES, CAFÉS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art. 336. Os restaurantes, churrascarias, bares, cafés, lanchonetes e estabelecimentos congêneres deverão possuir cozinhas providas de mesas impermeabilizadas e resistentes e/ou bancadas com superfícies de material liso, impermeável e resistente, com cubas de aço inoxidável, em número suficiente, água corrente e depósitos adequados para armazenagem de utensílios e equipamentos de trabalho em condições higiênicas.

§1º. O fogão deverá ser dotado de coifa ou cúpula equipada com filtro de carvão ou outro material absorvente.

§2º. As cozinhas deverão possuir sistema de exaustão adequado e suficiente, de modo a evitar o superaquecimento, o viciamento da atmosfera interior por fumaça, a fuligem ou resíduos gasosos resultantes da cocção e/ou fritura dos alimentos.

Art. 337. Os bares e estabelecimentos que não produzirem e nem servirem refeições, deverão ter copas ou cozinhas com áreas compatíveis com os equipamentos e suas finalidades.

§1º. É obrigatório nestes estabelecimentos, o uso pia com água corrente e potável, em quantidade suficiente sua atividade.

§2º. As despensas e adegas serão instaladas em locais específicos, obedecendo aos requisitos de higiene.

Art. 338. Nos restaurantes, churrascarias, cafés, lanchonetes e estabelecimentos congêneres observar-se-ão o disposto neste artigo, conforme segue:

I - os utensílios utilizados para preparar ou servir alimentos serão de material liso, adequado;

II- é expressamente proibido o uso de pratos, copos, talheres e demais utensílios quando quebrados, lascados, trincados ou defeituosos;

III - os açucareiros, saleiros e similares deverão ser higiênicos e providos de fechamento eficiente;

IV - as louças, copos, talheres e demais utensílios, depois de convenientemente lavados em água corrente, deverão ser desinfetados e protegidos de poeiras, insetos e impurezas;

V - os gêneros alimentícios destinados ao preparo deverão ser depositados em locais adequados e limpos, sendo que as carnes, o pescado e os demais alimentos de fácil decomposição serão conservados em geladeiras ou câmaras frigoríficas;

VI - As toalhas de mesa, a cada uso, serão substituídas por outras limpas;

VII - nas cozinhas, serão armazenados exclusivamente os utensílios, equipamentos e alimentos destinados ao preparo e à distribuição no estabelecimento;

VIII - os copos, taças, cálices e demais recipientes para servir bebidas só poderão ser resfriados pelo uso direto de gelos obtidos de água potável;

IX - as louças, copos, talheres e guardanapos deverão ser levados para mesas limpos e secos;

XI - as preparações prontas para consumo, com ou sem cocção, deverão ser imediatamente depositados em recipientes próprios e tampados, além de conservados a temperatura recomendada.

Art. 339. É proibido produzir bebidas alcoólicas no próprio estabelecimento, sendo permitida a sua manipulação para uso imediato e sempre a vista do consumidor;

Art. 340. As churrasqueiras devem ser instaladas em locais adequados, atendendo aos preceitos de higiene.

Art. 341. Os utensílios deverão estar rigorosamente limpos e os equipamentos destinados a frituras deverão estar dotados de sistemas de exaustão.

Art. 342. A carne destinada à manipulação de churrascos deverá ser conservada em recipientes que garantam as condições higiênicas e a temperatura ideal de espera.

§1º. As carnes, linguiças, salsichas e outros produtos derivados, para consumo nos estabelecimentos terão, obrigatoriamente, invólucro, rótulo ou nota de venda que torne possível identificar a sua procedência, devendo ser conservadas em temperaturas baixas.

§2º. As carnes preparadas para churrasco deverão ser colocadas no espeto momentos antes de serem assadas e ficarão acondicionadas em refrigeração.

§3º. As carnes, assadas ou cruas, não deverão ser mantidas no espeto até o dia seguinte, salvo se os espetos forem de material antioxidante.

§4º. As verduras e legumes deverão estar frescas, acondicionadas adequadamente e higienizadas.

§5º. O uso e oferta de condimentos só serão permitidos, quando se tratar de produtos industrializados, em formas de sachês.

§6º. Além das exigências citadas nos artigos anteriores, deverão obedecer as Normas Técnicas Específicas (NTE).

CAPÍTULO XLVI DO COMÉRCIO DE LEITES

Art. 343. O leite deverá ter no seu invólucro a indicação precisa do animal de origem e estará sujeito às normas e exigências previstas para o leite de vaca.

Art. 344. Todo o leite destinado ao consumo humano deverá ser pasteurizado ou submetido a processo legalmente permitido, de modo a torná-lo isento de germes patogênicos, sem prejuízo de suas propriedades, físicas e químicas, de seus elementos bioquímicos e de seus caracteres organolépticos normais.

Art. 345. Os padrões de identidade e qualidade do leite e dos laticínios são os estabelecidos na legislação vigente.

Parágrafo único. Nos entrepostos e depósitos o leite será mantido em câmeras frigoríficas que garantam uma temperatura não superior a cinco graus centígrados.

Art. 346. Durante o transporte e nos locais de vendas, até sua entrega ao consumo, o leite poderá ser mantido em temperatura não superior a 07 ° (sete graus centígrados).

Art. 347. O leite e seus derivados destinados ao consumo público serão transportados e colocados à venda em embalagens devidamente aprovadas pelo órgão competente.

Art. 348. Só será permitida a venda de leite e laticínios nos estabelecimentos que disponham de sistema de frio exclusivo, destinado à sua conservação, atendidas as peculiaridades da tecnologia específica para cada produto.

Art. 349. É proibida a abertura de embalagens do leite para a venda fracionada do produto, salvo quando destinados ao consumo imediato, nas leiterias, cafés, bares e estabelecimentos similares.

CAPÍTULO XLVII DA ANÁLISE FISCAL E INTERDIÇÃO

Art. 350. Os alimentos suspeitos ou com indícios de fraudes por alteração, adulteração ou falsificação serão apreendidos pela autoridade sanitária como medida cautelar e serão colhidas amostras para análise fiscal.

Art. 351. Na apreensão de alimentos para fins de análise laboratorial será lavrado o respectivo auto, assinado pela Autoridade Sanitária e pelo possuidor ou detentor da mercadoria, ou seu representante legal e, na sua ausência ou recusa destes, por 02 (duas) testemunhas.

Art. 352. A apreensão do produto ou interdição do estabelecimento, como medida cautelar, durará o tempo necessário à realização de testes, provas, análises e outras providências requeridas.

§1º. Se a análise fiscal não comprovar infração a qualquer norma legal vigente, a Autoridade Sanitária comunicará ao interessado dentro de 03 (três) dias úteis, a contar do recebimento do laudo respectivo, a liberação da mercadoria.

§2º. Se a análise fiscal concluir pela condenação do alimento, a Autoridade Sanitária notificará o responsável.

§3º. Quando resultar provado, em análise fiscal, o alimento impróprio para o consumo, será obrigatório a sua inutilização e, se for o caso, a interdição do setor, seção e/ou estabelecimento lavrado os termos respectivos.

Art. 353. O possuidor ou responsável pelo alimento apreendido fica proibido de entregá-lo ao consumo, desviá-lo ou substituí-lo, no todo ou em parte, até que ocorra a liberação da mercadoria pela Autoridade Sanitária, na forma prevista no artigo anterior.

Art. 354. Em casos excepcionais, a critério da Autoridade Sanitária, a guarda da mercadoria apreendida poderá ser feita em depósitos da Secretaria Municipal de Saúde ou em outros por ela determinados.

Art. 355. O transporte de carga e descarga das mercadorias apreendidas poderá, a critério da Autoridade Sanitária, ser de responsabilidade do autuado.

Art. 356. Como medida cautelar, a autoridade sanitária poderá determinar a interdição parcial ou total do estabelecimento.

Art. 357. O termo de interdição será lavrado em 02 (duas vias), destinando-se a segunda ao intimado, contendo:

I - identificação do estabelecimento, constando o nome do infrator ou responsável, seu ramo de atividade e endereço;

II - número, série e data do Auto de Infração;

III - ato ou Fato constituído da irregularidade constatada;

IV - dispositivo legal ou regulamentar transgredido;

V - prazo concedido para sanar as irregularidades;

VI - assinatura da autoridade intimante, assinatura do intimado ou de seu representante legal, ou em caso de recusa ou impedimento, a consignação circunstancial pela autoridade intimante e assinatura de 02 (duas) testemunhas devidamente identificadas.

CAPÍTULO XLVIII DA APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO DE ALIMENTOS

Art. 358. Os alimentos que se manifestarem deteriorados e os alterado de tal forma que a alteração justifique considerá-los impróprios para o consumo, serão apreendidos e inutilizados pela Autoridade Sanitária.

Parágrafo único. A Autoridade Sanitária lavrará o Auto de Apreensão ou Inutilização especificando a natureza, a marca, a quantidade e a qualidade do produto, devendo ser assinado pela Autoridade Sanitária e pelo infrator, ou na recusa deste, por 02 (duas) testemunhas.

Art. 359. Os produtos alimentícios ao consumo humano, quando visivelmente deteriorados ou adulterados, serão apreendidos e inutilizados.

Parágrafo único. Além das exigências do artigo anterior, deverão atender as Normas Técnicas Específicas (NTE).

CAPÍTULO XLIX DAS INFRAÇÕES

Art. 360. Visando o cumprimento desta Lei Complementar, com a conseqüente melhoria da qualidade de vida da comunidade, em termos de ambiente, saúde e habitação, tornam imperiosa a adoção de medidas administrativas que garantam aos munícipes desfrutar os direitos, cumprindo os deveres previstos neste Código Sanitário.

Art. 361. Constitui infração toda ação ou omissão contrária às disposições desta Lei Complementar e de outras leis ou atos baixados pelo Poder Público no uso de seu poder de polícia.

Art. 362. Será considerado infrator todo aquele que mandar, constranger ou auxiliar alguém na prática da infração e ainda, os encarregados das execuções das Leis tendo conhecimento da infração deixando de autuar o infrator.

Art. 363. São infrações sanitárias qualquer inobservância em relação às exigências deste Código Sanitário e o descumprimento da ação fiscalizadora das Autoridades Sanitárias competentes no exercício de suas funções.

Parágrafo único. A inobservância e o descumprimento configurarão em infração sanitária, capitulada na Lei Federal nº 6.437/77, de 20 de agosto de 1977, que trata das infrações às normativas da Vigilância Sanitária.

Art. 364. Responde pela infração quem, por ação ou omissão, lhe deu causa ou concorreu para sua prática ou dela se beneficiou.

Art. 365. As infrações sanitárias classificam-se conforme segue:

I – serão consideradas leves aquelas em que o infrator seja beneficiado por circunstancia atenuante;

II – as consideradas graves, aquelas em que for verificada 01 (uma) circunstância agravante;

III – como gravíssimas, aquelas em que seja verificada a existência de 02 (duas) ou mais circunstâncias agravantes.

Art. 366. São circunstâncias atenuantes:

I – a ação do infrator que não participação tiver fundamental para a consecução do evento;

II - a equivocada compreensão da norma sanitária;

III - ter o infrator por espontânea vontade, imediatamente, procurado reparar ou minorar as conseqüências do ato lesivo a saúde publica que lhe for imputado;

para a prática do ato;

IV - ter o infrator sofrido coação, sem possibilidade de resistência,

V - a irregularidade cometida ser pouco significativa;

VI - ser o infrator primário.

Art. 367. São consideradas circunstâncias agravantes:

I - ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual fraude ou má fé;
II - ter o infrator cometido à infração para obter vantagem pecuniária, decorrente de ação ou omissão que contraria o disposto na Legislação Sanitária;

III - tendo conhecimento do ato ou fato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências de sua alçada, tendentes a evitá-lo ou saná-lo;

IV - o infrator coagir outrem para a execução material da infração;

V - ter a infração conseqüências calamitosas à saúde pública;

VI - ter o infrator dificultado ou prejudicado a ação fiscalizadora;

VII - ser o infrator reincidente.

Art. 368. Para os efeitos deste Código Sanitário e de suas Normas Técnicas Específicas, 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.

Art. 369. A reincidência específica torna o infrator passível de enquadramento na penalidade máxima e a caracterização da infração em gravíssima.

Art. 370. Para a imposição da pena e sua gradação, 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.

Parágrafo único. Sem prejuízo do disposto neste artigo, na aplicação da penalidade de multa, a Autoridade Sanitária competente levará em consideração a capacidade econômica do infrator.

Art. 371. Havendo circunstâncias atenuantes e agravantes a aplicação da pena será considerada em razão das que sejam preponderantes.

Parágrafo único. São infrações sanitárias, entre outras, toda desobediência e inobservância as Legislações Sanitárias.

CAPÍTULO L DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES E MULTAS

Art. 372. Em conformidade com a Legislação vigente, as infrações sanitárias, sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, serão punidas, alternativas ou cumulativamente, com penalidade de:

- I - advertência;
- II - multa;
- III - apreensão de produto;
- IV - inutilização de produto;
- V - interdição de produtos;
- VI - suspensão de vendas e/ ou fabricação de produtos;
- VII - cancelamento de registro de produtos;
- VIII - interdição temporária parcial ou total do estabelecimento;
- IX - interdição definitiva do estabelecimento;
- X - proibição de propaganda;
- XI - cancelamento de autorização para funcionamento;
- XII - cancelamento do Alvará de Licenciamento Sanitário.

Art. 373. A penalidade de multa consiste no pagamento, conforme segue:

- I - nas infrações leves, de 100 (cem) a 1.000 (mil) Unidades de Referência - UR;
- II - nas infrações graves, de 1.001 (mil e uma) a 5.000 (cinco mil) Unidades de Referência - UR;
- III - nas infrações gravíssimas, de 5.001 (cinco mil e uma) a 15.000 (quinze mil) Unidades de Referência - UR.

Parágrafo único. Na hipótese de extinção do índice referido neste artigo, será adotado outro criado por legislação estadual ou federal que, de igual modo, reflita a perda do valor aquisitivo da moeda.

Art. 374. Nos casos de reincidência ou continuidade da infração, as multas previstas neste Código Sanitário serão aplicadas em valor correspondente ao dobro da multa anterior.

Art. 375. Sempre que ocorrer infração sanitária que contenha indícios de violação de ética profissional, deverá a autoridade sanitária comunicar os fatos aos conselhos profissionais.

Art. 376. São infrações de natureza sanitária com as correspondentes penalidades além de outras:

I - transgredir outras normas legais federais, estaduais e municipais, destinadas à promoção, prevenção e proteção à saúde;

a) Penalidade: advertência, interdição, apreensão, inutilização, suspensão de fabricação ou venda, cancelamento do Alvará, proibição de propaganda, intervenção e/ou multa;

II - descumprir atos emanados das autoridades sanitárias visando à aplicação da legislação pertinente à promoção, prevenção e proteção à saúde;

a) Penalidade: advertência, interdição, apreensão, inutilização, suspensão de venda ou fabricação, cancelamento do Alvará, proibição de propaganda, intervenção e/ou multa;

III - desrespeito ou desacato à autoridade sanitária, em razão de suas atribuições legais:

a) Penalidade: multa e/ou interdição sem prejuízo das penalidades expressas nos Códigos Civil e Penal.

Art. 377 As infrações às disposições legais de ordem sanitária prescrevem em 05 (cinco) anos.

§1º. A prescrição interromper-se-á pela notificação ou qualquer outro ato da autoridade sanitária que objetive a sua apuração e consequente imposição de penalidade.

§2º. Não corre prazo prescricional enquanto houver processo administrativo pendente de decisão.

Art. 378. Os prazos previstos neste Código e nas pertinentes normas técnicas correm ininterruptamente.

Parágrafo único. Quando o autuado for analfabeto ou fisicamente incapacitado, o Auto de Infração poderá ser assinado "*a rogo*" na presença de 02 (duas) testemunhas ou, na falta destas, deverá ser feita a ressalva pela autoridade autuante.

CAPÍTULO LI

DO PROCESSO ADMINISTRATIVO SANITÁRIO

Art. 379. O Processo Administrativo Sanitário é destinado a apurar a responsabilidade por infrações das disposições desta Lei Complementar e demais normas legais e regulamentares destinadas à promoção, proteção e recuperação da saúde, sendo iniciado com a lavratura de auto de infração, assegurando-se ao autuado o devido processo legal, a ampla defesa e o contraditório, observado o rito e os prazos estabelecidos neste Código Sanitário.

Art. 380. Constatada a infração, a autoridade sanitária no exercício da ação fiscalizadora, lavrará no local em que essa for verificada ou na sede da Vigilância Sanitária, o Auto de Infração Sanitária, o qual deverá conter:

I – nome do autuado ou responsável, seu domicílio e residência, bem como outros elementos necessários a sua qualificação e identidade civil;

II – local, data e hora da verificação da infração;

III – descrição da infração e menção do dispositivo legal ou regulamentar transgredido;

IV – penalidade a que está sujeito o autuado e o respectivo preceito legal que autoriza sua imposição;

V – ciência, pelo autuado, de que responderá pelo fato constatado em processo administrativo sanitário;

VI – assinatura do servidor autuante;

VII - assinatura do autuado, ou na sua ausência ou recusa, menção pelo servidor autuante, e a assinatura de duas testemunhas, quando possível;

VIII – prazo de 15 (quinze) dias para apresentação de defesa ou de impugnação do auto de infração.

§1º. Ao autuado é facultada vista ao processo a qualquer tempo, no órgão sanitário, podendo requerer, a suas expensas, cópias das peças que instruem o feito.

§2º. Quando, apesar da lavratura do Auto de Infração, subsistir obrigações ao autuado, deverá o mesmo ser notificado para cumprimento no prazo de até 30 (trinta) dias.

§3º. O prazo previsto no parágrafo anterior poderá ser prorrogado, em casos excepcionais, por no máximo mais 90 (noventa) dias, a critério da autoridade sanitária,

considerando-se o risco sanitário, desde que requerido pelo interessado em até 10 (dez) dias do término do prazo inicialmente concedido, observado ainda a sua fundamentação.

§4º. O servidor atuante é responsável pelas declarações e informações lançadas no Auto de Infração e no Termo de Notificação, sujeitando-se a sanções disciplinares em caso de falsidade ou omissão dolosa.

Art. 381. A ciência da lavratura de Ato de Infração, de decisões prolatadas e/ou de qualquer comunicação a respeito de Processo Administrativo Sanitário dar-se-á por uma das seguintes formas:

I – ciência direta ao inspecionado, atuado, mandatário, empregado ou preposto, provada com sua assinatura ou, no caso de recusa, sua menção pela autoridade sanitária que efetuou o ato;

II – carta registrada com aviso de recebimento;

III – edital publicado na imprensa oficial.

Parágrafo único. Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente ao interessado, e frustrado o seu conhecimento por carta registrada, este deverá ser cientificado por meio de Edital, publicado 01 (uma) vez na imprensa oficial, considerando-se efetiva a ciência após 05 (cinco) dias da sua publicação.

Art. 382. Para os fins desta Lei contar-se-ão os prazos excluindo-se o dia do começo e incluindo-se o dia do vencimento.

§1º. Os prazos somente começarão correr no 1º (primeiro) dia útil após a ciência do atuado.

§2º. Considera-se prorrogado o prazo até o 1º (primeiro) dia útil se o vencimento cair em feriado ou em dia não útil, devendo ser observado pelo atuado o horário de funcionamento do órgão competente.

CAPÍTULO LII DO RECURSO

Art. 383. Adotar-se-á o rito previsto neste capítulo às infrações sanitárias previstas nesta Lei Complementar.

Art. 384. O atuado terá o prazo de 15 (quinze) dias para apresentar defesa ou impugnação, contados da ciência do auto de infração.

Parágrafo único. Apresentada defesa ou impugnação, os autos do Processo Administrativo Sanitário serão remetidos ao servidor atuante, o qual terá o prazo de 10 (dez) dias para se manifestar, seguindo os autos conclusos para decisão do superior imediato e comissão interna do setor.

Art. 385. Após analisar a defesa, a manifestação do servidor autuante e os documentos que dos autos constam, o superior imediato e a comissão interna do setor decidirão fundamentadamente no prazo de 10 (dez) dias, do recebimento do Processo Administrativo Sanitário.

§1º. A decisão de 1ª (primeira) instância será fundamentada em relatório circunstanciado, à vista dos elementos contidos nos autos, podendo confirmar ou não a existência da infração sanitária.

§2º. A decisão que não confirmar a existência da infração sanitária implicará no arquivamento do respectivo Processo Administrativo Sanitário.

§3º. A decisão que confirmar a existência da infração sanitária fixará a penalidade aplicada ao autuado.

§4º. As eventuais inexatidões materiais que se encontrem na decisão, ocasionadas por erros de grafia ou de cálculo, poderão ser corrigidas por parte da autoridade julgadora.

Art. 386. Decidida a aplicação da penalidade, o autuado poderá interpor recurso, em face da decisão de 1ª (primeira) instância, à autoridade superior.

§1º. O recurso previsto no *caput* deverá ser interposto no prazo de 15 (quinze) dias, contados da ciência da decisão de 1ª (primeira) instância.

§2º. O recurso terá efeito suspensivo relativamente ao pagamento da penalidade pecuniária eventualmente aplicada, não impedindo a imediata exigibilidade do cumprimento da obrigação subsistente, conforme disposto nesta Lei Complementar.

§3º. Após analisar o recurso interposto e os demais elementos constantes no respectivo processo administrativo sanitário, a autoridade superior decidirá fundamentadamente no prazo de 10 (dez) dias.

§4º. A decisão de 2ª (segunda) instância será fundamentada em relatório circunstanciado, à vista dos elementos contidos nos autos, podendo confirmar ou não a existência da infração sanitária.

§5º. A decisão que não confirmar a existência da infração sanitária implicará no arquivamento do respectivo Processo Administrativo Sanitário.

§6º. A decisão de 2ª (segunda) instância que confirmará existência da infração sanitária fixará a penalidade aplicada ao autuado.

§7º. As eventuais inexatidões materiais que se encontrem na decisão, ocasionadas por erros de grafia ou de cálculo, poderão ser corrigidas por parte da autoridade julgadora.

Art. 387. Decidida a aplicação da penalidade, o autuado poderá interpor recurso em face da decisão de 2ª (segunda) instância, à autoridade superior dentro da mesma esfera governamental do órgão de vigilância sanitária.

§1º. O recurso previsto no *caput* deverá ser interposto no prazo de 20 (vinte) dias, contados da ciência da decisão de 2ª (segunda) instância.

§2º. O recurso terá efeito suspensivo relativamente ao pagamento da penalidade pecuniária eventualmente aplicada, não impedindo a imediata exigibilidade do cumprimento da obrigação subsistente, conforme disposto nesta Lei Complementar.

Art. 388. Após analisar o recurso interposto e os demais elementos constantes no respectivo Processo Administrativo Sanitário, a autoridade superior decidirá fundamentadamente no prazo de 10 (dez) dias.

§1º. A decisão de 3ª (terceira) instância é irrecorrível e será fundamentada em relatório circunstanciado, à vista dos elementos contidos nos autos, podendo confirmar ou não a existência da infração sanitária.

§2º. A decisão que não confirmar a existência da infração sanitária implicará no arquivamento do respectivo Processo Administrativo Sanitário.

§3º. A decisão que confirmar a existência da infração sanitária ensejará o cumprimento da penalidade aplicada ao infrator pela decisão de 2ª (segunda) instância.

§4º. As eventuais inexatidões materiais que se encontrem na decisão ocasionadas por erros de escrita ou de cálculo poderão ser corrigidas por parte da autoridade julgadora.

CAPÍTULO LIII DO CUMPRIMENTO DAS DECISÕES

Art. 389. As decisões não passíveis de recurso serão obrigatoriamente publicadas nos meios oficiais para fins de publicidade e de eficácia, sendo cumpridas na forma abaixo:

I - da penalidade de multa:

a) o infrator será notificado para efetuar o pagamento no prazo de 30 (trinta) dias, contados da data da notificação, sendo o valor arrecadado creditado ao Fundo Municipal de Saúde, revertido exclusivamente para o Serviço Municipal de Vigilância Sanitária e sob o controle social do Conselho Municipal de Saúde.

b) o não recolhimento da multa, dentro do prazo fixado na alínea anterior, implicará na sua inscrição na Dívida Ativa do Município, para fins de cobrança judicial, na forma da legislação pertinente, sendo o valor obtido utilizado exclusivamente nas ações de Vigilância Sanitária.

II – da penalidade de cancelamento da Licença Sanitária:

a) o dirigente de Vigilância Sanitária publicará portaria determinando o cancelamento do Alvará de Licença Sanitária.

CAPÍTULO LIV DO PROGRAMA DE PRODUTIVIDADE

Art. 390. Fica instituído aos Fiscais Sanitários, o pagamento de gratificação por produtividade.

Parágrafo único. Receberá pagamento de gratificação por produtividade o Fiscal Sanitário, que atingir o mínimo de 100 (cem) cotas mensais, conforme disposto na Tabela – Anexo I, desta Lei Complementar.

Art. 391. O pagamento mensal a título de gratificação por produtividade fica limitado em até 100% (cem por cento) do valor do salário bruto da função de Fiscal Sanitário, vigente à data do efetivo pagamento;

§1º. O percentual de 100% (cem por cento) será pago em função do atingimento de 750 (setecentos e cinquenta) cotas mensais.

§2º. Caso não sejam atingidos os 100% (cem por cento), os fiscais receberão o valor correspondente ao percentual de cotas atingido.

§3º. Para obtenção do valor a ser pago, será calculado o percentual descrito no parágrafo anterior, multiplicado pelo valor do salário bruto da função.

§4º. Quando houver excedente do limite de 750 (setecentos e cinquenta) cotas mensais, obedecido ao disposto neste artigo, as mesmas serão creditadas em conta especial, para utilização, quando o servidor entrar em gozo de férias, não podendo exceder o limite de 100% do salário bruto vigente da função por fiscal.

Art. 392. As atividades exercidas fora do horário de expediente terão o controle do superior imediato dos fiscais.

Art. 393. Serão considerados para fins desta Lei Complementar, somente as atividades fiscais sanitárias que se iniciem com ordem de serviço devidamente assinada pelo chefe imediato do servidor, ou as que, obedecida a legislação pertinente, forem desenvolvidas

sem autorização do chefe imediato, mas que forem devidamente comprovadas mediante documentação.

Art. 394. As ordens de serviços serão distribuídas proporcionalmente entre os fiscais, sendo vedados quaisquer outros procedimentos que venham resultar em disparidade de distribuição dos serviços dentro do grupo fiscal.

§1º. Quando o servidor investido no cargo de fiscal for, por iniciativa da Administração requisitado para exercer outras funções administrativas, o mesmo fará jus de no mínimo o valor do último repasse mensal recebido referente a produtividade atingida, independente do período de afastamento, sem prejuízo ao corpo de fiscalização.

§2º. O disposto no parágrafo anterior será aplicado inclusive em casos de afastamentos por motivos inerentes ao desejo do quadro de fiscais ou da Administração, tais como períodos de resguardo para tratamento de saúde, cursos de aprimoramento na área fiscal sanitária e outros eventos não previstos que serão enquadrados neste parágrafo, segundo julgamento do Chefe imediato da Fiscalização.

Art. 395. Os adicionais de produtividade de que trata a presente Lei Complementar, não serão considerados para fins de cálculo de desconto previdenciário, férias, 13º salário, ou qualquer outro adicional ou gratificação, exceto para fins de cálculo do IRRF.

Art. 396. Fica estipulado o plantão fiscal sanitário para finais de semana, feriados e recessos administrativos.

Parágrafo único. A tabela de plantão será organizada pelo Chefe imediato da fiscalização, de acordo com a proporcionalidade de agentes fiscais disponíveis.

Art. 397. A idoneidade ou falsidade de dados constantes de relatórios, documentos, notificações, autos de infração e intimações, que venham proporcionar vantagem ao autor do procedimento, implicará em responsabilidade funcional, punível nos termos da Lei nº 254/93 e suas alterações posteriores, e ainda, o desconto em dobro da vantagem auferida, de sua remuneração, após certeza de autoria apurada mediante processo administrativo disciplinar, que assegure ao acusado o direito ao contraditório e à ampla defesa.

Art. 398. O adicional de produtividade será creditado em folha de pagamento no mês subsequente ao da geração do respectivo direito, mediante planilha quantificada e assinada pelo Chefe imediato dos fiscais sanitários, devendo a mesma ser encaminhada à Secretaria de Administração até o 10º (décimo) dia útil de cada mês.

Parágrafo único. É vedado qualquer desconto da remuneração da parcela referente à gratificação por produtividade, excluindo-se o IRRF, bem como a sua integração ao salário base para fim de concessão de quaisquer adicionais, exceto férias.

Art. 399. A tabela com o descritivo das atividades realizadas para contagem das cotas da gratificação por produtividade é especificada no Anexo I da presente Lei Complementar.

CAPÍTULO LV

DA TAXA DOS ATOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL

Art. 400. Fica instituída a taxa dos atos de Vigilância Sanitária Municipal, que serão pagas na rede bancária autorizada através de documento hábil, sendo os recursos creditados à conta do Fundo Municipal de Saúde, dos quais 20% (vinte por cento) do valor serão revertidos ao Serviço Municipal de Vigilância Sanitária.

Art. 401. É fato gerador da taxa dos atos de Vigilância Sanitária Municipal a utilização, efetiva ou potencial, do serviço público específico e divisível prestado ao contribuinte ou posto à sua disposição, ou o exercício regular de atividades inerentes ao Poder de Polícia.

Art. 402. O Contribuinte da Taxa de Vigilância Sanitária é a pessoa física ou jurídica que exerça atividades sujeitas às atividades do Serviço de Vigilância Sanitária do Município.

Art. 403. Serão cobradas taxas dos Serviços de Vigilância Sanitária sobre:

I - análise de Projetos Arquitetônicos;

II - emissão de Alvará, Certidão, Declaração, Laudo ou Atestado relativos a assentos atribuíveis à Secretaria Municipal de Saúde;

III - 2^a Via da Inspeção Sanitária;

IV - Taxa de Urgência.

Art. 404. A Taxa para Alvará de Licença Sanitária deverá ser paga, anualmente, com base na Unidade de Referência (UR) do Município.

Art. 405. A Taxa de Vigilância Sanitária será recolhida de acordo com os valores fixados pela Tabela no Anexo II, parte integrante desta Lei Complementar, para a concessão ou revalidação do Alvará Sanitário e outros atos.

Art. 406. A falta de pagamento da Taxa de Vigilância Sanitária, assim como o seu pagamento insuficiente, acarretará aplicação de multa mensal e 10% (dez por cento) sobre o valor da Taxa, acrescido de Juros de Mora.

Art. 407. A arrecadação e a fiscalização da taxa de que trata esse capítulo é de competência da Secretaria Municipal de Finanças e Orçamento e será recolhida:

I - até a data em que deva ser requerido o serviço ou atividade, quando este ou aquele estiver sujeito a prazo certo;

II - até a data do requerimento do serviço ou atividade, nos demais casos.

CAPÍTULO LVI DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 408. Fazem parte integrante deste Código Sanitário as Normas Técnicas Específicas, cuja disposição será responsável pela disciplina das ações referentes à defesa, proteção, promoção, preservação e recuperação da saúde individual e coletiva.

Art. 409. O desrespeito ou desacato à autoridade sanitária, em razão de suas atribuições legais, sujeitarão o infrator a penalidades educativas, de multa e apreensão, sem prejuízo das penalidades expressas nos Códigos Civil e Penal.

Art. 410. Esta Lei Complementar será regulamentada por Decreto no que couber.

Art. 411. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogada as disposições em contrário, em especial a Lei Complementar nº 015/2003, de 19 de dezembro de 2003.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE SINOP,
ESTADO DE MATO GROSSO.
EM, 06 de dezembro de 2013.

JUAREZ COSTA
Prefeito Municipal

ANEXO I

ROTEIRO DE ATIVIDADES	Nº DE COTAS
Vistoria Sanitária	30
Termo de Compromisso	15
Laudo Técnico (levantamento sanitário escolar)	20
Termo de Apreensão	10
Termo de Notificação	15
Auto de Infração (multa)	25
Termo de Interdição cautelar	30
Inspeção de veículos para transporte e/ou atendimento de doentes	25
Cadastramento de Estabelecimentos	15
Monitoramento de piscinas e pontos de rede	05
Coleta de amostra de produtos/substância	30
Análise de projeto em serviço de saúde	35
Palestras educativas em escolas, grupos de serviços, associações	25
Treinamento de manipuladores de alimentos	28

ANEXO II

Descrição das atividades de Inspeções Sanitárias	Taxas UR's
Inspeção Sanitária em Serviços de Saúde	Alvará Sanitário
Academia de ginástica	
Até 100m ²	180
Até 200m ²	245
Até 300m ²	305
Acima de 300m ²	370
Análise de Projetos Arquitetônicos	250
Bar	
Até 50m ²	60
Até 100m ²	80
Acima de 100m ²	100
Boate/ Casa noturna/ Danceteria/ Casa de shows	
Até 300m ²	305
Até 600m ²	365
Até 1200m ²	485
Acima de 1200m ²	605
Buffet	300
Canteiro de Obras	150
Cantinas	
Até 50m ²	65
Até 100m ²	90
Acima de 100m ²	110
Casa de carne/Açougue	
Até 100m ²	150
Até 200m ²	200
Até 400m ²	300
Acima de 400m ²	400
Casa de repouso/ Casa de apoio/ Asilo/ Orfanato	
Até 500m ²	100
Até 1000m ²	150
Até 2000m ²	200
Acima de 2000m ²	250
Centro religioso	100
Centro de evento/ Centro recreativo	300
Cinema	240
Circos/ Parques de diversões e outros serviços de diversões não especificados ou não classificados	
Até 200m ²	120

Até 400m ²	180
Acima 400m ²	245
Comércio Atacadista/ Distribuidora de bebidas e/ou alimentos	
Até 100m ²	200
Até 200m ²	300
Até 400m ²	400
Até 1000m ²	700
Acima de 1000m ²	1500
Comércio varejista de produtos odontológicos e congêneres	
Até 100m ²	200
Até 200m ²	300
Até 300m	400
Até 400m ²	500
Acima de 400m ²	600
Comércio de Laticínios/ Embutidos/ Frios	
Até 100m ²	100
Até 200m ²	150
Até 400m ²	250
Acima de 400m ²	350
Comércio de Pescado	
Até 100m ²	150
Até 200m ²	200
Até 400m ²	300
Acima de 400m ²	400
Comércio varejista não especificado e não classificado	
Até 50m ²	120
Até 100m ²	150
Até 200m ²	180
Até 400m ²	200
Acima de 400m ²	250
Consultório: Médico/ Veterinário/ Odontológico	300
Clínica: Médica/ Veterinária/ Odontológica	600
Consultório ou Clínicas de Fisioterapia/ Fonoaudiologia/ Psicologia/ Ortopedia/ Psiquiatria	300
Cooperativa/Associação	150
Cozinha Industrial e empacotadora de alimentos atacadista	
Até 100m ²	300
Até 200m ²	400
Até 300m ²	500
Acima de 300m ²	1000
Creches particulares	250
Depósito fechado/Distribuidora de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos	600
Demais Estabelecimentos de Assistência Odontológico-veterinária	300

Distribuidora de Hortifrutigranjeiro	
Até 100m ²	200
Até 200m ²	300
Até 400m ²	400
Acima de 400m ²	500
Drogarias	600
Empacotadora e/ou beneficiadora de cereais/ Armazéns em gerais	
Até 1000m ²	400
Até 2000m ²	500
Até 3000m ²	600
Até 4000m ²	700
Acima de 4000m ²	900
Empresa de transporte de alimentos e/ou bebidas em geral	500
Ervanárias	50
Estabelecimento com serviço de internet e jogos	100
Estabelecimentos que praticam acupuntura	300
Estabelecimentos de ensino	300
Estabelecimentos que se destinam ao transportes de pacientes	500
Estabelecimentos não relacionados à Saúde	150
Estabelecimentos que utilizam radiação ionizante	600
Estação rodoviária	400
Esteticistas	200
Fábrica de produtos alimentares não especificados ou não classificados	
Até 100m ²	400
Até 200m ²	500
Até 400m ²	600
Acima de 400m ²	700
Feirantes	200
Funerárias/ Cemitério	300
Hipermercado	
Até 1000m ²	2000
Até 2000m ²	2500
Acima de 2000m ²	3000
Hotel	
Até 300m ²	300
Até 600m ²	600
Até 1200m ²	900
Acima de 1200m ²	1200
Instituto de beleza com responsabilidade médica/ Podólogo	300
Instituto de tatuagem	300
Laboratório ou oficina de próteses dentária	300
Lanchonete e bar	
Até 50m ²	100
Até 100m ²	150

Acima de 100m ²	200
Lanchonete, pizzaria	
Até 100m ²	150
Até 200m ²	250
Acima de 200m ²	350
Lanchonete e pizzaria/ restaurante e/ou churrascaria	
Até 100m ²	200
Até 200m ²	300
Até 300m ²	400
Acima de 300m ²	500
Lavanderia e tinturaria	200
Lavador	250
Lojas de conveniências	200
Marmitaria/ Rotisseria	
Até 100m ²	150
Até 200m ²	200
Até 300m ²	250
Até 400m ²	300
Acima de 400m ²	350
Mercearia/ Quitanda	
Até 100m ²	100
Até 200m ²	150
Até 250m ²	200
Acima 250m ²	250
Mercados	
Até 200m ²	250
Até 250m ²	500
Até 300m ²	750
Acima de 300m ²	1000
Motel	
Até 300m ²	300
Até 600m ²	400
Até 1200m ²	500
Acima de 1200m ²	600
Óticas e laboratórios de óticas	400
Panificadora/ Confeitaria/ Padaria	
Até 100m ²	150
Até 200m ²	250
Até 400m ²	450
Acima de 400m ²	550
Pastelaria e/ou garapeira	
Até 50m ²	100
Até 100m ²	150
Acima de 100m ²	180

Pensão	
Até 200m ²	150
Até 400m ²	250
Acima de 400m ²	350
Perfumarias	
Até 50m ²	120
Até 100m ²	200
Até 200m ²	250
Até 400m ²	300
Acima de 400m ²	350
Pet Shop	300
Quiosque/ Carrinhos com alimentos e/ou bebidas/ Espetinho/ Trailer e Congêneres	100
Salão de beleza	
Até 50m ²	100
Até 100m ²	200
Até 200m ²	300
Até 400m ²	400
Acima de 400m ²	500
Saunas	150
Serviços de limpeza de fossa/ Desinsetizadora/ Desratizadora	500
Serviços de limpeza/desinfecção da caixa/poço d'água	200
Serviços: Manicure e pedicure/ Estilista de sobrancelhas/ Maquiador/ depilação/ Cabeleireiro/ Barbeiro/ Massagista e congêneres	100
Sex Shop	150
Shopping/Centro de Compras	2500
Sorveteria (fábrica)	
Até 100m ²	150
Até 200m ²	250
Até 400m ²	450
Acima de 400m ²	550
Sorveteria (só revenda)	150
Supermercados/ Atacadista	
Até 300m ²	1250
Até 500m ²	1500
Até 700m ²	1750
Até 1000m ²	2000
Acima de 1000m ²	2250
Vistoria de veículos para transporte terrestre/ Aéreos e atendimento de doente	250
Documentações Sanitárias	Taxas/UR's
Alvará Temporário para eventos (por dia)	250

Certidão, declaração, laudo, atestado ou similar	20
Segunda via de documento	15
Inspeção de Urgência (até 10 dias para realização)	50

MENSAGEM AO PROJETO DE LEI COMPLEMENTAR Nº 012/2013

**Senhor Presidente,
Senhores Vereadores,**

Submeto à elevada apreciação dos nobres pares desta augusta Casa Legislativa a matéria epigrafada que *“Institui o Código Sanitário do Município de Sinop e dá outras providências”*.

A Constituição Federal consagra Saúde como direito de todos e dever do Estado, garantido mediante políticas sociais e econômicas que visem à redução do risco de doença e de outros agravos e ao acesso universal e igualitário às ações e serviços para sua promoção, proteção e recuperação. Igualmente, em seu artigo 200, a Constituição Federal afirma competir ao Sistema Único de Saúde executar as ações de Vigilância Sanitária e Epidemiológica e fiscalizar e inspecionar alimentos, compreendido o controle de seu teor nutricional, bem como bebidas e águas para consumo humano. Assim, temos que a atuação do Poder Público nos Serviços de Vigilância Sanitária de alimentos é de vital importância para a saúde pública.

Isto posto, Consagrando tal princípio, apresentamos nova propositura ao Código Sanitário do Município, nele incluídas as mudanças pelas quais passaram a Vigilância Sanitária, desde que instituímos o Código Municipal em dezembro de 2003. Ao longo desses 10 anos, a legislação em vigor sofreu inúmeras mudanças, a política sanitária evoluiu de forma sistemática e no intuito de acompanhar tais transformações, reescrevemos o Código Sanitário de Sinop objetivando a efetiva redução de riscos de doenças e outros agravos, contemplando as várias temáticas de responsabilidade da Vigilância Sanitária.

Na peça em apreciação pelos nobres pares, abordamos do conceito da Vigilância Sanitária aos mecanismos aplicados no fiel cumprimento das normas legais; do Alvará Sanitário; das Licenças; das regras para o bom funcionamento dos empreendimentos, sem colocar em risco a saúde do cidadão. Tratamos da fiscalização; das penalidades – desde a aplicação de multas, apreensões e inutilizações de produtos impróprios ao consumo; dos recursos; dos processos administrativos, do cumprimento das decisões e das taxas dos atos de Vigilância Sanitária Municipal.

Certo da importância e da necessidade de uma modernização da legislação que dispõe sobre a matéria, tendo como objetivo principal o bem comum da população, aguardamos confiantes a manifestação dessa Augusta Casa de Leis, com sua apreciação em **regime de urgência**.

Atenciosamente,

JUAREZ COSTA
Prefeito Municipal

PROJETO DE LEI COMPLEMENTAR Nº. 013/2013

DATA: 06 de dezembro de 2013

SÚMULA: Institui a Política Municipal de Saneamento Básico e dá outras providências.

JUAREZ COSTA, PREFEITO MUNICIPAL DE SINOP, ESTADO DE MATO GROSSO, no uso de suas atribuições legais, faz saber que a Câmara Municipal de Vereadores aprovou, e ele sanciona a seguinte Lei;

**TÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES INICIAIS
CAPÍTULO I
DO OBJETO E DO CAMPO DE APLICAÇÃO**

Art. 1º. Esta Lei institui a Política Municipal de Saneamento Básico e tem como objetivo melhorar a qualidade da saúde pública e manter o meio ambiente equilibrado, buscando o desenvolvimento sustentável e fornecendo diretrizes ao Poder Público e à coletividade para a defesa, a conservação e a recuperação da qualidade e salubridade ambiental, cabendo a todos o direito de exigir a adoção de medidas nesse sentido.

Parágrafo único. Estão sujeitos ao previsto nesta Lei Complementar todos os órgãos e entidades do Município, bem como os órgãos e entidades públicos ou privados que desenvolvam serviços e ações de saneamento básico no âmbito do território do Município de Sinop.

**CAPÍTULO II
DA UNIVERSALIZAÇÃO**

Art. 2º. A ação do Município e a interpretação dos dispositivos desta Lei Complementar deverão se orientar no sentido de assegurar a universalização de acesso aos serviços públicos de saneamento básico.

**CAPÍTULO III
DAS DEFINIÇÕES**

Art. 3º. Para os fins desta Lei Complementar consideram-se:

I – serviços públicos de saneamento básico: os serviços públicos de abastecimento de água potável, de esgotamento sanitário, de manejo de resíduos sólidos, de limpeza pública e de manejo de águas pluviais urbanas;

II – serviços públicos de abastecimento de água potável: constituído pelas atividades, infraestruturas e instalações necessárias ao abastecimento público de água potável, desde a captação, reservação, tratamento até as ligações prediais e respectivos instrumento de medição;

III – serviços públicos de esgotamento sanitário: constituído pelas atividades, infraestruturas e instalações operacionais de coleta, transporte, tratamento e disposição final adequados dos esgotos sanitários inclusive dos lodos originários, da operação de unidades de tratamento e de fossas sépticas, desde as ligações prediais até o seu lançamento final no meio ambiente;

IV – esgotos sanitários: as águas residuárias e outros derivados do uso residencial e, nos termos das normas administrativas de regulação dos serviços, os efluentes derivados de usos industriais e comerciais cujas características sejam semelhantes às do esgoto doméstico;

V – serviços públicos de manejo de resíduos sólidos urbanos: a coleta e transbordo o transporte, a triagem para fins de reutilização ou reciclagem, o tratamento, inclusive por compostagem, e a disposição final dos resíduos sólidos urbanos;

VI – serviços públicos de limpeza pública:

a) os serviços de varrição, capina, roçada, poda e atividades correlatas em vias e logradouros públicos;

b) outros serviços constituídos por atividades pertinentes à limpeza pública urbana, nos termos das normas administrativas de regulação dos serviços, dentre eles:

1. o asseio de escadarias, monumentos, abrigos e sanitários públicos;

2. a raspagem e a remoção de terra, areia e quaisquer materiais depositados pelas águas pluviais em logradouros públicos;

3. a desobstrução e limpeza de bueiros, bocas-de-lobo e correlatos;

4. a limpeza de logradouros públicos onde se realizem feiras públicas e outros eventos de acesso aberto ao público.

VII – resíduos sólidos urbanos, os originários:

a) de atividades domésticas;

b) dos serviços públicos de limpeza pública;

c) de atividades comerciais, industriais ou de serviços que, por sua qualidade e quantidade, sejam equiparados a resíduos sólidos urbanos por norma administrativa de regulação;

VIII – serviços públicos de manejo de águas pluviais urbanas: os serviços públicos de:

- a) captação de águas pluviais urbanas, a partir da ligação predial;
- b) transporte de águas pluviais;
- c) detenção ou retenção para o amortecimento de vazões de cheias;
- d) tratamento e disposição final.

IX – titular dos serviços públicos de saneamento básico: o Município de Sinop;

X - órgão regulador e fiscalizador: órgão ou entidade criada por Lei para este fim, ou mediante convênio com outra entidade reguladora estadual ou outra regional, de acordo com os princípios e normas estabelecidos pela Lei Federal nº. 11.445, de 05 de janeiro de 2007.

XI – usuário: o proprietário, o possuidor direto ou indireto do imóvel ou, ainda, qualquer outro ocupante permanente ou eventual;

XII - planejamento: as atividades atinentes à identificação, qualificação, quantificação, organização e orientação de todas as ações, públicas e privadas, por meio das quais um serviço público deve ser prestado ou colocado à disposição de forma adequada;

XIII - regulação: todo e qualquer ato, normativo ou não, que discipline ou organize um determinado serviço público, incluindo suas características, padrões de qualidade, impacto socioambiental, direitos e obrigações dos usuários e dos responsáveis por sua oferta ou prestação e fixação e revisão do valor de tarifas e outros preços públicos;

XIV – normas administrativas de regulação: as expedidas pelo órgão regulador e fiscalizador dos serviços, tendo por objeto metas de universalização de acesso, condições de prestação dos serviços, indicadores de eficiência na prestação ou remuneração pela utilização ou disponibilidade dos serviços;

XV - fiscalização: atividades de acompanhamento, monitoramento, controle ou avaliação, no sentido de garantir a utilização, efetiva ou potencial, do serviço público;

XVI – prestação de serviço público de saneamento básico: atividade, acompanhada ou não de execução de obra, com objetivo de permitir aos usuários o acesso a serviço público de saneamento básico com características e padrões de qualidade determinados pela regulação ou por contrato;

XVII - controle social: conjunto de mecanismos e procedimentos que garantem à sociedade informações, representações técnicas e participações nos processos de formulação de políticas, de planejamento e de avaliação relacionados aos serviços públicos de saneamento básico;

XVIII - universalização: ampliação progressiva dos serviços públicos de saneamento básico objetivando o acesso a esses serviços por todos os ocupantes, permanentes ou eventuais, de domicílios e locais de trabalho e de convivência social localizados no território do Município independentemente de sua situação fundiária, com exceção das áreas cuja permanência ocasione risco à vida ou à integridade física;

XIX - subsídios: instrumento econômico de política social para viabilizar que a população de baixa renda tenha o acesso aos serviços públicos de saneamento básico;

XX – projetos associados aos serviços públicos de saneamento básico: os desenvolvidos em caráter acessório ou correlato à prestação dos serviços, capazes de gerar benefícios sociais, ambientais ou econômicos adicionais, dentre eles:

a) o fornecimento de água bruta para outros usos não sujeitos à regulação do titular, comprovado o não prejuízo aos serviços públicos de abastecimento de água potável;

b) o aproveitamento de água de reuso;

c) o aproveitamento do lodo resultante de tratamento de água ou de esgoto sanitário;

d) o aproveitamento dos materiais integrantes dos resíduos sólidos por meio de reuso ou reciclagem;

e) o aproveitamento de energia de qualquer fonte potencial vinculada aos serviços, inclusive do biogás resultante de tratamento de esgoto sanitário ou de tratamento ou disposição final de resíduos sólidos;

XXI – aviso: comunicação dirigida a usuário determinado, inclusive por meio de mensagem em documento de cobrança pela prestação dos serviços;

XXII – comunicação: dirigida a usuários e ao regulador, inclusive por meio de veiculação em mídia impressa ou eletrônica;

XXIII – notificação: correspondência específica dirigida ao usuário de serviço público de saneamento básico com o objetivo de informar a interrupção do abastecimento de água;

XXIV - edificação permanente urbana: a construção coberta, de caráter não transitório, destinada a abrigar atividade humana.

§1º. Não constitui serviço público a ação de saneamento executada por meio de soluções individuais, desde que o usuário não dependa de terceiros para operar os serviços, bem como as ações e serviços públicos de saneamento básico de responsabilidade privada, incluindo o manejo de resíduos de responsabilidade do gerador.

§2º. Para os fins do § 1º não se considera solução individual:

I – a solução que atenda a condomínios ou localidades de pequeno porte, na forma prevista no § 1º do art. 10 da Lei federal nº 11.445, de 05 de janeiro de 2007;

II – a fossa séptica, quando norma administrativa de regulação atribuir ao Poder Público a responsabilidade por seu controle ou operação.

CAPÍTULO IV DO DIREITO À SALUBRIDADE AMBIENTAL

Art. 4º. Todos têm direito à vida em ambiente salubre, cuja promoção e preservação são deveres do Poder Público e da coletividade.

Parágrafo único. Ambiente salubre é aquele em que o estado de qualidade ambiental é capaz de prevenir a ocorrência de doenças veiculadas pelo meio ambiente e de promover as condições favoráveis ao pleno gozo da saúde e do bem-estar da população.

Art. 5º. É garantido a todos o direito a níveis adequados e crescentes de salubridade ambiental e de exigir dos responsáveis medidas preventivas, mitigadoras, compensatórias ou reparadoras em face de atividades prejudiciais ou potencialmente prejudiciais à salubridade ambiental.

TÍTULO II DOS SERVIÇOS PÚBLICOS DE SANEAMENTO BÁSICO CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 6º. Os serviços públicos de saneamento básico possuem natureza essencial e serão prestados com base nos seguintes princípios:

I - universalização do acesso;

II - integralidade, compreendida como o conjunto de todas as atividades e componentes de cada um dos diversos serviços públicos de saneamento básico, propiciando à população o acesso na conformidade de suas necessidades e maximizando a eficácia das ações e resultados;

III - disponibilidade, em todas as áreas urbanas, de serviços públicos de manejo de águas pluviais adequados à saúde pública e à segurança da vida e do patrimônio público e privado;

IV - adoção de métodos, técnicas e processos que considerem as peculiaridades locais e regionais, não causem risco à saúde pública e promovam o uso racional da energia, conservação e racionalização do uso da água e dos demais recursos naturais;

V - articulação com as políticas de desenvolvimento urbano e regional, de habitação, de combate à pobreza e de sua erradicação, de proteção ambiental, de recursos hídricos, de promoção da saúde e outras de relevante interesse social, voltadas para a melhoria da qualidade de vida, para as quais o saneamento básico seja fator relevante;

VI - eficiência e sustentabilidade econômica;

VII - utilização de tecnologias apropriadas, considerando-se a capacidade de pagamento dos usuários e a adoção de soluções graduais e progressivas;

VIII - transparência das ações, baseada em sistemas de informações e processos decisórios institucionalizados;

IX - controle social;

X - segurança, qualidade e regularidade;

XI - utilização das infraestruturas e disciplina dos serviços compatíveis com a gestão eficiente dos recursos hídricos.

Art. 7º. Os serviços públicos de saneamento básico poderão ser interrompidos nas seguintes hipóteses:

I – situação de emergência ou de calamidade pública, especialmente a que coloque em risco a saúde do trabalhador de serviço de saneamento básico ou a segurança de pessoas e bens;

II – necessidade de efetuar reparos, modificações ou melhorias nos sistemas por meio de interrupções programadas.

§1º. As interrupções programadas a que se refere o inciso II do caput dependerão de prévio comunicado.

§2º. Além das hipóteses previstas no caput, os serviços públicos de abastecimento de água potável poderão ser interrompidos nos casos de:

I - manipulação indevida, por parte do usuário, de medidor ou de qualquer parte da rede pública ou da ligação predial;

II – após aviso, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, e prévia notificação:

a) negativa do usuário em permitir a instalação de dispositivo de leitura de água consumida;

b) inadimplência do usuário do serviço público de abastecimento de água potável no pagamento da respectiva tarifa.

§3º. Somente poderá ocorrer a interrupção ou a restrição do fornecimento de água por inadimplência a estabelecimentos de saúde, a instituições educacionais e de internação coletiva de pessoas e a usuário residencial de baixa renda, beneficiário de tarifa social, nos termos de norma administrativa de regulação dos serviços que estabeleça prazos e critérios que preservem condições mínimas de manutenção da saúde das pessoas atingidas.

CAPÍTULO II

DOS SERVIÇOS PÚBLICOS DE ABASTECIMENTO DE ÁGUA POTÁVEL E DE ESGOTAMENTO SANITÁRIO

Art. 8º. Excetuados os casos previstos em norma administrativa de regulação, toda edificação permanente urbana será conectada à rede pública de abastecimento de água potável ou de esgotamento sanitário disponível.

§1º. Para aprovação de novos empreendimentos imobiliários de loteamento estes deverão obrigatoriamente prever a implantação de redes de água potável e de coleta de esgoto.

§2º. As normas administrativas de regulação deverão disciplinar as soluções individuais, admitidas somente na ausência ou insuficiência das redes públicas.

§3º. Informado o ocupante de imóvel da existência de rede pública disponível por meio de comunicação, deverá ele atender ao disposto no *caput* no prazo de 90 (noventa) dias, ou em prazo superior que venha a ser fixado pelo órgão de regulação e fiscalização dos serviços.

§4º. Decorrido o prazo previsto no §2º:

I - o ocupante do imóvel estará sujeito à tarifa ou taxa referente ao serviço público de abastecimento de água potável ou de esgotamento sanitário que for posto à sua disposição;

II - o prestador dos serviços poderá executar a conexão, inclusive as obras correspondentes, ressarcindo-se junto ao usuário das despesas decorrentes;

III - interdição de atividades das empresas que funcionarem no imóvel, até que seja cessada a irregularidade;

IV – sem prejuízo do disposto no *caput*, o usuário estará sujeito ao pagamento de multa que será definida pelo órgão regulador, o qual levará em consideração a capacidade econômica do infrator e o que for necessário para coibir a infração.

§5º. Poderão ser adotados subsídios tarifários ou fiscais para viabilizar a conexão, inclusive a intradomiciliar, dos usuários de baixa renda.

Art. 9º. A instalação hidráulica predial ligada à rede pública não poderá estar ligada a rede hidráulica predial alimentada por outras fontes, de modo a tornar inviável o eventual refluxo de água contaminada para a rede pública.

§1º. O descumprimento do disposto no *caput*, na forma disciplinada nas normas administrativas de regulação, acarretará:

I – a interdição de atividades das empresas que funcionarem no imóvel, até que seja cessada a irregularidade;

II – sem prejuízo do disposto no *caput*, o pagamento de multa a ser definida pelo órgão regulador, na conformidade da capacidade econômica do infrator e o que for necessário para coibir a infração.

§2º. O disposto no §1º não prejudica medidas administrativas para cessar a irregularidade e as indenizações no caso de contaminação de água das redes públicas ou do próprio usuário.

§3º. Não se considera instalação ligada à rede pública a que vier a montante de reservatório de água do usuário, ou de eventual mecanismo que impeça o refluxo.

Art. 10. A água fornecida pelos serviços públicos de saneamento básico deverá atender aos padrões de qualidade fixados pelo sistema único de saúde.

Parágrafo único. Norma administrativa de regulação deverá fixar o volume mínimo *per capita* de água para abastecimento público, o qual poderá variar em razão do uso ou localização do imóvel, para fins de cumprimento do previsto no art. 9º, inciso III, parte final, da Lei Federal nº 11.445/2007.

Art. 11. A prestação dos serviços públicos de esgotamento sanitário deverá ser remunerada por meio de tarifas calculadas com base no volume de água consumido.

Parágrafo único. As normas administrativas de regulação poderão prever e disciplinar as hipóteses em que não será aplicado o disposto no *caput*.

Art. 12. Os estabelecimentos que lançam águas residuárias e outros efluentes em corpo d'água deverão realizar o lançamento sempre a montante do ponto em que estes mesmos estabelecimentos captam água.

Parágrafo único. Excluem-se do disposto no *caput* os prestadores dos serviços públicos de abastecimento de água potável e de esgotamento sanitário.

CAPÍTULO III

DOS SERVIÇOS PÚBLICOS DE MANEJO DE RESÍDUOS SÓLIDOS URBANOS E DOS SERVIÇOS PÚBLICOS DE LIMPEZA PÚBLICA

Art. 13. Os serviços públicos de manejo de resíduos sólidos urbanos e os serviços públicos de limpeza pública serão disciplinados por legislação específica, suplementada, no que couber, pelo disposto nesta Lei Complementar, considerando também o disposto no Plano Municipal de Saneamento Básico – Setorial de Limpeza Urbana e Manejo de Resíduos Sólidos.

CAPÍTULO IV

DOS SERVIÇOS PÚBLICOS DE MANEJO DE ÁGUAS PLUVIAIS URBANAS

Art. 14. O Município promoverá a diminuição do volume de águas direcionadas a seus sistemas de drenagem por meio de incentivos ao aumento da permeabilidade do solo, especialmente de estacionamentos e passeios públicos.

Art. 15. Os proprietários, os possuidores ou outros ocupantes de lotes urbanos que, por o haverem total ou parcialmente impermeabilizado, direcionarem ao sistema público de drenagem as águas pluviais deverão arcar com o custo de tal serviço nos termos do que dispuser legislação específica.

Parágrafo único. O sistema de cobrança previsto no *caput* deverá levar em consideração, em cada lote urbano:

I – o grau de impermeabilização;

II – a existência de dispositivos de retenção ou amortecimento de águas pluviais.

Art. 16. Fica proibida a conexão de tubulações e outros dispositivos destinados a águas pluviais com as redes de esgotamento sanitário, ficando o infrator sujeito a:

I – interdição de atividades das empresas que funcionarem no imóvel, até que seja cessada a irregularidade;

II – sem prejuízo do disposto no caput, pagamento de multa a ser definido pelo órgão regulador, na conformidade da capacidade econômica do infrator e o for necessário para coibir a infração.

TÍTULO III

DA POLÍTICA MUNICIPAL DE SANEAMENTO BÁSICO

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 17. A Política Municipal de Saneamento Básico é o conjunto de planos, programas e ações promovidos pelo Município, isoladamente ou em cooperação com particulares ou outros entes da Federação, com vistas a assegurar o direito à salubridade ambiental.

CAPÍTULO II

DOS PRINCÍPIOS

Art. 18. São princípios da Política Municipal de Saneamento Básico:

I - universalização do acesso, considerando a capacidade de pagamento dos usuários e a adoção de soluções graduais e progressivas;

II - integralidade, compreendida como o conjunto de todas as atividades e componentes de cada um dos diversos serviços públicos de saneamento básico, propiciando à população o acesso na conformidade de suas necessidades e maximizando a eficácia das ações e resultados;

III - priorizar a implantação e a ampliação dos serviços e ações de saneamento básico nas áreas ocupadas por populações de baixa renda;

IV - garantia de meios adequados para o atendimento da população rural dispersa, inclusive mediante a utilização de soluções compatíveis com suas características econômicas e sociais peculiares;

V - disponibilidade, em todas as áreas urbanas, de serviços públicos de manejo das águas pluviais adequados à saúde pública e à segurança da vida e do patrimônio público e privado;

VI - utilização de indicadores epidemiológicos e de desenvolvimento social no planejamento, implantação e avaliação das suas ações de saneamento básico;

VII - transparência das ações, baseada em sistemas de informações e processos decisórios institucionalizados;

VIII - minimizar os impactos ambientais relacionados à implantação e desenvolvimento das ações, obras e serviços públicos de saneamento básico, especialmente em relação aos recursos hídricos.

Parágrafo único. O Município deverá priorizar soluções para que o planejamento, a regulação e a fiscalização dos serviços públicos de saneamento básico sejam executados mediante cooperação com os demais Municípios da região, especialmente mediante a constituição de Consórcio Público.

CAPÍTULO II DOS INSTRUMENTOS

Básico: Art. 19. São instrumentos da Política Municipal de Saneamento

I – o Plano Municipal de Saneamento Básico;

II – os planos setoriais de:

a) abastecimento de água potável e de esgotamento sanitário;

b) manejo de águas pluviais urbanas;

- c) limpeza urbana e manejo de resíduos sólidos;
- III – as normas administrativas de regulação dos serviços;
- IV – o controle social;
- V – os contratos que tenham por objeto a prestação de serviços públicos de saneamento básico;
- VI – o Sistema Municipal de Informações em Saneamento Básico – Simisa.

CAPÍTULO II DOS PLANOS DE SANEAMENTO BÁSICO

Seção I Das Disposições Gerais

Art. 20. O Plano Municipal de Saneamento Básico consistirá na consolidação dos seguintes planos:

- I – Plano Setorial de Abastecimento de Água Potável e de Esgotamento Sanitário;
- III – Plano Setorial de Manejo de Águas Pluviais Urbanas;
- III – Plano Setorial de Limpeza Urbana e Manejo de Resíduos Sólidos e o Plano Municipal de Gestão Integrada de Resíduos Sólidos

Parágrafo único. A consolidação mencionada no *caput* dar-se-á mediante Decreto do Chefe do Poder Executivo, ouvido o órgão técnico formado para este fim.

Art. 21. Os planos de saneamento básico:

- I – serão elaborados com horizonte de no mínimo 20 (vinte) anos;
- II – terão sua execução avaliada anualmente pelo órgão de regulação e fiscalização dos serviços;
- III - serão revisados a cada 04 (quatro) anos, preferencialmente em períodos coincidentes com os de vigência dos planos plurianuais.

Art. 22. O disposto no plano de saneamento básico é vinculante para o Poder Público.

§1º. A delegação de serviço público de saneamento básico observará o disposto no plano de saneamento básico ou no correspondente plano setorial.

§2º. No caso de serviços prestados mediante contrato, as disposições de plano de saneamento básico, do respectivo plano setorial ou de suas revisões, quando

posteriores à contratação, serão eficazes em relação ao prestador mediante formalização de alteração contratual, assegurada a preservação do equilíbrio econômico e financeiro.

Seção II
Do Procedimento Administrativo para Elaboração dos Planos Setoriais
Subseção I
Dos Dispositivos Iniciais

Art. 23. Os Planos Setoriais de Saneamento Básico serão elaborados e revisados mediante procedimento com as seguintes fases:

- I – diagnóstico;
- II – formulação da proposta;
- III – debates;
- IV – homologação.

Subseção II
Da Fase de Diagnóstico

Art. 24. Na fase de diagnóstico, o Poder Executivo Municipal providenciará estudos caracterizando e avaliando:

I - a situação de salubridade ambiental na integralidade do território do Município, utilizando sistema de indicadores sanitários, epidemiológicos, ambientais e socioeconômicos e apontando as causas das deficiências detectadas, inclusive as condições de acesso e de qualidade da prestação dos serviços públicos de saneamento básico a que se referir o plano setorial;

II – demanda e necessidades de investimento para a universalização do acesso aos serviços públicos de saneamento básico a que se referir o plano setorial na integralidade do território do Município.

Parágrafo único. Os estudos relativos à fase de diagnóstico são públicos e de acesso a todos, independentemente de demonstração de interesse.

Subseção III
Da Fase de Formulação da Proposta

Art. 25. Com base nos estudos divulgados, o Poder Executivo Municipal elaborará proposta de Plano Setorial que, no mínimo, conterá:

I - diagnóstico da situação e de seus impactos nas condições de vida, utilizando sistema de indicadores sanitários, epidemiológicos, ambientais e socioeconômicos e apontando as causas das deficiências detectadas;

II – indicação de territórios urbanos em que haja elevada precariedade nas condições de saúde pública por razões ambientais;

III - metas de curto, médio e longo prazo com o objetivo de alcançar o acesso universal aos serviços, inclusive nos territórios mencionados no inciso II, admitidas soluções graduais e progressivas, observando a compatibilidade com os demais planos setoriais;

IV - programas, projetos e ações necessárias para atingir os objetivos e as metas, de modo compatível com os respectivos planos plurianuais e com outros planos governamentais correlatos, identificando possíveis fontes de financiamento;

V - ações para emergências e contingências;

VI - mecanismos e procedimentos para a avaliação sistemática da eficiência e eficácia das ações programadas.

Parágrafo único. A íntegra da proposta do plano setorial deverá ser publicada no sítio que a Prefeitura Municipal mantém na internet durante toda a fase de debates.

Subseção IV Da Fase de Debates

Art. 26. A fase de debates consistirá na divulgação da proposta de plano e dos estudos que a fundamentam por meio de audiência e consulta pública.

Art. 27. A consulta pública desenvolver-se-á pelo prazo mínimo de 15 (quinze) dias período no qual sua íntegra estará disponível na internet, bem como será facultado o envio de críticas ou sugestões.

§1º. As críticas ou sugestões deverão ser respondidas de forma fundamentada, admitido o uso de respostas padronizadas àquelas que se assemelharem.

§2º. As respostas ofertadas deverão ser publicadas na internet.

Art. 28. A audiência pública terá a duração máxima de 02 (duas) horas para a apresentação da proposta de plano e as manifestações acerca de seu conteúdo.

§1º. Na audiência pública garantir-se-á a cada inscrito o direito a se manifestar sobre a proposta do plano.

§2º. O período de que trata o *caput* poderá, a critério do Representante do Poder Executivo, ser estendido em razão de conveniência ou reduzido se dirimidos todos os pedidos de esclarecimentos a respeito da audiência.

§3º. No caso de restarem esclarecimentos pendentes os mesmos deverão ser respondidos através de publicação no sítio que o Município manter especificamente para este fim.

Art. 29. Decreto do Chefe do Poder Executivo regulamentará o disposto nesta Subseção.

Subseção V Da Aprovação

Art. 30. O Chefe do Poder Executivo, aprovando a proposta, editará Decreto Municipal.

Subseção VII Da Vigência

Art. 31. O Plano Setorial entrará em vigor na mesma data do Decreto que o aprovar.

CAPÍTULO III DA CONCESSÃO DOS SERVIÇOS PÚBLICOS DE SANEAMENTO BÁSICO

Art. 32. Fica o Poder Executivo autorizado a contratar, mediante licitação na modalidade concorrência pública, os seguintes serviços públicos:

- I - de abastecimento de água potável e de esgotamento sanitário;
- II - de manejo de resíduos sólidos urbanos e de limpeza pública.

§1º. O procedimento de contratação das concessões autorizadas no *caput* deverão atender ao seguinte:

I - previsão de prazo para universalização do acesso aos serviços públicos no Município.

II - metas progressivas e graduais de expansão dos serviços, de qualidade, de eficiência e de uso racional da água, da energia e de outros recursos naturais;

III – as prioridades de ação, as quais deverão ser compatíveis com as metas estabelecidas no Plano Setorial respectivo;

IV – pleno atendimento ao disposto nos incisos do *caput* do art. 11 da Lei federal nº 11.445, de 05 de janeiro de 2007.

§2º. No que se refere aos serviços previstos no inciso I do *caput*, o procedimento de contratação, além do previsto no § 1º, deverá prever:

I – tarifas de forma a atender às necessidades de investimentos e ao princípio da modicidade;

II - prazo de concessão de trinta anos, admitida prorrogação por igual período;

III - responsabilidade integral do concessionário, mediante reequilíbrio econômico-financeiro, pelo pagamento de eventuais indenizações e ou dívidas contratadas pelo Poder Concedente em razão de eventuais investimentos realizados e não integralmente amortizados pela receita emergente da prestação dos serviços;

IV - definição do vencedor da licitação mediante o critério do inciso V do art. 15 da Lei federal nº 8.987, de 13 de fevereiro de 1995.

§3º. No que se refere aos serviços mencionados no inciso II do *caput*, além do previsto no §1º, deverá o procedimento de contratação atender também ao seguinte:

I - a concessão deverá adotar o modelo de parceria público-privada na modalidade concessão administrativa;

II - autorização para projetos associados, desde que não prejudiquem a boa prestação do serviço concedido e contribuam com a modicidade dos custos aos usuários;

III - prazo de concessão compatível com o período necessário para a amortização integral dos investimentos;

IV - possibilidade de infraestruturas dos serviços serem utilizadas por outros Municípios, bem como do que for necessário para o atendimento ao exigido pelo Governo Federal no acesso a recursos do Orçamento Geral da União destinados aos adequados tratamento e destinação final de resíduos.

§4º. As minutas do edital de licitação e do contrato de concessão relativos aos serviços públicos de saneamento básico serão objeto de consulta pública, pelo período de trinta dias, no interior do qual deverá se realizar audiência pública.

CAPÍTULO IV DA REGULAÇÃO E DA FISCALIZAÇÃO

Art. 33. A regulação e fiscalização dos serviços serão exercidas por órgão a ser criado mediante Lei específica.

Parágrafo único. A regulação e a fiscalização dos serviços dar-se-ão mediante o atendimento integral do previsto na Lei federal nº 11.445, de 05 de janeiro de 2007, bem como de seu decreto regulamentador.

CAPÍTULO V
DO CONTROLE SOCIAL
Seção I
Das Disposições Iniciais

Art. 34. As atividades de planejamento, regulação e prestação dos serviços estão sujeitas ao controle social.

Parágrafo único. Em razão do disposto no *caput* não serão válidos:

I – atos que veiculem normas administrativas de regulação que não tenham sido submetidos à consulta pública, garantido o prazo mínimo de 15 (quinze) dias para a oferta de críticas ou sugestões;

II – os reajustes ou revisão de tarifas ou taxas sem a prévia oitiva do Conselho Municipal de Saneamento Básico;

III – os planos setoriais, ou sua revisão, sem a realização da fase de debates prevista nesta Lei;

IV – os contratos cuja minuta não tenha sido submetida à audiência e consulta públicas.

Seção II
Do Conselho Municipal de Saneamento Básico - COMSAB

Art. 35. Fica o Poder Executivo autorizado a criar o Conselho Municipal de Saneamento Básico – COMSAB, órgão colegiado, de natureza consultiva, cuja finalidade é promover a participação da sociedade na proposição de diretrizes que orientarão a formulação das políticas públicas de saneamento do Município, competindo-lhe:

I – opinar sobre estratégias e prioridades da Política Municipal de Saneamento;

II – acompanhar e avaliar a Política Municipal de Saneamento e o Plano Municipal de Saneamento, bem como as respectivas ações e projetos;

III – propor ao Poder Executivo as diretrizes e as prioridades para a alocação de recursos, sob a Gestão Municipal em ações de saneamento básico, inclusive sob a forma de subsídios;

IV – articular-se com outros conselhos municipais, estaduais ou federais, para a integração de ações.

§1º. O Conselho Municipal de Saneamento Básico será composto paritariamente por 16 (dezesesseis) membros, sendo 08 (oito) do Setor Governamental e 08 (oito) membros da Sociedade Civil, os quais, serão, respectivamente indicados por:

I – Secretaria de Obras e Serviços Urbanos;

Sustentável;

II – Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Desenvolvimento

III – Secretaria Municipal de Saúde;

IV – Secretaria Municipal de Planejamento, Finanças e Orçamento;

V – Poder Legislativo Municipal;

VI – Conselho Regional de Engenharia – CREA;

VII – Clube dos Lojistas;

VIII – União Sinopense de Associações de Moradores – USAMB;

IX – Clubes de Serviço;

X – Instituições de Ensino Superior;

XI - Procuradoria Geral do Município;

XII – órgão responsável pela regulação;

XIII - Secretaria Municipal de Fazenda;

XIV - prestador dos serviços públicos de abastecimento de água e de esgotamento sanitário;

XV – prestador de serviços públicos de manejo de resíduos sólidos;

XVI - órgãos ou entidades de defesa dos direitos do consumidor.

Entidade de Regulação e Fiscalização dos Serviços de Saneamento a ser criado mediante Lei específica.

§3º. Os membros do Conselho serão nomeados através de Decreto do Poder Executivo.

§4º. O Conselho deliberará em reunião própria, suas regras de funcionamento que comporão seu regimento interno, a ser homologado pelo Chefe do Poder Executivo, onde constará entre outras, a periodicidade de suas reuniões.

Art. 36. É assegurado ao Conselho Municipal de Saneamento Básico - COMSAB o acesso a quaisquer documentos e informações produzidos por órgãos ou entidades de regulação ou de fiscalização, bem como poderá requerer a elaboração de estudos com o objetivo de subsidiar a tomada de decisões.

Seção III **Dos Direitos dos Usuários**

Art. 37. São direitos básicos dos usuários de serviços públicos de saneamento básico, entre outros:

- I – a prestação de serviços adequados às suas necessidades;
- II – a modicidade dos preços públicos que assegurem o equilíbrio financeiro do contrato
- II – a equidade entendida como a garantia de fruição dos serviços de saneamento em igual nível de qualidade, sem qualquer tipo de discriminação ou restrição de caráter social ou econômico;
- III – a continuidade, consistente na prestação dos serviços de saneamento sem interrupções, salvo nas hipóteses previstas na legislação;
- IV – o conhecimento dos seus direitos e deveres e das penalidades a que pode estar sujeito;
- V – o acesso:
 - a) a informações sobre os serviços prestados;
 - b) ao manual de prestação do serviço e de atendimento ao usuário, elaborado pelo prestador e aprovado pela respectiva entidade de regulação;
 - c) ao relatório periódico sobre a qualidade da prestação dos serviços.
- VII – a cortesia, traduzida no bom atendimento ao público, em tempo adequado, bem como no fornecimento de informações referentes aos serviços que seja de interesse dos usuários e da coletividade;
- VIII - a participação, por meio de entidades representativas dos usuários, na formulação das políticas públicas de saneamento básico e nos processos de planejamento, fiscalização e avaliação da prestação de serviços, por meio de instâncias de controle social;

Parágrafo único. As normas administrativas de regulação disciplinarão o disposto no *caput* e seus incisos.

Art. 38. O documento de cobrança relativo à remuneração pela prestação de serviços públicos de saneamento básico ao usuário final deverá:

- I – explicitar itens e custos dos serviços definidos pela entidade de regulação, de forma a permitir o seu controle direto pelo usuário;

II – conter informações mensais sobre a qualidade da água entregue aos consumidores, em cumprimento ao inciso I do art. 5º do Anexo do Decreto Federal nº 5.440, de 4 de maio de 2005, ou de norma legal ou regulamentar que vier a substituí-lo.

Parágrafo único. A entidade de regulação dos serviços instituirá modelo de documento de cobrança para a efetivação do previsto no *caput* e seus incisos.

CAPÍTULO VII

DO SISTEMA MUNICIPAL DE INFORMAÇÕES EM SANEAMENTO BÁSICO - SIMISA

Art. 39. Fica instituído o Sistema Municipal de Informações em Saneamento Básico - SIMISA, com os objetivos de:

I - coletar e sistematizar dados relativos às condições da prestação dos serviços públicos de saneamento básico;

II - disponibilizar estatísticas, indicadores e outras informações relevantes para a caracterização da demanda e da oferta de serviços públicos de saneamento básico;

III - permitir e facilitar o monitoramento e avaliação da eficiência e da eficácia da prestação dos serviços públicos de saneamento básico.

IV – permitir que o Município cumpra com a obrigação estipulada no art. 9º, inc. VI, da Lei federal nº 11.445/2007.

§1º. O SIMISA será gerido pelo órgão ou entidade de regulação e fiscalização dos serviços, que disciplinará o seu funcionamento mediante resolução, atendidas as normas federais.

§2º. As informações do SIMISA serão publicadas no sítio que o órgão ou entidade de regulação e fiscalização manter na internet e todos a elas poderão ter acesso, independentemente da demonstração de interesse.

TÍTULO III

DOS ASPECTOS ECONÔMICOS E FINANCEIROS

CAPÍTULO I

Da Sustentabilidade

Art. 40. Os serviços públicos de saneamento básico terão a sustentabilidade econômico-financeira assegurada, sempre que possível, mediante remuneração que permita a recuperação dos custos dos serviços prestados em regime de eficiência:

I - de abastecimento de água potável e de esgotamento sanitário: na forma de tarifas e outros preços públicos, que deverão ser estabelecidos para cada um dos serviços ou para ambos conjuntamente;

II - de manejo de resíduos sólidos urbanos e de manejo de águas pluviais urbanas: por meio de taxa, nos termos da legislação específica, a qual, para os resíduos sólidos poderá ser específica para o tratamento e destinação final.

Parágrafo único. Não podem ser considerados no cálculo de taxas ou tarifas e outros preços públicos os investimentos feitos sem ônus para o prestador, entre eles os:

I - decorrentes de exigência legal aplicável à implantação de empreendimentos imobiliários;

II - provenientes de subvenções ou transferências fiscais voluntárias;

III - transferidos em regime de gestão associada;

IV - sujeitos ao pagamento de contribuição de melhoria;

V - recebidos em doação ou transferência patrimonial voluntária de pessoas físicas ou de instituições públicas ou privadas;

VI - os que forem ressarcidos, sob qualquer forma, diretamente pelos usuários.

CAPÍTULO II DAS DIRETRIZES

Art. 41. A instituição de taxas, ou de tarifas e outros preços públicos, observará as seguintes diretrizes:

I - prioridade para atendimento das funções essenciais relacionadas à saúde pública;

II - ampliação do acesso dos cidadãos e localidades de baixa renda aos serviços;

III - geração dos recursos necessários para realização dos investimentos, objetivando o cumprimento das metas e objetivos do planejamento;

IV - inibição do consumo supérfluo e do desperdício de recursos;

V - recuperação dos custos incorridos na prestação do serviço, em regime de eficiência;

VI - remuneração adequada do capital investido pelos prestadores dos serviços contratados;

VII - estímulo ao uso de tecnologias modernas e eficientes, compatíveis com os níveis exigidos de qualidade, continuidade e segurança na prestação dos serviços;

VIII - incentivo à eficiência dos prestadores dos serviços.

CAPÍTULO III

DO FUNDO MUNICIPAL DE SANEAMENTO BÁSICO E INFRAESTRUTURA URBANA

Seção I

Das Disposições Gerais

Art. 42. Fica instituído o Fundo Municipal de Saneamento Básico e Infraestrutura Urbana junto à Secretaria de Obras, Viação e Serviços Urbanos cujos recursos deverão ser aplicados no custeio de obras e serviços relativos a:

I – intervenções em áreas de influência ou ocupadas predominantemente por população de baixa renda, visando à regularização urbanística e fundiária de assentamentos precários e de parcelamentos do solo irregulares, a fim de viabilizar o acesso dos ocupantes aos serviços públicos de saneamento básico;

II – implantação de redes de coleta e transporte de águas pluviais urbanas, vedada a utilização dos recursos no tamponamento ou canalização de corpos d'água;

III – execução de obras de pavimentação e de drenagem, inclusive eliminação de riscos de enchentes;

IV – ações de educação ambiental em relação aos resíduos sólidos;

V – ações de reciclagem e reutilização de resíduos sólidos, inclusive por meio de associação ou cooperativas de catadores de materiais recicláveis;

VI - desapropriação de áreas para implantação das ações de responsabilidade do Fundo.

Seção II

Dos Recursos Financeiros

Art. 43. O Fundo Municipal de Saneamento Básico e Infraestrutura Urbana será constituído de recursos provenientes:

I – das contrapartidas previstas em contrato de concessão dos serviços públicos de saneamento básico;

II – das dotações orçamentárias a ele especificamente destinadas;

III – dos créditos adicionais a ele destinados;

IV - das doações, reembolsos, legados ou subvenções de pessoas físicas ou jurídicas de direito público ou privado, nacionais ou internacionais;

V - dos rendimentos obtidos com a aplicação de seu próprio patrimônio;

VI - de outras receitas eventuais.

Parágrafo único. Os recursos do Fundo Municipal de Saneamento Básico e Infraestrutura Urbana somente poderão ser aplicados em projetos que tenham sido aprovados pelo Conselho Municipal de Saneamento Básico.

Art. 44. Os recursos do Fundo Municipal de Saneamento Básico e Infraestrutura Urbana serão depositados em conta corrente específica.

Art. 45. O Fundo Municipal de Saneamento Básico e Infraestrutura Urbana terá contabilidade própria, que registrará todos os atos a ele pertinentes, sob a responsabilidade da Secretaria Municipal de Fazenda.

CAPÍTULO IV DA FIXAÇÃO DAS TARIFAS OU TAXAS

Art. 46. A estrutura de remuneração e de cobrança dos serviços poderá levar em consideração os seguintes fatores:

I - capacidade de pagamento dos consumidores;

II - quantidade mínima de consumo ou de utilização do serviço, visando à garantia de objetivos sociais, como a preservação da saúde pública, o adequado atendimento dos usuários de menor renda e a proteção do meio ambiente;

III - custo mínimo necessário para disponibilidade do serviço em quantidade e qualidade adequadas;

IV - categorias de usuários, distribuídas por faixas ou quantidades crescentes de utilização ou de consumo;

V - ciclos significativos de aumento da demanda dos serviços, em períodos distintos;

VI - padrões de uso ou de qualidade definidos pela regulação.

Art. 47. Desde que previsto nas normas administrativas de regulação, grandes usuários poderão negociar suas tarifas com o prestador dos serviços, mediante contrato específico, ouvido previamente o órgão ou entidade de regulação e de fiscalização.

CAPÍTULO V
DO REAJUSTE E DA REVISÃO DE TARIFAS
Seção I
Das Disposições Gerais

Art. 48. As tarifas e outros preços públicos serão fixados de forma clara e objetiva, devendo os reajustes e as revisões ser tornados públicos com antecedência mínima de 30 (trinta) dias com relação à sua aplicação.

Seção II
Dos Reajustes

Art. 49. Os reajustes de tarifas e de outros preços públicos de serviços públicos de saneamento básico serão realizados observando-se o intervalo mínimo de 12 (doze) meses.

Parágrafo único. Os reajustes poderão se dar mediante indicador geral de preços para reajustar a parcela de custos administráveis pelo prestado, e a incorporação da variação real de preços no que se refere às despesas com energia elétrica, tributos e com outros custos não administráveis, respeitando-se os parâmetros de uso racional de insumos e recursos naturais.

Seção III
Das Revisões

Art. 50. As revisões compreenderão a reavaliação das condições da prestação dos serviços e das tarifas e de outros preços públicos praticados, para recomposição do equilíbrio econômico-financeiro, nos termos do estabelecido no instrumento de contrato, e poderão ser:

I - periódicas, realizadas a cada quatro anos, objetivando a apuração e a distribuição dos ganhos de produtividade com os usuários e a reavaliação das condições de mercado;

II - extraordinárias, quando se verificar a ocorrência de fatos não previstos no contrato que estejam fora do controle do prestador dos serviços e que alterem o seu equilíbrio econômico-financeiro.

§1º. As revisões tarifárias terão suas pautas definidas pelo órgão regulador e fiscalizador dos serviços, ouvidos o Conselho Municipal de Saneamento Básico e, mediante audiência e consulta públicas, os órgãos governamentais diretamente interessados, os usuários e os prestadores dos serviços.

§2º. Fica estabelecido, como mecanismo tarifário de indução à eficiência, que os ganhos dela decorrentes pertencerão integralmente ao prestador dos serviços.

§3º. As metas de produtividade poderão ser definidas com base em indicadores de outras empresas do setor.

CAPÍTULO VI DO REGIME CONTÁBIL PATRIMONIAL

Art. 51. Os valores investidos em bens reversíveis pelos prestadores dos serviços contratados constituirão créditos perante o Município, a serem recuperados mediante a exploração dos serviços, nos termos do contrato e das normas de regulação.

§1º Os prestadores deverão contabilizar em seu ativo permanente, em conta de investimento, os créditos mencionados no *caput* e o Município deverá contabilizar em seu ativo permanente do balanço patrimonial os bens reversíveis produzidos pelo investimento, com menção de que estão vinculados por direitos de exploração do prestador.

§2º. Integram o patrimônio do Município e não geram crédito ao prestador os investimentos feitos sem ônus para o prestador, entre eles os mencionados no parágrafo único do art. 41.

§3º. Os investimentos realizados, os valores amortizados e os respectivos saldos serão anualmente auditados e certificados pelo órgão ou entidade de regulação e fiscalização.

§4º. Os créditos decorrentes de investimentos devidamente certificados poderão constituir garantia de empréstimos ou operações de financiamento, destinados exclusivamente aos investimentos nos serviços públicos de saneamento básico objeto do respectivo contrato, inclusive as obras públicas e os projetos associados, direta ou indiretamente, aos referidos serviços.

CAPÍTULO VIII DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 52. A entidade de regulação dos serviços poderá atualizar monetariamente os valores previstos nesta Lei Complementar.

Art. 53. Esta Lei Complementar será regulamentada por Decreto do Poder Executivo no que couber.

Art. 54. Esta Lei Complementar entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 55. Revogam-se as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE SINOP,
ESTADO DE MATO GROSSO.
EM, 06 de dezembro de 2013.

JUAREZ COSTA
Prefeito Municipal

MENSAGEM AO PROJETO DE LEI COMPLEMENTAR Nº. 013/2013

**Senhor Presidente,
Senhores Vereadores,**

Embasado em preceitos regimentais, encaminho para apreciação dos nobres pares desta augusta Casa Legislativa a matéria epigrafada que *“Institui a Política Municipal de Saneamento Básico e dá outras providências”*.

Com a edição da Lei Federal n.º 11.445/2007, de 05 de janeiro de 2007, que estabelece dentre outras disposições às diretrizes nacionais para o saneamento básico, todas as Prefeituras têm obrigação de elaborar seu Plano Municipal de Saneamento Básico - PMSB. O saneamento básico foi definido pela legislação federal retro como o conjunto de serviços, infraestruturas e instalações operacionais, relativo ao processo de abastecimento de água potável; o esgotamento sanitário; o manejo de resíduos sólidos; a drenagem e o manejo de águas pluviais urbanas. Diante dessa premissa e concluída a elaboração do Plano Municipal de Saneamento Básico de Sinop, referente aos Setoriais de Abastecimento de Água Potável e de Esgotamento Sanitário no âmbito do Serviço Autônomo de Água e Esgoto de Sinop – SAAES apresentamos para apreciação dos nobres pares o Projeto de Lei Complementar retro que institui a política municipal para o setor. A matéria tem como escopo a regulamentação do Saneamento Básico em Sinop, com vistas à melhoria da qualidade da saúde pública e da manutenção do meio ambiente de forma equilibrada, buscando o desenvolvimento sustentável. O PMSB fornece as diretrizes ao Poder Público Municipal e à coletividade para a defesa, a conservação e a recuperação da qualidade e a salubridade ambiental, cabendo a todos o direito de exigir a adoção de medidas nesse sentido.

A matéria detalha ainda as regras necessárias e os instrumentos a serem consideradas nos serviços de saneamento básico. Estabelece com clareza os mecanismos de planejamento do setor e propõe os mecanismos para a regulação e fiscalização dos serviços de saneamento, considerando como aspecto importante a participação popular no controle dos serviços prestados e deixa a alternativa de optar pela melhor modalidade na execução destes serviços. Fica proposta a criação do Sistema Municipal de Informações em Saneamento Básico e do Fundo Municipal de Saneamento Básico e Infraestrutura Urbana, ao mesmo tempo em que disciplina os aspectos econômicos e financeiros da prestação dos serviços, concentrando especial atenção nos moldes de fixação das tarifas ou taxas bem como os critérios a serem adotados no reajuste e revisão das mesmas.

Em face do disposto, resta assim justificada a presente matéria, ao mesmo tempo e que esperamos contar com a anuência desta Casa Legislativa na aprovação da matéria em comento, com sua apreciação em **regime de urgência**.

JUAREZ COSTA
Prefeito Municipal

PROJETO DE LEI Nº. 153/2013

DATA: 05 de dezembro de 2013

SÚMULA: Modifica a Lei nº 568/99, de 25 de outubro de 1999 e suas alterações posteriores, promovendo a extinção de cargos e vagas no Quadro de Provimento Efetivo no âmbito da Administração Pública Municipal e dá outras providências.

JUAREZ COSTA, PREFEITO MUNICIPAL DE SINOP, ESTADO DE MATO GROSSO, no uso de suas atribuições legais, faz saber, que a Câmara Municipal de Vereadores aprovou e ele sanciona a seguinte Lei;

Art. 1º. Esta Lei promove modificações na Estrutura Administrativa da Prefeitura Municipal, extinguindo vagas e colocando em extinção cargos do Quadro de Provimento Efetivo da Administração Pública Municipal.

Art. 2º. Ficam extintas do Lotacionograma do Quadro de Provimento Efetivo da Lei nº. 568/99 e suas alterações posteriores, as vagas relacionadas no Anexo I da presente Lei.

Art. 3º. Os cargos ocupados, constantes do Anexo II desta Lei, passam a integrar Quadro em Extinção.

Art. 4º. Os cargos ocupados serão extintos quando ocorrerem a sua vacância, assegurando aos seus ocupantes todos os direitos e vantagens estabelecidos, inclusive sua promoção.

Art. 5º. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE SINOP,
ESTADO DE MATO GROSSO.
EM, 05 de dezembro de 2013.

JUAREZ COSTA
Prefeito Municipal

ANEXO I

VAGAS EXCLUÍDAS

LOTACIONOGRAMA GERAL

I – QUADRO DE PROVIMENTO EFETIVO

CARGO	VAGAS
ADMINISTRADOR HOSPITALAR	03
AUDITOR FISCAL DA RECEITA MUNICIPAL	09
AUXILIAR DE MANUTENÇÃO DE INFRAESTRUTURA	116
AUXILIAR DE NUTRIÇÃO ESCOLAR	101
AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS	45
AUXILIAR INSTRUTOR DE FANFARRA	07
BORRACHEIRO	06
CARPINTEIRO	12
ELETRICISTA DE INSTALAÇÃO EM GERAL	01
ELETRICISTA DE VEIC. AUTOMOTORES	02
FUNILEIRO	03
GARÇOM	01
GARI	76
HISTORIADOR	02
LUBRIFICADOR	05
MECANICO MANUT. MÁQUINAS PESADAS	08
MECANICO MANUT. VEICULOS AUTOMOTORES	04
MECANICO MONTADOR DE MOTORES	08
MESTRE DE OBRAS	03
PADEIRO	10
PEDREIRO	07
PINTOR DE LETREIRO	03
PINTOR DE OBRAS	04
PINTOR DE VEICULOS EM GERAL	02
SECRETARIA EXECUTIVA	01
SEGURANÇA	02
SEGURANÇA	03
SOLDADOR EM GERAL	09
TECNICO EM RAO - X	04
TORNEIRO MECANICO	02
VIGIA	53
ZELADOR	25
TOTAL	539

ANEXO II

CARGOS EM EXTINÇÃO

LOTACIONOGRAMA GERAL

I – QUADRO DE PROVIMENTO EFETIVO

CARGO	REFERÊNCIA	VALOR
ADMINISTRADOR HOSPITALAR	CE - 24	3.935,26
AUDITOR FISCAL DA RECEITA MUNICIPAL	CE - 21	2.671,58
AUXILIAR DE MANUTENÇÃO DE INFRA-ESTRUTURA	CE - 31	832,01
AUXILIAR DE NUTRIÇÃO ESCOLAR	CE - 31	832,01
AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS	CE - 06	888,27
AUXILIAR INSTRUTOR DE FANFARRA	CE - 05	832,01
BORRACHEIRO	CE - 07	944,44
CARPINTEIRO	CE - 10	1.225,56
COZINHEIRA	CE - 05	832,01
ELETRICISTA DE INSTALACAO EM GERAL	CE - 10	1.225,56
ELETRICISTA DE VEIC. AUTOMOTORES	CE - 10	1.225,56
FUNILEIRO	CE - 52	1.827,54
GARÇOM	CE - 06	888,27
GARI	CE - 05	832,01
HISTORIADOR	CE - 24	3.935,26
LUBRIFICADOR	CE - 10	1.225,56
MECANICO MANUT. MÁQUINAS PESADAS	CE - 19	2.068,82
MECANICO MANUT. VEICULOS AUTOMOTORES	CE - 10	1.225,56
MECANICO MONTADOR DE MOTORES	CE - 19	2.068,82
MESTRE DE OBRAS	CE - 19	2.068,82
PADEIRO	CE - 09	1.113,09
PEDREIRO	CE - 10	1.225,56
PINTOR DE LETREIRO	CE - 17	1.858,62
PINTOR DE OBRAS	CE - 10	1.225,56
PINTOR DE VEICULOS EM GERAL	CE - 57	1.615,04
SALVA-VIDAS	CE - 06	888,27
SECRETARIA EXECUTIVA	CE - 22	3.097,62
SEGURANCA	CE - 31	832,01
SOLDADOR EM GERAL	CE - 62	1.766,94
TECNICO EM RAO X	CE - 19	2.068,82
TORNEIRO MECANICO	CE - 16	1.675,28
VIGIA	CE - 05	832,01
ZELADOR	CE - 05	832,01

MENSAGEM AO PROJETO DE LEI Nº. 153/2013

**Senhor Presidente,
Senhores Vereadores,**

Com nossos cordiais cumprimentos, encaminhamos para apreciação desta augusta Casa Legislativa a projeto de lei em epígrafe que *“Modifica a Lei nº 568/99, de 25 de outubro de 1999 e suas alterações posteriores, promovendo a extinção de cargos e vagas no Quadro de Provimento Efetivo no âmbito da Administração Pública Municipal e dá outras providências.”*.

A proposta tem por finalidade promover a extinção de 539 (quinhentos e trinta e nove) vagas ociosas no Lotacionograma Geral da Prefeitura em 33 (trinta) cargos de provimento efetivo, ao mesmo tempo em que coloca tais funções em processo de extinção, haja vista não haver mais interesse da municipalidade de abrir concursos para tais cargos. A medida adotada visa também o princípio da racionalização dos recursos públicos sem que haja prejuízo à qualidade dos serviços prestados.

Acrescenta-se que a extinção dos cargos ocupados dar-se-à de forma gradual, conforme se tornem vagos. Com isso, os servidores que atualmente ocupem essas funções permanecerão no exercício de suas atividades, evitando que os mesmos sejam postos em disponibilidade remunerada, o que geraria um desperdício de mão de obra, inclusive assegurando aos seus ocupantes todos os direitos e vantagens estabelecidos em Lei, inclusive sua promoção.

Justificada a matéria, esperamos contar com o apoio dessa Edilidade para a aprovação do Projeto de Lei supra, requerendo sua apreciação **em regime de urgência**.

Atenciosamente

JUAREZ COSTA
Prefeito Municipal

PROJETO DE LEI Nº. 157/2013

DATA: 09 de dezembro de 2013

SÚMULA: Modifica a Estrutura Administrativa da Prefeitura Municipal, promovendo a fusão de Unidades Administrativas, instituindo áreas de competências e atribuições, alterando a Lei nº. 567/99, e dá outras providências.

JUAREZ COSTA, PREFEITO MUNICIPAL DE SINOP, ESTADO DE MATO GROSSO, no uso de suas atribuições legais, faz saber, que a Câmara Municipal aprovou e ele sanciona a seguinte Lei;

Art. 1º. Esta Lei promove a fusão da Unidade Administrativa da Secretaria Municipal de Finanças e Orçamento - SFO com a Unidade Administrativa da Secretaria Municipal de Planejamento, Ciência e Tecnologia – SEPLAN, passando a denominar-se Secretaria Municipal de Planejamento, Finanças e Orçamento – SPFO.

Art. 2º. São as seguintes as áreas de competência e atribuição da Secretaria Municipal de Planejamento, Finanças e Orçamento:

I - SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, FINANÇAS E ORÇAMENTO:

a) Competência: Unidade administrativa encarregada da política financeira e orçamentária do Município, bem como incumbida da coordenação do processo de planejamento governamental de forma integrada, assistindo e assessorando o Chefe do Poder Executivo nos assuntos relacionados com as ações do Plano de Desenvolvimento Integrado – PDI; da sistematização da produção e do acesso à informação governamental, através do Portal Transparência; o fomento às parcerias com Universidades e entidades de Ciência e Tecnologia no desenvolvimento de pesquisas com vistas à atender as demandas municipais do setor e pela coordenação do acompanhamento e monitoramento do Plano de Ação Estratégica no desenvolvimento do “*Programa Nacional de Investimento em Logística de Aeroportos*” em âmbito local.

b) Atribuições: exercer as atividades referentes ao lançamento, fiscalização e arrecadação dos tributos e demais rendas municipais; propor e programar medidas que visem o incremento da arrecadação de receitas tributárias ou não; auxiliar na fiscalização de posturas municipais relativas a tributos; recebimento, pagamento, guarda e movimentação do dinheiro e outros valores do Município; elaborar e executar o Plano Plurianual, a Lei de Diretrizes Orçamentárias e o Orçamento Anual; auxiliar no controle e escrituração contábil da Prefeitura e no assessoramento geral em assuntos fazendários e demais atividades que lhe forem atribuídas pelo Chefe do Executivo. Implementar e acompanhar o Plano de Desenvolvimento Integrado – PDI, instrumento que objetiva a transferência de tecnologia e conhecimento na prevenção de equívocos, além de auxiliar na condução das boas práticas na gestão pública. Implantar e conduzir o processo

de acesso à informação, através do Portal Transparência, garantido o direito constitucional de acesso dos cidadãos às informações públicas e seus dispositivos. Construção de banco de dados que, por meio de pesquisas e novas tecnologias, possam auxiliar no alcance das metas propostas pelas secretarias, auxiliando na tomada de decisões e por fim, coordenar todas as atividades para implantação do “Programa Nacional de Investimento em Logística de Aeroportos”, ação de demanda estratégica, cujo planejamento e organização irão projetar o setor aeroviário local a longo prazo.

Art. 3º. A Unidade Administrativa da Secretaria Municipal de Planejamento, Finanças e Orçamento – SPFO passa a ter a seguinte estrutura:

001 – SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, FINANÇAS E ORÇAMENTO:

Unidades subordinadas:

- 003.1- Secretaria Adjunta de Finanças e Orçamento – SAFO;
- 003.1.1 - Diretoria Adjunta de Administração Financeira – DAAF;
- 004.1.1 - Coordenadoria de Administração Financeira – CAF;
- 005.1.1.1 - Departamento de Finanças – DEFI;
- 006.1.1.1.1 - Divisão de Finanças – DIFIN;
- 008.1.1.1.1.1 – Setor de Finanças – STFINA;
- 005.1.1.2 - Departamento de Operação e Manutenção de Programas – DEOM;
- 006.1.1.2.1 - Divisão de Operação e Manutenção de Programas – DIOMP;

- 003.2.1- Diretoria Adjunta de Administração Contábil – DAAC;

- 004.2.1 - Coordenadoria de Administração Contábil – CAC;
- 005.2.1.1 - Departamento de Contabilidade – DECO;
- 004.2.2 - Coordenadoria de Projetos de Captação de Recursos;
- 003.3.1 - Diretoria Adjunta de Administração Tributária – DAAT;
- 004.3.1 - Coordenadoria de Administração Tributária – CAT;
- 005.3.1.1 - Departamento de Administração Tributária – DEAT;
- 006.3.1.1.1 - Divisão de Impostos e Taxas – DIITA;
- 008.3.1.1.1.1 – Setor de Impostos de Taxas – SETIMT;
- 006.3.1.1.2 - Divisão de Contribuição de Melhoria – DICME;
- 008.3.1.1.2.1 – Setor de Contribuição de Melhoria – SETCME;
- 005.3.1.2 - Departamento de Processos Administrativos;
- 004.3.2- Coordenadoria de Fiscalização – COF;
- 006.3.2.1 - Divisão de Fiscalização – DIVFI;
- 004.3.3 - Coordenadoria de Impostos e Taxas;
- 005.3.3.1 - Departamento de Cobrança de Impostos e Taxas;
- 005.3.3.2 - Departamento de IPTU;
- 006.3.3.2.1 - Divisão de Cadastro;
- 005.3.3.3 - Departamento de Contribuição de Melhoria;
- 003.4.1- Diretoria Adjunta de Orçamento – DIAO;

005.4.1 - Departamento de Administração Orçamentária – DIVOR.

0061.1 - Departamento de Planejamento Integrado - DPI;

006.1.2 - Departamento de Programa de Desenvolvimento Integrado - DPDI;

006.1.2.3 - Diretoria Aeroportuária - DIRA;

006.1.2.3.4 - Superintendência Aeroportuária - SUPA.

Art. 4º. Em decorrência do disposto nesta Lei, a estrutura organizacional proveniente da fusão será transferida para a Secretaria ora criada, com seus cargos, atribuições, bens patrimoniais, acervo e pessoal.

Art. 5º. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, produzindo seus efeitos financeiros a partir de 01 de janeiro de 2014.

Art. 6º. Ficam revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL,
ESTADO DE MATO GROSSO.
EM, 09 de dezembro de 2013.

JUAREZ COSTA
Prefeito Municipal

MENSAGEM AO PROJETO DE LEI Nº. 157/2013

**Senhor Presidente,
Senhores Vereadores,**

Submeto à elevada consideração de Vossa Excelência e deste Egrégio Parlamento Municipal a propositura de Lei em comento que “*Modifica a Estrutura Administrativa da Prefeitura Municipal, promovendo a fusão de Unidades Administrativas, instituindo áreas de competências e atribuições, alterando a Lei n.º. 567/99, e dá outras providências.*”.

Trata a matéria em apreço da unificação da Secretaria Municipal de Finanças e Orçamento - SFO com a Secretaria Municipal de Planejamento, Ciência e Tecnologia – SEPLAN, criando a partir daí a *Secretaria Municipal de Planejamento, Finanças e Orçamento – SPFO* aglutinando todas as atividades pertinentes à política financeira e orçamentária do Município, com as de planejamento estratégico, em especial com o incremento do Plano de Desenvolvimento Integrado – PDI e o Portal da Transparência. A nova estrutura tende a ser dinâmica, moderna e condizente com o desenvolvimento do município.

Justificado nestes termos encaminho o projeto para aprovação dos nobres pares desta augusta Casa de Leis, ao mesmo tempo em que requeremos sua apreciação em **regime de urgência**.

Atenciosamente,

JUAREZ COSTA
Prefeito Municipal