

PROJETO DE LEI Nº 46 DE 03 DE NOVEMBRO DE 2025.

"Autoriza a adesão do Município de Fortaleza de Minas ao Programa "Serviço de Inspeção Municipal Consorciado - SIMC" a ser implantado pelo Consórcio AMEG, define os procedimentos de inspeção sanitária de produtos de origem animal e dá outras providências"

O Povo do Município de Fortaleza de Minas, Estado de Minas Gerais, através de seus representantes na Câmara Municipal, aprovou, e eu, Prefeito Municipal, em seu nome sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º. Fica criado, no âmbito do Município de Fortaleza de Minas, o SIM - Serviço de Inspeção Municipal, que tem por finalidade implementar os serviços de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal incluindo as atividades de fiscalização, orientação, educação e certificação.

§ 1º O Serviço de Inspeção Municipal será realizado de forma consorciada pela Associação dos Municípios da Microrregião do Médio Rio Grande - Consórcio AMEG, que realizará a inspeção e a fiscalização sanitárias de produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, adicionados ou não de produto vegetal, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados ou em trânsito na área de atuação do Consórcio AMEG.

§ 2º A área de atuação do Consórcio AMEG, para fins do disposto no § 1º é a soma dos territórios dos municípios consorciados, nos termos do art. 4º, § 1º, inciso I da Lei 11.107/2005.

§ 3º Fica delegada ao Consórcio AMEG a competência para a criação, implantação, consentimento, regulamentação, fiscalização e aplicação de sanções dos serviços de inspeção sanitária.

Art. 2º Para os fins desta lei e das normas regulamentadoras são adotados os seguintes conceitos:

I - Análise de autocontrole - análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da conformidade das matérias-primas, dos ingredientes, dos insumos e dos produtos;

II - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC - sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para a inocuidade dos produtos de origem animal;

- Análise fiscal** - análise efetuada pela autoridade sanitária competente em amostras tomadas pelos servidores públicos e/ou empregados públicos;
- Análise pericial** - análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova, quando o resultado da amostra da análise fiscal for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado, quando pertinente;
- V - Animais exóticos** - todos aqueles pertencentes às espécies da fauna exótica, criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclua o território brasileiro, aquelas introduzidas pelo homem, inclusive domésticas, em estado asselvajado, ou também aquelas que tenham sido introduzidas fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro;
- VI - Animais silvestres** - todos aqueles pertencentes às espécies da fauna silvestre, nativa, migratória e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, cujo ciclo de vida ocorra, no todo ou em parte, dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras;
- VII - Espécies de caça** - aquelas definidas por norma do órgão público federal competente;
- VIII - Boas Práticas de Fabricação - BPF** - condições e procedimentos higiênicosanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal;
- IX - Desinfecção** - procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos ou agentes químicos;
- X - Equivalência de serviços de inspeção** - condição na qual as medidas de inspeção e fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes serviços de inspeção permitam alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos, conforme o disposto na Lei Federal nº 8.171/1991, e demais normas federais e estaduais aplicáveis;
- XI - Espécies de açougue** - são os bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária;
- XII - Higienização** - procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;
- XIII - Limpeza** - remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável das superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios;
- XIV - Sanitização** - aplicação de agentes químicos aprovados pelo órgão regulador da saúde ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, com vistas a assegurar nível de higiene microbiologicamente aceitável;
- XV - Padrão de identidade** - conjunto de parâmetros que permite identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, à sua característica sensorial, à sua composição, ao

po de processamento e ao seu modo de apresentação, a serem fixados por meio de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade;

VI - Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO - procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento evita a contaminação direta ou cruzada do produto e preserva sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações;

XVII - Programas de autocontrole - programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF, PPHO e APPCC ou a programas equivalentes reconhecidos pelo órgão competente;

XVIII - Qualidade - conjunto de parâmetros que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;

XIX - Rastreabilidade - é a capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização e das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação;

XX - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ - ato normativo com o objetivo de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que os produtos de origem animal devem atender;

XXI - Inovação tecnológica - produtos ou processos tecnologicamente novos ou significativamente aperfeiçoados, não compreendidos no estado da técnica, e que proporcionem a melhoria do objetivo do processo ou da qualidade do produto de origem animal, considerados de acordo com as normas nacionais de propriedade industrial e as normas e diretrizes internacionais cabíveis;

XXII - Estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte - estabelecimento de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural, com área útil construída não superior a 250m² (duzentos e cinquenta metros quadrados), destinado ao processamento de produtos de origem animal, dispondo de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:

a) estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, aves e rãs) – aqueles destinados ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos

FORTALEZA DE MINAS
FORTALEZA PARA TODOS!
GESTÃO 2025 - 2028

de importância econômica, com produção máxima de 05 toneladas de carnes por

a) estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos, bubalinos, equinos) - aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de médios e grandes animais de importância econômica, com produção máxima de 05 toneladas de carnes por mês;

c) fábrica de produtos cárneos - aqueles destinados à agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 05 toneladas de carnes por mês;

d) estabelecimento de abate e industrialização de pescado - enquadram-se os estabelecimentos destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, com produção máxima de 04 toneladas de carnes por mês;

e) estabelecimento de ovos - destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 5.000 dúzias/mês;

f) unidade de extração e beneficiamento dos produtos das abelhas - destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 30 toneladas por ano;

g) estabelecimentos industriais de leite e derivados: enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados destinado à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 30.000 litros de leite por mês.

XXIII - estabelecimento de produto de origem animal - qualquer instalação ou local nos quais sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carne, bem como onde sejam recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, embalados e rotulados, com finalidade industrial ou comercial, a carne, o leite, o pescado, o mel e a cera de abelha, o ovo e os seus respectivos derivados, bem como os produtos utilizados em sua industrialização.

Art. 3º A fiscalização e a inspeção de produtos de origem animal têm por objetivo:

I - incentivar a melhoria da qualidade dos produtos;

II - proteger a saúde do consumidor;

III - estimular o aumento da produção;

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

Art. 4º Para cumprir os objetivos do serviço de inspeção, o Município de Fortaleza de Minas

- consórcio AMEG desenvolverão, dentre outras, ações que visem a:
- promover a integração dos órgãos municipais de fiscalização por meio da criação de um serviço único de Inspeção sanitária;
 - II - formular diretrizes técnico-normativas de maneira a uniformizar os procedimentos de inspeção e fiscalização sanitárias, respeitadas as peculiaridades dos municípios consorciados;
 - III - estabelecer normas para a higienização e a desinfecção das instalações industriais e para a classificação e a verificação da qualidade dos produtos;
 - IV - regulamentar o registro e o cadastro dos estabelecimentos que produzam, distribuam, transportem, armazenem, processem e comercializem produtos de origem animal;
 - V - fomentar a produção artesanal por meio de orientação técnica e regulamentação da atividade;
 - VI - estimular o processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação de governo, da Sociedade Civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção;
 - VII - executar a inspeção sanitária de matéria-prima, da industrialização, beneficiamento, embalagem, distribuição e a comercialização dos produtos de origem animal mediante exercício do poder de polícia;
 - VIII - notificar os produtores e/ou comerciantes que produzirem e/ou comercializarem produtos que não atendam os requisitos constantes neste regramento;
 - IX - lavrar e instruir os respectivos Autos de Infração;
 - X - solicitar apoio ao Poder Judiciário e à Polícia Militar, quando necessário, para o cumprimento das obrigações dispostas na presente Lei;
 - XI - apreender produtos que estejam em desacordo com as normas insculpidas na presente Lei;
 - XII - suspender, interditar ou embargar estabelecimentos de produção ou comércio de produtos de origem animal, assim como cassar os respectivos registros, na hipótese de atuação fora dos limites desta Lei;
 - XIII - realizar ações de combate à produção e ao comércio clandestinos de produtos de origem animal;
 - XIV - fiscalizar o transporte de produtos de origem animal in natura, industrializados e/ou beneficiados destinados ao comércio;
 - XV - realizar outras atividades relacionadas à inspeção e à fiscalização sanitária de produtos de origem animal indicados em leis estaduais e federais, ainda que não expressos no corpo da presente norma.

§ 1º Os estabelecimentos mencionados no inciso IV não poderão funcionar sem que estejam

mente registrados ou cadastrados na forma desta lei.

O Consórcio AMEG poderá conceder prazo, na forma do regulamento, para os estabelecimentos se adaptarem às exigências desta lei, concedendo-lhes título de registro ou de cadastro provisórios.

Art. 5º São sujeitos à fiscalização prevista nesta lei:

- I - os animais destinados ao abate, seus produtos e subprodutos e matérias primas;
- II - o pescado e seus derivados;
- III - o leite e seus derivados;
- IV - o ovo e seus derivados;
- V - o mel e cera de abelhas e seus derivados.

Art 6º A fiscalização, de que trata esta lei, far-se-á:

- I - nos estabelecimentos industriais especializados no abate de animais e no preparo ou na industrialização de seus subprodutos, sob qualquer forma;
- II - nos entrepostos-usina, nas usinas de beneficiamento, nas indústrias de laticínios, nos postos de refrigeração de leite e nas micro usinas de leite;
- III - nos entrepostos de ovos e nas indústrias de produtos deles derivados;
- IV - nos entrepostos de recebimento e de distribuição de pescado e nas indústrias que o beneficiem;
- V - nos postos e entrepostos que recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produto, subproduto ou matéria-prima de origem animal;
- VI - nas propriedades rurais que produzam ou manipulem produto de origem animal ou produto dele derivado.

Parágrafo único. Quando necessário, serão feitas reinspeção e fiscalização nos estabelecimentos atacadistas e varejistas de produto e subproduto de origem animal destinados ao consumo humano ou animal.

Art. 7º A fiscalização sanitária referente ao controle sanitário dos produtos de origem animal após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, no transporte, na distribuição e na comercialização até o consumo final será de responsabilidade da Vigilância Sanitária, em conformidade ao estabelecido na Lei Federal nº 8.080/1990.

§ 1º. Os serviços de inspeção e de fiscalização sanitária serão executados de forma harmônica, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

§ 2º. Entende-se por produção, beneficiamento e industrialização os procedimentos utilizados

ante qualquer técnica para a obtenção de produtos in natura ou derivados de origem animal, destinados ao consumo humano, que tenham características tradicionais, culturais ou regionais, ainda que produzidos em pequena escala.

§ 3º. O responsável técnico responderá solidariamente com o titular da atividade econômica desenvolvida por eventuais infrações sanitárias ocorridas em razão do descumprimento das ordens dispostas nas normas regulamentadoras.

Art. 8º O serviço de inspeção respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria rural de pequeno porte.

Art. 9º A inspeção e a fiscalização sanitária de produto de origem animal abrangem as seguintes atividades, sem prejuízo de outras previstas em normas federais e estaduais:

- I - a classificação do estabelecimento;
- II - o exame das condições para o funcionamento do estabelecimento, de acordo com as exigências higiênico-sanitárias essenciais para a obtenção do título de registro ou de relacionamento, bem como para a transferência de propriedade;
- III - a fiscalização da higiene do estabelecimento;
- IV - as obrigações do proprietário, responsável ou preposto do estabelecimento;
- V - as normas de funcionamento do estabelecimento;
- VI - a inspeção "ante" e "post mortem" dos animais destinados ao abate;
- VII - a inspeção e a reinspeção dos produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal durante as fases de recepção, produção, industrialização, estocagem, comercialização, aproveitamento e transporte;
- VIII - a classificação do produto e subproduto, de acordo com o tipo e padrão ou fórmula aprovada;
- IX - a aprovação do tipo, padrão e fórmula dos produtos e subprodutos de origem animal;
- X - a embalagem e rotulagem do produto e subproduto;
- XI - o registro do produto e subproduto, bem como a aprovação do rótulo e embalagem;
- XII - a matéria-prima na fonte produtora e intermediária;
- XIII - os meios de transporte de animal vivo, assim como do produto derivado e sua matéria-prima, destinados à alimentação humana;
- XIV - o trânsito de produto, subproduto e matéria-prima de origem animal;
- XV - a coleta de material para análise de laboratório;
- XVI - o exame microbiológico, histológico e físico-químico da matéria-prima ou produto;
- XVII - o produto e o subproduto existentes no mercado de consumo, para efeito de verificação do cumprimento das medidas estabelecidas neste regulamento;
- XVIII - a aplicação de penalidade decorrente de infração;
- XIX - outras instruções necessárias à maior eficiência dos trabalhos de inspeção e

zação sanitária.

Art. 10. O Município de Fortaleza de Minas e o Consórcio AMEG poderão coletar amostra de produto de origem animal, sem ônus para si, para análise laboratorial a ser realizada em laboratório oficial ou credenciado.

Art. 11. A análise laboratorial para efeito de fiscalização, necessária ao cumprimento desta lei, será feita em laboratório próprio, oficial ou credenciado, com ônus para o proprietário do estabelecimento.

Parágrafo único. A análise laboratorial destinada à contraprova, requerida pelo proprietário do estabelecimento, será feita em laboratório oficial ou credenciado, ficando o proprietário responsável por seu custeio.

Art. 12. A análise de rotina na indústria, para efeito de controle de qualidade do produto, será custeada pelo proprietário do estabelecimento, podendo ser realizada em laboratório de sua propriedade ou em laboratório oficial ou credenciado.

Art. 13. A matéria-prima, os animais, os produtos, os subprodutos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento específicos.

Art. 14. Estão sujeitos a registro os seguintes estabelecimentos:

- I - matadouro de bovino, suíno, equídeo, ave, coelho, caprino, ovino e demais espécies, de abate autorizado;
- II - indústria de carne e derivados, entreposto de carne e derivados, e indústria de produto não comestível;
- III - usina de beneficiamento de leite, fábrica de laticínios, entreposto de laticínios, posto de refrigeração, granja leiteira e micro usina de leite;
- IV - entreposto de pescado e indústria de conserva de pescado;
- V - unidade apícola;
- VI - entreposto de ovos e indústria de conserva de ovos;
- VII - fábrica de coalho, coagulante e fermento.

Parágrafo único. Os demais estabelecimentos previstos neste Programa serão relacionados.

Art. 15. No estabelecimento sob inspeção, a fabricação de produto somente será permitida depois de previamente aprovados o rótulo e sua fórmula.

A aprovação do rótulo e da fórmula e do processo de fabricação de qualquer produto de origem animal inclui o que estiver sendo fabricado antes da vigência desta lei.

§ 2º Entende-se por padrão e fórmula de produto, para os fins desta lei:

- a) matéria-prima, condimento, corante e qualquer outra substância que entre no processo de fabricação;
- b) composição centesimal;
- c) tecnologia de produção.

Art. 16. Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade e inocuidade.

Art. 17. Os produtores de produtos de origem animal ficam obrigados a:

- I - cumprir e fazer cumprir todas as exigências contidas nessa lei e nos regulamentos;
- II - cumprir as exigências regulamentares e da fiscalização inspetora do Serviço de Inspeção;
- III - fornecer, quando necessário ou solicitado, material adequado e suficiente para execução dos trabalhos de inspeção;
- IV - fornecer, quando for o caso, pessoal auxiliar habilitado e suficiente, para ficar à disposição do Serviço de Inspeção;
- V - possuir responsável técnico, quando for o caso;
- VI - acatar todas as determinações da inspeção sanitária quanto ao destino dos produtos condenados;
- VII - manter e conservar o estabelecimento de acordo com as normas desta Lei;
- VIII - recolher, se for o caso, todas as taxas ou tarifas de inspeção sanitária e/ou outras que existam ou vierem a ser instituídas de acordo com a legislação vigente;
- IX - submeter à inspeção sanitária, sempre que necessário qualquer matéria-prima ou produto distribuído, beneficiado ou industrializado;
- X - fornecer à coordenação do Serviço de Inspeção realizado pelo consórcio Consórcio AMEG, até o décimo dia útil do início de cada mês subsequente ao vencido, os dados estatísticos de interesse para a avaliação da produção, beneficiamento, industrialização, distribuição, transporte e comércio de produtos de origem animal;
- XI - substituir, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, o responsável técnico que eventualmente se desligar do estabelecimento, junto ao Serviço de Inspeção.

Art. 18. O Consórcio AMEG cobrará as Taxas relativas ao serviço de inspeção sanitária por ele executado.

Parágrafo único. As taxas são as previstas no Anexo I desta lei.

19. Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal sujeitará, isolada ou cumulativamente, o infrator as seguintes sanções, em conformidade com o art. 2º da Lei Federal 7.889/1989, a serem aplicadas pelo Consórcio AMEG:

- I - advertência escrita e orientação técnica quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má fé;
- II - multa nos casos não compreendidos no inciso I do caput deste artigo, de acordo com os valores e graduações previstos no Anexo I;
- III - apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou forem adulterados;
- IV - suspensão de atividades, quando cause risco ou ameaça de natureza higiênicosanitária ou no caso de embargo a ação fiscalizadora;
- V - interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas;
- VI - cassação de registro ou do relacionamento do estabelecimento.

§ 1º As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, embargo ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes ou agravantes, a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.

§ 2º Os produtos apreendidos nos termos do inciso III do caput deste artigo e perdidos em favor do Consórcio AMEG, que, apesar das adulterações que resultaram em sua apreensão, apresentarem condições apropriadas ao consumo humano, serão destinados prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome e aqueles sem condições para o consumo humano deverão ser descartados de maneira correta, observando a legislação de saúde e ambiental.

§ 3º A suspensão de que trata o inciso IV deste artigo, cessará quando sanado o risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou no caso de franquia da atividade à ação da fiscalização.

§ 4º A interdição de que trata o inciso V deste artigo, poderá ser suspensa após atendimento das exigências que motivaram a ação.

§ 5º Se a interdição não for suspensa nos termos do §4º deste artigo decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro.

Art. 20. Fica ratificado o Programa denominado Serviço de Inspeção Municipal Consorciado

C do Consórcio AMEG, constante do Anexo I desta Lei.

Art. 21. O serviço de inspeção, depois de instalado pelo Consórcio AMEG, será realizado de forma permanente ou periódica.

§ 1º A inspeção consorciada em caráter permanente consiste na presença do serviço de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização *ante mortem* e *post mortem*, durante as operações de abate das diferentes espécies de açougue, de caça, de anfíbios e répteis nos estabelecimentos.

§ 2º A inspeção consorciada em caráter periódico consiste na presença do serviço de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização nos demais estabelecimentos registrados ou relacionados e nas outras instalações industriais dos estabelecimentos de que trata o § 1º, excetuado o abate.

Art. 22. Fica o Poder Executivo autorizado a ceder servidores públicos para compor a equipe de Inspeção Sanitária do Consórcio AMEG, bem como bens móveis e imóveis especificados em Contrato de Programa.

Art. 23. Fica o Poder Executivo autorizado a abrir crédito especial ou suplementar no orçamento vigente para fazer face às despesas do Contrato de Programa a ser firmado.

Art. 24. Revogadas as disposições em contrário, em especial a Lei Municipal nº 976, de 21 de março de 2011 e Lei nº 978, de 02 de maio de 2011, essa lei entra em vigor na data de sua publicação.

Fortaleza de Minas/MG, 03 de novembro de 2025.

MÁRCIO DOMINGUES ANDRADE
PREFEITO MUNICIPAL

Aprovado em 10/11/25 por
unanimidade de votos.
Sala das sessões em 10/11/25

Darcio Silva Neto
Presidente

*Rela maioria
dos votos.*

*Projeto de Lei nº 49/2025
Foi aprovado por unanimidade
pelos vereadores Adriano, Monel,
Francisco, Renan, Moacir.
Recebeu 1 abstenção do vereador
Ronaldo Lins Ribeiro
Leticia Aranha Cunha*