



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

DIÁRIO OFICIAL

D O D I S T R I T O F E D E R A L

ANO XLIV EDIÇÃO Nº 160

BRASÍLIA – DF, QUARTA-FEIRA, 19 DE AGOSTO DE 2015

PREÇO R\$ 3,00

SUMÁRIO

	SEÇÃO I PÁG.	SEÇÃO II PÁG.	SEÇÃO III PÁG.
Atos do Poder Executivo	1	21	
Vice-Governadoria		21	35
Casa Civil.....		21	35
Secretaria de Estado de Relações Institucionais e Sociais.....		22	
Secretaria de Estado de Planejamento, Orçamento e Gestão.....	6		
Secretaria de Estado de Gestão Administrativa e Desburocratização.....	7		35
Secretaria de Estado de Fazenda.....	7	22	35
Secretaria de Estado de Saúde	10	22	36
Secretaria de Estado de Educação.....	18	23	37
Secretaria de Estado de Mobilidade.....	19	24	38
Secretaria de Estado de Economia e Desenvolvimento Sustentável.....			38
Secretaria de Estado do Trabalho e do Empreendedorismo... Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento e Desenvolvimento Rural.....		25	38
Secretaria de Estado de Segurança Pública e da Paz Social.....	19	25	39
Secretaria de Estado de Justiça e Cidadania.....		27	
Secretaria de Estado de Infraestrutura e Serviços Públicos... Secretaria de Estado de Gestão do Território e Habitação... Secretaria de Estado do Meio Ambiente.....	20	27	40
Secretaria de Estado de Desenvolvimento Humano e Social.....		29	45
Secretaria de Estado de Políticas para Crianças, Adolescentes e Juventude.....	20	29	
Secretaria de Estado do Esporte e Lazer.....			45
Secretaria de Estado de Turismo.....		30	
Secretaria de Estado de Cultura.....	20	30	45
Procuradoria Geral do Distrito Federal.....		31	
Controladoria Geral do Distrito Federal.....	20	34	
Defensoria Pública do Distrito Federal.....		34	46
Tribunal de Contas do Distrito Federal.....		34	47
Ineditoriais			47

SEÇÃO I

ATOS DO PODER EXECUTIVO

LEI Nº 5.517, DE 18 DE AGOSTO DE 2015.

(Autoria do Projeto: Tribunal de Contas do Distrito Federal)

Dispõe sobre a incorporação do percentual de 11,98% na tabela de remuneração dos cargos e das funções dos serviços auxiliares do Tribunal de Contas do Distrito Federal e dá outras providências. O GOVERNADOR DO DISTRITO FEDERAL, FAÇO SABER QUE A CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL DECRETA E EU SANCIONO A SEGUINTE LEI:

Art. 1º Fica incorporado, na tabela de remuneração dos cargos e das funções dos serviços auxiliares do Tribunal de Contas do Distrito Federal – TCDF, na forma do Anexo Único desta Lei, o percentual de 11,98% percebido em decorrência de decisão judicial ou de decisão administrativa.

Art. 2º A Gratificação de Fiscalização de Controle Externo – GFIS e a Gratificação de Apoio às Atividades de Controle Externo – GADACE, previstas nos arts. 2º e 3º da Lei nº 3.166, de 4 de julho de 2003, e calculadas na forma do art. 36 da Lei nº 4.356, de 3 de julho de 2009, têm seus valores integralmente incorporados ao vencimento básico da tabela de remuneração dos servidores efetivos, a partir de 1º de janeiro de 2016.

Parágrafo único. A tabela de remuneração atualizada de acordo com a incorporação das gratificações descritas no caput deve ser publicada pelo TCDF.

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

Art. 4º Revogam-se as disposições em contrário.

Brasília, 18 de agosto de 2015
127º da República e 56º de Brasília
RODRIGO ROLLEMBERG

ANEXO ÚNICO

SITUAÇÃO ANTERIOR				SITUAÇÃO NOVA (com a incorporação dos 11,98%)
AUXILIAR DE ADM. PÚBLICA (cargos em extinção)				
Classe	Padrão	VENCIMENTO	Diferença 11,98%	VENCIMENTO
A	1	2.773,56	332,27	3.105,83
	2	2.842,90	340,58	3.183,49
	3	2.913,97	349,09	3.263,05
	4	2.986,81	357,82	3.344,64
	5	3.061,48	366,77	3.428,26
	6	3.138,03	375,93	3.513,95
B	7	3.263,55	390,97	3.654,52
	8	3.345,13	400,75	3.745,88
	9	3.428,77	410,77	3.839,55
	10	3.514,48	421,04	3.935,53
	11	3.602,35	431,56	4.033,92
	12	3.692,41	442,35	4.134,76
ESP	13	3.840,10	460,04	4.300,13
	14	3.936,10	471,55	4.407,66
	15	4.034,50	483,33	4.517,84
	16	4.135,37	495,42	4.630,79
	17	4.238,75	507,80	4.746,56
	18	4.344,72	520,50	4.865,23
SITUAÇÃO ANTERIOR				SITUAÇÃO NOVA (com a incorporação dos 11,98%)
AUXILIAR DE ADM. PÚBLICA (cargos em extinção)				
Classe	Padrão	VENCIMENTO	Diferença 11,98%	VENCIMENTO
A	8	3.345,13	400,75	3.745,88
	9	3.428,77	410,77	3.839,55
	10	3.514,48	421,04	3.935,53
	11	3.602,35	431,56	4.033,92
	12	3.692,41	442,35	4.134,76
	13	3.840,10	460,04	4.300,13
B	14	3.936,10	471,55	4.407,66
	15	4.034,50	483,33	4.517,84
	16	4.135,37	495,42	4.630,80
	17	4.238,75	507,80	4.746,56
	18	4.344,72	520,50	4.865,23
	19	4.518,52	541,32	5.059,84
ESP	20	4.631,48	554,85	5.186,33
	21	4.747,26	568,72	5.315,98
	22	4.865,94	582,94	5.448,88
	23	4.987,59	597,51	5.585,10
	24	5.112,29	612,45	5.724,73
	25	5.240,10	627,76	5.867,86

SITUAÇÃO ANTERIOR					SITUAÇÃO NOVA (Após a incorporação dos 11,98%)				
TÉCNICO DE CONTROLE EXTERNO e TÉCNICO DE ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA									
Classe	Padrão	VENCIMENTO		Diferença 11,98%	VENCIMENTO				
A	27	5.505,38		659,54	6.164,92				
	28	5.725,58		685,92	6.411,50				
	29	5.868,72		703,07	6.571,78				
	30	6.015,44		720,65	6.736,09				
	31	6.165,83		738,67	6.904,49				
B	32	6.319,97		757,13	7.077,10				
	33	6.477,97		776,06	7.254,02				
	34	6.737,09		807,10	7.544,20				
	35	6.905,51		827,28	7.732,80				
	36	7.078,16		847,96	7.926,12				
	37	7.255,11		869,16	8.124,28				
	38	7.436,49		890,89	8.327,37				
ESP	39	7.622,40		913,16	8.535,57				
	40	7.812,96		935,99	8.748,95				
	41	8.008,29		959,39	8.967,68				
	42	8.208,49		983,38	9.191,87				
	43	8.536,83		1.022,71	9.559,54				
	44	8.750,25		1.048,28	9.798,52				
SITUAÇÃO ANTERIOR					SITUAÇÃO NOVA (Após a incorporação dos 11,98%)				
AUDITOR DE CONTROLE EXTERNO e ANALISTA DE ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA									
Classe	Padrão	VENCIMENTO		Diferença 11,98%	VENCIMENTO				
A	46	9.193,23		1.101,35	10.294,58				
	47	9.423,06		1.128,88	10.551,94				
	48	9.658,64		1.157,10	10.815,74				
	49	10.044,99		1.203,39	11.248,38				
	50	10.296,11		1.233,47	11.529,58				
B	51	10.553,52		1.264,31	11.817,83				
	52	10.817,35		1.295,92	12.113,27				
	53	11.087,79		1.328,32	12.416,10				
	54	11.364,98		1.361,52	12.726,51				
	55	11.649,10		1.395,56	13.044,67				
	56	11.940,33		1.430,45	13.370,79				
	57	12.238,84		1.466,21	13.705,05				
ESP	58	12.728,39		1.524,86	14.253,26				
	59	13.046,60		1.562,98	14.609,58				
	60	13.372,76		1.602,06	14.974,83				
	61	13.707,09		1.642,11	15.349,20				
	62	14.049,76		1.683,16	15.732,92				
	63	14.401,00		1.725,24	16.126,24				
SITUAÇÃO ANTERIOR					SITUAÇÃO NOVA (Após a incorporação dos 11,98%)				
NÍVEL	Venc.	Rep.	TOTAL	Diferença	Total	NÍVEL	Venc.	Rep.	TOTAL
	Básico	Mensal		11,98%	Bruto		Básico	Mensal	
CNE 2	4.281,03	11.627,63	15.908,65	1.905,86	17.814,51	CNE 2	4.793,89	13.020,62	17.814,51
CNE 1	3.849,74	10.456,21	14.305,95	1.713,85	16.019,80	CNE 1	4.310,94	11.708,86	16.019,80
CC-6	3.442,58	9.260,66	12.703,24	1.521,85	14.225,09	CC-6	3.855,00	10.370,09	14.225,09
CC-5	2.698,98	7.590,66	10.289,63	1.232,70	11.522,33	CC-5	3.022,31	8.500,02	11.522,33
CC-4	2.434,63	6.826,05	9.260,67	1.109,43	10.370,10	CC-4	2.726,30	7.643,81	10.370,10
CC-3	1.840,02	5.661,10	7.501,12	898,63	8.399,76	CC-3	2.060,46	6.339,30	8.399,76
CC-2	1.660,07	5.090,95	6.751,02	808,77	7.559,79	CC-2	1.858,95	5.700,84	7.559,79
CC-1	1.319,51	4.148,82	5.468,33	655,11	6.123,44	CC-1	1.477,58	4.645,85	6.123,44
FC-4	3.760,33	3.760,33	450,49	4.210,82	4.210,82	FC-4	4.210,82	4.210,82	4.210,82
FC-3	3.031,72	3.031,72	363,20	3.394,92	3.394,92	FC-3	3.394,92	3.394,92	3.394,92
FC-2	2.210,12	2.210,12	264,77	2.474,89	2.474,89	FC-2	2.474,89	2.474,89	2.474,89
FC-1	1.611,17	1.611,17	193,02	1.804,19	1.804,19	FC-1	1.804,19	1.804,19	1.804,19
GG-AR	3.773,44	3.773,44	452,06	4.225,50	4.225,50	GG-AR	4.225,50	4.225,50	4.225,50
GG-AN	2.988,29	2.988,29	358,00	3.346,29	3.346,29	GG-AN	3.346,29	3.346,29	3.346,29
GG-AU	2.644,58	2.644,58	316,82	2.961,40	2.961,40	GG-AU	2.961,40	2.961,40	2.961,40

DECRETO Nº 36.677, DE 18 DE AGOSTO DE 2015.

Abre crédito suplementar, no valor de R\$ 8.987.466,00 (oito milhões, novecentos e oitenta e sete mil, quatrocentos e sessenta e seis reais), para reforço de dotação orçamentária consignada no vigente orçamento.

O GOVERNADOR DO DISTRITO FEDERAL, no uso da atribuição que lhe confere o art. 100, VII, da Lei Orgânica do Distrito Federal, combinado com o art. 7º, II, da Lei nº 5.442, de 30 de dezembro de 2014, e com o art. 41, I, das Normas Gerais de Direito Financeiro, aprovadas pela Lei nº 4.320, de 17 de março de 1964, e o que consta do processo nº 112.001.104/2015, DECRETA: Art. 1º Fica aberto à Companhia Urbanizadora da Nova Capital do Brasil - NOVACAP crédito suplementar, no valor de R\$ 8.987.466,00 (oito milhões, novecentos e oitenta e sete mil, quatrocentos e sessenta e seis reais), para atender às programações orçamentárias indicadas no anexo II.

Art. 2º O crédito suplementar de que trata o art. 1º será financiado, nos termos do art. 43, § 1º, IV, da Lei nº 4.320, de 17 de março de 1964, pelo produto de operação de crédito, conforme Contrato de Financiamento nº 20/00007-3, firmado entre o Banco do Brasil S/A e o Distrito Federal.

Art. 3º Em função do disposto no art. 2º, a receita da Companhia Urbanizadora da Nova Capital do Brasil - NOVACAP fica acrescida na forma do anexo I.

Art. 4º A despesa decorrente do art. 3º do presente Decreto será ajustada ao valor da efetiva e correspondente arrecadação, devendo a unidade orçamentária proceder, ao final do exercício, à reversão ou ao cancelamento da diferença empenhada.

Art. 5º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 6º Revogam-se as disposições em contrário.

Brasília, 18 de agosto de 2015.
127º da República e 56º de Brasília
RODRIGO ROLLEMBERG

ANEXO I		RECEITA				RS 1,00
CRÉDITO SUPLEMENTAR		SUPLEMENTAÇÃO DA RECEITA				ORÇAMENTO FISCAL
RECURSOS DE TODAS AS FONTES						
ESPECIFICAÇÃO	NATUREZA	FONTE	TESOURO	OUTRAS FONTES	TOTAL	
COMPANHIA URBANIZADORA DA NOVA CAPITAL DO BRASIL - NOVACAP	2119.99.04	135	8.987.466		8.987.466	
2015AC00329				TOTAL	8.987.466	

ANEXO II		DESPESA				RS 1,00
CRÉDITO SUPLEMENTAR - OPERAÇÕES DE CRÉDITO		SUPLEMENTAÇÃO				ORÇAMENTO FISCAL
RECURSOS DE TODAS AS FONTES						
ESPECIFICAÇÃO	REG	NATUREZA	IDUSO	FONTE	DETALHADO	TOTAL
190201/19201 22201 COMPANHIA URBANIZADORA DA NOVA CAPITAL DO BRASIL - NOVACAP						8.987.466
15.451.6208.1110 EXECUÇÃO DE OBRAS DE URBANIZAÇÃO						
Ref. 001955 8111 (***) EXECUÇÃO DE OBRAS DE URBANIZAÇÃO-- DISTRITO FEDERAL	99	44.90.92	0	135	1.347.866	1.347.866
15.451.6208.3147 IMPLANTAÇÃO DE PROJETOS DE REQUALIFICAÇÃO DE ESPAÇOS URBANOS						
Ref. 007981 5322 IMPLANTAÇÃO DE PROJETOS DE REQUALIFICAÇÃO DE ESPAÇOS URBANOS-- ENTORNO DO ESTÁDIO NACIONAL DE BRASÍLIA- PLANO PILOTO						

DIÁRIO OFICIAL DO DISTRITO FEDERAL

Redação e Administração:
Anexo do Palácio do Buriti, Sala 111, Térreo.
CEP: 70075-900, Brasília - DF
Telefones: (0XX61) 3961.4502 - 3961.4503
Editoração e impressão: POOL EDITORA LTDA

RODRIGO ROLLEMBERG
Governador

RENATO SANTANA
Vice-Governador

SÉRGIO SAMPAIO CONTREIRAS DE ALMEIDA
Secretário de Estado-Chefe da Casa Civil

15.451.6216.1223	RECUPERAÇÃO DE OBRAS DE ARTE ESPECIAIS - PONTES, PASSARELAS E VIADUTOS	1	44.90.92	0	135	6.990.000	6.990.000
Ref. 007967 0005	(***) RECUPERAÇÃO DE OBRAS DE ARTE ESPECIAIS - PONTES, PASSARELAS E VIADUTOS-- DISTRITO FEDERAL	99	44.90.92	0	135	649.600	649.600
2015AC00329	TOTAL						8.987.466

DECRETO Nº 36.678, DE 18 DE AGOSTO DE 2015.

Abre crédito suplementar, no valor de R\$ 15.191.315 (quinze milhões, cento e noventa e um mil, trezentos e quinze reais) para reforço de dotações orçamentárias consignadas no vigente orçamento.

O GOVERNADOR DO DISTRITO FEDERAL, no uso da atribuição que lhe confere o art. 100, VII, da Lei Orgânica do Distrito Federal, combinado com o art. 7º, I, "a", da Lei nº 5.442, de 30 de dezembro de 2014, e com o art. 41, I, das Normas Gerais de Direito Financeiro, aprovadas pela Lei nº 4.320, de 17 de março de 1964, e o que consta dos processos nºs 060.007.715/2015, 400.000.943/2015, 097.000.864/2015, 113.012.377/2015, 055.024.600/2015 e 040.001.325/2015, DECRETA:

Art. 1º Fica aberto à diversas unidades, crédito suplementar no valor de R\$ 15.191.315 (quinze milhões, cento e noventa e um mil, trezentos e quinze reais) para atender às programações orçamentárias indicadas nos anexo III e IV.

Art. 2º O crédito suplementar de que trata o art. 1º será financiado, nos termos do art. 43, § 1º, III, da Lei nº 4.320, de 17 de março de 1964, pela anulação de dotações orçamentárias constantes dos anexos I e II.

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

Art. 4º Revogam-se as disposições em contrário.

Brasília, 18 de agosto de 2015.
127º da República e 56º de Brasília
RODRIGO ROLLEMBERG

06.128.6008.4088	CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES						
Ref. 002821 0045	CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES-DETRAN/DF- DISTRITO FEDERAL						
	SERVIDOR CAPACITADO (PESSOA) 377	99	33.90.39	0	220	150.000	150.000
06.181.6008.3903	REFORMA DE PRÉDIOS E PRÓPRIOS						
Ref. 002935 0009	(***) REFORMA DE PRÉDIOS E PRÓPRIOS-DETRAN/DF- PLANO PILOTO						
	PRÉDIO REFORMADO (M2) 2829	1	44.90.51	0	220	2.000.000	2.000.000
06.181.6215.1564	REFORMA DE UNIDADE DE ATENDIMENTO						
Ref. 008364 0007	REFORMA DE UNIDADE DE ATENDIMENTO-DETRAN-GUARÁ						
	PRÉDIO REFORMADO (M2) 1	10	44.90.51	0	220	250.000	250.000
06.181.6215.3096	CONSTRUÇÃO DE UNIDADES DE ATENDIMENTO DO DETRAN						
Ref. 002933 0001	CONSTRUÇÃO DE UNIDADES DE ATENDIMENTO DO DETRAN-DETRAN/DF-SAMAMBAIA						
	PRÉDIO CONSTRUÍDO						

ANEXO I	DESPESA	RS 1,00
CRÉDITO SUPLEMENTAR - ANULAÇÃO DE DOTAÇÕES	ORÇAMENTO FISCAL	
	CANCELAMENTO	
	RECURSOS DE TODAS AS FONTES	

ANEXO I	DESPESA	RS 1,00
CRÉDITO SUPLEMENTAR - ANULAÇÃO DE DOTAÇÕES	ORÇAMENTO FISCAL	
	CANCELAMENTO	
	RECURSOS DE TODAS AS FONTES	

ESPECIFICAÇÃO	REG	NATUREZA	IDUSO	FONTE	DETALHADO	TOTAL
110201/11201 09201 AGÊNCIA DE FISCALIZAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL - AGEFIS						1.050.000
04.122.6003.8517 MANUTENÇÃO DE SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS GERAIS						
Ref. 009284 9766 MANUTENÇÃO DE SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS GERAIS-AGÊNCIA DE FISCALIZAÇÃO- PLANO PILOTO	1	33.90.39	0	160	1.050.000	1.050.000
130103/00001 19101 SECRETARIA DE ESTADO DE FAZENDA DO DISTRITO FEDERAL						3.760.981
04.691.6207.9003 PARTICIPAÇÃO ACIONÁRIA EM EMPRESAS DO DISTRITO FEDERAL						
Ref. 007932 0005 PARTICIPAÇÃO ACIONÁRIA EM EMPRESAS DO DISTRITO FEDERAL-- DISTRITO FEDERAL	99	45.90.65	0	100	3.760.981	3.760.981
220201/22201 24201 DEPARTAMENTO DE TRÂNSITO - DETRAN						2.960.000
06.122.6008.8517 MANUTENÇÃO DE SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS GERAIS						
Ref. 002053 0022 MANUTENÇÃO DE SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS GERAIS-DETRAN/DF- DISTRITO FEDERAL	99	44.90.52	0	220	500.000	500.000

ESPECIFICAÇÃO	REG	NATUREZA	IDUSO	FONTE	DETALHADO	TOTAL
06.451.6008.1984 CONSTRUÇÃO DE PRÉDIOS E PRÓPRIOS	12	44.90.51	0	220	40.000	40.000
Ref. 005141 9753 CONSTRUÇÃO DE PRÉDIOS E PRÓPRIOS-SMAN, LOTE B - DETRAN/DF- PLANO PILOTO						
	1	44.90.51	0	220	20.000	20.000
200202/20202 26205 DEPARTAMENTO DE ESTRADAS DE RODAGEM - DER						3.200.000
26.782.6216.4195 MANUTENÇÃO DAS RODOVIAS DO DISTRITO FEDERAL						
Ref. 008118 0001 (***) MANUTENÇÃO DAS RODOVIAS DO DISTRITO FEDERAL- DER- DISTRITO FEDERAL						
	99	44.90.51	0	437	3.200.000	3.200.000
200204/20204 26206 COMPANHIA DO METROPOLITANO DO DISTRITO FEDERAL - METRÔ- DF						1.436.000
26.453.6216.1816 IMPLEMENTAÇÃO DA LINHA 1 DO METRÔ						
Ref. 007965 0001 (***)IMPLEMENTAÇÃO DA LINHA 1 DO METRÔ-- DISTRITO FEDERAL						

		ESTAÇÃO METROVIÁRIA CONSTRUÍDA (M2) 0	99	44.90.51	0	100	236.000	236.000
26.453.6216.3014		IMPLANTAÇÃO DO METRÔ-LEVE - VLT						
Ref. 007964	0001	(**) (EPP)IMPLANTAÇÃO DO METRÔ-LEVE - VLT--DISTRITO FEDERAL						
		VIA PERMANENTE CONSTRUÍDA (KM) 0	99	44.90.51	0	232	1.200.000	1.200.000
320101/00001	32101	SECRETARIA DE ESTADO DE PLANEJAMENTO, ORÇAMENTO E GESTÃO						1.000.000
04.451.6003.3903		REFORMA DE PRÉDIOS E PRÓPRIOS						
Ref. 005098	7887	(***) REFORMA DE PRÉDIOS E PRÓPRIOS-SECRETARIA DE PLANEJAMENTO, ORÇAMENTO E GESTÃO-PLANO PILOTO	1	33.90.39	0	100	1.000.000	1.000.000
440101/00001	44101	SECRETARIA DE ESTADO DE JUSTIÇA E CIDADANIA						519.500
06.451.6217.1984		CONSTRUÇÃO DE PRÉDIOS E PRÓPRIOS						
Ref. 009194	9805	CONSTRUÇÃO DE PRÉDIOS E PRÓPRIOS-CENTRO INTEGRADO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL AO PACIENTE JUDICIÁRIO-CIAP - SSPPS-DISTRITO FEDERAL						

Ref. 000633	6069	AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS-MATERIAIS PERMANENTES -SES-DISTRITO FEDERAL							
		EQUIPAMENTO ADQUIRIDO (UNIDADE) 0	99	44.90.52	0	138	1.264.834	1.264.834	
2015AC00332								TOTAL	1.264.834

ANEXO III DESPESA R\$ 1,00
 CRÉDITO SUPLEMENTAR - ANULAÇÃO DE DOTAÇÕES ORÇAMENTO FISCAL
 SUPLEMENTAÇÃO RECURSOS DE TODAS AS FONTES

ANEXO I DESPESA R\$ 1,00
 CRÉDITO SUPLEMENTAR - ANULAÇÃO DE DOTAÇÕES ORÇAMENTO FISCAL
 CANCELAMENTO RECURSOS DE TODAS AS FONTES

ESPECIFICAÇÃO	REG	NATUREZA	IDUSO	FONTE	DETALHADO	TOTAL	
06.451.6217.1984 CONSTRUÇÃO DE PRÉDIOS E PRÓPRIOS	99	44.90.51	0	100	250.000	250.000	
Ref. 009195 9806 CONSTRUÇÃO DE PRÉDIOS E PRÓPRIOS-CONSTRUÇÃO DE COZINHA PARA A PREPARAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO DOS INTERNOS - SSPPS- SÃO SEBASTIÃO							
06.451.6217.1984 CONSTRUÇÃO DE PRÉDIOS E PRÓPRIOS	14	44.90.51	0	100	250.000	250.000	
Ref. 009197 9808 CONSTRUÇÃO DE PRÉDIOS E PRÓPRIOS-CENTRO INTEGRADO DE ATENDIMENTO AO PACIENTE JUDICIÁRIO - SSPPS-DISTRITO FEDERAL							
	99	44.90.51	0	100	19.500	19.500	
2015AC00332						TOTAL	13.926.481

ANEXO II DESPESA R\$ 1,00
 CRÉDITO SUPLEMENTAR - ANULAÇÃO DE DOTAÇÕES ORÇAMENTO SEGURIDADE SOCIAL
 CANCELAMENTO RECURSOS DE TODAS AS FONTES

ESPECIFICAÇÃO	REG	NATUREZA	IDUSO	FONTE	DETALHADO	TOTAL
170901/17901 23901 FUNDO DE SAÚDE DO DISTRITO FEDERAL						1.264.834
10.302.6202.3467 AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS						

ESPECIFICAÇÃO	REG	NATUREZA	IDUSO	FONTE	DETALHADO	TOTAL
110201/11201 09201 AGÊNCIA DE FISCALIZAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL - AGEFIS						1.050.000
28.846.0001.9050 RESSARCIMENTOS, INDENIZAÇÕES E RESTITUIÇÕES						
Ref. 009294 7166 RESSARCIMENTOS, INDENIZAÇÕES E RESTITUIÇÕES-AGÊNCIA DE FISCALIZAÇÃO- PLANO PILOTO						
	1	33.90.93	0	160	1.050.000	1.050.000
140101/00001 13101 SECRETARIA DE ESTADO DE GESTÃO ADMINISTRATIVA E DESBUCRATIZAÇÃO						1.000.000
04.122.6003.2990 MANUTENÇÃO DE BENS IMÓVEIS DO GDF						
Ref. 009150 3870 (***) MANUTENÇÃO DE BENS IMÓVEIS DO GDF--DISTRITO FEDERAL	99	33.90.39	0	100	1.000.000	1.000.000
130103/00001 19101 SECRETARIA DE ESTADO DE FAZENDA DO DISTRITO FEDERAL						3.760.981
04.129.6003.6066 AÇÃO DE INCENTIVO A ARRECADAÇÃO E EDUCAÇÃO TRIBUTÁRIA - PINAT						
Ref. 008366 0006 AÇÃO DE INCENTIVO A ARRECADAÇÃO E EDUCAÇÃO TRIBUTÁRIA - PINAT-FORTALECIMENTO E MODERNIZAÇÃO DA SUREC-DISTRITO FEDERAL	99	33.90.36	0	100	3.760.981	3.760.981
220201/22201 24201 DEPARTAMENTO DE TRÂNSITO - DETRAN						2.960.000
06.122.6008.8517 MANUTENÇÃO DE SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS GERAIS						
Ref. 002053 0022 MANUTENÇÃO DE SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS GERAIS-DETRAN/DF-DISTRITO FEDERAL	99	33.90.39	0	220	2.960.000	2.960.000
200202/20202 26205 DEPARTAMENTO DE ESTRADAS DE RODAGEM - DER						3.200.000
26.782.6215.4197 MANUTENÇÃO DA SINALIZAÇÃO ESTATIGRÁFICA						
Ref. 008140 0001 MANUTENÇÃO DA SINALIZAÇÃO ESTATIGRÁFICA-EM AREAS DE INTERESSE DO DER-DISTRITO FEDERAL	99	33.90.39	0	437	3.200.000	3.200.000
200204/20204 26206 COMPANHIA DO METROPOLITANO DO DISTRITO FEDERAL - METRÔ-DF						1.436.000

26.453.6216.4125	MODERNIZAÇÃO DO SISTEMA METROVIÁRIO						
Ref. 001661 0001	MODERNIZAÇÃO DO SISTEMA METROVIÁRIO--ÁGUAS CLARAS						
	SISTEMA MELHORADO (UNIDADE) 0	20	44.90.52	0	232	1.200.000	

ANEXO III DESPESA R\$ 1,00

CRÉDITO SUPLEMENTAR - ANULAÇÃO DE DOTAÇÕES ORÇAMENTO FISCAL

SUPLEMENTAÇÃO

RECURSOS DE TODAS AS FONTES

ESPECIFICAÇÃO	REG	NATUREZA	IDUSO	FONTE	DETALHADO	TOTAL
	20	44.90.52	3	100	236.000	1.436.000
440101/00001 44101 SECRETARIA DE ESTADO DE JUSTIÇA E CIDADANIA						519.500
06.421.6217.1709 CONSTRUÇÃO DE UNIDADES DO SISTEMA PENITENCIÁRIO						
Ref. 009192 0006 CONSTRUÇÃO DE UNIDADES DO SISTEMA PENITENCIÁRIO-SECRETARIA DE SEGURANÇA PÚBLICA E DA PAZ SOCIAL-DISTRITO FEDERAL	99	44.90.51	0	100	519.500	519.500
2015AC00332					TOTAL	13.926.481

ANEXO IV DESPESA R\$ 1,00

CRÉDITO SUPLEMENTAR - ANULAÇÃO DE DOTAÇÕES ORÇAMENTO SEGURIDADE SOCIAL

SUPLEMENTAÇÃO

RECURSOS DE TODAS AS FONTES

ESPECIFICAÇÃO	REG	NATUREZA	IDUSO	FONTE	DETALHADO	TOTAL
170901/17901 23901 FUNDO DE SAÚDE DO DISTRITO FEDERAL						1.264.834
10.302.6202.3223 REFORMA DE UNIDADES DE ATENÇÃO ESPECIALIZADA EM SAÚDE						
Ref. 008171 0001 (***) REFORMA DE UNIDADES DE ATENÇÃO ESPECIALIZADA EM SAÚDE-AMBULATORIAIS ESPECIALIZADAS E HOSPITALARES - SES-DISTRITO FEDERAL						
UNIDADE DE SAÚDE REFORMADA (M2) 0	99	33.90.39	0	138	1.264.834	1.264.834
2015AC00332					TOTAL	1.264.834

DECRETO Nº 36.679, DE 18 DE AGOSTO DE 2015.

Dispõe sobre a criação do Conselho do Patrimônio Cultural de Planaltina.

O GOVERNADOR DO DISTRITO FEDERAL, no uso de suas atribuições que lhe confere o artigo 100, incisos VII, X e XXVI, da Lei Orgânica do Distrito Federal, DECRETA:

Art. 1º Fica criado o Conselho de Patrimônio Cultural de Planaltina, órgão paritário de caráter consultivo e deliberativo, constituído para auxiliar na elaboração, acompanhamento e avaliação da política relativa ao patrimônio histórico, artístico e cultural da Região Administrativa de Planaltina.

Art. 2º Compete ao Conselho de Patrimônio Cultural de Planaltina:

I – fortalecer e promover o patrimônio cultural de Planaltina como estruturador da identidade local e como testemunho histórico local e distrital;

II – elaborar proposições para aperfeiçoar ações, legislações e políticas públicas referentes à promoção, integração e preservação do patrimônio cultural de Planaltina;

III – acompanhar e avaliar políticas públicas e ações de promoção, integração e preservação do patrimônio cultural de Planaltina, zelando pela sua justa execução;

IV – cumprir e zelar pelo cumprimento das normas constitucionais e legais referentes à promoção, integração e preservação do patrimônio cultural de Planaltina, denunciando às autoridades competentes o descumprimento de qualquer uma delas;

V – denunciar ações e condutas que representem risco, danos ou prejuízos à promoção, integração e preservação do patrimônio cultural;

VI – propor, incentivar e apoiar a realização de eventos, estudos, programas e pesquisas voltadas para a promoção, integração e preservação do patrimônio cultural;

VII – pronunciar-se e emitir pareceres e recomendações sobre assuntos relativos ao patrimônio cultural de Planaltina;

VIII – buscar e incentivar a integração das ações de promoção e preservação do patrimônio cultural de Planaltina ao âmbito do turismo, em suas diversas combinações, tendo por base atividades e manifestações tradicionais locais;

IX – buscar e incentivar a integração das ações de promoção e preservação do patrimônio cultural de Planaltina ao âmbito do desenvolvimento local e regional, tendo por base atividades e manifestações tradicionais locais;

X – respeitar e promover a preservação e conservação do meio ambiente e do desenvolvimento sustentável;

XI – respeitar e promover os preceitos da conduta ética, da cidadania, dos direitos humanos, da inclusão social e da democracia, sem qualquer discriminação de cor, gênero ou religião;

XII – ser canal de comunicação entre o poder público e a sociedade civil, organizada ou não, com vistas a parcerias nas atividades de promoção, integração e preservação do patrimônio cultural de Planaltina;

XIII – zelar pela efetiva descentralização político-administrativa e pela participação de organizações representativas do patrimônio cultural na implementação de políticas, planos, programas e projetos de atendimento à sua defesa, promoção, integração e preservação.

XIV – outras ações visando à promoção, integração e preservação do patrimônio cultural de Planaltina.

Art. 3º O Conselho a que se refere o art. 1º será constituído de forma paritária entre o poder público e a sociedade civil:

I – Por representantes dos seguintes órgãos:

a) Administração Regional de Planaltina do Distrito Federal – RA-VI;

b) Secretaria de Estado de Cultura do Distrito Federal;

c) Secretaria de Estado de Gestão do Território e Habitação do Distrito Federal;

d) Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal;

e) Secretaria de Estado de Turismo do Distrito Federal.

II – Por representantes de organizações não-governamentais, com comprovada atuação ou experiência em áreas afins à pesquisa, promoção, integração e preservação do patrimônio cultural;

III – Por representantes da sociedade civil não organizada, com comprovada atuação ou experiência em áreas afins à pesquisa, promoção, integração e preservação do patrimônio cultural.

§1º Cada membro titular do Conselho do Patrimônio Cultural de Planaltina terá um suplente correspondente.

§2º A quantidade de representantes das organizações governamentais deverá ser igual à soma da quantidade de representantes da sociedade civil, organizada ou não.

§3º Os membros de que trata o inciso I deste artigo serão indicados pelos respectivos órgãos.

§4º Os representantes da sociedade civil, organizada ou não, serão eleitos em fórum próprio, especialmente convocado para este fim.

§5º O mandato dos membros do Conselho será de 2 (dois) anos, permitida uma única recondução para o mandato.

§6º Serão convidados para participarem do Conselho a 15ª Superintendência Regional do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN, Instituto Brasileiro de Museus e o Ministério Público do Distrito Federal, e caso queiram, poderão indicar membros para representá-los.

Art. 4º O Conselho será composto e administrado pelas seguintes instâncias:

I – Diretoria;

II – Comitê Gestor;

III – Assembleia Geral.

§1º A Diretoria será composta por Presidente e o Vice-Presidente, escolhidos mediante votação dentre os seus membros, devendo haver alternância entre as entidades governamentais e não governamentais.

§2º O Comitê Gestor será responsável pela coordenação do funcionamento e ações do Conselho.

§3º A Assembleia Geral é a instância máxima decisiva do Conselho.

Art. 5º A Secretaria de Estado de Cultura e a Administração Regional de Planaltina proporcionarão o apoio técnico-administrativo necessário ao funcionamento do Conselho.

Art. 6º No desenvolvimento de suas atividades, o Conselho observará os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, economicidade e da eficiência.

Art. 7º Após a instalação do Conselho, deverá ser aprovado o Regimento Interno que discipline seu funcionamento.

Parágrafo único. O Regimento Interno deverá regulamentar a natureza, finalidades, atribuições, competências, composição, direitos e deveres, estrutura e funcionamento, além de todas as atividades do Conselho.

Art. 8º A função dos membros do Conselho de Patrimônio Cultural de Planaltina é considerada serviço de relevante valor social e, portanto, sem remuneração.

Art. 9º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 10. Revogam-se as disposições em contrário.

Brasília, 18 de agosto de 2015.

127º da República e 56º de Brasília.

RODRIGO ROLLEMBERG

SECRETARIA DE ESTADO DE GESTÃO ADMINISTRATIVA E DESBUROCRATIZAÇÃO

PORTARIA Nº 108, 17 DE AGOSTO DE 2015.

Dispõe sobre os horários de funcionamento e escalas de serviço dos servidores públicos lotados na Subsecretaria de Segurança e Saúde no Trabalho/SEGAD, jornada de trabalho e dá outras providências

O SECRETÁRIO DE ESTADO DE GESTÃO ADMINISTRATIVA E DESBUROCRATIZAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL, no uso de suas atribuições regimentais, com fulcro nos artigos 2º e 6º do Decreto nº 29.018/2008 e na Instrução Normativa-SEAP nº 03, de 25 de setembro de 2013, RESOLVE:

Art. 1º Fixar o horário de funcionamento da Subsecretaria de Segurança e Saúde no Trabalho, da Secretaria de Gestão Administrativa e Desburocratização, doravante denominada Subsaúde/SEGAD, bem como fixar critérios quanto à jornada de trabalho e escalas dos servidores.

CAPÍTULO I

DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

Art. 2º A Subsaúde/SEGAD poderá funcionar das 7 (sete) horas às 22 (vinte e duas) horas, de forma contínua e ininterrupta, de segunda à sexta-feira.

CAPÍTULO II

DA JORNADA DE TRABALHO

Art. 3º Os horários de início e término da jornada de trabalho dos servidores, observado o interesse do serviço, deverão ser estabelecidos previamente e adequados à conveniência e as peculiaridades de cada atividade, respeitado o horário de maior concentração do público de servidores usuários, bem como a carga horária correspondente aos cargos.

§ 1º Os servidores cumprirão jornada de trabalho contratual fixada em razão das atribuições pertinentes aos respectivos cargos, ficando estabelecido o limite máximo de até 15 (quinze) horas diárias.

I – a escala de serviço de 15 (quinze) horas diárias poderá ser designada, em escala, pela chefia imediata, ou superior hierárquico, conforme a necessidade do setor; ou mesmo diante da solicitação do servidor interessado em cumpri-la, conforme termo de requerimento firmado pelo servidor à Administração Pública, cujo modelo segue anexo a esta portaria.

Art. 4º Os servidores da Subsaúde/SEGAD cumprirão jornada diária em escala de revezamento de 4 (quatro) horas, 5 (cinco) horas, 6 (seis) horas, 8 (oito) horas, 10 (dez) horas, 12 (doze) horas ou 15 (quinze) horas, garantindo-se o atendimento ininterrupto ao público de servidores usuários, respeitado a necessidade do serviço e a jornada semanal de trabalho do servidor conforme seu contrato de trabalho.

Parágrafo único. O regime de trabalho será cumprido em escala de compensação, nas modalidades descritas no caput deste artigo, podendo ser estabelecido pela chefia imediata, ou superior hierárquico, escala ininterrupta de trabalho, em regime de plantão.

Art. 5º Ao término da jornada de trabalho, o servidor plantonista somente poderá ausentar-se do exercício de suas atividades, em seu local de trabalho, quando da chegada de seu substituto.

Art. 6º Caberá às chefias imediatas organizar o horário dos servidores na respectiva unidade, observado o interesse da administração pública, de modo a garantir a continuidade dos serviços e o cumprimento ordenado das tarefas.

CAPÍTULO III DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 7º A fixação do horário estabelecido nos termos desta Portaria poderá, excepcionalmente, ser modificado mediante autorização específica da Subsecretária(o) de Segurança e Saúde no Trabalho.

Art. 8º O controle de assiduidade e pontualidade será feito mediante registro em folha de frequência de cada servidor, no qual deverá constar horário de entrada e saída, que deverá ser atestada pela chefia imediata e endossada pelo dirigente de nível hierárquico imediatamente superior.

§ 1º O registro de frequência deverá ser preenchido pelo próprio servidor diariamente, em conformidade com a distribuição de sua escala de serviço.

§ 2º Qualquer que seja a jornada de trabalho a que for submetido o servidor, o registro do horário de entrada e saída na folha de frequência deve corresponder ao horário efetivamente trabalhado.

Art. 9º A chefia imediata terá sob sua responsabilidade a folha de frequência do servidor cabendo-lhe ainda registrar ocorrências no decorrer do mês.

Art. 10. A frequência mensal dos servidores será encaminhada à autoridade de gestão de pessoas, até o quinto dia útil do mês subsequente, juntamente com a escala oficial de serviço do setor.

Parágrafo único. A escala oficial de serviço do setor será elaborada, e assinada, pela chefia imediata, devendo ainda constar assinatura do dirigente de nível hierárquico imediatamente superior.

Art. 11. Aplicam-se as disposições desta Portaria ao servidor requisitado, ou a disposição da Subsaúde/SEGAD.

Art. 12. Os casos omissos desta Portaria serão analisados e decididos pelas Chefias Imediatas, com base na legislação em vigor.

Art. 13. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 14. Revogam-se as disposições em contrário.

ALEXANDRE RIBEIRO PEREIRA LOPES

ANEXO I – Modelo Requerimento

GDF – Governo do Distrito Federal
Secretaria de Estado de Gestão Administrativa e Desburocratização

Ilmo Sr. Chefe:

Eu, _____ (Nome por Extenso), Cargo _____, Matrícula nº _____, lotado no _____, venho requerer o deferimento de jornada ininterrupta de () 10 horas / () 12 horas / () 15 horas, com fulcro no art. 57, §3º, da Lei Complementar nº 840/2011, c/c Portaria nº _____/_____- SEGAD.

Termos em que pede deferimento.

Brasília, ___ de _____ de _____.

Assinatura do Requerente

CIENTE:

Em: ___/___/___

VISTO:

Em: ___/___/___

Chefe Imediato

Coordenador

SECRETARIA DE ESTADO DE FAZENDA

PORTARIA Nº 152, DE 17 DE AGOSTO DE 2015.

Aprova manual que dispõe sobre os procedimentos para a execução, de maneira uniforme, da retenção do Imposto de Renda e do recolhimento ao Tesouro do Distrito Federal.

O SECRETÁRIO DE ESTADO DE FAZENDA DO DISTRITO FEDERAL, no uso de suas atribuições regimentais, e tendo em vista o disposto no § 2º do art. 1º do Decreto nº 36.583, de 03 de julho de 2015, RESOLVE:

Art. 1º Fica aprovado o Manual do Imposto de Renda Retido na Fonte – IRRF, sobre os procedimentos para a execução, de maneira uniforme, da retenção do Imposto de Renda e do recolhimento ao Tesouro do Distrito Federal.

Art. 2º O Manual de que trata o artigo 1º será disponibilizado exclusivamente no endereço eletrônico da Secretaria de Estado de Fazenda do Distrito Federal na Rede Mundial de Computadores (<http://www.fazenda.df.gov.br/>), conforme modelo constante das fls. 155/185 do processo 040.005.031/2015.

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

LEONARDO MAURÍCIO COLOMBINI LIMA

SUBSECRETARIA DA RECEITA COORDENAÇÃO DE ATENDIMENTO AO CONTRIBUINTE AGÊNCIA DE ATENDIMENTO DA RECEITA DE TAGUATINGA

DESPACHO DE INDEFERIMENTO Nº 73, DE 12 DE AGOSTO DE 2015.

Isenção do IPTU/TLP – Aposentado, pensionista ou beneficiário da assistência social.

O GERENTE DA AGÊNCIA DE ATENDIMENTO DA RECEITA DE TAGUATINGA, DA COORDENAÇÃO DE ATENDIMENTO AO CONTRIBUINTE, DA SUBSECRETARIA DA RECEITA, DA SECRETARIA DE ESTADO DE FAZENDA DO DISTRITO FEDERAL, no uso das atribuições regimentais previstas no Decreto nº 35.565, de 25 de junho de 2014 e no uso da delegação de competência conferida pela Ordem de Serviço SUREC nº 10, de 13 de fevereiro de 2009, observada a Ordem de Serviço COATE nº 21, de 02 de julho de 2014 e com fundamento na Lei nº 1.362, de 30 de dezembro de 1996, na Lei nº 4.022, de 28 de setembro de 2007, e na Lei nº 4.072, de 27 de dezembro de 2007, e ainda, na Lei nº 4.727, de 28 de dezembro de 2011, que prorroga a vigência das concessões das isenções previstas nos diplomas legais acima descritos até 31 de dezembro de 2015, DECIDE: INDEFERIR o pedido de isenção do Imposto sobre a Propriedade Predial e Territorial Urbana – IPTU e da Taxa de Limpeza Pública – TLP, para o imóvel abaixo relacionado, na seguinte ordem: PROCESSO, INTERESSADO, CPF, ENDEREÇO, INSCRIÇÃO, EXERCÍCIO(S), MOTIVO: 042.003.249/2015, JUVENAL ALVES FEITOSA, 173.327.375-15, VILA AREAL QS 11 CJ. R. LT. 30 – TAGUATINGA, 47786078, 2015, considerando que o imóvel pertence ao espólio; 044.000.711/2015, JOSÉ CLETO LOPES, 245.309.561-72, SETOR LESTE QD. 40 LT. 90 – GAMA, 17348943, 2015, considerando que a área construída do imóvel é superior a 120m². O interessado tem o prazo de 30 (trinta) dias, contado da ciência, para recorrer da presente decisão, sem efeito suspensivo, ao Tribunal Administrativo de Recursos Fiscais – TARF, conforme disposto no art. 98, do Decreto nº 33.269/2011.

JOSELITO DA SILVA DUARTE

DESPACHO DE INDEFERIMENTO Nº 74, DE 12 DE AGOSTO DE 2015.

Isenção do IPVA/TÁXI – Lei nº 4.727/2011.

O GERENTE DA AGÊNCIA DE ATENDIMENTO DA RECEITA DE TAGUATINGA, DA COORDENAÇÃO DE ATENDIMENTO AO CONTRIBUINTE, DA SUBSECRETARIA DA RECEITA, DA SECRETARIA DE ESTADO DE FAZENDA DO DISTRITO FEDERAL, no uso das atribuições regimentais previstas no Decreto nº 35.565, de 25 de junho de 2014 e no uso da delegação de competência conferida pela Ordem de Serviço SUREC nº 10, de 13 de fevereiro de 2009, observada a Ordem de Serviço COATE nº 21, de 02 de julho de 2014, e com fundamento na Lei nº 4.727, de 28 de dezembro de 2011, DECIDE: INDEFERIR o pedido de isenção do Imposto sobre a Propriedade de Veículos Automotores – IPVA para o veículo abaixo relacionado na seguinte ordem: PROCESSO, INTERESSADO PLACA DO VEÍCULO, EXERCÍCIO (S), MOTIVO DO INDEFERIMENTO: 043.002.611/2015, ROSIVAN RODRIGUES LIMA DA SILVA, JHM0899, 2015, tendo em vista que o veículo foi adquirido usado de outro taxista e não incluído como táxi em 15 dias da aquisição, bem como não foi cadastrado na categoria aluguel, na data do fato gerador (01/01/2015). O interessado tem o prazo de 30 (trinta) dias, contado da ciência, para recorrer da presente decisão, sem efeito suspensivo, ao Tribunal Administrativo de Recursos Fiscais – TARF, conforme disposto no art. 98, do Decreto nº 33.269/2011.

JOSELITO DA SILVA DUARTE

DESPACHO DE INDEFERIMENTO Nº 75, DE 12 DE AGOSTO DE 2015.

O GERENTE DA AGÊNCIA DE ATENDIMENTO DA RECEITA DE TAGUATINGA, DA COORDENAÇÃO DE ATENDIMENTO AO CONTRIBUINTE, DA SUBSECRETARIA DA RECEITA, DA SECRETARIA DE ESTADO DE FAZENDA DO DISTRITO FEDERAL, no uso das atribuições regimentais previstas no Decreto nº 35.565, de 25 de junho de 2014 e no uso da delegação de competência conferida pela Ordem de Serviço SUREC nº 10, de 13 de fevereiro de 2009, observada a Ordem de Serviço COATE nº 21, de 02 de julho de 2014, RESOLVE: INDEFERIR o(s) pedido(s) de restituição para o(s) processo(s) abaixo relacionado(s) na seguinte ordem: PROCESSO, INTERESSADO, MOTIVO, TRIBUTO: 127.002.825/2015, RODRIGO DEL SOLAR ACUYO EPP, considerando que não houve pagamento indevido, em duplicidade ou maior que o devido, MULTA ACESSÓRIA. Cumpre esclarecer que, nos termos do caput, do artigo 70, da Lei nº 4.567/2011, o(s) interessado(s) poderá(ão) recorrer da presente decisão no prazo de 30 (trinta) dias a contar da sua publicação.

JOSELITO DA SILVA DUARTE

DESPACHO DE INDEFERIMENTO Nº 76, DE 14 DE AGOSTO DE 2015.

Isenção de ITCD – Lei nº 1.343/1996 e/ou 3.804/2006.

O GERENTE DA AGÊNCIA DE ATENDIMENTO DA RECEITA DE TAGUATINGA, DA COORDENAÇÃO DE ATENDIMENTO AO CONTRIBUINTE, DA SUBSECRETARIA DA RECEITA, DA SECRETARIA DE ESTADO DE FAZENDA DO DISTRITO FEDERAL, no uso das atribuições regimentais previstas no Decreto nº 35.565, de 25 de junho de 2014 e no uso da delegação de competência conferida pela Ordem de Serviço SUREC nº 10, de 13 de fevereiro de 2009, observada a Ordem de Serviço COATE nº 21, de 02 de julho de 2014, e ainda, com amparo na Lei nº 1.343/96 e/ou Lei nº 3.804/06, DECIDE: INDEFERIR o pedido de isenção do Imposto sobre Transmissão Causa Mortis e Doação de Quaisquer Bens ou Direitos – ITCD relacionado na seguinte ordem: PROCESSO, INTERESSADO, DE CUJUS, DATA DO ÓBITO, ENDEREÇO, INSCRIÇÃO, HERDEIROS, MOTIVO DO INDEFERIMENTO: 044.000.858/2015, MARIA DAS GRAÇAS DE LIMA, LEONARDO QUINTINO DE ANDRADE, 29/11/1975, QD. 25 LT. 35 – GAMA, 17334373, MARIA DAS GRAÇAS DE LIMA, ADELIA MARIA DE JESUS, OLGA PAIVA DE LIMA, NEIVA HELENA DA SILVA ALVES, LÊDA HELENA DE LIMA, NEUZA HELENA DA SILVA, MARIA DE FÁTIMA DE LIMA, JOÃO BATISTA DE LIMA, ESPÓLIO DE LUIS DARIO DE LIMA, JOSÉ WILSON DE LIMA JÚNIOR E ALTINA IZIDORA DE LIMA, considerando a falta de amparo legal (inexistência de Lei que concede isenção de ITCD no Distrito Federal em 1975). O(s) interessado(s) tem (têm) o prazo de 30 (trinta) dias, contado da ciência, para recorrer da presente decisão, sem efeito suspensivo, ao Tribunal Administrativo de Recursos Fiscais – TARF, conforme o disposto no art. 98, do Decreto nº 33.269/2011.

JOSELITO DA SILVA DUARTE

AGÊNCIA DE ATENDIMENTO DA RECEITA DE SOBRADINHO

DESPACHO DE CASSAÇÃO Nº 07, DE 17 DE AGOSTO DE 2015.

Isenção do IPTU/TLP – Aposentado, pensionista ou beneficiário da assistência social.

O GERENTE DA AGÊNCIA DE ATENDIMENTO DA RECEITA DE SOBRADINHO DA COORDENAÇÃO DE ATENDIMENTO AO CONTRIBUINTE, DA SUBSECRETARIA DA RECEITA, DA SECRETARIA DE ESTADO DE FAZENDA DO DISTRITO FEDERAL, no uso das atribuições regimentais previstas no Decreto nº 35.565, de 25/06/2014, e no uso da delegação de competência conferida pela Ordem de Serviço SUREC nº 10, de 13/02/2009 e na Ordem de Serviço COATE nº 21, de 02/07/2014, e com fundamento na Lei nº 1.362, de 30/12/1996, na Lei nº 4.022, de 28/09/2007 e na Lei nº 4.072, de 27/12/2007, e ainda na Lei nº 4.727, de 28/12/2011, e ainda, o que consta do processo 045.000.770/2015, DECIDE: CASSAR o ato de

reconhecimento da isenção do Imposto sobre a Propriedade Predial e Territorial Urbana – IPTU e da Taxa de Limpeza Pública – TLP, referente ao exercício de 2015, para os imóveis abaixo relacionados, na seguinte ordem: INTERESSADO; CPF; ENDEREÇO DO IMÓVEL; INSCRIÇÃO; CONSTATAÇÃO DO FATOS; MOTIVO: Adotiva Moraes de Oliveira, 484.503.591-04, Vila Dnocs Qd 3 Cj 1 Cs 23 Sobradinho, 50967118, 17/06/2015, Não reside no imóvel, Ednair Maria de Jesus, 536.643.881-00, Vila Dnocs Qd 2 Cj I Cs 25 Sobradinho, 50962590, 17/06/2015, Não reside no imóvel, João de Farias Lima, 386.815.101-00, Cd Del Lago 2 Qd 309 Cs 45 Sobradinho, 48913960, 03/06/2015, Área superior a 120m², Maria do Socorro Soares de Araujo, 579.127.181-68, Qd 9 Cj E Cs 32 Sobradinho, 15302423, 24/04/2015, Área superior a 120m². O interessado tem o prazo de 30 (trinta) dias, contados da data da publicação, para recorrer da presente decisão, com efeito suspensivo, ao Tribunal Administrativo de Recursos Fiscais – TARF, conforme disposto no parágrafo único do art. 98 do Decreto nº 33.269/2011.

ASTROGILDO CARNEIRO NETO

DESPACHO DO GERENTE Nº 57, DE 17 DE AGOSTO DE 2015.

O GERENTE DA AGÊNCIA DE ATENDIMENTO DA RECEITA DE SOBRADINHO DA COORDENAÇÃO DE ATENDIMENTO AO CONTRIBUINTE DA SUBSECRETARIA DA RECEITA DA SECRETARIA DE ESTADO DE FAZENDA DO DISTRITO FEDERAL, no uso das atribuições regimentais previstas no Decreto nº 35.565, de 25/06/2014, e no uso da delegação de competência conferida pela Ordem de Serviço SUREC nº 10, de 13/02/2009 e na Ordem de Serviço COATE nº 21, de 02/07/2014, e com fundamento na Lei nº 1.362, de 30/12/1996, na Lei nº 4.022, de 28/09/2007 e na Lei nº 4.072, de 27/12/2007, e ainda na Lei nº 4.727, de 28/12/2011, RESOLVE EXCLUIR os seguintes dados: “...Teresa Maria de Sousa; 398.115.731-15; Ar 1 Cj 4 Cs 4 - Sobradinho II; 47074507; 06/05/2015; Não reside no imóvel;...” do Despacho de Cassação nº 06 de 15 de junho de 2015, publicado no DODF nº 115 de 17/06/2015, página 09, em razão do processo de impugnação de recurso nº 045.000.819/2015.

ASTROGILDO CARNEIRO NETO

AGÊNCIA DE ATENDIMENTO DA RECEITA DE CEILÂNDIA

DESPACHO DE INDEFERIMENTO Nº 45, DE 14 DE AGOSTO DE 2015.

Isenção de ITCD - Lei nº 1.343/1996 e/ou 3.804/2006.

O GERENTE DA AGÊNCIA DE ATENDIMENTO DA RECEITA DE CEILÂNDIA, DA COORDENAÇÃO DE ATENDIMENTO AO CONTRIBUINTE, DA SUBSECRETARIA DA RECEITA, DA SECRETARIA DE ESTADO DE FAZENDA DO DISTRITO FEDERAL, no uso das atribuições regimentais previstas no Decreto nº 35.565, de 25 de junho de 2014 e no uso da delegação de competência conferida pela Ordem de Serviço SUREC nº 10, de 13 de dezembro de 2009, observada a Ordem de Serviço COATE nº 21, de 02 de julho de 2014, e ainda, com amparo na Lei nº 1.343/96 e/ou Lei nº 3.804/06, DECIDE: INDEFERIR o(s) pedido(s) de isenção de Imposto sobre a Transmissão Causa Mortis e Doação de Quaisquer Bens ou Direitos – ITCD relacionado na seguinte ordem: PROCESSO, INTERESSADO, DE CUJUS, DATA DO ÓBITO, MOTIVO DO INDEFERIMENTO: 049.000.157/2015, MARIA LUZIA COSME ROLIM, FIRMINO VIEIRA ROLIM, 08/03/2014, o valor venal dos bens a partilhar ultrapassa o limite estabelecido pela Lei nº 3.804/2006; 042.003.578/2015, MARIALUCIMAR ALVES LOPES, AGNALDO ORDONES DA CUNHA LARA, 11/11/2000, o de cujus era proprietário de mais de um bem imóvel. O(s) interessado(s) tem (têm) o prazo de 30 (trinta) dias, contado da ciência, para recorrer da presente decisão, sem efeito suspensivo, ao Tribunal Administrativo de Recursos Fiscais – TARF, conforme o disposto no art. 98, do Decreto nº 33.269/2011.

CARLOS EDUARDO MADUREIRA SOUTO

DESPACHO DE INDEFERIMENTO Nº 46, DE 14 DE AGOSTO DE 2015.

Isenção do IPTU/TLP - Aposentado, pensionistas beneficiário da assistência social.

O GERENTE DA AGÊNCIA DE ATENDIMENTO DA RECEITA DE CEILÂNDIA, DA COORDENAÇÃO DE ATENDIMENTO AO CONTRIBUINTE, DA SUBSECRETARIA DA RECEITA, DA SECRETARIA DE ESTADO DE FAZENDA DO DISTRITO FEDERAL, no uso das atribuições regimentais previstas no Decreto nº 35.565, de 25 de junho de 2014 e no uso da delegação de competência conferida pela Ordem de Serviço SUREC nº 10, de 13 de fevereiro de 2009, observada a Ordem de Serviço COATE nº 21, de 02 de julho de 2014, e com fundamento na Lei nº 1.362, de 30 de dezembro de 1996, na Lei nº 4.022, de 28 de setembro de 2007 e na Lei nº 4.072, de 27 de dezembro de 2007, e ainda, na Lei nº 4.727, de 28 de dezembro de 2011, que prorroga a vigência das concessões das isenções previstas nos diplomas legais acima descritos até 31 de dezembro de 2015, DECIDE: INDEFERIR o (s) pedido (s) de isenção do Imposto sobre a Propriedade Predial e Territorial Urbana – IPTU e Taxa de Limpeza Pública – TLP, para o (s) imóvel (is) abaixo relacionado (s) na seguinte ordem: PROCESSO, INTERESSADO, IMÓVEL, INSCRIÇÃO, EXERCÍCIO e MOTIVO: 046.000.167/2015, MARGARIDA SILVA PEREIRA, QNP 15 CONJUNTO E LOTE 33 - CEILÂNDIA, 3063878X, 2015, no imóvel funcionam duas empresas. O(s) interessado(s) tem (têm) o prazo de 30 (trinta) dias, contado da ciência, para recorrer da presente decisão sem efeito suspensivo, ao Tribunal Administrativo de Recursos Fiscais – TARF, conforme o disposto no art. 98, do Decreto nº 33.269/2011.

CARLOS EDUARDO MADUREIRA SOUTO

DESPACHO DE INDEFERIMENTO Nº 47, DE 14 DE AGOSTO DE 2015.

O GERENTE DA AGÊNCIA DE ATENDIMENTO DA RECEITA DE CEILÂNDIA, DA COORDENAÇÃO DE ATENDIMENTO AO CONTRIBUINTE, DA SUBSECRETARIA DA RECEITA, DA SECRETARIA DE ESTADO DE FAZENDA DO DISTRITO FEDERAL, no uso das atribuições regimentais previstas no Decreto nº 35.565, de 25 de junho de 2014 e no uso da delegação de competência conferida pela Ordem de Serviço nº 10/SUREC, de 13 de fevereiro de 2009, artigo 1º, inciso III, alínea “a”, item 2, combinada com a Ordem de Serviço nº 21/COATE, de 02 de julho de 2014, artigo 1º, inciso I, alínea “b”, DECIDE: INDEFERIR o(s) pedido(s) de restituição(ões) de tributo(s) abaixo relacionado(s) na seguinte ordem: PROCESSO, INTERESSADO, CPF/CNPJ, TRIBUTO, MOTIVO: 042.004.013/2015, IRANI DE FARIA CAIXETA, 825.540.481-34, IPTU/TLP, a contribuinte não comprovou recolhimento indevido e não existe registro de pagamento a maior para inscrição 4933649-5 nos últimos 5 anos; 127.004.212/2015, MARCELO GONCZAROWSKA JORGE, 202.860.801-07, IPVA, a assinatura do requerente não confere com o documento apresentado. Cabe ressaltar que o(s) interessado(s) tem (têm) o prazo de 30 (trinta) dias, contado da ciência, para recorrer da presente decisão, sem efeito suspensivo, ao Tribunal de Administrativo de Recursos Fiscais – TARF, conforme o disposto no art.121, do Decreto nº 33.269/2011.

CARLOS EDUARDO MADUREIRA SOUTO

COORDENAÇÃO DE TRIBUTAÇÃO
GERÊNCIA DE LEGISLAÇÃO TRIBUTÁRIA
NÚCLEO DE ESCLARECIMENTO DE NORMAS

DECLARAÇÃO DE INEFICÁCIA DE CONSULTA Nº: 16/2015

PROCESSO Nº: 040-002428/2015

ICMS. Substituição tributária. Tabela de produtos sujeitos à Substituição Tributária. Codificação NCM/SH. Divisão por códigos. Inclusão de posições subsequentes. Descrição literal de produtos. Rol exemplificativo.

I – Relatório

1. O Consulente é pessoa jurídica de direito privado, sediada no Estado do Paraná. Vem, na condição de responsável(1), formular consulta sobre a aplicação da legislação tributária do Distrito Federal, no que tange às mercadorias sob regime de substituição tributária referente às operações subsequentes – operações internas e interestaduais, constantes do Anexo IV, Caderno I do Decreto 18.955, de 22 de dezembro de 1997 – Regulamento do Imposto sobre Operações Relativas à Circulação de Mercadorias e sobre Prestações de Serviços de Transporte Interestadual e Intermunicipal e de Comunicação do Distrito Federal - RICMS.

2. Declara que vende guarnições, ferragens e artigos semelhantes de metais comuns, classificados na posição 8302.42.00 da Nomenclatura Comum do Mercosul do Sistema Harmonizado de Designação e Codificação de Mercadorias – NCM/SH, tendo como clientes destas mercadorias empresas situadas no Distrito Federal. Declara ainda que estas mercadorias são revendidas a empresas que atuam no ramo moveleiro, e esporadicamente efetua vendas para empresas que revendem materiais de construção.

3. Aduz que, em análise à legislação vigente relativa ao Imposto sobre Operações Relativas à Circulação de Mercadorias e sobre Prestações de Serviços de Transporte Interestadual e Intermunicipal e de Comunicação – ICMS, constatou que os produtos que comercializa sob o NCM/SH 8302.42.00 encontram-se elencados na lista prevista no Anexo IV, Caderno I do Decreto 18.955/1997 – RICMS.

4. Contudo, entende o Consulente que os produtos constantes no NCM/SH 8302.4 somente estariam sujeitos à substituição tributária se fossem destinados à construção civil. E ao contrário, no caso de estarem destinados à comercialização, ou à fabricação de móveis, não estariam sujeitos à substituição tributária.

5. Por fim questiona se nas operações com origem no Estado do Paraná e com destino ao Distrito Federal, para contribuintes do ICMS, que não têm como atividade revenda de materiais de construção civil ou aos contribuintes do ICMS que têm outras atividades de revenda além de materiais de construção civil, inclusive atividade de revenda de produtos para móveis, os itens classificados na NCM/SH 8302.42.00 estariam sujeitos à substituição tributária.

II – Análise

6. O Decreto nº 18.955/97– RICMS/DF, em seu artigo 321, prevê que nas operações que destinem bens e mercadorias relacionadas no Anexo IV, Caderno I do RICMS/DF, a contribuinte localizado no Distrito Federal, fica atribuída ao remetente a responsabilidade pela retenção e recolhimento antecipados do imposto referente às operações subsequentes, na qualidade de contribuinte substituto tributário.

7. O Caderno I do Anexo IV do Decreto nº 18.955/97 lista as mercadorias sob regime de substituição tributária referente às operações subsequentes – operações internas e interestaduais, sendo que dentre elas encontram-se os códigos referentes aos produtos comercializados pelo Consulente - mais especificamente no item 41, subitem 73 - conforme extrato da tabela do citado Caderno I, a seguir:

73	8302.4 76.16	Outras guarnições, ferragens e artigos semelhantes de metais comuns, para construção civil, inclusive puxadores, exceto persianas de alumínio constantes do item 72.	37,66	30,25	45,95	54,24	59,22	A C , A P , G O , M A , M G , M S , M T , P B , P E , P R , R J , R O , R S , S E , S P
----	-----------------	--	-------	-------	-------	-------	-------	---

8. A Nomenclatura Comum do Mercosul – NCM, adotada pelos órgãos do Distrito Federal, tem como base o Sistema Harmonizado de Designação e Codificação de Mercadorias - SH e se apresenta como um código de oito dígitos, estabelecido pelo Governo Brasileiro, para identificar a natureza das mercadorias e promover o desenvolvimento do comércio internacional, além de facilitar a coleta e análise das estatísticas do comércio exterior.

9. Os oito dígitos que compõe o NCM/SH relacionam-se às seguintes especificações:



10. Assim que, quando se indica uma classificação colocando apenas os números referentes, por exemplo, ao capítulo e posição, isto quer dizer que todas as subposições, itens e subitens também estarão incluídos na matéria. Quando se quer atingir determinado objeto único, deve-se escrever todos os dígitos para que alcance apenas aquele objeto.

11. Em que pese a descrição dada ao item 73 incluído na tabela do item 41 inserta no Caderno I do Anexo IV do Decreto nº 18.955/97, deve-se atentar principalmente para os códigos dos produtos elencados. Quando a tabela faz referência ao NCM/SH 8302.4, ela predispõe que todos os produtos que guardam coincidência absoluta com este trecho de código, à vista da regra de construção da hierarquia NCM/SH, estarão alcançados pela mesma disposição dispensada àquela referência. O código, pois, tem o condão de abarcar todos os produtos que venham a compor o rol inserido em seu capítulo, posição e itens seguintes.

12. No mesmo sentido, quando a descrição dada ao código NCM/SH 8302.4 na tabela 41 do Caderno I do Anexo IV ao Decreto n. 18.955/97 faz referência aos termos ‘para construção civil ou próprias para construção civil’, isso quer dizer que é um aspecto inerente ao produto ali descrito que, a qualquer momento, poderá ser utilizado na construção civil, e não um aspecto da atividade de construção civil propriamente dita.

13. Conclui-se, portanto, que quando em uma tabela utiliza-se a codificação NCM/SH para dispor sobre o tratamento tributário dispensado a dados produtos, trazendo apenas os números relacionados ao capítulo, posição e subposição, como é o caso, infere-se que todos os produtos que tenham como base o mesmo capítulo, posição e subposição, e que se distingam somente a nível de item e subitem, também estarão alcançados por aquela mesma disposição.

III – Resposta

14. Em resposta aos questionamentos da consulta informa-se que:

Os produtos abrangidos pelo NCM/SH 8302.4 estão sujeitos à substituição tributária prevista no artigo 321 do Decreto nº 18.955/97, inclusive quando são destinados à comercialização ou utilizados em fabricação de móveis, tendo como fundamento o descrito na análise do mérito.

15. A presente Consulta é ineficaz, nos termos do disposto nas alíneas a e b do inciso I do art. 77 do Decreto nº 33.269, de 18 de outubro de 2011, observando-se o disposto nos §§ 2º e 4º do art. 77, bem como no parágrafo único do art. 82, do mesmo diploma legal.

À consideração de V.Sª.

Brasília-DF, 31 de julho de 2015.
CARLOS D’APARECIDA PIMENTEL VIEIRA
Auditor-Fiscal da Receita do DF
Matr. 109.014-3

Ao Gerente de Legislação Tributária da GELEG.

O Núcleo de Esclarecimento de Normas, com base nos fundamentos apresentados pelo(a) relator(a) do processo, ratifica as razões e conclusões do Parecer supra, motivo pelo qual o submete à aprovação desta Gerência.

Brasília-DF, 7 de agosto de 2015.
ANTONIO BARBOSA JÚNIOR
Núcleo de Esclarecimento de Normas
Chefe

Ao Coordenador de Tributação da COTRI.

De acordo.

Encaminhamos à aprovação desta Coordenação o Parecer supra.

Brasília-DF, 14 de agosto de 2015.

MAURÍCIO ALVES MARQUES

Gerência de Legislação Tributária

Gerente

Aprovo o Parecer do Núcleo de Esclarecimento de Normas da Gerência de Legislação Tributária desta Coordenação de Tributação e assim decido, nos termos do que dispõe a alínea a do inciso I do art. 1º da Ordem de Serviço nº 10, de 13 de fevereiro de 2009 (Diário Oficial do Distrito Federal nº 34, de 17 de fevereiro de 2009).

Encaminhe-se para publicação, nos termos do inciso III do artigo 89 do Decreto nº 35.565, de 25 de junho de 2014.

Brasília-DF, 17 de agosto de 2015.

ANDRÉ WILLIAM NARDES MENDES

Coordenação de Tributação

Coordenador

NOTA: (1) Art. 73. Ao sujeito passivo é facultado formular consulta em caso de dúvida sobre a interpretação e aplicação da legislação tributária do Distrito Federal a determinada situação de fato, relacionada a tributo do qual seja contribuinte inscrito no Cadastro Fiscal do Distrito Federal ou pelo qual seja responsável.

TRIBUNAL ADMINISTRATIVO DE RECURSOS FISCAIS TRIBUNAL PLENO

PAUTA DE JULGAMENTO DO TRIBUNAL PLENO

Faço público, de ordem do Exmo. Sr. JOSÉ HABLE, Presidente do Tribunal Administrativo de Recursos Fiscais do Distrito Federal (TARF), sediado no SAIN, Projeção H, Edifício – Sede CODEPLAN – 2º andar, Plenário, que constam da Pauta da Sessão de Julgamento do TRIBUNAL PLENO do TARF, que se realizará no dia 24 de agosto de 2015, segunda-feira, às quatorze horas, o(s) seguinte(s) feito(s), PARA PROSSEGUIMENTO DE JULGAMENTO:

a) Processo n.º 040.001.755/2008, Tributo ISS (Contencioso), RE 001/2013 e RENP 002/2013, Recorrentes e Recorridas FUNDAÇÃO GETÚLIO VARGAS e 2.ª Câmara do TARF, Advogado Gustavo Andêre Cruz e/ou, Representante da Fazenda Subprocuradora Mara de Campos Kolliker, Relator Conselheiro Gabriel Manica Mendes de Sena. (OS AUTOS ESTAVAM COM VISTA À CONSELHEIRA CORDÉLIA CERQUEIRA RIBEIRO)

b) Processo n.º 040.001.507/2014, Tributo ISS (Restituição), RESP 105/2014, Requerente SOFTWARE AG BRASIL INFORMÁTICA E SERVIÇOS LTDA., Advogado Marcelo Viana Salomão e/ou, Requerida Subsecretaria da Receita, Relator Conselheiro Henrique de Mello Franco. (OS AUTOS ESTAVAM COM VISTA À CONSELHEIRA CORDÉLIA CERQUEIRA RIBEIRO)

c) Processo n.º 040.003.731/2013, Regime Especial, RJV 184/2014, Requerente EMPRESA BRASILEIRA DE CORREIOS E TELÉGRAFOS – ECT, Requerida Subsecretaria da Receita, Relatora Conselheira Maria Helena Lima Pontes Xavier de Oliveira. (OS AUTOS ESTAVAM COM VISTA AO CONSELHEIRO GIOVANI LEAL DA SILVA)

PARA INÍCIO DE JULGAMENTO:

d) Processo n.º 040.006.637/2003, Tributo ICMS (Contencioso), ED 003/2014, Requerente NOVA ENERGIA DISTRIBUIDORA LTDA., Requerido Pleno do TARF, Advogado Adriano Martins Ribeiro Cunha e/ou, Relator Conselheiro Suplente Alexander de Andrade Leite.

e) Processo n.º 040.003.793/2002, Tributo ICMS (Contencioso), RE 003/2015, Recorrente BRASAS ATACADISTA DE ALIMENTOS LTDA., Advogado Adriano Martins Ribeiro Cunha e/ou, Recorrida 1ª Câmara do TARF, Representante da Fazenda Procurador Márcio Wanderley de Azevedo, Relator Conselheiro Carlos Daisuke Nakata.

Representante da Fazenda na sessão: Procurador Márcio Wanderley de Azevedo

1ª CÂMARA

PAUTA DE JULGAMENTO DA 1ª CÂMARA

Faço público, de ordem do Exmo. Sr. JOSÉ HABLE, Presidente do Tribunal Administrativo de Recursos Fiscais do Distrito Federal (TARF), sediado no SAIN, Projeção H, Edifício Sede – CODEPLAN – 2º andar, Plenário, que constam da Pauta da Sessão de Julgamento da 1ª Câmara do TARF, que se realizará no dia 25 de agosto de 2015, terça-feira, às quatorze horas, o(s) seguinte(s) feito(s), PARA INÍCIO DE JULGAMENTO:

a) Processo n.º 047.001.228/2012, Tributo ITCD, RV 126/2014, Recorrente MARCO HENRIQUE MARINHO CECÍLIO, Recorrida Subsecretaria da Receita, Representante da Fazenda Procurador Márcio Wanderley de Azevedo, Relator Conselheiro Claudio da Costa Vargas.

b) Processo n.º 127.006.109/2013, Tributo ITCD, RV 145/2014, Recorrente ADEMAR COSTA

PEREIRA, Recorrida Subsecretaria da Receita, Representante da Fazenda Procurador Márcio Wanderley de Azevedo, Relator Conselheiro Giovani Leal da Silva.

Representação Fazendária na sessão: Procuradora Juliana Tavares Almeida

2ª CÂMARA

PAUTA DE JULGAMENTO DA 2ª CÂMARA

Faço público, de ordem do Exmo. Sr. JOSÉ HABLE, Presidente do Tribunal Administrativo de Recursos Fiscais do Distrito Federal (TARF), sediado no SAIN, Projeção H, Edifício – Sede CODEPLAN – 2º andar, Plenário, que constam da Pauta da Sessão de Julgamento da 2ª Câmara do TARF, que se realizará no dia 25 de agosto de 2015, terça-feira, às dezesseis horas, o(s) seguinte(s) feito(s), PARA PROSSEGUIMENTO DE JULGAMENTO:

a) Processo n.º 040.000.371/2009, Tributo ICMS, REN 023/2014, Recorrente Subsecretaria da Receita, Recorrida PREMIPET COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO LTDA., Advogado Elvis Del Barco Camargo, Representante da Fazenda Procuradora Juliana Tavares Almeida, Relator Conselheiro Ricardo Wagner Caetano Soares. (OS AUTOS ESTAVAM COM VISTA AO SR. PRESIDENTE)

PARA INÍCIO DE JULGAMENTO:

b) Processo n.º 127.004.678/2013, Tributo ITCD, RV 146/2014, Recorrente EDSON BENTO AIRES, Recorrida Subsecretaria da Receita, Representante da Fazenda Procuradora Juliana Tavares Almeida, Relator Conselheiro Suplente Alexander Andrade Leite.

c) Processo n.º 040.004.819/2012, Tributo ITCD, RV 177/2014, Recorrente MIGUEL NABUT, Advogada Leliana Rolim de Pontes Vieira e/ou, Recorrida Subsecretaria da Receita, Representante da Fazenda Procuradora Juliana Tavares Almeida, Relator Conselheiro Sebastião Hortêncio Ribeiro. Representação Fazendária na sessão: Procuradora Juliana Tavares Almeida

Faço público, de ordem do Exmo. Sr. JOSÉ HABLE, Presidente do Tribunal Administrativo de Recursos Fiscais do Distrito Federal (TARF), sediado no SAIN, Projeção H, Edifício – Sede CODEPLAN – 2º andar, Plenário, que constam da Pauta da Sessão de Julgamento da 2ª Câmara do TARF, que se realizará no dia 26 de agosto de 2015, quarta-feira, às quinze horas, o(s) seguinte(s) feito(s): PARA INÍCIO DE JULGAMENTO:

a) Processo n.º 043.000.357/2014, Tributo ITCD, RV 312/2014, Recorrente TEREZA CRISTINA COELHO CAVALCANTI, Recorrida Subsecretaria da Receita, Representante da Fazenda Procuradora Juliana Tavares Almeida, Relator Conselheiro Sebastião Hortêncio Ribeiro.

b) Processo n.º 040.006.902/2013, Obrigação Acessória, RV 319/2014, Recorrente ECOEMA TRANSPORTES LTDA. EPP, Recorrida Subsecretaria da Receita, Representante da Fazenda Procuradora Juliana Tavares Almeida, Relator Conselheiro Suplente Alexander Andrade Leite.

c) Processo n.º 040.006.029/2013, Obrigação Acessória, RV 329/2014, Recorrente AUTOMÁTICA AUTOMAÇÃO E INFORMÁTICA LTDA., Recorrida Subsecretaria da Receita, Representante da Fazenda Procuradora Juliana Tavares Almeida, Relatora Conselheira Maria Helena Lima Pontes Xavier de Oliveira.

Representação Fazendária na sessão: Procuradora Juliana Tavares Almeida

Faço público, de ordem do Exmo. Sr. JOSÉ HABLE, Presidente do Tribunal Administrativo de Recursos Fiscais do Distrito Federal (TARF), sediado no SAIN, Projeção H, Edifício – Sede CODEPLAN – 2º andar, Plenário, que constam da Pauta da Sessão de Julgamento da 2ª Câmara do TARF, que se realizará no dia 27 de agosto de 2015, quinta-feira, às quinze horas, o(s) seguinte(s) feito(s): PARA INÍCIO DE JULGAMENTO:

a) Processo n.º 040.000.047/2010, Tributo ICMS (Contencioso), ED 005/2015, Embargante STO ATACADISTA DISTRIBUIDOR DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA., Advogado Adriano Martins Ribeiro Cunha e/ou, Embargada 2ª Câmara do TARF, Representante da Fazenda Procuradora Juliana Tavares Almeida, Relatora Conselheira Maria Helena Lima Pontes Xavier de Oliveira.

b) Processo n.º 125.001.693/2011, Obrigação Acessória, RV 028/2015, Recorrente INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE CALÇADOS FASCAR LTDA., Recorrida Subsecretaria da Receita, Representante da Fazenda Procuradora Juliana Tavares Almeida, Relator Conselheiro Suplente Alexander Andrade Leite.

c) Processo n.º 125.001.655/2011, Obrigação Acessória, RV 039/2015, Recorrente INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE CALÇADOS FASCAR LTDA., Recorrida Subsecretaria da Receita, Representante da Fazenda Procuradora Juliana Tavares Almeida, Relator Conselheiro Suplente Alexander Andrade Leite.

Representação Fazendária na sessão: Procuradora Juliana Tavares Almeida

Brasília, em 10 de agosto de 2015.

CELY M. T. CURADO – GERENTE/GESAP/TARF

SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

SUBSECRETARIA DE VIGILÂNCIA À SAÚDE DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 04, DE 15 DE DEZEMBRO DE 2014. (*)

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

O DIRETOR DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, DA SUBSECRETARIA DE VIGILÂNCIA À SAÚDE, DA SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DO DISTRITO FEDERAL, atendendo ao contido na Portaria SES/DF nº 210, de 16 de outubro de 2014, art.1º, inciso XLV e no uso de suas atribuições contidas no inciso IV, do artigo 32, do Decreto nº 34.213, de 14 de março de 2013: Considerando a Lei Federal nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, que dispõe sobre o dever do Estado de garantir a saúde através da formulação e execução de políticas públicas que visem ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e das prestações de serviços de interesse da saúde, e dá outras providências; Considerando lei federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1.950, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal; Considerando o Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, que dispõe sobre a defesa e a proteção da saúde individual ou coletiva, no tocante a alimentos, desde a sua obtenção até o seu consumo; Considerando a Lei distrital nº 5.321, de 6 de março de 2014, que institui o Código de Saúde do Distrito Federal, especialmente seus artigo 126, delegando à Vigilância Sanitária a competência de elaborar normas para classificação e indicação dos requisitos necessários aos estabelecimentos de produtos alimentícios e congêneres, além da implementação de boas práticas; Considerando a Lei distrital nº 1.671, de 23 de setembro de 1997, que dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem vegetal no Distrito Federal e dá outras providências; Considerando a Lei distrital nº 2.197, de 30 de dezembro de 1998, que dispõe sobre a obrigatoriedade da fiscalização sanitária e análise laboratorial da água engarrafada e comercializada para consumo da população no âmbito do distrito federal; Considerando a Lei distrital nº 2.812, de 30 de outubro de 2001, que obriga os restaurantes self-services e estabelecimentos afins a fixarem a quantidade média de calorias das porções dos alimentos;

Considerando a Lei distrital nº 4.096, de 11 de fevereiro de 2008, que dispõe sobre as normas sanitárias e estabelece tratamento simplificado e diferenciado para a produção, o processamento e a comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal, vegetal e de microorganismo ou fungo no Distrito Federal e dá outras providências; Considerando a Lei distrital nº 4.748, de 2 de fevereiro de 2012, que dispõe sobre a regularização, a organização e o funcionamento das feiras livres e permanentes no distrito federal; Considerando a Resolução da Diretoria Colegiada nº 216, de 21 de fevereiro de 2002, ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação; Considerando a Resolução da Diretoria Colegiada nº 49, de 31 de outubro de 2013, ANVISA, que dispõe sobre a regularização para o exercício de atividade de interesse sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário e dá outras providências; Considerando a Resolução CISA/MA/MS nº 10, de 31 de julho de 1984, que dispõe sobre instruções para conservação nas fases de transporte, comercialização e consumo dos alimentos perecíveis, industrializados ou beneficiados, acondicionados em embalagens; Considerando o disposto nos artigos 233 a 244 da Lei nº 5.321, de 06 de março de 2014, que versa sobre as infrações sanitárias e penalidades aplicáveis no âmbito do Distrito Federal; e Considerando o disposto na Lei Federal nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, que configura as infrações à legislação sanitária e estabelece as sanções respectivas, RESOLVE: Art. 1º Aprovar a Norma Regulamentadora de Boas Práticas para Estabelecimentos Comerciais de Alimentos e para Serviços de Alimentação e o Roteiro de Inspeção, na forma dos Anexos I e II desta Instrução Normativa.

§1º A avaliação do cumprimento do Regulamento Técnico se dará 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 Norma Regulamentadora constitui infração sanitária sujeita às penalidades previstas na Lei distrital nº 5.321, de 06 de março de 2014 e na Lei federal nº 6.437, de 20 de agosto de 1977 e demais disposições aplicáveis.

Art. 3º Esta Instrução Normativa entrará em vigor na data de sua publicação.

MANOEL SILVA NETO

(*) Republicado por ter sido encaminhado com incorreção no original, publicado no DODF nº 31, de 11 de fevereiro de 2015, páginas 90 a 21.

ANEXO I

NORMA REGULAMENTADORA Nº 4/2014 – DIVISA/SVS/SES REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS PARA ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE ALIMENTOS E PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Seção I

Objetivo

Art. 1º Esta Norma tem como objetivo estabelecer os requisitos técnicos 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.

Seção II

Definições

Art. 2º Para efeito desta Norma 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 socioculturais do indivíduo;

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

III - Antissepsia: operação destinada à redução de microrganismos presentes na pele a níveis seguros;

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

V - Área de produção: conjunto de setores onde se processa alimentos que compreende a recepção, o armazenamento de ingredientes e matérias primas, pré-preparo, preparo, cocção, higienização e distribuição;

VI - Autoridade sanitária: servidor público da carreira de Auditor de Atividades Urbanas, especialidade Vigilância Sanitária, investido de competência para fiscalizar, controlar e inspecionar matéria de interesse direto ou indireto para a saúde das pessoas e do meio ambiente; competente para fazer cumprir as leis e regulamentos sanitários na sua demarcação territorial, com livre acesso a todos os locais sujeitos à legislação sanitária, observadas as atribuições de carreira dispostas na Lei Distrital 2.706 de 27 de abril de 2001 e os preceitos constitucionais.

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

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

IX - 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;

X - Controle: utilizado para definir o domínio ou poder de administrar uma condição obtida pelo correto cumprimento dos procedimentos e dos critérios estabelecidos;

XI - 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;

XII - Cozinha industrial: Unidade de Alimentação e Nutrição que prepara e distribui refeições no próprio local, para consumo imediato ou em embalagens tipo marmita, ou, ainda, transportadas para distribuição em outro local. Tais unidades podem ser administradas por meio de gestão direta ou terceirizada, servindo refeições para comunidades específicas em indústrias, empresas, órgãos públicos entre outros.

XIII - Cozinha institucional: Cozinhas que preparam e fornecem alimentação pronta para consumo para comunidades fechadas, como creches, escolas, instituições de longa permanência para idosos, presídios e quartéis, entre outros.

XIV - Cozinha hospitalar: Estabelecimento destinado a preparar refeições para pacientes, podendo servir refeições para acompanhantes e funcionários do hospital. A cozinha deverá possuir o serviço de dietética para preparação de refeições com alteração de consistência e composição destinadas a necessidades dietéticas específicas. As instalações da cozinha poderão ser dentro ou fora do hospital.

XV - Bufê: são estabelecimentos caracterizados pela prestação de serviços de alimentação para eventos. Podem funcionar, circunstancialmente, em instalação provisória desde que com condições estruturais e equipamentos necessários para aplicação das boas práticas de manipulação.

XVI - Desinfecção: operação de redução parcial do número de microrganismos por método físico e ou químico;

XVII - Desinfetante: produto que elimina ou reduz microrganismos de superfícies inanimadas;

XVIII - Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA): doenças causadas pela ingestão de alimentos ou bebidas contaminados com agentes químicos, físicos ou biológicos;

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

XX - Estabelecimento comercial de alimentos: unidades do comércio varejista ou atacadista, cuja atividade predominante seja o armazenamento e ou a exposição de alimentos industrializados, produtos hortifrutigranjeiros, carnes e pescados, podendo inclusive, preparar alimentos, 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, centros de distribuição;

XXI - Fracionamento: operação pela qual o alimento é dividido e acondicionado para distribuição, comercialização e disponibilização ao consumidor;

XXII - Higienização: operação que compreende três etapas, a limpeza, a desinfecção, e o enxágue;

XXIII - Higienização das mãos: operação que compreende a lavagem das mãos com água e

sabonete líquido, seguida do uso de produto antisséptico, secagem com papel toalha ou secador de ar quente;

XXIV - Ingrediente: substância, incluindo 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;

XXV - 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;

XXVI - Lote: é o conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante ou fracionador, em um espaço de tempo determinado, sob condições idênticas;

XXVII - 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;

XXVIII - Manipulador de alimentos: toda pessoa que trabalhe em estabelecimento comercial de alimentos ou em serviço de alimentação, que manipule ingredientes e matérias-primas, embalagens, equipamentos e utensílios utilizados na produção, fracionamento, distribuição, transporte e comercialização de alimentos;

XXIX - Manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações específicas realizadas em estabelecimento comercial de alimentos ou em serviço de alimentação, incluindo 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;

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

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

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

XXXIII - Procedimento Operacional Padronizado (POP): procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas em estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação;

XXXIV - Área de produção: conjunto de setores onde se processa alimentos que compreende a recepção, o armazenamento de ingredientes e matérias primas, pré-preparo, preparo, cocção, higienização e distribuição;

XXXV - Registro: anotação de informações, em planilha ou outro documento, apresentando a data e identificação do funcionário responsável pela operação realizada;

XXXVI - Resíduos: materiais a serem descartados oriundos dos estabelecimentos comerciais de alimentos e dos serviços de alimentação;

XXXVII - Responsável Operacional (RO): proprietário do estabelecimento ou funcionário capacitado que trabalhe no local, acompanhe diariamente o processo de produção e implemente os parâmetros e critérios estabelecidos nesta Norma;

XXXVIII - Responsável Técnico (RT): profissional, legalmente habilitado, responsável pela qualidade e segurança sanitária dos alimentos;

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

XL - 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;

XLI - Rótulo: 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;

XLII - Sanitizante: é um produto que reduz o número de bactérias a níveis seguros;

XLIII - Saneante: substâncias ou formulações destinadas à higienização, desinfecção, desinfestação, desodorização e odorização de ambientes domiciliares, coletivos e ou públicos;

XLIV - Serviços de alimentação: estabelecimentos públicos ou privados cuja atividade é a preparação e a oferta de refeições, entre eles: restaurantes de todo tipo inclusive industriais, lanchonetes, bufês, cozinhas de creches, escolas, asilos, hospitais, entre outros;

XLV - Sobras de alimentos: alimento que não foi distribuído e que foi conservado adequadamente.

XLVI - Restos de alimentos: alimento de consumo imediato que foi exposto, ainda que em balcão expositor quente e refrigerado, ou que não foi conservado adequadamente.

XLVII - Surto: Episódio em que duas ou mais pessoas apresentam um conjunto de sinais e sintomas semelhante após ingerirem alimentos e ou água da mesma origem;

XLVIII - Veículo transportador de alimento: veículo que realiza o transporte de ingredientes, matérias-primas, embalagens e alimentos industrializados ou manipulados, prontos ou não para o consumo;

XLIX - Certificado de Vistoria de Veículo - CVV - certificado emitido pelo órgão de vigilância sanitária, que autoriza o transporte de alimentos e outros produtos de interesse à saúde.

CAPÍTULO II

HIGIENE E SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS, RESPONSABILIDADE TÉCNICA E CAPACITAÇÃO DE PESSOAL

Seção I

Controle de saúde dos funcionários

Art. 3º A saúde do manipulador de alimentos deve ser comprovada por meio de atestados médicos originais ou suas cópias, que devem permanecer no estabelecimento à disposição da autoridade sanitária.

§ 1º A periodicidade dos exames médicos e laboratoriais deve ser anual, mas poderá ser reduzida a critério do médico responsável da empresa. A depender das ocorrências endêmicas de certas doenças, a periodicidade deverá obedecer a outras exigências dos órgãos de saúde responsáveis.

§ 2º 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. O PCMSO e o Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) podem também ser exigidos pela Autoridade Sanitária.

Art. 4º Não devem manipular alimentos os funcionários que apresentam patologias ou lesões de pele, mucosas e unhas, feridas ou cortes nas mãos e braços, infecções oculares, pulmonares ou orofaríngeas e infecções/infestações gastrintestinais agudas ou crônicas.

Parágrafo único. 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, uniformes e equipamentos de proteção individual

Art. 5º Os manipuladores de alimentos devem cumprir uma rotina de higiene que inclui: banho diário; barba e bigode raspados; unhas curtas, limpas, sem esmalte ou base;

Parágrafo único. É vedada a utilização de adornos, como: colares, amuletos, pulseiras, fitas, brincos, unhas e cílios postiços, piercing em áreas expostas, relógio, anéis e alianças.

Art. 6º O manipulador de alimentos não deve, durante suas atividades, falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar, cuspir sobre os alimentos, equipamentos e utensílios; mascar goma, palito de 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; usar utensílios e equipamentos sujos; manipular dinheiro e praticar outros atos que possam contaminar o alimento.

Art. 7º Os funcionários devem higienizar as mãos 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; manusear dinheiro, antes de usar utensílios higienizados, antes de colocar luvas descartáveis e sempre que necessário.

Art. 8º A higienização das mãos deve ser realizada em pias exclusivas para este fim, instaladas estrategicamente na linha de produção e nos lavatórios dos banheiros e vestiários.

§ 1º A higienização de mãos deve obedecer às seguintes instruções: 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, descartando-se o papel em coletor acionado sem contato manual;

§ 2º Os produtos de higiene com ação antisséptica devem ser aprovados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) para antisepsia de mãos;

§ 3º Cartazes sobre o procedimento correto da higienização das mãos devem ser afixados junto às pias. Cartazes e murais devem ser mantidos limpos.

Art. 9º Os manipuladores de alimentos devem utilizar uniformes bem conservados, limpos e de cor clara; toucas, bonés, gorros que protejam totalmente os cabelos; sapatos fechados, antiderrapantes, em boas condições de higiene e conservação; botas de borracha, para a higienização do estabelecimento ou quando necessário.

§ 1º Os uniformes devem ser trocados diariamente e utilizados somente nas dependências internas do estabelecimento;

§ 2º É vedado o uso de panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme;

§ 3º O uso de avental plástico deve ser restrito às atividades de higienização e não deve ser utilizado próximo à fonte de calor;

§ 4º Nenhuma peça do uniforme deve ser lavada dentro da área de produção.

Art. 10. O estabelecimento deve dispor, em local de fácil acesso, de equipamentos de proteção individual (EPI), em número suficiente e tamanhos adequados, considerando-se o quadro de funcionários e visitantes e as atividades desenvolvidas no local.

Parágrafo único. É obrigatório o uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), tais como japona ou jaqueta térmica com capuz, luvas e botas impermeáveis para trabalhos em câmaras frias, ou para trabalhos que frequentemente alternem ambientes quentes e frios, ou quando necessário.

Art. 11. As luvas utilizadas pelos manipuladores de alimentos devem estar limpas e íntegras, ser apropriadas à atividade desenvolvida, com higienização prévia das mãos.

§ 1º As luvas descartáveis podem ser utilizadas em substituição ao uso de utensílios para manipular alimentos prontos para consumo e frutas e hortaliças já higienizadas;

§ 2º As luvas descartáveis não devem ser utilizadas em procedimento que envolva calor, como cozimento e fritura e também, quando se usam máquinas de moagem, tritura, mistura ou outros equipamentos que acarretem riscos de acidentes;

§ 3º As luvas descartáveis devem ser trocadas e descartadas sempre que houver interrupção do procedimento, ou quando produtos e superfícies não higienizados forem tocados com as mesmas luvas, para evitar contaminação cruzada;

§ 4º As luvas de malha de aço devem ser utilizadas durante o corte e desossa de carnes;

§ 5º Luvas térmicas devem ser utilizadas em situações de calor intenso, como cozimento em fornos;

§ 6º A luva nitrílica (borracha) de cano longo é obrigatória para manipulação de saneantes utilizados na higienização do ambiente, equipamentos, utensílios, contentores de lixo e sanitários e para coleta e transporte de lixo.

Seção III

Responsabilidade Técnica, Responsabilidade Operacional e Capacitação de Pessoal

Art. 12. O responsável pelas atividades abrangidas nesta Norma deve ser um funcionário designado ou proprietário, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal de Responsável Técnico de nível superior.

Art. 13. Nos estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação aos quais não se exija um Responsável Técnico de nível superior, a responsabilidade pela elaboração, implantação e manutenção de Boas Práticas poderá estar a cargo de Responsável Técnico de nível médio capacitado.

§ 1º O Responsável Técnico deve ter capacitação em Boas Práticas oferecida por instituição de ensino e qualificação profissional ou consultor com formação específica, cujo conteúdo programático mínimo deve abordar os seguintes temas:

I - doenças transmitidas por alimentos;

II - higiene e saúde dos funcionários;

III - qualidade da água;

IV - controle integrado de pragas e vetores urbanos;

V - qualidade sanitária na manipulação de alimentos e nas demais etapas da produção;

VI - Procedimentos Operacionais Padronizados.

§ 2º A capacitação a que se refere o parágrafo anterior deve ser comprovada por meio documental.

Art. 14. O responsável deve ter autoridade e competência para:

I - supervisionar a aplicação do manual de Boas Práticas de manipulação e dos Procedimentos Operacionais Padronizados específicos para o estabelecimento;

II - acompanhar as inspeções realizadas pela autoridade sanitária e prestação de informações necessárias sobre o processo de produção;

III - notificar o órgão de vigilância epidemiológica sobre a ocorrência de surtos.

Art. 15. Os estabelecimentos abrangidos por esta Norma devem dispor um programa de capacitação continuada 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, periodicamente ou sempre que necessário.

Seção IV

Visitantes

Art. 16. Pessoas que não fazem parte da equipe de funcionários da área de alimentos são consideradas visitantes e devem cumprir os requisitos de higiene e saúde estabelecidos para os funcionários. Parágrafo único. 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 utilizar rede ou gorro para proteção dos cabelos, e quando necessário, com botas ou protetores para os pés e avental fornecidos pela empresa.

CAPÍTULO III

QUALIDADE SANITÁRIA DA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

Seção I

Recepção e controle de mercadorias

Art. 17. Os entregadores de matérias-primas, ingredientes, embalagens, alimentos industrializados ou prontos para consumo devem se apresentar em condições adequadas de higiene.

Art. 18. A recepção de mercadorias deve ocorrer em área exclusiva para este fim, protegida de chuva, sol, poeira e livre de materiais ou equipamentos inservíveis.

Art. 19. As embalagens de matérias-primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo devem estar limpas e íntegras.

Art. 20. Os dizeres de rotulagem dos produtos devem ser conferidos.

Art. 21. No ato do recebimento de matérias primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo devem ser realizadas avaliações quantitativas, qualitativas e sensoriais (cor, odor, aroma, aparência, textura, consistência), de acordo com os padrões de identidade e qualidade definidos.

Art. 22. No ato do recebimento de matérias primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo, as temperaturas dos produtos que requeiram condições especiais de

conservação devem ser conferidas e registradas em planilhas próprias.

§ 1º Os produtos congelados devem ser recepcionados à temperatura de -12°C (doze graus Celsius negativos) ou inferior, ou conforme recomendação do fabricante;

§ 2º Os pescados refrigerados devem ser recepcionados a temperaturas entre 0 e 4°C (entre zero e quatro graus Celsius) ou conforme recomendação do estabelecimento produtor.

§ 3º As carnes refrigeradas devem ser recepcionadas a temperaturas entre 0 e 7°C (entre zero e sete graus Celsius) ou conforme recomendação do frigorífico produtor.

§ 4º Os demais produtos refrigerados devem ser recepcionados a temperaturas entre 0 e 10°C (entre zero e dez graus Celsius) ou conforme recomendação do fabricante.

Seção II

Armazenamento de produtos

Art. 23. As matérias-primas, os ingredientes, as embalagens e outros produtos devem ser armazenados em local limpo, organizado, ventilado, protegido da luz solar direta, livre de entulho ou material tóxico, e de acordo com as características do alimento e as recomendações do produtor. Parágrafo único. Os alimentos devem ser armazenados separadamente dos materiais de limpeza, embalagens e descartáveis.

Art. 24. Os peixes salgados e secos e outros alimentos processados acondicionados em embalagens de madeira, provenientes diretamente do fabricante ou produtor, devem ser armazenados em separado dos demais produtos.

§ 1º Ficam vetados outros tipos de caixa de madeira nas áreas de armazenamento;

§ 2º Caixas de papelão podem permanecer sob refrigeração ou congelamento desde que armazenadas em local delimitado, ou em equipamento exclusivo para este fim e não devem apresentar sinais de umidade ou bolores.

Art. 25. 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.

§ 1º. Os paletes, prateleiras ou estrados devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável, e manter distâncias de 30 cm do piso, do forro e das paredes, para garantir adequada ventilação e higienização do local;

§ 2º. As distâncias previstas no Parágrafo anterior podem ser reduzidas a critério da autoridade sanitária, desde que garantidas as condições de higiene e de ventilação do local.

Art. 26. Os produtos reprovados na recepção, com prazo de validade expirado ou destinados à devolução ao fornecedor devem ser identificados e segregados em local apropriado.

Parágrafo único. Os produtos com prazo de validade expirado ou com embalagens danificadas devem ser diariamente retirados das áreas de armazenamento, produção e exposição à venda.

Art. 27. Matérias primas e ingredientes fracionados ou transferidos de suas embalagens originais devem ser acondicionados em recipientes adequados, identificados com etiquetas contendo as seguintes informações do rótulo original: nome do fornecedor ou do fabricante, nome e marca do produto, modo de conservação, prazo de validade após abertura da embalagem original e data de transferência e ou fracionamento.

§ 1º O prazo de validade do produto após abertura da embalagem original, quando não informado pelo fabricante, deverá atender ao disposto no artigo 32;

§ 2º Os equipamentos, utensílios e recipientes utilizados na manipulação dos produtos mencionados no caput devem ser higienizados a cada operação.

Art. 28. Alimentos preparados crus, manipulados, parcialmente cozidos, ou prontos para o consumo, devem ser armazenados sob refrigeração ou congelamento, de acordo com o que determina o artigo 32, protegidos e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade.

Art. 29. Alimentos destinados à refrigeração devem ser acondicionados em volumes que permitam adequado resfriamento do centro geométrico do produto.

Parágrafo único. Quando for necessário utilizar o mesmo refrigerador ou câmara fria, alimentos prontos ao consumo devem estar dispostos nas prateleiras superiores; alimentos pré-preparados nas prateleiras do meio e produtos crus nas prateleiras inferiores, todos separados entre si. O equipamento de refrigeração deve estar regulado para o alimento que necessitar da temperatura mais baixa.

Art. 30. Produtos crus, ou minimamente processados que exalem odor, exsudem ou gotejem devem ser armazenados em equipamentos diferentes dos produtos termicamente processados.

Parágrafo único. Alimentos não devem ser estocados sob condensadores e evaporadores das câmaras frigoríficas.

Art. 31. Os equipamentos de refrigeração e freezers devem ser dotados de termômetros, apresentar-se em bom estado de conservação e higiene e adequados quanto ao volume de produto armazenado.

Art. 32. As temperaturas de armazenamento de produtos sob congelamento e sob refrigeração e respectivas validades após descongelamento, mudanças de temperatura de armazenamento ou abertura da embalagem devem obedecer às recomendações dos fabricantes indicadas nos rótulos.

§ 1º. Na ausência destas informações e para alimentos preparados no estabelecimento devem ser observadas as temperaturas e prazos de validade a seguir:

I - Produtos Congelados:

- a) entre -5°C e 0°C (entre 5 graus Celsius negativos e zero grau Celsius), com prazo de validade de até 10 dias;
- b) entre -10°C e -6°C (entre 10 graus Celsius negativos e seis graus Celsius negativos), com prazo de validade de até 20 dias;
- c) entre -18°C e -11°C (entre dezoito graus Celsius negativos e onze graus Celsius negativos), com prazo de validade de até 30 dias;
- d) inferior a -18°C (inferior a dezoito graus Celsius negativos), com prazo de validade de até 90 dias.

II - Produtos Resfriados:

- a) pescados e seus produtos manipulados crus até 2°C (dois graus Celsius), com prazo de validade de até 3 (três) dias;
- b) pescados pós-cozimento até 2°C (dois graus Celsius), com prazo de validade de 1 (um) dia;
- c) alimentos pós-cozimento, exceto pescados, até 4°C (quatro graus Celsius), com prazo de validade de até 3 (três) dias;
- d) carnes bovina e suína, aves, entre outras, e seus produtos manipulados crus até 4°C (quatro graus Celsius), com prazo de validade de até 3 (três) dias;
- e) espetos mistos, bife a rolê, carnes empanadas cruas e preparações com carne moída até 4°C (quatro graus Celsius), com prazo de validade de até 2 (dois) dias;
- f) embutidos fatiados, picados ou moídos até 4°C (quatro graus Celsius), com prazo de validade de 3 (três) dias;
- g) maionese e misturas de maionese com outros alimentos até 4°C (quatro graus Celsius), com prazo de validade de 2 (dois) dias;
- h) sobremesas e outras preparações com laticínios até 4°C (quatro graus Celsius), com prazo de validade de 3 (três) dias;
- i) demais alimentos preparados até 4°C (quatro graus Celsius), com prazo de validade de 3 (três) dias;
- j) produtos de panificação e confeitaria com coberturas e recheios, prontos para o consumo até 5°C (cinco graus Celsius), com prazo de validade de 5 (cinco) dias;
- k) frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados; sucos e polpas de frutas até 5°C (cinco graus Celsius), com prazo de validade de 3 (três) dias;
- l) leite e derivados até 7°C (sete graus Celsius), com prazo de validade de 5 (cinco) dias;

§ 2º A critério da autoridade sanitária, outras combinações de tempo e temperatura distintas das estabelecidas no parágrafo anterior podem ser utilizadas mediante apresentação de documentos comprobatórios da validação do processo, desde que garantida a qualidade sanitária dos alimentos.

§ 3º No caso de abertura de embalagens, descongelamentos e fracionamentos, os parâmetros de validade estipulados nesse artigo não podem ser ampliados em relação aos prazos originais estipulados pelo fabricante.

§ 4º No processo de resfriamento de um alimento preparado, a temperatura deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, deve ser mantido sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelado a temperatura inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

Seção III

Exposição à venda

Art. 33. Os alimentos expostos à venda devem estar adequadamente protegidos contra poeira, insetos e outras pragas urbanas permanecendo distantes de saneantes, cosméticos, produtos de higiene e demais produtos tóxicos.

§ 1º As embalagens dos alimentos expostos à venda não devem apresentar sujidades, nem estar rasgadas, furadas, estufadas; as latas não podem estar amassadas ou com ferrugem.

§ 2º Deve haver um procedimento de monitoramento e retirada diária da área de exposição à venda dos produtos com prazo de validade expirados ou produtos com embalagens danificadas.

§ 3º É proibido expor a venda ovos com a casca rachada.

Art. 34. Os alimentos industrializados, quando embalados na ausência dos consumidores, devem apresentar as informações de rotulagem de acordo com a legislação vigente tais como: 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.

Art. 35. Os produtos preparados ou fracionados e embalados na presença do consumidor têm as seguintes informações no mínimo: nome do produto, quantidade, ingredientes, validade.

Art. 36. Os utensílios destinados ao autoatendimento devem evitar o contato direto do consumidor com os produtos prontos para o consumo.

Parágrafo único. O local de venda deverá dispor de cartazes de orientação aos consumidores sobre a correta utilização do serviço de autoatendimento.

Art. 37. Os alimentos perecíveis devem ser expostos à venda respeitando as condições de temperatura e prazo de validade recomendados pelo fabricante ou o disposto no Art. 32.

Art. 38. As temperaturas de alimentos refrigerados e congelados expostos à venda deverão ser monitoradas. Os balcões refrigerados, ilhas ou gôndolas de exposição deverão ser dotados de termômetro, estar limpos e em perfeitas condições de funcionamento.

Parágrafo único. As mercadorias não devem obstruir a entrada do ar frio e a capacidade volumétrica dos equipamentos de refrigeração e congelamento deverá ser respeitada, com a finalidade de manter a temperatura adequada de armazenamento dos gêneros a que se destinam.

Art. 39. Os balcões refrigerados expositores de carnes nos açougues, devem estar organizados sem misturar tipos (bovina, suína, aves, etc.) de carnes, evitando contaminação cruzada. As carnes não poderão ser penduradas acima de outros produtos alimentícios, a fim de impedir o gotejamento de sangue e outros exsudatos.

Art. 40. A exposição à venda de pescados deve ser conforme segue:

§ 1º Pescados frescos (inteiros, com ou sem vísceras) deverão ser expostos em temperatura máxima de 4°C (quatro graus Celsius), preferencialmente até 2,5°C (dois e meio graus Celsius), com, no mínimo, 70% da superfície submersa em gelo confeccionado com água potável;

§ 2º Pescados resfriados deverão ser expostos a temperaturas entre 0°C e 3°C (zero grau Celsius e três graus Celsius);

§ 3º Pescados secos e salgados/secos comercializados nas mesmas condições em que foram recebidos do fabricante ou somente fracionados poderão ser expostos à venda em temperatura ambiente, caso não haja recomendação divergente por parte do fabricante e desde que livres da possibilidade de contato com pragas e/ou sujidades;

§ 4º Pescados secos e salgados/secos manipulados na ausência do consumidor no estabelecimento comercial (em posta, filetados, desfiados) somente poderão ser expostos à venda embalados, identificados e em temperatura máxima de 4°C (quatro graus Celsius).

Art. 41. Para exposição à venda dos alimentos não perecíveis e bebidas envasadas, deverão ser observadas as regras de armazenamento, referentes à distância do chão, limites para empilhamento de volumes, higiene do ambiente, separação entre alimentos e produtos de higiene, entre outras. Não expor produtos alimentícios e bebidas envasadas diretamente à irradiação solar.

Seção IV

Pré-preparo dos alimentos

Art. 42. A manipulação deverá ocorrer com fluxo linear, sem cruzamento de atividades. A área destinada à seleção, limpeza e lavagem deve ser isolada da área de preparo final, por barreira física ou técnica.

Art. 43. As áreas de pré-preparo e preparo de alimentos não devem conter caixas de madeira ou papelão.

Art. 44. Os uniformes e panos de limpeza devem ser lavados fora da área de produção.

Art. 45. Embalagens impermeáveis originais devem ser lavadas antes da abertura.

Art. 46. Na área de pré-preparo, não é permitido o contato entre os alimentos crus, semipreparados e prontos para consumo.

Art. 47. Produtos perecíveis podem permanecer à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário à manipulação.

§ 1º O tempo máximo de preparo desses produtos em temperatura ambiente não deve exceder 30 minutos por lote ou duas horas em área climatizada.

§ 2º A climatização deverá manter o ambiente entre 12°C e 18°C (entre doze graus Celsius e dezoito graus Celsius).

Art. 48. É proibido descongelar alimentos em temperatura ambiente, ou imerso em água ou sob água corrente.

§ 1º O descongelamento lento deve ser efetuado sob refrigeração, em temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius). Após o descongelamento, o produto não deve ser recongelado.

§ 2º O descongelamento rápido pode ser feito em forno de microondas, em caso de uso imediato.

Art. 49. Para dessalgar carnes e pescados devem ser seguidas as recomendações do fabricante, ou utilizar-se água potável sob refrigeração até 5°C (cinco graus Celsius), ou em água sob fervura.

Art. 50. A higienização de hortifrutícolas deve ser feita em local apropriado, com água potável e produtos desinfetantes para uso em alimentos e deve atender as instruções recomendadas pelo fabricante.

§ 1º A higienização compreende três etapas: lavagem para remoção mecânica de partes deterioradas e de sujidades sob água corrente potável, seguida de desinfecção ou sanitização por imersão em solução desinfetante ou sanitizante e enxágue com água potável.

§ 2º Devem ser afixadas instruções facilmente visíveis e compreensíveis sobre o correto procedimento de higienização de hortifrutícolas, no local onde ocorre esse procedimento.

Seção V

Preparo dos alimentos

Art. 51. Durante a cocção, os alimentos devem atingir no mínimo 65°C por 15 min (sessenta graus Celsius por 15 minutos), 70°C por 02 min (setenta graus Celsius por 02 minutos) em todas as suas partes ou 74°C (setenta e quatro graus Celsius) no 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. 52. A cocção por fritura deve atender aos seguintes requisitos:

I - os óleos e gorduras utilizados nas frituras não devem ser aquecidos a mais de 180°C (cento e oitenta graus Celsius);

II - o teor de compostos polares deve ser inferior a 25%;

III - o óleo deve ser descartado quando se observar formação de espuma e fumaça durante a fritura, escurecimento intenso da coloração do óleo e do alimento e percepção de odor e sabor não característicos;

IV - para ser reutilizado, o óleo deve ser filtrado em filtros próprios para retirada de resíduos provenientes da fritura dos alimentos; em intervalos de uso, o óleo deve ser armazenado em recipientes tampados e protegidos da luz. Se o intervalo entre usos for longo, além de tampado, o óleo deve ser armazenado em geladeira;

V - o óleo não pode ser descartado na rede de esgoto tampouco na rede de águas pluviais, devendo ser recolhido ou destinado para reciclagem, acondicionados em recipientes rígidos, fechados, armazenados fora da área de produção.

Art. 53. A qualidade sanitária de preparações à base de ovos deve ser garantida com os seguintes procedimentos:

I - buscar certificação da qualidade dos seus fornecedores de ovos;

II - Utilizar métodos de cocção que minimizem ou eliminem o risco de contaminação;

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

IV - armazenar os ovos, preferencialmente, refrigerados;

V - os ovos devem ser lavados apenas imediatamente antes da sua utilização;

VI - é proibido utilizar ovos com a casca rachada ou suja.

Art. 54. O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana.

Parágrafo único. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até 2 (duas) horas. Em seguida, deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

Seção VI

Distribuição de alimentos preparados

Art. 55. Os alimentos expostos para o consumo imediato devem estar protegidos contra poeira, 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. 56. Os alimentos expostos para o consumo imediato devem obedecer aos critérios de tempo e temperaturas, apresentados a seguir:

§ 1º Os alimentos quentes expostos para o consumo imediato devem ser mantidos a temperatura de, no mínimo, 60°C (sessenta graus Celsius) pelo tempo máximo de 6 (seis) horas;

§ 2º Nos casos em que os alimentos não possam ser mantidos a 60°C (sessenta graus Celsius), deverão ser mantidos resfriados abaixo de 5°C (cinco graus Celsius) podendo ser aquecidos em presença do cliente;

§ 3º Os alimentos frios expostos para o consumo imediato devem ser mantidos à temperatura de até 10°C (dez graus Celsius) pelo tempo máximo de 4 (quatro) horas;

§ 4º Os alimentos que não observarem esses critérios devem ser descartados.

Art. 57. A água do balcão térmico deve ser trocada diariamente e mantida a temperaturas entre 80°C e 90°C (oitenta e noventa graus Celsius), devendo ser aferida durante o tempo de distribuição.

Art. 58. O recebimento de dinheiro, cartões ou outros deve ocorrer em área específica e os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos.

Art. 59. Sobras de alimentos, quando quentes e mantidas acima de 60°C, somente estarão próprias para consumo (reaproveitamento ou doação) até seis horas após o final da cocção, desde que garantidas também as demais condições de transporte, armazenamento, etc, de acordo com o que determina essa Norma.

Parágrafo único. É proibido doar ou reaproveitar para consumo humano restos de alimentos, independente da forma de conservação.

Seção VII

Guarda de Amostras

Art. 60. Cozinhas industriais, cozinhas institucionais, restaurantes comunitários, cozinhas hospitalares, restaurantes comerciais de autosserviço e bufês devem guardar amostras de pratos prontos elaborados com a finalidade de auxiliar a esclarecer a ocorrência de doenças transmitidas por alimento.

Parágrafo único. 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 - proceder à higienização das mãos;

II - 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;

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 - utilizar uma embalagem para cada tipo de preparação;

VI - retirar o ar, se possível, e fechar a embalagem;

VII - guardar por 72 (setenta e duas) horas, observando as temperaturas a seguir:

a) alimentos que foram distribuídos sob refrigeração devem ser guardados no máximo a 4°C (quatro graus Celsius);

b) alimentos que foram distribuídos quentes devem ser guardados sob congelamento a -18°C (dezoito graus Celsius negativos);

c) alimentos líquidos sempre devem ser guardados sob refrigeração a 4°C (quatro graus Celsius).

Seção VIII

Transporte de Alimentos

Art. 61. 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 Lei Distrital 5.321/2014 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. 62. 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. 63. 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.

Art. 64. 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, esses devem estar separados e protegidos sobre prateleiras, estrados ou paletes e, 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. 65. 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. 66. 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. 67. 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.

Parágrafo único. As caixas térmicas devem estar em perfeito estado de conservação e higiene.

Art. 68. 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. 69. 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. 32.

CAPÍTULO IV

HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES E DO AMBIENTE

Art. 70. As instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas e bom estado de conservação.

§ 1º São etapas obrigatórias do procedimento de higienização:

- a) remoção de sujidades; lavagem com água e sabão ou detergente;
 - b) enxágüe;
 - c) desinfecção química seguida de enxague final, ou desinfecção física pelo emprego de vapor.
- § 2º A higienização dos equipamentos e utensílios deve ocorrer, preferencialmente, em área própria, com periodicidade de acordo com o estabelecido nos Procedimentos Operacionais Padronizados;

§ 3º 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;

§ 4º 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. 71. É proibido:

- I - varrer a seco;
- II - fazer uso de panos não descartáveis para secar utensílios, equipamentos e superfícies que entrem em contato com o alimento;
- III - reaproveitar vasilhames de produtos alimentícios para envasar produtos de limpeza, bem como, vasilhames de produtos de limpeza para armazenar alimentos;
- IV - manter animais no estabelecimento;
- V - escoar a água residual da higienização ambiental para a via pública;
- VI - lavar panos de limpeza e uniformes na área de manipulação.

Art. 72. 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 regularizados pela ANVISA, com dizeres de rotulagem informando, entre outros:

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

Art. 73. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários capacitados, utilizando equipamentos de proteção individual adequados e obedecendo as instruções de uso e de segurança recomendadas pelo fabricante dos produtos.

Parágrafo único. 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.

CAPÍTULO V SUPORTE OPERACIONAL

Seção I

Abastecimento de água

Art. 74. A água utilizada para o consumo direto e preparo dos alimentos deve ser proveniente de abastecimento público.

§ 1º Excepcionalmente, será permitida a utilização de soluções alternativas, como água de poço, mina e outras fontes, ou água potável transportada em caminhão pipa, desde que atenda a legislação vigente. A água deve ser tratada e a qualidade controlada por análise laboratorial.

§ 2º As empresas operadoras do sistema alternativo (a concessionária da água e a transportadora) devem possuir cadastro junto ao órgão competente. Os documentos de concessão da exploração do poço e os laudos laboratoriais devem estar à disposição da autoridade sanitária, sempre que solicitado.

§ 3º 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. 75. É obrigatória a existência de reservatório de água potável tampado e de fácil higienização, cuja superfície interna deve ser atóxica, lisa, resistente, impermeável, livre de descascamentos, rachaduras, infiltrações e vazamentos.

§ 1º A higienização do reservatório deve ser realizada a cada 6 (seis) meses ou na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água, tais como queda de animais, sujeira, enchentes, entre outros.

§ 2º A manutenção e higienização do reservatório deverão ser atestadas, por meio de documento registrando as condições em que se encontra, preferencialmente, emitido por empresa especializada. Caso tais procedimentos não sejam realizados por empresa, deve existir POP específico para higienização de reservatório e funcionário capacitado a realizá-los.

Art. 76. 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 higiênico-sanitárias.

Art. 77. 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. 78. 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 pelo órgão competente.

Art. 79. Os despejos das pias da área de produção devem passar por uma caixa de gordura instalada fora da área de manipulação e armazenamento e deve ser limpa periodicamente.

Parágrafo único. Os detritos e a gordura retirados da caixa de gordura devem ser acondicionados em sacos plásticos e colocados no lixo.

Seção III

Materiais Recicláveis e resíduos sólidos

Art. 80. Materiais recicláveis e resíduos sólidos, considerados lixo, devem ser separados e removidos, quantas vezes for necessário, para um local exclusivo, em condições de higiene, revestido de material de fácil limpeza e protegido contra intempéries, animais, vetores e pragas urbanas. Parágrafo único. Os coletores devem ser independentes para depósito de resíduos secos e orgânicos, dotados de tampas e de fácil limpeza.

Art. 81. Nas áreas de produção de alimentos, o lixo deve ser depositado em recipientes com tampas acionadas por pedal, sem contato manual, com limite de dois terços da capacidade dos recipientes. Parágrafo único. O lixo não deve sair da cozinha pelo mesmo local onde entram as matérias primas e na impossibilidade, determinar horários diferentes para cada atividade.

Seção IV

Abastecimento de gás

Art. 82. 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. 83. Devem ser implantados procedimentos de Boas Práticas de modo a prevenir a presença de vetores e pragas urbanas, tais como insetos, roedores, aves e outros.

§ 1º As instalações devem ser dotadas de elementos de proteção com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas como: ralos sifonados com tampa escamoteável, aberturas teladas, cortina de ar (opcional), portas e janelas ajustadas aos batentes, instalações elétricas vedadas, entre outros.

§ 2º Todos os ambientes devem estar livres de vetores e pragas urbanas e/ou indícios de sua presença. Art. 84. A aplicação de produtos desinfestantes deve ser realizada quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes.

§ 1º Deve ser efetuada de modo a evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios, inclusive suspendendo as atividades do estabelecimento – conforme a necessidade -de maneira a garantir a segurança dos operadores, dos consumidores e do meio ambiente.

§ 2º 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.

§ 3º A empresa especializada deve fornecer ao cliente o comprovante de execução de serviço contendo, no mínimo, as seguintes informações:

- I - nome do cliente;
 - II - endereço do imóvel;
 - III - praga(s) alvo;
 - IV - data de execução dos serviços;
 - V - prazo de assistência técnica, escrito por extenso, dos serviços por praga(s) alvo;
 - VI - grupo(s) químico(s) do(s) produto(s) utilizado(s);
 - VII - nome e concentração de uso do(s) produto(s) utilizado(s);
 - VIII - orientações pertinentes ao serviço executado;
 - IX - nome do responsável técnico com o número do seu registro no conselho profissional correspondente;
 - X - número do telefone do Centro de Informação Toxicológica; e
 - XI - identificação da empresa especializada prestadora do serviço com: razão social, nome fantasia, endereço, telefone e número da licença sanitária com seu respectivo prazo de validade.
- Art. 85. Quando a aplicação ocorrer em prédios de uso coletivo, comercial ou de serviços, a empresa especializada deverá afixar cartazes informando a realização da desinfestação, com a data da aplicação, o nome do produto, grupo químico, telefone do Centro de Informação Toxicológica e número da licença sanitária da empresa responsável pelo procedimento.

CAPÍTULO VI

QUALIDADE SANITÁRIA DAS EDIFICAÇÕES E DAS INSTALAÇÕES

Seção I

Localização

Art. 86. A Área externa deve ser mantida livre de focos de insalubridade, como lixo, objetos em desuso, animais, poeira, água estagnada, vetores e pragas urbanas.

Parágrafo único. O acesso à área de produção deve ser direto e independente, não comum à habitação e outros usos, restringindo o trânsito de pessoas não essenciais ao serviço.

Seção II

Instalações

Art. 87. 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 higienização e manutenção, por meio de fluxos contínuos, sem cruzamento de etapas e linhas do processo produtivo.

§ 1º Se não houver áreas separadas para as várias atividades, minimamente, devem existir locais específicos para o pré-preparo e para o preparo dos alimentos.

§ 2º Se a área física não permitir esta separação, todas as operações de pré-preparo devem ser realizadas em momentos diferentes das operações de preparo, entre elas, é obrigatório a higienização dos equipamentos, utensílios, recipientes, bancadas e superfícies.

§ 3º As áreas de panificação e confeitaria devem ser separadas das demais áreas de preparo por barreira física e/ou técnica.

§ 4º O retorno de utensílios sujos não deve oferecer risco de contaminação aos utensílios limpos nem aos alimentos.

Art. 88. 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.

Art. 89. Reformas devem ser executadas fora do horário de manipulação dos alimentos, avaliando-se os riscos, de acordo com a extensão e o local da intervenção, suspendendo as atividades até a conclusão da obra a critério da autoridade sanitária.

Art. 90. 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 tamanho compatível com o procedimento, evitando contato das mãos com as bordas da cuba e com a torneira; 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.

§ 1º A utilização de panos para secagem das mãos e utensílios é proibida.

§ 2º Os estabelecimentos onde haja consumo imediato devem possuir lavatórios, de fácil acesso para os comensais, providos de papel toalha ou secador, dispensador de sabonete líquido e coletor de papel acionado sem contato manual.

Art. 91. Deve haver local exclusivo para a higienização de material de limpeza, tais como baldes, vassouras, pano de chão, entre outros, separado da área de preparo de alimentos.

Seção III

Equipamentos, utensílios e móveis

Art. 92. 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.

Parágrafo único. É proibido o uso de quaisquer equipamentos, móveis e utensílios de madeira. As superfícies de contato com alimentos devem ser íntegras, mantidas em bom estado de conservação e permitir adequada higienização.

Art. 93. Os utensílios utilizados devem ser mantidos conservados, sem pontos escuros e/ou amassamentos e higienizados a cada uso.

Parágrafo único. Quando houver o uso de sacos/mangas de confeiteiro, eles devem ser descartáveis.

Art. 94. As geladeiras e os freezers devem ser mantidos em bom estado de conservação, limpos e organizados e sem acúmulo excessivo de gelo.

Art. 95. 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. 96. Locais com grande volume de corte de carnes, desossa e/ou uso de máquinas do tipo serra fita devem disponibilizar equipamentos de proteção adequados para tais atividades, como luvas de malha de aço.

Art. 97. As câmaras frigoríficas devem apresentar as seguintes características:

I – vedação total na porta;

II - revestimento com material lavável, impermeável e resistente;

III - termômetro de fácil leitura e calibrado, com visor instalado no lado externo da câmara;

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

Art. 98. O piso deve ser constituído de material liso, antiderrapante, resistente, impermeável, lavável, íntegro, sem trincas, vazamentos ou infiltrações. Deve ter inclinação em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada.

§ 1º 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.

§ 2º Quando da existência de grelhas, essas devem estar bem ajustadas, de modo a prevenir acidentes por queda.

Seção V

Paredes, tetos e forros

Art. 99. As paredes e divisórias devem ser sólidas, de cor clara, com acabamento liso e impermeável, não sendo permitidas divisórias ocas ou de material poroso, tal como o compensado.

Art. 100. Tetos e forros não devem transmitir contaminantes aos alimentos. Os acabamentos de tetos e forros devem ser lisos, de cor clara, de material não inflamável e impermeável. Devem ser livres de goteiras, vazamentos, umidade, trincas, rachaduras, bolores, infiltrações, descascamento, entre outros.

Seção VI

Portas e Janelas

Art. 101. 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. 102. 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. 103. A iluminação deve ser uniforme, com quantidade de lux compatível com o tipo de atividade, sem ofuscamento e não deve alterar as características sensoriais dos alimentos. Nas áreas de manipulação e consumação as lâmpadas e luminárias devem estar protegidas contra quedas acidentais ou explosão.

Art. 104. As instalações elétricas devem ser preferencialmente embutidas e, quando externas, devem estar protegidas por tubulações, desde que permitam a higienização e manutenção do ambiente.

Seção VIII

Ventilação e Climatização

Art. 105. O sistema de ventilação deve garantir o conforto térmico (entre 23°C e 26°C nas áreas de manipulação), a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores, dentre outros.

Art. 106. A circulação de ar poderá ser feita através de ar insuflado filtrado ou através de exaustão.

§ 1º O fluxo de ar deve ser direcionado para fora das áreas limpas.

§ 2º Os exaustores devem possuir telas milimétricas removíveis na saída da tubulação para impedir a entrada de vetores e pragas urbanas.

§ 3º Os equipamentos e filtros devem sofrer manutenção e higienização periodicamente - conforme normas específicas - devidamente comprovadas.

Art. 107. 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. 108. Os vestiários dos funcionários e os banheiros para o público geral não devem se comunicar diretamente com as áreas de armazenamento, manipulação, distribuição e consumo de alimentos. Devem ser separados por gênero e as portas externas devem ser dotadas de fechamento automático.

§ 1º As instalações sanitárias devem dispor de vaso sanitário sifonado com assento, 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.

§ 2º Os vestiários devem possuir armários individuais para pertences dos funcionários, em bom estado de conservação com, pelo menos, 1 (um) chuveiro para cada 20 funcionários.

§ 3º A critério da autoridade sanitária, em estabelecimentos de pequeno porte, poderá ser admitida exceção à separação de gênero nos banheiros.

Seção X

Área de distribuição e consumo dos alimentos

Art. 109. O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.

Art. 110. Os ornamentos localizados na área de consumação ou refeitórios não devem constituir fonte de contaminação para os alimentos preparados, não devendo estar posicionados entre o fluxo de ar e os alimentos, nem sobre os balcões de distribuição.

Art. 111. Ventiladores e condicionadores de ar são permitidos nos refeitórios, desde que o fluxo de ar não incida diretamente sobre os alimentos.

Art. 112. A área de distribuição deve ser provida de barreiras de proteção contra o acesso de animais e vetores, especialmente pombos, pássaros e morcegos.

CAPÍTULO VII

DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO DAS INFORMAÇÕES

Seção I

Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP)

Art. 113. Os estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e POP, que descrevam as rotinas do serviço de alimentação desen-

volvidas no local. 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 § 1º do Art. 13 deste regulamento;

III - o controle de qualidade na recepção de mercadorias;

IV - transporte de alimentos (quando pertinente);

V - higienização e manutenção das instalações, equipamentos e móveis com periodicidade adequada;

VI - higienização do reservatório e controle da potabilidade da água;

VII - controle integrado de vetores e pragas urbanas.

Art. 114. 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. 115. O POP referente às operações de higienização de instalações, equipamentos, móveis e do reservatório de água, deve conter, no mínimo, a descrição dos procedimentos e produtos de limpeza e desinfecção, inclusive o princípio ativo germicida, sua concentração de uso, tempo de contato e temperatura em que devem ser utilizados. Quando aplicável, deve contemplar a manutenção e a calibração de equipamentos.

Art. 116. 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.

Art. 117. As temperaturas de armazenamento constantes no artigo 32, as temperaturas de distribuição e as temperaturas de exposição à venda deverão ser monitoradas por meio de planilhas de verificação constantes no Manual de Boas Práticas.

FUNDAÇÃO HEMOCENTRO DE BRASÍLIA

INSTRUÇÃO Nº 135, DE 11 DE AGOSTO DE 2015.

A DIRETORA PRESIDENTE DA FUNDAÇÃO HEMOCENTRO DE BRASÍLIA, no uso das suas atribuições que lhe confere o inciso XII, do artigo 23, do Estatuto aprovado pelo Decreto nº 34.539, de 31 de julho de 2013, e considerando o contido na Lei nº 3.184, de 29 de agosto de 2003, RESOLVE:

Art. 1º Tornar Público o demonstrativo de despesas com publicidade e propaganda referente ao segundo trimestre de 2015, na forma do Anexo Único.

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

MIRIAM DAISY CALMON SCAGGION

ANEXO ÚNICO

DEMONSTRATIVO DE DESPESAS COM PUBLICIDADE E PROPAGANDA DA FUNDAÇÃO HEMOCENTRO DE BRASÍLIA REFERENTE AO SEGUNDO TRIMESTRE DE 2015

Finalidade	Importância	Beneficiário	Recursos Disponíveis
Publicação Atos Administrativos	----	----	----
TOTAL			R\$372.000,00

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO

PORTARIA Nº 137, DE 18 DE AGOSTO DE 2015.

O SECRETÁRIO DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL, no uso das atribuições que lhe confere o artigo 172, inciso XXVII do Regimento Interno desta Pasta, aprovado pelo Decreto nº 31.195, de 21 de dezembro de 2009, e tendo em vista o disposto no Parecer nº 121/2015-CEDF, de 4 de agosto de 2015, do Conselho de Educação do Distrito Federal, aprovado em Sessão Plenária de igual data, e, ainda, o que consta no Processo nº 080.005384/2012, RESOLVE:

Art. 1º Recredenciar, a contar de 1º de janeiro de 2013 até 31 de dezembro de 2022, o Educandário de Maria Idealizar, situado na QN 15 B, Conjunto 01, Lote 01, Riacho Fundo II – Distrito Federal, mantido pelo Educandário de Maria Idealizar Ltda.-ME, com sede no mesmo endereço.

Art. 2º Aprovar a Proposta Pedagógica, incluindo a matriz curricular que constitui o anexo único do citado parecer.

Art. 3º Solicitar à instituição educacional providências para a inclusão, na Licença de Funcionamento, da palavra creche, além da pré-escola, em complementação à educação infantil ofertada, com a averbação no verso ou emissão de um novo documento, junto à Administração Regional do Riacho Fundo II.

Art. 4º Recomendar à instituição educacional a observância do registro correto do último ato legal de recredenciamento em seus documentos legais.

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

JÚLIO GREGÓRIO FILHO

DESPACHOS DO SECRETÁRIO

EM 18 DE AGOSTO DE 2015.

PROCESSO: 084.000344/2015 INTERESSADO: Katherine Milagros Renteria Castro Com fulcro no art. 3º do Regimento do Conselho de Educação do Distrito Federal, aprovado pelo Decreto nº 35.316, de 10 de abril de 2014, e tendo em vista os elementos contidos no Processo nº 084.000344/2015, HOMOLOGO o PARECER Nº 120/2015-CEDF, de 4 de agosto de 2015, do Conselho de Educação do Distrito Federal, aprovado em Sessão Plenária de igual data, nos seguintes termos: Conclusão – Em face do que dispõe a Resolução nº 1/2013-CEDF, o parecer é pela declaração de equivalência ao ensino médio dos estudos realizados por Katherine Milagros Renteria Castro, concluídos em 2010, no(a) Parroquial Privada “San José”, em Callao, La Perla, Peru, inclusive para fins de prosseguimento de estudos.

PROCESSO: 084.000060/2012 INTERESSADO: Escola Estrela Guia Com fulcro no art. 3º do Regimento do Conselho de Educação do Distrito Federal, aprovado pelo Decreto nº 35.316, de 10 de abril de 2014, e tendo em vista os elementos contidos no Processo nº 084.000060/2012, HOMOLOGO o PARECER Nº 124/2015-CEDF, de 4 de agosto de 2015, do Conselho de Educação do Distrito Federal, aprovado em Sessão Plenária de igual data, nos seguintes termos: a) recredenciar, a contar de 15 de abril de 2013 até 31 de dezembro de 2022, a Escola Estrela Guia, situada na QS 7, Avenida Águas Claras, Lote 24, Taguatinga – Distrito Federal, mantida pela Escola Estrela Guia Maternal e Jardim de Infância Ltda.-ME, com sede no mesmo endereço; b) aprovar a Proposta Pedagógica, incluindo a matriz curricular que constitui anexo único do citado parecer.

PROCESSO: 084.000330/2015 INTERESSADO: Fernando Gabriel Martinovich Com fulcro no art. 3º do Regimento do Conselho de Educação do Distrito Federal, aprovado pelo Decreto nº 35.316, de 10 de abril de 2014, e tendo em vista os elementos contidos no Processo nº 084.000330/2015, HOMOLOGO o PARECER Nº 125/2015-CEDF, de 11 de agosto de 2015, do Conselho de Educação do Distrito Federal, aprovado em Sessão Plenária de igual data, nos seguintes termos: Conclusão - Em face do que dispõe a Resolução nº 1/2013-CEDF, o parecer é pela declaração de equivalência ao ensino médio dos estudos realizados por Fernando Gabriel Martinovich, concluídos em 1983, no(a) Escuela Nacional de Educacion Tecnica Nº 6 de Capital Federal “Fernando Fader”, em Buenos Aires, Argentina, inclusive para fins de prosseguimento de estudos.

PROCESSO: 084.000347/2015 INTERESSADO: Hugo Votan Alves Soares Com fulcro no art. 3º do Regimento do Conselho de Educação do Distrito Federal, aprovado pelo Decreto nº 35.316, de 10 de abril de 2014, e tendo em vista os elementos contidos no Processo nº 084.000347/2015, HOMOLOGO o PARECER Nº 126/2015-CEDF, de 11 de agosto de 2015, do Conselho de Educação do Distrito Federal, aprovado em Sessão Plenária de igual data, nos seguintes termos: Conclusão - Em face do que dispõe a Resolução nº 1/2013-CEDF, o parecer é pela declaração de equivalência ao ensino médio dos estudos realizados por Hugo Votan Alves Soares, concluídos em 2015, no(a) Ronald W. Reagan / Doral Senior High School, em Miami, Flórida, Estados Unidos, inclusive para fins de prosseguimento de estudos.

PROCESSO: 084.000348/2015 INTERESSADO: Jéssica Pires Ferreira Silva Com fulcro no art. 3º do Regimento do Conselho de Educação do Distrito Federal, aprovado pelo Decreto nº 35.316, de 10 de abril de 2014, e tendo em vista os elementos contidos no Processo nº 084.000348/2015, HOMOLOGO o PARECER Nº 127/2015-CEDF, de 11 de agosto de 2015, do Conselho de Educação do Distrito Federal, aprovado em Sessão Plenária de igual data, nos seguintes termos: Conclusão - Em face do que dispõe a Resolução nº 1/2013-CEDF, o parecer é pela declaração de equivalência ao ensino médio dos estudos realizados por Jéssica Pires Ferreira Silva, concluídos em 2008, no(a) Richard Montgomery High School, em Rockville, Maryland, Estados Unidos, inclusive para fins de prosseguimento de estudos.

PROCESSO: 084.000350/2015 INTERESSADO: Issa Victor Wendmangde Nana Com fulcro no art. 3º do Regimento do Conselho de Educação do Distrito Federal, aprovado pelo Decreto nº 35.316, de 10 de abril de 2014, e tendo em vista os elementos contidos no Processo nº 084.000350/2015, HOMOLOGO o PARECER Nº 128/2015-CEDF, de 11 de agosto de 2015, do Conselho de Educação do Distrito Federal, aprovado em Sessão Plenária de igual data, nos seguintes termos: Conclusão - Em face do que dispõe a Resolução nº 1/2013-CEDF e jurisprudência firmada por este Colegiado, o parecer é pela declaração de equivalência ao ensino médio dos estudos realizados por Issa Victor Wendmangde Nana, via exames de estado, em 2013, conforme documento expedido pelo(a) Université de Ouagadougou, em Ouagadougou, Burkina Faso, inclusive para fins de prosseguimento de estudos.

PROCESSOS: 080.006204/2012 INTERESSADO: Instituto Educacional São Judas Tadeu Com fulcro no art. 3º do Regimento do Conselho de Educação do Distrito Federal, aprovado pelo

Decreto nº 35.316, de 10 de abril de 2014, e tendo em vista os elementos contido no Processo nº 080.006204/2012, HOMOLOGO o PARECER Nº 129/2015-CEDF, de 11 de agosto de 2015, do Conselho de Educação do Distrito Federal, aprovado em Sessão Plenária de igual data, nos seguintes termos: aprovar a Proposta Pedagógica do Instituto Educacional São Judas Tadeu, situado no SHIS QI 19, Chácara 11/12, Lago Sul – Distrito Federal, mantido pela Congregação São João Batista, com sede na Rua Célio de Castro, 467, Floresta, Belo Horizonte – Minas Gerais.

JÚLIO GREGÓRIO FILHO

SUBSECRETARIA DE GESTÃO DOS PROFISSIONAIS DA EDUCAÇÃO

ORDEM DE SERVIÇO Nº 276, DE 11 DE AGOSTO DE 2015.

A SUBSECRETÁRIA DE GESTÃO DOS PROFISSIONAIS DA EDUCAÇÃO, DA SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo artigo 1º da Portaria nº 166, de 15 de julho de 2014, publicada no DODF nº 144, de 16 de julho de 2014, RESOLVE:

Art. 1º Acolher PARCIALMENTE o Relatório Final da Comissão Processante constante no Processo 0080.002258/2015.

Art. 2º Determinar a ABSOLVIÇÃO da servidora em relação a acusação de Abandono de Cargo e MANTER as suas faltas, devendo ser realizado os devidos acertos financeiros.

Art. 3º Determinar, após a conclusão dos trâmites, o ARQUIVAMENTO do presente processo.

Art. 4º Esta Ordem de Serviço entra em vigor na data de sua publicação.

JEFFERSON GOMES TORRES

ORDEM DE SERVIÇO Nº 278, DE 12 DE AGOSTO DE 2015.

A SUBSECRETÁRIA DE GESTÃO DOS PROFISSIONAIS DA EDUCAÇÃO, DA SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo artigo 1º, da Portaria nº 166, de 15 de julho de 2014, publicada no DODF nº 144, de 16 de julho de 2014, p. 2, RESOLVE:

Art. 1º Prorrogar o prazo para a conclusão do Processo Administrativo Disciplinar nº 080.008875/2014, por 60 (sessenta) dias, a contar de 15 de agosto de 2015, conforme artigo 217, Parágrafo Único, da Lei Complementar nº 840, de 23 de dezembro de 2011.

Art. 2º Esta Ordem de Serviço entra em vigor na data de sua publicação.

JEFFERSON GOMES TORRES

RETIFICAÇÃO

Na Ordem de Serviço nº 275, de 07 de agosto de 2015, publicada no DODF nº 153, de 10 de agosto de 2015, p. 27, ONDE SE LÊ, "...processo nº 080.007268/2014...", LEIA-SE: "...processo nº 080.003988/2015...".

SECRETARIA DE ESTADO DE MOBILIDADE

SOCIEDADE DE TRANSPORTES COLETIVOS DE BRASÍLIA LIMITADA

INSTRUÇÃO Nº 101, DE 10 DE JULHO DE 2015.

O DIRETOR PRESIDENTE DA SOCIEDADE DE TRANSPORTES COLETIVOS DE BRASÍLIA LIMITADA, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo inciso XIV, da Cláusula Vigésima Quinta do Contrato Social e Considerando as disposições contidas na Instrução de Serviço nº 62/2014-PRES./TCB, de 25 de novembro de 2014, desta Sociedade de Transportes Coletivos de Brasília Ltda. – TCB; Considerando o esgotamento do prazo de que trata o artigo 1º da Instrução de Serviço nº 78/2015-PRES./TCB, de 13 de abril de 2015; Considerando, especialmente, o interesse da Administração; RESOLVE:

Art. 1º Reabrir novo prazo de 60 (sessenta) dias aos empregados em exercício na Sociedade de Transportes Coletivos de Brasília Ltda. – TCB, para manifestação de interesse na adesão ao Plano de Demissão Voluntária - PDV/TCB.

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

JEAN MARCEL FERNANDES

INSTRUÇÃO Nº 102, DE 10 DE JULHO DE 2015.

O DIRETOR PRESIDENTE DA SOCIEDADE DE TRANSPORTES COLETIVOS DE BRASÍLIA LIMITADA, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo inciso XIV, da Cláusula Vigésima Quinta do Contrato Social e Considerando as disposições contidas na Instrução de Serviço nº 23/2014-PRES./TCB, de 23 de maio de 2014, desta Sociedade de Transportes Coletivos de Brasília Ltda. – TCB; Considerando o esgotamento do prazo de que trata o artigo 1º da Instrução de Serviço nº 79/2015-PRES./TCB, de 13 de abril de 2015; Considerando, especialmente, o interesse da Administração; RESOLVE:

Art. 1º Reabrir novo prazo de 60 (sessenta) dias aos empregados cedidos e licenciados da Sociedade de Transportes Coletivos de Brasília Ltda. – TCB, para manifestação de interesse na adesão ao Plano de Demissão Voluntária - PDV/TCB.

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

JEAN MARCEL FERNANDES

SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO E DO EMPREENDEDORISMO

PORTARIA Nº 99, DE 17 DE AGOSTO DE 2015.

O SECRETÁRIO DE ESTADO DO TRABALHO E DO EMPREENDEDORISMO DO DISTRITO FEDERAL, no uso das atribuições legais que lhe confere o artigo 105 da Lei Orgânica do Distrito Federal, nos termos da Lei Complementar nº 840, de 23 de dezembro de 2011, RESOLVE: Art. 1º Prorrogar o prazo dos trabalhos da Comissão Disciplinar, instituída pela Portaria nº 74, de 11 de junho de 2015, publicada no DODF nº 115 de 17 de junho de 2015, para apurar os fatos relacionados ao Processo 430.000.054/2013, a contar de 15 de agosto de 2015.

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

GEORGES MICHEL SOBRINHO

PORTARIA Nº 100, DE 17 DE AGOSTO DE 2015.

O SECRETÁRIO DE ESTADO DO TRABALHO E DO EMPREENDEDORISMO DO DISTRITO FEDERAL, no uso de suas atribuições legais e nos termos do disposto no artigo 105, Parágrafo único, Inciso III, da Lei Orgânica do Distrito Federal, combinado com o artigo 2º, Inciso I, do Decreto nº 35.109, de 28 de janeiro de 2014, torna público, para efeito de encerramento perante a Receita Federal do Brasil do CNPJ: 01.973.635/0001-38 – Secretaria de Estado do Trabalho e do Empreendedorismo, por estar em duplicidade.

GEORGES MICHEL SOBRINHO

SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA E DA PAZ SOCIAL

DEPARTAMENTO DE TRÂNSITO DO DISTRITO FEDERAL

PORTARIA Nº 215, DE 17 DE AGOSTO DE 2015.

O DIRETOR-GERAL DO DEPARTAMENTO DE TRÂNSITO DO DISTRITO FEDERAL, no uso de suas atribuições legais previstas nos Artigos 211 e 214 da Lei Complementar nº 840, de 23 de dezembro de 2011, incisos VIII e XL do Artigo 100 do Decreto nº 27.784/2007 e, considerando que, de acordo com o exposto pelo Presidente da Comissão de Sindicância nº 055.033036/2014, instaurada pela Portaria nº 249, de 15/10/2014, publicada no DODF nº 247, de 26/11/2014, e reinstaurada pela Portaria nº 190, de 16/07/2015 não foi possível concluir os trabalhos no prazo legal, RESOLVE:

Art. 1º Prorrogar, de acordo com o § 2º do artigo 214 da Lei Complementar nº 840, de 23 de dezembro de 2011, o prazo para conclusão dos trabalhos, por 30 (trinta) dias, a contar de 23 de agosto de 2015, a fim de dar continuidade à apuração dos fatos relacionados no Processo nº 055.033036/2014.

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

JAYME AMORIM DE SOUSA

PORTARIA Nº 216, DE 17 DE AGOSTO DE 2015.

O DIRETOR-GERAL DO DEPARTAMENTO DE TRÂNSITO DO DISTRITO FEDERAL, no uso de suas atribuições legais previstas nos Artigos 211 e 214 da Lei Complementar nº 840, de 23 de dezembro de 2011, incisos VIII e XL do Artigo 100 do Decreto nº 27.784/2007 e, considerando que, de acordo com o exposto pelo Presidente da Comissão de Sindicância nº 055.028722/2013, instaurada pela Portaria nº 340, de 29/10/2013, publicada no DODF nº 226, de 30/10/2013, e reinstaurada pela Portaria nº 191, de 16/07/2015, publicada no DODF nº 138, de 20/07/2015, não foi possível concluir os trabalhos no prazo legal, RESOLVE:

Art. 1º Prorrogar, de acordo com o § 2º do artigo 214 da Lei Complementar nº 840, de 23 de dezembro de 2011, o prazo para conclusão dos trabalhos, por 30 (trinta) dias, a contar de 22 de agosto de 2015, a fim de dar continuidade à apuração dos fatos relacionados no Processo nº 055.028722/2013.

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

JAYME AMORIM DE SOUSA

PORTARIA Nº 217, DE 17 DE AGOSTO DE 2015.

O DIRETOR-GERAL DO DEPARTAMENTO DE TRÂNSITO DO DISTRITO FEDERAL, no uso de suas atribuições legais previstas nos Artigos 211 e 214 da Lei Complemen-

tar nº 840, de 23 de dezembro de 2011, incisos VIII e XL do Artigo 100 do Decreto nº 27.784/2007 e, considerando que, de acordo com o exposto pelo Presidente da Comissão de Sindicância nº 055.025143/2014, instaurada pela Portaria nº 197, de 15/08/2014, publicada no DODF nº. 176, de 27/08/2014 e, reinstaurada pela Portaria nº 177, de 30/07/2015, publicada no D.O.D.F nº 147, de 31/07/2015, não foi possível concluir os trabalhos no prazo legal, RESOLVE:

Art. 1º Prorrogar, de acordo com o § 2º do artigo 214 da Lei Complementar nº 840, de 23 de dezembro de 2011, o prazo para conclusão dos trabalhos, por 30 (trinta) dias, a contar de 29 de agosto de 2015, a fim de dar continuidade à apuração dos fatos relacionados no Processo nº 055.025143/2014.

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.
JAYME AMORIM DE SOUSA

PORTARIA Nº 218, DE 17 DE AGOSTO DE 2015.

O DIRETOR-GERAL DO DEPARTAMENTO DE TRÂNSITO DO DISTRITO FEDERAL, no uso de suas atribuições legais previstas nos Artigos 211 e 217 da Lei Complementar nº 840, de 23 de dezembro de 2011, incisos VIII e XL do Artigo 100 do Decreto nº 27.784/2007 e, considerando que, de acordo com o exposto pelo Presidente da Comissão de Processo Administrativo Disciplinar nº 055.003818/2014, instaurada por meio da Portaria nº 38, de 31/01/2014, publicada no DODF nº 45, de 28/02/2014 e reinstaurado pela Portaria nº 42, de 04/02/2015, publicada no DODF nº 36, de 20/02/2015 e Portaria nº 176, de 18/06/2015, publicada no DODF nº 119, de 23/06/2015, não foi possível concluir os trabalhos no prazo legal, RESOLVE:

Art. 1º Prorrogar, de acordo com o parágrafo único do artigo 217 da Lei Complementar nº 840, de 23 de dezembro de 2011, o prazo para conclusão dos trabalhos, por 60 (sessenta) dias, a contar de 22 de agosto de 2015, a fim de dar continuidade à apuração dos fatos relacionados no Processo nº 055.003818/2014.

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.
JAYME AMORIM DE SOUSA

SECRETARIA DE ESTADO DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS PÚBLICOS

COMPANHIA ENERGÉTICA DE BRASÍLIA

CEB DISTRIBUIÇÃO S.A.
CNPJ 07.522.669/0001-92 NIRE 53 3 0000781-1

128ª ASSEMBLEIA GERAL EXTRAORDINÁRIA - EXTRATO DA ATA
DATA E HORA: 02.07.2015, às 9h30. LOCAL: sede da Empresa. PRESENÇA: Companhia Energética de Brasília - CEB, acionista único, representada pelos dirigentes Ari Joaquim da Silva, Hamilton Carlos Naves e Paulo Afonso Teixeira Machado. ORDEM DO DIA: deliberar sobre a alteração da estrutura organizacional e do quadro de Funções Gratificadas da CEB Distribuição S/A. DELIBERAÇÃO. A Assembleia Geral, por unanimidade, deliberou pela aprovação do desmembramento da Gerência de Orçamento e Planejamento Tributário – GROT em duas áreas: Gerência de Orçamento – GROR e Gerência de Planejamento Tributário – GRTB, e pela criação de uma Função Gratificada FG-3, a ser ocupada pelo gestor designado para a área criada. REGISTRO JCDF: 20150673647, certificado em 16.07.2015. (a) Gisela Simiema Ceschin, Presidente.

SECRETARIA DE ESTADO DE GESTÃO DO TERRITÓRIO E HABITAÇÃO

ADMINISTRAÇÃO REGIONAL DE BRAZLÂNDIA

ORDEM DE SERVIÇO Nº 36, DE 11 DE AGOSTO DE 2015.

O ADMINISTRADOR REGIONAL DE BRAZLÂNDIA, DA SECRETARIA DE ESTADO DE GESTÃO DO TERRITÓRIOS E HABITAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo Artigo 64 do Regimento Interno aprovado pelo Decreto nº 16.246, de 29.12.1994, e tendo em vista o disposto no artigo 2º do Decreto nº 17.079, de 28 de dezembro de 1995 e o Parecer nº 072/2008-PROCAD/PGDF, RESOLVE:

Art. 1º Conceder isenção de pagamento de taxa de ocupação de área pública para SEBRAE/DF para realização do evento: SEMANA DO MOVIMENTO COMPRE DOS PEQUENOS NEGÓCIOS, no endereço: Praça em frente à rodoviária central de Brazlândia, a realizar-se nos dias 17 a 28 de agosto de 2015, no horário de: 08h00min as 18h00min;

Art. 2º Esta Ordem de Serviço entra em vigor na data de sua publicação.
ANDRÉ LUÍS QUEIROZ ROSA

SECRETARIA DE ESTADO DE POLÍTICAS PARA CRIANÇAS, ADOLESCENTES E JUVENTUDE

CONSELHOS TUTELARES DO DISTRITO FEDERAL COMISSÃO DE ÉTICA E DISCIPLINA

PORTARIA Nº 67, DE 13 DE AGOSTO DE 2015

O PRESIDENTE DA COMISSÃO DE ÉTICA E DISCIPLINA DOS CONSELHOS TUTELARES DO DISTRITO FEDERAL, no uso das atribuições que lhe conferem o artigo 78, parágrafo único da Lei 5.294/2014; Ordem de Serviço nº. 03 de 26 de agosto 2014, publicada no DODF nº. 180 página 24 de 29 de agosto de 2014 e PORTARIA Nº 64, DE 13 DE MARÇO DE 2015, publicada no DODF nº. 53 de 17 de março de 2015, página 22, RESOLVE:

Art. 1º Acolher, na íntegra, o relatório conclusivo da Comissão Processante, fls. 100/107, que pugnou pelo arquivamento dos autos constantes do Processo Administrativo Disciplinar nº. 0417-001.281/2014.

Art. 2º Determinar o arquivamento dos autos.

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

SECRETARIA DE ESTADO DE CULTURA

DECLARAÇÃO DE NULIDADE DO CONVÊNIO Nº 07/2013.

DECLARAÇÃO DE NULIDADE DO CONVENIO CELEBRADO ENTRE A SECRETARIA DE ESTADO DE CULTURA E O INSTITUTO PRESIDENTE JOÃO GOULART. PROCESSO Nº 111.000.341/2006

O DISTRITO FEDERAL, neste ato representado pela SECRETARIA DE ESTADO DE CULTURA, inscrito no CNPJ nº 03.658.028/0001-09, com sede no Setor Cultural Norte, Via N 2, Anexo ao Teatro Nacional Claudio Santoro, Brasília/DF, doravante denominada SEC, na qualidade de CONCEDENTE, neste ato representado pela autoridade competente que este subscreve, devidamente identificada abaixo, no uso de suas atribuições legais, nos termos do Decreto de 1º de janeiro de 2015, CONSIDERANDO o disposto na Recomendação nº 12/2015 – 4ª PROURB/MPDFT, de 13 de abril de 2015,

CONSIDERANDO o disposto no Parecer nº 32/2015-AJL/SECULT, de 16 de abril de 2015, CONSIDERANDO o disposto no Parecer nº 338/2015-PRCON/PGDF, de 18 de junho de 2015, CONSIDERANDO o disposto no Despacho 117/2015-SECULT, de 7 de agosto de 2015, CONSIDERANDO o disposto no § 1º da CLÁUSULA NONA, Convênio 07/2013-SEC.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DA NULIDADE

Declarar a nulidade do Convênio nº. 07/2013-SEC, celebrado com o Instituto Presidente João Goulart – CNPJ nº 07.304.054/0001-90, preservando-se os atos de boa-fé praticados na execução do Convênio até a data de assinatura da presente Declaração.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA PRESTAÇÃO DE CONTAS

Não estava prevista no Convênio 07/2013-SEC, transferência de recursos financeiros, assim sendo, não há prestação de contas a ser apresentada.

CLÁUSULA TERCEIRA - DOS SALDOS REMANESCENTES

Não estava prevista transferência de recursos financeiros no Convênio 07/2013-SEC, dessa forma, não há saldo remanescente.

CLÁUSULA QUINTA - DA PUBLICAÇÃO

Caberá a Secretaria de Estado de Cultura, por sua conta, a publicação do extrato desta Declaração. E assim, o representante da Secretaria assina esta Declaração em duas vias de igual teor e forma, para que produza seus efeitos jurídicos e legais.

Brasília/DF, 19 de agosto de 2015.

LUIS GUILHERME ALMEIDA REIS
Secretário de Estado

CONTROLADORIA GERAL DO DISTRITO FEDERAL

SUBSECRETARIA DE TOMADA DE CONTAS ESPECIAL

ORDEM DE SERVIÇO Nº 50, DE 17 DE AGOSTO DE 2015.

A SUBSECRETÁRIA DE TOMADA DE CONTAS ESPECIAL, DA CONTROLADORIA-GERAL DO DISTRITO FEDERAL, no uso da competência estabelecida pela Lei Distrital nº. 3.862, de 30 de maio de 2006, publicada no DODF nº. 103, de 31 de maio de 2006, p. 03, e considerando que o valor do prejuízo ocasionado ao Erário do Distrito Federal é inferior à alçada estabelecida pela Resolução nº. 181/2007/TCDF, não tendo sido as tomadas de contas especiais instauradas por determinação do Tribunal de Contas do Distrito Federal, RESOLVE:

Art. 1º Prorrogar, por 60(sessenta) dias, a contar do dia subsequente ao vencimento previsto para ocorrer no período de 17 a 31/08/2015, o prazo dos processos nº 054.002.228/2011, 137.000.568/2009 e 380.002.378/2008, que se encontram em órgãos externos para cumprimento do disposto no Art. 3º, XIII, e no Art. 6º, Parágrafo Único, da Resolução nº. 102/98-TCDF, bem como para as devidas providências pertinentes no âmbito desta Subsecretaria de Tomada de Contas Especial.

Art. 2º Esta Ordem de Serviço entra em vigor na data de sua publicação.

JACKELINE VIANA DA COSTA