

DIÁRIO OFICIAL



Acesse o Diário:



Palácio dos Ferroviários • Pç. Gaioso Neves, 129 • Centro • Araguari, MG • CEP 38440-001 • Tel. (34) 3690-3000

Ano 12 Edição 1455

Quarta-feira, 31 de agosto de 2022

www.araguari.mg.gov.br

LEIS E DECRETOS

DECRETO Nº 161, DE 22 DE AGOSTO DE 2022. REGULAMENTA O ART. 191 DA LEI COMPLEMENTAR Nº 116, DE 23 DE JULHO DE 2015 QUE INSTITUI O CÓDIGO DE SAÚDE O MUNICÍPIO DE ARAGUARI.

O Prefeito de Araguari, do Estado de Minas Gerais, no uso de suas atribuições legais que lhe confere o art. 71, inciso VI, da Lei Orgânica Municipal, de 21 de abril de 1990,

CONSIDERANDO a necessidade de regulamentar as ações de fiscalização de que trata o art. 191 da Lei Complementar nº 116, de 23 de julho de 2015,

DECRETA:

Art. 1º O presente Decreto regulamenta a uniformização das ações de fiscalização da Vigilância Sanitária de que trata o art. 191 da Lei Complementar nº 116, de 23 de julho de 2015.

Art. 2º As ações de fiscalização da Vigilância Sanitária serão realizadas com base na legislação sanitária vigente e deverá seguir a uniformização constante do Anexo a este Decreto.

Parágrafo único. A uniformização das ações de fiscalização de que trata o caput deste artigo, aplica-se às feiras, eventos, ambulantes, circos, parques de diversões e/ou congêneres, inclusive ao comércio itinerante.

Art. 3º Revogadas as disposições em contrário o presente Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAGUARI,
Estado de Minas Gerais, em 22 de agosto de 2022.
RENATO CARVALHO FERNANDES
Soraya Ribeiro de Moura

ANEXO

1. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

1.2 Boas Práticas Sanitárias para Comércio Ambulante e Itinerante de Alimentos, em feiras, eventos, circos, parques de diversão e/ou congêneres, bem como em logradouros públicos.

O Município de Araguari, através da Secretaria Municipal de Saúde, buscando esclarecer e uniformizar as ações de fiscalização sanitária do comércio ambulante e itinerante de alimentos, em

feiras, eventos, circos, parques de diversão e/ou congêneres, bem assim, em logradouros públicos, com fundamento na Lei Complementar nº 116, de 23 de julho de 2015 e na RDC 216, de 2004 e demais normas sanitárias e de condutas correlatas aplicáveis à matéria, pelo presente documento, patroniza os critérios de fiscalização relativos aos riscos sanitários no tocante ao preparo, armazenamento e comercialização, bem assim, as boas práticas para comercialização de alimentos.

2. EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

2.1 Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual. (RDC 216/04);

2.2 Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção (RDC 216/04);

2.3 Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção (RDC 216/04).

3. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

3.1 Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.

(RDC216/04).

4. ABASTECIMENTO DE ÁGUA

4.1 Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica;

4.2 O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

5. MANEJO DOS RESÍDUOS

5.1 Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.

6. MANIPULADORES

6.1 O controle da saúde dos manipuladores deve ser registrado e realizado de acordo com a legislação específica;

6.2 Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde;

6.3 Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim;

6.4 Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e anti-sepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios;

6.5 Os manipuladores não devem fumar, falar



DIÁRIO OFICIAL

Órgão de Imprensa Oficial da Administração Pública Direta e Indireta, editado pela Secretaria Municipal de Gabinete e publicado de acordo com a Lei n.º 3.208, de 11 de junho de 1997.

Renato Carvalho Fernandes

Prefeito Municipal

Maria Cecília de Araujo

Vice Prefeita

Levi de Almeida Siqueira

Secretário de Gabinete

O conteúdo das publicações é de responsabilidade dos

órgãos da Administração Direta e Indireta emissores dos atos administrativos e encaminhados à Secretaria de Gabinete através do email: correiooficial@araguari.mg.gov.br

Fones: (34) 3690-3006 e 3690-3054

Tiragem: Eletrônica

Diagramação:

Diogo Machado Cunha e Sousa - Matrícula 227093 - Registro Profissional: 19228/MG

Responsável Técnico:

Diogo Machado Cunha e Sousa - Matrícula 227093 - Registro Profissional: 19228/MG

desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular

dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades;

6.6 Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.

7. MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS

7.1 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos;

7.2 Observar os padrões específicos de registro, conservação, embalagem, rotulagem e prazo de validade dos produtos expostos à venda, armazenados ou entregues ao consumo (LC 116/15, art. 200, I).

8 PREPARAÇÃO DO ALIMENTO

8.1 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica;

8.2 Usar e expor ao consumo somente produtos registrados pelo órgão competente; (LC 116/15, art. 200, II);

8.3 Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo;

8.4 Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a anti-sepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados;

8.5 As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado;

8.6 Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original;

8.7 Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação;

8.8 O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos;

8.9 A eficácia do tratamento térmico deve ser avaliada pela verificação da temperatura e do tempo utilizados e, quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor na parte central do alimento;

8.10 Para os alimentos que forem submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para um tratamento térmico, deve-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado;

8.11 Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça;

8.12 Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deve-se proceder ao descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor. Excetuam-se os casos em que o fabricante do alimento recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, devendo ser seguidas as orientações constantes da rotulagem;

8.13 O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção;

8.14 Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.

8.15 Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento;

8.16 O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação

cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado

deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

8.17 O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C (quatro graus Celsius) e inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

8.18 Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento deve-se apor no invólucro do mesmo, no

mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada.

8.19 Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.

9. EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO

9.1 Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da anti-sepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis;

9.2 O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes;

9.3 Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres, devem ser descartáveis ou, quando feitos de material não-descartável, devidamente higienizados, sendo armazenados em local protegido;

9.4 A área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas, deve ser reservada. Os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos preparados, embalados ou não.

10. DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO

10.1 Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados. Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido;

10.2 Os serviços de alimentação devem implementar Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados aos seguintes itens: a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis; d) Higiene e saúde dos manipuladores;

10.3 Os POP's referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis devem conter as seguintes informações: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável, os POP's devem contemplar a operação de desmonte dos equipamentos;

10.4 Os POP's relacionados à higiene e saúde dos manipuladores devem contemplar as etapas, a frequência e os princípios ativos usados na lavagem e anti-sepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Deve-se especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução. O programa de capacitação dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários.

11. RESPONSABILIDADE

11.1 O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para

responsabilidade técnica;

11.2 O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas:

- Contaminantes alimentares;
- Doenças transmitidas por alimentos;
- Manipulação higiênica dos alimentos;
- Boas Práticas.

11.2.1 Os funcionários deverão estar capacitados, com os devidos registros dos treinamentos, quanto aos Procedimentos Operacionais Padrão e ao Manual de Boas Práticas, devendo esses estarem em local de fácil acesso para consulta. (LC 116/15).

12. Sugestão de documentação para requerimento de Alvará Sanitário para ambulantes e itinerante:

- Anexo I e II (Requerimento para Alvará Sanitário e Responsável Técnico pela atividade);
- Certificado de Responsabilidade Técnica emitido pelo Conselho Regional ao qual pertence o profissional OU Curso de Boas Práticas e Manipulação de Alimentos;
- Cópia do Contrato Social da Empresa e/ou Alterações contratuais (quando houver) ou CCMEI;
- Anexar cópia de Licença de Funcionamento emitido pelo Departamento de Tributação e pela Secretaria Serviços Urbanos;
- Documentos pessoais (cópia) RG, CPF ou Conselho de Classe – trazer original para conferência;
- Anexar cópia do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- Se possível, a dispensa do Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros.

DECRETO Nº 165, DE 31 DE AGOSTO DE 2022.

PROMOVE ATUALIZAÇÃO DO VALOR MONETÁRIO DA RESPECTIVA BASE DE CÁLCULO PARA O IMPOSTO PREDIAL E TERRITORIAL URBANO - IPTU DO EXERCÍCIO DE 2022.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE ARAGUARI, Estado de Minas Gerais, no uso de suas atribuições legais, e

CONSIDERANDO a necessidade de promover atualização do valor monetário da respectiva base de cálculo para o Imposto Predial e Territorial Urbano - IPTU do exercício de 2022;

CONSIDERANDO que o art. 97, § 2º do Código Tributário Nacional prevê não constituir majoração de tributo, para os fins do disposto no inciso II do referido artigo, a atualização do valor monetário da respectiva base de cálculo;

CONSIDERANDO que a simples atualização monetária da base de cálculo do imposto, realizada segundo índices oficiais que espelham a inflação acumulada do exercício financeiro em referência, não se confunde com a majoração da própria base de cálculo, estando autorizada independentemente de lei, a teor do que preceitua o art. 97, § 2º, do CTN;

CONSIDERANDO que o art. 238, § 2º da Lei Complementar nº 071, de 29 de dezembro de 2010, dispõe que os valores venais dos imóveis serão reajustados somente pelo percentual da inflação acumulada dos doze (12) meses do ano anterior, apurado pelo Índice de Preço ao Consumidor Amplo - IPCA, da Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE;

CONSIDERANDO que “É defeso, ao Município, atualizar o IPTU, mediante decreto, em percentual superior ao índice oficial de correção monetária” (Súmula nº 160 do STJ);

E, CONSIDERANDO que, sem a citada atualização monetária, resultaria redução para a arrecadação do IPTU para o exercício de 2022, nesta

cidade, do que adviria sério comprometimento para as finanças públicas,

D E C R E T A:

Art. 1º Os valores monetários da respectiva base de cálculo do Imposto Predial e Territorial Urbano - IPTU, ficam atualizados para o exercício de 2022, mediante a aplicação do percentual da inflação do período de dezembro de 2020 a novembro de 2021 do Índice de Preço ao Consumidor Amplo - IPCA, da Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, conforme quadro seguinte:

Período de Correção Monetária	Índice de Preço ao Consumidor Amplo - IPCA, acumulado de 12 meses por período em (%)	Fator de correção monetária a ser utilizado na Correção da Base de Cálculo do IPTU
Dezembro/20 a novembro/21	10,74	1,1074

Art. 2º Os percentuais da inflação acumulada do Índice de Preço ao Consumidor Amplo - IPCA, da Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, de que trata o artigo anterior aplicam-se ao valor venal dos imóveis constante da planta genérica de valores dos terrenos e tabela de preços de construções a que se refere o art. 237 da Lei Complementar nº 071, de 29 de dezembro de 2010, bem como ao valor do metro quadrado do tipo de edificação constante da Tabela VI da referida Lei Complementar (Código Tributário do Município de Araguari).

Art. 3º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAGUARI, Estado de Minas Gerais, em 31 de agosto de 2022.

RENATO CARVALHO FERNANDES

Thiago Rafael Dias de Faria

DECRETO Nº 166, DE 31 DE AGOSTO DE 2022.

APROVA O CALENDÁRIO TRIBUTÁRIO DO MUNICÍPIO DE ARAGUARI PARA O EXERCÍCIO DE 2022.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE ARAGUARI, Estado de Minas Gerais, no uso de suas atribuições legais, e

CONSIDERANDO a necessidade de ser baixado o Calendário Tributário do Município de Araguari para o exercício de 2022, conforme estabelece o art. 212 e seguintes da Lei Complementar nº 071/10, de 30 de dezembro de 2010;

E, CONSIDERANDO o disposto no Decreto nº 165, de 31 de agosto de 2022, que “Promove atualização do valor monetário da respectiva base de cálculo para o Imposto Predial e Territorial Urbano - IPTU do exercício de 2022”;

D E C R E T A:

Art. 1º Fica aprovado o Calendário Tributário Anual de Pagamento dos Tributos Municipais que menciona, de acordo com as datas estabelecidas neste Decreto para o exercício de 2022, conforme disposto no art. 212, da Lei Complementar nº 071/10, de 30 de dezembro de 2010 (Código Tributário) e em consonância com o Decreto nº 165, de 31 de agosto de 2022.

Art. 2º O IPTU - Imposto Predial e Territorial Urbano em cota única poderá ser pago até o dia 10

de outubro de 2022.

§ 1º O IPTU - Imposto Predial e Territorial Urbano poderá ser pago em até 5 (cinco) parcelas mensais e consecutivas sendo o valor mínimo da parcela de R\$100,00 (cem reais), nos seguintes vencimentos:

- 1ª parcela 10/10/2022;
- 2ª parcela 10/11/2022;
- 3ª parcela 12/12/2022;
- 4ª parcela 10/01/2023;
- 5ª parcela 10/02/2023.

§ 2º Será cobrada, juntamente com o IPTU - Imposto Predial e Territorial Urbano, a Taxa de Coleta de Lixo e a Contribuição para Custeio da Iluminação Pública, esta, de terrenos vagos.

Art. 3º Os contribuintes do ISSQN sujeitos ao lançamento por homologação deverão recolher o imposto devido até o último dia útil do mês subsequente ao de ocorrência do fato gerador.

Art. 4º Os contribuintes do ISSQN sujeitos ao lançamento por ofício deverão recolher o imposto, em cota única, até o último dia útil do mês de outubro de 2022, podendo o valor respectivo ser dividido em até 5 (cinco) parcelas mensais e sucessivas, com vencimento até o último dia útil de cada mês, a partir de outubro de 2022, sendo o valor mínimo de R\$100,00 (cem reais).

Art. 5º A taxa de licença para localização, fiscalização, instalação e funcionamento, bem como a taxa de publicidade, serão cobradas, em cota única, com vencimento até o dia 31 de outubro de 2022.

Art. 6º As pessoas jurídicas inscritas no simples nacional nos termos da Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006, com suas alterações c/c a Lei Complementar Municipal nº 105, de 27 de novembro de 2014, pagarão o Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza - ISSQN por lançamento ofício em 2 (duas) parcelas mensais nos dias 31 de outubro de 2022 e 30 de novembro de 2022.

Art. 7º Na hipótese de não funcionamento do órgão tributário e dos agentes arrecadadores fica o vencimento do tributo automaticamente transferido para o primeiro dia útil seguinte.

Art. 8º O pagamento de qualquer tributo após o prazo de vencimento fixado nesse calendário, implicará na aplicação das seguintes penalidades:

I - multa moratória de 2% (dois por cento) ao mês ou fração de mês, para créditos do exercício corrente;

II - juros de mora de 1% (um por cento) ao mês ou fração;

III - atualização monetária pela Unidade Fiscal de Referência do Município de Araguari - UFRA.

Art. 9º As isenções do IPTU - Imposto Predial e Territorial Urbano, concedidas com base na legislação municipal serão requeridas, pelo contribuinte, mediante preenchimento de formulário específico junto ao órgão tributário.

Parágrafo único. A concessão ou não da isenção ficará condicionada ao atendimento do disposto no caput deste artigo e à análise dos documentos anexados.

Art. 10. Revogadas as disposições em contrário, este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAGUARI, Estado de Minas Gerais, em 31 de agosto de 2022.

RENATO CARVALHO FERNANDES

Thiago Rafael Dias de Faria

ATOS DO CHEFE DO PODER EXECUTIVO

PORTARIANº 1805/2022

“EXONERA A PESSOA QUE MENCIONA”

O Prefeito Municipal de Araguari, usando de suas atribuições legais...

RESOLVE:

Art. 1º - Exonerar a Sra. THAYNNÁ KÉSSIA DE ABREU PINHEIRO, do cargo de Assessor de Controladoria, da Controladoria Municipal.

Art. 2º - Revogadas as disposições em contrário esta portaria, entra em vigor na data de sua publicação, com a produção de seus efeitos a contar de 31/08/2022.

Gabinete do Prefeito Municipal de Araguari, Estado de Minas Gerais, 31 de agosto de 2022.

RENATO CARVALHO FERNANDES

Prefeito Municipal

MARCOS VINICIUS DE LIMA RODRIGUES

Secretário de Administração

RETIFICAÇÃO DA PORTARIA Nº 1803/2022

NA PORTARIA Nº 1803/2022

Onde se lê:

Art. 1º - Nomear Interinamente o Sr. GLAUCO SOUSA RIBEIRO, no cargo SECRETÁRIO MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, ORÇAMENTO E HABITAÇÃO, por 12 (doze) dias, de 31/08/2022 a 11/09/2022, durante o período de férias do titular do cargo.

Leia-se:

Art. 1º - Nomear Interinamente o Sr. GLAUCO SOUSA RIBEIRO, no cargo SECRETÁRIO MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, ORÇAMENTO E HABITAÇÃO, por 05 (cinco) dias, de 05/09/2022 a 09/09/2022, durante o período de férias do titular do cargo.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAGUARI, Estado de Minas Gerais, em 31 de agosto de 2022.

RENATO CARVALHO FERNANDES

Prefeito Municipal

MARCOS VINICIUS DE LIMA RODRIGUES

Secretário de Administração

PORTARIA Nº 1810/2022

“CONCEDE AFASTAMENTO À GESTANTE”

O Prefeito Municipal de Araguari, usando de suas atribuições legais...

RESOLVE:

Art. 1º Nos termos do Art.6º, inciso XVIII da Constituição Federal e Art. 2º, § 1º da Lei 10.710, de 05 de agosto de 2003, e conforme Lei Municipal nº 4.524 de 06 de julho de 2009 (estende a licença Maternidade e Paternidade para os Servidores públicos Municipais), CONCEDER a RAFAELA LETICIA LUCIO DA SILVA, matrícula 401746, ocupante do cargo de SERVIÇOS GERAIS FEMININO (TEMPORÁRIA) - LICENÇA MATERNIDADE por 120 dias, a partir de 20 DE AGOSTO DE 2022, POR TRATAR-SE DE CONTRATAÇÃO TEMPORÁRIA LEI Nº 5283 DE 26 DE NOVEMBRO DE 2013 - Art. 2º - Art.14º - X (licença à gestante, sem prejuízo do emprego e do salário, com duração de 120 dias).

Art. 2º Revogadas as disposições em contrário a presente Portaria entra em vigência nesta data, com a produção de seus efeitos a contar de 20/08/2022.

Gabinete do Prefeito Municipal de Araguari, Estado de Minas Gerais, 31 de agosto de 2022.

RENATO CARVALHO FERNANDES

Prefeito Municipal

MARCOS VINICIUS DE LIMA RODRIGUES

Secretário de Administração

EDUCAÇÃO

EXTRATO DE PUBLICAÇÃO

FORNECEDORES: V. C. DA ROCHA DISTRIBUIDORA – CNPJ: 05.808.979/0001-42- ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº201/2022 – Valor:

R\$12.200,00 (doze mil e duzentos reais). SUPRIPRIME SUPRIMENTOS DE INFORMÁTICA EIRELI – CNPJ: 43.299.151/0001-03- ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº202/2022- Valor: R\$24.900,00 (vinte e quatro mil e novecentos reais) - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 087/2022, RP Nº 060/2022, PROCESSO LICITATÓRIO Nº174/2022 – objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM REGARGA DE TONER REMANUFATURADO PARA ATENDER OS DEPARTAMENTOS DA SEDE DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, especificado(s) no(s) item(ns) 3 do Termo de Referência, anexo I do edital de Pregão nº 087/2022, que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição. VIGÊNCIA: 29/08/2022 à 29/08/2023- totalizando o valor global das Atas de Registros de Preços: R\$37.100,00 (Trinta e Sete Mil e Cem Reais). SECRETÁRIO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO –GILMAR GONÇALVES CHAVES. Araguari, 31 de agosto de 2022

ESPORTES

EXTRATO DE PUBLICAÇÃO

FORNECEDOR: SIGMA ENGENHARIA E CONSTRUÇÃO LTDA – CNPJ: 15.015.196/0001-65- CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº. 197/2022 - CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº.003/2022 -PROCESSO Nº 112/2022. Objeto CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM CONSTRUÇÃO CIVIL PARA CONSTRUÇÃO DA ARENA MULTIUSO CONFORME CONVÊNIO 1491002045/2021/SEGOV/PADEM FIRMADO ENTRE A PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAGUARI, ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ESPORTES E JUVENTUDE E A SECRETARIA ESTADUAL DE GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS, QUE SERÁ PAGO COM RECURSOS DO CONVÊNIO E CONTRAPARTIDA DA PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAGUARI, CONFORME PROJETO BÁSICO, MEMORIAL DESCRITIVO, PLANILHA ORÇAMENTÁRIA, CRONOGRAMA FÍSICO FINANCEIRO E PROJETOS ANEXOS, mediante Contrato, conforme especificações constantes neste instrumento convocatório. Vigência 01/08/2022 a 01/08/2023- Valor: R\$3.201.216,92 (três milhões, duzentos e um mil, duzentos e dezesseis reais e noventa e dois centavos). SECRETARIA MUNICIPAL DE ESPORTES E DA JUVENTUDE – WESLEY MARCOS LUCAS DE MENDONÇA.

EXTRATO DE RESULTADO

EXTRATO DE RESULTADO DO 1ª COPA REGIONAL DE VOLEI DE ARAGUARI - CRAVA REALIZADO PELA PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAGUARI ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ESPORTES E JUVENTUDE. A Secretaria Municipal de Esportes e Juventude, vem por meio deste dar publicidade ao resultado da 1ª Copa Regional de Vôlei de Araguari com os seguintes classificados: CATEGORIA ABERTO – 1º LUGAR: Arcus/Sistemas/Aprov - responsável pela equipe: André Luis de Oliveira, CPF 067223956-69 2º LUGAR Diva (Divisão independente de Vôlei de Araguari, responsável pela equipe: Lucas Peixoto de Deus Ferreira, CPF 10002694647 3º LUGAR Pires do rio Vôlei, responsável pela equipe: Cintia Cipriano da Silva, CPF 00399001182; CATEGORIA MASTER – 1º LUGAR: Arcus Sistemas/Olimpus Carrijo, responsável pela equipe: André Luis de Oliveira, CPF 06722395669 2º LUGAR: Eva Master, responsável pela equipe: Denia Mayse Borges, CPF 04528206692 3º LUGAR: Master 40+, responsável pela equipe: Mabel Ferreira Braz, CPF 00106085670. Publicação em 31 de agosto de 2022. No Correio Oficial do Município, conforme Lei Municipal nº 3208/1997. Wesley M. Lucas de Mendonça – Secretário Municipal de Esportes e Juventude

PLANEJAMENTO, ORÇAMENTO E HABITAÇÃO

EXTRATO DE EMPENHO

DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº045/2022

PROCESSO DE COMPRAS 620/2022

AUTORIZAÇÃO DE EMPENHO: 3508/2022

Nota de empenho: 2022NE009093. SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO - FAVORECIDO: CURINGA VEÍCULOS LTDA – HITÓRICO: É AQUISIÇÃO DE PEÇAS PARA A REVISÃO DO CARRO NOVA STRADÁ ENDURANCE CD 1.4, PLACA RNX-4C81, LOTADA NA SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, ORÇAMENTO E HABITAÇÃO E SERVIÇOS DE PRIMEIRA REVISÃO. Ficha: 136 Dotação Orçamentária: 02.05.04.122.0002.2015.3.3.90.30.00 - Fonte de Recurso: 100 – Receitas não Vinculados de Impostos - Valor Total do Empenho: R\$ 291,97 (Duzentos e noventa e um reais, noventa e sete centavos).

EXTRATO DE EMPENHO

DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº045/2022

PROCESSO DE COMPRAS 620/2022

AUTORIZAÇÃO DE EMPENHO: 3509/2022

Nota de empenho: 2022NE008939. SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO - FAVORECIDO: CURINGA VEÍCULOS LTDA – HITÓRICO: É AQUISIÇÃO DE PEÇAS PARA A REVISÃO DO CARRO NOVA STRADÁ ENDURANCE CD 1.4, PLACA RNX-4C81, LOTADA NA SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, ORÇAMENTO E HABITAÇÃO E SERVIÇOS DE PRIMEIRA REVISÃO. Ficha: 139 Dotação Orçamentária: 02.05.04.122.0002.2015.3.3.90.39.00 - Fonte de Recurso: 100 – Receitas não Vinculados de Impostos - Valor Total do Empenho: R\$ 187,50 (Cento e oitenta e sete reais, cinquenta centavos).

SAÚDE

EDITAL DE CREDENCIAMENTO

EDITAL DE CREDENCIAMENTO Nº 013/2022

– PROCESSO Nº 273/2022

O MUNICÍPIO DE ARAGUARI, no Estado de Minas Gerais, através do Secretário Municipal de Saúde, comunica aos interessados que será realizado a CONTRATAÇÃO DE PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE CONSULTAS MÉDICAS AOS USUÁRIOS DO SUS, NA ESPECIALIDADE DE PNEUMOLOGIA PARA ATENDER A DEMANDA DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, mediante contrato formalizado de acordo com o anexo deste Edital, podendo a documentação necessária ser entregue no Departamento Administrativo de Licitações da Secretaria de Saúde, sediado na Rua Doutor Afrânio nº 163, salas 02 e 03 ou via e-mail: licitacaosaude2@gmail.com, a partir das 13:00 do dia 19 de setembro de 2022. Ficam convocados todos aqueles que tiverem o interesse na matéria e que se enquadrarem nas condições estabelecidas no inteiro teor do Edital, cujas cópias poderão ser obtidas no endereço acima mencionado, em qualquer dia útil e durante o expediente normal, mediante o recolhimento da quantia de R\$ 5,00 (cinco reais), que deverá ser depositada na conta nº 33-0, Agência 0096, operação 006 – Poder Público, da Caixa Econômica Federal S/A, ou gratuitamente através do site da Prefeitura Municipal de Araguari/MG www.araguari.mg.gov.br mais informações pelo telefone (034) 3690- 3214.

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO

Considerando parecer da Assessoria Jurídica do Departamento Administrativo de licitações e Contratos da SMS, DECLARO que foram atendidas no PROCESSO LICITATÓRIO nº. 103/2022, modalidade PREGÃO ELETRÔNICO Nº.056/2022, cujo objeto é o AQUISIÇÃO DE MATERIAIS PERMANENTES

(MOBILIÁRIO, MATERIAIS E EQUIPAMENTOS) E DE CONSUMO PARA ATENDER A NECESSIDADE DO DEPARTAMENTO DE FISIOTERAPIA (CENTRO DE REABILITAÇÃO MUNICIPAL) DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE ARAGUARI-MG, em toda a sua tramitação, a legislação pertinente. Assim sendo, satisfazendo à legalidade e ao mérito administrativo, HOMOLOGO o PROCESSO LICITATÓRIO nº. 103/2022, modalidade PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 056/2022; com fundamento no artigo 46 do Decreto Federal nº 10.024 de 29 de setembro de 2019, ADJUDICANDO o objeto licitado a favor das empresas AQUARELA COMÉRCIO E SERVIÇOS EIRELI-ME, CNPJ: 18.905.288/0001-09; HIGOR SILVA CANEDO, CNPJ: 28.915.430/0001-52; M.K.R. COMÉRCIO DE EQUIPAMENTOS EIRELI, CNPJ: 31.499.939/0001-76; SUPER COMERCIAL APOLO LTDA, CNPJ: 18.343.089/0001-54; MED LIFE INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE MÓVEIS EIRELI, CNPJ: 23.191.397/0001-41; TK PRODUTOS E EQUIPAMENTOS MÉDICOS LTDA, CNPJ: 10.728.371/0001-48; GOMAP COMÉRCIO DE MÓVEIS E EQUIPAMENTOS LTDA, CNPJ: 44.384.524/0001-07; RCMED DISTRIBUIDORA LTDA, CNPJ: 41.990.236/0001-08; HOSP-ODONTO COMÉRCIO ATACADISTA LTDA, CNPJ: 36.764.774/0001-36; AAZ SAÚDE COMÉRCIO DE PRODUTOS MÉDICOS E HOSPITALARES EIRELI, CNPJ: 17.238.455/0001-42 E ATIVVA DISTRIBUIDORA LTDA, CNPJ: 45.691.332/0001-06, que apresentaram um valor global de R\$ 112.063,39 (cento e doze mil sessenta e três reais e trinta e nove centavos), correspondente à fase de lances registrada na ata de sessão pública do dia 27 de maio de 2022.

Publique-se na forma da Lei.

Após, ao Departamento de Licitações e Contratos para a formalização do contrato.

Araguari, 31 de agosto de 2022.

Soraya Ribeiro de Moura – Secretária Municipal de Saúde.

TERMO DE APOSTILAMENTO

TERMO DE APOSTILAMENTO – 075/2022 – PREGÃO ELETRÔNICO DE Nº. 165/2021 – PROCESSO Nº 278/2021. O objeto do presente Termo de Apostilamento é incluir a dotação orçamentária, assim como a fonte de recursos abaixo na Ata de Registro de preços sob nº 026/2022, como recurso de pagamento das compras públicas licitadas por meio do processo licitatório nº. 278/2021, Pregão Eletrônico de nº. 165/2021, cujo objeto consiste na eventual E FUTURA CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS ESPECIALIZADOS E CONTÍNUOS DE PORTEIRO E VIGILANTE NOS POSTOS FIXADOS, CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES E EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NO TERMO DE REFERÊNCIA, COM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA E FORNECIMENTO DE MATERIAIS QUANDO NECESSÁRIO, NO ÂMBITO DAS DEPENDÊNCIAS DAS UNIDADES DE SAÚDE DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE ARAGUARI-MG, POR UM PERÍODO DE 12 MESES. A dotação orçamentária e a fonte de recursos são:

FICHA	FONTE	DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA
450	102	02.11.00.10.302.0017.2082.3.3.90.39.00

*Referência 2022

Araguari - MG, 31 de agosto de 2022.

Sra. Soraya Ribeiro de Moura

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

ERRATA

AVISO DE RETIFICAÇÃO REFERENTE AO CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 208/2022 – DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 048/2022

Na publicação do Jornal Correio do dia 30 de agosto de 2022, pág.05, onde se lê “Contratada: LABORATÓRIO EM PATOLOGIA E HEMATOLOGIA CLÍNICA LTDA.”; leia-se: “Contratada: LABORATÓRIO CENTRAL EM PATOLOGIA E HEMATOLOGIA CLÍNICA LTDA”. Permanecendo os demais dizeres inalterados.


SERVIÇOS URBANOS E DISTRITAIS

EXTRATO DE PUBLICAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAGUARI MG – AVISO DE 1ª REPUBLICAÇÃO LICITAÇÃO NA MODALIDADE TOMADA DE PREÇOS Nº 013/2022

O Município de Araguari-MG, comunica aos interessados que, fará realizar a 1ª Republicação de licitação na modalidade Tomada de Preços nº 013/2022, TIPO/CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO GLOBAL E REGIME DE EXECUÇÃO: EMPREITADA POR PREÇO GLOBAL, visando a CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA ESPECIALIZADA EM OBRAS E SERVIÇOS DE ENGENHARIA E/OU ARQUITETURA

PARA A CONSTRUÇÃO DA PRAÇA PEDRO CHAGAS, NO MUNICÍPIO DE ARAGUARI-MG, CONFORME PROJETO BÁSICO, MEMORIAL DESCRITIVO, PLANILHAS, CRONOGRAMA FÍSICO-FINANCEIRO, BDI E PROJETOS. Os envelopes contendo os documentos de habilitação e proposta deverão ser entregues no Departamento de Licitações e Contratos situado à Rua Virgílio de Melo Franco, nº550, Centro, até às 13:00 horas do dia 20 de setembro de 2022, sendo que a abertura dos envelopes será realizada no mesmo dia e horário. As empresas interessadas em participar desta licitação poderão vistoriar o local onde será executada a obra/serviço, mediante agendamento, em dias úteis e respeitado o horário do expediente normal da PMA, até o dia 19 (dezenove) de setembro de 2022. Os horários estabelecidos neste Edital respeitarão o Horário Oficial de Brasília - DF. Mais informações pelo telefone: (34) 3690-3280.



::Dia D da campanha nacional de vacinação

contra Poliomielite e Multivacinação

DATA:
03/09
Das **08H às 16H**

Público alvo de Poliomielite:
Crianças de 1 a 4 anos

Público alvo da Multivacinação:
Crianças de 0 a 14 anos

Também estará disponível as doses de vacina contra Covid-19. Não perca a oportunidade de atualizar a caderneta de vacinas.

SECRETARIA SAÚDE

ARAGUARI
CONECTADA COM VOCÊ
E COM O BRASIL