

OFÍCIO GAPRE Nº490 /2019.

Sorriso/MT, 16 de dezembro de 2019.

Excelentíssimo Senhor Presidente, Senhores (as) Vereadores (as),

É com muita satisfação que me reporto a Vossa Excelência, a fim de responder os requerimentos e as indicações aprovadas pelos vereadores que compõem o nosso parlamento municipal.

Como forma de centralizarmos a distribuição e respostas da Prefeitura Municipal de Sorriso, tanto do Prefeito como dos Secretários requeridos, vamos encaminhar respostas de todos os Secretários neste documento assinado por mim, Prefeito, conforme segue:

INDICAÇÃO Nº 784/2019 – Autoria dos vereadores, Damiani na TV, Toco Baggio, Nereu Bresolin, Dirceu Zanatta e Elisa Abrahão. Versando sobre a necessidade de aquisição de procedimento cirúrgico de tireoide, junto à iniciativa privada, para atendimento aos usuários da rede de saúde pública do município de Sorriso/MT.

Informamos aos nobres vereadores que a resposta de sua indicação está contida no Ofício SEMSAS Nº3186/2019.

INDICAÇÃO Nº 785/2019 – Autoria dos vereadores, Damiani na TV, Toco Baggio, Nereu Bresolin, Dirceu Zanatta e Elisa Abrahão. Versando sobre a necessidade de criação de uma Agência de Fomento no município de Sorriso/MT, para atender autônomos, Microempreendedor Individual (MEI), Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP), com empréstimos a juros zero.

INDICAÇÃO Nº 786/2019 – Autoria dos vereadores, Damiani na TV, Toco Baggio, Nereu Bresolin, Dirceu Zanatta e Elisa Abrahão. Versando sobre a necessidade de que seja adquirido 01 micro-ônibus adaptado para cadeirantes, para transportar os pacientes renais de Sorriso/MT, que fazem hemodiálise em Sinop/MT.

Informamos aos nobres vereadores que a resposta de sua indicação está contida no Ofício SEMSAS Nº442/2019.



**PREFEITURA DE
SORRISO**

CAPITAL NACIONAL DO AGRONEGÓCIO

INDICAÇÃO Nº 787/2019 – Autoria dos vereadores, Damiani na TV, Toco Baggio, Nereu Bresolin, Dirceu Zanatta e Elisa Abrahão. Versando sobre a necessidade de aquisição de uma ambulância para transportar os pacientes usuários da rede de saúde pública, que realizam tratamento oncológico em Sinop/MT.

Informamos aos nobres vereadores que a resposta de sua indicação está contida no Ofício SEMSAS Nº442/2019.

INDICAÇÃO Nº 788/2019 – Autoria dos vereadores, Damiani na TV, Toco Baggio, Nereu Bresolin, Dirceu Zanatta e Elisa Abrahão. Versando sobre a necessidade de limpeza geral da Avenida Londrina, Rua Santo Antonio e Rua Pedro Alvares Cabral, do Bairro Jardim Carolina, no município de Sorriso/MT.

Informamos aos nobres vereadores que a resposta de sua indicação está contida no Ofício SEMOSP nº325/2019.

INDICAÇÃO Nº 789/2019 – Autoria dos vereadores, Dirceu Zanatta, Damiani na TV, Toco Baggio, Elisa Abrahão e Nereu Bresolin. Versando sobre a necessidade de contratação de médico pediatra pelo Município de Sorriso/MT, para atendimento no Bairro São Domingos.

Informamos aos nobres vereadores que a resposta de sua indicação está contida no Ofício SEMSAS Nº3203/2019.

INDICAÇÃO Nº 790/2019 – Autoria dos vereadores, Dirceu Zanatta, Nereu Bresolin, Toco Baggio, Damiani na TV e Elisa Abrahão. Versando sobre a necessidade de recuperação asfáltica em toda extensão da Rua Santa Cacilda no bairro São Matheus, no Município de Sorriso-MT. Informamos aos nobres vereadores que a resposta de sua indicação está contida no Ofício SEMOSP nº325/2019.

INDICAÇÃO Nº 791/2019 – Autoria dos vereadores, Dirceu Zanatta, Nereu Bresolin, Toco Baggio, Damiani na TV e Elisa Abrahão. Versando sobre a necessidade de recuperação asfáltica na extensão da Rua Santo Agostinho, no bairro São Mateus, no município de Sorriso-MT.

Informamos aos nobres vereadores que a resposta de sua indicação está contida no Ofício SEMOSP nº325/2019.

INDICAÇÃO Nº 792/2019 – Autoria dos vereadores, Bruno Delgado, Professora Marisa e vereadores abaixo assinados. Versando sobre a necessidade de manutenção de todas as placas informativas com nome das ruas do Bairro Rota do Sol, no Município de Sorriso-MT.

Informamos aos nobres vereadores que a resposta de sua indicação está contida no Ofício SEMOSP nº325/2019.

INDICAÇÃO Nº 793/2019 – Autoria dos vereadores, Bruno Delgado, Claudio Oliveira, Professora Silvana, Professora Marisa e vereadores abaixo assinados. Versando sobre a necessidade de manutenção da tampa da galeria de água pluvial localizada na Rua Manoel da Nóbrega, esquina com a Rua Santa Catarina de Alexandria, no Bairro Parque Universitário, município de Sorriso-MT.

Informamos aos nobres vereadores que a resposta de sua indicação está contida no Ofício SEMOSP nº325/2019.

INDICAÇÃO Nº 794/2019 – Autoria dos vereadores, Dirceu Zanatta, Toco Baggio, Elisa Abrahão, Nereu Bresolin, Damiani na TV e Claudio Oliveira. Versando sobre a necessidade de realizar estudos de impacto financeiro para viabilizar a implantação do Programa Jornada Voluntária aos Policiais Militares em atividade, no município de Sorriso.

Informamos aos nobres vereadores que a resposta de sua indicação está contida no Ofício SEFAZ nº 353/2019,

INDICAÇÃO Nº 795/2019 – Autoria dos vereadores, Professora Silvana, Bruno Delgado, Claudio Oliveira, Professora Marisa, Fábio Gavasso e Mauricio Gomes. Versando sobre a necessidade de construção de um Centro de Convivência da Terceira Idade no bairro Rota do Sol, no Município de Sorriso/MT. Informamos aos nobres vereadores que a resposta de sua indicação está contida no Ofício SEMAS nº1943/2019.

INDICAÇÃO Nº 796/2019 – Autoria dos vereadores, Professora Silvana, Bruno Delgado, Claudio Oliveira, Professora Marisa, Fábio Gavasso e Mauricio Gomes. Versando sobre a necessidade de construção de uma quadra de vôlei de areia e um campo de futebol de areia, no Bairro Rota do Sol, Município de Sorriso/MT. Informamos aos nobres vereadores que a resposta de sua indicação está contida no Ofício nº1238/2019-Secretaria Municipal de Esportes e Lazer.



PREFEITURA DE **SORRISO**

CAPITAL NACIONAL DO AGRONEGÓCIO

INDICAÇÃO Nº 797/2019 – Autoria dos vereadores, Professora Silvana, Bruno Delgado, Claudio Oliveira, Professora Marisa, Fábio Gavasso e Mauricio Gomes. Versando sobre a necessidade de realizar reforma geral no Centro de Eventos Ari José Riedi, no Município de Sorriso/MT.

Informamos aos nobres vereadores que a resposta de sua indicação está contida no Ofício nº463/2019 da Secretaria de Desenvolvimento Econômico.

REQUERIMENTO Nº 297/2019 – Autoria dos vereadores, Damiani na TV. Requerem ao Exmo. Senhor Ederson Dal Molin, Deputado Estadual, com cópia ao Exmo. Senhor Ari Genézio Lafin, Prefeito Municipal, a viabilização de recursos, junto à Secretaria de Estado de Educação de Mato Grosso - SEDUC, para construção de unidade própria da Escola Militar, no Município de Sorriso - MT. Somos favoráveis a demanda.

REQUERIMENTO Nº 298/2019 – Autoria dos vereadores, Mauricio Gomes e vereadores abaixo assinados. Requerem ao Senhor General Juarez Aparecido de Paula Cunha, Presidente dos Correios do Brasil, ao Senhor Edilson Francisco da Silva, Diretor Regional da Empresa Brasileira dos Correios e Telégrafos – ECT do Mato Grosso e ao Senhor Romildo Godoi, Gerente da Agência da Empresa Brasileira de Correios e Telégrafos – ECT em Sorriso, com cópia ao Exmo. Senhor Ari Lafin, Prefeito Municipal, o aumento de funcionários para o atendimento da Agência da Central de Distribuição dos Correios, localizada na Rua Eurico Dutra, bem como que seja estendido o horário de atendimento a população, no Município de Sorriso - MT. Somos favoráveis a demanda e também estamos fazendo gestão junto aos Correios.

REQUERIMENTO Nº 299/2019 – Autoria dos vereadores, Professora Silvana, Bruno Delgado, Claudio Oliveira, Professora Marisa, Fábio Gavasso e Mauricio Gomes. Requerem ao Exmo. Senhor Ari Lafin, Prefeito Municipal e à Senhora Lúcia Korbes Drechsler, Secretária Municipal de Educação e Cultura, o cardápio de merenda escolar que será disponibilizado na rede Municipal de Ensino para o ano letivo de 2020.

Informamos aos nobres vereadores que a resposta de seu Requerimento está contido no Ofício SEMEC nº1609/2019.

REQUERIMENTO Nº 300/2019 – Autoria dos vereadores, Professora Silvana, Bruno Delgado, Claudio Oliveira, Professora Marisa, Fábio Gavasso e Mauricio Gomes. Requerem ao Exmo. Senhor Ari Lafin, Prefeito Municipal e ao Senhor Estevam Hungaro Calvo Filho, Secretário Municipal de Administração, as seguintes informações: a) qual apoio disponibilizado pelo Poder Executivo Municipal para a realização do Congresso Regional da Boa Gestão Pública, realizados nos dias 26, 27 e 28 de novembro de 2019, no município de Sorriso/MT; b) qual o objetivo do Poder Executivo Municipal em apoiar o referido evento que é oneroso ao público.

Solicitamos uma Dilação de Prazo.



**PREFEITURA DE
SORRISO**

CAPITAL NACIONAL DO AGRONEGÓCIO

REQUERIMENTO Nº 301/2019 – Autoria dos vereadores, Professora Silvana, Bruno Delgado, Claudio Oliveira, Professora Marisa, Fábio Gavasso e Mauricio Gomes. Requerem ao Exmo. Senhor Ari Lafin, Prefeito Municipal e ao Senhor Márcio Kuhn, Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, informações referentes a quais licenças ambientais são emitidas por meio da Administração Municipal e qual o prazo entre a solicitação do contribuinte e a emissão das licenças pelo órgão responsável.

Informamos aos nobres vereadores que a resposta de seu Requerimento mestá contido no Ofício DEPAM Nº392/2019.

Cordialmente,



ARI GENÉZIO LAFIN
Prefeito Municipal

A sua Excelência o Senhor,
CLAUDIO OLIVEIRA
Presidente da Câmara Municipal de Sorriso
Nesta

Sorriso, 16 de Dezembro de 2019.

OFÍCIO Nº 1238/2019
ILMO SENHOR
ESTEVAM HUNGARO CALVO FILHO
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

Vimos através deste, cumprimenta-lo cordialmente e parabeniza-lo pelos excelentes trabalhos prestados. Em resposta ao ofício **SMA N.º 184/2019** onde trata sobre a **Indicação nº 796** que tramitou na 41ª Sessão Ordinária do ano de 2019, informamos que será adicionado ao cronograma de ações e aguardará lotação orçamentária para execução.

Sem mais para o momento agradecemos,

Atenciosamente.



Emílio Brandão Júnior

Secretário de Esportes e Lazer



PREFEITURA DE **SORRISO**

CAPITAL NACIONAL DO AGRONEGÓCIO

Ofício SEMAS n.º 1943/2019 SEMAS/SRS/MT

Sorriso - MT, 16 de Dezembro de 2019.

**Ao Senhor,
Estevam Hungaro Calvo Filho
Secretário de Administração**

Resposta aos vereadores

Prezado Senhor,

A SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL (SEMAS), através de sua Secretária, responder a indicação de nº 795/2019 da Câmara de Vereadores, que versa sobre a necessidade de construção de um Centro de Convivência da Terceira Idade no bairro Rota do Sol, agradecemos a indicação, mas gostaríamos de informar que o Centro de Convivência está sendo reformado e ampliado para atender a demanda de todos os bairros da nossa cidade, com a inauguração do novo CCI termos o dobro de capacidade de atendimento, dessa forma com o transporte que já oferecemos aos idosos o referido bairro continuará a ser atendido diretamente no Centro de Convivência da Terceira Idade na área central possibilitando a interação entre os idosos dos diversos bairros de Sorriso/MT.

Sem mais antecipo agradecimentos.

Atenciosamente,
Adriano Rigotti
Secretário Adjunto
Matr. 0022

P.P. Adriano Rigotti

JUCÉLIA GONÇALVES FERRO

Secretária Municipal de Assistência Social

Prefeitura Municipal de Sorriso
Recebi em 16/12/19
[Assinatura]
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO



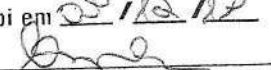
PREFEITURA DE SORRISO

CAPITAL NACIONAL DO AGRONEGÓCIO

OFICIO SEMSAS Nº 3186/2019

Sorriso – MT, 06 de dezembro de 2019.

À
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
A/C: NELSON ROBERTO CAMPOS
NESTA

Prefeitura Municipal de Sorriso
Recebi em 21/12/19

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

Prezado Senhor,

Cumprimento-lhe e, na oportunidade, apresentamos resposta frente à **Indicação nº 784/2019** da nobre Câmara Legislativa de Sorriso, versando sobre a **“aquisição de procedimento cirúrgico de tireoide junto a iniciativa privada, para atendimento aos usuários da Rede de Saúde Pública, em Sorriso/MT”**.

Em se considerando:

I. As diretrizes do Decreto nº 7.508 de 28 de junho de 2011, regulamenta a Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990 e dispõe sobre a organização do Sistema Único de Saúde (SUS), o planejamento em saúde, a assistência à saúde e a articulação interfederativa, dando outras providências;

II. O Planejamento Diretor Regional do Estado de Mato Grosso define que a construção de estabelecimentos de saúde deve ser orientada por **diretrizes de regionalização e hierarquização dos serviços em redes cooperativas intermunicipais e estaduais**;

III. PORTARIA 1.034, de 05 de maio de 2010 dispõe sobre a **participação complementar das instituições privadas** com ou sem fins lucrativos de assistência à saúde no âmbito do Sistema Único de Saúde.

IV. PRT 4.279, de 30 de dezembro de 2010, que estabelece diretrizes para a **organização da Rede de Atenção à Saúde no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS)** e é uma estratégia fundamental para consolidar o SUS e dar sustentabilidade às suas ações;

V. A responsabilidade das esferas de governo municipal, estadual e federal na **implementação dessa política do Pacto de Gestão**, conforme deliberação da Comissão Intergestores Tripartite – CIT;



PREFEITURA DE SORRISO

CAPITAL NACIONAL DO AGRONEGÓCIO

O processo de estabelecer novos processos de aquisição é definido por análise de demanda (global) e capacidade instalada. E, portanto, nos é devido partirmos para os parâmetros balizados da realidade, *em bases técnicas de medição, formação de indicadores e olhares profissionais ajustados à legislação de regionalização vigente*. Para, então, termos condições de tomada de decisão voltada ao princípio de complementariedade – “**aquisição de serviços junto à iniciativa privada**”.

É admissível, enquanto Gestor Público de Saúde, tecer consideração que há dentro do modelo organizativo legal uma pactuação interfederativa. E com atributos de sustentação de sua operacionalidade, com eficiência e qualidade, assumidas pelos Entes Federativos como **responsabilidades e efetivamente rateados**. Cabendo, ressaltar que a oferta do procedimento em menção é uma ação eletiva e com base diagnóstica para um nível de média alta complexidade, como a própria indicação relata: “risco de câncer”. E que se torna preciso uma rede de saúde organizada na região para que se consiga dar conta de atender o usuário de maneira integralizada em sua necessidade de saúde. Ficando evidenciado que a ação é de busca por elevação da resolubilidade com qualidade das unidades, em nível Estadual.

É notória que, há grande valor a indicação proposta já que, busca atender os agravos dentro da nossa comunidade. Mas, esta responsabilidade a ser assumida dentro da Gestão, demandará ajustes e adoção de contratos de cogestão com responsabilização dos **Entes Federados - Estado e União**, para os procedimentos absorvidos e executados dentro da complementariedade pelo município.

Para finalizar e, fazendo frente à demanda, é que aproveitamos para remeter aos Nobres Vereadores que empenhemos aplicação de esforços, para provocar a sensibilização dentre as lideranças Estaduais, com o intuito de realocação de recursos financeiros para executarmos os procedimentos dentro de nossa Rede Hospitalar Regional e de Contratualizado Assistencial Complementar.

Atenciosamente,



LUIS FÁBIO MARCHIORO
Secretário Municipal de Saúde e Saneamento
Sorriso – MT



P R E F E I T U R A D E
SORRISO
CAPITAL NACIONAL DO AGRONEGÓCIO

CI Transporte/Manutenção SEMSAS Nº442/2019

Sorriso/MT, 09 de dezembro de 2019

Excelentíssimo Senhor Presidente, Senhores(as) Vereadores(as),

É com muita satisfação que me reporto a Vossa Excelência, a fim de responder a indicações aprovados pelos vereadores que compõem o nosso parlamento municipal.

INDICAÇÃO Nº 786/2019 - Aatoria do Vereador DAMIANI NA TV e demais Vereadores que a inscrevem - versando sobre a necessidade que seja adquirido um micro-ônibus adaptado para cadeirantes, para transportar ao pacientes renais de Sorriso/MT que fazem hemodiálise em Sinop MT.

Agradecemos muito a preocupação desta Egrégia Casa de Leis, e Informamos que já iniciamos o processo administrativo conforme estabelecido por Lei para aquisição do referido veículo.

INDICAÇÃO Nº 787/2019 - Aatoria do Vereador DAMIANI NA TV e demais Vereadores que a inscrevem - versando sobre a necessidade sobre a necessidade de aquisição de uma ambulância para transportar os pacientes usuários para rede saúde pública, que realizam tratamento oncológico em Sinop MT

Somos totalmente favoráveis a Indicação encaminharemos a Proposta ao Secretaria de Fazenda para de viabilidade financeira.

LUIS FABIO MARCHIORO

Secretário Municipal de Saúde e Saneamento

Prefeitura Municipal de Sorriso
Recebi em 09/12/19

SECRETARIA DE ADMINISTRACAO



PREFEITURA DE SORRISO

CAPITAL NACIONAL DO AGRONEGÓCIO

OFICIO SEMSAS Nº 3203/2019

Sorriso – MT, 03 de dezembro de 2019.

À
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
A/C: NELSON ROBERTO CAMPOS
NESTA

Prezado Senhor,

Aos nossos cordiais cumprimentos é que vimos por meio deste responder a Indicação Número 789/2019.

A Indicação 789/2019 versa sobre a necessidade de contratação de um médico pediatra pelo município de Sorriso/MT, para atendimento no Bairro São Domingos.

De antemão agradecemos a costumeira colaboração dessa Casa de Leis para com assuntos relacionados à Saúde Pública. Frente ao objeto da Indicação somos favoráveis, até porque, facilitar o acesso aos serviços de saúde é um dos objetivos dessa gestão. Para tanto temos em nossos planejamentos a construção de uma “Policlínica” na zona Leste, levando além da pediatria outras especialidades que certamente beneficiará os moradores da região. Contudo, nesse momento temos dois médicos pediatras que atendem no AME periodicamente, com uma agenda mensal de aproximadas 700 consultas, e a fila de espera para a pediatria é de 710 pessoas, todas são consultas de retorno, que já receberam o primeiro atendimento e o profissional solicitou retorno mensal, bimestral ou semestral para acompanhamento, ou seja, não há pacientes aguardando para primeira consulta, o que nos mostra que a demanda tem sido atendida independente da região da cidade.

Sem mais para o momento reiteramos votos de estima e consideração.

Atenciosamente,

Luís Fábio Marchioro

Secretário Municipal de Saúde e Saneamento

Sorriso – MT

Prefeitura Municipal de Sorriso
Recebi em 06/12/19
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO



PREFEITURA DE SORRISO

CAPITAL NACIONAL DO AGRONEGÓCIO

OFÍCIO SEMOSP N.º 325/2019

Sorriso, 10 de Dezembro de 2019.

Ao Senhor,
ESTEVAM HUNGARO CALVO FILHO
Secretário Municipal de Administração

Prezado Senhor,

Ao cumprimentá-lo nesta oportunidade, venho por intermédio deste, responder as Indicações e Requerimentos oriundos da Câmara Municipal de Sorriso, sendo:

INDICAÇÃO Nº 788/2019 – Indicam Exmo. Senhor Ari Genésio Lafin, Prefeito Municipal e ao Senhor Acacio Ambrosini, Secretário Municipal de Obras e Serviços Públicos, versando sobre a necessidade de limpeza geral da Avenida Londrina, Rua Santo Antonio e Rua Pedro Alvares Cabral, do Bairro Jardim Carolina, município de Sorriso/MT.

Autoria: DAMIANI NA TV – PSC, TOCO BAGGIO – PSDB, NEREU BRESOLIN – DEM, DIRCEU ZANATTA – MDB e ELISA ABRAHÃO – PATRIOTA.

Resposta: Agradecemos a atenção dos Nobres e Informamos que enviamos uma equipe *in loco* para averiguação e execução desta necessidade.

INDICAÇÃO Nº 790/2019 – Indicam ao Exmo. Senhor Ari Genésio Lafin, Prefeito Municipal e ao Senhor Acacio Ambrosini, Secretário Municipal de Obras e Serviços Públicos, versando sobre a necessidade de recuperação asfáltica em toda extensão da Rua Santa Cacilda, no bairro São Mateus, Município de Sorriso-MT.

Autoria: DIRCEU ZANATTA – MDB, NEREU BRESOLIN – DEM, TOCO BAGGIO – PSDB, DAMIANI NA TV – PSC e ELISA ABRAHÃO – PATRIOTA.

Resposta: Agradecemos a atenção dos Nobres e Informamos que esta localidade não faz parte das Tomadas de Preços de recapeamento e micro revestimento, porém estaremos encaminhando uma equipe *in loco*, para averiguação desta necessidade para o cronograma 2020.

INDICAÇÃO Nº 791/2019 - Indicam ao Exmo. Senhor Ari Genésio Lafin, Prefeito Municipal e ao Senhor Acacio Ambrosini, Secretário Municipal de Obras e Serviços Públicos, versando sobre a necessidade de recuperação asfáltica na extensão da Rua Santo Agostinho, no bairro São Mateus, município de Sorriso-MT.

Autoria: DIRCEU ZANATTA – MDB, NEREU BRESOLIN – DEM, TOCO BAGGIO – PSDB, DAMIANI NA TV – PSC e ELISA ABRAHÃO – PATRIOTA.

Resposta: Agradecemos a atenção dos Nobres e Informamos que esta localidade não faz parte das Tomadas de Preços de recapeamento e micro revestimento, porém estaremos encaminhando uma equipe *in loco*, para averiguação desta necessidade para o cronograma 2020.



PREFEITURA DE SORRISO

CAPITAL NACIONAL DO AGRONEGÓCIO

INDICAÇÃO Nº 792/2019 - Indicam ao Exmo. Senhor Ari Lafin, Prefeito Municipal e ao Sr. Acacio Ambrosini, Secretário Municipal de Obras e Serviços Públicos, versando sobre a necessidade de manutenção de todas as placas informativas com nome das ruas do Bairro Rota do Sol, no Município de Sorriso-MT.

Autoria: BRUNO DELGADO – PMB, PROFESSORA MARISA – PTB e vereadores abaixo assinados.

Resposta: Agradecemos a atenção dos Nobres e Informamos que a implantação de placas com nomes de ruas e avenidas fazem parte do cronograma desta Secretaria para o ano de 2020.

INDICAÇÃO Nº 793/2019 - Indicam ao Exmo. Ari Lafin, Prefeito Municipal e ao Sr. Acacio Ambrosini, Secretário Municipal de Obras e Serviços Públicos, versando sobre a necessidade de manutenção da tampa da galeria de água pluvial localizada na Rua Manoel da Nóbrega, esquina com a Rua Santa Catarina de Alexandria, no Bairro Parque Universitário, município de Sorriso-MT.

Autoria: BRUNO DELGADO – PMB, CLAUDIO OLIVEIRA – PL, PROFESSORA SILVANA – PTB, PROFESSORA MARISA – PTB e vereadores abaixo assinados.

Resposta: Agradecemos a atenção dos Nobres e Informamos que estaremos encaminhando uma equipe in loco para averiguação e execução desta necessidade.

Sendo o que se apresenta para o momento, agradecemos e seguimos à disposição para quaisquer esclarecimentos.

Atenciosamente,

ACACIO AMBROSINI
Secretário Municipal de Obras e Serviços Públicos

Prefeitura Municipal de Sorriso
Recebi em 12/12/2019
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO



**PREFEITURA DE
SORRISO**
CAPITAL NACIONAL DO AGRONEGÓCIO

PREFEITURA MUNICIPAL DE SORRISO
Recebi em 10/12/19
Zilson
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

OFÍCIO SEFAZ N.º 353/2019

Sorriso - MT, 10 de Dezembro de 2019.

Assunto: Resposta Ofício SMA Nº 182/2019

Prezado Senhor,

Cumprimentando-o cordialmente, venho por meio deste, em resposta ao ofício SMA Nº 182/2019 informar que referente a indicação Nº 794/2019 que versa sobre a necessidade de realizar estudos de impacto financeiro para viabilizar a implantação do Programa Jornada Voluntária aos Policiais Militares em atividade no Município de Sorriso.

Para tanto registramos que esta sendo analisada a possibilidade de realização de tal programa mediante utilização da lei 2201 de 27/05/2013 que esta sendo analisado sua legalidade. Logo definido será realizado o estudo de impacto financeiro.

Sem mais para o momento, renovamos votos de estima e cordialidade. À disposição para maiores esclarecimentos.

Atenciosamente,

SÉRGIO KOZOVA SILVA
Secretário Municipal de Fazenda

Ilmo. Senhor
Nelson Roberto Campos
Secretário Adjunto de Administração
Nesta



Sorriso, 04 de Dezembro de 2019.

Ofício nº 463/2019

Ao Exmo. Senhor

Claudio Oliveira

Presidente da Câmara Municipal de Sorriso

Ao cumprimentá-lo (a) cordialmente, a Secretaria de Desenvolvimento Econômico encaminha a Vossa Senhoria resposta referente à indicação nº 797/2019 referente a necessidade de realizar reforma geral do Centro de Eventos Ari José Riedi, informamos que devido ao grande fluxo de pessoas estamos realizando a reforma parcial, como pintura externa já realizada, dando continuidade na mesma no início de 2020 na parte interna para não afetar a agenda dos eventos, a cobertura esta sendo feita parcial pois demanda de um valor alto e necessita da troca completa do telhado inclusive com construção de passarelas para manutenção dos ar condicionados, fizemos a manutenção do forro a poucos dias pois se tivéssemos realizado antes das chuvas perderíamos o material devido as goteiras existente, estamos em fase de finalização do Termo de Referencia para manutenção dos vidros.

Desde já agradecemos a habitual atenção e nos colocamos a disposição para quaisquer esclarecimentos, sem mais no momento, aproveitamos para reiterarmos nossos votos de elevada estima e consideração.

CLÁUDIO DRUSINA

Secretário Municipal de Desenvolvimento Econômico



**PREFEITURA DE
SORRISO**
CAPITAL NACIONAL DO AGRONEGÓCIO

Sorriso-MT, 04 de Dezembro de 2019.

OF. SEMEC. Nº 1609/2019

Ilmo. Senhor
Estevam Húngaro Calvo Filho
Secretário de Administração

Assunto: Resposta ao Requerimento nº 299/2019

Prezados Vereadores,

Em resposta ao Requerimento nº 299/2019, segue anexo para vossa apreciação, os Cardápios da Alimentação Escolar 2020.

Certa de estar colaborando com o Poder Legislativo, para que este exerça seu direito como disposto ao exercício das atividades parlamentares lhe constituídas, coloco-me a disposição para maiores esclarecimentos e aproveito a oportunidade para reiterar votos de estima, consideração e apreço.

Atenciosamente,

LÚCIA KORBES DRECHSLER
Secretária Municipal de Educação e Cultura

Prefeitura Municipal de Sorriso
Recebi em 05/12/19

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

CEMEIS - 1ª Semana



REFEIÇÕES	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ-DA-MANHÃ 07:00	Chá misto de ervas Pão Mini Francês Margarina/Doce de leite	Leite com achocolatado Bolo de chocolate	Bebida Láctea Pão Mini Francês Margarina/Doce de fruta	Leite com achocolatado Mini hot dog Margarina	Leite caramelizado c/ canela Pão Mini Francês Presunto e queijo
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
COLAÇÃO 08:30-09:00	Maçã	Banana nanica ou Mexerica	Melão	Banana maçã	Laranja
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO 10:00-10:30	Arroz Feijão carioca Filé de frango grelhado Legumes refogados (chuchu cenoura e cheiro verde) Salada de repolho	Arroz Feijão preto Lasanha de carne moída Salada de repolho e tomate	Arroz Feijão carioca Bife acebolado grelhado Farofa de banana Salada de alface	Panelinha Goiana (arroz, carne suína, tomate e cabotiã) Feijão preto Salada de cenoura cozida	Arroz Feijão carioca Paleta bovina na pressão Macarrão ao sugo (tomate e cebola) - macarrão parafuso Salada de repolho com cenoura
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE I 14:30-15:00	Bolo de laranja Bebida Láctea	Galinhada Salada de abobrinha verde cozida	Pão mini francês com molho de salsicha Suco de fruta	Torta salgada de legumes com frango desfiado Suco de fruta	Sopa de frango, macarrão aletria e legumes (batata, chuchu e cenoura)
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE II 16:00-16:30	Maçã Palito salgado de soja	Banana nanica ou Mexerica Biscoito de Chocolate	Melão Biscoito de Coco Ligiane Bazzo da Silva Nutricionista: CRN/1 2567	Banana maçã Biscoito de Fubá	Laranja Biscoito de Maisena



CARDÁPIO ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - 2020

CEMEIS - 2ª Semana

REFEIÇÕES	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ-DA-MANHÃ 07:00	Chá misto de ervas Pão Mini francês Margarina/Doce de leite	Leite com achocolatado Bolo coco	Bebida Láctea Pão Mini francês Margarina/Doce de fruta	Leite com achocolatado Mini Hot dog Margarina	Leite caramelizado c/ canela Pão Francês Presunto e queijo
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
COLAÇÃO 08:30-09:00	Maçã	Banana nanica ou Mexerica	Abacaxi/Goiaba	Banana Maçã	Laranja
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO 10:00-10:30	Arroz Feijão carioca Isca de acém ao molho Batata doce caramelizada Salada de chuchu	Arroz Feijão preto Frango assado com batatas Farofa de couve com farinha de milho Salada de pepino	Arroz Feijão carioca Carne moída ao molho Polenta mole Salada de alface e cenoura	Arroz Feijão preto Isca de acém frita acebolada Cabotiã refogada com noz moscada Salada de repolho e tomate	Arroz Feijão carioca Ovos mexidos c/ ervas Canjiquinha com calabresa Salada de repolho
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE I 14:30-15:00	Canja de legumes, arroz e frango	Bolo de fubá com doce de leite Leite com achocolatado	Mini francês com carne moída frita c/ cebola e cheiro verde Suco de fruta	Macarrão espaguete com carne moída ao molho Salada de repolho e salsa	Sopa creme de carne moída, couve, batata e macarrão padre nosso Torradinhas
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE II 16:00-16:30	Maçã Biscoito de Polvilho	Banana nanica Biscoito de Baunilha	Mamão Palito salgado de soja	Banana maçã Biscoito de Chocolate	Melancia Biscoito de Coco
			Ligiane Bazzo da Silva Nutricionista: CRN/1 2567		



CARDÁPIO ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - 2020

CEMEIS - 3ª Semana

REFEIÇÕES	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ-DA-MANHÃ 07:00	Chá misto de ervas Pão Mini francês Margarina/Doce de leite	Leite com achocolatado Bolo coco	Bebida Láctea Pão Mini francês Margarina/Doce de fruta	Leite com achocolatado Mini Hot dog Margarina	Leite caramelizado c/ canela Pão Francês Presunto e queijo
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
COLAÇÃO 08:30-09:00	Maçã	Banana nanica ou Mexerica	Abacaxi/Goiaba	Banana Maçã	Laranja
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO 10:00-10:30	Arroz c/ cenoura Feijão carioca Filé de frango picado grelhado c/ açafrão Macarrão espaguete com tomate e cheiro verde Salada de tomate	Arroz Feijão preto Kibe assado Abobrinha refogada Salada de beterraba cozida	Arroz Feijão carioca Linguiça toscana assada Farofa de cenoura Salada de alface	Arroz carreteiro (acém) Feijão preto Cabotiã refogada c/ noz moscada Vinagrete (tomate, cebola e cheiro verde)	Arroz Feijão carioca Macarrão parafuso c/ frango ao molho Salada de chuchu e cenoura
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE I 14:30-15:00	Torta de arroz com carne móida e legumes Suco de fruta	Arroz Carne móida ao molho Salada de repolho com salsa	Mini francês com ovos mexidos, cenoura e cheiro verde Suco de fruta	Farofa de cenoura, abobrinha, cebolinha, feijão caupi e carne móida Suco de fruta	Sopa de feijão preto, macarrão concha e legumes (batata, abobrinha e cenoura) e torradinhas
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE II 16:00-16:30	Maçã Biscoito de Fubá	Banana nanica ou Mexerica Biscoito de Maisena	Abacaxi/Goiaba Biscoito de Polvilho	Banana maçã Biscoito de Baunilha	Laranja Palito salgado de soja
			Ligiane Bazzo da Silva Nutricionista: CRN/1 2567		



CARDÁPIO ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - 2020

CEMEIS - 4ª Semana

REFEIÇÕES	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ-DA-MANHÃ 07:00	Chá misto de ervas Pão francês Margarina/Doce de leite	Leite com achocolatado Bolo de Fubá	Bebida Láctea Pão francês Margarina/Doce de fruta	Leite com achocolatado Pão Mini Hot dog Margarina	Leite caramelizado c/ canela Pão Francês Margarina/Doce de leite
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
COLAÇÃO 08:30-09:00	Maçã/Manga	Banana nanica	Mamão	Banana maçã	Melancia
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO 10:00-10:30	Risoto de frango Feijão carioca Farofa de ovos com cenoura Salada de repolho e pepino	Arroz Feijão preto Macarrão espaguete com carne moída ao molho Salada de abobrinha	Arroz Feijão carioca Omelete de forno Batata sauté c/ ervas Salada de alface	Arroz Feijão preto Vaca atolada (Músculo bovino e mandioca) Salada de couve e tomate	Arroz Feijão carioca Coxa e sobrecoxa crocante assados Batata doce frita Salada de cenoura cozida
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE I 14:30-15:00	Macarrão parafuso com frango ao molho Salada de repolho	Bolo de Chocolate Leite com achocolatado	Mini francês com carne moída ao molho Suco de fruta	Pão de queijo Suco de fruta	Sopa creme de carne moída, cenoura, chuchu e macarrão aletria
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE II 16:00-16:30	Maçã/Manga Biscoito de Chocolate	Banana nanica Biscoito de Coco	Mamão Biscoito de Fubá	Banana maçã Biscoito de Maisena	Melancia Biscoito de Polvilho
			Ligiane Bazzo da Silva Nutricionista: CRN/1 2567		

REFEIÇÕES	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ-DA-MANHÃ	<i>Fórmula láctea</i>	<i>Fórmula láctea</i>	<i>Fórmula láctea</i>	<i>Fórmula láctea</i>	<i>Fórmula láctea</i>
7:00	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
COLAÇÃO	<i>Papa de Maçã</i>	<i>Papa de Banana nanica</i>	<i>Papa de abacate</i>	<i>Papa de Banana maçã</i>	<i>Suco de Laranja</i>
9:00	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	<i>Papa de arroz, caldo de feijão, frango desfiado e chuchu e cenoura amassado</i>	<i>Sopa de feijão preto, cenoura e batata amassados e carne moída</i>	<i>Papa de arroz, caldo de feijão, bife desfiado e couve picadinha</i>	<i>Sopa creme de cabotiã, carne desfiada e batata</i>	<i>Papa de arroz, caldo de feijão, paleta desfiada e abobrinha amassada</i>
10:30	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
MAMADEIRA OU COPO	<i>Fórmula láctea</i>	<i>Fórmula láctea</i>	<i>Fórmula láctea</i>	<i>Fórmula láctea</i>	<i>Fórmula láctea</i>
13:00	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE I	<i>Papa de Maçã</i>	<i>Papa de Banana nanica</i>	<i>Papa de abacate</i>	<i>Papa de Banana maçã</i>	<i>Suco de laranja</i>
14:00	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE II	<i>Papa de arroz, caldo de feijão, frango desfiado e chuchu e cenoura amassado</i>	<i>Sopa de feijão preto, cenoura e batata amassados e carne moída</i>	<i>Papa de arroz, caldo de feijão, bife desfiado e couve picadinha</i>	<i>Sopa creme de cabotiã, carne desfiada e batata</i>	<i>Sopa de frango, macarrão aletria, batata, chuchu e cenoura</i>
15:30					

PAPAS E SOPAS: para o preparo da papa de fruta, essa deverá ser amassada com um garfo. Para as papas salgadas, cozinhar as carnes na pressão **com pouco óleo e pouco sal e desfiá-las antes de servir**. Os legumes, o macarrão e o arroz deverão ser cozidos à parte, amassados e acrescentados posteriormente. Caso a criança solicite pão ou bolo no café da manhã o mesmo poderá ser oferecido. A mamadeira será oferecida somente até o 8º Mês, a partir de então será oferecido leite no copo e quando solicitado.

MODO DE PREPARO DO ALMOÇO:

- As carnes deverão ser cozidas utilizando um pouco de sal. Adicionar o tomate e refogar, por fim acrescentar o cheiro verde. Deverão ser desfiadas ou picadas em pedaços pequenos. **Não** acrescentar temperos fortes como pimentão e alho.
- O arroz e o macarrão deverão ser preparados deixando-os bem cozidos.
- O feijão deverá ser deixado de molho no dia anterior ao preparo para eliminar os gases e facilitar o cozimento. No dia do consumo, deverá ser cozido e depois temperado utilizando sal, óleo e cebola. Pode utilizar amido de milho para engrossar o caldo. **NÃO OFERECER MEL DE ABELHAS**

Ligiane Bazzo da Silva

Nutricionista: CRN/1 2567



REFEIÇÕES	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ-DA-MANHÃ 7:00	Fórmula láctea	Fórmula láctea	Fórmula láctea	Fórmula láctea	Fórmula láctea
COLAÇÃO 9:00	Papa de Maçã	Papa de Banana nanica	Papa de mamão	Papa de Banana maçã	Melancia picada
ALMOÇO 10:30	Papa de arroz, caldo de feijão, isca desfiada, chuchu e batata doce amassados	Papa de arroz, frango desfiado, caldo de feijão e couve picada	Sopa de batata, fubá, carne moída e cenoura	Papa de arroz, caldo de feijão, isca desfiada e cabotiã amassada	Sopa creme de frango desfiado, cabotiã e canjiquinha cozida
MAMADEIRA OU COPO 13:00	Fórmula láctea	Fórmula láctea	Fórmula láctea	Fórmula láctea	Fórmula láctea
LANCHE I 14:00	Papa de Maçã	Papa de Banana nanica	Suco de mamão	Papa de Banana maçã	Melancia picada
LANCHE II 15:30	Canja de legumes, arroz e frango	Papa de arroz, frango desfiado, caldo de feijão e couve picada	Sopa de batata, fubá, carne moída e cenoura	Papa de arroz, caldo de feijão, isca desfiada e cabotiã amassada	Sopa creme de carne moída, couve, batata e macarrão padre nosso

PAPAS E SOPAS: para o preparo da papa de fruta, essa deverá ser amassada com um garfo. Para as papas salgadas, cozinhar as carnes na pressão **com pouco óleo e pouco sal e desfiá-las antes de servir**. Os legumes, o macarrão e o arroz deverão ser cozidos à parte, amassados e acrescentados posteriormente. Caso a criança solicite pão ou bolo no café da manhã o mesmo poderá ser oferecido. A mamadeira será oferecida somente até o 8º Mês, a partir de então será oferecido leite no copo e quando solicitado.

MODO DE PREPARO DO ALMOÇO:

- As carnes deverão ser cozidas utilizando um pouco de sal. Adicionar o tomate e refogar, por fim acrescentar o cheiro verde. Deverão ser desfiadas ou picadas em pedaços pequenos. **Não** acrescentar temperos fortes como pimentão e alho.
- O arroz e o macarrão deverão ser preparados deixando-os bem cozidos.
- O feijão deverá ser deixado de molho no dia anterior ao preparo para eliminar os gases e facilitar o cozimento. No dia do consumo, deverá ser cozido e depois temperado utilizando sal, óleo e cebola. Pode utilizar amido de milho para engrossar o caldo. **NÃO OFERECER MEL DE ABELHAS**

Ligiane Bazzo da Silva

Nutricionista: CRN/1 2567



3ª SEMANA

Faixa Etária: 6 a 12 meses

REFEIÇÕES	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ-DA-MANHÃ 7:00	<i>Fórmula láctea</i>	<i>Fórmula láctea</i>	<i>Fórmula láctea</i>	<i>Fórmula láctea</i>	<i>Fórmula láctea</i>
COLAÇÃO 9:00	<i>Papa de Maçã</i>	<i>Papa de Banana nanica</i>	<i>Papa de abacate</i>	<i>Papa de Banana Maçã</i>	<i>Suco de Laranja</i>
ALMOÇO 10:30	<i>Papa de arroz com molho de carne moída e beterraba picadinha</i>	<i>Papa de arroz com cenoura, caldo de feijão, macarrão e frango desfiado</i>	<i>Canja de arroz com frango desfiado, abobrinha e cenoura</i>	<i>Papa de arroz, caldo de feijão, acém desfiado e cabotiã picadinho</i>	<i>Sopa de feijão, macarrão concha e legumes</i>
MAMADEIRA OU COPO 13:00	<i>Fórmula láctea</i>	<i>Fórmula láctea</i>	<i>Fórmula láctea</i>	<i>Fórmula láctea</i>	<i>Fórmula láctea</i>
LANCHE I 14:00	<i>Papa de Maçã</i>	<i>Papa de Banana nanica</i>	<i>Papa de abacate</i>	<i>Papa de Banana maçã</i>	<i>Suco de Laranja</i>
LANCHE II 15:30	<i>Papa de arroz com molho de carne moída e beterraba picadinha</i>	<i>Papa de arroz com cenoura, caldo de feijão, macarrão e frango desfiado</i>	<i>Canja de arroz com frango desfiado, abobrinha e cenoura</i>	<i>Papa de arroz, caldo de feijão, acém desfiado e cabotiã picadinho</i>	<i>Sopa de feijão, macarrão concha e legumes</i>

PAPAS E SOPAS: para o preparo da papa de fruta, essa deverá ser amassada com um garfo. Para as papas salgadas, cozinhar as carnes na pressão **com pouco óleo e pouco sal e desfiá-las antes de servir**. Os legumes, o macarrão e o arroz deverão ser cozidos à parte, amassados e acrescentados posteriormente. Caso a criança solicite pão ou bolo no café da manhã o mesmo poderá ser oferecido. A mamadeira será oferecida somente até o 8º Mês, a partir de então será oferecido leite no copo e quando solicitado.

MODO DE PREPARO DO ALMOÇO:

- As carnes deverão ser cozidas utilizando um pouco de sal. Adicionar o tomate e refogar, por fim acrescentar o cheiro verde. Deverão ser desfiadas ou picadas em pedaços pequenos. **Não** acrescentar temperos fortes como pimentão e alho.
- O arroz e o macarrão deverão ser preparados deixando-os bem cozidos.
- O feijão deverá ser deixado de molho no dia anterior ao preparo para eliminar os gases e facilitar o cozimento. No dia do consumo, deverá ser cozido e depois temperado utilizando sal, óleo e cebola. Pode utilizar amido de milho para engrossar o caldo. **NÃO OFERECER MEL DE ABELHAS**

Ligiane Bazzo da Silva

Nutricionista: CRN/1 2567



4ª SEMANA

Faixa Etária: 6 a 12 meses

REFEIÇÕES	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ-DA-MANHÃ 7:00	Fórmula láctea	Fórmula láctea	Fórmula láctea	Fórmula láctea	Fórmula láctea
COLAÇÃO 9:00	Papa de Maçã	Papa de Banana nanica	Mamão picado	Papa de Banana maçã	Melancia picada
ALMOÇO 10:30	Papa de arroz, caldo de feijão, frango desfiado e cenoura amassada	Macarrão picadinho, caldo de feijão, carne moída e abobrinha	Papa de arroz, caldo de feijão, isca cozida desfiada e batata amassada	Papa de arroz, caldo de feijão, músculo desfiado e tomate picadinho	Sopa creme de batata doce, frango desfiado e cenoura cozida amassada
MAMADEIRA OU COPO 13:00	Fórmula láctea	Fórmula láctea	Fórmula láctea	Fórmula láctea	Fórmula láctea
LANCHE I 14:00	Papa de Maçã	Papa de Banana nanica	Suco de mamão	Papa de Banana maçã	Suco de Melancia
LANCHE II 15:30	Papa de arroz, caldo de feijão, frango desfiado e cenoura amassada	Macarrão picadinho, caldo de feijão, carne moída e abobrinha	Papa de arroz, caldo de feijão, isca cozida desfiada e batata amassada	Papa de arroz, caldo de feijão, músculo desfiado e tomate picadinho	Sopa creme de carne moída, cenoura, chuchu e macarrão aletria

PAPAS E SOPAS: para o preparo da papa de fruta, essa deverá ser amassada com um garfo. Para as papas salgadas, cozinhar as carnes na pressão **com pouco óleo e pouco sal e desfiá-las antes de servir**. Os legumes, o macarrão e o arroz deverão ser cozidos à parte, amassados e acrescentados posteriormente. Caso a criança solicite pão ou bolo no café da manhã o mesmo poderá ser oferecido. A mamadeira será oferecida somente até o 8º Mês, a partir de então será oferecido leite no copo e quando solicitado.

MODO DE PREPARO DO ALMOÇO:

- As carnes deverão ser cozidas utilizando um pouco de sal. Adicionar o tomate e refogar, por fim acrescentar o cheiro verde. Deverão ser desfiadas ou picadas em pedaços pequenos. **Não** acrescentar temperos fortes como pimentão e alho.
- O arroz e o macarrão deverão ser preparados deixando-os bem cozidos.
- O feijão deverá ser deixado de molho no dia anterior ao preparo para eliminar os gases e facilitar o cozimento. No dia do consumo, deverá ser cozido e depois temperado utilizando sal, óleo e cebola. Pode utilizar amido de milho para engrossar o caldo. **NÃO OFERECER MEL DE ABELHAS**

Ligiane Bazzo da Silva

Nutricionista: CRN/1 2567



Faixa Etária: 1 a 2 anos - 1ª SEMANA

REFEIÇÕES	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ-DA-MANHÃ 07:00	Chá misto de ervas Pão mini francês Margarina/Doce de leite	Leite com achocolatado Bolo de chocolate	Bebida Láctea Pão mini francês Margarina/Doce de fruta	Leite com achocolatado Mini hot dog Margarina	Leite caramelizado c/ canela Pão Francês Presunto e queijo
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
COLAÇÃO 09:00	Maçã picada	Banana nanica picada ou mexerica	Melão picado	Banana maçã picada	Laranja picada
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO 10:30	Arroz Feijão carioca Filê de frango desfiado Legumes refogados picados (chuchu, cenoura) Salada de repolho	Arroz Feijão preto Lasanha de carne moída Salada de tomate picado	Arroz Feijão carioca Bife grelhado picado Farofa de banana Salada de alface	Arroz Feijão preto Omelete de legumes Cabotiã refogada Salada de cenoura cozida	Arroz Feijão carioca Paleta bovina desfiada Macarrão ao sugo (macarrão parafuso) Salada de repolho com cenoura
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE I 13:00	Maçã picada	Banana nanica picada ou mexerica	Suco de Melão	Banana maçã picada	Suco de laranja
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE II 14:30	Bolo de laranja Bebida Láctea	Galinhada Salada de abobrinha verde cozida	Pão mini francês com molho de salsicha Suco de fruta	Torta salgada de legumes com frango Suco de fruta	Sopa de frango macarrão aletria e legumes
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE III 16:00	Maçã picada Palitos salgado de soja	Banana nanica ou Mexerica Biscoito de Chocolate	Melão Biscoito de Coco	Banana maçã picada Biscoito de Fubá	Laranja picada Biscoito de Maisena

A fruta deverá ser oferecida em pedaços pequenos. Os biscoitos de soja poderão ser oferecidos às crianças se houver solicitação da mesma.

MODO DE PREPARO DAS REFEIÇÕES:

- As carnes deverão ser cozidas utilizando pouco sal. Dar preferência sempre em refogar ou cozinhar bem para que as mesmas possam ser desfiadas ou picadas em pedaços pequenos.
- O arroz e o macarrão deverão ser preparados deixando-os bem cozidos, para que em caso de necessidade, eles possam ser amassados.
- O feijão deverá ser deixado de molho no dia anterior ao preparo para eliminar os gases e facilitar o cozimento. No dia do consumo, deverá ser cozido e depois temperado utilizando sal, óleo e cebola. O amido de milho poderá ser usado para engrossar o caldo.
- Para montar o prato, atentar para a per capita a ser servida para que não haja desperdícios. Todos os alimentos preparados no cardápio do dia deverão ser oferecidos à criança, mesmo que haja recusa.

NÃO OFERECER MEL DE ABELHAS PARA ESTA FAIXA ETÁRIA

Ligiane Bazzo da Silva

Nutricionista: CRN/1 2567



CARDÁPIO PARA O BERÇÁRIO - 2020

Faixa Etária: 1 a 2 anos - 2ª SEMANA

REFEIÇÕES	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ-DA-MANHÃ 07:00	Chá misto de ervas Pão mini francês Margarina/Doce de leite	Leite com achocolatado Bolo de cenoura	Bebida Láctea Pão mini francês Margarina/Doce de fruta	Leite com achocolatado Pão Mini hot dog Margarina	Leite caramelizado c/ canela Pão mini Francês Margarina/Doce de Leite
COLAÇÃO 09:00	SEGUNDA-FEIRA Maçã picada	TERÇA-FEIRA Banana nanica picada	QUARTA-FEIRA Mamão picado	QUINTA-FEIRA Banana maçã picada	SEXTA-FEIRA Melancia picada
ALMOÇO 10:30	SEGUNDA-FEIRA Arroz Feijão carioca Isca de acém desfiada Batata doce caramelizada Salada de chuchu picada	TERÇA-FEIRA Arroz Feijão preto Frango assado desfiado com batatas Farofa de couve picada Salada de pepino picado	QUARTA-FEIRA Arroz Feijão carioca Carne moída ao molho Polenta mole Salada de alface e cenoura	QUINTA-FEIRA Arroz Feijão preto Isca de acém desfiado Purê de cabotiã Salada de repolho e tomate	SEXTA-FEIRA Arroz Feijão carioca Ovos mexidos c/ ervas Canjiquinha temperada Salada de repolho
LANCHE I 13:00	SEGUNDA-FEIRA Maçã picada	TERÇA-FEIRA Banana nanica picada	QUARTA-FEIRA Suco de mamão	QUINTA-FEIRA Banana maçã picada	SEXTA-FEIRA Suco de melancia
LANCHE II 14:30	SEGUNDA-FEIRA Canja de legumes, arroz e frango	TERÇA-FEIRA Bolo de fubá com doce de leite Leite com achocolatado	QUARTA-FEIRA Pão c/ carne moída fritinha Suco de fruta	QUINTA-FEIRA Macarrão espaguete com carne moída ao molho Salada de repolho picadinho	SEXTA-FEIRA Sopa creme de carne moída, couve, batata e macarrão padre nosso
LANCHE III 16:00	SEGUNDA-FEIRA Maçã Biscoito de Polvilho	TERÇA-FEIRA Banana nanica Biscoito de Baunilha	QUARTA-FEIRA Mamão picado Palito salgado de soja	QUINTA-FEIRA Banana maçã picada Biscoito de Chocolate	SEXTA-FEIRA Melancia picada Biscoito de Coco

A fruta deverá ser oferecida em pedaços pequenos. Os biscoitos de soja poderão ser oferecidos às crianças se houver solicitação da mesma.

MODO DE PREPARO DAS REFEIÇÕES:

- As carnes deverão ser cozidas utilizando pouco sal. Dar preferência sempre em refogar ou cozinhar bem para que as mesmas possam ser desfiadas ou picadas em pedaços pequenos.
- O arroz e o macarrão deverão ser preparados deixando-os bem cozidos, para que em caso de necessidade, eles possam ser amassados.
- O feijão deverá ser deixado de molho no dia anterior ao preparo para eliminar os gases e facilitar o cozimento. No dia do consumo, deverá ser cozido e depois temperado utilizando sal, óleo e cebola. O amido de milho poderá ser usado para engrossar o caldo.
- Para montar o prato, atentar para a per capita a ser servida para que não haja desperdícios. Todos os alimentos preparados no cardápio do dia deverão ser oferecidos à criança, mesmo que haja recusa.

NÃO OFERECER MEL DE ABELHAS PARA ESTA FAIXA ETÁRIA

Ligiane Bazzo da Silva

Nutricionista: CRN/1 2567

Faixa Etária: 1 a 2 anos - 3ª SEMANA

REFEIÇÕES	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ-DA-MANHÃ 07:00	Chá misto de ervas Pão mini francês Margarina/Doce de leite	Leite com achocolatado Bolo de coco	Bebida Láctea Pão mini francês Margarina/Doce de fruta	Leite com achocolatado Mini Hot Dog Margarina	Leite caramelizado c/ canela Pão mini Francês Presunto e queijo
COLAÇÃO 09:00	Maçã picada	Banana nanica picada	Abacaxi picadinho	Banana Maçã picada	Laranja picada
ALMOÇO 10:30	Arroz c/ cenoura Feijão preto Filé de frango desfiado com açafrão Macarrão espaguete com tomate e cheiro verde Salada de tomate	Arroz Feijão carioca Kibe assado Abobrinha refogada Salada de beterraba	Arroz Feijão carioca Linguiça toscana picada Farofa de cenoura Salada de alface	Arroz carreteiro - acém Feijão preto Cabotiã refogada c/ noz moscada Vinagrete (tomate, cebola e cheiro verde)	Arroz Feijão carioca Macarrão parafuso c/ frango ao molho desfiado Salada de chuchu e cenoura
LANCHE I 13:00	Maçã picada	Banana nanica picada	Suco de abacaxi	Banana maçã picada	Suco de Laranja
LANCHE II 14:30	Torta de arroz com carne moída e legumes Suco de fruta	Arroz Carne moída ao molho Salada de repolho com salsa	Pão com ovos mexidos, cenoura e cheiro verde Suco de fruta	Farofa de cenoura, abobrinha, feijão caupi e carne moída Suco de fruta	Sopa de feijão preto, macarrão concha e legumes
LANCHE III 16:00	Maçã Biscoito de Fubá	Banana nanica ou Mexerica Biscoito de Maisena	Abacaxi picadinho/Goiaba Biscoito de Polvilho	Banana maçã Biscoito de Baunilha	Laranja Palito salgado

A fruta deverá ser oferecida em pedaços pequenos. Os biscoitos de soja poderão ser oferecidos às crianças se houver solicitação da mesma.

MODO DE PREPARO DAS REFEIÇÕES:

- As carnes deverão ser cozidas utilizando pouco sal. Dar preferência sempre em refogar ou cozinhar bem para que as mesmas possam ser desfiadas ou picadas em pedaços pequenos.
- O arroz e o macarrão deverão ser preparados deixando-os bem cozidos, para que em caso de necessidade, eles possam ser amassados.
- O feijão deverá ser deixado de molho no dia anterior ao preparo para eliminar os gases e facilitar o cozimento. No dia do consumo, deverá ser cozido e depois temperado utilizando sal, óleo e cebola. O amido de milho poderá ser usado para engrossar o caldo.
- Para montar o prato, atentar para a per capita a ser servida para que não haja desperdícios. Todos os alimentos preparados no cardápio do dia deverão ser oferecidos à criança, mesmo que haja recusa.

NÃO OFERECER MEL DE ABELHAS PARA ESTA FAIXA ETÁRIA

Ligiane Bazzo da Silva

Nutricionista: CRN/1 2567

Faixa Etária: 1 a 2 anos - 4ª SEMANA

REFEIÇÕES	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ-DA-MANHÃ 07:00	Chá misto de ervas Pão mini francês Margarina/Doce de leite	Leite com achocolatado Bolo de Fubá	Bebida Láctea Pão mini francês Margarina/Doce de fruta	Leite com achocolatado Pão Mini hot dog Margarina	Leite caramelizado c/ canela Pão mini Francês Margarina/Doce de leite
COLAÇÃO 09:00	Maçã/Manga picada	Banana nanica picada	Mamão picado	Banana maçã picada	Melancia picada
ALMOÇO 10:30	Risoto com frango desfiado Feijão carioca Farofa de ovos c/ cenoura Salada de repolho e pepino	Arroz Feijão preto Macarrão com carne moída Salada de abobrinha	Arroz Feijão carioca Omelete de legumes Batata sauté Salada de alface	Arroz Feijão preto Vaca atolada (Músculo desfiado e mandioca) Salada de couve e tomate	Arroz Feijão carioca Coxa e sobrecoxa desfiada Batata doce cozida Salada de cenoura cozida
LANCHE I 13:00	Maçã picada	Banana nanica picada	Suco de mamão	Banana maçã picada	Suco de melancia
LANCHE II 14:30	Macarrão parafuso com frango ao molho Salada de repolho	Bolo de Chocolate Leite com achocolatado	Mini francês com carne moída ao molho Suco de fruta	Pão de queijo Suco de fruta	Sopa creme de carne moída, cenoura, chuchu e macarrão aletria
LANCHE III 16:00	Maçã/Manga picada Biscoito de Chocolate	Banana nanica picada Biscoito de Coco	Mamão picado Biscoito de Fubá	Banana maçã picada Biscoito de Maisena	Melancia picada Biscoito de Polvilho

A fruta deverá ser oferecida em pedaços pequenos. Os biscoitos de soja poderão ser oferecidos às crianças se houver solicitação da mesma.

MODO DE PREPARO DAS REFEIÇÕES:

- As carnes deverão ser cozidas utilizando pouco sal. Dar preferência sempre em refogar ou cozinhar bem para que as mesmas possam ser desfiadas ou picadas em pedaços pequenos.
- O arroz e o macarrão deverão ser preparados deixando-os bem cozidos, para que em caso de necessidade, eles possam ser amassados.
- O feijão deverá ser deixado de molho no dia anterior ao preparo para eliminar os gases e facilitar o cozimento. No dia do consumo, deverá ser cozido e depois temperado utilizando sal, óleo e cebola. O amido de milho poderá ser usado para engrossar o caldo.
- Para montar o prato, atentar para a per capita a ser servida para que não haja desperdícios. Todos os alimentos preparados no cardápio do dia deverão ser oferecidos à criança, mesmo que haja recusa.

NÃO OFERECER MEL DE ABELHAS PARA ESTA FAIXA ETÁRIA

Ligiane Bazzo da Silva

Nutricionista: CRN/1 2567

CARDÁPIO ALIMENTAÇÃO ESCOLAR INTEGRAL- 2020

E. M. MARIA TERESA PALOSCHI - GENI (2ª semana)

REFEIÇÕES	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ-DA-MANHÃ 07:00	<i>Leite com achocolatado</i>	<i>Bebida Láctea</i>	<i>Leite com achocolatado</i>	<i>Bebida Láctea</i>	<i>Chá misto de ervas</i>
	<i>Bolacha doce</i>	<i>Pão mini hot dog com margarina</i>	<i>Pão francês com doce de fruta</i>	<i>Pão mini hot dog com margarina</i>	<i>Pão francês com doce de leite</i>
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
COLAÇÃO 9:30	<i>Banana nanica</i>	<i>Banana maça</i>	<i>Maça</i>	<i>Abacaxi</i>	<i>Melancia</i>
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO 11:00/ 11:30	<i>Arroz</i>	<i>Arroz</i>	<i>Arroz</i>	<i>Arroz</i>	<i>Arroz</i>
	<i>Feijão preto</i>	<i>Feijão carioca</i>	<i>Feijão carioca</i>	<i>Feijão preto</i>	<i>Feijão carioca</i>
	<i>Isca de acém ao molho</i>	<i>Frango acebolado</i>	<i>Carne moída refogada</i>	<i>Carne suína refogada com pimentão e cheiro-verde</i>	<i>Frango assado com batatas</i>
	<i>Batata doce assada</i>	<i>Abobrinha refogada</i>	<i>Mandioca cozida</i>		<i>Salada de repolho</i>
	<i>Salada de couve</i>	<i>Salada de pepino</i>	<i>Salada de alface</i>	<i>Salada de chuchu</i>	
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE I 14:30	<i>Torta de arroz com carne moída</i>	<i>Bolo de chocolate</i>	<i>Cuca Rápida</i>	<i>Torta salgada de frango desfiado com milho</i>	<i>Cachorro quente de forno</i>
	<i>Chá misto de ervas gelado</i>	<i>Suco de fruta</i>	<i>Suco de fruta</i>		<i>Leite com achocolatado</i>
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE I 16:30	<i>Banana nanica</i>	<i>Banana maça</i>	<i>Melancia</i>	<i>Abacaxi</i>	<i>Maça</i>

OBS: Todas as preparações salgadas deverão ser acrescidas de cheiro verde.

Danubia Coradini

Nutricionista: CRN/1 2443

CARDAPIO ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - 2020

ESCOLAS MUNICIPAIS DE SORRISO

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
1ª SEMANA (9 e 15h)	<i>Leite com achocolatado</i>	<i>Arroz branco</i>	<i>Arroz branco</i>	<i>Arroz branco</i>	<i>Arroz branco</i>
	<i>Biscoito salgado</i>	<i>Feijão carioca</i>	<i>Isca de carne acebolada</i>	<i>Frango refogado</i>	<i>Carne moída com abobrinha</i>
	<i>Fruta (Banana)</i>	<i>Ovos mexidos</i>	<i>Salada de alface</i>	<i>Salada de pepino</i>	
		<i>Fruta (Laranja)</i>			
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
2ª SEMANA (9 e 15h)	<i>Bebida láctea (iogurte)</i>	<i>Galinhada com couve</i>	<i>Arroz branco</i>	<i>Pão francês com carne moída refogada</i>	<i>Macarrão ao alho e óleo com calabresa</i>
	<i>Biscoito de polvilho salgado</i>	<i>Fruta (Laranja ou goiaba)</i>	<i>Feijão preto</i>		
	<i>Fruta (Banana)</i>		<i>Isca de carne acebolada</i>	<i>Suco de fruta</i>	<i>Salada de pepino</i>
			<i>Salada de alface</i>		
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
3ª SEMANA (9 e 15h)	<i>Leite com achocolatado</i>	<i>Carne de panela</i>	<i>Farofa de farinha de milho em flocos com carne moída refogada e feijão caupi</i>	<i>Pão francês com salsicha ao molho de tomate</i>	<i>Arroz branco</i>
	<i>Palito salgado</i>	<i>Mandioca cozida</i>			<i>Frango ao molho de tomate</i>
	<i>Fruta (Banana)</i>	<i>Salada de cenoura</i>		<i>Suco de fruta</i>	<i>Salada de chuchu</i>
		<i>Fruta (Laranja)</i>	<i>Salada de alface</i>		
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
4ª SEMANA (9 e 15h)	<i>Bebida láctea (iogurte)</i>	<i>Macarrão com frango ao molho de tomate</i>	<i>Arroz branco</i>	<i>Pão francês com carne moída refogada</i>	<i>Arroz carreteiro</i>
	<i>Biscoito doce</i>		<i>Feijão carioca</i>		<i>Salada de repolho</i>
	<i>Fruta (Banana)</i>	<i>Salada de beterraba</i>	<i>Carne suína com pimentão e cebola refogados</i>	<i>Suco de fruta</i>	
		<i>Fruta (Laranja)</i>			
			<i>Salada de alface</i>		

OBS: Todas as preparações salgadas deverão ser acrescidas de cheiro verde.

Danubia Coradini

Nutricionista: CRN/1 2443



**PREFEITURA DE
SORRISO**
CAPITAL NACIONAL DO AGRONEGÓCIO

OFÍCIO DEPAM N° 392/2019

DATA: 09/12/2019

Ao Senhor,
ESTEVAM H. CALVO FILHO
Secretário Mun. de Administração
SORRISO/MT

ASSUNTO: Resposta ao Requerimento nº 301/2019.

Prezado Senhor,

Em resposta ao Requerimento acima, que requer da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente informações referente quais licenças ambientais são emitidas por meio da Administração Municipal e qual o prazo entre a solicitação do contribuinte e a emissão das licenças pelo órgão responsável.

Informamos que o Município recebeu da Secretaria de Estado de Meio Ambiente/SEMA as atribuições para licenciar todas as atividades da Resolução CONSEMA nº 085/2014 e do Termo de Cooperação Técnica nº 0484/2017. (cópias anexa).

Referente o prazo para conclusão de um processo de licenciamento ambiental, em que pese a Resolução CONAMA nº 237/97 estipular cento e oitenta dias, muito depende da complexidade e peculiaridade de cada caso, podendo por vezes ultrapassar o prazo, como em outras situações, podendo ser concluído no decurso dos seis meses. Mesmo não sendo solicitado, e por primar pela transparência dos atos públicos, estamos encaminhando o relatório do licenciamento ambiental exarado desde o exercício de 2014, ressaltamos que estamos a disposição para esclarecimentos.

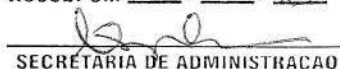
Sendo o que se apresenta, agradecemos desde já a compreensão.

Atenciosamente,


JULIANO MEZZALANA

Diretor de Departamento - Substituto do Titular
Secretaria Mun. de Agricultura e Meio Ambiente

Prefeitura Municipal de Sorriso
Recebi em 10/12/2019


SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

RELATÓRIO
SECRETARIA DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE

DESCRIÇÃO	2014	2015	2016	2017	2018	2019	Janeiro	Fevereiro	Março	Abril	Maio	Junho	Julho	Agosto	Setembro	Outubro	Novembro	Dezembro
LICENCIAMENTO AMBIENTAL	PROCESSOS AMBIENTAIS PROTOCOLADOS	458	508	436	582	746	634	40	68	60	81	42	71	83	74	56	59	
	PROCESSOS AGUARDANDO ANÁLISE	*	*	*	*	*	235									235		
	LP - LICENÇAS PRÉVIA	210	209	125	157	200	238	14	31	24	36	17	16	40	21	23	16	
	LI - LICENÇAS DE INSTALAÇÃO	208	208	122	161	207	240	14	31	23	37	18	16	40	21	24	16	
	LO - LICENÇAS DE OPERAÇÃO	196	219	183	214	320	396	24	50	28	47	18	28	49	74	34	44	
	CD - CERTIDÃO DE DISPENSA	15	29	31	3	*	0											
	AU - AUTORIZAÇÃO AMBIENTAL	2	1	1	3	1	0											
	CADASTRO AMBIENTAL	51	56	43	16	*	0											
	CADASTRO DE IRRIGAÇÃO	*	*	*	1	*	1		1									
	REDE DISTRIBUIÇÃO RURAL	1	8	4	6	1	3			1		1	1					
	PARECER TÉCNICO	318	361	291	359	463	503	36	68	41	66	32	50	59	42	57	52	
	OFÍCIOS DE PENDÊNCIAS	98	206	222	288	330	371	14	31	14	82	32	34	60	42	24	38	
	CERTIDÃO DE USO DE SOLO RURAL	46			42	47	34	3	2	8	5		5	4	6	1		
	CERTIDÃO DE FAIXA DOMÍNIO (LIMITES)	11	22	32	38	48	35	8	14	1	1	1	4	6				
	CERTIDÃO LOCALIZAÇÃO	15	5	5	10	6	6		1	3			2					
	AUTORIZAÇÃO DE MINERAÇÃO	*	*	*	3	17	28	0	1	3	16	4	4	0				

OBSERVAÇÃO:

* NÃO POSSUI INFORMAÇÃO PARA ESTE PERÍODO

2

PORTARIA Nº 473, DE 03 DE OUTUBRO DE 2014.

Altera o inciso IV do art. 3º da Portaria nº 441, de 23 de setembro de 2014.

O SECRETÁRIO DE ESTADO DE MEIO AMBIENTE, no uso das atribuições legais que lhe confere o Art. 74, inciso IV, da Constituição do Estado de Mato Grosso, c/c a Lei Complementar nº 214, de 23 de junho de 2005 que cria a Secretaria de Estado de Meio Ambiente (SEMA); e,

Considerando a necessidade de ajuste no cronograma de implantação do Sistema de Cadastro Ambiental Rural – SICAR,

RESOLVE:

Art. 1º O inciso IV do art. 3º da Portaria nº 441, de 23 de setembro de 2014 passa a vigorar com a seguinte redação:

"Art. 3º [...]

IV – quarta etapa – disponibilização do envio dos cadastros produzidos no módulo de cadastro do SICAR, a partir do dia 13 de outubro de 2014."

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

Registrada,
Publicada,
CUMPRASE.

Cuiabá-MT, 03 de outubro de 2014.


JOSÉ EZEQUIEL DE LACERDA FILHO
Secretário de Estado do Meio Ambiente

GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
CONSELHO ESTADUAL DO MEIO AMBIENTE - CONSEMA

Resolução Consema nº 85/14
Cuiabá, 24 de setembro de 2014.

DEFINE AS ATIVIDADES, OBRAS E EMPREENDIMENTOS QUE CAUSAM OU POSSAM CAUSAR IMPACTO AMBIENTAL LOCAL, FIXA NORMAS GERAIS DE COOPERAÇÃO TÉCNICA ENTRE A SECRETARIA DE ESTADO DE MEIO AMBIENTE-SEMA E PREFEITURAS MUNICIPAIS NAS AÇÕES ADMINISTRATIVAS DECORRENTES DO EXERCÍCIO DA COMPETÊNCIA COMUM RELATIVAS À PROTEÇÃO DAS PAISAGENS NOTÁVEIS, À PROTEÇÃO DO MEIO AMBIENTE, AO COMBATE À POLUIÇÃO EM QUALQUER DE SUAS FORMAS EM CONFORMIDADE COM O PREVISTO NA LEI COMPLEMENTAR Nº 140/2011 E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O Conselho Estadual do Meio Ambiente – CONSEMA, no exercício de sua competência prevista no artigo 3º da Lei complementar n.º 38, de 21 de novembro de 1995, alterada pela Lei Complementar n.º 232, de 21 de dezembro de 2005, e:

Considerando que a Lei Complementar nº 140, de 08 de dezembro de 2011, fixou normas, nos termos dos incisos III, VI e VII do caput e do parágrafo único do art. 23 da Constituição Federal, para cooperação entre a União, os Estados, o Distrito Federal e os municípios nas ações administrativas decorrentes do exercício da competência comum relativas à proteção das paisagens naturais notáveis, à proteção do meio ambiente, ao combate à poluição em qualquer de suas formas e à preservação das florestas, da fauna e da flora, alterando a Lei nº 6.938, de 31 de agosto de 1981;

Considerando que a alínea "a", inciso XIV, do art. 9º da Lei Complementar nº 140/2011, confere aos Conselhos Estaduais de Meio Ambiente a atribuição de definir as tipologias, assim entendidos os tipos de atividade e empreendimentos considerados de impacto ambiental de âmbito local, considerando os critérios de porte, potencial poluidor e natureza da atividade;

Considerando o disposto no art. 9º, inciso XIV da Lei Complementar nº 140/2011, sobre a competência dos municípios para o licenciamento ambiental de atividades ou empreendimentos que causem ou possam causar impacto local;

Considerando que o disposto na Lei n.º 11.107, de 06 de abril de 2005, que regulamenta os Consórcios Públicos;

Considerando a necessidade de se integrar a atuação dos órgãos competentes do Sistema Nacional de Meio Ambiente - SISNAMA na execução da Política Nacional do Meio Ambiente, em conformidade com as respectivas competências;

Considerando a necessidade de estabelecer procedimentos para a descentralização do licenciamento ambiental, que garanta a competência dos Municípios e aos Consórcios Públicos para o licenciamento das atividades de impacto local e a competência supletiva do Estado, evitando a duplicidade de licenciamento e a omissão do dever de licenciar e fiscalizar;

Considerando a necessidade de estabelecer procedimentos para fase de transição das atribuições de licenciar e fiscalizar;

Considerando que certas atividades e empreendimentos até determinado porte produzem efeitos ambientais eminentemente locais

RESOLVE:

Art. 1º Definir as tipologias de atividades, empreendimentos e obras que causem ou possam causar impacto ambiental de âmbito local, considerando os critérios de porte, potencial poluidor e natureza da atividade, para fins de licenciamento e fiscalização ambiental pelos órgãos municipais do meio ambiente, de acordo com o Anexo Único integrante desta Resolução.

Art. 2º Para efeitos desta Resolução adota-se, além das definições constantes do Artigo 2º da Lei Complementar nº 140/2011, as seguintes:

I - impacto ambiental de âmbito local: é qualquer alteração direta ou indireta das propriedades físicas, químicas e biológicas do meio ambiente, que afetem a saúde, a segurança e o bem-estar da população; as atividades sociais e econômicas; a biota; as condições sanitárias do meio ambiente; e/ou a qualidade dos recursos ambientais, dentro dos limites do município;

II - órgão ambiental municipal capacitado: aquele que possui quadro de profissionais próprio ou colocados à sua disposição, ou em consórcios públicos, legalmente habilitados para análise de pedidos de licenciamento e para fiscalização ambiental, em número compatível com a demanda de ações administrativas, além de infraestrutura física, equipamentos e material de apoio, próprio ou disponibilizado, para o pleno e adequado exercício de suas competências.

Art. 3º Não serão considerados como de impacto local, não podendo ser licenciadas pelo município as atividades ou empreendimentos, mesmo que constantes do Anexo único, que:

I - forem de competência originária do Instituto Brasileiro de Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis – IBAMA e da Secretaria de Estado de Meio Ambiente - SEMA, prevista nos

artigos 7º e 8º da Lei Complementar nº 140/2011;

II - tenham sido objeto de delegação pela União aos Estados, por instrumento legal ou convênio;

III - os impactos ambientais diretos e indiretos das propriedades físicas, químicas e biológicas do meio ambiente, que afetem a saúde, a segurança e o bem-estar da população; as atividades sociais e econômicas; a biota; as condições sanitárias do meio ambiente; e/ou a qualidade dos recursos ambientais que ultrapassem os limites territoriais do município ou consórcio licenciador, conforme constatado no estudo apresentado no licenciamento ambiental ou ainda em parecer do órgão ambiental municipal.

Art. 4º Para o exercício do licenciamento, monitoramento e fiscalização ambiental, consideram-se capacitados os municípios que disponham de:

I - Conselho Municipal de Meio Ambiente como instância consultiva, deliberativa e recursal, de composição paritária, devidamente implementado e em funcionamento;

II - Fundo Municipal de Meio Ambiente, devidamente implementado e em funcionamento;

III - órgão ambiental capacitado, atendendo os requisitos do inciso II, do Art. 2º desta Resolução;

IV - equipe multidisciplinar composta de servidores municipais de quadro próprio ou em consórcios públicos, legalmente habilitados e dotados de competência legal para realizar as atividades de licenciamento, monitoramento e fiscalização ambientais;

V - normas ambientais municipais regulamentadoras das atividades administrativas de licenciamento, fiscalização, atividades inerentes à gestão ambiental, lei de uso e ocupação do solo para todos os municípios e plano diretor para municípios com mais de vinte mil habitantes.

Art. 5º Os municípios poderão valer-se de instrumentos de cooperação interinstitucional, em especial consórcios públicos, convênios, acordos de cooperação técnica e demais instrumentos similares, para execução das ações administrativas de suas competências.

Art. 6º Nos procedimentos de licenciamento ambiental, o município deverá exigir, quando cabível, a outorga de uso de água, de competência do Órgão Ambiental Estadual, quando de cursos d'água de domínio estadual ou à Agência Nacional de Águas, quando de domínio da União.

Parágrafo único. Nos procedimentos de licenciamento ambiental em zona rural, o município deverá exigir o Cadastro Ambiental Rural – CAR da propriedade para licenciamento de atividades e empreendimentos.

Art. 7º O Órgão Ambiental Estadual, por meio de Comissão Específica de Municipalização de Licenciamento Ambiental, dará apoio técnico e administrativo no curso do processo de descentralização do licenciamento ambiental.

Art. 8º Os Municípios do Estado de Mato Grosso deverão informar à comissão referida no artigo anterior, o atendimento aos requisitos previstos no art. 4º desta Resolução, apresentando os documentos que demonstrem sua capacidade, no prazo máximo de 1 (um) ano a contar de 03/10/13.

§1º Demonstrado o atendimento aos requisitos previstos no art. 4º desta Resolução, a Comissão de Municipalização do Licenciamento Ambiental comunicará ao Município que o órgão ambiental estadual deixará de licenciar, monitorar e fiscalizar as atividades e empreendimentos previstos no Anexo Único desta Resolução.

§2º Não demonstrado o atendimento aos requisitos previstos no art. 4º desta Resolução, o Município deverá firmar Termo de Cooperação com validade de 2 (dois) anos, delegando ao Estado, sua competência para licenciar, monitorar e fiscalizar.

§3º Não havendo delegação ou manifestação do Município no prazo previsto no caput, o Estado atuará em caráter supletivo, devendo o Órgão Ambiental Estadual comunicar o Ministério Público local.

§4º O Município que demonstrar o preenchimento dos requisitos previstos no art. 4º desta Resolução e manifestar interesse em licenciar atividades que não constem no Anexo Único, poderá firmar convênio com Órgão Ambiental Estadual para delegação destas ações administrativas.

§5º O Órgão Ambiental Estadual publicará no sítio eletrônico do órgão a lista atualizada dos Municípios habilitados para exercer o licenciamento, monitoramento e fiscalização, bem como do rol das atividades de sua competência.

Art. 9º Os processos administrativos de licenciamento em curso deverão permanecer no Órgão Ambiental Estadual até a sua conclusão, quando, então, serão encaminhados aos Municípios habilitados, para monitoramento e fiscalização, comunicando-se o interessado.

Art. 10. Os casos omissos ou de dúvidas quanto à atividade, porte, e potencial poluidor serão submetidos ao Conselho Estadual de Meio Ambiente – CONSEMA, que decidirá e adotará as providências necessárias, inclusive quanto à atualização do Anexo Único.

Art. 11. O Município dará publicidade às licenças emitidas, de acordo com artigo 10 da Lei nº 6.938/1981.

Art. 12 O Município habilitado deverá organizar e manter o Sistema Municipal de Informações sobre o Meio Ambiente e prestar informações aos Estados e à União para a formação e atualização dos Sistemas Estadual e Nacional de informações sobre o meio Ambiente.

Art. 13. Caberá ao Órgão Ambiental Estadual criar Programa de Capacitação para os gestores municipais, com o objetivo de orientar e dar apoio técnico para ações administrativas de licenciamento, monitoramento e fiscalização ambiental, quando solicitada pelo Município.

Art. 14. A autoridade licenciadora e os profissionais participantes da análise do processo de licenciamento não poderão atuar como consultores ou representantes de empreendimentos a serem licenciados.

Art. 15. Quando a ampliação de empreendimentos e atividades já licenciados pelo Município ultrapassem os portes de impacto local, indicados no Anexo Único, a competência do licenciamento ambiental retorna ao Estado.

Art. 16. A Comissão Tripartite Estadual prevista no artigo 4º, § 3º da Lei Complementar nº 140/2011 deverá ser criada no prazo de 6 (seis) meses, contado da publicação desta Resolução, com o objetivo de fomentar a gestão ambiental compartilhada e descentralizada entre os entes federativos.

Art. 17 - Com objetivo de atualizar ou corrigir o Anexo Único da Resolução 85/2014, o Órgão Ambiental Estadual, por meio da Superintendência de Relacionamento e Atendimento ao Cidadão – SURAC e Comissão de Municipalização do Licenciamento Ambiental – CML poderá propor ao CONSEMA, em momento oportuno, a alteração de porte e/ou potencial poluidor das tipologias listadas no citado anexo, excluir atividades ou empreendimentos, bem como propor a inclusão de novas atividades e empreendimentos em que estudos recomendarem que sejam consideradas de impacto local.

Art. 18. Fica revogada a Resolução CONSEMA Nº 86/2013 e seu Anexo Único, e as disposições em contrário.

Art. 19. Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Ison Fernandes Sanches
Presidente do CONSEMA
Em Substituição

**GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
CONSELHO ESTADUAL DO MEIO AMBIENTE - CONSEMA**

ANEXO ÚNICO

RELAÇÃO DE ATIVIDADES E EMPREENDIMENTOS PASSÍVEIS DE LICENCIAMENTO AMBIENTAL PELAS PREFEITURAS MUNICIPAIS E CONSÓRCIOS INTERMUNICIPAIS DO ESTADO DE MATO GROSSO.

AGROPECUÁRIA

Tipologia	Unidade de medida	Porte	Potencial Poluidor/Degrad.
Criação de suínos - Terminação (regime de confinamento) - Com sistema de manejo de dejetos líquidos	Nº de cabeças	≤ 750	Alto
Criação de suínos - Ciclo completo (regime de confinamento) - Com sistema de manejo de dejetos líquidos	Nº de matrizes	≤ 200	Alto
Criação de suínos - Unidade de produção de leitões (regime de confinamento) - Com sistema de manejo de dejetos líquidos	Nº de matrizes	≤ 300	Alto
Criação de frangos para corte (regime de confinamento)	Nº de cabeças	≤ 140.000	Médio
Criação de pintos de um dia (incubatório)	Pintos/Mês	≤ 600.000	Médio
Granja para produção de ovos	Nº de matrizes	≤ 5.000	Médio
Criação de outras aves (regime de confinamento)	Nº cabeças	≤ 110.000	Médio
Criação de bovinos confinados	Nº de cabeças	≤ 500	Alto
Criação de outros animais de grande porte confinados	Nº de cabeças	≤ 500	Alto
Apicultura	Nº de colméias.	Todo	Baixo
Piscicultura em tanque escavado ou represa	Área inundada (ha)	>5 até 15	Baixo
Piscicultura em tanque rede	Volume do tanque (m³)	>10.000 até 30.000	Médio
Piscicultura tipo pesque & pague ou pesque & solte	Área inundada (ha)	>5 até 15	Baixo
Criação de peixes ornamentais e camarões de água doce	Área inundada (ha)	≤ 5	Baixo
Ranicultura	Área total (ha)	Todo	Baixo
Atividade de silvicultura	Área total (ha)	≤100	Baixo
Cultivo de mudas em viveiros florestais	Área total (ha)	Todo	Baixo

MINERAÇÃO

Jazidas de empréstimo para obras civis públicas	Área total (ha)	≤ 5	Alto
---	-----------------	-----	------

INFRA - ESTRUTURA

(Construção Civil/ Parcelamento do solo)

Condomínio Vertical plurifamiliar (apartamentos)	Nº apartamentos	≤ 100	Médio
Condomínio Vertical comercial (escritórios).	Área útil (m²)	≤ 5.000	Médio
Condomínio unifamiliar ou conjuntos habitacionais;	Área total (ha)	≤ 10	Médio
Loteamentos para fins residenciais ou comerciais	Área total (ha)	≤ 10	Médio
Loteamentos rurais e sítios de lazer	Área total (ha)	≤ 50	Médio
Autódromos	Área total (ha)	≤ 5	Médio
Kartódromos	Área total (ha)	≤ 5	Médio
Pista de motocross	Área total (ha)	≤ 5	Médio
Pista de pouso civil	Área total (ha)	≤ 30	Médio
Heliportos	Área útil (m²)	Todo	Médio
Torre meteorológica, televisão e de telefonia móvel	Nº de torres	Todo	Baixo
Reservatórios artificiais para múltiplos usos (menos para piscicultura) fora de APP	Área inundada (ha)	≤ 10	Médio
Construção de rede telefônica	Comprimento (km)	Todo	Baixo
Construção e reformas de prédios e espaços públicos fora de APP (quadra poliesportiva, praça, calçada, creche, escola,			

centro de atendimento ao turista, asilo, centro de referência da assistência social, pista de caminhada, terminal rodoviário de passageiros, etc.)	Área útil (m²)	Todo	Médio
Construção e restauração de forma individual de pontes, viadutos e passarelas em vias municipais.	Comprimento (km)	≤ 0,1	Médio
Construção de estradas municipais, incluídas todas as suas obras de arte.	Comprimento (km)	≤ 10	Médio
Restauração e manutenção de estradas municipais, incluídas todas as suas obras de arte.	Comprimento (km)	Todo	Médio
Construção, pavimentação, conservação de vias públicas e/ou drenagem urbana (galerias de águas pluviais subterrâneas e/ou superficiais)	Comprimento (km)	≤ 20	Alto
Canalização de cursos d'água em área urbana.	Comprimento (km)	≤ 2	Alto

COMERCIAIS E DE SERVIÇOS

Atividades de Clínicas Médica e Odontológica (clínicas, consultórios e ambulatórios).	Área útil (m²)	≤ 500	Médio
Serviços de coleta e transporte de efluentes de fossas sépticas (limpa fossa)	Numero de veículos	≤ 5	Alto
Armazéns Gerais para depósito de produtos não perigosos	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Comércio atacadista de defensivos agrícolas, Adubos, Fertilizantes e corretivos de solo	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Comércio varejista de Gás Liquefeito de Petróleo – GLP.	Capacidade de armazenamento (kg)	≤ 6.240	Médio
Atividades de imunização e controle de pragas urbanas e empresas de limpeza	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Atividades de serviços de complementação diagnósticos ou terapêutica, laboratório de anatomia patologia; laboratório: de análises clínicas, serviços de raio-x, radioterapia, serviços de quimioterapia, serviço de banco de sangue, etc.	Área útil (m²)	≤ 1.000	Médio
Atividade de Clínica Odontológica	Área útil (m²)	≤ 500	Médio
Camping	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Complexos turísticos e de lazer fora de APP	Área total (ha)	≤ 2	Médio
Meios de hospedagem (hotéis, pousadas, etc) localizados fora de APP e Unidades de Conservação.	Área útil (m²)	Todo	Médio
Padaria com forno a lenha	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Lavagem de veículos	Área útil (m²)	Todo	Médio
Manutenção e reparação de veículos automotores (automóveis, caminhonetes, ônibus, caminhões, tratores e motocicletas, etc.)	Área útil (m²)	Todo	Médio
Feira de pequenos produtores ou de artesanato	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Lavanderia e tinturaria para roupas e artefatos de uso doméstico	Área útil (m²)	≤ 250	Alto

INDÚSTRIAS DIVERSAS

Lavanderia industrial para roupas e artefatos industriais	Área útil (m²)	≤ 250	Alto
Usina de asfalto	Área útil (m²)	≤ 1.000	Alto
Usina de produção de concreto	Área útil (m²)	≤ 1.000	Médio
Posto de resfriamento de leite	Área construída (m²)	≤ 300	Médio
Processamento, preservação e produção de conservas de frutas.	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Processamento, preservação e produção de conservas de legumes e outros vegetais.	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Produção de sucos de frutas e de legumes	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Preparação do leite (resfriamento e pasteurização) e fabricação de queijos	Área útil (m²)	≤ 250	Médio
Fabricação de sorvetes/bolos e tortas geladas/coberturas	Área útil (m²)	≤ 300	Médio
Beneficiamento de arroz	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Fabricação de produtos do arroz	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Fabricação de farinha de milho e derivados - exceto óleo	Área útil (m²)	Todo	Médio

Fábrica de farinha de mandioca	Kg/mês	≤ 22.500	Médio
Fabricação de rações balanceadas para animais (somente mistura)	Área útil (m²)	≤ 500	Médio
Beneficiamento, moagem e preparação de outros produtos de origem vegetal.	Área útil (m²)	≤ 500	Médio
Fabricação de açúcar de Stévia	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Fabricação de açúcar mascavo e rapadura	Kg de cana de açúcar/mês	≤ 100.000	Médio
Beneficiamento de café	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Torrefação e moagem de café	Área útil (m²)	≤ 500	Médio
Fabricação de pães, bolos e equivalentes industrializados.	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Fabricação de produtos de padaria, confeitaria e pastelaria - exceto industrializados.	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Fabricação de doces em pasta, cristalizados, em barras.	Área útil (m²)	Todo	Médio
Fabricação de biscoitos e bolachas	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Produção de derivados do cacau e elaboração de chocolates	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Fabricação de balas, caramelos, pastilhas, drops, bombons, chocolates, gomas e frutas cristalizadas.	Área útil (m²)	Todo	Médio
Fabricação de massas alimentícias	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Preparação de especiarias, molhos, temperos e condimentos.	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Preparação de produtos dietéticos, alimentos para crianças e outros alimentos conservados.	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Fabricação de vinagres	Área útil (m²)	≤ 300	Médio
Matadouro/abatedouro de bovinos e suínos com ou sem fabricação de embutidos ou industrialização de carnes	Área útil (m²)	≤ 250	Alto
Matadouro/abatedouro de outros animais com ou sem fabricação de embutidos ou industrialização de carnes	Área útil (m²)	≤ 250	Alto
Unidade de processamento de peixe	Área útil (m²)	≤ 250	Médio
Fabricação de pós-alimentícios	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Fabricação de fermentos, leveduras e coalhos.	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Fabricação de gelo comum	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Beneficiamento de chá, mate e outras ervas para infusão	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Fabricação de outros produtos alimentícios	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Fabricação, retificação, homogeneização e mistura de aguardente de cana de açúcar.	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Fabricação, retificação, homogeneização e mistura de outras aguardentes e bebidas destiladas.	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Fabricação de vinho	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Engarrafamento e gaseificação de águas minerais	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Fabricação de refrescos, xaropes e pós para refrescos.	Área útil (m²)	Todo	Médio
Fabricação de fumo em rolo, em corda e outros produtos do fumo - exceto cigarros, cigarrilhas e charutos.	Área útil (m²)	≤ 500	Baixo
Fabricação de filtros para cigarros	Área útil (m²)	Todo	Médio
Beneficiamento de algodão	Área útil (m²)	≤ 1.000	Médio
Beneficiamento de outras fibras têxteis naturais - exceto algodão	Área útil (m²)	≤ 1.000	Médio
Fabricação de linhas e fios para costurar e bordar	Área útil (m²)	Todo	Médio
Tecelagem de fios de fibras têxteis naturais - exceto algodão.	Área útil (m²)	≤ 500	Médio
Fabricação de artigos de tecido de uso doméstico, incluindo tecelagem.	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Fabricação de outros artefatos têxteis, incluindo tecelagem.	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Estamparia e texturização em fios, tecidos e artigos têxteis, inclusive em peças do vestário	Área útil (m²)	Todo	Baixo

Alvejamento, tingimento e torção em fios, tecidos e artigos têxteis, inclusive em peças do vestuário.	Área útil (m²)	≤ 500	Médio
Outros serviços de acabamento em fios, tecidos e artigos têxteis, inclusive em peças do vestuário.	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Fabricação de artefatos têxteis a partir de tecidos - exceto vestuário	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Fabricação de artefatos de tapeçaria	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Fabricação de artefatos de cordoaria	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Fabricação de tecidos especiais - inclusive artefatos	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Fabricação de outros artigos têxteis - exceto vestuário	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Fabricação de meias	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Fabricação de outros artigos do vestuário produzidos em malharias (tricotagens)	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Confeção de roupas íntimas, blusas, camisas e semelhantes - exceto sob medida.	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Confeção, sob medida, de roupas íntimas, blusas, camisas e semelhantes.	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Confeção de peças de vestuário - exceto roupas íntimas, blusas, camisas e semelhantes e as confeccionadas sob medida.	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Confeção, sob medida, de outras peças do vestuário - exceto roupas íntimas, blusas, camisas e semelhantes.	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Confeção de roupas profissionais - exceto sob medida	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Confeção, sob medida, de roupas profissionais.	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Fabricação de acessórios do vestuário	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Fabricação de acessórios para segurança industrial e pessoal	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Fabricação de malas, bolsas, valises e outros artefatos para viagem, de qualquer material.	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Fabricação de outros artefatos de couro	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Fabricação de calçados de couro	Área útil (m²)	Todo	Médio
Serviço de corte e acabamento de calçados	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Fabricação de tênis de qualquer material	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Fabricação de calçados de plástico	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Fabricação de calçados de outros materiais	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Produção de casas de madeira pré-fabricadas	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Fabricação de esquadrias de madeira, venezianas e de peças de madeira para instalações industriais e comerciais.	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Fabricação de outros artigos de carpintaria	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Fabricação de artefatos de tanoaria e embalagens de madeira	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Fabricação de artefatos diversos de bambu, palha, vime, cortiça e materiais trançados - exceto móveis.	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Fabricação de embalagens de papelão - inclusive a fabricação de papelão corrugado	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Fabricação de artefatos de papel, papelão, cartolina e cartão para escritório.	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Edição de discos, fitas e outros materiais gravados.	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Edição de livros, jornais e revistas.	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Edição e impressão de livros.	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Edição e impressão de jornais.	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Edição e impressão de revistas	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Impressão de jornais, revistas e livros	Área útil	Todo	Baixo

	(m ²)		
Impressão de material para uso escolar	Área útil (m ²)	Todo	Baixo
Impressão de material para uso industrial, comercial e publicitário.	Área útil (m ²)	Todo	Baixo
Impressão de material de segurança	Área útil (m ²)	Todo	Baixo
Fabricação de fibras, fios, cabos e filamentos contínuos artificiais.	Área útil (m ²)	Todo	Baixo
Fabricação de fibras, fios, cabos e filamentos contínuos sintéticos.	Área útil (m ²)	Todo	Baixo
Fabricação de sabões, sabonetes e detergentes sintéticos.	Área útil (m ²)	≤ 1.000	Médio
Fabricação de produtos de limpeza e polimento	Área útil (m ²)	≤ 1.000	Médio
Fabricação de artigos de perfumaria e cosméticos	Área útil (m ²)	≤ 1.000	Médio
Fabricação de adesivos e selantes.	Área útil (m ²)	Todo	Baixo
Recondicionamento de pneumáticos	Área útil (m ²)	Todo	Baixo
Fabricação de artefatos diversos de borracha	Área útil (m ²)	Todo	Baixo
Fabricação de laminados planos e tubulares de plástico	Área útil (m ²)	Todo	Baixo
Fabricação de embalagem de plástico	Área útil (m ²)	Todo	Baixo
Fabricação de artefatos de material plástico para uso pessoal e doméstico, reforçados ou não com fibra de vidro.	Área útil (m ²)	Todo	Baixo
Fabricação de artefatos de material plástico para usos industriais - exceto na indústria da construção civil	Área útil (m ²)	Todo	Baixo
Fabricação de artefatos de material plástico para uso na construção civil	Área útil (m ²)	Todo	Baixo
Fabricação de artefatos de plástico para outros usos	Área útil (m ²)	Todo	Baixo
Fabricação de embalagens de vidro	Área útil (m ²)	Todo	Baixo
Fabricação de artigos de vidro	Área útil (m ²)	Todo	Baixo
Fabricação de estruturas pré-moldadas de concreto armado, em série ou sob encomenda.	Área útil (m ²)	Todo	Baixo
Fabricação de artefatos de cimento para uso na construção civil	Área útil (m ²)	Todo	Baixo
Fabricação de artefatos de fibrocimento para uso na construção civil	Área útil (m ²)	Todo	Baixo
Fabricação de casas pré-moldadas de concreto	Área útil (m ²)	Todo	Baixo
Preparação de massa de concreto e argamassa para construção	Área útil (m ²)	Todo	Baixo
Fabricação de outros artefatos ou produtos de concreto, cimento, fibrocimento, gesso e estuque.	Área útil (m ²)	Todo	Baixo
Aparelhamento de pedras para construção (não associado à extração)	Área útil (m ²)	≤ 1.000	Médio
Aparelhamento de placas e execução de trabalhos em mármore, granito, ardósia e outras pedras.	Área útil (m ²)	≤ 1.000	Médio
Metalurgia dos metais preciosos	Área útil (m ²)	Todo	Baixo
Fabricação de estruturas metálicas para edifícios, pontes, torres de transmissão, andaimes e outros fins, inclusive sob encomenda.	Área útil (m ²)	Todo	Baixo
Fabricação de esquadrias de metal	Área útil (m ²)	Todo	Baixo
Fabricação de tanques, reservatórios metálicos e caldeiras para aquecimento central.	Área útil (m ²)	Todo	Baixo
Fabricação de artigos de cutelaria	Área útil (m ²)	Todo	Médio
Fabricação de artigos de serralheria - exceto esquadrias	Área útil (m ²)	Todo	Médio
Fabricação de ferramentas manuais	Área útil (m ²)	Todo	Médio
Fabricação de embalagens metálicas	Área útil (m ²)	Todo	Baixo
Fabricação de artigos de funilaria e de artigos de metal para usos doméstico e pessoal	Área útil (m ²)	Todo	Médio



1º TERMO ADITIVO DO TERMO DE
COOPERAÇÃO TÉCNICA Nº
0484/2017/SEMA/MT, QUE ENTRE SI
CELEBRAM A SECRETARIA DE ESTADO DE
MEIO AMBIENTE - SEMA/MT E O MUNICÍPIO
DE SORRISO - MT.

O ESTADO DE MATO GROSSO, por intermédio da SECRETARIA DE ESTADO DE MEIO AMBIENTE - SEMA/MT, inscrita no CNPJ sob o n.º 03.507.415/0023-50, com sede na Rua "C" esquina com a Rua "F", Palácio Paiaguás, Centro Político e Administrativo - CPA, nesta Capital, doravante denominada COOPERANTE, neste ato representado por seu Secretário CARLOS HENRIQUE BAQUETA FÁVARO, brasileiro, casado, portador da Cédula de Identidade RG n.º 39940027 - SSP/PR e CPF n.º 629.183.119-87, residente e domiciliado em Cuiabá/MT, à Rua Marechal Floriano Peixoto, n.º 1500 - Ap. 1804, Goiabeiras Tower, Bairro Duque de Caxias, CEP 78043-395, nomeado por meio do Ato Governamental n.º 9.890/2016, de 01 de Abril de 2016, e de outro lado o MUNICÍPIO DE SORRISO, inscrito no CNPJ sob o n.º 03.239.076/0001-62, doravante denominado COOPERADO, neste ato representado por seu Prefeito ARI GENEZIO LAFIN, brasileiro, portador do RG n.º 607.903 SSP/MT, inscrito no CPF sob o n.º 411.319.161-15, com endereço à Av. Porto Alegre, n.º 2525, Centro - Sorriso/MT resolvem firmar o presente TERMO ADITIVO DO TERMO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA, sujeitando-se aos termos da Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações posteriores, e a Lei Complementar n.º 140, de 08 de dezembro de 2011, Instrução Normativa Conjunta SEPLAN/SEFAZ/AGE n.º 01/2009 de 23 de abril de 2009 e mediante cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

O presente instrumento tem como objeto promover adequação às atividades passíveis de licenciamento/tipologias relacionadas no Anexo Único do

Fabricação de outros produtos elaborados de metal	Área útil (m²)	≤ 1.000	Médio
Fabricação de equipamentos periféricos para máquinas eletrônicas para tratamento de informações	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Fabricação de cronômetros e relógios	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Fabricação de móveis e outros artefatos com predominância de madeira	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Fabricação de móveis com predominância de metal	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Fabricação de móveis de outros materiais	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Fabricação de colchões	Área útil (m²)	≤ 1.000	Médio
A fabricação de artefatos de joalheria e ourivesaria	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Fabricação de instrumentos musicais, peças e acessórios.	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Fabricação de artefatos para caça, pesca e esporte	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Fabricação de mesas de bilhar, de snooker e acessórios, não associada à locação.	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Fabricação de mesas de bilhar, de snooker e acessórios associada à locação.	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Fabricação de brinquedos e de outros jogos recreativos	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Fabricação de canetas, lápis, fitas impressoras para máquinas e outros artigos para escritório.	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Fabricação de aviamentos para costura	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Fabricação de escovas, pincéis e vassouras.	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Decoração, lapidação, gravação, espelhagem, bisotagem, vitrificação e outros trabalhos em cerâmica, louça, vidro ou cristal.	Área útil (m²)	Todo	Baixo

Comércio varejista de produtos farmacêuticos sem manipulação de formulas.	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Comércio varejista de produtos farmacêuticos com manipulação de formulas	Área útil (m²)	≤ 500	Médio
Comércio, armazenamento e/ou processamento de materiais recicláveis sem geração de efluentes líquidos.	Área útil (m²)	≤ 500	Baixo
Armazenamento temporário de pneumáticos inservíveis em consonância com a Resolução CONAMA nº 416/2009.	Área útil (m²)	Todo	Médio
Armazenamento de resíduos de aparelhos elétricos e eletrônicos.	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Comércio e/ou armazenamento de sucatas metálicas.	Área útil (m²)	≤ 500	Baixo
Atividade de trituração e/ou secagem de biomassa.	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Demolição de edifícios e outras estruturas que não se configure como material ou resíduo perigoso	Área útil (m²)	Todo	Baixo
Preparação de carne, banha e produtos de salsicharia não associados ao abate.	Área útil (m²)	≤ 250	Médio
Atividades médicas veterinárias (clínicas, consultórios e laboratórios de análises).	Área útil (m²)	≤ 500	Médio
Beneficiamento de Milho	Área útil (m²)	≤ 1000	Médio

Obs.: Considera-se área útil, a área total usada pelo empreendimento, incluindo-se a área construída e a não construída, porém com utilização (por exemplo: pátio de estocagem, depósito, energia, garagem, curral, etc.).

*Republica-se por ter saído incorreto do D.O. 01/10/2014



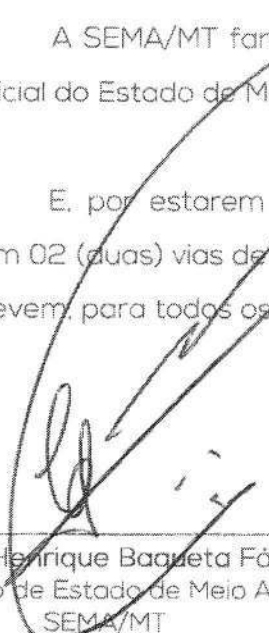


CLÁUSULA QUINTA - DA PUBLICAÇÃO

A SEMA/MT fará a publicação do extrato deste 1º Termo Aditivo, no Diário Oficial do Estado de Mato Grosso.

E, por estarem de acordo, as partes firmam o presente 1º Termo Aditivo em 02 (duas) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas que o subscrevem, para todos os efeitos legais.

Cuiabá (MT), 30 de 11 de 2017.

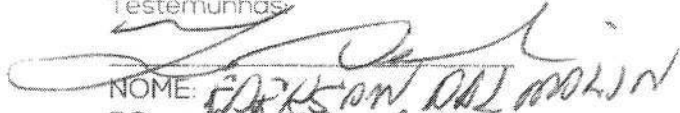


Carlos Henrique Baqueta Fávoro
Secretário de Estado de Meio Ambiente
SEMA/MT



Ari Genésio Lafin
Prefeito do Município de
Sorriso/MT

Testemunhas:



NOME: EDILSON DAL MOLIN
RG: 0868256-9
CPF: 998438271-53

NOME:
RG:
CPF:

ANEXO ÚNICO
RELAÇÃO DE ATIVIDADES PARA DELEGAÇÃO DO LICENCIAMENTO AMBIENTAL AO MUNICÍPIO DE SORRISO-MT

N.	Nível/Grau de Poluição	DENOMINAÇÃO	Unidade de Medida	PORTE DELEGADO AO MUNICÍPIO
1	Pequeno	Criação de bovinos para corte e leite (Regime de Confinamento)	Nº de cabeças	Até 7.500
2	Médio	Criação de suínos - Terminação (regime de Confinamento) – com sistema de manejo de dejetos líquidos	Nº de cabeças	Até 50.000
3	Médio	Criação de suínos - ciclo Completo (regime de confinamento) – com sistema de manejo de dejetos líquidos	Nº de Matrizes	Até 20.000
4	Médio	Criação de suínos – Unidade de produção de leitões (regime de confinamento) – com sistema de manejo de dejetos líquidos	Nº de Matrizes	Até 7.500
5	Pequeno	Criação de frangos para corte (regime de confinamento)	Nº de cabeças	Todo
6	Médio	Granja para produção de ovos	Nº de matrizes	Todo
7	Pequeno	Criação de outras Aves (regime de confinamento)	Nº de cabeças	De 110.000 a 175.000
8	Pequeno	Criação de caprinos/ovinos (regime de confinamento)	Nº de cabeças	Até 20.000
9	Pequeno	Atividade de Silvicultura	Área Total (Ha)	De 100 até 500
10	Pequeno	Coleta de outros produtos florestais – sementes e frutos	Kg	Todo
11	Alto	Matadouro/abatedouro de bovinos e suínos com ou sem fabricação de embutidos ou industrialização de carnes	Área Útil (m²)	De 250 até 1.000
12	Alto	Matadouro/abatedouro de outros animais com ou sem fabricação de embutidos ou industrialização de carnes	Área Útil (m²)	De 250 até 1.000
13	Médio	Preparação de carne, banha e produtos de salicharia não associadas ao abate	Área útil (m²)	De 250 até 500
14	Alto	Preparação e conservação do pescado e fabricação de conservas de peixes, crustáceos	Área útil (m²)	Até 500
15	Alto	Preparação de margarina e outras gorduras vegetais e de óleos de origem animal não comestíveis	Área útil (m²)	Até 500

ANEXO ÚNICO
RELAÇÃO DE ATIVIDADES PARA DELEGAÇÃO DO LICENCIAMENTO AMBIENTAL AO MUNICÍPIO DE SORRISO-MT

16	Médio	Posto de Preparação do leite (resfriamento e pasteurização) e fabricação de queijo	Área útil (m²)	Até 5.000
17	Pequeno	Fabricação de sorvetes/bolos e tortas geladas/coberturas	Área útil (m²)	Até 5.000
18	Médio	Fabricação de cervejas e chopes	Área útil (m²)	Até 500
19	Médio	Fabricação de refrescos, xaropes e pós para refrescos	Área útil (m²)	Até 500
20	Médio	Beneficiamento de algodão	Área útil (m²)	Todo
21	Alto	Fabricação de adubos e fertilizantes - mistura	Área útil (m²)	Até 15.000
22	Médio	Fabricação de produtos farmoquímicos	Área útil (m²)	Até 1.000
23	Médio	Fabricação de medicamentos alopatícos para uso humano	Área útil (m²)	Até 500
24	Pequeno	Fabricação de medicamentos homeopáticos para uso humano	Área útil (m²)	Até 500
25	Alto	Produção de artefatos estampados de metal – telha metálica	Área útil (m²)	Até 5.000
26	Alto	Têmpera, cementação e tratamento térmico do aço, serviços de usinagem (tornearia), galvanotécnica e solda	Área útil (m²)	Até 5.000
27	Alto	Fabricação de máquinas de ventilação de usos industrial e comercial - inclusive peças	Área útil (m²)	Até 2.000
28	Pequeno	Manutenção e reparação de máquinas motrizes não elétricas (oficinas)	Área útil (m²)	Todo
29	Pequeno	Manutenção e reparação de bombas e carneiros hidráulicos (oficinas)	Área útil (m²)	Todo
30	Pequeno	Manutenção e reparação de válvulas industriais (oficinas)	Área útil (m²)	Todo
31	Pequeno	Manutenção e reparação de compressores (oficinas)	Área útil (m²)	Todo

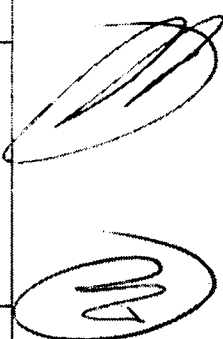


ANEXO ÚNICO
 RELAÇÃO DE ATIVIDADES PARA DELEGAÇÃO DO LICENCIAMENTO AMBIENTAL AO MUNICÍPIO DE SORRISO-MT

32	Pequeno	Manutenção e reparação de equipamentos de transmissão para fins industriais(oficinas)	Área útil (m²)	Todo
33	Pequeno	Manutenção e reparação de fornos industriais, aparelhos e equipamentos não-elétricos para instalações térmicas(oficinas)	Área útil (m²)	Todo
34	Pequeno	Manutenção e reparação de estufas e fornos elétricos para fins industriais(oficinas)	Área útil (m²)	Todo
35	Pequeno	Manutenção e reparação de máquinas e aparelhos de refrigeração e ventilação para usos industrial e comercial.	Área útil (m²)	Todo
36	Pequeno	Manutenção e reparação de máquinas, equipamentos e aparelhos para transporte e elevação de cargas	Área útil (m²)	Todo
37	Pequeno	Manutenção e reparação de elevadores, escadas e esteiras rolantes de fabricação própria	Área útil (m²)	Todo
38	Pequeno	Manutenção e reparação de máquinas e equipamentos para agricultura, avicultura e obtenção de produtos animais	Área útil (m²)	Todo
39	Pequeno	Manutenção e reparação de tratores agrícolas	Área útil (m²)	Todo
40	Pequeno	Manutenção e reparação de máquinas-ferramenta	Área útil (m²)	Todo
41	Pequeno	Manutenção e reparação de tratores de esteira e tratores	Área útil (m²)	Todo
42	Pequeno	Manutenção e reparação de máquinas e equipamentos para as indústrias do vestuário e de couro e calçados.	Área útil (m²)	Todo
43	Pequeno	Manutenção e reparação de motores elétricos	Área útil (m²)	Todo
44	Alto	Construção de embarcações para uso comercial/esportiva e para usos especiais - exceto de grande porte	Área útil (m²)	Todo
45	Alto	Reparação de embarcações para uso comercial/esportiva e para usos especiais - exceto de grande porte	Área útil (m²)	Todo
46	Médio	Reparação de aeronaves (oficinas)	Área útil (m²)	Até 5.000
47	Alto	Reciclagem de sucatas metálicas	Área útil (m²)	Até 5.000

ANEXO ÚNICO
RELAÇÃO DE ATIVIDADES PARA DELEGAÇÃO DO LICENCIAMENTO AMBIENTAL AO MUNICÍPIO DE SORRISO-MT

48	Médio	Reciclagem de sucatas não-metálicas	Área útil (m²)	Até 5.000
49	Médio	Captação, tratamento e distribuição de água	Nº de habitantes	Até 20.0000
50	Pequeno	Construção de redes de água e esgoto	Nº de habitantes	Até 20.000
51	Médio	Construção de estações e redes de distribuição de energia elétrica – eletrificação rural	Km	Até 25
52	Pequeno	Comércio atacadista de resíduos e sucatas metálicos	Área útil (m²)	Até 5.000
53	Pequeno	Comércio atacadista de resíduos e sucatas não metálicos - exceto de papel e papelão recicláveis	Área útil (m²)	Até 5.000
54	Pequeno	Comércio, armazenamento e/ou processamento de materiais recicláveis sem geração de efluentes líquidos	Área útil (m²)	Até 5.000
55	Pequeno	Comércio atacadista de resíduos de papel e papelão recicláveis	Área útil (m²)	Até 5.000
56	Pequeno	Comércio varejista de produtos farmacêuticos, com manipulação de fórmulas	Área útil (m²)	Até 1.000
57	Médio	Condomínio Vertical Plurifamiliar e Edifícios (Residencial, Comercial e Serviços)	Nº de Apartamentos	De 100 até 200
58	Médio	Condomínio Unifamiliar ou Conjuntos habitacionais	Área total (Ha)	Até 90
59	Médio	Loteamento Urbano para fins residenciais ou comerciais	Área total (Ha)	Até 90
60	Médio	Atividades de clínica médica e atendimento hospitalar (clínicas, consultórios e ambulatorios)	Área útil (m²)	Até 15.000
61	Médio	Atividades de clínica odontológica (clínicas, consultórios e ambulatorios)	Área útil (m²)	Até 5.000
62	Médio	Atividades dos laboratórios de anatomia patológica/citológica (complementação de diagnóstico, análises clínicas, raios - x, radioterapia, quimioterapia, banco de sangue)	Área útil (m²)	Até 5.000
63	Médio	Atividades médicas veterinárias e laboratórios de análises clínicas	Área útil (m²)	Até 5.000



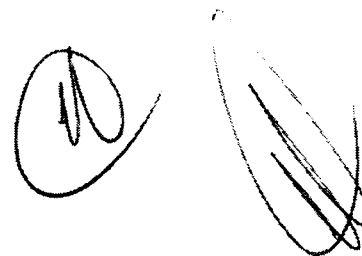
ANEXO ÚNICO
 RELAÇÃO DE ATIVIDADES PARA DELEGAÇÃO DO LICENCIAMENTO AMBIENTAL AO MUNICÍPIO DE SORRISO-MT

64	Médio	Torrefação e moagem de café	Área útil (m²)	Até 500
65	Médio	Fabricação de produtos de limpeza e polimento	Área útil (m²)	Até 5000
66	Médio	Fabricação de sabões, sabonetes e detergentes sintéticos	Área útil (m²)	Até 5000
67	Médio	Aparelhamento de placas e execução de trabalhos em mármore, granito, ardósia e outras pedras	Área útil (m²)	Até 5.000
67	Médio	Aparelhamento de pedras para construção (não associado a extração)	Área útil (m²)	Até 750
68	Médio	Fabricação de artigos de serralheria	Área útil (m²)	Até 1.000
69	Médio	Fabricação de colchões	Área útil (m²)	Até 1.000
70	Alto	Irrigação (pivô Central, Aspersão, gotejamento) – Excelo Outorga	Área Total (Ha)	Até 800
71	Pequeno	Criação de pintos de um dia	Pintos/mês	Todo
72	Médio	Fabricação de artefatos de madeira – exceto móveis	Área útil (m²)	Até 5.000
73	Alto	Fabricação de carroceria de madeira para caminhão e veículos e reboque metálico	Área útil (m²)	Até 2.000
74	Médio	Granja para produção de ovos	Nº de Matrizes	Todo
75	Médio	Fabricação de Artefatos Cerâmicos ou Barro Cozido para uso na construção civil – exceto azulejo e pisos	Área Total	Todo
76	Alto	Comércio a varejo de combustíveis e lubrificantes para veículos automotores	Área Construída (m²)	Todo
77	Médio	Comércio varejista de gás liquefeito de Petróleo – GLP	Capacidade de armazenamento (kg)	6.240 a 12.480
78	Médio	Usina de Produção de concreto	Área Construída	Até 10.000

ANEXO ÚNICO
RELAÇÃO DE ATIVIDADES PARA DELEGAÇÃO DO LICENCIAMENTO AMBIENTAL AO MUNICÍPIO DE SORRISO-MT

79	Médio	Fabricação de rações balanceadas para animais	Área Construída	Até 15.000
80	Médio	Beneficiamento de Soja (Milho/feijão/arroz) – cerealista	Área Construída	Todo
81	Alto	Drenagem de Águas Pluviais Urbana	Km	Todo

OBS: Considera-se área útil, a área total usada pelo empreendimento, incluindo-se a área construída e a não construída, porém com utilização (por exemplo: pátio de estocagem, depósito, energia, garagem, curral, entre outros).





Câmara Municipal de Sorriso – MT

Av. Porto Alegre, nº 2615, Centro
CNPJ 03.238.755/0001-17



DEPARTAMENTO DE PROTOCOLO E PROCESSOS

INFORMAÇÕES DA SOLICITAÇÃO

Interessado: Prefeitura Municipal de Sorriso

Assunto:

Estrutura Administrativa: Documentação Legislativa

DESCRIÇÃO:

OF. GAPRE 490/2019.

DADOS DO REGISTRO

Processo: 515/2019

Protocolo: 514/2019

Usuário: MINEIA ISABEL HANKE GUND

Data do Protocolo: 16/12/2019 11:46:27

Utilize o leitor de QR Code



INFORME O NÚMERO DO PROTOCOLO!

VERIFIQUE O ANDAMENTO DO SEU PROCESSO ATRAVÉS DO PORTAL CIDADÃO:

<http://agiliblue.agilicloud.com.br/portal/sorriso/#/processo>

SORRISO - MT, segunda-feira, 16 de dezembro de 2019.