



Editoração Casa Civil

CEARÁ

DIÁRIO OFICIAL DO ESTADO

Fortaleza, 15 de outubro de 2020 | SÉRIE 3 | ANO XII Nº229 | Caderno 1/2 | Preço: R\$ 17,96

PODER EXECUTIVO

LEI Nº17.316, 13 de outubro de 2020.

(Autoria: Leonardo Araújo)

INCLUI, NO CURRÍCULO ESCOLAR DA REDE ESTADUAL DE ENSINO PÚBLICO, CONTEÚDO RELATIVO AOS DIREITOS FUNDAMENTAIS.

O GOVERNADOR DO ESTADO DO CEARÁ Faço saber que a Assembleia Legislativa decretou e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1.º As escolas públicas, integrantes do Sistema Estadual de Educação do Ceará, devem incluir, no currículo escolar da rede estadual de ensino médio, conteúdo relativo aos direitos fundamentais.

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

PALÁCIO DA ABOLIÇÃO, DO GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ, em Fortaleza, 13 de outubro de 2020.

Camilo Sobreira de Santana
GOVERNADOR DO ESTADO

**** *

LEI Nº17.317, 13 de outubro de 2020.

(Autoria: David Durand)

DISPÕE SOBRE O DIREITO AO TRANSPORTE COLETIVO INTERESTADUAL GRATUITO AOS JOVENS DE BAIXA RENDA.

O GOVERNADOR DO ESTADO DO CEARÁ Faço saber que a Assembleia Legislativa decretou e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1.º Fica obrigatória a divulgação, por meio de cartazes, da reserva de 2 (duas) vagas gratuitas aos jovens de baixa renda nos veículos do sistema de transporte coletivo interestadual de passageiros e 2 (duas) vagas com desconto de 50% (cinquenta por cento), no mínimo, no valor das passagens, conforme a Lei Federal n.º 12.852, de 5 de agosto de 2013 (Estatuto da Juventude), e o Decreto Federal n.º 8.537, de 5 de outubro de 2015, nos seguintes locais:

I – terminais rodoviários;

II – pontos de vendas de passagens.

Art. 2.º Os cartazes de que trata o art. 1.º deverão ser afixados em locais que permitam aos usuários dos estabelecimentos a sua fácil visualização e deverão ser confeccionados no formato A3 (297 mm de largura e 420 mm de altura), com texto impresso com letras proporcionais às dimensões do cartaz.

Art. 3.º A responsabilidade pela disponibilização das informações de que trata o caput do art. 1.º pertence às empresas que operam o sistema de transporte rodoviário interestadual.

Art. 4.º Os infratores desta Lei estão sujeitos às sanções da Lei Federal n.º 8.078, de 11 de setembro de 1990.

Parágrafo único. Onde houver terminais rodoviários públicos ou privados, a responsabilidade pela disponibilização das informações de que trata o caput do art. 1.º será da sua administradora.

Art. 5.º Esta Lei entra em vigor no prazo de 120 (cento e vinte) dias a partir da data de sua publicação.

PALÁCIO DA ABOLIÇÃO, DO GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ, em Fortaleza, 13 de outubro de 2020.

Camilo Sobreira de Santana
GOVERNADOR DO ESTADO

**** *

LEI Nº17.318, 13 de outubro de 2020.

(Autoria: Leonardo Araújo, Leonardo Pinheiro coautorias Moisés Braz, Antônio Granja, Elmano Freitas e Fernanda Pessoa)

DISPÕE SOBRE A REGULAMENTAÇÃO DA PRODUÇÃO E A COMERCIALIZAÇÃO DE QUEIJOS E MANTEIGAS ARTESANAIS NO ESTADO DO CEARÁ.

O GOVERNADOR DO ESTADO DO CEARÁ

Faço saber que a Assembleia Legislativa decretou e eu sanciono a seguinte Lei:

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1.º Esta Lei dispõe sobre a regulamentação da produção e a comercialização de queijos e manteigas artesanais no Estado do Ceará.

§ 1.º Considera-se queijo artesanal o queijo produzido com leite integral, fresco ou refrigerado e cru respeitados os métodos tradicionais, culturais e regionais e com emprego de boas práticas agropecuárias e de fabricação.

§ 2.º Considera-se manteiga da terra ou de garrafa aquela produzida com nata e sal, respeitados os métodos tradicionais, culturais e regionais, com emprego de boas práticas agropecuárias e de fabricação.

Art. 2.º A produção artesanal do queijo representa uma alternativa econômica de conservação e aproveitamento da produção leiteira do Estado, cuja tradição se baseia no modo de fazer próprio, expresso na forma de manipulação do leite, conferindo a cada queijo aparência e sabores peculiares.

Art. 3.º São produtos lácteos artesanais do Ceará:

I – queijo coalho;

II – queijo de manteiga;

III – manteiga da terra, ou de garrafa ou do sertão.

Art. 4.º O Estado do Ceará poderá:

I – reconhecer como artesanais outros tipos de queijo, com base nos seus processos de produção e observado o disposto no § 1.º do art. 1.º desta Lei;

II – identificar variedades de queijo artesanal derivadas das estabelecidas no caput deste artigo;

III – documentar o processo de produção de queijos artesanais para fins de proteção do Patrimônio Histórico e Cultural, como também Identificação Geográfica – IG.

Art. 5.º Considera-se, para efeitos desta Lei, queijeiro artesanal ou produtor de queijos artesanais aquele que preserva a cultura regional na elaboração de queijos, empregando técnicas tradicionais e observando a especificidade de elaboração para cada tipo de queijo e suas variedades.

Parágrafo único. O tempo de maturação do queijo feito a partir de leite cru é definido com base no processo tecnológico de produção de cada variedade de queijo, de acordo com suas características.

CAPÍTULO II

DA PRODUÇÃO DE QUEIJOS E MANTEIGAS ARTESANAIS

Seção I

Dos processos de produção

Art. 6.º São condições para a produção de queijos e manteiga artesanais, visando assegurar a qualidade e a inocuidade dos produtos:

I – a utilização de leite proveniente de rebanho sadio, que não apresente sinais clínicos de doenças infectocontagiosas, mastite, brucelose e tuberculose, cujos rebanhos apresentem Certificado de Propriedade Livre de Brucelose e Tuberculose homologado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – Mapa, ou seja, controlado para brucelose e tuberculose por órgão estadual de defesa sanitária animal, em conformidade com o art. 6.º da Lei Federal n.º 13.860, de 18 de julho de 2019, e legislação aplicável, e cujos testes oficiais de zoonoses realizados pelos órgãos competentes apresentem resultados negativos;

II – o atendimento de medidas higiênicas-sanitárias, nos termos das diretrizes e normas em vigor.

Art. 7.º A produção do queijo coalho compreende o seguinte processo:

I – pesagem e filtração do leite;

II – adição do coalho;

III – coagulação;

IV – corte da coalhada;

V – repouso;

VI – dessoragem;

VII – aquecimento do soro e da massa;

VIII – salga;

IX – enformagem;

X – prensagem;

XI – cozimento opcional no soro ou na água;

XII – maturação.

Parágrafo único. No processo a que se refere o caput deste artigo, devem ser observadas as seguintes condições:

I – a produção será iniciada até 2 (duas) horas após o começo da ordenha, admitido o resfriamento do leite por até 24 (vinte e quatro) horas;

II – serão utilizadas culturas lácteas naturais;

III – a maturação de queijos pode ser realizada em prateleiras de madeira, desde que em boas condições de conservação e não impliquem em risco de contaminação do produto.

Art. 8.º O processo de produção de queijo de manteiga artesanal compreende as seguintes fases:

I – desnatagem;

II – adição ou não de soro;

III – coagulação;

IV – dessoragem;

V – lavagem da massa com leite;

VI – fusão da massa com o sal e a manteiga de garrafa pura;

VII – enformagem.

Parágrafo único. No processo a que se refere o caput deste artigo, o leite poderá sofrer tratamento térmico distinto da pasteurização e serem utilizadas culturas lácteas naturais.

Art. 9.º A produção de manteiga da terra ou de garrafa compreende o seguinte processo:

I – separação e pesagem da nata;

II – adição ou não de sal;

III – aquecimento e cozimento;

IV – resfriamento;



Governador

CAMILO SOBREIRA DE SANTANA

Vice-Governadora

MARIA IZOLDA CELA DE ARRUDA COELHO

Casa Civil

**JOSÉ FLÁVIO BARBOSA JUCÁ DE ARAÚJO
(RESPONDENDO)**

Procuradoria Geral do Estado

JUVÊNCIO VASCONCELOS VIANA

Controladoria e Ouvidoria-Geral do Estado

ALOÍSIO BARBOSA DE CARVALHO NETO

Secretaria de Administração Penitenciária

LUÍS MAURO ALBUQUERQUE ARAÚJO

Secretaria das Cidades

JOSÉ JÁCOME CARNEIRO ALBUQUERQUE

Secretaria da Ciência, Tecnologia e Educação Superior

INÁCIO FRANCISCO DE ASSIS NUNES ARRUDA

Secretaria da Cultura

FABIANO DOS SANTOS

Secretaria do Desenvolvimento Agrário

FRANCISCO DE ASSIS DINIZ

Secretaria do Desenvolvimento Econômico e Trabalho

FRANCISCO DE QUEIROZ MAIA JÚNIOR

Secretaria da Educação

ELIANA NUNES ESTRELA

Secretaria do Esporte e Juventude

ROGÉRIO NOGUEIRA PINHEIRO

Secretaria da Fazenda

**FERNANDA MARA DE OLIVEIRA MACEDO
CARNEIRO PACOBAHYBA**

Secretaria da Infraestrutura

LUCIO FERREIRA GOMES

Secretaria do Meio Ambiente

ARTUR JOSÉ VIEIRA BRUNO

Secretaria do Planejamento e Gestão

**RONALDO LIMA MOREIRA BORGES
(RESPONDENDO)**Secretaria da Proteção Social, Justiça, Cidadania,
Mulheres e Direitos Humanos**MARIA DO PERPÉTUO SOCORRO FRANÇA PINTO**

Secretaria dos Recursos Hídricos

FRANCISCO JOSÉ COELHO TEIXEIRA

Secretaria da Saúde

CARLOS ROBERTO MARTINS RODRIGUES SOBRINHO

Secretaria da Segurança Pública e Defesa Social

SANDRO LUCIANO CARON DE MORAES

Secretaria do Turismo

ARIALDO DE MELLO PINHOControladoria Geral de Disciplina dos Órgãos
de Segurança Pública e Sistema Penitenciário**RODRIGO BONA CARNEIRO**

V – envase.

Parágrafo único. A manteiga de garrafa, da terra ou do sertão poderá ser produzida na própria queijaria ou em instalações adequadas para tal, observadas as diretrizes e normas vigentes.

Seção II

Das queijarias

Art. 10. Para os fins desta Lei, considera-se queijaria a unidade de produção do queijo artesanal, localizada em propriedade rural, com área útil construída não superior a 250m² (duzentos e cinquenta metros quadrados), na qual são processados até 2.000 (dois mil) litros diários de leite.

Art. 11. A queijaria deve dispor dos seguintes ambientes:

I – área para recepção e armazenagem do leite;

II – área de fabricação;

III – área de maturação;

IV – área de embalagem e expedição;

V – área para resfriamento do produto.

§ 1.º A armazenagem das embalagens, dos rótulos, ingredientes e demais insumos a serem utilizados deve ser feita em local que não permita contaminações de nenhuma natureza, separados uns dos outros de forma a não permitir contaminação cruzada, podendo ser realizada em armários de material não absorvente e de fácil limpeza.

§ 2.º A armazenagem de materiais de limpeza e de produtos químicos deve ser realizada em local próprio e isolado das demais dependências.

Art. 12. As instalações da queijaria devem atender às seguintes exigências:

I – localizar-se distante de pocilgas e galinheiros e demais fontes de mau cheiro e de contaminações;

II – ter impedimento físico, por meio de cerca, tela, muro ou similar, ao acesso de animais e de pessoas estranhas à produção; e

III – ser construída segundo normas técnicas em vigor e com área compatível com o volume máximo da produção, observado o limite previsto no art. 10 desta Lei.

§ 1.º A queijaria poderá ser instalada junto a estábulo ou local de ordenha, respeitadas as seguintes condições:

I – inexistência de comunicação direta entre o estábulo e a queijaria;

II – revestimento com cimento do piso da sala de ordenha do estábulo;

III – existência de valetas, na sala de ordenha, para o escoamento da água de lavagem e da água da chuva; e

IV – existência de torneira independente para higienização do estábulo e dos animais.

§ 2.º Para o atendimento do disposto neste artigo, serão observadas as especificidades regionais e identidades locais.

Art. 13. Para os fins do disposto nesta Lei, são considerados responsáveis pelas queijarias:

I – o produtor do queijo devidamente capacitado;

II – o profissional responsável registrado em conselho de classe;

III – o profissional responsável indicado por associação ou cooperativa.

Parágrafo único. Os produtores de queijos artesanais deverão integrar os programas de desenvolvimento profissional e programas de qualidade e higiene sanitária específicos para produção artesanal, oferecidos e certificados por instituições públicas e/ou privadas legalmente reconhecidas, para fins de cumprimento das exigências necessárias à obtenção dos registros referidos nesta Lei.

Art. 14. A queijaria deve dispor de água para limpeza e higienização de suas instalações, observada a proporção de 3 (três) litros de água para cada 1 (um) litro de leite processado.

Seção III

Dos insumos

Subseção I

Da água

Art. 15. A água utilizada na produção de queijos artesanais deverá ser:

I – potável;

II – proveniente de nascente, açudes, barragens, de cisterna (revestida e protegida do meio exterior) ou de poço artesiano, carros-pipa;

III – canalizada dentro da queijaria;

IV – tratada por sistema de filtração e cloração;

V – acondicionada em caixa d'água tampada, construída com material sanitariamente adequado.

§ 1.º As nascentes deverão ser protegidas do acesso de animais e livres de contaminação por água de enxurrada e outros agentes.

§ 2.º A água utilizada na produção de queijos artesanais será, periodicamente, submetida à análise físico-química e bacteriológica, nos termos da legislação em vigor.

§ 3.º A higienização de caixas d'água, cisternas e similares devem ser realizadas a cada 6 (seis) meses ou sempre que necessário.

Subseção II

Do leite

Art. 16. O leite empregado na produção de queijos artesanais deverá ser proveniente de propriedade ou posse rural nos termos do art. 6.º desta Lei e seus incisos.

Art. 17. Em situações de assentamento familiar ou agrupamento de produtores, a critério do órgão de controle sanitário competente, admitir-se-á o compartilhamento da queijaria para o processamento de leite produzido em outras propriedades, desde que o responsável pela queijaria assuma a responsabilidade pela qualidade do leite processado e do queijo artesanal produzido e que os rebanhos apresentem Certificado de Propriedade Livre de Brucelose e Tuberculose homologado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – Mapa, ou seja, controlado para brucelose e tuberculose por órgão estadual de defesa sanitária animal, em conformidade com o art. 6.º da Lei Federal n.º 13.860, de 18 de julho de 2019, e legislação aplicável.

CAPÍTULO III

DO REGISTRO

Art. 18. Para a produção de queijos artesanais, o estabelecimento deverá ter registro emitido pelo órgão de inspeção do Estado do Ceará ou do município em que o empreendimento estiver devidamente instalado.



§ 1.º Para os fins desta Lei, entende-se por registro o ato autorizativo que atesta que o estabelecimento foi prontamente inspecionado e atende à legislação que disciplina a produção e a manipulação de queijos artesanais, observando o risco sanitário, independentemente das condições jurídicas do imóvel em que está instalado, podendo ser, inclusive, anexo à residência.

§ 2.º A obtenção de registro no Sistema de Inspeção Federal – SIF supre a necessidade de obtenção dos atos autorizativos a que se refere o caput deste artigo.

Art. 19. A obtenção do registro na Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Ceará – Adagri ou em órgão estadual que vier a substituí-lo e/ou no órgão de controle sanitário municipal está condicionada à efetivação de cadastro.

§ 1.º Para obtenção a que se refere o caput deste artigo, o produtor ou responsável legal do estabelecimento deverá formalizar pedido, individualmente ou por meio de associação ou cooperativa, nos termos seguintes:

I – requerimento solicitando o registro e a inspeção;

II – apresentar o registro no CNPJ ou CPF para o agricultor familiar e a inscrição no Cadastro Nacional da Agricultura Familiar – CAF para produtor rural ou empresa;

III – apresentar documentação que ateste as condições sanitárias dos animais, sobretudo os que vão dar origem à matéria-prima a ser utilizada no processamento artesanal do queijo;

IV – apresentar a planta baixa ou croqui do estabelecimento;

V – apresentar o alvará de funcionamento expedido pelo órgão público municipal competente onde se localiza o estabelecimento;

VI – apresentar a licença expedida pelo órgão ou pela entidade dotada de competência para o exercício de poder de polícia em matéria ambiental, conforme previsto na legislação vigente;

VII – apresentar a documentação fornecida por profissional técnico legalmente habilitado, contendo análises: física, química e microbiológica da água de abastecimento da unidade de produção, entre outros documentos pertinentes e exigidos pela legislação em vigor.

§ 2.º Nos casos de necessidade de adequação sanitária da queijeira, deverá ser firmado termo de compromisso fornecido pelo órgão de controle sanitário do Estado ou Serviço de Inspeção Municipal e assinado pelo representante legal do estabelecimento, com vistas ao cumprimento, no prazo definido, das exigências desta Lei e de seus regulamentos.

CAPÍTULO IV DA COMERCIALIZAÇÃO

Seção I

Da embalagem

Art. 20. Os queijos artesanais deverão ter, na peça ou na embalagem, o nome da sua tipificação ou variedade, o número do registro, o nome do município de origem e as datas de fabricação e validade, respeitada a legislação federal vigente.

Parágrafo único. Os queijos de manteiga produzidos em tachos de inox, bem como os que utilizam água e soro fermento, desde que atendam às outras especificações de produção, deverão ser identificados como “QUEIJO TIPO DE MANTEIGA”.

Art. 21. O órgão de inspeção no qual esteja registrada a queijeira disponibilizará instruções detalhadas para a confecção do rótulo para queijos artesanais embalados.

Art. 22. O transporte de queijos artesanais será realizado em caixa ou depósito fechado, livrando-os do contato com fatores contaminantes, garantindo a sua integridade. O uso da refrigeração no transporte dos produtos artesanais é obrigatório.

Parágrafo único. O acondicionamento para transporte do queijo artesanal não embalado será realizado em caixa ou tubo plástico, de fibra de vidro ou similar, com tampa ou vedação e de uso exclusivo para o produto.

Seção II

Dos exames laboratoriais

Art. 23. Serão realizados exames laboratoriais de rotina para atestar a qualidade do produto final.

§ 1.º Os exames a que se refere o caput deste artigo terão sua frequência determinada pelo órgão de inspeção competente, e as amostras para as análises especificadas deverão ser coletadas exclusivamente nas queijeiras.

§ 2.º Constatada a não conformidade nos exames de rotina, o órgão competente poderá exigir novos exames às expensas do produtor e/ou queijeira, sem prejuízo de serem adotados outros procedimentos pertinentes.

CAPÍTULO V DA FISCALIZAÇÃO

Art. 24. A inspeção e a fiscalização sanitária da produção do queijo artesanal serão realizadas periodicamente pelo órgão de inspeção competente, visando assegurar o cumprimento das exigências desta Lei e dos demais dispositivos legais aplicáveis à espécie.

Art. 25. As ações de fiscalização na unidade de produção de queijo artesanal deverão ter natureza prioritariamente orientadora, de acordo com art. 2.º, parágrafo único, da Lei Federal n.º 13.860/2019 e a legislação sanitária em vigor, possuindo linguagem acessível ao produtor de queijo ou responsável.

§ 1.º O auto de infração apenas poderá ser lavrado pela autoridade competente a partir da segunda visita em diante, após a orientação da fiscalização devidamente comprovada, exceto quando o ato importe em ação ou omissão dolosa, resistência ou embaraço à fiscalização.

§ 2.º A orientação a que se refere este artigo dar-se-á por meio de notificação escrita ao produtor ou responsável pela produção e comercialização do produto.

Seção I

Das penalidades

Art. 26. A ocorrência de descumprimento ao disposto nesta Lei e na legislação pertinente acarretarão, isoladas ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I – advertência, nos casos de primeira infração, em que não se configure dolo ou má-fé e desde que não haja risco iminente de natureza higiênico-sanitária, devendo a situação ser regularizada no prazo estabelecido pela fiscalização;

II – multa, fixada em resolução, nos casos não compreendidos no

inciso anterior;

III – apreensão das matérias-primas, dos produtos, dos subprodutos e dos derivados do leite, adulterados ou que não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam;

IV – suspensão das atividades do estabelecimento, quando causarem risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de o proprietário ou responsável dificultar a ação fiscalizatória ou reincidência do inciso I e/ou II deste artigo;

V – interdição total ou parcial do estabelecimento, na hipótese de adulteração ou falsificação de produto ou de inexistência de condições higiênico-sanitárias que permitam o funcionamento de estabelecimento;

VI – cancelamento do registro quando o motivo da interdição, prevista no inciso anterior, não for sanado.

Art. 27. A unidade de produção de queijo e manteiga artesanais e/ou o produtor de queijo responderão criminalmente, conforme a legislação em vigor, pelos danos causados à saúde pública, caso se comprove ação ou omissão delituosa no que se refere à observância dos padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos, a adição indevida de produtos químicos e biológicos e o uso indevido de práticas de beneficiamento, embalagens, conservação, transporte e comercialização, independentemente das sanções administrativas previstas em lei e a obrigação de reparar os danos causados.

CAPÍTULO VI DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 28. Para o desenvolvimento da produção e comercialização de queijos artesanais, o Estado do Ceará e/ou o município, diretamente ou por meio de convênios, consórcio público e outros instrumentos congêneres, poderá implementar e adotar, observados o planejamento e a previsão orçamentária, mecanismos que promovam:

I – adequação sanitária e melhoria do rebanho bovino destinado à produção de queijos e manteigas artesanais;

II – qualificação técnica e educação sanitária do produtor e comerciante de queijo e manteigas artesanais;

III – apoio financeiro e incentivo à adequação sanitária dos estabelecimentos de produção;

IV – facilitação ao acesso ao crédito para financiamentos destinados à melhoria do rebanho, da gestão e dos processos de produção de queijos e manteigas artesanais;

V – organização de rede laboratorial adequada às demandas da produção de queijos e manteigas artesanais;

VI – pesquisa e desenvolvimento tecnológico, voltados para o aprimoramento dos processos de produção e comercialização de queijos e manteigas artesanais;

VII – estímulo às práticas associativistas e cooperativistas no âmbito da produção e comercialização de queijos e manteigas artesanais;

VIII – campanhas informativas voltadas para o consumidor de queijos e manteigas artesanais;

IX – respeito e conhecimento do patrimônio cultural e gastronômico do Ceará, salvaguardando o fazer tradicional e a memória coletiva como um fator de desenvolvimento local.

Parágrafo único. O Estado do Ceará poderá desenvolver iniciativas com a finalidade de sensibilizar as comunidades locais, os governos e as autoridades municipais para defender e valorizar as riquezas do patrimônio cultural alimentar do Estado e as razões da necessidade de sua preservação.

Art. 29. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 30. Revogam-se as disposições em contrário.

PALÁCIO DA ABOLIÇÃO, DO GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ, em Fortaleza, 13 de outubro de 2020.

Camilo Sobreira de Santana
GOVERNADOR DO ESTADO

*** **

LEI Nº17.319, 15 de outubro de 2020.

ALTERA A LEI Nº17.132, DE 12 DE DEZEMBRO DE 2019.

O GOVERNADOR DO ESTADO DO CEARÁ Faço saber que a Assembleia Legislativa decretou e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1.º Fica acrescido o § 4.º ao art. 8.º da Lei n.º 17.132, de 12 de dezembro de 2019, que passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 8.º
.....

§ 4.º No exercício de 2020, a GDI, excepcionalmente, será paga no valor integral correspondente às metas institucionais, o mesmo podendo ocorrer em relação a um ou mais indicadores considerados na avaliação de desempenho individual, conforme previsão em decreto do Poder Executivo”. (NR)

Art. 2.º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos a 20 de abril de 2020, inclusive para fins de convalidação de atos.

Art. 3.º Ficam revogadas as disposições em contrário.

PALÁCIO DA ABOLIÇÃO, DO GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ, em Fortaleza, 15 de outubro de 2020.

Camilo Sobreira de Santana
GOVERNADOR DO ESTADO

*** **

DECRETO Nº33.771, de 15 de outubro de 2020.

CONCEDE A GRATIFICAÇÃO POR ENCARGO DE LICITAÇÃO, NA FORMA DO INCISO II E §§ 6º, 7º, DO ART. 5º, DA LEI COMPLEMENTAR Nº65, DE 3 DE JANEIRO DE 2008.

O GOVERNADOR DO ESTADO DO CEARÁ, no uso das atribuições que lhe confere o artigo 88, nos incisos IV e VI, da Constituição Estadual, CONSIDERANDO o teor constante do ofício nº 087/2020 - SOHIDRA constante no VIPROC n.º 01605042/2020 e CONSIDERANDO o disposto no inciso II e §§ 6º e 7º, do art. 5º, da Lei Complementar nº 65, de 03 de janeiro de 2008, com redação dada pela Lei Complementar nº 194, de 16 de abril de 2019, DECRETA: