



DIÁRIO OFICIAL DO MUNICÍPIO

Teixeira de Freitas - BA

Teixeira de Freitas - BA, quarta-feira, 24 de janeiro de 2018, Nº 2891 | Caderno 1

SUMÁRIO	
	PÁGINA
AVISO DE LICITAÇÃO PREGÃO PRESENCIAL ARP Nº 001-2018-FMS	1
AVISO DE LICITAÇÃO PREGÃO PRESENCIAL Nº 003-2018-FMS	1
RESULTADO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO P.P.ARP Nº 123/2017-SMS	2
LEI MUNICIPAL Nº 1.006, DE 23 DE JANEIRO DE 2018	2
DECRETO Nº 075, de 22 DE JANEIRO DE 2018	3
DECRETO Nº 076, de 22 DE JANEIRO DE 2018	3
DECRETO Nº 077, de 22 DE JANEIRO DE 2018	4
RATIFICAÇÃO DE DISPENSA DISPENSA DE LICITAÇÃO N.º 005/2018	4
RATIFICAÇÃO DE DISPENSA DISPENSA DE LICITAÇÃO N.º 006/2018	4
DECISAO - AUTORIDADE SUPERIOR PREGÃO PRESENCIAL PARA ARP 128/2017 - FME	5
RESULTADO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO PP. ARP Nº 127/2017-FME	5
LEI COMPLEMENTAR Nº 19, DE 22 DE JANEIRO DE 2018	6
DECRETO Nº 02, de 04 DE JANEIRO DE 2018	22
RETIFICAÇÃO - LEI 1003-2017 ALTERA DISPOSITIVOS DA LEI Nº 447-2008	43

**Prefeitura Municipal de
Teixeira de Freitas**

AVISO DE LICITAÇÃO PREGÃO PRESENCIAL ARP Nº 001-2018-FMS

Em conformidade com o disposto na Lei Federal nº 8.666/93, Art. 15, regulamento pelo Decreto nº

7.892/2013, de 23 de janeiro de 2013, Lei Federal nº 10.520/2002, Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, será realizado o Pregão Presencial para Ata de Registro de Preços nº 001-2018-FMS, do tipo menor preço por item, no dia 06/02/2018 às 08:00 (oito horas) - horário local, objetivando a Contratação de empresa especializada em faturamento, assessoria de inserção de dados e monitoramento hospitalar, visando a realização de serviços junto ao HMTF - Hospital Municipal de Teixeira de Freitas, UMMI e UPA, de responsabilidade da Secretaria Municipal de Saúde deste município. Aos interessados o Edital estará a disposição, junto a COPEL, situado à Rua Carlos Mostardeiro, 31 – Jardim Caraipe – Teixeira de Freitas – Bahia, das 08:00h às 12:00 hs. e no site [HTTP://www.teixeiradefreitas.ba.gov.br](http://www.teixeiradefreitas.ba.gov.br), “transparência”, “licitações”, “Processo Licitatório”.

Teixeira de Freitas/BA, 23 de janeiro de 2018.

Alan Rodrigues Pereira
Pregoeiro

AVISO DE LICITAÇÃO PREGÃO PRESENCIAL Nº 003-2018-FMS

Em conformidade com o disposto na Lei Federal nº 8.666/93, Art. 15, regulamento pelo Decreto nº 7.892/2013, de 23 de janeiro de 2013, Lei Federal nº 10.520/2002, Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, será realizado o Pregão Presencial nº 003-2018-FMS, do tipo menor preço global, no dia 06/02/2018 às 14:30 (Quatorze horas e trinta minutos) - horário local, objetivando a Contratação de empresa especializada em serviços (SEGURO DE AUTOMÓVEL) de responsabilidade da Secretaria Municipal de Saúde. Aos interessados o Edital estará a disposição, junto a COPEL, situado à Rua Carlos Mostardeiro, 31 – Jardim Caraipe – Teixeira de Freitas – Bahia, das 08:00h às 12:00 hs. e no site [HTTP://www.teixeiradefreitas.ba.gov.br](http://www.teixeiradefreitas.ba.gov.br), “transparência”, “licitações”, “Processo Licitatório”.

Teixeira de Freitas/BA, 23 de janeiro de 2018.

Alan Rodrigues Pereira

Teixeira de Freitas - BA, quarta-feira, 24 de janeiro de 2018, Nº 2891 | Caderno 1

Pregoeiro

LTDA – EPP e CINTIA VOGEL DE CASTILHO-ME.

RESULTADO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO P.P.ARP Nº 123/2017-SMS

Tx. de Freitas/BA, 24 de janeiro de 2018

Max Almeida dos Santos
Secretario de Saúde.

O Pregoeiro da Prefeitura Municipal de Teixeira de Freitas-PMTF, nomeado pelo Decreto nº 1.438/2017, de 07 de dezembro 2017, em conformidade com a Lei Federal 10.520/02 e disposições do edital de Licitação do Pregão Presencial ARP 123/2017-SMS, que tem como objeto contratação de empresa especializada em fornecimento de Material de Consumo (limpeza/lixerias) para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde e demais unidades de responsabilidade do Fundo Municipal de Saúde, deste município, declara como habilitada e vencedora dos itens n.ºs 12 e 51 a empresa COMERCIAL DE ALIMENTOS FIOROT LTDA - EPP, inscrita no CNPJ sob o n.º. 34.424.226/0001-31; dos itens n.ºs 2, 17, 23, 49, 54, 74 e 78 a empresa LIGHT DISTRIBUIDORA LTDA - ME, inscrita no CNPJ sob o n.º. 07.031.394/0001-94, do item n.º. 59 a empresa MARCIA ARAUJO DOS SANTOS, inscrita no CNPJ sob o n.º. 13.910.719/0001-01, do item n.º. 65 a empresa CS GLOBAL DISTRIBUIDORA LTDA - ME, inscrita no CNPJ sob o n.º. 14.248.626/0001-26, dos itens n.ºs 18, 30, 42, 48, 56 e 57 a empresa HELSIAS DOS SANTOS NUNES - ME, inscrita no CNPJ sob o n.º. 09.069.587/0001-60, dos itens n.ºs 1, 3, 4, 6, 7, 11, 14, 15, 22, 27, 28, 34, 35, 36, 43, 52, 70, 71 e 77 a empresa A. M. A. RAAD - EPP, inscrita no CNPJ sob o n.º. 04.839.159/0001-55, dos itens n.ºs 5, 8, 9, 13, 16, 20, 24, 25, 26, 29, 32, 40, 44, 45, 46, 50, 55, 68, 69, 73 e 79 a empresa ALFALIMP COMERCIO DE MATERIAL DE LIMPEZA LTDA - EPP, inscrita no CNPJ sob o n.º. 00.429.189/0001-32, dos itens n.ºs 47, 53, 58 e 72 a empresa G.N. LOPES & CIA. LTDA - EPP, inscrita no CNPJ sob o n.º. 19.022.416/0001-39, dos itens n.ºs 19, 33, 37, 38, 39, 60, 61, 62, 63, 66 e 67 a empresa CINTIA VOGEL DE CASTILHO-ME, inscrita no CNPJ sob o n.º. 05.566.327/0001-49. Assim, adjudico o objeto da presente licitação em favor das empresas vencedoras do certame, destarte, HOMOLOGO a decisão do Pregoeiro em favor da empresas COMERCIAL DE ALIMENTOS FIOROT LTDA – EPP, LIGHT DISTRIBUIDORA LTDA – ME, MARCIA ARAUJO DOS SANTOS, CS GLOBAL DISTRIBUIDORA LTDA – ME, HELSIAS DOS SANTOS NUNES – ME, A. M. A. RAAD - EPP, ALFALIMP COMERCIO DE MATERIAL DE LIMPEZA LTDA – EPP, G.N. LOPES & CIA.

LEI MUNICIPAL Nº 1.006, DE 23 DE JANEIRO DE 2018

“INSTITUI O DIPLOMA ALUNO NOTA 10 PARA ESTUDANTES DO 6º (SEXTO) AO 9º (NONO) ANO DO ENSINO FUNDAMENTAL, DA REDE MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE TEIXEIRA DE FREITAS E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.”

O PREFEITO MUNICIPAL DE TEIXEIRA DE FREITAS, ESTADO DA BAHIA, no uso de suas atribuições legais e constitucionais, com fundamento na a Lei Orgânica Municipal, faz saber que a **CÂMARA MUNICIPAL** aprovou PLL nº 53/2017, e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º - Fica instituído o Diploma Aluno Nota 10, para estudantes do 6º ao 9º ano do Ensino Fundamental, da Rede Municipal de Educação do Município de Teixeira de Freitas, que obtiveram excelente desempenho durante todo o ano letivo.

Art. 2º - O diploma será concedido aos alunos em Reunião Solene, a ser realizada na primeira semana do Mês de Dezembro, ao final de cada ano letivo.

Art. 3º - Haverá a participação, no dia da entrega, da Direção da escola e de um (a) Professor (a) representante, que poderá ser escolhido (a) pelo próprio aluno, por afinidade ou disciplina em destaque.

Art. 4º - A Comissão de Saúde, Educação, Cultura, Lazer e Turismo, após consulta à rede Municipal de ensino, indicará à Mesa Diretora os nomes dos alunos a serem reconhecidos com o Diploma Aluno Nota 10.

Art. 5º - Será escolhido um aluno destaque por ano, do 6º ao 9º Ano do Ensino Fundamental em cada Escola Municipal.

Parágrafo único: Os critérios de avaliação para a escolha dos alunos serão determinados pela Secretaria Municipal de Educação e repassados

Teixeira de Freitas - BA, quarta-feira, 24 de janeiro de 2018, Nº 2891 | Caderno 1

a todas às escolas de Ensino Fundamental da Rede Municipal de Ensino.

Art. 6º - A homenagem consistirá na entrega de diploma, onde deverá constar o nome do (a) aluno (a), a série que estuda, a filiação, o nome da escola e o emblema do Município de Teixeira de Freitas e da Câmara Municipal de Vereadores.

Art. 7º - Este projeto deverá ser divulgado nas escolas da rede municipal de ensino, através da Secretaria Municipal de Educação.

Art. 8º - Fica a Mesa da Câmara Municipal autorizada a providenciar a confecção dos diplomas, bem como as despesas necessárias para a realização da solenidade.

Art. 9º - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Registre-se, publique-se e cumpra-se.

Gabinete do Prefeito Municipal de Teixeira de Freitas/BA, 23 de Janeiro de 2018

Temoteo Alves De Brito
Prefeito Municipal

DECRETO Nº 075, de 22 DE JANEIRO DE 2018

DISPÕE SOBRE A PRORROGAÇÃO DA CESSÃO DE SERVIDOR DO MUNICÍPIO DE TEIXEIRA DE FREITAS-BA PARA O MUNICÍPIO DE MUCURI-BA E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO MUNICIPAL DE TEIXEIRA DE FREITAS, Estado da Bahia, no uso de suas atribuições legais e regimentais e,

CONSIDERANDO, solicitação formalizada pelo Prefeito Municipal de Mucuri, o Ilmo. Sr. José Carlos Simões;

CONSIDERANDO o princípio da cooperação, que deve nortear as relações entre os Entes Públicos;

DECRETA:

Art. 1º - Fica prorrogada a cessão do servidor GENILSON OLIVEIRA REGO, ocupante do cargo de Auxiliar de Serviços Gerais, matrícula nº

16407, para o exercício de função comissionada, no Município de Mucuri-BA, sem ônus para o Município de Teixeira de Freitas/BA.

Art. 2º - A prorrogação da cessão será formalizada com a publicação deste Decreto no Diário Oficial do Município de Teixeira de Freitas, garantida ampla circulação.

Art. 3º - O servidor ficará cedido pelo prazo de 12 (doze) meses, a contar de 01/02/2018, podendo ser prorrogado por mais de uma vez, por menor ou igual período, desde que, não haja manifestação em contrário do órgão cedente, do órgão cessionário, e/ou do servidor cedido.

Art. 4º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 5º - Revogam-se as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito, Teixeira de Freitas-BA, 22 de Janeiro de 2018.

Temóteo Alves De Brito
Prefeito Municipal

DECRETO Nº 076, de 22 DE JANEIRO DE 2018

DISPÕE SOBRE A PRORROGAÇÃO DA CESSÃO DE SERVIDOR DO MUNICÍPIO DE TEIXEIRA DE FREITAS-BA PARA O MUNICÍPIO DE VILA VELHA-ES E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO MUNICIPAL DE TEIXEIRA DE FREITAS, Estado da Bahia, no uso de suas atribuições legais e regimentais e,

CONSIDERANDO, solicitação formalizada pelo Prefeito Municipal de Vila Velhas - ES, o Ilmo. Sr. Max Freitas Mauro Filho.

DECRETA:

Art. 1º - Fica prorrogada a cessão da servidora MARQUELE QUEIROZ MARTINELLI, ocupante do cargo de Professor (a), portadora do RG nº 0959303375 SSP/BA e matrícula nº 16048, para o exercício de função comissionada, no Município de Vila Velha - ES, far-se-á sem ônus para o Município de Teixeira de Freitas/BA.

Teixeira de Freitas - BA, quarta-feira, 24 de janeiro de 2018, Nº 2891 | Caderno 1

Art. 2º - A prorrogação da cessão será formalizada com a publicação deste Decreto no Diário Oficial do Município de Teixeira de Freitas, garantida ampla circulação.

Art. 3º - A servidora ficará cedida pelo prazo de 12 (doze) meses, a contar de 15/03/2018, podendo ser prorrogado por mais de uma vez, por menor ou igual período, desde que, não haja manifestação em contrário do órgão cedente, do órgão cessionário, e/ou do servidor cedido.

Art. 4º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 5º - Revogam-se as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito, Teixeira de Freitas-BA, 22 de Janeiro de 2018.

Temóteo Alves De Brito
Prefeito Municipal

DECRETO Nº 077, de 22 DE JANEIRO DE 2018

DISPÕE SOBRE A PRORROGAÇÃO DA CESSÃO DE SERVIDOR DO MUNICÍPIO DE TEIXEIRA DE FREITAS-BA PARA JUSTIÇA FEDERAL DO ESTADO DE PERNAMBUCO E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO MUNICIPAL DE TEIXEIRA DE FREITAS, Estado da Bahia, no uso de suas atribuições legais e regimentais e,

CONSIDERANDO, solicitação formalizada pelo Tribunal Regional Federal – 5ª Região.

DECRETA:

Art. 1º - Fica prorrogada a cessão do servidor **LUCAS ANDRADE BARRETO**, ocupante do cargo de Técnico Administrativo, portador do RG nº 1316758770 e matrícula nº 11037, para o exercício de Cargo em Comissão de Diretor de Secretaria da 26ª Vara Federal, Estado de Pernambuco, far-se-á sem ônus para o Município de Teixeira de Freitas/BA, e nos termos deste Decreto.

Art. 2º - A prorrogação da cessão será formalizada com a publicação deste Decreto no Diário Oficial do Município de Teixeira de Freitas, garantida ampla circulação.

Art. 3º - O servidor ficará cedido pelo prazo de 12 (doze) meses, a contar de 20/03/2018, podendo ser prorrogado por mais de uma vez, por menor ou igual período, desde que, não haja manifestação em contrário do órgão cedente, do órgão cessionário, e/ou do servidor cedido.

Art. 4º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 5º - Revogam-se as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito, Teixeira de Freitas-BA, 22 de Janeiro de 2018.

Temóteo Alves De Brito
Prefeito Municipal

RATIFICAÇÃO DE DISPENSA DISPENSA DE LICITAÇÃO N.º 005/2018 Processo Administrativo nº 013/2018

RATIFICO a decisão da Comissão Permanente de Licitação deste CONSORCIO PÚBLICO INTERFEDERATIVO DE SAÚDE DO EXTREMO SUL DA BAHIA - CONSAÚDE, referente à DISPENSA DE LICITAÇÃO de nº. 003/2017, para contratação da empresa VIAÇÃO ÁGUIA BRANCA S/A, pessoa jurídica de direito privado, situada à Rodovia BR 262, S/N, Km 5, Campo Grande, Cariacica/ES - CEP: 29.157-405, inscrita no CNPJ/MF sob nº. 27.486.182/0001-09, Contratação da empresa para fornecimento de bilhetes de passagem para transporte rodoviário interestadual e intermunicipal de passageiros em ônibus de propriedade da empresa, visando o treinamento dos funcionários quando para qualificação técnica nos equipamentos de ressonância magnética e tomografia, no valor de 989,12 (novecentos e oitenta e nove reais e doze centavos) contratação efetuada com amparo no art. 24, inciso II, §1º da Lei 8.666/93 e alterações posteriores.

Teixeira de Freitas/BA, 22 de janeiro de 2018.

Juliano Ferreira Da Mota
Diretor Executivo Consaúde

RATIFICAÇÃO DE DISPENSA DISPENSA DE LICITAÇÃO N.º 006/2018 Processo Administrativo nº 016/2018

Teixeira de Freitas - BA, quarta-feira, 24 de janeiro de 2018, Nº 2891 | Caderno 1

RATIFICO a decisão da Comissão Permanente de Licitação deste CONSÓRCIO PÚBLICO INTERFEDERATIVO DE SAÚDE DO EXTREMO SUL DA BAHIA - CONSAÚDE, referente à DISPENSA DE LICITAÇÃO de nº. 006/2018, para contratação da empresa Garra Comunicação visual, estabelecida na AV, Kaikan Nº57 Jardim Caraípe, Teixeira de Freitas/BA, CEP 45.990-782, CNPJ 07.023.599/0001-28, PARA PRODUÇÃO DE ADESIVOS, PLACAS DE PVC, PLACA DE ACM, PLACA POSTE E PLACA DA FACHADA DA SEDE DO CONSAUDE, no valor de R\$ 3.935,00 (três mil novecentos e trintas e cinco reais), contratação efetuada com amparo no art. 24, inciso II, §1º da Lei 8.666/93 e alterações posteriores.

Teixeira de Freitas/BA, 23 de janeiro de 2018.

Juliano Ferreira Da Mota
Diretor Executivo Consaúde

**DECISAO - AUTORIDADE SUPERIOR
PREGÃO PRESENCIAL PARA ARP 128/2017
- FME**

**RECURSO: Pregão Presencial para ARP
128/2017 - FME
RECORRENTE – EDMILSON PEREIRA
COSTA-ME.
RECORRIDO – PREGOEIRO OFICIAL DO
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO
MUNICÍPIO DE TEIXEIRA DE FREITAS –
BAHIA.**

O Secretário Municipal de Educação e Cultura do Município de Teixeira de Freitas, Estado da Bahia, no uso de suas atribuições legais e com amparo no art. 109 da lei 8666/93, por entender serem plenamente legais os atos e decisões exaradas no processo em epigrafe e com base no Parecer Jurídico emitido pela Procuradoria Geral do Município, resolve manter a decisão do Pregoeiro Oficial do Fundo Municipal de Educação do Município de Teixeira de Freitas, que julgou como INDEFERIDO o pedido de recurso interposto pela empresa **EDMILSON PEREIRA COSTA -ME, inscrita no CNPJ sob o nº: 23.491.900/0001-84.**

Publique-se para que surta os efeitos legais e que os interessados tomem conhecimento

Teixeira de Freitas-BA, 22 de janeiro de 2018.

Hermon Lopes De Freitas
Secretário Municipal De Educação E Cultura

**RESULTADO DE ADJUDICAÇÃO E
HOMOLOGAÇÃO PP. ARP Nº 127/2017-FME**

O Pregoeiro da Prefeitura Municipal de Teixeira de Freitas-PMTF, nomeado pelo Decreto nº 1.438/2017, de 07 de dezembro de 2017, em conformidade com a Lei Federal 10.520/02 e disposições do edital de Licitação do Pregão Presencial ARP 127/2017-FME, que tem como objeto a contratação de empresa especializada para aquisição de material de consumo (material de limpeza) para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação e Cultura, deste município, declara como habilitada e vencedora do ITEM nº.: 10 a empresa: ATACADAO VERAMAR LTDA – ME, inscrita no CNPJ sob o nº. 34.110.544/0001-28, ITEM nº.: 56 a empresa: JL CANDEIA PRODUTOS DE LIMPEZA ME, inscrita no CNPJ sob o nº. 18.467.630/0001-36, ITEM nº.: 2 a empresa: G.N. LOPES & CIA. LTDA – EPP, inscrita no CNPJ sob o nº. 19.022.416/0001-39, ITENS nº.s: 8, 9, 25, 55, 58 e 62 a empresa: LIGHT DISTRIBUIDORA LTDA – ME, inscrita no CNPJ sob o nº. 07.031.394/0001-94, ITENS nº.s: 15, 16 e 32 a empresa: TORRE FORTE DISTRIBUIDORA LTDA – ME, inscrita no CNPJ sob o nº.06.979.118/0001-90, ITENS nº.s: 6, 11, 13, 19 e 24 a empresa: A. M. A. RAAD – EPP, inscrita no CNPJ sob o nº. 04.839.159/0001-55, ITENS nº.s: 30, 42 e 43 a empresa: MARCIA ARAUJO DOS SANTOS, inscrita no CNPJ sob o nº. 13.910.719/0001-01, ITENS nº.s: 4, 5, 7, 26, 31, 44, 48 e 51 a empresa: HELSIAS DOS SANTOS NUNES – ME, inscrita no CNPJ sob o nº. 09.069.587/0001-60, ITENS nº.s: 28, 34, 36, 40 e 41 a empresa: CINTIA VOGEL DE CASTILHO-ME, inscrita no CNPJ sob o nº. 05.566.327/0001-49, ITENS nº.s: 1, 3, 12, 14, 17, 18, 20, 21, 22, 23, 27, 29, 33, 35, 37, 38, 39, 45, 46, 47, 49, 50, 54, 59, 60, 61, 63 e 64 a empresa: ALFALIMP COMERCIO DE MATERIAL DE LIMPEZA LTDA – EPP, inscrita no CNPJ sob o nº. 00.429.189/0001-32. Analisados os autos, constata-se fidelidade aos princípios norteadores traçados pelo Estatuto Regulador e ainda, tomando por base o “Parecer Técnico” da Controladoria Interna, que opinou pela legalidade do processo. Assim, HOMOLOGO a decisão do Pregoeiro em favor das empresas ATACADAO VERAMAR LTDA – ME, JL CANDEIA PRODUTOS DE LIMPEZA ME, G.N. LOPES & CIA. LTDA – EPP, LIGHT DISTRIBUIDORA

Teixeira de Freitas - BA, quarta-feira, 24 de janeiro de 2018, Nº 2891 | Caderno 1

LTDA – ME, TORRE FORTE DISTRIBUIDORA
LTDA – ME, A. M. A. RAAD - EPP, MARCIA
ARAUJO DOS SANTOS, HELSIAS DOS
SANTOS NUNES – ME, CINTIA VOGEL DE
CASTILHO-ME e ALFALIMP COMERCIO DE
MATERIAL DE LIMPEZA LTDA – EPP.

Teixeira de Freitas/BA, 24 janeiro de 2018

Hermon Lopes de Freitas
Secretário Municipal de Educação

LEI COMPLEMENTAR Nº 19, DE 22 DE JANEIRO DE 2018

**INTRODUZ MODIFICAÇÕES NAS LEIS
COMPLEMENTARES Nº 001/2002, Nº
002/2002, Nº 003/2003, Nº 004/2007, Nº
009/2011, Nº 12/2014, Nº 14/2014 E Nº 16/2015,
POSTERIORES ALTERAÇÕES E DÁ OUTRAS
PROVIDÊNCIAS.**

O PREFEITO MUNICIPAL DE TEIXEIRA DE
FREITAS, Estado da Bahia, no uso de suas
atribuições que lhe são conferidas por Lei, faz
saber que a **CÂMARA MUNICIPAL** aprovou o
Projeto de Lei Complementar nº 01 na data de 19
de Dezembro de 2017, e eu o sanciono, na forma
do *caput* do art. 54 da Lei Orgânica Municipal, a
seguinte Lei:

Art. 1º – Ficam criados, no Quadro de Cargos de
Provimento Efetivo dos Servidores Públicos
Municipais, instituído pelas Leis
Complementares nºs. 001/2002; 002/2003;
003/2003; 004/2007; 009/2011; 12/2014 e
14/2014, nas quantidades, denominações,
referências de vencimentos e requisitos para
provimento indicados, os cargos de provimento
efetivo constantes dos Anexos I a IV desta Lei
Complementar.

Art. 2º – Ficam parcialmente alteradas as Leis
Complementares nºs. 003/2003 e 12/2014 para
constar o aumento do número de vagas para o
cargo de **AJUDANTE DE ENSINO**, com os
vencimentos descritos no Anexo I e atribuições
previstas no Anexo V desta Lei.

AJUDANTE DE ENSINO	Nº VAGAS
Lei Complementar nº 003/2003	05
Lei Complementar nº 12/2014	45
TOTAL DE VAGAS EXISTENTES	50

AJUDANTE DE ENSINO	Nº VAGAS
Vagas Existentes (LC Nsº 003/2003 e 12/2014)	50
Vagas Criadas	60
TOTAL DE VAGAS	110

Art. 3º – Fica parcialmente alterado o Anexo II da
Lei Complementar nº 004/2007 e o Anexo I da Lei
Complementar nº 12/2014 para constar o
aumento do número de vagas para o cargo de
AUXILIAR DE CRECHE, com os vencimentos
descritos no Anexo I e atribuições previstas no
Anexo VI desta Lei.

AUXILIAR DE CRECHE	Nº VAGAS
Lei Complementar nº 004/2007	25
Lei Complementar nº 12/2014	10
TOTAL DE VAGAS EXISTENTES	35

AUXILIAR DE CRECHE	Nº VAGAS
Vagas Existentes (LC nºs. 004/2007 e 12/2014)	35
Vagas Criadas	65
TOTAL DE VAGAS	100

Art. 4º - Fica parcialmente alterado o Anexo I da
Lei Complementar nº 14/2014 para constar o
aumento do número de vagas para o cargo de
AJUDANTE DE COZINHA, com os vencimentos
descritos no Anexo II e atribuições previstas no
Anexo VII desta Lei.

AJUDANTE DE COZINHA	Nº VAGAS
Lei Complementar nº 14/2014	47
TOTAL DE VAGAS EXISTENTES	47

AJUDANTE DE COZINHA	Nº VAGAS
Vagas Existentes (LC Nº 14/2014)	47
Vagas Criadas	30
TOTAL DE VAGAS	77

Art. 5º - Fica parcialmente alterado o Anexo I da
Lei Complementar nº 14/2014 para constar o
aumento do número de vagas para o cargo de
COZINHEIRO, com os vencimentos descritos no
Anexo II e atribuições previstas no Anexo VIII
desta Lei.

COZINHEIRO	Nº VAGAS
Lei Complementar nº 14/2014	43
TOTAL DE VAGAS EXISTENTES	43

Teixeira de Freitas - BA, quarta-feira, 24 de janeiro de 2018, Nº 2891 | Caderno 1

COZINHEIRO	Nº VAGAS
Vagas Existentes (LC Nº 14/2014)	43
Vagas Criadas	27
TOTAL DE VAGAS	70

Art. 6º - Ficam parcialmente alteradas as Leis Complementares nº 002/2002, 003/2003, 004/2007 e 12/2014, para constar o aumento do número de vagas para o cargo de **FONOAUDIÓLOGO**, com os vencimentos descritos no Anexo III e atribuições previstas no Anexo IX desta Lei.

FONOAUDIÓLOGO	Nº VAGAS
Lei Complementar nº 002/2002	02
Lei Complementar nº 003/2003	02
Lei Complementar nº 004/2007	02
Lei Complementar nº 12/2014	07
TOTAL DE VAGAS EXISTENTES	13

FONOAUDIÓLOGO	Nº VAGAS
Vagas Existentes (LC nº 002/02, 003/03, 004/07 e 12/2014)	13
Vagas Criadas	07
TOTAL DE VAGAS	20

Art. 7º - Ficam parcialmente alteradas as Lei Complementar nºs 002/2002, 003/2003, 004/2007 e 12/2014, para constar o aumento do número de vagas para o cargo de **ODONTÓLOGO**, com os vencimentos descritos no Anexo III e atribuições previstas no Anexo X desta Lei.

ODONTÓLOGO	Nº VAGAS
Lei Complementar nº 002/2002	03
Lei Complementar nº 003/2003	06
Lei Complementar nº 004/2007	20
Lei Complementar nº 12/2014	11
TOTAL DE VAGAS EXISTENTES	40

ODONTÓLOGO	Nº VAGAS
Vagas Existentes (LC nºs. 002/02, 003/03, 004/07 e 12/2014)	40
Vagas Criadas	10
TOTAL DE VAGAS	50

Art. 8º - Fica parcialmente alterado o Anexo I da Lei Complementar nº 14/2014 para constar o aumento do número de vagas para o cargo de

PORTEIRO, com os vencimentos descritos no Anexo II e atribuições previstas no Anexo XI desta Lei.

PORTEIRO	Nº VAGAS
Lei Complementar nº 14/2014	35
TOTAL DE VAGAS EXISTENTES	35

PORTEIRO	Nº VAGAS
Vagas Existentes (LC Nº 14/2014)	35
Vagas Criadas	20
TOTAL DE VAGAS	55

Art. 9º – Fica parcialmente alterado o Anexo I da Lei Complementar nº 14/2014 para constar o aumento do número de vagas para o cargo de **OFICINEIRO DE ARTES**, com os vencimentos descritos no Anexo IV e atribuições previstas no Anexo XII desta Lei.

OFICINEIRO DE ARTES	Nº VAGAS
Lei Complementar nº 14/2014	05
TOTAL DE VAGAS EXISTENTES	05

OFICINEIRO DE ARTES	Nº VAGAS
Vagas Existentes (LC Nº 14/2014)	05
Vagas Criadas	03
TOTAL DE VAGAS	08

Art. 10 - Ficam parcialmente alteradas os anexos das Leis Complementares nºs 002/2002, 003/2003, 004/2007 e 12/2014 para constar o aumento do número de vagas para o cargo de **ASSISTENTE SOCIAL**, com os vencimentos descritos no Anexo III e atribuições previstas no Anexo XIV desta Lei.

ASSISTENTE SOCIAL	Nº VAGAS
Lei Complementar nº 002/2002	02
Lei Complementar nº 003/2003	06
Lei Complementar nº 004/2007	10
Lei Complementar nº 12/2014	35
TOTAL DE VAGAS EXISTENTES	53

ASSISTENTE SOCIAL	Nº VAGAS
Vagas Existentes (LC Nsº 002/2002, 003/2003, 004/2007 e 12/2014)	53

Teixeira de Freitas - BA, quarta-feira, 24 de janeiro de 2018, Nº 2891 | Caderno 1

Vagas Criadas	7
TOTAL DE VAGAS	60

Art. 11 - Ficam parcialmente alterados os anexos das Leis Complementares nºs 002/2002, 003/2003, 004/2007, 009/2011 e 12/2014 para constar o aumento do número de vagas para o cargo de **ENFERMEIRO**, com os vencimentos descritos no Anexo III e atribuições previstas no Anexo XV desta Lei.

ENFERMEIRO	Nº VAGAS
Lei Complementar nº 002/2002	18
Lei Complementar nº 003/2003	14
Lei Complementar nº 004/2007	46
Lei Complementar nº 009/2011	3
Lei Complementar nº 12/2014	90
TOTAL DE VAGAS EXISTENTES	171

ENFERMEIRO	Nº VAGAS
Vagas Existentes (LC nºs. 002/2002, 003/2003, 004/2007, 009/2011 e 12/2014)	171
Vagas Criadas	16
TOTAL DE VAGAS	187

Art. 12 - Fica parcialmente alterada a Lei Complementar nº 14/20014 para constar o aumento do número de vagas para o cargo de **MAQUEIRO**, com os vencimentos descritos no Anexo III e atribuições previstas no Anexo XVI desta Lei.

MAQUEIRO	Nº VAGAS
Lei Complementar nº 14/2014	10
TOTAL DE VAGAS EXISTENTES	10

MAQUEIRO	Nº VAGAS
Vagas Existentes (LC Nº 14/2014)	10
Vagas Criadas	6
TOTAL DE VAGAS	16

Art. 13 - Ficam parcialmente alterados os anexos das Leis Complementares nºs 002/2002, 003/2003, 004/2007 e 12/2014 para constar o aumento do número de vagas para o cargo de **PSICÓLOGO**, com os vencimentos descritos no Anexo III e atribuições previstas no Anexo XVII desta Lei.

PSICÓLOGO	Nº VAGAS
Lei Complementar nº 002/2002	3

Lei Complementar nº 003/2003	6
Lei Complementar nº 004/2007	8
Lei Complementar nº 12/2014	8
TOTAL DE VAGAS EXISTENTES	25

PSICÓLOGO	Nº VAGAS
Vagas Existentes (LC Nsº 002/2002, 003/2003,004/2007 e 12/2014)	25
Vagas Criadas	7
TOTAL DE VAGAS	32

Art. 14 - Ficam parcialmente alterados os anexos das Leis Complementares nºs 002/2002, 003/2003, 004/2007, 009/2011 e 12/2014 para constar o aumento do número de vagas para o cargo de **TÉCNICO EM ENFERMAGEM**, com os vencimentos descritos no Anexo III e atribuições previstas no Anexo XVIII desta Lei.

TÉCNICO EM ENFERMAGEM	Nº VAGAS
Lei Complementar nº 002/2002	30
Lei Complementar nº 003/2003	20
Lei Complementar nº 004/2007	97
Lei Complementar nº 009/2011	84
Lei Complementar nº 12/2014	100
TOTAL DE VAGAS EXISTENTES	331

TÉCNICO EM ENFERMAGEM	Nº VAGAS
Vagas Existentes (LC nºs. 002/2002, 003/2003, 004/2007, 009/2011 e 12/2014)	331
Vagas Criadas	40
TOTAL DE VAGAS	371

Art. 15 - Fica parcialmente alterada a Lei Complementar nº 14/2014 para constar o aumento do número de vagas para o cargo de **TÉCNICO EM RADIOLOGIA**, com os vencimentos descritos no Anexo III e atribuições previstas no Anexo XIX desta Lei.

TÉCNICO EM RADIOLOGIA	Nº VAGAS
Lei Complementar nº 14/2014	03
TOTAL DE VAGAS EXISTENTES	03

TÉCNICO EM RADIOLOGIA	Nº VAGAS
Vagas Existentes (LC Nº 14/2014)	03

Teixeira de Freitas - BA, quarta-feira, 24 de janeiro de 2018, Nº 2891 | Caderno 1

Vagas Criadas	30
TOTAL DE VAGAS	33

Art. 16 – As despesas decorrente da execução da presente Lei Complementar correrão por conta de dotações próprias consignadas no orçamento em vigor ou por meio de abertura de créditos adicionais.

Parágrafo único: O preenchimento das vagas criadas por essa Lei será em caráter efetivo, após a aprovação em concurso público e observadas as disposições constantes na Lei de Responsabilidade Fiscal, ressalvada a possibilidade de contratação temporária, para atender excepcional interesse público, por meio de Regime Especial de Direito Administrativo (*REDA*), após regular processo seletivo.

Art. 17 – Esta Lei Complementar entra em vigor na data da sua publicação, revogam-se as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito, Teixeira de Freitas, Bahia,
22 de Janeiro de 2018.

Temóteo Alves De Brito
Prefeito Municipal

Teixeira de Freitas - BA, quarta-feira, 24 de janeiro de 2018, Nº 2891 | Caderno 1

ANEXO I

VAGAS DE CARGO DE PROVIMENTO EFETIVO – EDUCAÇÃO

GRUPO OCUPACIONAL	CARGO	REQUISITO DE ESCOLARIDADE	QUANTIDADE DE VAGAS	CARGA HORÁRIA SEMANAL	VENCIMENTO R\$
EDUCAÇÃO	Ajudante de Ensino	Ensino Médio Completo	110	40h	945,71
EDUCAÇÃO	Auxiliar de Creche	Ensino Médio Completo	100	40h	945,71

ANEXO II

VAGAS DE CARGO DE PROVIMENTO EFETIVO – OPERACIONAL

GRUPO OCUPACIONAL	CARGO	REQUISITO DE ESCOLARIDADE	QUANTIDADE DE VAGAS	CARGA HORÁRIA SEMANAL	VENCIMENTO R\$
OPERACIONAL	Ajudante de Cozinha	Ensino Fundamental Completo + Experiência Comprovada na Área de no Mínimo 01 (um) Ano	77	40h	945,71
OPERACIONAL	Cozinheiro	Ensino Fundamental Completo + Experiência Comprovada na Área de no Mínimo 01 (um) Ano	70	40h	945,71
OPERACIONAL	Porteiro	Ensino Fundamental Completo + Experiência Comprovada na Área de no Mínimo 01 (um) Ano	55	40h	945,71

Teixeira de Freitas - BA, quarta-feira, 24 de janeiro de 2018, Nº 2891 | Caderno 1

ANEXO III

VAGAS DE CARGO DE PROVIMENTO EFETIVO – SAÚDE

GRUPO OCUPACIONAL	CARGO	REQUISITO DE ESCOLARIDADE	QUANTIDADE DE VAGAS	CARGA HORÁRIA SEMANAL	VENCIMENTO R\$
SAÚDE	Fonoaudiólogo	Ensino Superior Completo no Curso de Fonoaudiologia + Registro no Conselho da Área	20	40h	2.006,00
SAÚDE	Odontólogo	Ensino Superior Completo no Curso de Odontologia + Registro no Conselho da Área	50	40h	2.006,00
SAÚDE	Assistente Social	Ensino Superior Completo no Curso de Serviço Social + Registro no Conselho da Área	60	30h	2.006,00
SAÚDE	Enfermeiro	Ensino Superior Completo no Curso de Enfermagem + Registro no Conselho da Área	187	40h	2.006,00
SAÚDE	Maqueiro	Ensino Fundamental Completo + Curso de Primeiros Socorros + Experiência Comprovada na Área de no Mínimo 01 (um) Ano	16	40h	945,71
SAÚDE	Psicólogo	Ensino Superior Completo no Curso de Psicologia + Registro no Conselho da Área	32	40h	2.006,00
SAÚDE	Técnico em Enfermagem	Ensino Médio Completo + Curso Técnico em Enfermagem + Registro no Conselho da Área	371	40h	945,71
SAÚDE	Técnico em Radiologia	Ensino Médio Completo + Curso Técnico em	33	40h	1.129,02

Teixeira de Freitas - BA, quarta-feira, 24 de janeiro de 2018, Nº 2891 | Caderno 1

		Radiologia + Registro no Conselho da Área + Experiência Comprovada na Área de no Mínimo 02 (dois) Anos			
--	--	---	--	--	--

ANEXO IV

VAGAS DE CARGO DE PROVIMENTO EFETIVO - ADMINISTRATIVO

GRUPO OCUPACIONAL	CARGO	REQUISITO DE ESCOLARIDADE	QUANTIDADE DE VAGAS	CARGA HORÁRIA SEMANAL	VENCIMENTO R\$
ADMINISTRATIVO	Oficineiro de Artes	Ensino Médio Completo + Experiência Comprovada na Área de no Mínimo 01 (um) Ano	08	20h	945,71

ANEXO V

ATRIBUIÇÕES DO CARGO DE AJUDANTE DE ENSINO

CARGO	AJUDANTE DE ENSINO
GRUPO OCUPACIONAL	EDUCAÇÃO
REQUISITOS	ENSINO MÉDIO COMPLETO
<p>DESCRIÇÃO SUMÁRIA DO CARGO:</p> <ul style="list-style-type: none"> Executar tarefas de apoio e acompanhamento de alunos nas unidades escolares. <p>DESCRIÇÃO DETALHADA DAS ATIVIDADES:</p> <ul style="list-style-type: none"> Dar apoio às atividades de locomoção, higiene, alimentação, aos alunos que não realizam essas atividades com independência, conforme as especificidades apresentadas pelo aluno, relacionadas à sua condição de funcionalidade e não a condição de deficiência; Entender sobre cuidados básicos de atividades de vida diária e prática do cotidiano dos alunos (dar alimentação aos que apresentam dificuldades motoras dos membros superiores, realizar a higiene bucal após a alimentação e nos casos de sialorréia (salivação excessiva) e a higiene corporal/intima e trocas de fraldas e de vestuário); Saber abordar o aluno para os cuidados pessoais, bem como o auxiliá-lo para o uso do banheiro; Auxiliar parcialmente ou realizar pelo aluno atividades de vestir, deambular ou locomover, manipular objetos, sentar, levantar, transferência postural, escrever, digitar, comunicar-se, orientar-se espacialmente, brincar e outras; Compreender indicações básicas contidas no histórico escolar do aluno com referência às necessidades educacionais especiais; 	

Teixeira de Freitas - BA, quarta-feira, 24 de janeiro de 2018, Nº 2891 | Caderno 1

- Ter conhecimento de quando uma situação requer outros cuidados fora aquele de seu alcance e do âmbito da escola;
- Contribuir para o oferecimento de espaço físico e de convivência adequado à segurança, ao desenvolvimento, ao bem-estar social, físico e emocional do aluno nas dependências das unidades escolares;
- Observar regras de segurança no atendimento ao aluno e na utilização de materiais, equipamentos e instrumentos durante o desenvolvimento das rotinas diárias;
- Observar as alterações físicas e de comportamento, desestimulando a agressividade;
- Dominar noções primárias de saúde; acompanhar o aluno em atividades sociais e culturais programadas pela unidade escolar;
- Atender mais de um aluno, observando os registros feitos no ato da matrícula, em entrevista com os pais ou responsáveis, pessoas da convivência diária com as crianças assim como os profissionais responsáveis pelo seu atendimento;
- Participar de programas de capacitação corresponsável;
- Auxiliar na coordenação da disciplina e acompanhamento de alunos nas unidades escolares do município, nos períodos livres;
- Supervisionar os alunos no horário de recreio, intervalo de aulas, merenda, atividades cívico-sociais;
- Atender os alunos em caso de doenças ou acidentes, proporcionando-lhes os primeiros socorros e encaminhando-os ao atendimento especializado necessário;
- Executar outras atividades e tarefas inerentes à função, estabelecidas pela direção da escola;
- Comparecer as reuniões determinadas pela direção;
- Executar outras atividades afins ou correlatas.

ANEXO VI

ATRIBUIÇÕES DO CARGO DE AUXILIAR DE CRECHE

CARGO	AUXILIAR DE CRECHE
GRUPO OCUPACIONAL	EDUCAÇÃO
REQUISITOS	ENSINO MÉDIO COMPLETO

DESCRIÇÃO SUMÁRIA DO CARGO:

- Prestar apoio e participar do planejamento, execução e avaliação das atividades sócio pedagógicas e contribuir para o oferecimento de espaço físico e de convivência adequados à segurança, ao desenvolvimento, ao bem-estar social, físico e emocional das crianças nas dependências das unidades de atendimento da rede municipal ou nas adjacências.

DESCRIÇÃO DETALHADA DAS ATIVIDADES:

- Acompanhar a professora nas atividades pedagógicas realizadas com as crianças;
- Auxiliar a professora nas providências, controle e guarda do material pedagógico;
- Auxiliar a professora e responsabilizar-se, na ausência da mesma, pelos objetos individuais da criança, com atenção especial aos bicos, mamadeiras, fraldas e medicamentos;
- Auxiliar a criança, prontamente, na sua higiene pessoal;
- Auxiliar, sempre que necessário, as crianças nas refeições;
- Auxiliar em todas as atividades desenvolvidas pelas crianças da Creche;
- Fazer trocas de fraldas;
- Auxiliar em passeios e idas a Parques;
- Cuidar de todas as necessidades das crianças da creche;
- Dar banho e auxiliar na troca de vestuário das crianças da creche;
- Auxiliar no recreio e intervalos na orientação das crianças, objetivando sua segurança;

Teixeira de Freitas - BA, quarta-feira, 24 de janeiro de 2018, Nº 2891 | Caderno 1

- Participar em todas as aulas com auxiliar de cuidados às crianças;
- Organizar o ambiente e orientar as crianças para o repouso, permanecendo com as mesmas todo o tempo em que estiverem dormindo;
- Responsabilizar-se pelas crianças que aguardam os pais ou o transporte escolar até a chegada dos mesmos, zelando pela segurança e bem estar de todos;
- Responsabilizar-se pela limpeza e desinfecção de brinquedos e equipamentos utilizados pelas crianças;
- Participar de todas as atividades realizadas pela Unidade Escolar;
- Cumprir os horários de chegada e saída estabelecidos pela Unidade Escolar;
- Comparecer a reuniões convocadas pela Secretaria Municipal de educação e Cultura e ou Direção Escolar;
- Manter conduta, dentro e fora do estabelecimento de ensino, compatível com a função;
- Executar outras tarefas compatíveis com as exigências para o exercício da função.

ANEXO VII ATRIBUIÇÕES DO CARGO DE AJUDANTE DE COZINHA

CARGO	AJUDANTE DE COZINHA
GRUPO OCUPACIONAL	OPERACIONAL
REQUISITOS	ENSINO FUNDAMENTAL COMPLETO + EXPERIÊNCIA COMPROVADA NA ÁREA DE NO MÍNIMO 01 (UM) ANO
DESCRIÇÃO SUMÁRIA DO CARGO:	
<ul style="list-style-type: none"> • Executar tarefas de preparo de alimentos, conforme orientação do cozinheiro e do nutricionista, cuidando da higienização do local de trabalho, recebendo e armazenando gêneros alimentícios. 	
DESCRIÇÃO DETALHADA DAS ATIVIDADES:	
<ul style="list-style-type: none"> • Auxiliar no preparo das refeições, sobremesas, lanches, etc.; • Manter a ordem e a limpeza da cozinha, procedendo à coleta e a lavagem das bandejas, talheres, etc.; • Auxiliar na seleção de verduras, carnes, peixes e cereais para preparação do alimento; • Armazenar corretamente os gêneros alimentícios, observando os prazos de validade; • Recolher, lavar, secar e guardar utensílios de copa e cozinha, mantendo a higiene, conservação e organização dos utensílios e equipamentos, rotineira e imediatamente após o uso; • Registrar, diariamente, o número de refeições servidas; • Preencher formulários de controle de estoque de gêneros alimentícios, em conjunto com a Direção da Unidade; • Operar equipamentos e máquinas de uso diverso na cozinha; • Executar outras atividades afins e correlatas. 	

ANEXO VIII ATRIBUIÇÕES DO CARGO DE COZINHEIRO

CARGO	COZINHEIRO
GRUPO OCUPACIONAL	OPERACIONAL
REQUISITOS	ENSINO FUNDAMENTAL COMPLETO + EXPERIÊNCIA COMPROVADA NA ÁREA DE NO MÍNIMO 01 (UM) ANO
DESCRIÇÃO SUMÁRIA DO CARGO:	

Teixeira de Freitas - BA, quarta-feira, 24 de janeiro de 2018, Nº 2891 | Caderno 1

- Preparar e distribuir alimentos sob orientação do nutricionista, selecionando os ingredientes necessários, observando a higiene e conservação dos mesmos; assegurar a qualidade, sabor, aroma e apresentação da refeição a ser servida.

DESCRIÇÃO DETALHADA DAS ATIVIDADES:

- Selecionar os ingredientes necessários ao preparo das refeições, observando o cardápio, quantidade estabelecida e qualidade dos gêneros alimentícios;
- Preparar e servir café, chá, sucos, água e lanches rápidos, para atender os funcionários e visitantes da prefeitura, sempre que necessário;
- Distribuir as refeições preparadas, colocando-as em recipientes apropriados;
- Providenciar a limpeza da cozinha, lavando, enxugando equipamentos, utensílios, pisos e azulejos;
- Receber ou recolher louças, talheres e utensílios empregados no preparo das refeições, providenciando sua lavagem e guarda;
- Receber e armazenar adequadamente os gêneros alimentícios, observando a data de validade e quantidade, bem como a adequação do local reservado à estocagem;
- Solicitar a reposição dos gêneros alimentícios, verificando periodicamente a posição de estoques e prevendo futuras necessidades;
- Fornecer dados e informações sobre a alimentação consumida na unidade, para a elaboração de relatórios;
- Executar outras atividades de mesma natureza ou nível de complexidade associadas à sua especialidade e ambiente organizacional.

ANEXO IX ATRIBUIÇÕES DO CARGO DE FONOAUDIÓLOGO

CARGO	FONOAUDIÓLOGO
GRUPO OCUPACIONAL	SAÚDE
REQUISITOS	ENSINO SUPERIOR COMPLETO NO CURSO DE FONOAUDIOLOGIA + REGISTRO NO CONSELHO DA ÁREA

DESCRIÇÃO SUMÁRIA DO CARGO:

- Identificar problemas ou deficiências ligadas a comunicação oral, empregando técnicas próprias de avaliação e fazendo o treinamento fonético, auditivo, de dicção, impostação da voz e outros, para possibilitar o aperfeiçoamento e/ou reabilitação da fala.

DESCRIÇÃO DETALHADA DAS ATIVIDADES:

- Avaliar deficiências do paciente, realizando exames fonéticos, da linguagem, audiometria, gravação e outras técnicas próprias, para estabelecer o plano de treinamento ou terapêutico;
- Encaminhar o paciente ao especialista, orientando este e fornecendo-lhe indicações, para solicitar parecer quanto ao melhoramento ou possibilidade de reabilitação;
- Emitir parecer quanto ao aperfeiçoamento ou à praticabilidade de reabilitação fonoaudiológica, elaborando relatórios para complementar o diagnóstico;
- Programar, desenvolver, e supervisionar o treinamento de voz, fala linguagem, expressão do pensamento verbalizado, compreensão do pensamento verbalizado e outros, orientando e fazendo demonstrações de respiração funcional, impostação de voz, treinamento fonético, auditivo, de dicção e organização do pensamento em palavras, para reeducar e/ou reabilitar o paciente;
- Opinar quanto às possibilidades fonatórias e auditivas do indivíduo, fazendo exames e empregando técnicas de avaliação específicas, para possibilitar a seleção profissional ou escolar;

Teixeira de Freitas - BA, quarta-feira, 24 de janeiro de 2018, Nº 2891 | Caderno 1

- Participar de equipes multiprofissionais para identificação de distúrbios de linguagem em suas formas de expressão e audição, emitindo parecer de sua especialidade, para estabelecer o diagnóstico e tratamento;
- Assessorar autoridades superiores, preparando informes e documentos em assuntos de fonoaudiologia, a fim de possibilitar subsídios para elaboração de ordens de serviço, portarias, pareceres e outros;
- Executar outras atividades afins e correlatas.

ANEXO X ATRIBUIÇÕES DO CARGO DE ODONTÓLOGO

CARGO	ODONTÓLOGO
GRUPO OCUPACIONAL	SAÚDE
REQUISITOS	ENSINO SUPERIOR COMPLETO NO CURSO DE ODONTOLOGIA + REGISTRO NO CONSELHO DA ÁREA
DESCRIÇÃO SUMÁRIA DO CARGO:	
<ul style="list-style-type: none"> • Os ocupantes do cargo tem como atribuições diagnosticar e tratar das infecções da boca, dentes e região maxilofacial, utilizando processos clínicos ou cirúrgicos, tendo em vista a clinica geral e a perícia odontológica. 	
DESCRIÇÃO DETALHADA DAS ATIVIDADES:	
<ul style="list-style-type: none"> • Diagnosticar e determinar o tratamento; • Fazer uso dos medicamentos que combatem as infecções da boca; • Fazer clínica buço-dentário considerando: limpeza dos dentes, avulsão do tártaro, radiografia e respectivos diagnósticos; • Fazer cirurgia plástica e prótese buço-dentária; • Fazer clínica odonto-pediátrica; • Proceder a estudos e pesquisas sobre prevenção da cárie dentária, sua profilaxia dando a consequente assistência, através de visitas às escolas, hospitais e outras entidades no âmbito municipal; • Executar perícias odonto-legais. • Planejar, dirigir e participar das campanhas odontológicas, para prevenção de cárie, aplicação de flúor, explicação técnica de escovação etc.; • Elaborar relatórios periódicos e fornecer dados estatísticos de suas atividades; • Executar outras atividades afins e correlatas. 	

ANEXO XI ATRIBUIÇÕES DO CARGO DE PORTEIRO

CARGO	PORTEIRO
GRUPO OCUPACIONAL	OPERACIONAL
REQUISITOS	ENSINO FUNDAMENTAL COMPLETO + EXPERIÊNCIA COMPROVADA NA ÁREA DE NO MÍNIMO 01 (UM) ANO
DESCRIÇÃO SUMÁRIA DO CARGO:	
<ul style="list-style-type: none"> • Zelar pela guarda do patrimônio e exercer a vigilância das dependências municipais, estacionamentos, edifícios públicos do município e outros estabelecimentos, percorrendo-os sistematicamente e inspecionando suas dependências, para evitar incêndios, roubos, entrada de pessoas estranhas e outras anormalidades; controlar fluxo de pessoas, identificando, 	

Teixeira de Freitas - BA, quarta-feira, 24 de janeiro de 2018, Nº 2891 | Caderno 1

orientando e encaminhando-as para os lugares desejados; fazer manutenções simples nos locais de trabalho.

DESCRIÇÃO DETALHADA DAS ATIVIDADES:

- Inspeccionar as dependências do prédio público sob sua responsabilidade;
- Verificar portas e janelas;
- Observar movimentação das pessoas pela redondeza;
- Registrar a passagem pelos pontos de inspeção;
- Relatar avarias nas instalações;
- Inspeccionar os veículos no estacionamento;
- Contatar proprietários dos veículos irregularmente estacionados;
- Prevenir incêndios;
- Zelar pela guarda do patrimônio municipal;
- Controlar a entrada e o fluxo de pessoas, recepcionando, identificando, orientando e encaminhando-as para os lugares desejados;
- Trabalhar seguindo normas de segurança, qualidade e proteção ao meio ambiente e às pessoas;
- Executar outras atividades afins e correlatas.

ANEXO XII ATRIBUIÇÕES DO CARGO DE OFICINEIRO DE ARTES

CARGO	OFICINEIRO DE ARTES
GRUPO OCUPACIONAL	ADMINISTRATIVO
REQUISITOS	ENSINO MÉDIO COMPLETO + EXPERIÊNCIA COMPROVADA NA ÁREA DE NO MÍNIMO 01 (UM) ANO

DESCRIÇÃO SUMÁRIA DO CARGO:

- Utilizar recursos artísticos no desenvolvimento de projetos educativos dentro dos espaços. Despertar aptidões e habilidades, de forma integrada e planejada, nas atividades desenvolvidas pela equipe multidisciplinar, acompanhar e atender os grupos, de acordo com os critérios previamente estabelecidos.

DESCRIÇÃO DETALHADA DAS ATIVIDADES:

- Ministrar as aulas de acordo a carga horária estabelecida;
- Manter a frequência dos alunos para consultas e verificação por parte do gestor;
- Participar e colaborar das reuniões, eventos, promoções desenvolvidas pelo setor que atua;
- Executar todas as ações pertinentes ao cuidar/educar como algo indissociável;
- O monitor será responsável pela execução da atividade proposta a que foi selecionado;
- Desenvolver oficinas que busquem a prática da atividade para promover o exercício do fazer/produzir;
- Realizar atividades ligadas à cultura e voltadas à espiritualidade;
- Incentivar a criação de grupos operacionais com ações que ampliem a relação e a realidade através da música, do canto, da dança e desenho;
- Articular ações, de forma integrada à equipe multidisciplinar, que visem o acolhimento dos usuários e famílias e a criação do vínculo;
- Identificar as necessidades e demandas para o desenvolvendo de atividades lúdicas, teatrais, musicais e/ou artesanatos;
- Executar outras atividades afins e correlatas.

Teixeira de Freitas - BA, quarta-feira, 24 de janeiro de 2018, Nº 2891 | Caderno 1

ANEXO XIII ATRIBUIÇÕES DO CARGO DE ASSISTENTE SOCIAL

CARGO	ASSISTENTE SOCIAL
GRUPO OCUPACIONAL	SAÚDE
REQUISITOS	ENSINO SUPERIOR COMPLETO NO CURSO DE SERVIÇO SOCIAL + REGISTRO NO CONSELHO DA ÁREA
<p>DESCRIÇÃO SUMÁRIA DO CARGO:</p> <ul style="list-style-type: none"> Os ocupantes do cargo têm como atribuições a prestação de serviços de âmbito social, a indivíduos ou grupos em tratamento de saúde física ou mental, identificando e analisando seus problemas e necessidades materiais, psíquicas e de outra ordem e aplicando os processos básicos do serviço social para promover a recuperação e reintegração ao meio social, familiar e de trabalho. <p>DESCRIÇÃO DETALHADA DAS ATIVIDADES:</p> <ul style="list-style-type: none"> Orientar e coordenar estudos ou pesquisas sobre as causas de desajustamento socioeconômico; Prevenir as dificuldades de ordem social, ou pessoal, em casos particulares ou para grupos de indivíduos; Providenciar os estímulos necessários ao bom desenvolvimento do espírito social e dos reajustes sociais; Organizar meio de recreação e outros serviços sociais; Atender e orientar os necessitados na aplicação dos direitos à assistência financeira e médica; Observar a evolução dos casos após os resultados dos problemas mais imediatos; Planejar e promover inquéritos sobre a situação social dos escolares e de suas famílias; Fazer levantamentos socioeconômicos com vistas ao planejamento habitacional nas comunidades; Apresentar dados para a elaboração e execução de planos para o serviço social de casos específicos; Colher elementos para estudo social da família da criança, das creches e escolas; Promover integração família-creche, através de contatos individuais e atividades de grupos; Encaminhar a família aos serviços da comunidade, quando necessário; Atuar junto às famílias no sentido de formar espírito comunitário; Elaborar relatórios e mapas estatísticos sobre suas atividades; Orientar o trabalhador desempregado a utilizar ocupação profissional alternativa; Executar outras atividades afins ou correlatas. 	

ANEXO XIV ATRIBUIÇÕES DO CARGO DE ENFERMEIRO

CARGO	ENFERMEIRO
GRUPO OCUPACIONAL	SAÚDE
REQUISITOS	ENSINO SUPERIOR COMPLETO NO CURSO DE ENFERMAGEM + REGISTRO NO CONSELHO DA ÁREA
<p>DESCRIÇÃO SUMÁRIA DO CARGO:</p> <ul style="list-style-type: none"> Os ocupantes do cargo têm como atribuições planejar, organizar, supervisionar e executar os serviços de enfermagem, empregando processos de rotina e/ou específicos, para possibilitar a proteção e recuperação de saúde individual ou coletiva. 	

Teixeira de Freitas - BA, quarta-feira, 24 de janeiro de 2018, Nº 2891 | Caderno 1

DESCRIÇÃO DETALHADA DAS ATIVIDADES:

- Elaborar o plano de enfermagem, baseando-se nas necessidades identificadas, para determinar a assistência a ser prestada;
- Coletar e analisar juntamente com a equipe de saúde, normas técnicas e administrativas dos serviços;
- Planejar e desenvolver atividades específicas de assistência a indivíduos ou famílias e outros grupos da comunidade, realizando consultas de enfermagem, visitas domiciliares, testes de imunidade e vacinações;
- Realizar programas educativos para grupos das comunidades, ministrando cursos e palestras;
- Executar e avaliar programas de prevenção de acidentes e de doenças profissionais ou não profissionais, fazendo análise de fadiga, dos fatores de insalubridade, dos riscos e das condições de trabalho;
- Fazer curativos, imobilizações especiais e misturar medicamentos e tratamentos em situações de emergência, empregando técnicas usuais ou específicas;
- Registrar dados estatísticos de acidentes e doenças profissionais;
- Avaliar o estágio de crescimento e desenvolvimento das crianças, comparando-as com os padrões normais;
- Executar trabalhos específicos em cooperação com outros profissionais;
- Fazer estudos e previsões de materiais necessários ao desenvolvimento das atividades;
- Organizar e supervisionar os Postos de Saúde desta Municipalidade;
- Executar outras atividades afins ou correlatas.

ANEXO XV ATRIBUIÇÕES DO CARGO DE MAQUEIRO

CARGO	MAQUEIRO
GRUPO OCUPACIONAL	SAÚDE
REQUISITOS	ENSINO FUNDAMENTAL COMPLETO + CURSO DE PRIMEIROS SOCORROS + EXPERIÊNCIA COMPROVADA NA ÁREA DE NO MÍNIMO 01 (UM) ANO

DESCRIÇÃO SUMÁRIA DO CARGO:

- Executar o transporte de pacientes em macas ou cadeiras, desde a entrada da unidade até as salas de atendimento, enfermaria, salas de cirurgia, além do deslocamento de pacientes internamente, ou até a unidade de transporte.

DESCRIÇÃO DETALHADA DAS ATIVIDADES:

- Receber o plantão;
- Dar suporte ao pronto socorro;
- Executar a transferência dos pacientes de forma segura entre as unidades;
- Registrar em prontuário as intercorrências durante o transporte;
- Preencher **check list** de transporte, partes diárias e controles de consumo;
- Cumprir as normas e regulamentos da instituição, bem como as rotinas operacionais da sua Unidade;
- Executar as transferências, altas, óbitos dos pacientes;
- Conhecer e nortear suas ações fundamentadas no Manual de Procedimentos Operacionais Padrão (PQP) em sua prática diária;
- Retirar e guardar próteses e acessórios dos pacientes em situações em que é necessário, bem como a entrega dos mesmos ao responsável pelo paciente e posterior registro do procedimento realizado;

Teixeira de Freitas - BA, quarta-feira, 24 de janeiro de 2018, Nº 2891 | Caderno 1

- Participar do processo de acolhimento com classificação de risco, transferindo os pacientes para as unidades solicitadas;
- Conhecer e manusear material imprescindível ao transporte de pacientes;
- Auxiliar na troca do cilindro de oxigênio;
- Orientar os pacientes nos assuntos de sua competência, auxiliando-os na preparação para consultas e exames;
- Executar outras atividades afins ou correlatas.

ANEXO XVI ATRIBUIÇÕES DO CARGO DE PSICÓLOGO

CARGO	PSICÓLOGO
GRUPO OCUPACIONAL	SAÚDE
REQUISITOS	ENSINO SUPERIOR COMPLETO NO CURSO DE PSICOLOGIA + REGISTRO NO CONSELHO DA ÁREA

DESCRIÇÃO SUMÁRIA DO CARGO:

- Os ocupantes do cargo têm como atribuições a execução de tarefas relacionadas com atividades de estudo e avaliação dos mecanismos de comportamento dos seres humanos;

DESCRIÇÃO DETALHADA DAS ATIVIDADES:

- Proceder ao estudo e avaliação do comportamento humano, através da aplicação de testes psicológicos, para determinação de características efetivas, intelectuais, sensoriais ou motoras, possibilitando, assim, a orientação, seleção e treinamento no campo profissional e o diagnóstico clínico;
- Proceder à formulação de hipóteses e à sua comprovação experimental, visando obter elementos relevantes ao estudo de processos de crescimento, inteligência, aprendizagem, personalidade e outros aspectos do comportamento humano;
- Promover a correlação de distúrbios psíquicos, estudando características individuais, para restabelecer os padrões normais de comportamento e relacionamento humano;
- Elaborar e aplicar testes para determinar o nível de inteligência, faculdades, aptidões, traços de personalidade e outras características pessoais, visando detectar possíveis desajustamento ao meio social ou de trabalho e outros problemas de ordem psíquica, bem como recomendar a terapia adequada;
- Participar na elaboração de análise ocupacional, observando as condições de trabalho e as funções típicas de cada ocupação, para identificar as aptidões, conhecimentos e traços de personalidade compatível com as exigências da ocupação e estabelecer um processo de seleção e orientação no campo profissional;
- Efetuar o recrutamento, seleção, treinamento, acompanhamento e avaliação de desempenho de pessoal e a orientação profissional, para fornecer dados a serem utilizados nos serviços de emprego, administração de pessoal e orientação individual;
- Reunir informações a respeito do paciente em fichas individuais, para fornecer subsídios necessários aos especialistas;
- Efetuar estudos da importância da motivação no ensino, introduzindo novos métodos e treinamento, contribuindo, assim, para o estabelecimento de currículos escolares e técnicas de ensino adequadas e a determinação de características especial necessárias aos Professores;
- Diagnosticar a existência de problemas na área da psicomotricidade, disfunções cerebrais, disritmias, dislexias e outros distúrbios psíquicos, visando ministrar o tratamento adequado;
- Executar outras atividades correlatas.

Teixeira de Freitas - BA, quarta-feira, 24 de janeiro de 2018, Nº 2891 | Caderno 1

ANEXO XVII ATRIBUIÇÕES DO CARGO DE TÉCNICO EM ENFERMAGEM

CARGO	TÉCNICO EM ENFERMAGEM
GRUPO OCUPACIONAL	SAÚDE
REQUISITOS	ENSINO MÉDIO COMPLETO + CURSO TÉCNICO EM ENFERMAGEM + REGISTRO NO CONSELHO DA ÁREA
<p>DESCRIÇÃO SUMÁRIA DO CARGO:</p> <ul style="list-style-type: none"> Os ocupantes do cargo têm como atribuições a execução e supervisão dos serviços de enfermagem, empregando processos de rotina e/ou específicos, para possibilitar a proteção e recuperação da saúde do paciente; <p>DESCRIÇÃO DETALHADA DAS ATIVIDADES:</p> <ul style="list-style-type: none"> Requisitar e controlar entorpecentes e psicotrópicos, apresentando receita médica devidamente preenchida, atendendo às disposições legais; Controlar pressão venosa, monitorizar e aplicar respiradores artificiais; Registrar as observações, tratamento executados e ocorrências verificadas em relação ao paciente, anotando-as em relatório de enfermagem da unidade para documentar evolução da doença e possibilitar o controle da saúde; Fazer curativos, imobilizações especiais e tratamento em situações de emergência, empregando técnicas usuais ou específicas; Preparar e esterilizar instrumentos cirúrgicos; Preparar pacientes para consultas e exames; Fazer curativos, nebulizações, inalações, aplicar injeções, vacinas, soros e outros, observadas as prescrições médicas; Prestar cuidados <i>post mortem</i> como enfaixamento e tamponamentos, utilizando algodão, gaze e outros materiais para evitar eliminação de secreções e melhorar a aparência do cadáver; Auxiliar no planejamento e administração dos serviços em unidade de enfermagem e postos de saúde; Colaborar em estudos de controle e previsão de material necessárias às atividades; Fazer o controle de equipamentos e medicamentos utilizados nos consultórios médicos, odontológicos e laboratoriais; Auxiliar na aplicação de flúor na população rural do Município; Auxiliar a enfermeira na realização de programas educativos para grupos da comunidades; Executar outras atividades correlatas; 	

ANEXO XVIII ATRIBUIÇÕES DO CARGO DE TÉCNICO EM RADIOLOGIA

CARGO	TÉCNICO EM RADIOLOGIA
GRUPO OCUPACIONAL	SAÚDE
REQUISITOS	ENSINO MÉDIO COMPLETO + CURSO TÉCNICO EM RADIOLOGIA + REGISTRO NO CONSELHO DA ÁREA + EXPERIÊNCIA COMPROVADA NA ÁREA DE NO MÍNIMO 02 (DOIS) ANOS
<p>DESCRIÇÃO SUMÁRIA DO CARGO:</p> <ul style="list-style-type: none"> Preparar materiais e equipamentos para exames e radioterapia; operar aparelhos médicos e odontológicos para produzir imagens e gráficos funcionais como recurso auxiliar ao diagnóstico e terapia; preparar pacientes e realizar exames e radioterapia; prestar atendimento aos pacientes fora da sala de exame; realizar as atividades segundo boas práticas, normas e procedimentos de biossegurança e código de conduta. 	

Teixeira de Freitas - BA, quarta-feira, 24 de janeiro de 2018, Nº 2891 | Caderno 1

DESCRIÇÃO DETALHADA DAS ATIVIDADES:

- Organizar equipamento, sala de exame e material; averiguar condições técnicas de equipamentos e acessórios; averiguar a disponibilidade de material para exame; montar carrinho de medicamentos de emergência; organizar câmara escura e clara;
- Adaptar agenda para atendimento de pacientes prioritários; ordenar a sequência de exames; receber pedidos de exames e/ou prontuário do paciente;
- Preparar o paciente para e/ou radioterapia; verificar condições físicas e preparo do paciente; providenciar preparos adicionais do paciente; retirar próteses móveis e adornos do paciente;
- Realizar exames e/ou radioterapias; solicitar a presença de outros profissionais envolvidos nos exames;
- Deslocar equipamentos; eliminar interferência de outros aparelhos; determinar a remoção de pessoas não envolvidas no exame; isolar área de trabalho para exame;
- Providenciar a limpeza e assepsia da sala e equipamentos; paramentar-se; usar EPI; oferecer recursos de proteção a outros profissionais presentes e acompanhantes; usar dosímetro (medição da radiação recebida); submeter-se a exames periódicos;
- Acionar aparelhos de raio-x, observando as instruções de funcionamento e normas de segurança convencionais internacionalmente;
- Registrar o número de películas radiográficas utilizadas em exame; discriminando tipos, tamanhos, regiões e requisitantes para possibilitar a elaboração do boletim estatístico;
- Manter a ordem e a higiene do ambiente de trabalho, seguindo normas e instruções internas para evitar acidentes;
- Executar outras tarefas afins e correlatas.

DECRETO Nº 02, de 04 DE JANEIRO DE 2018

DISPÕE SOBRE A REGULAMENTAÇÃO, DA LEI Nº 489/2009, QUE CRIOU O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL – S.I.M., NO ÂMBITO DESTES MUNICÍPIO, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O **PREFEITO MUNICIPAL DE TEIXEIRA DE FREITAS, ESTADO DA BAHIA**, no uso de suas atribuições legais, conferidas pelo art. 70, da Lei Orgânica do Município;

CONSIDERANDO que a Lei Municipal nº 489, de 14 de outubro de 2009, que criou o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal e Vegetal – S.I.M., no Município de Teixeira de Freitas/BA, vige sem a devida regulamentação;

CONSIDERANDO que a inexistência da regulamentação de referida lei, dificulta o exercício de Poder de Polícia pelos Agentes Municipais; e,

CONSIDERANDO que a fiscalização e inspeção de produtos de origem animal e vegetal, produzidos e comercializados no Município é questão de ordem pública e deve receber toda a atenção da administração;

DECRETA:

Art. 1º - Fica regulamentada a Lei Municipal nº 489, de 14 de outubro de 2009, que criou o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal e Vegetal de Teixeira de Freitas – S.I.M., na forma das disposições seguintes:

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 2º - O presente Regulamento estabelece as normas que regulam, em todo o território do município de Teixeira de Freitas-BA, a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária para produtos de origem animal e

Teixeira de Freitas - BA, quarta-feira, 24 de janeiro de 2018, Nº 2891 | Caderno 1

vegetal, destinadas a preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e a saúde e os interesses do consumidor.

Art. 3º - Os princípios a serem seguidos no presente regulamento são:

I - Promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, que não implique obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural de pequeno porte;

II - Ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais; e,

III - Promover o processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação de governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção.

Art. 4º - Ficam sujeitos à inspeção e fiscalização previstas neste Regulamento, os animais destinados ao abate e para consumo, tais como gado bovino, ovinos, suínos, aves (*frango, pato, chester, peru e outros*), pescados e mariscos em geral, suas carnes e seus derivados; os ovos e seus derivados; o leite e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados e os produtos de origem vegetal para consumo humano.

§ 1º - A inspeção e a fiscalização a que se refere o *caput* deste artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção ante e *post mortem* dos animais, a recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, embalagem, rotulagem, armazenamento, expedição e trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal e vegetal.

§ 2º - Entende-se por espécies animais de abate, os animais domésticos de produção, silvestres ou exóticos, criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável, destinados ao consumo e aproveitamento de seus derivados – leite, ovos, couro, osso, peles, etc.

Art. 5º - A inspeção a que se refere o artigo anterior são privativas do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, do Município de Teixeira de Freitas, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal ou à exportação.

§ 1º - A Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento do Município de Teixeira de Freitas, poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com outros Municípios, com o Estado da Bahia ou Estados limítrofes, e com a União, inclusive participando de consórcio de municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do Serviço de Inspeção sanitária em conjunto com outros Municípios e Estados, bem como poderá solicitar a adesão ao Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária (SUASA).

§ 2º – Após a adesão do S.I.M. de Teixeira de Freitas ao SUASA, os produtos poderão ser destinados também ao comércio estadual e interestadual, de acordo com a legislação federal que constituiu e regulamentou o SUASA.

§ 3º – A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário dos produtos de origem animal e vegetal após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, no transporte, na distribuição e na comercialização até o consumo final, e será de responsabilidade do Órgão da Vigilância Municipal da Saúde do Município de Teixeira de Freitas, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e S.I.M. ilares, em conformidade ao estabelecido na Lei Federal nº [9.782, de 26 de janeiro de 1999, e nas disposições legais municipais sobre o tema.](#)

§ 4º – A inspeção pelo S.I.M. e a fiscalização pela Vigilância Sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

Art. 6º - As ações do S.I.M. contemplam as seguintes atribuições:

Teixeira de Freitas - BA, quarta-feira, 24 de janeiro de 2018, Nº 2891 | Caderno 1

I - coordenar e executar as atividades de inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos estabelecimentos registrados ou relacionados, dos produtos de origem animal e vegetal comestíveis ou não e seus derivados;

II - verificar a aplicação dos preceitos do bem-estar animal e executar as atividades de inspeção ante e *post mortem* de animais de abate;

III - manter disponíveis registros nosográficos e estatísticas de produção e comercialização de produtos de origem animal;

IV - elaborar as normas complementares para a execução das ações de inspeção, fiscalização, registro, relacionamento e habilitação dos estabelecimentos, bem como registro, classificação, tipificação, padronização e certificação sanitária dos produtos de origem animal e vegetal;

V - verificar a implantação e execução dos programas de autocontrole dos estabelecimentos registrados ou relacionados;

VI - coordenar e executar os programas de análises laboratoriais para monitoramento e verificação da identidade, qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal e vegetal;

VII - executar o programa de controle de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes em produtos de origem animal e vegetal;

VIII - elaborar e executar programas de combate à fraude nos produtos de origem animal e vegetal;

IX - verificar os controles de rastreabilidade dos animais, matérias-primas, ingredientes e produtos ao longo da cadeia produtiva; e,

X - elaborar programas e planos complementares às ações de inspeção e fiscalização.

Art. 7º - O presente Regulamento e demais atos complementares que venham a ser expedidos devem ser executados em todo o território municipal.

Art. 8º - A Inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica.

§ 1º - A inspeção será executada obrigatoriamente e de forma permanente nos estabelecimentos que abatam diferentes espécies animais, a exemplo de abatedouros e frigoríficos.

§ 2º - Nos demais estabelecimentos que constam neste Regulamento a inspeção será executada de forma periódica.

I - os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidos por autoridade competente Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

Art. 9º - A inspeção industrial e higiênico-sanitária de produtos de origem animal abrange os seguintes procedimentos:

I - a inspeção ante e *post-mortem* das diferentes espécies animais;

II - a verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos dirigido ao atendimento dos regulamentos técnicos de identidade e qualidade do produto específico;

III - a verificação do rótulo ou rotulagem dos produtos destinados à venda;

Teixeira de Freitas - BA, quarta-feira, 24 de janeiro de 2018, Nº 2891 | Caderno 1

IV - os resultados dos exames microbiológicos, histológicos, toxicológicos, físico-químicos ou sensoriais e as respectivas práticas laboratoriais aplicadas nos laboratórios próprios ou conveniados dos estabelecimentos inspecionados, utilizados na verificação da conformidade dos seus processos de produção;

V - a verificação dos controles de resíduos de produtos veterinários e contaminantes ambientais utilizados pelos estabelecimentos industriais;

VI - as informações inerentes ao setor primário com implicações na saúde animal, ou na saúde pública;

VII - o bem-estar animal no carregamento, antes e durante o transporte, na quarentena, e no abate.

Art. 10 - A concessão de Selo ou Certificado de Inspeção pela Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal para produtos de origem animal e vegetal, no prazo em que for estipulado.

Art. 11 - Para fins deste Regulamento são adotadas as seguintes definições:

I - **análise de controle:** análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da qualidade das matérias-primas, ingredientes e produtos;

II - **análise fiscal:** análise efetuada por laboratório de controle oficial ou credenciado ou pela autoridade sanitária competente, em amostras colhidas pela Inspeção Municipal;

III - **análise pericial:** análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova quando o resultado da amostra de fiscalização for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado; ou de amostras colhidas em caso de denúncias, fraudes ou problemas endêmicos constatados a partir da fiscalização no município.

IV - **animais exóticos:** todos aqueles pertencentes às espécies da fauna exótica, criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclui o território brasileiro, aquelas introduzidas pelo homem, inclusive domésticas em estado asselvajado, e também aquelas que tenham sido introduzidas fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro;

V - **animais silvestres:** todos aqueles pertencentes às espécies das faunas silvestres, nativas, migratórias e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, que tenham todo ou parte do seu ciclo de vida ocorrendo dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras;

VI - **auditoria:** procedimento de fiscalização realizado sistematicamente por equipe designada pelo S.I.M., funcionalmente independente, para avaliar a conformidade dos procedimentos técnicos e administrativos da inspeção oficial e do estabelecimento;

VII - **Boas Práticas de Fabricação - BPF:** condições e procedimentos higiênico - sanitários e operacionais sistematizados aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a qualidade, conformidade e inocuidade dos produtos de origem animal, incluindo atividades e controles complementares;

VIII - **desinfecção:** procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos, biológicos ou agentes químicos;

IX - **equivalência de sistemas de inspeção:** estado no qual as medidas de inspeção higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes sistemas de inspeção ainda que não sejam iguais as medidas aplicadas por outro serviço de inspeção, permitem alcançar os mesmos objetivos de inocuidade e qualidade dos produtos, na inspeção e fiscalização, estabelecidos neste regulamento e de acordo com o Suasa.

Teixeira de Freitas - BA, quarta-feira, 24 de janeiro de 2018, Nº 2891 | Caderno 1

X - **fiscalização**: procedimento oficial exercido pela autoridade sanitária competente, junto ou indiretamente aos estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetal, com o objetivo de verificar o atendimento aos procedimentos de inspeção, aos requisitos previstos no presente Regulamento e em normas complementares;

XI - **higienização**: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

XII - **inspeção**: atividade de fiscalização executada pela autoridade sanitária competente junto ao estabelecimento, que consiste no exame dos animais, das matérias-primas e dos produtos de origem animal e vegetal; na verificação do cumprimento dos programas de autocontrole, suas adequações às operações industriais e os requisitos necessários à sua implementação; na verificação da rastreabilidade, dos requisitos relativos aos aspectos higiênicos, sanitários e tecnológicos inerentes aos processos produtivos; na verificação do cumprimento dos requisitos sanitários na exportação e importação de produtos de origem animal e vegetal; na certificação sanitária, na execução de procedimentos administrativos e na verificação de demais instrumentos de avaliação do processo relacionados com a segurança alimentar, qualidade e integridade econômica, visando o cumprimento do disposto no presente Regulamento e em normas complementares;

XIII - **laboratório de controle oficial**: laboratório próprio da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou laboratório público ou privado credenciado e conveniado com os serviços de inspeção equivalentes para realizar análises, por método oficial, visando atender às demandas dos controles oficiais;

XIV - **legislação específica**: atos normativos emitidos pela Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou por outros órgãos oficiais e responsáveis pela legislação de alimentos e correlatas;

XV - **limpeza**: remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou outro material indesejável das superfícies das instalações, equipamentos e utensílios;

XVI - **memorial descritivo**: documento que descreve, conforme o caso, as instalações, equipamentos, procedimentos, processos ou produtos relacionados ao estabelecimento de produtos de origem animal e vegetal;

XVII - **norma complementar**: ato normativo emitido pela Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, contendo diretrizes técnicas ou administrativas a serem executadas durante as atividades de inspeção e fiscalização junto aos estabelecimentos ou trânsito de produtos de origem animal, respeitadas as competências específicas;

XVIII - **padrão de identidade**: conjunto de parâmetros que permitem identificar um produto de origem animal ou vegetal quanto à sua origem geográfica, natureza, característica sensorial, composição, tipo ou modo de processamento ou modo de apresentação;

XIX - **Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO**: procedimentos descritos, implantados e monitorados, visando estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento industrial evita a contaminação direta ou cruzada do produto, preservando sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações industriais;

XX - **produto de origem animal**: aquele obtido total ou predominantemente a partir de matérias-primas comestíveis ou não, procedentes das diferentes espécies animais, podendo ser adicionado de ingredientes de origem vegetal e mineral, aditivos e demais substâncias permitidas pela autoridade competente;

XXI - **produto de origem animal comestível**: produto de origem animal destinado ao consumo humano;

XXII - **produto de origem animal não comestível**: produto de origem animal não destinado ao consumo humano;

Teixeira de Freitas - BA, quarta-feira, 24 de janeiro de 2018, Nº 2891 | Caderno 1

XXIII - programas de autocontrole: programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelo estabelecimento, visando assegurar a inocuidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluem BPF, PPHO ou programas equivalentes reconhecidos pela Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

XXIV - qualidade: conjunto de parâmetros mensuráveis (físicos, químicos, microbiológicos e sensoriais) que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal ou vegetal em relação a um padrão desejável ou definido em legislação específica, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;

XXV - rastreabilidade: capacidade de detectar no produto final a origem e de seguir o rastro da matéria-prima e produtos de origem animal, de um alimento para animais, de um animal produtor de alimentos ou de uma substância a ser incorporada em produtos de origem animal, ou em alimentos para animais ou com probabilidade de o ser, ao longo de todas as fases de produção, transformação e distribuição;

XXVI - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ: documento emitido pela Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, mediante ato normativo, com o objetivo de fixar a identidade e as características e padrões mínimos para a qualidade que os produtos de origem animal devem atender.

XXVII - Sanitização: aplicação de agentes químicos, biológicos ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, equipamentos e utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, visando assegurar um nível de higiene microbiologicamente aceitável;

XXVIII - Supervisão: procedimento de fiscalização realizado sistematicamente por equipe designada pelo Serviço de Inspeção Municipal, funcionalmente independente, para avaliar a conformidade dos procedimentos técnicos e administrativos da inspeção oficial e do estabelecimento.

XXIX – Entende-se por estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural, com área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados, destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, dispondo de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:

a) estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, rãs, aves e outros pequenos animais) – aqueles destinados ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 5 (cinco) toneladas de carnes por mês;

b) estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos/ bubalinos/ equinos) – aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de médios e grandes animais de importância econômica, com produção máxima de 8 (oito) toneladas de carnes por mês;

c) Fábrica de produtos cárneos – aqueles destinados à agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 5 (cinco) toneladas de carnes por mês.

d) estabelecimento de abate e industrialização de pescado – enquadram-se os estabelecimentos destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, com produção máxima de 4 (quatro) toneladas de carnes por mês.

e) estabelecimento de ovos - destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 5.000 (cinco mil dúzias) dúzias/mês.

Teixeira de Freitas - BA, quarta-feira, 24 de janeiro de 2018, Nº 2891 | Caderno 1

f) Unidade de extração e beneficiamento do produtos das abelhas - destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 30 (trinta) toneladas por ano.

g) estabelecimentos industrial de leite e derivados: enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados previstos no presente Regulamento destinado à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 30.000 (trinta mil) litros de leite por mês.

XXX - Instalações referem-se a toda a área “útil” do que diz respeito à construção civil do estabelecimento propriamente dito e das dependências anexas.

XXXI - Equipamentos referem-se a tudo que diz respeito ao maquinário e demais utensílios utilizados nos estabelecimentos.

XXXII – Agroindustrialização é o beneficiamento, processamento, industrialização e/ou transformação de matérias-primas provenientes de exploração pecuárias, pesca, aquícolas, extrativistas, incluído o abate de animais, abrangendo desde processos simples, como secagem, classificação, limpeza e embalagem, até processos mais complexos que incluem operações física, química ou biológica.

CAPÍTULO II

CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 12 - Os estabelecimentos para produtos de origem animal são classificados em:

- I. Para carnes e derivados;
- II. Para pescado e derivados;
- III. Para marisco e derivados;
- IV. Para ovos e derivados;
- V. Para leite e derivados; e,
- VI. Para produtos das abelhas e derivados.

Parágrafo único: A designação “estabelecimento” abrange todas as classificações de estabelecimentos para produção e comercialização de produtos de origem animal, previstas neste Regulamento.

Art. 13 - Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I - Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais;

II - Estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais;

III - Estabelecimentos comerciais, situados em Feiras, Mercados ou Lojas especializadas, a exemplo de Açougues, que comercializem carnes de origem animal e seus derivados, fresca, resfriada ou congelada.

IV - Fábrica de produtos cárneos.

§ 1º - Entende-se por estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais o que possui instalações, equipamentos e utensílios específicos para o abate das diversas espécies de aves comestíveis e outros pequenos animais, manipulação, industrialização, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição dos seus produtos e derivados sob variadas formas, dispondo de refrigerador industrial ou câmara frigorífica e podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

Teixeira de Freitas - BA, quarta-feira, 24 de janeiro de 2018, Nº 2891 | Caderno 1

§ 2º - Entende-se por estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais o que possui instalações, equipamentos e utensílios específicos para o abate das diversas espécies de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos, caprinos e outros grandes e médios animais, manipulação, industrialização, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição dos seus produtos e derivados sob variadas formas, dispondo de refrigerador industrial ou câmara frigorífera, e podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

§ 3º - Entende-se por Fábrica de Produtos Cárneos o estabelecimento que possui instalações, equipamentos e utensílios para recepção, manipulação, elaboração, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição de produtos cárneos para fins de industrialização, com modificação de sua natureza e sabor, das diversas espécies animais de abate e, em todos os casos, possuir instalações de refrigerador industrial ou câmara frigorífera, e podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

Art. 14 - Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

I – Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado;

II - Estação Depuradora de Moluscos Bivalves;

III – Estabelecimentos comerciais, situados em Feiras, Mercados ou Lojas especializadas, que comercializem pescados e seus derivados, fresco, resfriado ou congelado.

§ 1º - Entende-se por Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado o estabelecimento que possui dependências, instalações e equipamentos para recepção, lavagem, insensibilização, abate, processamento, transformação, preparação, acondicionamento e frigorificação, com fluxo adequado à espécie de pescado a ser abatida, dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.

§ 2º - Entende-se por Estação Depuradora de Moluscos Bivalves o estabelecimento que possui dependências próprias para recepção, depuração, embalagem e expedição de moluscos bivalves.

Art. 15 - Os estabelecimentos de marisco e derivados são classificados em:

I - Estabelecimento de recebimento, armazenagem, limpeza, embalagem e industrialização de mariscos;

II – Estabelecimentos comerciais, situados em Feiras, Mercados ou Lojas especializadas, que comercializem marisco fresco, resfriado ou congelado.

Parágrafo único: Entende-se por Estabelecimento de Abate e Industrialização de Marisco o estabelecimento que possui dependências, instalações e equipamentos para recepção, lavagem, insensibilização, abate, descascamento, processamento, transformação, preparação, acondicionamento e frigorificação, com fluxo adequado à espécie de marisco a ser comercializado, dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.

Art. 16 - Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

I – Aquele destinado à recepção, ovoscopia, classificação, acondicionamento, identificação, armazenagem e expedição de ovos em natureza, facultando-se a operação de classificação para os ovos que chegam ao Entrepósito já classificados, acondicionados e identificados, podendo ou não fazer a industrialização, desde que disponha de equipamentos adequados para essa operação; e,

Teixeira de Freitas - BA, quarta-feira, 24 de janeiro de 2018, Nº 2891 | Caderno 1

II – Estabelecimentos comerciais, situados em Feiras, Mercados ou Lojas especializadas, que comercializem ovos e seus derivados, sejam de origem doméstica ou de granjas.

Art. 17 - Os estabelecimentos para leite e derivados são classificados em:

- I. Propriedades Rurais, compreendendo Fazenda Leiteira e Estábulo Leiteiro; e,
- II. Estabelecimentos Industriais, compreendendo Granja Leiteira, Usina para Beneficiamento, Fábrica para Laticínios, Queijaria e Entrepasto para Laticínios; e,
- III. Estabelecimentos comerciais, situados em Feiras, Mercados ou Lojas especializadas, que comercializem leite, em todas as seus tipos, e seus derivados.

§ 1º - Entende-se por Propriedades Rurais aquelas destinadas à produção de leite para posterior processamento em estabelecimento industrial sob fiscalização e inspeção sanitária oficial.

- a) As propriedades rurais devem atender às normas complementares.

§ 2º - Entende-se por Estabelecimentos Industriais os destinados à recepção, transferência, refrigeração, beneficiamento, industrialização, manipulação, fabricação, maturação, fracionamento, embalagem, rotulagem, acondicionamento, conservação, armazenagem e expedição de leite e seus derivados.

Art. 18 - Os estabelecimentos industriais para leite e derivados são classificados em:

- I - Granja Leiteira;
- II - Usina de Beneficiamento;
- III - Fábrica de Laticínios;
- IV - Queijaria; e,
- V - Entrepasto de Laticínios.

§ 1º - Entende-se por Granja Leiteira o estabelecimento destinado à produção, pasteurização e envase de leite para o consumo humano direto e à elaboração de derivados lácteos, a partir de leite de sua própria produção e/ou associados.

§ 2º - Entende-se por Usina de Beneficiamento o estabelecimento que tem por finalidade principal a recepção, pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite destinado ao consumo humano direto.

§ 3º - Entende-se por Fábrica de Laticínios o estabelecimento destinado à recepção de leite e derivados para o preparo de quaisquer derivados lácteos.

§ 4º - Entende-se por Queijaria o estabelecimento localizado em propriedade rural, destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, ou de seus associados.

- a) A Queijaria deve estar obrigatoriamente vinculada a um Entrepasto para Laticínios registrado no S.I.M., ou possuir estrutura própria de maturação em escala proporcional à produção da Queijaria, na qual será finalizado o processo produtivo com toaleta, maturação, embalagem, rotulagem e armazenagem do queijo, garantindo-se a rastreabilidade.

§ 5º - Entende-se por Entrepasto de Laticínios o estabelecimento destinado à recepção, toaleta, maturação, classificação, fracionamento, acondicionamento e armazenagem de derivados lácteos.

Teixeira de Freitas - BA, quarta-feira, 24 de janeiro de 2018, Nº 2891 | Caderno 1

- a) permite-se a armazenagem de leite para consumo humano direto, desde que o Entrepasto de Laticínios possua instalações que satisfaçam as exigências do presente Regulamento.

§ 6º - A propriedade rural, seja qual for o seu tamanho, caracterizada por se situar em área rural do município, deve ser reconhecida oficialmente como livre de tuberculose e brucelose;

Art. 19 – Estabelecimento de extração e/ou Beneficiamento de produtos das abelhas:

I - Entende-se por Unidade de Extração e/ou Beneficiamento de Produtos das Abelhas o estabelecimento destinado à extração, classificação, beneficiamento, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, exclusivamente a granel, dos produtos das abelhas.

§ 1º - O estabelecimento poderá industrializar e embalar produtos das abelhas em pequenas embalagens, devendo para isso, dispor de instalações e equipamentos adequados para tal.

§ 2º - Permite-se a utilização de Unidade de Extração Móvel de Produtos das Abelhas montada em veículo, provida de equipamentos que atendam às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas, operando em locais previamente aprovados pela Inspeção Municipal, que atendam às condições estabelecidas em normas complementares e deverá ser relacionada junto ao S.I.M..

CAPÍTULO III

DO REGISTRO E RELACIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS.

Art. 20 - Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal sem estar registrado ou relacionado na Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Teixeira de Freitas.

I - O Título de Registro é o documento emitido pelo diretor do S.I.M. ao estabelecimento, depois de cumpridas as exigências previstas no presente Regulamento.

II - O Título de Relacionamento é o documento emitido pelo diretor do Serviço de Inspeção Municipal ao estabelecimento depois de cumpridas as exigências previstas no presente Regulamento.

Art. 21 – Para fins de Inspeção e Fiscalização pelo S.I.M., devem ser registrados os seguintes estabelecimentos:

- I. Granja Leiteira;
- II. Usina de Beneficiamento;
- III. Fábrica de Laticínios;
- IV. Entrepasto de Laticínios.
- V. Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais;
- VI. Estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais;
- VII. Fábrica de produtos cárneos.
- VIII. Estabelecimento de abate e industrialização de Pescado;
- IX. Estabelecimento de beneficiamento e industrialização de Mariscos;
- X. Estação Depuradora de Moluscos Bivalves.
- XI. Estabelecimentos de Ovos Comerciais e Derivados
- XII. Unidade de Extração e/ou Beneficiamento de Produtos das Abelhas.
- XIII. Estabelecimento de beneficiamento de produtos de origem Vegetal para comercialização.

§ 1º - A Queijaria, quando ligada à Entrepasto de Laticínios, deve ser relacionada junto ao S.I.M. e deve ser registrada quando executar as operações previstas para o Entrepasto de Laticínios.

Teixeira de Freitas - BA, quarta-feira, 24 de janeiro de 2018, Nº 2891 | Caderno 1

§ 2º - A Unidade de Extração de Produtos das Abelhas deve ser relacionada junto ao S.I.M.

Art. 22 - O estabelecimento deve ser registrado de acordo com sua atividade industrial e, quando este possuir mais de uma atividade industrial, deve ser acrescentada uma nova classificação à principal.

Art. 23 - A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no Serviço de Inspeção Municipal e as atividades e os acessos serão totalmente independentes, tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria apenas por óculo.

Art. 24 - Para a solicitação da aprovação de construção de estabelecimentos novos, vinculados a quaisquer das atividades previstas neste Decreto, é obrigatório a apresentação dos seguintes documentos:

- I. Requerimento dirigido ao responsável pelo SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, acompanhado de documentos pessoais ou da pessoa jurídica;
- II. Laudo de aprovação prévia do terreno, realizado de acordo com instruções baixadas da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e assinado por Engenheiro Agrônomo, Médico Veterinário ou outro profissional que, de acordo com a legislação federal, possa subscrever tais laudos, que deverão estar acompanhados da identificação dos mesmos, especialmente da comprovação de registro no CREA ou CRV;
- III. Licença Ambiental Prévia emitida pela Secretaria Municipal de Meio Ambiente;
- IV. Apresentação da inscrição estadual, contrato social registrado na junta comercial e cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, ou CPF do produtor para empreendimentos individuais, sendo que esses documentos serão dispensados quando apresentarem documentação que comprove legalização fiscal e tributária dos estabelecimentos, próprios ou de uma Figura Jurídica a qual estejam vinculados;
- V. Planta baixa ou croquis das instalações, com layout dos equipamentos e memorial descritivo e sucinto da obra ou das edificações, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos;
- VI. Memorial descritivo dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados;
- VII. Boletim oficial de exame da água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais;

§ 1º - Os estabelecimentos que se enquadram na Resolução do CONAMA nº 385/2006 são dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia, sendo que, no momento de iniciar suas atividades, devem dispor da Licença de Operações, expedida pela Secretaria Municipal de Meio Ambiente.

§ 2º - O pedido de aprovação prévia do terreno deve ser instruído com o laudo de inspeção elaborado por servidor do SIM.

§ 3º - Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.

Art. 24 - As plantas ou croquis a serem apresentadas para aprovação prévia de construção devem ser assinados pelo proprietário ou representante legal do estabelecimento e pelo engenheiro responsável pela elaboração e conter:

- I - planta baixa ou croqui de cada pavimento na escala de 1:100 (um por cem);

Teixeira de Freitas - BA, quarta-feira, 24 de janeiro de 2018, Nº 2891 | Caderno 1

II - planta baixa ou croqui com leiaute dos equipamentos na escala de 1:100 (um por cem);

§ 1º - As convenções de cores das plantas ou croqui devem seguir as normas técnicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT.

§ 2º - Nos casos em que as dimensões dos estabelecimentos não permitam visualização nas escalas previstas em uma única prancha, estas podem ser redefinidas nas escalas imediatamente subseqüentes.

§ 3º - Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnicos dos Serviços de Extensão Rural do Estado ou do Município.

Art. 26 - O estabelecimento solicitante de aprovação dos projetos não pode dar início às construções sem que as mesmas tenham sido previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 27 - A construção dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação municipal, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Regulamento ou atos complementares expedidos pela Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 28 - Nos estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetal, destinados à alimentação humana, para fins de registro ou relacionamento e funcionamento, exceto para unidade móvel de extração, é obrigatória a apresentação prévia de boletim oficial de análise da água de abastecimento, atendendo os padrões de potabilidade estabelecidos pelo órgão competente.

§ 1º - Nos casos em que o estabelecimento é servido por rede de abastecimento pública ou privada, as análises prévias da água de abastecimento não se fazem necessárias.

§ 2º - Onde não for constatada a potabilidade da água, e o caso permitir, mediante autorização do Serviço de Inspeção Municipal, se fará necessário a implementação de equipamento de cloração da água de abastecimento.

Art. 29 - Para a instalação do Serviço de Inspeção Municipal, além das demais exigências fixadas neste Regulamento, o estabelecimento deve apresentar os Programas de Boas Práticas de Fabricação – BPF e de Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO, ou programas considerados equivalentes pelo S.I.M., para serem implementados no estabelecimento em referência.

Art. 30 - Finalizadas as construções do projeto industrial aprovado, apresentados os documentos exigidos no presente Regulamento, a Inspeção Municipal deve instruir o processo com laudo final higiênico-sanitário e tecnológico do estabelecimento, sempre que possível acompanhado de registros fotográficos, com parecer conclusivo para registro no Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 31 - Cumpridas as exigências do presente Regulamento será autorizado o funcionamento do estabelecimento e será instalado o Serviço de Inspeção, concomitantemente deverá ser encaminhada a emissão do Título de Registro no S.I.M..

Art. 32 - Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a 6 (seis) meses, só poderá reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos, respeitada a sazonalidade das atividades industriais.

Parágrafo único: Será cancelado o registro ou relacionamento do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo prazo de 3 (três) anos.

Teixeira de Freitas - BA, quarta-feira, 24 de janeiro de 2018, Nº 2891 | Caderno 1

CAPÍTULO IV

DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 33 - O estabelecimento deverá ser instalado afastado dos limites da via pública, preferentemente a 5m (cinco metros), com entradas laterais que permitam a movimentação e circulação de veículos transportadores de matérias-primas e veículos transportadores de produtos, quando possível com entradas independentes.

Parágrafo único: As dependências que por sua natureza produzam mau cheiro devem estar localizadas de maneira que os ventos predominantes e a situação topográfica do terreno não levem em direção ao estabelecimento poeiras ou emanações.

Art. 34 - Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis:

I - Dispor de terreno com área suficiente para construção das instalações industriais e demais dependências, quando necessárias;

II - As vias de acesso e áreas que se encontram dentro dos limites do terreno do estabelecimento deverão ter uma superfície compacta, ou pavimentada, apta para o trânsito de veículos, com meios que permitam a sua limpeza e o escoamento adequado das águas;

III - Todas as dependências deverão possuir iluminação e ventilação naturais adequadas em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

IV - A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos, observando-se um mínimo de intensidade luminosa de 300 lux nas áreas de manipulação e de 500 lux nas áreas de inspeção, considerando-se os valores medidos ao nível das mesas, plataformas ou locais de execução das operações;

V - Possuir pisos convenientemente impermeabilizados com material adequado, devendo ser construídos de modo a facilitar a higienização, a coleta das águas residuais e sua drenagem para a rede de esgoto;

VI - As paredes e separações deverão ser revestidas ou impermeabilizadas, com material adequado, devendo ser construídas de modo a facilitar a higienização, com ângulos entre paredes e pisos arredondados e revestidos com o mesmo material de impermeabilização;

VII - As paredes deverão ser lisas, de cor clara, resistentes e impermeabilizadas, como regra geral, até a altura mínima de dois metros e quando forem azulejadas devem ser rejuntadas com cimento ou massa apropriada, mantendo espaçamento mínimo entre si;

VIII - As portas de acesso de pessoal e de circulação interna deverão ser do tipo “vai-e-vem” ou com dispositivo para se manterem fechadas, com largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros) de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens;

IX - O material empregado na construção das portas deverá ser impermeável, resistente às higienizações e não oxidável;

X - As janelas deverão ser de caixilhos não oxidáveis, com parapeitos em plano inclinado (chanfrados) e impermeabilizadas (ângulo de 45º), providas de telas milimétricas não oxidáveis à prova de insetos e removíveis, sendo dimensionadas de modo a propiciarem suficiente iluminação e ventilação naturais;

Teixeira de Freitas - BA, quarta-feira, 24 de janeiro de 2018, Nº 2891 | Caderno 1

XI - Possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis e nas dependências onde não exista forro a superfície interna do telhado deve ser construída de forma a evitar o acúmulo de sujidade, o desprendimento de partículas e proporcionar perfeita vedação à entrada de pragas, não sendo recomendável o uso de pintura no forro das dependências onde as carcaças estiverem sendo manipuladas e que ainda não receberam a proteção de embalagem, exceto quando houver a garantia de que a tinta usada é atóxica e que não existe a possibilidade de sua escamação;

XII - O forro será dispensado nos casos em que a cobertura for de estrutura metálica, refratária ao calor solar e proporcionar perfeita vedação à entrada de insetos, pássaros etc, ou quando forem usadas telhas tipo fibro-cimento fixadas diretamente sobre vigas de concreto armado;

XIII - Quando as vigas forem de madeira, estas deverão estar em bom estado de conservação e serem pintadas com tinta óleo ou outro material aprovado pela inspeção;

XIV - O telhado de meia-água é permitido, desde que possa ser mantido o pé direito à altura mínima de 3,00m (três metros) para as dependências correspondentes em novas construções, ou mínimo de 2,60m (dois metros e sessenta centímetros) em casos de construções já existentes, desde que aprovados os projetos junto ao Serviço de Inspeção Municipal, com exceção das salas de abate que deverão obedecer a altura mínima prevista neste Regulamento;

XV - O piso deve ser construído de material impermeável, liso e antiderrapante, resistente a choques, atritos e ataques de ácidos, com declive de 1,5 a 3% (um e meio a três por cento) em direção às canaletas, para a perfeita drenagem;

XVI - Na construção dos pisos poderão ser usados materiais do tipo “gressit”, “korodur”, cerâmica industrial, cimento ou outros materiais, desde que aprovados pela Inspeção;

XVII - Nas câmaras frigoríficas, a inclinação do piso será orientada no sentido das ante câmaras e destas para o exterior, não se permitindo no local, instalações de ralos coletores;

XVIII - Dispor de rede de esgoto adequada em todas as dependências, projetada e construída de forma a facilitar a higienização e que apresente dispositivos e equipamentos a fim de evitar o risco de contaminação industrial e ambiental;

XIX - A rede de esgotos em todas as dependências deve ter dispositivos adequados, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores e este ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivos de depuração artificial e dotados de caixas de inspeção;

XX - Os estabelecimentos que adotarem canaletas no piso com a finalidade de facilitar o escoamento das águas residuais, estas poderão ser cobertas com grades ou chapas metálicas perfuradas, não sendo permitido qualquer outro material, como pranchões de madeira;

XXI - As canaletas devem medir 0,25m (vinte e cinco centímetros) de largura e 0,10 (dez centímetros) de profundidade, tomada esta em seus pontos mais rasos e terão fundo côncavo, com declive mínima de 3% (três por cento) em direção aos coletores e suas bordas reforçadas com cantoneiras de ferro;

XXII - Os esgotos de condução de resíduos não comestíveis deverão ser lançados nos condutores principais através de piletas e sifões;

XXIII - A rede de esgoto sanitário, sempre independente da rede de esgoto industrial, também estará sujeita à aprovação da autoridade sanitária competente;

Teixeira de Freitas - BA, quarta-feira, 24 de janeiro de 2018, Nº 2891 | Caderno 1

XXIV - Em abatedouros a canaleta de sangria será construída em alvenaria, inteiramente impermeabilizada com reboco de cimento alisado ou outro material adequado, ou coletado em recipientes adequados para tal fim;

XXV - O sangue quando não for terceirizado, será cozido, visto que jamais poderá ser lançado "in natura" nos efluentes da indústria;

XXVI - Não será permitido o retorno das águas servidas, permitindo-se a confluência da rede das águas servidas dos pré-resfriadores para condução de outros resíduos não comestíveis, desde que comprovadamente tais conexões não promovam nenhum inconveniente tecnológico e higiênico sanitário;

XXVII - Dispor de equipamentos e utensílios adequados, de fácil higienização, resistentes à corrosão, não tóxicos e que não permitam o acúmulo de resíduos, sendo que a localização dos equipamentos deverá atender a um bom fluxo operacional evitando a contaminação cruzada;

XXVIII - dispor de dependências, instalações e equipamentos para manipulação de produtos não comestíveis, quando for o caso, devidamente separados dos produtos comestíveis, devendo os utensílios utilizados para produtos não comestíveis ser de uso exclusivo para esta finalidade;

XXIX - Deverá existir barreira sanitária completa em todos os acessos ao interior da indústria constituída de lavador de botas com escova, lavatórios de mãos que não utilizem o fechamento manual e sabão líquido inodoro;

XXX - Dispor de rede de abastecimento de água, com instalações apropriadas para armazenamento e distribuição, suficiente para atender as necessidades do trabalho industrial e as dependências sanitárias e, quando for o caso, dispor de instalações para tratamento de água;

XXXI - Dispor de rede diferenciada e identificada para água não potável, quando esta for utilizada para combate de incêndios, refrigeração e outras aplicações que não ofereçam risco de contaminação aos alimentos;

XXXII - Dispor de água fria e, quando necessário de água quente com temperatura mínima de 85°C (oitenta e cinco graus Celsius), em quantidade suficiente em todas as dependências de manipulação e preparo;

XXXIII - A instalação de caldeira, quando necessário, obedecerá as normas específicas quanto à sua localização e sua segurança;

XXXIV - Nas seções onde são manipulados carnes e vísceras deverão dispor de lavatórios de mãos com torneiras acionadas a pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro;

XXXV - Possuir instalação de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento;

XXXVI - Os equipamentos e utensílios, tais como mesas, calhas, carrinhos, caixas, bandejas e outros continentes que recebam produtos comestíveis, serão de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares, de chapa de material inoxidável, permitindo-se o emprego de material plástico apropriado às finalidades, ou ainda outro material que venha a ser aprovado pelo Serviço de Inspeção e, de um modo geral, devem manter-se lisas as superfícies dos equipamentos que estejam ou possam vir a estar em contato com as carnes, incluindo soldaduras e juntas;

XXXVII - Os carros e/ou bandejas para produtos não-comestíveis poderão ser construídos em chapa galvanizada e pintados de cor vermelha com a inscrição "não comestíveis";

Art. 35 - Os estabelecimentos deverão ainda atender aos seguintes requisitos em relação às instalações:

Teixeira de Freitas - BA, quarta-feira, 24 de janeiro de 2018, Nº 2891 | Caderno 1

I - As dependências auxiliares, quando forem necessárias, poderão ser construídas em anexo ao prédio da indústria, porém com acesso externo e independente das demais áreas da indústria.

II - dispor de uma única unidade de sanitário/vestiário para estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte com até 8 (oito) trabalhadores, sendo que poderá ser utilizado sanitários já existentes na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior à 40m (quarenta metros) e o piso entre o sanitário/vestiário e o prédio industrial seja pavimentado, e acima de 8 (oito) trabalhadores o sanitário e vestiário deverão ser proporcional ao número de pessoal, de acordo com a legislação específica, com acesso indireto à área de processamento, com fluxo interno adequado e independentes para as seções onde são manipulados produtos comestíveis, de acesso fácil, respeitando-se as particularidades de cada seção e em atendimento às BPF.

III - Os sanitários terão sempre à sua saída lavatórios de mãos com torneiras que não utilizem o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro.

IV - Estabelecimentos agroindustriais rural de pequeno porte com até 8 (oito) trabalhadores, são dispensados de dispor de refeitório, podendo ser utilizado a casa da propriedade e acima disso, o refeitório será instalado convenientemente, de acordo com a legislação específica, proibindo-se que outras dependências ou áreas dos estabelecimentos sejam usadas para tal finalidade.

V - O sistema de lavagem de uniformes e outras, devem atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria, terceirizada ou outra forma de lavagem.

Parágrafo único: As regras relativas à higiene de trabalhadores e demais pessoas envolvidas no processo produtivo poderão ser acrescidas de outras, em razão de condicionantes que podem ser estabelecidas no processo da concessão da Licença Ambiental, bem como por Órgão de Fiscalização do Trabalho, a exemplo da DRT – Delegacia Regional do Trabalho ou MPT – Ministério Público do Trabalho, e até mesmo por Norma Coletiva.

Art. 36 - Qualquer ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado ou relacionado, em suas dependências e instalações, só poderá ser feita após aprovação prévia dos projetos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 37 - Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine.

Parágrafo único: As instalações e os equipamentos de que tratam este artigo compreendem as dependências mínimas, equipamentos e utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento, conforme o presente Regulamento.

Art. 38 - O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade e produto e de diferentes cadeias produtivas, devendo, para isso, prever os equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade ou tipo de produção para depois iniciar a outra.

Parágrafo único: O Serviço de Inspeção Municipal pode permitir a utilização dos equipamentos e instalações destinados à fabricação de produtos de origem animal, para o preparo de produtos industrializados que em sua composição principal, não haja produtos de origem animal, mas estes produtos não seguirão as normas previstas neste Regulamento, devendo os mesmos seguir a legislação pertinente.

CAPÍTULO V

DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Teixeira de Freitas - BA, quarta-feira, 24 de janeiro de 2018, Nº 2891 | Caderno 1

Art. 39 - Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal são realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos, que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor.

Parágrafo único: O controle dos processos de fabricação deve ser desenvolvido e aplicado pelo estabelecimento, o qual deve apresentar os registros sistematizados auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos no presente Decreto.

Art. 40 - Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água e fábrica e silos de reservatório de gelo, devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.

§ 1º - Durante os procedimentos de higienização nenhuma matéria-prima ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação de limpeza;

§ 2º - Os produtos utilizados na higienização deverão ser previamente aprovados pelo órgão competente.

Art. 41 - Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados de modo a evitar a contaminação cruzada entre aqueles utilizados no acondicionamento de produtos comestíveis daqueles utilizados no acondicionamento de produtos não comestíveis.

Art. 42 - Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de pragas e vetores.

§ 1º - O uso de substâncias para o controle de pragas só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 2º - É proibida a permanência de cães e gatos e de outros animais nos estabelecimentos.

Art. 43 - Os trabalhadores envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Parágrafo único: Os trabalhadores que trabalham em setores em que se manipule material contaminado, ou que exista maior risco de contaminação, devem praticar hábitos higiênicos com maior frequência e não circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 44 - A embalagem produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente, inclusive a federal.

Parágrafo único: Quando a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes de forma bem visível, contendo informações previstas no caput deste artigo.

Art. 45 - É proibida em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas, bem como a guarda de alimentos, roupas, objetos e materiais estranhos ao ambiente de manipulação dos produtos.

Parágrafo único: Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de trabalhadores dos diferentes setores nas áreas de circulação comuns, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 46 - Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, devendo os mesmos ser mantidos em perfeitas condições de higiene e que impeçam contaminações de qualquer natureza.

Teixeira de Freitas - BA, quarta-feira, 24 de janeiro de 2018, Nº 2891 | Caderno 1

Art. 47 - Os trabalhadores na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde e dispor de atestado médico fornecido por médico do trabalho ou autoridade sanitária oficial do município, em dia, e conforme as normas de segurança do trabalho.

§ 1º - Nos atestados de saúde de trabalhadores envolvidos na manipulação de produtos deve constar a declaração de que os mesmos estão “aptos a manipular alimentos”.

§ 2º - O trabalhador envolvido na manipulação de produtos deve ser imediatamente afastado do trabalho sempre que fique comprovada a existência de doenças que possam contaminar os produtos, comprometendo sua inocuidade.

§ 3º - Nos casos de afastamento por questões de saúde, o trabalhador só poderá retornar às atividades depois de apresentar documento de saúde que ateste sua aptidão a manipular alimentos.

Art. 48 - Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes claros, em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça, jaleco, gorro, boné ou touca e botas.

§ 1º - Quando utilizados protetores impermeáveis, estes deverão ser de plástico transparente ou branco, proibindo-se o uso de lona ou similares.

§ 2º - O avental, bem como quaisquer outras peças de uso pessoal, serão guardados em local próprio, sendo proibida a entrada de operários nos sanitários, portando tais aventais.

Art. 49 – A câmara frigorífica, ante-câmara e túnel de congelamento, quando houverem, devem ser higienizados regularmente, respeitadas suas particularidades, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo órgão competente.

Art. 50 - Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos.

Art. 51 - Nos estabelecimentos de produtos das abelhas que recebem matéria-prima em baldes ou tambores, é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização dos vasilhames para sua devolução.

CAPÍTULO VI

DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 52 - Ficam os proprietários de estabelecimentos sob Inspeção Municipal obrigados a:

I - cumprir todas as exigências que forem pertinentes contidas no presente Regulamento;

II - fornecer os dados estatísticos de interesse do Serviço de Inspeção, na forma por ela requerida, alimentando o sistema informatizado do sistema de inspeção, no máximo até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao vencido e sempre que for solicitado pelo respectivo serviço de inspeção;

III - dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza, hora de início e de provável conclusão;

IV - dar aviso antecipado de 24 (vinte e quatro) horas no mínimo, nos estabelecimentos sob inspeção periódica, sobre a paralisação ou reinício parcial ou total das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;

Teixeira de Freitas - BA, quarta-feira, 24 de janeiro de 2018, Nº 2891 | Caderno 1

V - manter locais apropriados para recebimento e guarda de matérias-primas e produtos que necessitem de re-inspeção, bem como para sequestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos suspeitos;

VI - fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;

VII - manter em dia o registro do recebimento de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos, que deverá estar disponível para consulta do Serviço de Inspeção, a qualquer momento;

VIII – manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

IX - garantir o livre acesso de servidores à todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, colheita de amostras, verificação de documentos ou outros procedimentos de inspeção previstos no presente Regulamento; e.

X - realizar imediatamente o recolhimento dos produtos elaborados e eventualmente expostos à venda quando for constatado desvio no controle de processo, que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 53 - Cancelado o registro ou o relacionamento, os materiais pertencentes ao Governo Municipal, inclusive de natureza científica, os documentos, certificados, lacres e carimbos oficiais serão recolhidos pelo Serviço de Inspeção.

Art. 54 - No caso de cancelamento de registro ou relacionamento de estabelecimento, fica o mesmo obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob supervisão do Serviço de Inspeção.

Art. 55 - Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo Serviço de Inspeção, seja ela de natureza contábil, analítica ou registros de controle de recebimento, estoque, produção, comercialização ou quaisquer outros necessários às atividades de fiscalização.

Art. 56 - O Serviço de inspeção junto aos estabelecimentos de abate deve, ao final de cada dia de atividade, fornecer aos proprietários dos animais que tenham sido abatidos, laudo onde constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas durante a realização da inspeção sanitária.

§ 1º Os estabelecimentos onde os abates tenham sido efetuados, ficam responsáveis pela entrega, mediante recibo, dos mencionados laudos aos proprietários dos animais, retornando cópias com o recebido para arquivo no Serviço de Inspeção.

§ 2º - A notificação mencionada aos proprietários dos animais abatidos não dispensa o Serviço de Inspeção, de encaminhar mapas mensais com os resultados das inspeções sanitárias aos órgãos oficiais responsáveis pela sanidade animal. (igual ao artigo 108)

Art. 57 - Todos os estabelecimentos de leite e derivados e de produtos das abelhas e derivados devem registrar diariamente, as entradas, saídas e estoques de matérias-primas e produtos, especificando origem, quantidade, resultados de análises de seleção, controles do processo produtivo e destino.

§ 1º - Em estabelecimentos de leite e derivados, quando do recebimento de matéria-prima a granel, devem ser arquivados, para fins de verificação do serviço de inspeção, a etiqueta-lacre e o boletim de análises.

§ 2º - Os estabelecimentos de leite, produtos lácteos ou de produtos das abelhas que recebem matérias-primas devem manter atualizado o cadastro desses produtores em sistema de informação adotado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Teixeira de Freitas - BA, quarta-feira, 24 de janeiro de 2018, Nº 2891 | Caderno 1

CAPÍTULO VII

DAS INFRAÇÕES

Art. 58 – A inobservância das regras procedimentais e funcionais previstas neste Regulamento, observando-se o Poder de Polícia da Administração Pública, ensejará, de acordo com a gravidade da infração:

I - Notificação prévia, para que o (s) responsável (is) regularizem a situação, em prazo mínimo de 48h (quarenta e oito horas) e máximo de 30 (trinta) dias;

II - Interdição do estabelecimento por tempo indeterminado, até que sejam sanadas as irregularidades;

III - Embargo de obras ou edificações que estiverem irregulares, por tempo indeterminado e até que sejam sanadas as irregularidades;

IV - Apreensão de produtos de origem animal e vegetal que não estejam sendo processados, armazenados, condicionados, refrigerados, transportados e/ou comercializados de forma adequada;

V - Suspensão das atividades, até que se adeque às normas ou sejam concluídas as avaliações sanitárias, ambientais e emissão de Laudo por técnico do S.I.M.;

VI – Aplicação de multas pecuniária, utilizando-se dos valores mínimos e máximos previstos para as infrações sanitárias ou ambientais, o que for maior; ou,

VII – Cassação, em definitivo, de Alvará de Funcionamento, Licença de Operações e outras providências legais à continuidade dos serviços sem adequação às normas legais.

§ 1º - Na hipótese de apreensão dos produtos, caso os mesmos estejam em condições de consumo humano, a fiscalização expedirá um relatório descritivo, especificando produto, quantidade e qualidade, e deverá, após ciência e concordância da Direção do S.I.M, distribuí-lo às instituições beneficentes do Município, que comprovadamente prestam serviços de interesse social;

§ 2º - Caso os produtos apreendidos estejam impróprios para o consumo e doação, a fiscalização expedirá um relatório descritivo, especificando produto, quantidade e qualidade, e deverá, após ciência e concordância da Direção do S.I.M, encaminhá-lo à incineração ou descartá-lo em local onde o acesso de pessoas ou outros animais seja controlado ou dificultado.

CAPÍTULO VIII

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 59 - A Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, publicará normas complementares sobre a elaboração e uso de selos e carimbos relativos ao Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 60 - A Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá, através de Portaria, dispor sobre infrações e multas a serem arbitradas, bem como outros procedimentos para a hipótese de descumprimento da Lei Municipal nº 489, de 14 de outubro de 2009, e deste Decreto que a regulamenta.

Art. 61 - Sempre que necessário, o S.I.M. solicitará parecer do órgão competente da saúde para registro de produtos com alegações funcionais, indicação para alimentação de criança de primeira infância ou grupos populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas ou outros que não estejam estabelecidas em normas específicas.

Teixeira de Freitas - BA, quarta-feira, 24 de janeiro de 2018, Nº 2891 | Caderno 1

Art. 62 - A Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento editará normas específicas para venda direta de produtos em pequenas quantidades, no prazo de 120 (cento e vinte) dias após a publicação deste Regulamento, de acordo com o Decreto Federal nº 5.741/2006.

Art. 63 - O S.I.M. e o setor competente pela sanidade animal e vegetal, no âmbito de suas competências, atuarão conjuntamente no sentido de salvaguardar a saúde animal e a segurança alimentar.

§ 1º - O S.I.M. poderá implementar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização para subsidiar as ações do setor competente pela sanidade animal do município de Teixeira de Freitas no diagnóstico e controle de doenças não previstas neste Regulamento, exóticas ou não, que possam ocorrer no município.

§ 2º - Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, a Inspeção deverá notificar ao setor competente responsável pela sanidade animal.

Art. 64 – Fica instituído o Conselho de Inspeção Sanitária do Município de Teixeira de Freitas, a ser nomeado por Decreto, com o objetivo de debater, aconselhar, sugerir e definir assuntos ligados a execução dos serviços de inspeção e de fiscalização sanitária e sobre criação de regulamentos, normas, portarias e outros.

§ 1º - No Conselho de Inspeção deverão participar representantes da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, da Vigilância Sanitária Municipal, dos Agricultores, Produtores Rurais, Empresários do Setor de Comercialização desses Produtos e dos Consumidores, e outros de interesse público ligados ao tema.

§ 2º - O Prefeito Municipal e a Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento deverá publicar as demais normas de instalação e de funcionamento do Conselho de Inspeção no prazo de 90 (noventa) dias, após a publicação deste Regulamento.

Art. 65 - A Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento terá prazo de 120 (cento e vinte) dias após a publicação deste Regulamento para constituir o sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária, gerando registros auditáveis.

Parágrafo único: Será de responsabilidade da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento e da Vigilância Sanitária Municipal a alimentação e manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária do respectivo município.

Art. 66 - O S.I.M. proporcionará aos seus servidores treinamento e capacitação em universidades, centros de pesquisa e demais instituições públicas e privadas, com a finalidade de aprimoramento técnico e profissional, inclusive por meio de acordos e convênios de intercâmbio técnico com órgãos congêneres.

Art. 67 - As penalidades aos infratores serão determinadas em normas complementares.

Art. 68 - Os recursos financeiros necessários à implementação do presente Regulamento e do Serviço de Inspeção Municipal serão fornecidos pelas verbas alocadas na Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, constantes no Orçamento do Município de Teixeira de Freitas e será objeto de regulamentação específica.

Art. 69 - As normas não previstas neste regulamento, que estabelecem Padrões de Identidade e Qualidade para as matérias primas, ingredientes, aditivos e coadjuvantes tecnológicos de carnes e produtos cárneos, de pescados e derivados, de leite e derivados de ovos e ovoprodutos, de produtos das abelhas e derivados, assim como sobre o Registro de Produtos, do Transito e Certificação de Produtos de Origem Animal e Vegetal, das Infrações e Sanções Administrativas, aplica-se o que determinam as normas complementares e demais legislações vigentes.

Teixeira de Freitas - BA, quarta-feira, 24 de janeiro de 2018, Nº 2891 | Caderno 1

Art. 70 - Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução do presente Regulamento, serão resolvidos através de resoluções e decretos baixados pela Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, após debatido e ouvido o Conselho de Inspeção Sanitária

Art. 71 - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 72 - Revogam-se as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito, Teixeira de Freitas-BA, 04 de Janeiro de 2018.

Temóteo Alves De Brito
Prefeito Municipal

LEI MUNICIPAL Nº 1.003, DE 21 DE DEZEMBRO DE 2017.

ALTERA DISPOSITIVOS DA LEI MUNICIPAL Nº 447/2008, DE 06 DE MARÇO DE 2008, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O **PREFEITO MUNICIPAL DE TEIXEIRA DE FREITAS, ESTADO DA BAHIA**, no uso de suas atribuições legais e constitucionais, com fundamento na a Lei Orgânica Municipal, faz saber que a **CÂMARA MUNICIPAL** aprovou e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º - O Anexo I, da Lei Municipal nº 447/2008, de 06 de março de 2008 e suas posteriores alterações, que dispõe sobre o Plano de Classificação de Cargos da Câmara Municipal de Teixeira de Freitas e dá outras providências e suas posteriores alterações, passa a ter a seguinte redação:

ANEXO I

QUADRO DE FUNCIONÁRIOS EFETIVOS

A QUE SE REFERE O ART. 5º, DA LEI Nº 447/08

NOMECLATURA DO CARGO	REQUISITO (S)	VENCIMENTO (R\$)	Nº VAGAS	CARREIRA	CARGA HORÁRIA SEMANAL
AUX. DE SERVIÇOS GERAIS CONTÍNUO	ALFABETIZADO	1.464,59	08	I	44 HORAS
VIGILANTE	ALFABETIZADO	1.546,57	06	II	44 HORAS
TELEFONISTA	2º GRAU COMPLETO + CONHEC. BÁSICO DE INFORMÁTICA	1.974,63	01	III	44 HORAS
RADIALISTA	2º GRAU COMPLETO + HAB. COMO RADIALISTA PROFISSIONAL COM REGISTRO NA DRT	2.220,12	03	IV	30 HORAS
SONOPLASTA	2º GRAU COMPLETO + HABILITAÇÃO COMO RADIALISTA	2.220,12	01	IV	30 HORAS

Teixeira de Freitas - BA, quarta-feira, 24 de janeiro de 2018, Nº 2891 | Caderno 1

	PROFISSIONAL COM REGISTRO DA DRT				
REPÓRTER	2º GRAU COMPLETO + HABILITAÇÃO COMO RADIALISTA PROFISSIONAL COM REGISTRO DA DRT	2.220,12	02	IV	25 HORAS
MOTORISTA	ENSINO FUNDAMENTAL COMPLETO + CNH "C"	2.484,77	04	V	44 HORAS
RECEPCIONISTA	2º GRAU COMPLETO + CONHEC. BÁSICO DE INFORMÁTICA	2.484,77	01	V	44 HORAS
TÉCNICO ADMINISTRATIVO	2º GRAU COMPLETO + CONHEC. BÁSICO DE INFORMÁTICA	2.994,25	04	VI	44 HORAS
TÉCNICO EM INFORMÁTICA	CURSO COMPLETO EM TÉCNICO DE INFORMÁTICA	2.994,25	02	VI	44 HORAS
TÉCNICO LEGISLATIVO	2º GRAU COMPLETO + CONHEC. BÁSICO DE INFORMÁTICA	2.994,25	04	VI	44 HORAS
JORNALISTA	CURSO SUPERIOR EM JORNALISMO + REGISTRO NO MTE	3.128,94	02	VII	25 HORAS
ANALISTA LEGISLATIVO	CURSO SUPERIOR EM CIÊNCIAS HUMANAS E SOCIAIS	4.410,46	05	VIII	44 HORAS
TÉCNICO EM CONTABILIDADE	2º GRAU COMPLETO + CONHEC. BÁSICO DE INFORMÁTICA + CRC	5.541,52	01	IX	44 HORAS

Art. 2º - Fica acrescido ao Anexo que define as atribuições dos Cargos Efetivos, constante da Lei Municipal nº 447/2008, de 06 de março de 2008 e suas posteriores alterações, que dispõe sobre o Plano de Classificação de Cargos da Câmara Municipal de Teixeira de Freitas e dá outras providências, com a seguinte redação:

ANEXO À LEI Nº 447/2008

ATRIBUIÇÕES DOS CARGOS EFETIVOS

1. CLASSE: RADIALISTA

2. DESCRIÇÃO SINTÉTICA: compreende os cargos que se destinam a executar, sob supervisão direta, as atividades de administração, produção e técnica dos **serviços de transmissão de programas e mensagens, destinada a ser recebida livre e gratuitamente pelo público em geral, compreendendo a radiodifusão sonora (rádio) e radiodifusão de sons e imagens (televisão)** da Rádio e TV Câmara.

3. ATRIBUIÇÕES TÍPICAS:

Teixeira de Freitas - BA, quarta-feira, 24 de janeiro de 2018, Nº 2891 | Caderno 1

- 3.1. Exercer a direção, produção, interpretação, dublagem, tratamento e registros sonoros e visuais, montagem e arquivamento, transmissão de sons e imagens, e locução dos programas da Rádio Câmara;
- 3.2. Fiscalizar as transmissões ouvindo-as e vendo-as, elaborando o relatório sequencial de tudo o que vai ao ar;
- 3.3. Desempenhar atividades afins e correlatas

4. REQUISITOS E ESPECIFICAÇÕES ESCOLARIDADE: 2º Grau Completo + Habilitação profissional de radialista, devidamente registrado na DRT – Delegacia Regional do Ministério do Trabalho e Emprego.

5. COMPROVAÇÃO DE HABILITAÇÕES: Registro Profissional de Radialista.

6. EXPERIÊNCIA: Mínima de 01 (um) ano na função.

1. CLASSE: **SONOPLASTA**

2. DESCRIÇÃO SINTÉTICA: compreende os cargos que se destinam a executar, sob supervisão direta, as atividades de responsável pela realização e execução de efeitos especiais e fundos sonoros pedidos pela produção ou direção dos programas da Rádio e TV Câmara. Responsável pela sonorização dos programas.

3. ATRIBUIÇÕES TÍPICAS:

- 3.1. Elaborar, planejar e desenvolver conceitos e projetos de composição acústica e musical para a rádio Câmara;
- 3.2. Dirigir e executar todas as etapas de produção de áudio – composição, pesquisa, captação, digitalização, edição, tratamento, mixagem e masterização – de trilhas sonoras, vinhetas e outros produtos de sonoplastia;
- 3.3. Sonorizar programas, criar e manipular efeitos e registros sonoros ao vivo e gravados, e demais recursos para a Rádio Câmara;
- 3.4. Utilizar ferramentas de hardware e software de produção musical;
- 3.5. Exercer o gerenciamento da mesa de controle da emissora de rádio e dirigir a plástica sonora da rádio e do programa apresentado;
- 3.6. Desempenhar atividades afins e correlatas.

REQUISITOS E ESPECIFICAÇÕES ESCOLARIDADE: Ensino Médio completo, com habilitação profissional de radialista devidamente registrado na DRT – Delegacia Regional do Ministério do Trabalho e Emprego.

COMPROVAÇÃO DE HABILITAÇÕES: Registro Profissional de Radialista.

EXPERIÊNCIA: Mínima de 01 (um) ano na função.

1. CLASSE: **REPÓRTER**

2. DESCRIÇÃO SINTÉTICA: compreende os cargos que se destinam a executar, sob supervisão direta, as atividades de pesquisa a informação apresentada em diversos tipos de meios de comunicação. É o responsável por trazer aos ouvintes e telespectadores da Rádio e TV Câmara notícias e informações.

3. ATRIBUIÇÕES TÍPICAS:

- 3.1. Realizar o trabalho de coleta de notícias ou informações, preparando-as para divulgação;
- 3.2. Gravar entrevistas e editar a fala dos personagens;
- 3.3. Promover flashes ao vivo para a programação da Rádio Câmara, usando a interpretação adequada de acordo com o assunto;
- 3.4. Seguir o dia-a-dia do Poder Legislativo, acompanhando sessões plenárias, reuniões internas, atividades dos vereadores nos gabinetes, audiências públicas, a pauta das proposições do parlamento e a agenda do presidente da Casa;

Teixeira de Freitas - BA, quarta-feira, 24 de janeiro de 2018, Nº 2891 | Caderno 1

- 3.5. Prestar auxílio na definição da pauta de notícias;
- 3.6. Fazer a cobertura de eventos políticos, sociais, culturais, educacionais, literários, ambientais, policiais e judiciais da cidade e região;
- 3.7. Desempenhar atividades afins e correlatas.

REQUISITOS E ESPECIFICAÇÕES ESCOLARIDADE: Ensino Médio completo, com habilitação profissional de radialista devidamente registrado na DRT – Delegacia Regional do Ministério do Trabalho e Emprego.

COMPROVAÇÃO DE HABILITAÇÕES: Registro Profissional de Radialista.

EXPERIÊNCIA: Mínima de 01 (um) ano na função.

1. CLASSE: **JORNALISTA**

2. **DESCRIÇÃO SINTÉTICA:** compreende os cargos que se destinam a executar, sob supervisão direta, as atividades de acompanhamento, análise e seleção de matérias jornalísticas ou não, de mídias impressas, audiovisuais, inclusive web (multimídia), para produção, formação, incremento e atualização regular do banco de notícias, como clipping e outros produtos correlatos da Fundação, além de desempenhar atividades afins e correlatas, de acordo com a evolução tecnológica das mídias. pesquisa a informação apresentada em diversos tipos de meios de comunicação, especificamente da Rádio e TV Câmara.

3. ATRIBUIÇÕES TÍPICAS:

- 3.1. Promover o trabalho intelectual do setor da comunicação social da Câmara Municipal;
- 3.2. Manter as relações com a imprensa, preparando releases, apurando informações, agendando entrevistas e produzindo matérias políticas estratégicas dos vereadores, bem como documentar o que os veículos de comunicação noticiam sobre a Casa Legislativa;
- 3.3. Coordenar a reportagem, pauta e edição, definindo a linha editorial integrada dos veículos de comunicação da Câmara Municipal;
- 3.4. Coletar e checar informações por meio de leitura, pesquisa, entrevista e outros recursos de apuração jornalística;
- 3.5. Construir relacionamento com fontes de informação nos diversos setores da sociedade;
- 3.6. Gerar conteúdos para a Câmara de Vereadores e TV e Rádio Câmara;
- 3.7. Contribuir com a Câmara de Vereadores em seu planejamento editorial de gestão;
- 3.8. Organizar e planejar coberturas jornalísticas;
- 3.9. Oferecer o suporte necessário à execução das atividades demandadas pela Diretoria de Comunicação Social;
- 3.10. Trabalhar com acompanhamento, análise e seleção de matérias jornalísticas ou não, de mídias impressas, audiovisuais, inclusive web (multimídia), para produção, formação, incremento e atualização regular do banco de notícias, como clipping e outros produtos correlatos da Câmara de Vereadores, além de desempenhar atividades afins e correlatas, de acordo com a evolução tecnológica das mídias.

REQUISITOS E ESPECIFICAÇÕES ESCOLARIDADE: Curso Superior completo de Jornalismo ou Comunicação Social com habilitação em Jornalismo, com diploma expedido por instituição de ensino superior reconhecida pelo MEC, ambos com Registro Profissional de Jornalista; ou Jornalista Profissional devidamente registrado, de acordo com o Decreto Lei nº 83.284/79, que regulamenta a profissão de Jornalista.

COMPROVAÇÃO DE HABILITAÇÕES: Registro Profissional de Jornalista.

EXPERIÊNCIA: Mínima de 01 (um) ano na função.

1. CLASSE: **ANALISTA LEGISLATIVO**

Teixeira de Freitas - BA, quarta-feira, 24 de janeiro de 2018, Nº 2891 | Caderno 1

2. **DESCRIÇÃO SINTÉTICA:** compreende os cargos que se destinam a executar, sob supervisão direta, as atividades de acompanhamento, análise e assistência técnica dos trabalhos de natureza legislativa, inclusive, nas fases de elaboração e tramitação das proposições, através da análise, pesquisa e recuperação da informação instrutiva do processo legislativo.

3. **ATRIBUIÇÕES TÍPICAS:**

- 3.1. Realizar a orientação e execução de trabalhos de natureza legislativa;
 - 3.2. Realizar estudos e assistência técnica na formulação e análise de proposições e outros documentos parlamentares,
 - 3.3. Auxiliar na redação e/ou correção de proposições, discursos e documentos gerais;
 - 3.4. Acompanhar a tramitação de proposições, desde os prazos para apreciação à sanção ou veto;
 - 3.5. Prestar assessoramento técnico à Mesa Diretora e às comissões permanentes e temporárias da Câmara;
 - 3.6. Promover de trabalhos de análise, pesquisa e recuperação da informação instrutiva do processo legislativo;
 - 3.7. Manter, permanentemente atualizados, dados estatísticos acerca da eficiência e efetividade das proposições legislativas;
 - 3.8. Fornecer subsídios à elaboração de documentos de natureza legislativa e administrativa;
- Desempenhar atividades afins e correlatas.

REQUISITOS E ESPECIFICAÇÕES ESCOLARIDADE: Curso Superior completo na área de conhecimento de Ciências Humanas e Sociais, com diploma expedido por instituição de ensino superior reconhecida pelo MEC.

Art. 3º - O Anexo III, da Lei Municipal nº 447/2008, de 06 de março de 2008 e suas posteriores alterações, que dispõe sobre o Plano de Classificação de Cargos da Câmara Municipal de Teixeira de Freitas e dá outras providências, passa a ter a seguinte redação:

Art. 5º - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 6º - Revogam-se as disposições em contrário, especialmente os dispositivos da Lei nº 447, de 06 de março de 2008, alterados por esta lei.

Registre-se, publique-se e cumpra-se.

Gabinete do Prefeito Municipal de Teixeira de Freitas/BA, 18 de Janeiro de 2018

Temoteo Alves De Brito
Prefeito Municipal



DIÁRIO OFICIAL DO MUNICÍPIO

Teixeira de Freitas - BA

Teixeira de Freitas - BA, quarta-feira, 24 de janeiro de 2018, Nº 2891 | Caderno 1

CÂMARA MUNICIPAL DE TEIXEIRA DE FREITAS

ESTADO DA BAHIA

ANEXO III

A QUE SE REFERE O PARÁGRAFO ÚNICO DO ART. 28, DA LEI Nº 447/2008

CLASSE	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	L	M	N	O	P	Q	R	
C A R R E I R A	IX	5.541,52	5.652,35	5.765,40	5.880,71	5.998,32	6.118,28	6.240,65	6.365,46	6.492,77	6.622,63	6.755,08	6.890,18	7.027,98	7.168,55	7.311,92	7.458,16	7.607,319
	VIII	4.410,46	4.498,67	4.588,64	4.680,42	4.774,02	4.869,50	4.966,89	5.066,23	5.167,56	5.270,91	5.376,33	5.483,85	5.593,53	5.705,40	5.819,51	5.935,90	6.054,62
	VII	3.128,94	3.191,52	3.255,35	3.320,46	3.386,87	3.454,60	3.523,69	3.594,17	3.666,05	3.739,37	3.814,16	3.890,44	3.968,25	4.047,62	4.128,57	4.211,14	4.295,36
	VI	2.994,25	3.054,14	3.115,22	3.177,52	3.241,07	3.305,89	3.372,01	3.439,45	3.508,24	3.578,41	3.649,97	3.722,97	3.797,43	3.873,38	3.950,85	4.029,87	4.110,46
	V	2.484,77	2.534,47	2.585,15	2.636,86	2.689,59	2.743,39	2.798,25	2.854,22	2.911,30	2.969,53	3.028,92	3.089,50	3.151,29	3.214,31	3.278,60	3.344,17	3.411,06
	IV	2.220,12	2.264,52	2.309,81	2.356,01	2.403,13	2.451,19	2.500,22	2.550,22	2.601,22	2.653,25	2.706,31	2.760,44	2.815,65	2.871,96	2.929,40	2.987,99	3.047,75
	III	1.974,63	1.974,63	1.974,63	1.974,63	1.974,63	1.974,63	1.974,63	1.974,63	1.974,63	1.974,63	1.974,63	1.974,63	1.974,63	1.974,63	1.974,63	1.974,63	1.974,63
	II	1.546,57	1.577,50	1.609,05	1.641,23	1.674,06	1.707,54	1.741,69	1.776,52	1.812,05	1.848,29	1.885,26	1.922,97	1.961,42	2.000,65	2.040,67	2.081,48	2.123,11
	I	1.464,59	1.493,88	1.523,76	1.554,23	1.585,32	1.617,03	1.649,37	1.682,35	1.716,00	1.750,32	1.785,33	1.821,03	1.857,45	1.894,60	1.932,50	1.971,15	2.010,57