



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MOGI GUAÇU

Conforme Lei Municipal nº 5.544, de 23 de novembro de 2021

www.mogiguacu.sp.gov.br | www.imprensaoficialmunicipal.com.br/mogi_guacu

Quarta-feira, 15 de fevereiro de 2023

Ano II | Edição nº 272

Página 1 de 54

SUMÁRIO

Poder Executivo	2
Terceiro Setor	2
Homologação	2
Vigilância Sanitária	2
Comunicados	2
Editais	3
Fundação Educacional Guaçuana - FEG	49
Concursos Públicos/Processos Seletivos	49
Homologação	49
Convocação	52
Empresa Municipal de Desenvolvimento e Habitação de Mogi Guaçu - Proguacu	53
Licitações e Contratos	53
Aviso de Abertura	53
Consórcio Cemmil	53
Licitações e Contratos	53
Atas de Sessões	53
Atos Administrativos	54
Outros atos administrativos	54

EXPEDIENTE

O Diário Oficial do Município de Mogi Guaçu, veiculado exclusivamente na forma eletrônica, é uma publicação das entidades da Administração Direta e Indireta deste Município, sendo referidas entidades inteiramente responsáveis pelo conteúdo aqui publicado.

ACERVO

As edições do Diário Oficial Eletrônico de Mogi Guaçu poderão ser consultadas através da internet, por meio do seguinte endereço eletrônico: www.mogiguacu.sp.gov.br
Para pesquisa por qualquer termo e utilização de filtros, acesse www.imprensaoficialmunicipal.com.br/mogi_guacu
As consultas e pesquisas são de acesso gratuito e independente de qualquer cadastro.

ENTIDADES

Prefeitura Municipal de Mogi Guaçu
CNPJ 45.301.264/0001-13
Rua Henrique Coppi, 200 - Morro do Ouro
Telefone: (19) 3851-7000
Site: www.mogiguacu.sp.gov.br
Diário: <https://diariooficial.mogiguacu.sp.gov.br>

Serviço Autônomo Municipal de Água e Esgoto - SAMAE
CNPJ 46.255.196/0001-66
Rua Paula Bueno, 240 - Centro
Telefone: (19) 3831-9888
Site: www.samaemogiguacu.com.br

Hospital Municipal Dr. Tabajara Ramos
CNPJ 59.015.438/0001-96
Avenida Padre Jaime, 1.500 - Planalto Verde
Telefone: (19) 3891-9444

Fundação Educacional Guaçuana - FEG
CNPJ 52.742.236/0001-05
Rua Hugo Panciera, 386 - Centro
Telefone: (19) 3861-1915

Empresa Municipal de Desenvolvimento e Habitação de Mogi Guaçu - Proguacu
CNPJ 54.672.845/0001-52
Rua João Persinotti, 38 - Chácara Gonçalves
Telefone: (19) 3861-1015



Diário Oficial Assinado Eletronicamente com Certificado Padrão ICPBrasil, em conformidade com a MP nº 2.200-2, de 2001 e lei 14.063, de 23 de setembro de 2020.

O Município de Mogi Guaçu garante a autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site www.mogiguacu.sp.gov.br

Compilado e também disponível em www.imprensaoficialmunicipal.com.br/mogi_guacu



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MOGI GUAÇU

Conforme Lei Municipal nº 5.544, de 23 de novembro de 2021

Quarta-feira, 15 de fevereiro de 2023

Ano II | Edição nº 272

Página 2 de 54

PODER EXECUTIVO

Terceiro Setor

Homologação

Bairro: **CENTRO** Cidade: **MOGI GUAÇU**

OTACILIA MACHADO DE OLIVEIRA SOUZA
COORDENADORA

EXTRATO HOMOLOGAÇÃO DO CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 13/2022 - EDITAL N.º 13/2022 - PROCESSO N.º 16.941/2022 - Objeto: Oferta e atendimento de Educação Infantil, gratuita, a crianças de 0 (zero) a 3 (três) anos e 11 (onze) meses de idade, creche, e, em caráter excepcional, de acordo com a oportunidade e conveniência da Administração Pública, crianças de 4 (quatro) anos a 5 (cinco) anos e 11 (meses) de idade, pré-escola, em período integral, primeira etapa da Educação Básica, em complementação à Rede Municipal de Ensino de Mogi Guaçu, no CEI "Décio Gonçalves Luís", situado a Rua José Jaime de Campos, 30 - Jd. Santa Terezinha II, sendo o prédio e instalações pertencentes ao patrimônio público. OSC vencedora: Instituição Beneficente Lar de Maria - IBLM - CNPJ 57.513.590/0001-73. Valor: **R\$ 1.647.216,00** (um milhão, seiscentos e quarenta e sete mil duzentos e dezesseis reais). Vigência: 24 meses (01/03/2023 a 28/02/2025). Data de assinatura: 09 de fevereiro de 2023. Mogi Guaçu/SP, 14 de fevereiro de 2023. Rodrigo Falsetti - Prefeito.

Vigilância Sanitária

Comunicados

A Coordenadora da Vigilância Sanitária de Mogi Guaçu concede a (s) presente (s) licença (s) de funcionamento, sendo que seu (s) responsável (eis) assume (m) cumprir a legislação vigente e observar as boas práticas referentes às atividades e ou serviços prestados, respondendo civil e criminalmente pelo não cumprimento de tais exigências, ficando, inclusive, sujeito (s) ao cancelamento deste documento:

1. Licença de Funcionamento

Nº CEVS: **353070601-477-000318-1-0**

Nº Processo: **10518/2018** Nº Protocolo: **632/2023**

Razão Social: **FERRARI & ZANOTTI MANIPULAÇÃO**

VETERINARIA LTDA

CNPJ: 29.409.296/0001-80

Logradouro: **RUA CHICO DE PAULA Nº. 329A**

Complemento: -

Bairro: **CENTRO** Cidade: **MOGI GUAÇU**

2. Licença de Funcionamento

Nº CEVS: **353070601-477-000386-1-0**

Nº Processo: **140997/2021** Nº Protocolo: **272/2023**

Razão Social: **PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGI**

GUAÇU

CNPJ: 45.301.264/0001-13

Logradouro: **RUA PAULA BUENO Nº. 240**

Complemento: -



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MOGI GUAÇU

Conforme Lei Municipal nº 5.544, de 23 de novembro de 2021

Quarta-feira, 15 de fevereiro de 2023

Ano II | Edição nº 272

Página 3 de 54

Editais



SECRETARIA DE
SERVIÇOS
MUNICIPAIS

PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGI GUAÇU

SSM – SECRETARIA DE SERVIÇOS MUNICIPAIS

DAMF – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO, MANUTENÇÃO E
FISCALIZAÇÃO

CHAMADA PÚBLICA PARA SELEÇÃO DE FEIRANTES INTERESSADOS EM PARTICIPAR DA FEIRA NOTURNA DE MOGI GUAÇU

A SSM - Secretaria de Serviços Municipais - torna público o edital de credenciamento e seleção de feirantes interessados em participar da Feira Noturna de Mogi Guaçu.

1. DO OBJETO

- 1.1 A presente Chamada Pública visa selecionar até 63 (sessenta e três) vagas de vendedores feirantes de alimentação, bebidas e outros ramos e 04 (quatro) ambulantes para contemplar a Feira Noturna de Mogi Guaçu que irá acontecer todas as sextas-feiras, entre 17:00h e 23:00h na Avenida Alibio Caveanha – Vila Leila, com data a ser definida.

2. DAS CATEGORIAS E QUANTIDADES DE OPERAÇÕES

- 2.1 Serão selecionadas, por meio de avaliação pela administração e sorteio, até 63 (Sessenta e três) vagas de feirantes e 04 (quatro) ambulantes.
- 2.2 As quantidades de feirantes por ramo de atividade serão de acordo com a listagem abaixo:

RAMO DE ATIVIDADE	QUANTIDADE	METRAGEM ESTIMADA
AÇAI Com no mínimo 6 sabores diferentes.	1	3X2
ACARAJÉ	1	4X2
ARTESANATO Produto da transformação de matéria prima natural, artificial ou reciclada em artigo acabado, ficando evidenciada a produção exclusivamente manual com auxílio de pequenas ferramentas e equipamentos.	10	2X2
COMIDAS TÍPICAS Com no mínimo Baião de Dois, Galinha e Feijão Tropeiro.	1	6X2
BATATAS	1	4X2
BOLOS Sabores variados.	1	2X2
CAFÉ Diversos (expresso, capuccino, etc)	1	4X2
CHOPP	5	4X3
CHURROS Sabores variados.	2	3X2



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MOGI GUAÇU

Conforme Lei Municipal nº 5.544, de 23 de novembro de 2021

Quarta-feira, 15 de fevereiro de 2023

Ano II | Edição nº 272

Página 4 de 54



SECRETARIA DE
SERVIÇOS
MUNICIPAIS

PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGI GUAÇU

SSM – SECRETARIA DE SERVIÇOS MUNICIPAIS

DAMF – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO, MANUTENÇÃO E
FISCALIZAÇÃO

RAMO DE ATIVIDADE	QUANTIDADE	METRAGEM ESTIMADA
CREPE Com variedade mínima de 6 (seis) sabores, incluindo doce e salgado.	1	4X2
DOCE Sabores variados em pedaços, no pote, etc.	2	4X2
ESPETOS	2	4X3
HORTIFRUTI Sendo 2 (duas) vagas para frutas diversas e 2 (duas) vagas para verduras e legumes.	4	6X2
LANCHE Sendo 2 (duas) vagas para hamburguers, 2 (duas) vagas para cachorro-quente (hot-dog) e 2 (duas) vagas para lanches diversos (pernil, costela, calabresa, etc); com diversos sabores/tipos.	6	4X3
MASSA/MACARRÃO Preparado no local e com diversos sabores.	2	4X2
MEL	1	2X2
MILHO/PAMONHA	1	4X2
GRANJEIRO (OVO)	1	4X2
PANQUECAS Com variedade mínima de 6 (seis) sabores, incluindo doce e salgado.	1	4X2
PÃO/PÃO DOCE/ FOGACCIA Produtos de produção artesanal.	1	4X2
PASTEL Com variedade mínima de 10 (dez) sabores, incluindo doce e salgado.	4	4X3
PEIXE (FRITO E NA TORRADA)	1	4X2
PIZZA Com variedade mínima de 10 (dez) sabores, incluindo doce e salgado.	1	4X3
PLANTAS NATURAIS	1	4X2
PRODUTOS NORTE/NORDESTE Produtos não preparados.	1	8X2
QUEIJOS/EMBUTIDOS	2	4X2
SORVETES Sorvetes gourmets e preparados.	1	3X2
TAPIOCA Com variedade mínima de 6 (seis) sabores, incluindo doce e salgado.	1	4X2



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MOGI GUAÇU

Conforme Lei Municipal nº 5.544, de 23 de novembro de 2021

Quarta-feira, 15 de fevereiro de 2023

Ano II | Edição nº 272

Página 5 de 54



SECRETARIA DE
SERVIÇOS
MUNICIPAIS

PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGI GUAÇU

SSM – SECRETARIA DE SERVIÇOS MUNICIPAIS

DAMF – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO, MANUTENÇÃO E
FISCALIZAÇÃO

RAMO DE ATIVIDADE	QUANTIDADE	METRAGEM ESTIMADA
TEMPEROS	1	4X2
TORRESMO/FRANGO FRITO	2	4X3
VEGANO Alimento preparado no local, com variedade mínima de 6 (seis) tipos.	1	4X2
VINHO	1	4X2
JAPONÊS	1	4X2
TOTAL	63	

- 2.3 As quantidades de ambulantes por ramo de atividade serão de acordo com a listagem abaixo:

RAMO DE ATIVIDADE	QUANTIDADE
ALGODÃO DOCE	1
BALÃO INFLÁVEL	1
PIPOCA	1
RASPADINHA	1
TOTAL	4

3. DAS INSCRIÇÕES

- 3.1 As inscrições devem ser protocoladas no Divisão de Protocolo, localizado Rua Henrique Coppi, nº 200 – Morro do Ouro, conforme documentos citados no item 4 desta Chamada Pública, até o dia **28 de fevereiro de 2023**, no horário das 08:00h às 16:00h.

4. DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA A SOLICITAÇÃO DE INSCRIÇÕES

- 4.1 Documentos necessários para os feirantes:

- Requerimento de Inscrição de feirante, conforme Anexo I;
- Cópia do Contrato Social e respectivas alterações se houver;
- Certidão do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- Cópia do CPF e da Carteira de Identidade do Titular da Empresa;
- Cópia do Comprovante de Residência atualizado, em nome do requerente e com data de no máximo 03 (três) meses;
- 2 (duas) fotos 3x4 recente do responsável;
- Comprovante de regularidade de licenciamento;
- Certidão Negativa de Débitos junto aos cofres públicos municipais;
- Certificado do curso de boas práticas de manipulação de alimentos emitido pela ANVISA ou SEBRAE;
- Atestado médico que comprove a situação de saúde do manipulador de alimentos mediante laudos médicos e laboratoriais, de acordo com as Normas Regulamentadoras vigentes. Vide o regulamento presente na



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MOGI GUAÇU

Conforme Lei Municipal nº 5.544, de 23 de novembro de 2021

Quarta-feira, 15 de fevereiro de 2023

Ano II | Edição nº 272

Página 6 de 54



SECRETARIA DE
SERVIÇOS
MUNICIPAIS

PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGI GUAÇU

SSM – SECRETARIA DE SERVIÇOS MUNICIPAIS

DAMF – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO, MANUTENÇÃO E
FISCALIZAÇÃO

Portaria CVS 5 de 2013 do Governo do Estado de São Paulo, conforme Anexo IV; e

- k) Atestados de participação e excelência nos serviços prestados em feiras noturnas de outros municípios, que deverão ser emitidos pela administração municipal responsável pelo evento da feira noturna. Estes atestados serão utilizados como critério de seleção no caso do número de feirantes interessados ser maior do que as vagas ofertadas.

4.2 Documentos necessários para os ambulantes:

- a) Requerimento de Inscrição de ambulante, conforme Anexo II;
- b) Termo de Responsabilidade assinado, conforme Anexo III;
- c) Cópia do CPF e da Carteira de Identidade do Titular da Empresa;
- d) Cópia do Comprovante de Residência atualizado, em nome do requerente e com data de no máximo 03 (três) meses;
- e) 2 (duas) fotos 3x4 recente do responsável;
- f) Comprovante de regularidade de licenciamento;
- g) Certidão Negativa de Débitos junto aos cofres públicos municipais;
- h) Certificado do curso de boas práticas de manipulação de alimentos emitido pela ANVISA ou SEBRAE.
- i) Atestado médico que comprove a situação de saúde do manipulador de alimentos mediante laudos médicos e laboratoriais, de acordo com as Normas Regulamentadoras vigentes. Vide o regulamento presente na Portaria CVS 5 de 2013 do Governo do Estado de São Paulo, conforme Anexo II.

4.2 Serão feitas as inscrições para todos que comparecerem no horário determinado acima e estiverem em conformidade com as exigências deste Edital, os quais poderão participar do processo de seleção referente ao seu Ramo de Atividade.

4.3 No caso da falta de algum dos documentos solicitados o pedido de inscrição será indeferido.

4.4 Não será feita a inscrição para feirante ou ambulante que possuir grau de parentesco em 1º grau com outro feirante ou ambulante que venham a residir na mesma residência, permitindo apenas uma inscrição de feirante ou ambulante por residência.

4.5 As inscrições realizadas após o processo de seleção das vagas entrarão nas últimas posições da lista de espera, sendo a ordem definida pela data e horário de inscrição.

5. DO CREDENCIAMENTO E PREENCHIMENTO DE VAGAS

- 5.1 Somente serão credenciados os feirantes e ambulantes que preencherem os requisitos de qualidade e estrutura do Anexo V.
- 5.2 O preenchimento das vagas será realizado por sorteio, de acordo com a categoria inscrita.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MOGI GUAÇU

Conforme Lei Municipal nº 5.544, de 23 de novembro de 2021

Quarta-feira, 15 de fevereiro de 2023

Ano II | Edição nº 272

Página 7 de 54



SECRETARIA DE
SERVIÇOS
MUNICIPAIS

PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGI GUAÇU

SSM – SECRETARIA DE SERVIÇOS MUNICIPAIS

DAMF – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO, MANUTENÇÃO E
FISCALIZAÇÃO

- 5.3 O sorteio será realizado no dia 10 de março de 2023, às 14:00 h, na Secretaria de Cultura - SECULT, localizada à Av. dos Trabalhadores, 2651 (Centro Cultural). De forma aberta, onde os interessados poderão acompanhar o sorteio presencialmente.
 - 5.4 Os ambulantes e feirantes não contemplados pelo processo seletivo entrarão em uma lista de espera, definidas durante o sorteio, para futuras vagas.
 - 5.4.1 No caso de um novo ramo de atividade ou na ausência de feirantes em lista de espera será feita uma nova Chamada Pública.
 - 5.5 As vagas não preenchidas (remanescentes), provenientes de desistências ou mesmo provenientes de permissões canceladas serão concedidas de acordo com solicitação por meio de processo independente para cada ramo de atividade.
 - 5.6 A cada 02 (dois) anos, ou a qualquer momento que a Administração julgar necessário, os feirantes e ambulantes passarão por uma avaliação, podendo resultar em perda de permissão com nova seleção de feirante ou ambulante, ou novo processo de credenciamento, seleção e sorteio.
- 6. OBRIGAÇÕES DOS FEIRANTES**
- 6.1 Os feirantes contemplados estarão autorizados a comercializar no evento com *food truck*, *trailer*, e similares, ou em barracas que deverão ser padronizadas, estilo “chapéu de bruxa”, na cor azul, com pintura nova e dimensão máxima compatível com a ocupação de solo padrão, ou seja, conforme descrito no item 2.2.
 - 6.2 A montagem das barracas, *food trucks* e trailers, doravante chamados simplesmente de barracas, deverá acontecer entre 16:00h e 17:00h, sendo proibida a montagem fora do período e local estabelecido.
 - 6.3 A desmontagem das barracas deverá iniciar após o término da feira, ou seja 23:00h, não devendo ultrapassar as 00:00h.
 - 6.4 O titular da barraca deverá se fazer presente no local durante todo o evento.
 - 6.4.1 No caso de eventual necessidade de se ausentar o titular deverá solicitar autorização, com justificativa a ser analisada, junto a esta Secretaria.
 - 6.4.2 O titular da barraca que não estiver presente durante a feira, sem autorização desta Secretaria ou por motivo de força maior, por 03 (três) vezes no ano terá sua permissão cancelada.
 - 6.5 O feirante que por 2 (duas) vezes consecutivas deixar de comparecer à feira, ou mais de 03 (três) vezes durante o ano calendário, sem justificativa acolhida por esta Secretaria, terá sua permissão cancelada, abrindo vaga para os feirantes em lista de espera ou em processo de solicitação de preenchimento de vaga remanescente.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MOGI GUAÇU

Conforme Lei Municipal nº 5.544, de 23 de novembro de 2021

Quarta-feira, 15 de fevereiro de 2023

Ano II | Edição nº 272

Página 8 de 54



SECRETARIA DE
SERVIÇOS
MUNICIPAIS

PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGI GUAÇU

SSM – SECRETARIA DE SERVIÇOS MUNICIPAIS

DAMF – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO, MANUTENÇÃO E
FISCALIZAÇÃO

- 6.6 Cada barraca deverá obrigatoriamente disponibilizar 02 (dois) cestos de lixo do lado externo da barraca, bem como os resíduos gerados deverão ser acondicionados em sacos plásticos, devendo ser removidos quando estiver com lotação limitada ou no final do evento pelos responsáveis das barracas.
- 6.6.1 É responsabilidade do feirante manter o entorno de sua barraca limpo, bem como ao final da feira limpar o entorno de sua barraca e recolher e acondicionar o lixo em sacos plásticos para recolhimento pela coleta de lixo.
- 6.7 É obrigatório o uso de jaleco, boné, gorro, máscara e luvas descartáveis para o manuseio dos alimentos.
- 6.8 Os feirantes que trabalharem com fogão deverão utilizar mangueira aprovada por órgão competente.
- 6.8.1 Fica proibido o uso de fritadeiras elétricas.
- 6.9 O feirante será responsável pela água utilizada em sua barraca, bem como pela destinação da água suja, ou seja, utilizada pela sua barraca, não sendo permitido o descarte em via pública.
- 6.10 É obrigatório a existência de extintor de incêndio tipo 20BC (pó químico) nas barracas os quais deverão ser instalados em suporte de solo, ficando o local livre e desobstruído e de fácil acesso em caso de necessidade de sua utilização.
- 6.11 Deverá ser disponibilizada uma pessoa para ficar exclusivamente no caixa, que não poderá atender pessoas que irão se alimentar, nem tão pouco manusear alimentos.
- 6.12 Cada barraca de alimentos preparados deverá disponibilizar 04(quatro) mesas e 16 (dezesesseis) cadeiras nas cores branca para o público, além de guardanapos de papel. A limpeza e manutenção das mesas ficará a cargo do feirante responsável pela barraca.
- 6.13 Fica proibido o uso de materiais perfuro cortantes, e as bebidas deverão ser servidas em copos descartáveis, de acordo com o que determina a Resolução SSP-122, de 24 de setembro de 1985, vide Anexo VI.
- 6.14 Será permitida a venda de bebidas Chopp/Cervejas nos locais do evento, ficando os estabelecimentos obrigados a manter em local visível o aviso de advertência quanto à proibição da comercialização de bebidas alcoólicas a menores de 18 anos, nos termos da Lei nº 4258, de 02 de março de 2006.
- 6.15 Atender o treinamento de qualificação junto ao SEBRAE, a ser ministrado no mês de março 2023.

7. DISPOSIÇÕES FINAIS



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MOGI GUAÇU

Conforme Lei Municipal nº 5.544, de 23 de novembro de 2021

Quarta-feira, 15 de fevereiro de 2023

Ano II | Edição nº 272

Página 9 de 54



SECRETARIA DE
SERVIÇOS
MUNICIPAIS

PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGI GUAÇU

SSM – SECRETARIA DE SERVIÇOS MUNICIPAIS

DAMF – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO, MANUTENÇÃO E
FISCALIZAÇÃO

- 7.1 É terminantemente proibida a sublocação parcial ou total dos espaços ora cedidos.
- 7.1.1 A infração do item 7.1 acarretará na perda da vaga e na impossibilidade de participar de novos processos de credenciamento.
- 7.1.2 Somente serão aceitas as transferências de titularidade da vaga na feira, em caso de morte do titular em que houver interesse manifesto do herdeiro.
- 7.2 A Taxa de Licença de Ocupação de Solo em vias e logradouros públicos será feita por metro linear de espaço ocupado na semana, conforme artigos 208 a 216 do Código Tributário de Mogi Guaçu – CTMG, Lei Complementar Municipal nº 2993 de 11 de dezembro de 1992, vide Anexo VII.
- 7.3 Aos que infringirem este Edital ou as normas estabelecidas no Código de Posturas Municipal, serão advertidos por escrito e posteriormente estarão passíveis a aplicação de Auto de Infração e Multa, **no valor de 200 (duzentos) UFIM's**, além do cancelamento da permissão para trabalhar como feirante na Feira Noturna.
- 7.4 Não será permitida a presença de ambulantes e feirantes não autorizados a menos de 200 (duzentos) metros da Feira Noturna, salvo os que estejam autorizados pela Secretaria de Serviços Municipais - SSM.
- 7.5 Cada feirante deverá providenciar a própria barraca, food truck ou trailer.
- 7.6 A Prefeitura Municipal de Mogi Guaçu não se responsabiliza por locações e fornecimento de nenhuma estrutura para montagem de quaisquer barracas e/ou operações.
- 7.7 A avaliação do anexo V deste edital poderá ser refeita a qualquer tempo pela administração pública, com o objetivo da manutenção dos critérios de estrutura, segurança e higiene, resultando na perda da permissão o feirante/ambulante que não as atender.
- 7.8 A presente Chamada Pública tem como objetivo dar ampla publicidade ao projeto, oferecendo oportunidade de participação ao maior número possível de operações da cidade de Mogi Guaçu.
- 7.9 Eventuais dúvidas poderão ser esclarecidas através do e-mail: ssm-fiscalizacao@mogiguacu.sp.gov.br ou pelo telefone (19) 3811-7030.

Mogi Guaçu, 15 de fevereiro de 2023

BENITO AIELLO JUNIOR
Secretário Municipal de Serviços Municipais

7



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MOGI GUAÇU

Conforme Lei Municipal nº 5.544, de 23 de novembro de 2021

Quarta-feira, 15 de fevereiro de 2023

Ano II | Edição nº 272

Página 10 de 54



SECRETARIA DE
SERVIÇOS
MUNICIPAIS

PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGI GUAÇU

SSM – SECRETARIA DE SERVIÇOS MUNICIPAIS

DAMF – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO, MANUTENÇÃO E
FISCALIZAÇÃO



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MOGI GUAÇU

Conforme Lei Municipal nº 5.544, de 23 de novembro de 2021

Quarta-feira, 15 de fevereiro de 2023

Ano II | Edição nº 272

Página 11 de 54



SECRETARIA DE
SERVIÇOS
MUNICIPAIS

PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGI GUAÇU

SSM – SECRETARIA DE SERVIÇOS MUNICIPAIS

DAMF – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO, MANUTENÇÃO E
FISCALIZAÇÃO

ANEXO I

À
Prefeitura Municipal de Mogi Guaçu
Secretaria de Serviços Municipais
DAMF - Divisão de Fiscalização

Assunto: Inscrição de Feira Noturna de Mogi Guaçu

Prezados Senhores:

Eu _____, portador
do RG nº _____, CPF nº _____, estado civil
_____, residente à _____
_____, nº _____, bairro _____, na cidade
de _____, CEP _____, telefone residencial
_____, telefone celular _____, venho mui
respeitosamente solicitar minha inscrição no cadastro de **Feirante** deste Município,
onde irei comercializar o ramo de atividade de **Comércio Varejista de Alimentos**
Preparados com especificação detalhada de _____
e uso de _____
metros de solo, na **Feira Noturna de Mogi Guaçu**.
Nestes termos,
Peço deferimento.

Mogi Guaçu, SP em ____ de _____ de _____.

Assinatura do Interessado



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MOGI GUAÇU

Conforme Lei Municipal nº 5.544, de 23 de novembro de 2021

Quarta-feira, 15 de fevereiro de 2023

Ano II | Edição nº 272

Página 12 de 54



SECRETARIA DE
SERVIÇOS
MUNICIPAIS

PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGI GUAÇU

SSM – SECRETARIA DE SERVIÇOS MUNICIPAIS

DAMF – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO, MANUTENÇÃO E
FISCALIZAÇÃO

ANEXO II

À
Prefeitura Municipal de Mogi Guaçu
Secretaria de Serviços Municipais
DAMF - Divisão de Fiscalização

Prezados Senhores:-

Eu, _____
_____, portador do RG nº _____, CPF/CNPJ
nº _____, estado civil _____,
profissão _____, residente à
_____,
nº _____, bairro _____, na cidade de
_____, CEP _____, telefone
_____, celular _____,
venho mui respeitosamente solicitar minha inscrição no cadastro do Comércio Eventual e
AMBULANTE deste Município, onde irei comercializar o ramo de Atividade de:
_____ e uso de _____
metros de Solo.
Especificação Detalhada do Ramo de Atividade: _____

Comercialização com: _____

Nestes termos,
Peço Deferimento.

Mogi Guaçu, SP em ____ de _____ de _____.

Assinatura do Interessado



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MOGI GUAÇU

Conforme Lei Municipal nº 5.544, de 23 de novembro de 2021

Quarta-feira, 15 de fevereiro de 2023

Ano II | Edição nº 272

Página 13 de 54



SECRETARIA DE
SERVIÇOS
MUNICIPAIS

PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGI GUAÇU

SSM – SECRETARIA DE SERVIÇOS MUNICIPAIS

DAMF – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO, MANUTENÇÃO E
FISCALIZAÇÃO

PARA CONFERÊNCIA DO SERVIDOR RESPONSÁVEL: Antes de protocolar, juntar:

- () Cópia do RG () Cópia CPF/CNPJ
- () Cópia Comprovante de Residência (Conta de água ou energia elétrica recente)
- () 02 (duas) fotos 3x4 recentes e coloridas
- () Curso de Manipulação de “Boas Práticas de Manipulação em Serviços de Alimentação”.

Disponível em: www.escolavirtual.gov.br/curso/287

- () Atestado de Saúde emitido por um médico.

SSM/SF/Conferido por: _____ em ____/____/____



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MOGI GUAÇU

Conforme Lei Municipal nº 5.544, de 23 de novembro de 2021

Quarta-feira, 15 de fevereiro de 2023

Ano II | Edição nº 272

Página 14 de 54



SECRETARIA DE
SERVIÇOS
MUNICIPAIS

PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGI GUAÇU

SSM – SECRETARIA DE SERVIÇOS MUNICIPAIS

DAMF – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO, MANUTENÇÃO E
FISCALIZAÇÃO

ANEXO III

TERMO DE RESPONSABILIDADE

Eu, _____,
Residente a Rua _____, nº _____,
Bairro _____, Cidade _____
Portador do RG nº _____ e CPF nº _____,

abaixo assinado, declaro que estou ciente das Instruções e Normas estabelecidas pela SSM - DAMF/Setor de Fiscalização para o meu cadastramento no Comércio Eventual / Ambulante em atendimento à minha solicitação, sujeitando-me ao cumprimento das normas estipuladas para o referido, conforme abaixo especificado:

01 - Não fixar ponto (AMBULANTE).

02 - Não estacionar para fins comerciais na área central do Município, em praças e rotatórias, áreas verdes, semáforos e avenidas sem a prévia autorização por escrito da SSM.

03 - Não impedir ou dificultar o trânsito nos logradouros públicos:

04 - Compete ao ambulante à perfeita higienização de seu equipamento e da área ocupada para sua atividade.

05 - Para produtos alimentícios em geral, é obrigatório possuir Curso de Capacitação e Manipulação de Alimentos, que deverá ser revalidado anualmente.

06 – É obrigatório a apresentação de Atestado Médico emitido por um médico especialista em Medicina do Trabalho.

07 - Para produtos alimentícios preparados no momento de consumo, é obrigatório o uso de Gorro/Toca/Boné e de Jaleco/Avental de cor clara.

08 - Utilizar somente maionese, catchup, mostarda e molhos industrializados (saches).

09 - É obrigatório ensacar e recolher todos os resíduos/lixo produzidos durante sua atividade.

10 - Os alimentos não deverão ser tocados diretamente com as mãos, usar sempre pegadores, luvas ou sacos plásticos.

11 - Deverá acatar todas as solicitações dos Servidores Municipais encarregados da Fiscalização.

12 - São documentos de porte obrigatório quando do deferimento do pedido, Atestado de Saúde, Certificado de Capacitação e Carteira de Ambulante.

13 - O Ambulante se compromete a manter sempre o seu endereço para Correspondência atualizado junto a Secretaria de Serviços Municipais.

14 - A licença quando concedida é de caráter pessoal e intransferível sendo que não poderá haver outra pessoa trabalhando em seu lugar.

15 – Atender todos os convites e convocações da SSM para capacitação da categoria e outros.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MOGI GUAÇU

Conforme Lei Municipal nº 5.544, de 23 de novembro de 2021

Quarta-feira, 15 de fevereiro de 2023

Ano II | Edição nº 272

Página 15 de 54



SECRETARIA DE
SERVIÇOS
MUNICIPAIS

PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGI GUAÇU

SSM – SECRETARIA DE SERVIÇOS MUNICIPAIS

DAMF – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO, MANUTENÇÃO E
FISCALIZAÇÃO

16 – Em caso de desistência da atividade, deverá protocolar requerimento endereçado a SSM solicitando o cancelamento de sua inscrição.

No caso de infração de alguma das normas acima citadas, a licença poderá ser automaticamente cassada, sem prévio aviso, além da aplicação de Auto de Infração e Multa e Apreensão da Mercadoria.

Mogi Guaçu, em ____/____/____.

Assinatura do interessado



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MOGI GUAÇU

Conforme Lei Municipal nº 5.544, de 23 de novembro de 2021

Quarta-feira, 15 de fevereiro de 2023

Ano II | Edição nº 272

Página 16 de 54



SECRETARIA DE
SERVIÇOS
MUNICIPAIS

PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGI GUAÇU

SSM – SECRETARIA DE SERVIÇOS MUNICIPAIS

DAMF – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO, MANUTENÇÃO E
FISCALIZAÇÃO

ANEXO IV

Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013

DOE de 19/04/2013 - nº. 73 - Poder Executivo – Seção I – pág. 32 - 35

Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo.

A Diretora Técnica do Centro de Vigilância Sanitária, da Coordenadoria de Controle de Doenças, da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo, no uso de suas atribuições legais e tendo em vista o disposto na Lei Estadual 10.083, de 23 de setembro de 1998, Artigo 2º, inciso III; Artigos 3º, 5º, 37, 38, 39, 59, 60, 63 e 122, inciso XI; e considerando a necessidade de aperfeiçoar as ações de vigilância sanitária de alimentos, visando à proteção à saúde da população do estado de São Paulo, resolve:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Estabelecimentos Comerciais de Alimentos e para Serviços de Alimentação, e o Roteiro de Inspeção, anexo.

§ 1º A avaliação do cumprimento do Regulamento Técnico dar-se-á por intermédio do Roteiro de Inspeção.

§ 2º Devem ser atendidos de imediato, os itens discriminados no Roteiro de Inspeção que são pertinentes às atividades desenvolvidas pelo estabelecimento comercial de alimentos e pelo serviço de alimentação, não se excluindo a obrigatoriedade destes cumprirem outras exigências relativas ao controle sanitário dos alimentos.

Art 2º O descumprimento desta Portaria constitui infração sanitária, sujeitando os infratores às penalidades nos termos da Lei nº 10.083, de 23 de setembro de 1998.

Art 3º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Art 4º Ficam revogadas as Portaria CVS nº 6, de 10 de março de 1999 e a Portaria CVS nº 18, de 9 de setembro de 2008.

REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS PARA ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE ALIMENTOS E PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

CAPÍTULO I

Das Disposições Iniciais

Seção I Objetivo

Art. 5º Este Regulamento tem como objetivo estabelecer os requisitos essenciais de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados para os estabelecimentos comerciais de alimentos e para os serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias dos alimentos.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MOGI GUAÇU

Conforme Lei Municipal nº 5.544, de 23 de novembro de 2021

Quarta-feira, 15 de fevereiro de 2023

Ano II | Edição nº 272

Página 17 de 54



SECRETARIA DE
SERVIÇOS
MUNICIPAIS

PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGI GUAÇU

SSM – SECRETARIA DE SERVIÇOS MUNICIPAIS

DAMF – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO, MANUTENÇÃO E
FISCALIZAÇÃO

Seção II Abrangência

Art. 6º Este Regulamento se aplica aos estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação, cujas respectivas definições encontram-se apresentadas no Seção III.

Seção III Definições

Art. 7º Para efeito deste Regulamento Técnico são adotadas as seguintes definições:

I - alimento: toda substância ou mistura no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os nutrientes necessários para sua formação, manutenção e desenvolvimento, e satisfazer as necessidades sensoriais e sócio-culturais do indivíduo;

II - alimento preparado: aquele manipulado em serviços de alimentação, exposto à venda, embalado ou não;

III - antissepsia: operação destinada à redução de microorganismos presentes na pele, em níveis seguros.

IV - antisséptico: São substâncias aplicadas à pele para reduzir o número de agentes da microbiota transitória e residente;

V - autoridade Sanitária: funcionário público investido de função fiscalizadora, competente para fazer cumprir as leis e regulamentos sanitários na sua demarcação territorial, com livre acesso a todos os locais sujeitos à legislação sanitária, observados os preceitos constitucionais;

VI - Boas Práticas: procedimentos que devem ser adotados para garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos;

VII - contaminantes: substâncias de origem biológica, química ou física, estranhas ao alimento, que comprometem sua integridade e que são nocivas à saúde humana;

VIII - contaminação cruzada: transferência da contaminação de uma área ou produto para áreas ou produtos anteriormente não contaminados, por meio de superfícies de contato, mãos, utensílios e equipamentos, entre outros;

IX - controle: condição obtida pelo correto cumprimento dos procedimentos e do atendimento dos critérios estabelecidos;

X - controle integrado de vetores e pragas urbanas: sistema de ações preventivas e corretivas, incluindo medidas físicas, químicas e biológicas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas, que comprometam a qualidade higiênico-sanitária e a segurança do alimento;

XI - cozinhas industriais: estabelecimentos que preparam e fornecem alimentos prontos em larga escala, para o consumo coletivo no local, ou não, de comunidades fechadas ou fixas, como indústrias, empresas, bufês, e instituições como presídios, quartéis, entre outros;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MOGI GUAÇU

Conforme Lei Municipal nº 5.544, de 23 de novembro de 2021

Quarta-feira, 15 de fevereiro de 2023

Ano II | Edição nº 272

Página 18 de 54



SECRETARIA DE
SERVIÇOS
MUNICIPAIS

PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGI GUAÇU

SSM – SECRETARIA DE SERVIÇOS MUNICIPAIS

DAMF – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO, MANUTENÇÃO E
FISCALIZAÇÃO

XII - desinfecção: operação por método físico e ou químico, de redução parcial do número de microrganismos patogênicos ou não, situados fora do organismo humano e não necessariamente matando os esporos;

XIII - desinfetante: Produto que elimina ou reduz microrganismos patogênicos ou não de superfícies inanimadas, mas não necessariamente as formas microbianas esporuladas;

XIV - Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA): doenças causadas pela ingestão de alimentos ou bebidas contaminados com microrganismos patogênicos;

XV - embalagem: recipiente, pacote ou invólucro destinado a garantir a conservação e facilitar o transporte e manuseio dos alimentos;

XVI - estabelecimento: edificação, área ou local onde são desenvolvidas atividades relacionadas à produção, manipulação, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem, reembalagem, fracionamento e/ou comercialização de alimentos;

XVII - estabelecimentos comerciais de alimentos: unidades do comércio varejista e atacadista, cuja atividade predominante é a exposição de alimentos industrializados, produtos hortifrutigranjeiros, carnes e pescados, podendo inclusive, expor alimentos preparados, embalados ou não, para venda direta ao consumidor, pessoa física ou jurídica. Exemplos: hipermercados, supermercados, mercearias, padarias, açougues, comércios atacadistas de produtos alimentícios de todos os tipos;

XVIII - fracionamento: operação pela qual o alimento é dividido e acondicionado para atender a sua distribuição, comercialização e disponibilização ao consumidor;

XIX - higienização: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção;

XX - higienização das mãos: ato de higienizar as mãos com água, sabonete líquido e um agente antisséptico;

XXI - ingrediente: é toda substância, incluídos os aditivos alimentares, que se emprega na fabricação ou preparo dos alimentos e que está presente no produto final em sua forma original ou modificada;

XXII - limpeza: operação de remoção de sujidades, substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis à qualidade do alimento, tais como terra, poeira, resíduos alimentares, gorduras, entre outras;

XXIII - lote: é o conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante ou fracionador, em um espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais;

XXIV - manipulação de alimentos: operações efetuadas sobre matérias-primas para obtenção de um alimento e sua entrega ao consumo, envolvendo as etapas de preparação, fracionamento, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda, entre outras;

XXV - manipulador de alimentos: toda pessoa que trabalhe num estabelecimento comercial de alimentos ou serviço de alimentação, que manipule ingredientes e matérias-primas, equipamentos e utensílios utilizados na produção, embalagens, produtos alimentícios embalados ou não, e que realizem fracionamento, distribuição e transporte de alimentos;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MOGI GUAÇU

Conforme Lei Municipal nº 5.544, de 23 de novembro de 2021

Quarta-feira, 15 de fevereiro de 2023

Ano II | Edição nº 272

Página 19 de 54



SECRETARIA DE
SERVIÇOS
MUNICIPAIS

PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGI GUAÇU

SSM – SECRETARIA DE SERVIÇOS MUNICIPAIS

DAMF – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO, MANUTENÇÃO E
FISCALIZAÇÃO

XXVI - manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações específicas realizadas num estabelecimento comercial de alimentos ou serviço de alimentação, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da qualidade da água para consumo humano, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e a garantia da qualidade do produto final;

XXVII - matéria-prima: toda substância, que para ser utilizada como alimento necessita sofrer tratamento e ou transformação de natureza física, química ou biológica;

XXVIII - perigo: agente biológico, químico ou físico, presente no alimento, ou condição apresentada pelo alimento que pode causar efeitos adversos a saúde;

XXIX - pré-preparo: etapa onde os alimentos sofrem operações preliminares de seleção, escolha, higienização, corte, fracionamento, moagem, tempero e ou adição de outros ingredientes;

XXX - Procedimento Operacional Padronizado (POP): procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos;

XXXI - produção: conjunto de setores do processo de elaboração de alimentos, compreendendo desde a recepção e controle de ingredientes e matérias primas (industrializadas, congeladas, resfriadas, pré-preparadas), inclusive seu armazenamento, e as áreas de pré-preparo e preparo, cocção, resfriamento, até as operações de higienização, fracionamento e oferta dos produtos;

XXXII - registro: anotação de um ato, em planilha ou outro documento, apresentando a data e identificação do funcionário responsável pelo seu preenchimento;

XXXIII - resíduos: materiais a serem descartados;

XXXIV - Responsável Técnico (RT): profissional legalmente habilitado, responsável pela qualidade e segurança do estabelecimento e dos alimentos perante os órgãos de vigilância sanitária;

XXXV - risco: estimativa da probabilidade de ocorrer um perigo físico-químico ou biológico que possa afetar a inocuidade do alimento;

XXXVI - rotulagem: inscrição, legenda, imagem ou qualquer matéria descritiva ou gráfica que seja indelével, sob forma escrita, impressa, estampada, gravada ou colada sobre a embalagem do alimento;

XXXVII - rótulo: Qualquer identificação impressa ou litografada bem como os dizeres pintados ou gravados a fogo por pressão ou decalcação aplicados sobre o recipiente, vasilhame envoltório, cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente;

XXXVIII - sanitizante: É um agente ou produto que reduz o número de bactérias a níveis seguros de acordo com as normas de saúde;

XXXIX - saneantes: substâncias ou formulações destinadas à higienização, desinfecção, desinfestação, desodorização e odorização de ambientes domiciliares, coletivos e/ou públicos, para aplicação por qualquer pessoa para fins domésticos ou entidades especializadas para fins profissionais;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MOGI GUAÇU

Conforme Lei Municipal nº 5.544, de 23 de novembro de 2021

Quarta-feira, 15 de fevereiro de 2023

Ano II | Edição nº 272

Página 20 de 54



SECRETARIA DE
SERVIÇOS
MUNICIPAIS

PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGI GUAÇU

SSM – SECRETARIA DE SERVIÇOS MUNICIPAIS

DAMF – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO, MANUTENÇÃO E
FISCALIZAÇÃO

XL - serviços de alimentação: empresas comerciais (exemplos: restaurantes de todo tipo inclusive industriais, lanchonetes, bufês, entre outros) ou serviços incluídos em instituições sociais (exemplos: cozinhas de creches, escolas, asilos, hospitais, entre outros), cuja atividade predominante é a preparação e a oferta de refeições prontas para consumo individual ou coletivo, servidas, principalmente, no mesmo local;

XLI - sobras de alimentos: o alimento que não foi distribuído e que foi conservado adequadamente, incluindo-se a sobra do balcão térmico ou refrigerado, quando se tratar de alimento pronto para o consumo;

XLII - surtos: Episódio em que duas ou mais pessoas apresentam doença semelhante após ingerirem alimentos e ou água da mesma origem;

XLIII - transportador de alimento: é a empresa que realiza o transporte de ingredientes, matérias-primas e embalagens alimentícias, e de alimentos industrializados ou manipulados, prontos ou não para o consumo;

XLIV - veículo transportador de alimento: é o veículo que realiza o transporte de ingredientes, matérias-primas e embalagens alimentícias, e de alimentos industrializados ou manipulados, prontos ou não para o consumo.

CAPÍTULO II

Higiene e Saúde dos Funcionários, Responsabilidade Técnica e Capacitação de Pessoal

Seção I

Controle de saúde dos funcionários

Art. 8º Para evitar a veiculação de doenças aos consumidores pelos produtos alimentícios, a saúde do manipulador de alimentos deve ser comprovada por meio de atestados médicos, exames e laudos laboratoriais originais ou suas cópias. Estes documentos devem permanecer à disposição da autoridade sanitária sempre que solicitados, no efetivo local de trabalho do manipulador, ou seja, no serviço de alimentação ou no estabelecimento comercial de alimentos. A periodicidade dos exames médicos e laboratoriais deve ser anual, mas poderá ser reduzida a critério do médico responsável da empresa. Dependendo das ocorrências endêmicas de certas doenças, a periodicidade deverá obedecer às exigências dos órgãos de Vigilância Sanitária e Epidemiológica.

Parágrafo único Os funcionários de serviços de alimentação e estabelecimentos comerciais de alimentos estão sujeitos também, aos exames exigidos pelo Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e da Norma Regulamentadora vigente, do Ministério do Trabalho e Emprego, cujo objetivo é avaliar e prevenir problemas de saúde conseqüentes da atividade profissional. Este controle deve ser realizado por médico especializado em Medicina do Trabalho. A comprovação dos exames do PCMSO e o Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) podem também ser exigidos pela Autoridade Sanitária.

Art. 9º Não devem manipular alimentos, os funcionários que apresentam patologias ou lesões de pele, mucosas e unhas, feridas ou cortes nas mãos e braços, infecções



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MOGI GUAÇU

Conforme Lei Municipal nº 5.544, de 23 de novembro de 2021

Quarta-feira, 15 de fevereiro de 2023

Ano II | Edição nº 272

Página 21 de 54



SECRETARIA DE
SERVIÇOS
MUNICIPAIS

PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGI GUAÇU

SSM – SECRETARIA DE SERVIÇOS MUNICIPAIS

DAMF – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO, MANUTENÇÃO E
FISCALIZAÇÃO

oculares, pulmonares ou orofaríngeas e infecções/infestações gastrintestinais agudas ou crônicas. O funcionário deverá ser encaminhado para exame médico e tratamento, e afastado das atividades de manipulação de alimentos, enquanto persistirem essas condições de saúde.

Seção II

Higiene e segurança dos funcionários

Art. 10. Asseio e estética dos manipuladores de alimentos: banho diário; barba e bigode raspados diariamente; unhas curtas, limpas, sem esmalte ou base; maquiagem leve. É vedada a utilização de adornos, por exemplo: colares, amuletos, pulseiras, fitas, brincos, piercing, relógio, anéis e alianças, entre outros. Os objetos necessários para uso no trabalho tais como, caneta, lápis, papéis, termômetro, entre outros, devem ser colocados nos bolsos inferiores do uniforme.

Art. 11. Uniformes: bem conservados e limpos, com troca diária e utilização somente nas dependências internas da empresa; cabelos presos e totalmente protegidos; sapatos fechados, antiderrapantes, em boas condições de higiene e conservação; botas de borracha, para a limpeza e higienização do estabelecimento ou quando necessário.

Parágrafo único A empresa deve dispor, em local de fácil acesso, de equipamentos de proteção individual (EPI), limpos e em bom estado de conservação, em número suficiente e em tamanhos adequados, considerando-se o quadro de funcionários e visitantes e as atividades desenvolvidas no local. É obrigatório o uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), tais como blusas, capa com capuz, luvas e botas impermeáveis para trabalhos em câmaras frias, ou para trabalhos que frequentemente alternem ambientes quentes e frios, ou quando necessário. É vedado o uso de panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme. O uso de avental plástico deve ser restrito às atividades onde há grande quantidade de água e não deve ser utilizado próximo à fonte de calor. Nenhuma peça do uniforme deve ser lavada dentro da cozinha.

Art. 12. Os manipuladores de alimentos devem adotar procedimentos de antisepsia freqüente das mãos, especialmente antes de usar utensílios higienizados e de colocar luvas descartáveis. A manipulação de alimentos prontos para o consumo, que sofreram tratamento térmico ou que não serão submetidos a tratamento térmico, bem como a manipulação de frutas, legumes e verduras já higienizadas, devem ser realizadas com as mãos previamente higienizadas, ou com o uso de utensílios de manipulação, ou de luvas descartáveis. Estas devem ser trocadas e descartadas sempre que houver interrupção do procedimento, ou quando produtos e superfícies não higienizadas forem tocados com as mesmas luvas, para se evitar a contaminação cruzada.

§ 1º O uso da luva descartável de borracha, látex ou plástico não é permitido em procedimento que envolva calor, como cozimento e fritura e também, quando se usam



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MOGI GUAÇU

Conforme Lei Municipal nº 5.544, de 23 de novembro de 2021

Quarta-feira, 15 de fevereiro de 2023

Ano II | Edição nº 272

Página 22 de 54



SECRETARIA DE
SERVIÇOS
MUNICIPAIS

PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGI GUAÇU

SSM – SECRETARIA DE SERVIÇOS MUNICIPAIS

DAMF – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO, MANUTENÇÃO E
FISCALIZAÇÃO

máquinas de moagem, tritura, mistura ou outros equipamentos que acarretem riscos de acidentes.

§ 2º Luvas de malha de aço devem ser utilizadas durante o corte e desossa de carnes. Luvas térmicas devem ser utilizadas em situações de calor intenso, como cozimento em fornos e devem estar conservadas e limpas.

§ 3º A luva nitrílica (borracha) de cano longo é obrigatória na manipulação de produtos saneantes durante a higienização do ambiente, equipamentos e utensílios, coleta e transporte de lixo, higienização de contentores de lixo e limpeza de sanitários.

§ 4º É vetado o uso de máscara nasobucal.

Art. 13. Durante a manipulação dos alimentos é vetado: falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar, cuspir sobre os produtos; mascar goma, palito, fósforo ou similares; chupar balas, comer ou experimentar alimentos com as mãos; tocar o corpo, colocar o dedo no nariz, ouvido, assoar o nariz, mexer no cabelo ou pentear-se; enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta; fumar; tocar maçanetas, celulares ou em qualquer outro objeto alheio à atividade; fazer uso de utensílios e equipamentos sujos; manipular dinheiro e praticar outros atos que possam contaminar o alimento.

Art. 14. Os funcionários devem higienizar as mãos sempre que necessário e especialmente: ao chegar ao trabalho; utilizar os sanitários; tossir, espirrar ou assoar o nariz; usar esfregões, panos ou materiais de limpeza; fumar; recolher lixo e outros resíduos; tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos; tocar em alimentos não higienizados ou crus; houver interrupção do serviço e iniciar um outro; pegar em dinheiro.

Art. 15. Devem ser afixados cartazes sobre o procedimento correto da higienização das mãos em pias exclusivas para este fim, instaladas estrategicamente na linha de produção e inclusive, nos lavatórios dos banheiros e vestiários.

Parágrafo único Instruções para a higienização de mãos: umedecer as mãos e antebraços com água; lavar com sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica. Massagear bem as mãos, antebraços, entre os dedos e unhas, por pelo menos 3 minutos; enxaguar as mãos e antebraços e secá-los com papel toalha descartável não reciclado ou outro procedimento não contaminante, e coletor de papel acionado sem contato manual. Os produtos de higiene com ação antisséptica devem ser aprovados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) para antisepsia de mãos.

Seção III

Responsabilidade Técnica e Capacitação de Pessoal

Art. 16. As cozinhas industriais e os serviços de nutrição e dietética hospitalares devem ter um Responsável Técnico inscrito no órgão fiscalizador de sua profissão, cuja categoria profissional seja competente e regulamentada para a área de alimentos.

Art. 17. Nos estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação, aos quais não se exige um Responsável Técnico profissional, a responsabilidade pela



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MOGI GUAÇU

Conforme Lei Municipal nº 5.544, de 23 de novembro de 2021

Quarta-feira, 15 de fevereiro de 2023

Ano II | Edição nº 272

Página 23 de 54



SECRETARIA DE
SERVIÇOS
MUNICIPAIS

PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGI GUAÇU

SSM – SECRETARIA DE SERVIÇOS MUNICIPAIS

DAMF – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO, MANUTENÇÃO E
FISCALIZAÇÃO

elaboração, implantação e manutenção de Boas Práticas pode estar a cargo do proprietário do estabelecimento, ou de funcionário capacitado, que trabalhe efetivamente no local, acompanhe integralmente o processo de produção e implemente os parâmetros e critérios estabelecidos neste regulamento. Este funcionário deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação em Boas Práticas oferecido por instituição de ensino ou qualificação profissional ou pela vigilância sanitária, cujo conteúdo programático mínimo deve abordar os seguintes temas: doenças transmitidas por alimentos; higiene e saúde dos funcionários; qualidade da água e controle integrado de pragas; qualidade sanitária na manipulação de alimentos; Procedimentos Operacionais Padronizados para higienização das instalações e do ambiente.

Art. 18. O Responsável Técnico, profissional ou não, deve ter autoridade e competência para:

- I - capacitar os funcionários nas Boas Práticas de manipulação incluindo aspectos de segurança e saúde no trabalho;
- II - elaborar, atualizar e implementar o manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados específicos para o estabelecimento;
- III - acompanhar as inspeções realizadas pela autoridade sanitária e prestação de informações necessárias, sobre o processo de produção e procedimentos adotados;
- IV - notificar o órgão de vigilância epidemiológica os surtos de doenças transmitidas por alimentos.

Art. 19. Os estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação devem possuir um programa próprio ou terceirizado de capacitação de pessoal em Boas Práticas, mantendo-se em arquivo o registro nominal da participação dos funcionários. A referida capacitação deve ser realizada na admissão de novos funcionários ou sempre que necessário.

Seção IV Visitantes

Art. 20. Todas as pessoas que não fazem parte da equipe de funcionários da área de alimentos são consideradas visitantes. Devem estar minimamente informadas sobre Boas Práticas de manipulação de alimentos e cumprir os requisitos de higiene e saúde estabelecidos para os funcionários. Os visitantes, que no exercício de suas funções necessitem supervisionar ou fiscalizar os procedimentos de Boas Práticas, ou executar manutenção e instalação de equipamentos, devem estar devidamente uniformizados com avental, rede ou gorro para proteção dos cabelos, e quando necessário, com botas ou protetores para os pés, fornecidos pela empresa.

CAPÍTULO III Qualidade Sanitária da Manipulação de Alimentos

Seção I

21



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MOGI GUAÇU

Conforme Lei Municipal nº 5.544, de 23 de novembro de 2021

Quarta-feira, 15 de fevereiro de 2023

Ano II | Edição nº 272

Página 24 de 54



SECRETARIA DE
SERVIÇOS
MUNICIPAIS

PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGI GUAÇU

SSM – SECRETARIA DE SERVIÇOS MUNICIPAIS

DAMF – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO, MANUTENÇÃO E
FISCALIZAÇÃO

Recepção e controle de mercadorias

Art. 21. Os entregadores de matérias-primas, ingredientes, embalagens, alimentos industrializados ou prontos para consumo, assim como seus veículos de transporte, devem se apresentar em condições de higiene. Sua recepção deve ocorrer em área exclusiva para este fim, protegida de chuva, sol, poeira e livre de materiais ou equipamentos inservíveis.

Art. 22. As embalagens de matérias-primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo devem estar limpas e íntegras, os dizeres de rotulagem devem ser conferidos.

Art. 23. No ato do recebimento de matérias primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo devem se realizar avaliações quantitativas, qualitativas e sensoriais (cor, gosto, odor, aroma, aparência, textura, consistência e sabor) dos produtos de acordo com os padrões de identidade e qualidade definidos.

Art. 24. No ato do recebimento de matérias primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo, devem ser conferidas e registradas em planilhas próprias, as temperaturas dos produtos que necessitam de condições especiais de conservação, conforme as indicações a seguir:

Congelados		-12 °C (doze graus Celsius negativos) ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante
	Pescados	de 2 a 3 °C (dois a três graus Celsius) ou conforme recomendação do estabelecimento produtor
Refrigerados	Carnes	de 4 a 7 °C (quatro a sete graus Celsius) ou conforme recomendação do frigorífico produtor
	Demais produtos	de 4 a 10 °C (quatro a dez graus Celsius) ou conformerecomendação do fabricante

Art. 25. Os alimentos industrializados, quando embalados na ausência dos consumidores, devem apresentar as informações de rotulagem de acordo com a legislação vigente: nome do produto; lista de ingredientes; conteúdo líquido; razão social, endereço completo e CNPJ do fabricante (ou do produtor, ou do importador, ou do distribuidor); identificação do lote; prazo de validade; instruções sobre a conservação, o preparo e o uso do produto; e número de Registro na ANVISA ou no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), quando for o caso. Assim como, devem apresentar a informação nutricional exigida pela legislação vigente: valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio.

Seção II

22



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MOGI GUAÇU

Conforme Lei Municipal nº 5.544, de 23 de novembro de 2021

Quarta-feira, 15 de fevereiro de 2023

Ano II | Edição nº 272

Página 25 de 54



SECRETARIA DE
SERVIÇOS
MUNICIPAIS

PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGI GUAÇU

SSM – SECRETARIA DE SERVIÇOS MUNICIPAIS

DAMF – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO, MANUTENÇÃO E
FISCALIZAÇÃO

Armazenamento de produtos

Art. 26. As matérias-primas, os ingredientes, as embalagens e outros produtos devem ser armazenados em local limpo, organizado, ventilado, sem receber luz solar direta, livre de entulho ou material tóxico, e de acordo com as características intrínsecas do alimento e as recomendações do produtor. Armazenar separadamente dos alimentos, os materiais de limpeza, embalagens e descartáveis.

Art. 27. As embalagens de madeira e de uso único, provenientes diretamente do fabricante ou produtor, utilizadas para o acondicionamento de peixes salgados e secos e alguns tipos de frutas, devem apresentar rotulagem e ser armazenadas em equipamento de refrigeração exclusivo. Na impossibilidade, as mesmas devem ser separadas dos demais produtos. Ficam vetados outros tipos de caixas de madeira nas áreas de armazenamento. Caixas de papelão podem permanecer sob refrigeração ou congelamento, se armazenadas em local delimitado, ou num equipamento exclusivo para este fim e não devem apresentar sinais de umidade ou bolores.

Art. 28. Os alimentos, ou recipientes com alimentos, não devem estar em contato direto com o piso. As matérias primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, prateleiras e ou estrados, estando estes obrigados a manter distâncias necessárias do forro, das paredes e do piso, para garantir adequada ventilação, limpeza e quando for o caso, a desinfecção do local ou a circulação de pessoas. Os paletes, prateleiras e ou estrados devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

Art. 29. Os produtos reprovados na recepção, ou com prazo de validade vencido, inclusive aqueles destinados para devolução ao fornecedor, devem ser identificados, colocados em local apropriado e fora da área de produção. Não é permitido comercializar alimentos com embalagens que apresentem sujidades, rasgadas e/ou furadas; latas amassadas, com ferrugem e/ou estufadas.

Art. 30. Matérias primas e ingredientes que sofrerem fracionamento ou forem transferidos de suas embalagens originais, devem ser manipulados com utensílio exclusivo e acondicionados em recipientes adequados, identificados com o rótulo original, ou através de etiquetas contendo: nome do fornecedor ou do fabricante, nome e marca do produto, modo de conservação, prazo de validade e data de transferência. Alimentos preparados crus, manipulados, parcialmente cozidos, ou prontos para o consumo, devem ser armazenados sob refrigeração, protegidos e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade.

Art. 31. Acondicionar alimentos destinados à refrigeração em volumes que permitam adequado resfriamento do centro geométrico do produto. Quando houver necessidade de armazenar diferentes alimentos num mesmo refrigerador, aqueles prontos ao consumo devem estar dispostos nas prateleiras superiores, os pré-preparados nas prateleiras do meio e os produtos crus nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos. O refrigerador deve estar regulado para o alimento que necessitar a temperatura mais baixa.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MOGI GUAÇU

Conforme Lei Municipal nº 5.544, de 23 de novembro de 2021

Quarta-feira, 15 de fevereiro de 2023

Ano II | Edição nº 272

Página 26 de 54



SECRETARIA DE
SERVIÇOS
MUNICIPAIS

PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGI GUAÇU

SSM – SECRETARIA DE SERVIÇOS MUNICIPAIS

DAMF – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO, MANUTENÇÃO E
FISCALIZAÇÃO

Art. 32. Produtos crus, ou minimamente processados, ou que exalem odor, ou exsudem devem ser armazenados em equipamentos diferentes dos produtos termicamente processados. Não estocar os alimentos sob condensadores e evaporadores das câmaras frigoríficas, para evitar a contaminação.

Art. 33. Os equipamentos de refrigeração e freezers devem apresentar-se em bom estado de conservação e higiene e adequados quanto ao volume de produto armazenado. É proibido desligá-los com objetivo de economizar energia e utilizar termômetros de haste de vidro para controlar suas temperaturas.

Art. 34. As temperaturas de armazenamento de produtos sob congelamento e sob refrigeração devem obedecer às recomendações dos fabricantes indicadas nos rótulos. Na ausência destas informações e para alimentos preparados no estabelecimento devem ser usadas as recomendações a seguir:

I - produtos congelados:

Temperatura Recomendada(Graus Celsius)	Prazo de validade(dias)
0 a - 5 (entre zero e 5 graus negativos)	10
- 6 a -10 (entre seis e 10 graus negativos)	20
-11 a -18 (entre onze e dezoito graus negativos)	30
< -18 (menor que dezoito graus negativos)	90

II - produtos resfriados:

Produtos Resfriados	Temperatura recomendada (Graus Celsius)	Prazo de validade (dias)
Pescados e seus produtos manipulados crus	Máximo 2 (dois graus)	3
Pescados pós-cozção	Máximo 2 (dois graus)	1
Alimentos pós-cozção, exceto pescados	Máximo 4 (quatro graus)	3
Carnes bovina e suína, aves, entre outras, e seus produtos manipulados crus	Máximo 4 (quatro graus)	3
Espetos mistos, bife rolê, carnes empanadas cruas e preparações com carne moída	Máximo 4 (quatro graus)	2
Frios e embutidos, fatiados, picados	Máximo 4 (quatro graus)	3



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MOGI GUAÇU

Conforme Lei Municipal nº 5.544, de 23 de novembro de 2021

Quarta-feira, 15 de fevereiro de 2023

Ano II | Edição nº 272

Página 27 de 54



SECRETARIA DE
SERVIÇOS
MUNICIPAIS

PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGI GUAÇU

SSM – SECRETARIA DE SERVIÇOS MUNICIPAIS

DAMF – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO, MANUTENÇÃO E
FISCALIZAÇÃO

ou moidos		
Maionese e misturas de maionese com outros alimentos	Máximo 4 (quatro graus)	2
Sobremesas e outras preparações com laticínios	Máximo 4 (quatro graus)	3
Demais alimentos preparados	Máximo 4 (quatro graus)	3
Produtos de panificação e confeitaria com coberturas e recheios, prontos para o consumo	Máximo 5 (cinco graus)	5
Frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados; sucos e polpas de frutas	Máximo 5 (cinco graus)	3
Leite e derivados	Máximo 7 (sete graus)	5
Ovos	Máximo 10 (dez graus)	7

Seção III

Pré-preparo dos alimentos

Art. 35. Produtos em embalagens originais e limpas, de madeira ou de papelão, podem adentrar na área de pré-preparo, e produtos em embalagens impermeáveis originais devem ser lavados antes de serem abertos, sempre que possível.

Art. 36. Na área de pré-preparo, não é permitido o contato entre os alimentos crus, semipreparados e prontos para consumo.

Art. 37. O descongelamento de alimentos deve ser efetuado segundo a recomendação do fabricante. É proibido descongelar alimentos em temperatura ambiente. O descongelamento rápido pode ser feito em forno de microondas. O descongelamento lento deve ser efetuado sob refrigeração, em temperatura inferior a cinco graus Celsius. Após o descongelamento, o produto não deve ser recongelado.

Art. 38. Para dessalgar carnes e pescados devem ser seguidas as recomendações do fabricante, ou utilizar-se água potável sob refrigeração até cinco graus Celsius, ou em água sob fervura.

Art. 39. A higienização de hortifrutícolas deve ser feita em local apropriado, com água potável e produtos desinfetantes para uso em alimentos, regularizados na ANVISA, e deve atender as instruções recomendadas pelo fabricante. A higienização compreende a remoção mecânica de partes deterioradas e de sujidades sob água corrente potável, seguida de desinfecção por imersão em solução desinfetante. Quando esta for realizada com solução clorada, os hortifrutícolas devem permanecer imersos por quinze a trinta minutos, seguidos de enxágüe final com água potável. Recomendações de diluições para a solução clorada desinfetante:



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MOGI GUAÇU

Conforme Lei Municipal nº 5.544, de 23 de novembro de 2021

Quarta-feira, 15 de fevereiro de 2023

Ano II | Edição nº 272

Página 28 de 54



SECRETARIA DE
SERVIÇOS
MUNICIPAIS

PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGI GUAÇU

SSM – SECRETARIA DE SERVIÇOS MUNICIPAIS

DAMF – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO, MANUTENÇÃO E
FISCALIZAÇÃO

I - dez mililitros ou uma colher de sopa rasa de hipoclorito de sódio na concentração de dois a dois vírgula cinco por cento, diluída em um litro de água potável;

II - vinte mililitros ou duas colheres de sopa rasas de hipoclorito de sódio na concentração de um por cento, diluídas em um litro de água potável.

Art. 40. Devem ser afixadas instruções facilmente visíveis e compreensíveis, sobre o correto procedimento de higienização de hortifrutícolas, no local onde ocorre essa operação.

Seção IV Preparo dos alimentos

Art. 41. Cocção é a etapa onde os alimentos são submetidos a tratamento térmico por um tempo determinado ao produto, devendo atingir no mínimo setenta e quatro graus Celsius no seu centro geométrico. Outras operações, combinando-se um tempo de duração sob determinada temperatura, podem ser utilizadas, desde que sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária do alimento em questão.

Art. 42. A cocção por fritura deve atender aos seguintes requisitos:

I - os óleos e gorduras utilizados nas frituras não devem ser aquecidos a mais de cento e oitenta graus Celsius;

II - a reutilização do óleo só pode ser realizada quando este não apresentar quaisquer alterações das características sensoriais como cor, sabor e odor, ou não apresentar formação de espuma e fumaça. Se isso ocorrer deve ser desprezado;

III - para ser reutilizado, o óleo deve ser filtrado em filtros próprios;

IV - o óleo não pode ser descartado na rede de esgoto nem em águas pluviais, porque entope tubulações e provoca poluição;

V - óleos de fritura utilizados e inservíveis devem ser reciclados por empresas que os utilizam para a fabricação de biodiesel, sabões e tintas.

Art. 43. Utilização de ovos: os ovos podem estar contaminados com Salmonella, tanto na casca como na gema. A qualidade sanitária das preparações à base de ovos pode ser garantida com os seguintes procedimentos:

I - os estabelecimentos comerciais de alimentos e os serviços de alimentação devem reconhecer a qualidade dos seus fornecedores de ovos e as aves que realizam a postura não podem estar contaminadas com Salmonella;

II - são proibidas as preparações onde os ovos permaneçam crus ou mal cozidos. Os ovos cozidos devem ser fervidos por sete minutos e os ovos fritos devem apresentar a gema dura;

III - devem ser utilizados ovos pasteurizados, desidratados ou cozidos em preparações sem cocção, tais como maioneses, cremes, mousses, entre outros;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MOGI GUAÇU

Conforme Lei Municipal nº 5.544, de 23 de novembro de 2021

Quarta-feira, 15 de fevereiro de 2023

Ano II | Edição nº 272

Página 29 de 54



SECRETARIA DE
SERVIÇOS
MUNICIPAIS

PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGI GUAÇU

SSM – SECRETARIA DE SERVIÇOS MUNICIPAIS

DAMF – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO, MANUTENÇÃO E
FISCALIZAÇÃO

IV - o conteúdo do ovo não deve entrar em contato com a superfície externa da casca;
V - é proibido vender ovos com a casca rachada;

VI - é proibido utilizar ovos com a casca rachada ou suja em preparações de alimentos;
VII - armazenar os ovos, preferencialmente, refrigerados;

VIII - conferir o prazo de validade dos ovos;

IX - não reutilizar as embalagens de ovos, nem utilizá-las para outras finalidades;

X - não é recomendável a lavagem de ovos por estabelecimentos comerciais de alimentos ou serviços de alimentação. Geralmente, as grandes granjas realizam a higienização automatizada de ovos. Estudos científicos têm mostrado que a lavagem de ovos, para produzir ovos líquidos de uso industrial, não tem influência na qualidade microbiológica do produto final que sofrerá pasteurização, desde que a matéria prima seja de boa qualidade. A lavagem dos ovos pode reduzir a carga microbiológica da casca, porém alguns agentes químicos utilizados nessa lavagem podem causar danos físicos ao produto, facilitando a entrada de microrganismos através da casca.

Art. 44. O resfriamento e o armazenamento de alimentos pré-preparados e preparados deve ser realizado em equipamento de refrigeração e os produtos devem estar identificados com a sua denominação, data de preparo e prazo de validade.

Art. 45. O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de sessenta graus Celsius a dez graus Celsius em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a cinco graus Celsius, ou congelado à temperatura igual ou inferior a dezoito graus Celsius negativos.

Seção V

Distribuição de alimentos preparados

Art. 46. Os alimentos expostos para o consumo imediato devem estar protegidos contra poeiras, insetos e outras pragas urbanas, e contra contaminantes oriundos dos consumidores, tais como gotículas de saliva e fios de cabelo, e também, distantes de saneantes, produtos de higiene e demais produtos tóxicos.

Art. 47. Os alimentos expostos para o consumo imediato devem obedecer aos critérios de tempos x temperaturas, apresentados na tabela a seguir. Os alimentos que não observarem esses critérios devem ser desprezados.

Alimentos quentes	Temperatura em °C (no centro geométrico)	Tempo de exposição em horas
	mínima de 60	máximo 6
abaixo de 60	máximo 1	



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MOGI GUAÇU

Conforme Lei Municipal nº 5.544, de 23 de novembro de 2021

Quarta-feira, 15 de fevereiro de 2023

Ano II | Edição nº 272

Página 30 de 54



SECRETARIA DE
SERVIÇOS
MUNICIPAIS

PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGI GUAÇU

SSM – SECRETARIA DE SERVIÇOS MUNICIPAIS

DAMF – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO, MANUTENÇÃO E
FISCALIZAÇÃO

Alimentos frios	Até 10	máximo 4
	entre 10 e 21	máximo 2

Art. 48. A água do balcão térmico deve ser trocada diariamente e mantida a temperatura de oitenta a noventa graus Celsius. Esta temperatura deve ser aferida durante o tempo de distribuição.

Art. 49. Os ornamentos localizados na área de consumação ou refeitórios não devem constituir fonte de contaminação para os alimentos preparados. Não devem estar entre o fluxo de ar e os alimentos, nem sobre os balcões de distribuição. Ventiladores e ar condicionado são permitidos, desde que o fluxo de ar não incida diretamente sobre os ornamentos e os alimentos.

Art. 50. O recebimento de dinheiro, cartões ou outros para o pagamento de despesas, deve ocorrer em área específica e os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos.

Art. 51. É permitida a reutilização de alimentos para fins de doação gratuita, incluindo-se as sobras, em quaisquer das etapas da produção, desde que tenham sido elaborados com observância das Boas Práticas, descritas nesta norma, entre outras estabelecidas pela legislação sanitária vigente. As sobras de alimentos não incluem os restos dos pratos dos consumidores.

Seção VI

Guarda de Amostras em Cozinhas Industriais e Serviços de Alimentação

Art. 52. Para auxiliar a esclarecer a ocorrência de doença transmitida por alimento devem ser guardadas amostras de pratos prontos elaborados em serviços de alimentação, que oferecem refeições prontas para alimentação coletiva, tais como cozinhas industriais de empresas, restaurantes comerciais por quilo, bufê, cozinhas e restaurantes de escolas, creches, asilos, presídios e hospitais. Os alimentos devem ser colhidos na segunda hora do tempo de distribuição, utilizando-se os mesmos utensílios empregados na distribuição, e de acordo com o seguinte método de colheita:

I - identificar as embalagens higienizadas, ou sacos esterilizados ou desinfetados, com o nome do estabelecimento, nome do produto, data, horário e nome do responsável pela colheita;

II - proceder à higienização das mãos;

III - abrir a embalagem ou o saco sem tocá-lo internamente nem soprá-lo; IV - colocar a amostra do alimento (mínimo de cem gramas);

V - retirar o ar, se possível, e fechar a embalagem; VI - temperatura e tempo de guarda dos alimentos:



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MOGI GUAÇU

Conforme Lei Municipal nº 5.544, de 23 de novembro de 2021

Quarta-feira, 15 de fevereiro de 2023

Ano II | Edição nº 272

Página 31 de 54



SECRETARIA DE
SERVIÇOS
MUNICIPAIS

PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGI GUAÇU

SSM – SECRETARIA DE SERVIÇOS MUNICIPAIS

DAMF – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO, MANUTENÇÃO E
FISCALIZAÇÃO

- a) alimentos que foram distribuídos sob refrigeração devem ser guardados no máximo a quatro graus Celsius, por setenta e duas horas, sendo que alimentos líquidos devem ser guardados somente nesta condição;
- b) alimentos que foram distribuídos quentes devem ser guardados sob congelamento a dezoito graus negativos Celsius por setenta e duas horas.

Seção VII Transporte de Alimentos

Art. 53. Os serviços de alimentação e estabelecimentos comerciais que transportam alimentos devem apresentar a relação individualizada de cada veículo transportador e suas características técnicas ao órgão competente de vigilância sanitária, conforme o Artigo 87 da Lei Estadual 10.083, de 23 de setembro de 1998, e outras normas complementares vigentes.

Parágrafo único As características técnicas dos veículos transportadores de alimentos referem-se:

- I – ao tipo de compartimento de carga, cujo revestimento interno deve ser liso, impermeável, atóxico e resistente aos procedimentos de higienização, para transportar alimentos manipulados prontos ou não para o consumo;
- II - ao tipo de controle térmico existente no compartimento de carga, conforme o tipo de produto alimentício transportado.

Art. 54. Os veículos transportadores de ingredientes e matérias-primas alimentícias, embalagens para alimentos, alimentos preparados ou industrializados, prontos ou não para o consumo, devem possuir a cabine do condutor isolada de um compartimento de carga fechado. Devem apresentar-se em bom estado de conservação, livres de produtos, substâncias, animais, pessoas e objetos estranhos à atividade de transporte de alimentos, higienizados e com a temperatura do compartimento de carga em conformidade com as cargas transportadas.

Art. 55. Os serviços de alimentação e estabelecimentos comerciais que transportam alimentos devem possuir Procedimentos Operacionais Padronizados que descrevam o método de higienização dos veículos e sua frequência de realização.

§ 1º Se o método for químico, pelo emprego de produtos de limpeza e desinfecção registrados na ANVISA, devem ser descritos o método, a frequência de realização, os ingredientes ativos e a concentração das soluções de limpeza e desinfecção usadas, e as temperaturas e os tempos de contato das soluções desinfetantes com as superfícies em higienização. Os produtos usados não devem deixar resíduos ou odores que possam contaminar os alimentos.

§ 2º Se o método for físico, por emprego de vapor, devem ser descritos o método, sua frequência de realização, a temperatura e o tempo de contato do vapor com as superfícies em higienização.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MOGI GUAÇU

Conforme Lei Municipal nº 5.544, de 23 de novembro de 2021

Quarta-feira, 15 de fevereiro de 2023

Ano II | Edição nº 272

Página 32 de 54



SECRETARIA DE
SERVIÇOS
MUNICIPAIS

PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGI GUAÇU

SSM – SECRETARIA DE SERVIÇOS MUNICIPAIS

DAMF – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO, MANUTENÇÃO E
FISCALIZAÇÃO

Art. 56. Ingredientes e matérias-primas alimentícias, embalagens para alimentos, alimentos preparados ou industrializados, prontos ou não para o consumo, não devem ser transportados em contato direto com o piso do compartimento de carga, quando suas naturezas ou suas embalagens assim exigirem. Para evitar danos ou contaminação, eles devem estar separados e protegidos sobre prateleiras, estrados ou paletes e estes, assim como todos os materiais usados para separar e proteger a carga, não devem constituir fonte de contaminação aos produtos transportados, e devem ser higienizados da mesma forma que o compartimento de carga.

Art. 57. Não é permitido o transporte concomitante, num mesmo compartimento de carga, de alimentos preparados ou industrializados crus, semi-processados ou prontos para o consumo com ingredientes, matérias-primas e embalagens alimentícias, se estes representarem risco de contaminação cruzada àqueles.

Art. 58. Durante o transporte de alimentos preparados ou industrializados crus, ou semi-processados, ou prontos para o consumo, quando apresentados em volumes a ser fracionados, os produtos devem apresentar um rótulo com, no mínimo, as seguintes informações: nome do produto, nome da empresa produtora com seu endereço completo e CNPJ, prazo de validade e instruções sobre sua conservação.

Art. 59. O transporte do alimento deve ser realizado em condições de tempo e temperatura que impeçam a contaminação e o desenvolvimento de microrganismos patogênicos ao homem.

Art. 60. Alimentos perecíveis preparados ou industrializados crus, ou semi-processados, ou prontos para o consumo, que devem ser conservados sob-refrigeração ou congelamento, devem ser transportados em compartimentos de carga fechados com a temperatura controlada por um termômetro fixo, calibrado e de fácil leitura. Ao ser carregado, o compartimento de carga deve estar pré-condicionado com a temperatura do produto alimentício que exigir a menor temperatura de conservação.

Art. 61. Durante todo o período de tempo do transporte, por horas ou dias, os alimentos perecíveis preparados ou industrializados, crus, semi-processados ou prontos para o consumo, que necessitam ser conservados sob congelamento ou refrigeração, devem encontrar-se em conformidade com as temperaturas estabelecidas no Art. 24.

CAPÍTULO IV

Higienização das Instalações e do Ambiente

Seção I

Art. 62. As instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas e bom estado de conservação. Etapas obrigatórias do procedimento de higienização: remoção de sujidades; lavagem com água e sabão ou detergente; enxágüe; desinfecção química seguida de enxague final, ou desinfecção física pelo emprego de vapor. A higienização dos equipamentos e utensílios deve ocorrer, preferencialmente, em área própria. Os procedimentos e a periodicidade da higienização devem ser estabelecidos em Procedimentos Operacionais Padronizados.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MOGI GUAÇU

Conforme Lei Municipal nº 5.544, de 23 de novembro de 2021

Quarta-feira, 15 de fevereiro de 2023

Ano II | Edição nº 272

Página 33 de 54



SECRETARIA DE
SERVIÇOS
MUNICIPAIS

PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGI GUAÇU

SSM – SECRETARIA DE SERVIÇOS MUNICIPAIS

DAMF – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO, MANUTENÇÃO E
FISCALIZAÇÃO

§ 1º Se o método de higienização for químico, pelo emprego de produtos de limpeza e desinfecção registrados na ANVISA, devem ser descritos o método, a frequência de realização, os ingredientes ativos e a concentração das soluções de limpeza e de desinfecção usadas, e as temperaturas e os tempos de contato das soluções desinfetantes com as superfícies em higienização. Os produtos usados não devem deixar resíduos ou odores que possam contaminar os alimentos.

§ 2º Se o método de desinfecção for pelo emprego de vapor, devem ser descritos o método, a frequência de realização, a temperatura e o tempo de contato do vapor com as superfícies em higienização.

Art. 63. É proibido:

- I - varrer a seco e lavar panos de limpeza na área de manipulação;
- II - fazer uso de panos não descartáveis para secar utensílios e equipamentos;
- III - reaproveitar vasilhames de produtos alimentícios para envasar produtos de limpeza; IV - animais domésticos no local de trabalho;
- V - escoar a água residual da higienização ambiental para a via pública.

Art. 64. Os produtos usados nos procedimentos de limpeza e desinfecção devem ser identificados e armazenados em local específico, fora das áreas de preparo e armazenamento de alimentos. Devem ser notificados/registrados na ANVISA, possuir todos os dizeres de rotulagem obrigatórios para produtos saneantes, estabelecidos pela legislação federal, e dentre eles informar:

- I - os dados completos sobre a empresa fabricante: nome, endereço, telefone, CNPJ e o Número de Autorização de Funcionamento na ANVISA;
- II - o nome do Responsável Técnico e o número de inscrição em seu Conselho Profissional;
- III - informações sobre precauções e cuidados em casos de acidente.

Art. 65. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários capacitados. Durante a aplicação de produtos de limpeza e desinfecção fortemente alcalinos (ex: produtos para limpeza de fornos e desincrustação de gorduras), fortemente ácidos, ou oxidantes fortes (ex: hipoclorito de sódio e derivados), os manipuladores devem utilizar luvas nitrílicas de cano alto, óculos e botas de borracha. Devem ser obedecidas as instruções de uso e de segurança recomendadas pelo fabricante dos produtos.

CAPÍTULO V

Suporte Operacional

Seção I

Abastecimento de água



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MOGI GUAÇU

Conforme Lei Municipal nº 5.544, de 23 de novembro de 2021

Quarta-feira, 15 de fevereiro de 2023

Ano II | Edição nº 272

Página 34 de 54



SECRETARIA DE
SERVIÇOS
MUNICIPAIS

PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGI GUAÇU

SSM – SECRETARIA DE SERVIÇOS MUNICIPAIS

DAMF – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO, MANUTENÇÃO E
FISCALIZAÇÃO

Art. 66. A água utilizada para o consumo direto ou no preparo dos alimentos deve ser proveniente de abastecimento público, sendo permitida a utilização de soluções alternativas, tais como água de poço, mina e outras fontes, após a licença de outorga de uso concedida pelo órgão competente. Deve ser tratada e a qualidade controlada por análise laboratorial na periodicidade determinada pela legislação específica vigente. As empresas operadoras do sistema alternativo (a concessionária da água e a transportadora) devem possuir cadastro junto ao órgão de vigilância sanitária competente. Os documentos de concessão da exploração do poço e os laudos laboratoriais devem estar à disposição da autoridade sanitária, sempre que solicitado.

Art. 67. A água potável transportada em caminhão pipa deve atender ao disposto na legislação vigente. A empresa fornecedora da água deve apresentar os laudos de análise deste produto, tanto para o estabelecimento comprador, quanto para a autoridade sanitária.

Art. 68. É obrigatória a existência de reservatório de água potável tampado e de fácil higienização, cuja superfície interna deve ser lisa, resistente, impermeável, livre de descascamentos, rachaduras, infiltrações e vazamentos. A higienização do reservatório deve ser executada conforme métodos recomendados por órgãos oficiais, e realizada a cada 6 meses ou na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água, tais como queda de animais, sujeira, enchentes, entre outros.

Art. 69. O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado com água potável, de acordo com o padrão de identidade e qualidade vigente. Deve ser protegido contra contaminação e manipulado em condições higiênicas sanitárias.

Art. 70. O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos, ou aplicado sobre superfícies que entram em contato com alimentos, deve ser produzido com água potável e não deve representar riscos de contaminação.

Seção II

Esgotamento sanitário

Art. 71. O sistema de esgoto deve estar ligado à rede pública de coleta e quando utilizado um sistema alternativo, o esgoto deve ser tratado adequadamente e seu destino deve ser aprovado pela autoridade ambiental competente.

Art. 72. Os despejos das pias da área de produção devem passar por uma caixa de gordura instalada fora da área de manipulação e armazenamento, e ela deve ser limpa periodicamente.

Seção III

Materiais Recicláveis e resíduos sólidos

Art. 73. Materiais recicláveis e resíduos sólidos, considerados lixo, devem ser separados e removidos, quantas vezes forem necessárias, para um local exclusivo, em condições de higiene, revestido de material de fácil limpeza e protegido contra intempéries, animais,



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MOGI GUAÇU

Conforme Lei Municipal nº 5.544, de 23 de novembro de 2021

Quarta-feira, 15 de fevereiro de 2023

Ano II | Edição nº 272

Página 35 de 54



SECRETARIA DE
SERVIÇOS
MUNICIPAIS

PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGI GUAÇU

SSM – SECRETARIA DE SERVIÇOS MUNICIPAIS

DAMF – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO, MANUTENÇÃO E
FISCALIZAÇÃO

vetores e pragas urbanas. Nas áreas de produção de alimentos, o lixo deve ser depositado em recipientes com tampas acionadas por pedal, sem contato manual.

Art. 74. O lixo não deve sair da cozinha pelo mesmo local onde entram as matérias primas e nessa impossibilidade, determinar horários diferentes para cada atividade.

Seção IV **Abastecimento de gás**

Art. 75. A área para armazenamento de botijões de gás liquefeito de petróleo deve ser instalada em local ventilado, protegido da passagem ou entrada de pessoas estranhas e atender ao disposto em legislação específica.

Seção V **Controle integrado de vetores e pragas urbanas**

Art. 76. Devem ser implantados procedimentos de Boas Práticas de modo a prevenir ou minimizar a presença de vetores e pragas urbanas, tais como insetos, roedores, aves e outros. A aplicação de produtos desinfestantes deve ser realizada quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes. Deve ser efetuada de modo a evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios, e garantir a segurança dos operadores e do meio ambiente. Deve ser executada por empresa prestadora de serviço de controle de vetores e pragas urbanas, licenciada no órgão de vigilância sanitária competente e os produtos utilizados devem estar regularizados na ANVISA.

CAPÍTULO VI **Qualidade Sanitária das Edificações e das Instalações**

Seção I **Localização**

Art. 77. Área externa livre de focos de insalubridade, tais como lixo, objetos em desuso, animais, poeira, água estagnada, e de vetores e pragas urbanas. Acesso direto e independente, não comum à habitação e outros usos. A construção deve atender às normas de edificações vigentes estaduais ou municipais. Deve ser concebida de modo a restringir o trânsito de pessoas não essenciais à produção e garantir acessibilidade à pessoa com deficiência ou mobilidade reduzida.

Seção II **Instalações**

Art. 78. Em todas as etapas do processo produtivo, as instalações devem ser separadas por meios físicos ou por outras medidas efetivas, de forma a facilitar os procedimentos de



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MOGI GUAÇU

Conforme Lei Municipal nº 5.544, de 23 de novembro de 2021

Quarta-feira, 15 de fevereiro de 2023

Ano II | Edição nº 272

Página 36 de 54



SECRETARIA DE
SERVIÇOS
MUNICIPAIS

PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGI GUAÇU

SSM – SECRETARIA DE SERVIÇOS MUNICIPAIS

DAMF – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO, MANUTENÇÃO E
FISCALIZAÇÃO

higienização e manutenção, por meio de fluxos contínuos, sem cruzamento de etapas e linhas do processo produtivo. O retorno de utensílios sujos não deve oferecer risco de contaminação aos utensílios limpos. Se não houver áreas separadas para as várias atividades, devem existir locais específicos para o pré-preparo e para o preparo dos alimentos. Se a área física não permitir esta separação, todas as operações de pré-preparo devem ser realizadas inicialmente, seguidas da higienização dos equipamentos, utensílios, recipientes, bancadas, superfícies, pias, piso e qualquer local contaminado. As operações do preparo final dos alimentos devem se realizar em horário diferente do pré-preparo num ambiente higienizado.

Art. 79. O dimensionamento dos equipamentos, utensílios e mobiliário deve ter relação direta com o volume de produção, os tipos de produtos ou o padrão de cardápio e o sistema de distribuição e venda. Reformas devem ser executadas fora do horário de manipulação dos alimentos.

Art. 80. Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica, com papel toalha descartável não reciclado ou outro procedimento não contaminante, e coletor de papel acionado sem contato manual.

Art. 81. A higienização de material de limpeza, tais como baldes, vassouras, pano de chão, entre outros, deve ocorrer em local exclusivo fora da área de preparo de alimentos.

Seção III **Equipamentos, utensílios e móveis**

Art. 82. Os equipamentos, utensílios e móveis que entram em contato com alimentos devem ser de fácil higienização e não devem transmitir substâncias tóxicas, odores ou sabores.

Art. 83. Não é permitido o funcionamento de equipamentos sem a proteção das partes de maior risco de acidentes, tais como motor, prensa, peça cortante, sucção, correia e outros.

Art. 84. As câmaras frigoríficas devem apresentar as seguintes características: I - revestimento com material lavável, impermeável e resistente;

II - termômetro de fácil leitura e calibrado, com visor instalado no lado externo da câmara;
III - interruptor de segurança localizado na parte externa que sinalize "ligado" e "desligado";

IV - prateleiras e estrados em material impermeável, resistente e lavável; V - dispositivo de segurança interno que permita abrir a porta por dentro; VI - isento de ralo ou grelha.

Seção IV **Piso**



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MOGI GUAÇU

Conforme Lei Municipal nº 5.544, de 23 de novembro de 2021

Quarta-feira, 15 de fevereiro de 2023

Ano II | Edição nº 272

Página 37 de 54



SECRETARIA DE
SERVIÇOS
MUNICIPAIS

PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGI GUAÇU

SSM – SECRETARIA DE SERVIÇOS MUNICIPAIS

DAMF – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO, MANUTENÇÃO E
FISCALIZAÇÃO

Art. 85. Deve ser constituído de material liso, antiderrapante, resistente, impermeável, lavável, íntegro, sem trincas, vazamento e infiltrações. Deve ter inclinação em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada. Em áreas que permitam a existência de ralos, esses devem ser sifonados, dotados de dispositivos que permitam seu fechamento, evitando a entrada de insetos e roedores.

Seção V **Paredes, tetos e forros**

Art. 86. As paredes e divisórias devem ser sólidas, com acabamento liso e impermeável, não sendo permitidas divisórias ocas, com vazios internos, ou construídas de material poroso, tal como o compensado.

Art. 87. Tetos e forros não devem transmitir contaminantes aos alimentos. Os acabamentos de tetos e forros devem ser lisos, de material não inflamável e impermeável. Devem ser livres de goteiras, vazamentos, umidade, trincas, rachaduras, bolores, infiltrações, descascamento, dentre outros.

Seção VI **Portas e Janelas**

Art. 88. Portas devem ser ajustadas aos batentes e de fácil limpeza. As portas de entrada para as áreas de armazenamento e manipulação de alimentos devem possuir mecanismo de fechamento automático e proteção, na parte inferior, contra insetos e roedores.

Art. 89. Janelas devem ser ajustadas aos batentes e protegidas com telas milimétricas removíveis para facilitar a limpeza e não devem permitir que raios solares incidam diretamente sobre os funcionários, alimentos ou equipamentos mais sensíveis ao calor.

Seção VII **Iluminação**

Art. 90. A iluminação deve ser uniforme, sem ofuscamento e não deve alterar as características sensoriais dos alimentos. As lâmpadas e luminárias devem estar protegidas contra quedas acidentais ou explosão. As instalações elétricas devem ser embutidas e, quando externas, devem estar protegidas por tubulações presas e distantes das paredes e teto, para permitir a higienização e manutenção do ambiente.

Seção VIII **Ventilação**

Art. 91. O sistema de ventilação deve garantir o conforto térmico, a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores, dentre outros.

Art. 92. A circulação de ar poderá ser feita, através de ar insuflado filtrado ou através de exaustão. O fluxo de ar deve ser direcionado da área limpa para a suja. Os exaustores



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MOGI GUAÇU

Conforme Lei Municipal nº 5.544, de 23 de novembro de 2021

Quarta-feira, 15 de fevereiro de 2023

Ano II | Edição nº 272

Página 38 de 54



SECRETARIA DE
SERVIÇOS
MUNICIPAIS

PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGI GUAÇU

SSM – SECRETARIA DE SERVIÇOS MUNICIPAIS

DAMF – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO, MANUTENÇÃO E
FISCALIZAÇÃO

devem possuir telas milimétricas removíveis para impedir a entrada de vetores e pragas urbanas. Periodicamente, os equipamentos e filtros devem sofrer manutenção e higienização.

Art. 93. Não devem ser utilizados ventiladores e climatizadores com aspersão de neblina sobre os alimentos, ou nas áreas de manipulação e armazenamento.

Seção IX

Vestiários e Instalações Sanitárias

Art. 94. Os vestiários dos funcionários e suas instalações sanitárias, não devem se comunicar diretamente com a área de armazenamento, manipulação e de distribuição e consumo de alimentos. Devem ser separados por gênero e as portas externas devem ser dotadas de fechamento automático. Os vestiários devem possuir armários individuais e chuveiros. Os banheiros devem dispor de vaso sanitário sifonado com tampa e descarga, mictório com descarga, papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, pias com sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica, com papel toalha descartável não reciclado ou outro procedimento não contaminante, e coletor de papel acionado sem contato manual.

Seção X

Área de distribuição e consumo dos alimentos

Art. 95. Na área de consumo de alimentos, ou o mais próximo possível, deve haver um lavatório para higienização das mãos dos consumidores e as instalações sanitárias para os clientes não devem se comunicar com as áreas de produção de alimentos.

CAPÍTULO VII

Documentação e Registro das Informações

Seção I

Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP)

Art. 96. Os estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação devem dispor de manual de Boas Práticas e de POP, que descrevam as práticas desenvolvidas no processo. Os documentos devem estar organizados, aprovados, datados e assinados pelo responsável, e acessíveis aos funcionários e à autoridade sanitária. No mínimo, devem existir POP para:

- I - higiene e saúde dos funcionários;
- II - capacitação dos funcionários em Boas Práticas com o conteúdo programático mínimo estabelecido no Art. 17;
- III - o controle de qualidade na recepção de mercadorias; IV - transporte de alimentos;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MOGI GUAÇU

Conforme Lei Municipal nº 5.544, de 23 de novembro de 2021

Quarta-feira, 15 de fevereiro de 2023

Ano II | Edição nº 272

Página 39 de 54



SECRETARIA DE
SERVIÇOS
MUNICIPAIS

PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGI GUAÇU

SSM – SECRETARIA DE SERVIÇOS MUNICIPAIS

DAMF – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO, MANUTENÇÃO E
FISCALIZAÇÃO

V - higienização e manutenção das instalações, equipamentos e móveis; VI - higienização do reservatório e controle da potabilidade da água;

VII - controle integrado de vetores e pragas urbanas.

Art. 97. O POP relacionado à saúde dos funcionários deve especificar os exames médicos realizados, a periodicidade de sua execução e contemplar as medidas a serem adotadas nos casos de problemas de saúde detectados.

Art. 98. O POP referente às operações de higienização de instalações, equipamentos, móveis e do reservatório de água, deve conter, no mínimo, a descrição dos procedimentos de limpeza e desinfecção, inclusive o princípio ativo germicida, sua concentração de uso, tempo de contato e temperatura que devem ser utilizados. Quando aplicável, deve contemplar a manutenção e a calibração de equipamentos.

Art. 99. O POP relacionado ao controle integrado de vetores e pragas urbanas deve contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir sua atração, abrigo, acesso e proliferação.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MOGI GUAÇU

Conforme Lei Municipal nº 5.544, de 23 de novembro de 2021

Quarta-feira, 15 de fevereiro de 2023

Ano II | Edição nº 272

Página 40 de 54



SECRETARIA DE
SERVIÇOS
MUNICIPAIS

PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGI GUAÇU

SSM – SECRETARIA DE SERVIÇOS MUNICIPAIS

DAMF – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO, MANUTENÇÃO E
FISCALIZAÇÃO

ANEXO V

REQUISITOS PARA O CREDENCIAMENTO	Data:	
	Folha:	Revisão:

Ramo de Atividade:
Empresa:
CNPJ:
Nome do responsável:

Avaliação deve ser nota de 0 (zero) a 5 (cinco), sendo cinco a melhor nota; e será aprovado aquele que tiver avaliação com média mínima de nota 3 (três) em todos os requisitos.

Estrutura e Segurança		
Item	Avaliação	Observação
1	Barraca estilo “chapéu de bruxa” cor azul.	
2	Disponibiliza 4 mesas e 16 cadeiras na cor branca.	
3	Extintor (tipo 20 BC pó químico) no local de fácil acesso.	
4	Prevenção de pragas urbanas (insetos, roedores e aves).	
5	Pessoa exclusiva no caixa.	
6	Placa de aviso venda proibida de bebidas alcoólicas para menor de 18 anos.	
Total – Estrutura e Segurança		



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MOGI GUAÇU

Conforme Lei Municipal nº 5.544, de 23 de novembro de 2021

Quarta-feira, 15 de fevereiro de 2023

Ano II | Edição nº 272

Página 41 de 54



SECRETARIA DE
SERVIÇOS
MUNICIPAIS

PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGI GUAÇU

SSM – SECRETARIA DE SERVIÇOS MUNICIPAIS

DAMF – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO, MANUTENÇÃO E
FISCALIZAÇÃO

Utensílios de Uso Obrigatórios			
Item		Avaliação	Observação
7	Uniforme.		
8	Jaleco / Avental.		
9	Boné / Gorro.		
10	Luvas Descartáveis.		
11	Máscara.		
12	Embalagens Descaráveis.		
13	Cesto de Lixo do Lado Externo.		
Total – Utensílios de Uso Obrigatório			

Equipamentos			
Item		Avaliação	Observação
14	Fogão com mangueira aprovada por órgão competente.		
Total – Equipamentos			

Higiene do Ambiente			
Item		Avaliação	Observação
15	Organização adequada.		



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MOGI GUAÇU

Conforme Lei Municipal nº 5.544, de 23 de novembro de 2021

Quarta-feira, 15 de fevereiro de 2023

Ano II | Edição nº 272

Página 42 de 54



SECRETARIA DE
SERVIÇOS
MUNICIPAIS

PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGI GUAÇU

SSM – SECRETARIA DE SERVIÇOS MUNICIPAIS

DAMF – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO, MANUTENÇÃO E FISCALIZAÇÃO

Higiene do Ambiente		
Item	Avaliação	Observação
16	Limpeza dos equipamentos.	
17	Produto de limpeza separado dos alimentos.	
18	Alimentos abertos armazenados corretamente.	
19	Estado de Conservação das Instalações.	
20	Limpeza do Local.	
21	Higiene dos Alimentos.	
Total – Higiene do Ambiente		

Manipulação e Armazenamentos		
Item	Avaliação	Observação
22	Exposição adequada dos alimentos e produtos.	
23	Manuseio dos alimentos adequados.	
24	Controle de validade dos alimentos.	
25	Hortifruti lavados corretamente.	
26	Separação dos alimentos por categoria.	



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MOGI GUAÇU

Conforme Lei Municipal nº 5.544, de 23 de novembro de 2021

Quarta-feira, 15 de fevereiro de 2023

Ano II | Edição nº 272

Página 43 de 54



SECRETARIA DE
SERVIÇOS
MUNICIPAIS

PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGI GUAÇU

SSM – SECRETARIA DE SERVIÇOS MUNICIPAIS

DAMF – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO, MANUTENÇÃO E
FISCALIZAÇÃO

Manipulação e Armazenamentos

Item	Avaliação	Observação
Total – Manipulação e Armazenamento		

Menu / Cardápio

Item	Avaliação	Observação
27	Criativo e variado, com diversas opções.	
28	Qualidade.	
29	Preço.	
30	Tempo de espera.	
31	Preparação conforme cardápio.	
32	Apresentação.	
Total – Menu / Cardápio		

Relacionamento

Item	Avaliação	Observação
33	Cooperação entre funcionários.	
34	Trabalho em equipe.	



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MOGI GUAÇU

Conforme Lei Municipal nº 5.544, de 23 de novembro de 2021

Quarta-feira, 15 de fevereiro de 2023

Ano II | Edição nº 272

Página 44 de 54



SECRETARIA DE
SERVIÇOS
MUNICIPAIS

PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGI GUAÇU

SSM – SECRETARIA DE SERVIÇOS MUNICIPAIS

DAMF – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO, MANUTENÇÃO E
FISCALIZAÇÃO

35	Atendimento ao cliente.		
36	Treinamento de funcionários.		
	Total – Menu / Cardápio		
Total Geral			



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MOGI GUAÇU

Conforme Lei Municipal nº 5.544, de 23 de novembro de 2021

Quarta-feira, 15 de fevereiro de 2023

Ano II | Edição nº 272

Página 45 de 54



SECRETARIA DE
SERVIÇOS
MUNICIPAIS

PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGI GUAÇU

SSM – SECRETARIA DE SERVIÇOS MUNICIPAIS

DAMF – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO, MANUTENÇÃO E
FISCALIZAÇÃO

ANEXO VI

RESOLUÇÃO SSP - Nº 122 DE 24 DE SETEMBRO DE 1985

O Secretário de Estado dos Negócios da Segurança Pública, usando de suas atribuições legais, considerando:

- que toda e qualquer competição esportiva ou apresentação artística-cultural, realizada mediante ingresso pago equipara-se a espetáculo público;
- que, em espetáculos públicos há probabilidade de ocorrer ofensas físicas, danos materiais, desordens, tumultos e catástrofes por falta de normas preventivas proibitivas;
- que, a manutenção da ordem pública, da disciplina, do respeito, da segurança física e patrimonial, se insere na órbita do Poder de Polícia inerente ao Estado.
- que, mais do repressiva, compete a Polícia Militar exercer atividades predominantemente preventivas.

RESOLVE

Artigo 1º - Determinar que as autoridades policiais militares, no exercício da polícia de manutenção da ordem pública, somente forneçam policiamento ostensivo para espetáculos públicos, mediante prévia vistoria das instalações dos estádios, ginásios, teatros ou recintos onde serão realizados, expressa em relatório.

§ 1º - Do relatório constará exposições e parecer sobre as condições de segurança, para o espetáculo pretendido;

§ 2º - Em não sendo aprovadas as condições de segurança serão apontadas as modificações necessárias a sua adequação, se possíveis, ou solicitada a indicação de outro local para a realização do evento.

Artigo 2º - Determinar que as solicitações de policiamento sejam pleiteadas em documento circunstanciado, protocolado com 20 dias, no mínimo, de antecedência, na Organização Policial Militar responsável.

Artigo 3º - Proibir nas praças desportivas ou locais onde se realizarem espetáculos públicos sujeitos ao policiamento estadual a entrada e venda de:

- a) bebidas alcoólicas;
- b) substâncias tóxicas;
- c) fogos de artifício e de estampido;
- d) papel em rolo de qualquer espécie, jornais e revistas;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MOGI GUAÇU

Conforme Lei Municipal nº 5.544, de 23 de novembro de 2021

Quarta-feira, 15 de fevereiro de 2023

Ano II | Edição nº 272

Página 46 de 54



SECRETARIA DE
SERVIÇOS
MUNICIPAIS

PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGI GUAÇU

SSM – SECRETARIA DE SERVIÇOS MUNICIPAIS

DAMF – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO, MANUTENÇÃO E
FISCALIZAÇÃO

e) balões em geral;

f) materiais ou objetos que possam causar ferimentos;

g) armas de fogo e branca de qualquer tipo e espécie; e

h) vasilhames, copo de vidro ou qualquer outro tipo de embalagem, contendo bebidas ou refrigerantes de qualquer natureza que, direta ou indiretamente, possam provocar ferimentos em caso de esforço físico isolado ou generalizado.

Parágrafo Único - O comércio de cerveja, chope, sucos, águas e refrigerantes será livre, desde que servidos em copo de papelão.

Artigo 4º - Determinar que em espetáculos esportivos, em que se façam presentes torcidas organizadas, seus dirigentes mantenham contato com a autoridade policial militar, competente, antes do início do espetáculo, a fim de receberem orientação sobre procedimentos.

Artigo 5º - Determinar que a autoridade policial militar competente adote as providências complementares relativas a segurança nos recintos e imediações onde se realizarão os espetáculos, contactando com as Autoridades Públicas e pessoas jurídicas ou físicas diretamente responsáveis pelo evento.

Artigo 6º - Determinar que os espetáculos e apresentações públicas com ingresso gratuito, sujeitem-se ao dispositivos desta Resolução, desde que solicitado policiamento ostensivo.

Artigo 7º - A infração de qualquer dispositivo da presente Resolução sujeitará o infrator às sanções penais, bem como as previstas na Resolução SSP/36 de 13 de maio de 1985.

Artigo 8º - Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação, ficando revogada as disposições em contrário.

MICHEL TEMER
SECRETÁRIO DE SEGURANÇA PÚBLICA



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MOGI GUAÇU

Conforme Lei Municipal nº 5.544, de 23 de novembro de 2021

Quarta-feira, 15 de fevereiro de 2023

Ano II | Edição nº 272

Página 47 de 54



SECRETARIA DE
SERVIÇOS
MUNICIPAIS

PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGI GUAÇU

SSM – SECRETARIA DE SERVIÇOS MUNICIPAIS

DAMF – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO, MANUTENÇÃO E
FISCALIZAÇÃO

ANEXO VII

Já a Lei Municipal nº 2.993, DE 11 DE DEZEMBRO DE 1992 – CÓDIGO TRIBUTARIO MUNICIPAL, estabelece que:

TÍTULO VII - Das Taxas

Seção 5ª - Da Taxa de Licença para o Exercício do Comércio Eventual ou Ambulante

ARTIGO 208-) A Taxa de licença para o exercício de comércio eventual ou ambulante será exigível por dia ou mês.

§ 1.º - Considera-se comércio eventual o que é exercido em determinadas épocas do ano, especialmente por ocasião de festejos ou comemorações, em locais autorizados pela Prefeitura.

§ 2.º - É considerado, também, como comércio eventual, o que é exercido em instalações removíveis, colocadas nas vias ou logradouros públicos, como balcões, barracas, mesas, tableiros e semelhantes.

§ 3.º - Comércio ambulante é o exercido individualmente sem estabelecimento, instalação ou localização fixa.

§ 4.º - Ficam compreendidos neste artigo, também, os comerciantes que, embora estabelecidos em outro município, aqui exerçam atividade sem localização fixa.

ARTIGO 209-) Podem ser exercidas nas vias públicas ou logradouros públicos, em instalações removíveis, como balcões, barracas, mesas, tableiros e semelhantes, as atividades relativas à venda a miúdo de frutas, doces, biscoitos, sorvetes, refrescos, pipoca, amendoim, cachorro-quente, jornais, revistas, livros, além de outras que, pela sua própria natureza e a juízo da Prefeitura, atendam ao interesse público.

ARTIGO 210-) O exercício das atividades referidas no artigo anterior será permitido, desde que não prejudique o livre trânsito de veículos ou de pedestres e não colida com disposições especiais previstas em lei.

Parágrafo Único – A permissão poderá ser suspensa ou cassada, a qualquer tempo, por ato do Executivo:

- a-) quando o comércio for exercido sem as necessárias condições de higiene;
- b-) quando o comércio for julgado prejudicial à saúde, moralidade e sossego público;
- c-) nos demais casos, a juízo do Prefeito.

ARTIGO 211-) A taxa de que trata esta Seção será cobrada de acordo com a tabela anexa a este Código e na conformidade do respectivo regulamento, observados os seguintes prazos:

I – antecipadamente, quando por dia;

II – até o dia 10 (dez) do mês que for devida, quando mensalmente.

ARTIGO 212-) O pagamento da taxa de licença para o exercício de comércio eventual ou ambulante, nas vias e logradouros públicos, não dispensa a cobrança da taxa de ocupação de solo.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MOGI GUAÇU

Conforme Lei Municipal nº 5.544, de 23 de novembro de 2021

Quarta-feira, 15 de fevereiro de 2023

Ano II | Edição nº 272

Página 48 de 54



SECRETARIA DE
SERVIÇOS
MUNICIPAIS

PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGI GUAÇU

SSM – SECRETARIA DE SERVIÇOS MUNICIPAIS

DAMF – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO, MANUTENÇÃO E
FISCALIZAÇÃO

ARTIGO 213-) É obrigatória a inscrição, na repartição competente, dos comerciantes eventuais e ambulantes, mediante o preenchimento de ficha própria, conforme modelo fornecido pela Prefeitura.

§ 1.º - Não se inclui na exigência deste artigo os comerciantes com estabelecimentos fixos nesta cidade, que, por ocasião de festejos ou comemorações, explorem o comércio eventual ou ambulante.

§ 2.º - A inscrição será permanentemente atualizada por iniciativa do comerciante eventual ou ambulante, sempre que houver qualquer modificação nas características iniciais da atividade por ele exercida.

ARTIGO 214-) Ao comerciante eventual ou ambulante que satisfizer às exigências regulamentares, será concedido um cartão de habilitação contendo as características essenciais de sua inscrição e as condições de incidência da taxa, destinado a basear a cobrança desta.

ARTIGO 215-) Respondem pela taxa de licença de comércio eventual ou ambulante as mercadorias encontradas em poder dos vendedores, mesmo que pertençam a contribuintes que hajam pago a respectiva taxa.

ARTIGO 216-) São isentos da taxa de licença para o exercício do comércio eventual ou ambulante:

I – os cegos e mutilados que exercerem comércio ou indústria em escala ínfima;

II – os vendedores ambulantes de livros, jornais e revistas;

III – os vendedores ambulantes de pipoca, amendoim e algodão doce;

IV – os comerciantes, comprovadamente estabelecidos neste Município, no ramo de comércio correspondente;

V – o artesanato em geral e os vendedores ambulantes de bilhetes de loteria.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MOGI GUAÇU

Conforme Lei Municipal nº 5.544, de 23 de novembro de 2021

Quarta-feira, 15 de fevereiro de 2023

Ano II | Edição nº 272

Página 49 de 54

FUNDAÇÃO EDUCACIONAL GUAÇUANA - FEG

Concursos Públicos/Processos Seletivos

Homologação



EDITAL DE HOMOLOGAÇÃO DO RESULTADO FINAL E CLASSIFICAÇÃO DO PROCESSO SELETIVO DOCENTE EMERGENCIAL – EDITAL Nº 002/2023 – FACULDADE MUNICIPAL PROFESSOR FRANCO MONTORO

O Diretor Administrativo da Faculdade Municipal Professor Franco Montoro, **Sr. Paulo Roberto Alves Pereira**, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação vigente, e mediante as condições estipuladas neste Edital, seus anexos e demais disposições legais aplicáveis, TORNA PÚBLICO o EDITAL DE HOMOLOGAÇÃO DO RESULTADO FINAL E CLASSIFICAÇÃO DO PROCESSO SELETIVO DOCENTE EMERGENCIAL aberto pelo Edital nº 002/2023 – Faculdade Municipal Professor Franco Montoro, para todos os cargos constantes na Tabela I do item 1 do Edital nº 002/2023, de 06 de fevereiro de 2023, conforme as seguintes disposições:

Art. 1º - Fica HOMOLOGADO o RESULTADO FINAL e a CLASSIFICAÇÃO DOS CANDIDATOS do PROCESSO SELETIVO DOCENTE EMERGENCIAL aberto pelo Edital nº 002/2023 – Faculdade Municipal Professor Franco Montoro, para todos os cargos na Tabela I do item 1 do Edital nº 002/2023, de 11 de janeiro de 2023, conforme os Anexos I, II e III deste Edital.

I - O Anexo I deste Edital contém o resultado final e a classificação geral, de todos os candidatos inscritos às vagas da ampla concorrência, PcDs e pessoas negras, no PROCESSO SELETIVO DOCENTE EMERGENCIAL aberto pelo Edital nº 002/2023 – Faculdade Municipal Professor Franco Montoro.

Art. 2º - Para a convocação dos candidatos aprovados será obedecida a classificação divulgada neste Edital de Homologação do Resultado Final e Classificação dos Candidatos e seus Anexos I conforme estabelecido no Edital nº 002/2023.

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

REGISTRE-SE. PUBLIQUE-SE E CUMPRE-SE

Mogi Guaçu, 14 de fevereiro de 2023.

Paulo Roberto Alves Pereira.

Diretor Administrativo da Faculdade Municipal Professor Franco Montoro

Comissão de Concursos Públicos e Processos Seletivos

Faculdade Municipal Professor Franco Montoro (FMPFM)



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MOGI GUAÇU

Conforme Lei Municipal nº 5.544, de 23 de novembro de 2021

Quarta-feira, 15 de fevereiro de 2023

Ano II | Edição nº 272

Página 50 de 54



ANEXO I

RESULTADO FINAL – PROCESSO SELETIVO DOCENTE EMERGENCIAL - EDITAL Nº 001/2023 FACULDADE MUNICIPAL PROFESSOR FRANCO MONTORO LISTAGEM GERAL

RESULTADO FINAL					
PROFESSOR ADJUNTO HABILIDADES MÉDICAS - ORTOPEDIA					
INSCRIÇÃO	NOME	DOCUMENTO	NOTA FINAL	POSIÇÃO	RESULTADO
01	CÁSSIO LUCAS DIAS DO PRADO	15978953	2,5	1	APROVADO
PROFESSOR ADJUNTO ADMINISTRAÇÃO					
INSCRIÇÃO	NOME	DOCUMENTO	NOTA FINAL	POSIÇÃO	RESULTADO
03	ANA BEATRIZ ABUD DE FARIA	325353724	6,5	1	APROVADO
02	MARCIA REGINA THOMAZETE SIMÕES DEGRAVA	13937602	-	-	DESCCLASSIFICADO



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MOGI GUAÇU

Conforme Lei Municipal nº 5.544, de 23 de novembro de 2021

Quarta-feira, 15 de fevereiro de 2023

Ano II | Edição nº 272

Página 51 de 54



ANEXO II

**RESULTADO FINAL – PROCESSO SELETIVO DOCENTE EMERGENCIAL -
EDITAL Nº 002/2023– FACULDADE MUNICIPAL PROFESSOR FRANCO
MONTORO
CANDIDATOS NEGROS OU PARDOS**

INSCRIÇÃO	NOME	DOCUMENTO	NASC.	PE	PT	NOTA FINAL	POSIÇÃO	RESULTADO
NÃO HOUE CANDIDATOS NA MODALIDADE “NEGROS ou PARDOS” APROVADOS								

ANEXO II

**RESULTADO FINAL – PROCESSO SELETIVO DOCENTE EMERGENCIAL-
EDITAL Nº 002/2023– FACULDADE MUNICIPAL PROFESSOR FRANCO
MONTORO
CANDIDATOS COM DEFICIÊNCIA**

INSCRIÇÃO	NOME	DOCUMENTO	NASC.	PE	PT	NOTA FINAL	POSIÇÃO	RESULTADO
NÃO HOUE CANDIDATOS NA MODALIDADE “PCD’S” APROVADOS								



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MOGI GUAÇU

Conforme Lei Municipal nº 5.544, de 23 de novembro de 2021

Quarta-feira, 15 de fevereiro de 2023

Ano II | Edição nº 272

Página 52 de 54

Convocação



PROCESSO SELETIVO DOCENTE EMERGENCIAL Nº 002/2023 - CONVOCAÇÃO nº1

O Prof. Dr. Paulo Roberto Alves Pereira, Diretor Administrativo da FMPFM, no uso de suas atribuições legais, convoca os candidatos abaixo relacionados para o preenchimento de vaga no quadro temporário de cargos e salários da instituição.

PROFESSOR ADJUNTO HABILIDADES MÉDICAS - ORTOPEDIA			
Classificação	Inscrição	Nome	Documento de Identidade (RG)
1	01	CÁSSIO LUCAS DIAS DO PRADO	15978953
PROFESSOR ADJUNTO ADMINISTRAÇÃO			
Classificação	Inscrição	Nome	Documento de Identidade (RG)
1	03	ANA BEATRIZ ABUD DE FARIA	325353724

O Candidato deverá comparecer no setor de Recursos Humanos da Fundação Educacional Guaçuana (FEG), sito à Rua Hugo Panciera, 386 – Imóvel Pedregulhal - Mogi Guaçu, SP, **no dia 16/02/2023, as 9:30h da manhã**, munido de documento válido original com foto recente (RG ou CNH) e cópias dos Diplomas de graduação, especialização, mestrado e/ou doutorado, conforme titulação específica do cargo exigida no Edital.

O **não comparecimento** até a data e horário específico **será considerado como desistência** da vaga, não gerando direito a nova convocação.

Não levar acompanhantes, será permitida a entrada apenas do convocado, se o convocado estiver com sintomas da COVID19 ou febre, mandar outra pessoa com procuração simples.

Publique-se e afixe-se

Mogi Guaçu, 14 de fevereiro de 2023.

Prof. Dr. Paulo Roberto Alves Pereira
Diretor Administrativo da FMPFM
Decreto 24.873

Campus FMPFM: Rua dos Estudantes Sn, Cachoeira de Cima (19) 3861-6606
Campus **Clínica Escola**: Rua Nicolau Falsey, 55 - Centro Fone: (19) 3818-1396 (19) 3818-0433
Campus **Cid Chiarelli**: Rua Hugo Panciera, 386 - Centro Fone: (19) 3861-1915



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MOGI GUAÇU

Conforme Lei Municipal nº 5.544, de 23 de novembro de 2021

Quarta-feira, 15 de fevereiro de 2023

Ano II | Edição nº 272

Página 53 de 54

EMPRESA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO E HABITAÇÃO DE MOGI GUAÇU - PROGUAÇU

Licitações e Contratos

Aviso de Abertura

PROGUAÇU S/A - EMPRESA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO E HABITAÇÃO DE MOGIGUAÇU CNPJ 54.672.845/0001-52 CONCORRENCIA Nº 01/2023 - PROCESSO LICITATÓRIO Nº 009/2023

OBJETO: alienação de dois imóveis de propriedade da Proguacu S.A., sendo o primeiro descrito como: **ÁREA "B", do LOTE 05, da QUADRA "E"**, com área total de 8.894,95 m², com 3.894,06m² de área construída, localizado na Área de Desenvolvimento de Atividades Produtivas Parque Industrial Mogi Guaçu, objeto da Matrícula Imobiliária nº 40.744, com valor mínimo de venda atualizado de R\$ 4.299.189,81 (quatro milhões, duzentos e noventa e nove mil, cento e oitenta e nove Reais e oitenta e um centavos) e, o segundo imóvel descrito como: **FRAÇÃO "A", do LOTE 10, da QUADRA "G", com área total de 3.052,32 m², com 1.111,59m² de área construída, localizado na Área de Desenvolvimento de Atividades Produtivas Parque Industrial Mogi Guaçu**, não escriturado, em processo de regularização, com valor mínimo de venda atualizado de R\$ 1.696.407,59 (um milhão, seiscentos e noventa e seis mil, quatrocentos e sete Reais e cinquenta e nove centavos). **CRITÉRIO DE JULGAMENTO:** Melhor Lance/Oferta a partir do valor mínimo de venda. O **EDITAL** completo desta licitação estará disponível para consulta no site: www.proguacu.com.br e também fixado no quadro de avisos da Proguacu S.A., no endereço: Rua João Persinotti, nº 38, Chácara Gonçalo - Mogi Guaçu/SP, no horário das 08:00 as 12:00 e das 13:00 as 16:00hs. a partir do dia 14/02/2023. Os envelopes contendo a Documentação e a Proposta de Preço deverão ser entregues no endereço acima informado até as 10:00hs do dia 16/03/2023, data em que os envelopes serão abertos. Mogi Guaçu, 13 de fevereiro de 2023. Katiane dos Santos Abreu - Presidente da Comissão de Licitações

CONSÓRCIO CEMMIL

Licitações e Contratos

Atas de Sessões

AVISO DE CONVOCAÇÃO PARA REGULARIZAÇÃO DE DOCUMENTOS

CONVITE Nº 003/2022 - PROCESSO LICITATÓRIO Nº 20/2022 - Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE SAÚDE OCUPACIONAL PARA OS EMPREGADOS DO

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL CEMMIL. Tornamos público que, diante da inabilitação da única empresa participante: WORCARE - ASSESSORIA E CONSULTORIA EM SEGURANÇA E MEDICINA DO TRABALHO LTDA, por não ter cumprido as exigências habilitatórias, por decisão dessa Comissão Permanente de Licitação, com fulcro no Art. 48, §3º, Lei 8.666/93, fica fixado o prazo de 03 (três) dias úteis para a licitante apresentar nova documentação, em conformidade com as exigências estabelecidas no instrumento convocatório. Mogi Guaçu, 14 de fevereiro de 2023. Marcela Carolina Botti - Presidente da Comissão Permanente de Licitação.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MOGI GUAÇU

Conforme Lei Municipal nº 5.544, de 23 de novembro de 2021

Quarta-feira, 15 de fevereiro de 2023

Ano II | Edição nº 272

Página 54 de 54

Atos Administrativos

Outros atos administrativos



CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL CEMMIL PARA O DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL

Aguai – Leme - Mogi Guaçu – Mogi Mirim – São José do Rio Pardo

Mococa – Vargem Grande do Sul – Espírito Santo do Pinhal

CNPJ: 05.012.725/0001-13

Escritório: Rua Belém do Pará, 282 – Jardim Centenário – Mogi Guaçu/SP.
CEP. 13845-252 - e-mail: gestao@cemmil.com.br - Tel: 3841-8181 - 3569-5534

PORTARIA Nº 017/2023

DISPÕE SOBRE EXONERAÇÃO QUE ESPECIFICA:

IVAIR LUIZ BIAZOTTO, Superintendente do Consórcio Intermunicipal CEMMIL Para o Desenvolvimento Sustentável, no uso de suas atribuições legais;

RESOLVE:-

Exonerar da Função Gratificada de Encarregada, a Senhora Andresa Rodrigues da Silva, empregada deste Consórcio desde 17/01/2019, a partir de 10 de fevereiro de 2023.

REGISTRE-SE, AFIXE-SE E CUMPRE-SE.

Consórcio CEMMIL, 10 de fevereiro 2023.


IVAIR LUIZ BIAZOTTO
Superintendente