SIGPUB - SISTEMA GERENCIADOR DE PUBLICAÇÕES LEGAIS
DIÁRIO OFICIAL
DOS MUNICÍPIOS DOS ESTADOS DO AMAZONAS
AAM ASSOCIAÇÃO AMAZONENSE DE MUNICÍPIOS

Amazonas , 09 de Agosto de 2019 • Diário Oficial dos Municípios do Estado do Amazonas • ANO X | Nº 2418

ESTADO DO AMAZONAS
MUNICÍPIO DE ALVARÃES

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
EDITAL Nº 05/2019/CMDCA-LISTA DOS CANDIDATOS HABILITADOS A PATICIPAREM A ESCOLHA A MEMBRO DO CONSELHO TUTELAR DE ALVARAES

A COMISSÃO ELETORAL DO PROCESSO DE ESCOLHA DOS MEMBROS DO CT DE ALVARÃES no uso das atribuições que lhe conferem o artigo 139 da Lei nº 8.069, de 13 de julho de 1990, e o artigo 80, inciso IV, da Lei Municipal nº 157/2015de 15 de Dezembro de 2015, torna-se pública a lista de candidatos Habilitados a que estabelece os critérios normativos para a realização do pleito eleitoral para o exercício da função de Conselheiro Tutelar do quadriênio 2020/2024, observadas as disposições constitucionais e normas vigentes referentes ao assunto, bem como as normas contidas neste Edital.
Candidatos habilitados a concorrem a vaga a conselheiro tutelar do Município de Alvarães.

Ordem	Nomes dos candidatos	Numero dos candidatos	Apelido/nome
01	Marcos Rucelio Dolzane de Melo	91	Marcos Dolzane
02	Etevaldo Praia Meireles	16	Tel
03	Jonas de Oliveira Pereira	18	Jonas
04	Fabíola da Silva e Silva	04	Fabíola
05	Maria Andrade Gonçalves	60	Maria
06	Leandro Mendonça Secundino	02	Leandro
07	Odonilson Simão Maciel	80	Bacana
08	Maria Rosileia Martins de Souza	17	Rosileia
09	Alan Bitencourt da Silva	05	Zolinho filho
10	Joeferson Sinfronio Monteiro	14	Chefinho

1.2 DA PUBLICAÇÃO E DO FORO
1.3 O Presente Edital entrara em vigor na data de sua Publicação no Diário Oficial do Município.

Alvarães (AM), 09/08/2019

Atenciosamente.

LUCIANA CABRAL CORRÊA
Presidenta da Comissão Eleitoral

Publicado por:
Railton Brandão Araújo
Código Identificador:90B73E0A

ESTADO DO AMAZONAS
MUNICÍPIO DE AMATURÁ

GABINETE DO PREFEITO
DECRETO DE 06 DE AGOSTO DE 2019.

O PREFEITO DO MUNICIPIO DE AMATURÁ, NO ESTADO DO AMAZONAS, no uso da competência que lhe confere o artigo 81 e 103 da LEI ORGÂNICA DO MUNICÍPIO DE AMATURÁ;

CONSIDERANDO, Contrato Administrativo **Nº 058/2019 – GP/PMA**, Cláusula 11ª e todos os seus Parágrafos.

DECRETA:

Art. 1° - A EXONERAÇÃO do Sr. **IVAN E SILVA SARAIVA** do cargo de **ODONTÓLOGO**, lotada na Secretaria Municipal de Saúde;

Art. 2° - Este Decreto entra em vigor nesta data em que é feita a sua Publicação, ou seja, em 06 de agosto de 2019.

Art. 3º - Revogadas as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal de Amaturá – AM, em 06 de agosto 2019.

JOAQUIM FRANCISCO DA SILVA CORADO
Prefeito Municipal de Amaturá/AM

PUBLICADO POR AFIXAÇÃO EM LOCAL PRÓPRIO E DE ACESSO PÚBLICO, NA SEDE DA PREFEITURA, em

Expediente:
Associação Amazonense de Municípios - AAM

Conselho Diretor

Presidente CARLOS ROBERTO DE OLIVEIRA JÚNIOR, Prefeito Municipal de Maués
Vice-Presidente - DAVID NUNES BEMERGUY, Prefeito Municipal de Benjamin Constant
Primeiro Secretário - ANDRESON ADRIANO OLIVEIRA CAVALCANTE, Prefeito Municipal de Autazes
Segundo Secretário - DENISE DE FARIAS LIMA, Prefeitura Municipal de Itapiranga
Primeiro Tesoureiro - JOCIONE DOS SANTOS SOUZA, Prefeito Municipal de Novo Aripuanã
Segundo Tesoureiro - ERALDO TRINDADE DA SILVA, Prefeito Municipal de Boa Vista do Ramos

Conselho Fiscal Efetivo

MARIA DO SOCORRO DE PAULA OLIVEIRA, Prefeita Municipal de Ipixuna
SAUL NUNES BEMERGUY, Prefeito Municipal de Tabatinga
RAMIRO GONÇALVES DE ARAUJO, Prefeito Municipal de Careiro da Várzea

Conselho Fiscal Suplente

JOSÉ MARIA DA SILVA CRUZ, Prefeito Municipal de Boca do Acre
ROBERTO FREDERICO PAES JUNIOR, Prefeito Municipal de Novo Airão
EDY RUBEM TOMAS BARBOSA, Prefeito Municipal de Alvarães

Conselho de Vices-Presidentes Regionais

Vice-Presidência do Alto Solimões - NONATO DO NASCIMENTO TENAZOR, Prefeito Municipal de Atalaia do Norte
Vice-Presidência do Triângulo Jutaí/Solimões/Juruá - NORMANDO BESSA DE SÁ, Prefeito Municipal de Tefé
Vice-Presidência do Purus - OTONIEL LIRA DE OLIVEIRA, Prefeito Municipal de Canutama
Vice-Presidência do Juruá - RAYLAN BARROSO DE ALENCAR, Prefeito Municipal de Eirunepé
Vice-Presidência do Madeira – HERIVÂNEO VIEIRA DE OLIVEIRA, Prefeito Municipal de Humaitá
Vice-Presidência do Alto Rio Negro - EDSON DE PAULA RODRIGUES MENDES, Prefeito Municipal de Barcelos
Vice-Presidência do Rio Negro/Solimões - ADAIL JOSÉ FIGUEIREDO PINHEIRO, Prefeito Municipal de Coari
Vice-Presidência do Médio Amazonas - ROMEIRO JOSÉ COSTEIRA DE MENDONÇA, Prefeita Municipal de Presidente Figueiredo
Vice-Presidência do Baixo Amazonas - FRANK LUIZ DA CUNHA GARCIA, Prefeito Municipal de Parintins

O Diário Oficial dos Municípios do Estado do Amazonas é uma solução voltada à modernização e transparência da gestão municipal.

conformidade com o disposto no Art. 102 da Lei Orgânica de Amaturá/AM, em 06 de agosto de 2019.

Publicado por:
Gilson Alves dos Santos
Código Identificador:1ED9277B

ESTADO DO AMAZONAS
MUNICÍPIO DE ANAMÃ

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇAO E PLANEJAMENTO
TORNAR SEM EFEITO A PUBLICAÇÃO DO EXTRATO DE PUBLICAÇÃO DO 1º TERMO ADITIVO – PRORROGAÇÃO DE PRAZO DE TERMO DE CONTRATO Nº 088/2018 – CARTA CONVITE N. 034/2018

O Prefeito Municipal de Anamã, FRANCISCO NUNES BASTOS, no uso de suas atribuições, torna público para conhecimento dos interessados que decidiu tornar sem efeito a Publicação do 1º termo aditivo ao Termo de Contrato 088/2018 – Carta Convite nº 034/2018.
Motivo: Erro de Publicação.
Plataforma de Circulação: Diário Oficial dos Municípios do Estado do Amazonas nº 2403, páginas 2 e 3, data de circulação, dia 19 de julho de 2019.

Publique-se, com efeito, ex tunc da data da assinatura

Data: Anamã/AM, 23 de julho de 2019.

FRANCISCO NUNES BASTOS
Prefeito Municipal

O Presente Documento foi publicado no Placar Oficial de Publicação da Prefeitura de Anamã, em acordo com o Art. 65 da LOAN

Publicado por:
Ivo da Silva Alves
Código Identificador:80FE0823

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇAO E PLANEJAMENTO
EXTRATO DO SEGUNDO TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº. 086/2018 - PMA

Prefeitura Municipal de Anamã/AM – Contratante.
Cleonice Reinaldo Seixas – Contratada.
Base legal: O presente Termo Aditivo ao Contrato oriundo, tem por fundamentação legal, artigo 57, Inciso II da Lei nº. 8.666/93 e alterações posteriores, vinculado ao processo licitatório na modalidade **"Dispensa de Licitação nº 017/2018".**
Do Aditamento do Prazo: Pelo presente e na melhor forma de direito, o que consta o objeto do presente Termo Aditivo é a **prorrogação de vigência até 28 de fevereiro de 2020,** a contar de **01 de agosto de 2019**, oriundo do **Termo de Contrato nº 086/2018**, celebrado entre as partes em **01 de junho de 2018.**
Ratificação: As demais disposições não alteradas são ratificadas por este instrumento para que produzam seus jurídicos e legais efeitos.

Publique-se, com efeito, ex tunc da data da sua publicação.

Data: Anamã/AM, 30 de julho de 2019.

FRANCISCO NUNES BASTOS
Prefeito Municipal
Contratante.

CLEONICE REINALDO SEIXAS
Contratada.

O presente Extrato de Termo Aditivo foi publicado no quadro de informações oficiais, art. 65 da Lei Orgânica do Município de Anamã.

Publicado por:
Ivo da Silva Alves
Código Identificador:B9DD4141

ESTADO DO AMAZONAS
MUNICÍPIO DE APUÍ

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
AVISO DE LICITAÇÃO DESERTADA

O Município de Apuí, através da Comissão Municipal de Licitação da Prefeitura Municipal, torna público **DESERTADA** o Pregão Presencial n° **035/2019.**
PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 045/2019, PREGÃO PRESENCIAL Nº 035/2019.
Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE CONECTIVIDADE IP – INTERNET PROTOCOL, objetivando atender em sua plenitude, as atividades inerentes da gestão pública municipal.
Tipo: Menor Valor Global**.**
MOTIVO: Justifica - se que nenhuma empresa compareceu para participar deste Processo Licitatório, sendo dessa forma declarada **DESERTADA**.

Apuí/AM, 08 de Agosto de 2019.

DIRLAN GONÇALVES SOUZA
Presidente da Comissão de Licitação

Publicado por:
Tânia Soares Bernardo
Código Identificador:AF5A2DDE

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
AVISO DE LICITAÇÃO

O Município de Apuí, através da Comissão Municipal de Licitação da Prefeitura Municipal, torna público que fará realizar sessão para abertura de envelopes do seguinte certame.
PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 048/2019, PREGÃO PRESENCIAL Nº 037/2019 – SRP.
Objeto: AQUISIÇÃO DE RECARGAS DE GÁS GLP E VASILHAMES (BOTIJÃO VAZIO), a fim de atender as demandas das unidades da Prefeitura Municipal de Apuí-AM.
TIPO: Menor Preço Por Item.
Data da abertura de envelopes: 21 de Agosto de 2019. Hora: 08:00 hs.
Local da abertura de envelopes: Comissão Municipal de Licitação da Prefeitura de Apuí, situada na Av. Treze de Novembro, Praça dos Três Poderes s/n, Centro, Apuí - AM.
Regência legal: Lei n° 10.520/2002, Lei nº 8.666/93, e suas alterações posteriores, Lei Municipal nº. 235 de 17 de Junho de 2011, subsidiária à Lei Complementar 123/2006 e Decreto Municipal nº 008/2013 a Lei complementar 147/2014.
Informações: Comissão Municipal de Licitação, através do e-mail: pma-licita2013@hotmail.com.

Apuí/AM, 09 de Agosto de 2019.

DIRLAN GONÇALVES SOUZA.
Presidente da CML

Publicado por:
Tânia Soares Bernardo
Código Identificador:39941238

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
PORTARIA GPA/PMA-AM Nº 305/2019, EM 05 DE AGOSTO DE 2019.

O PREFEITO MUNICIPAL DE APUÍ, ESTADO DO AMAZONAS, no uso de suas atribuições Legais, que lhe confere a Lei Orgânica Municipal.

RESOLVE:

Art. 1º - Nomear a Sra**. TAYNÃ MACHADO DA SILVA,** para o cargo de **COORDENADOR III**, lotada no Gabinete do Prefeito.

Art.2º - Esta Portaria entrará em vigor retroagindo seus efeitos jurídicos a 01 de agosto de 2019.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE APUI, EM 05 DE AGOSTO DE 2019.

ANTONIO ROQUE LONGO
Prefeito Municipal.

Registrada e publicada no hall de entrada da prefeitura municipal de Apuí/AM, em data supra.

Publicado por:
Tânia Soares Bernardo
Código Identificador:FEBFA893

ESTADO DO AMAZONAS
MUNICÍPIO DE AUTAZES

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DO CONTRATO Nº 024/2019

COMISSÃO GERAL DE LICITAÇÃO
EXTRATO DO CONTRATO Nº 024/2019

Número Do Contrato Nº 024/2019. TOMADA DE PREÇOS nº 003/2019. Nº Processo 1351/2019, Contratante: PREFEITURA MUNICIPAL DE AUTAZES. Contratado: **SETE PLAN CONSTRUÇÕES LTDA**, inscrita no CNPJ sob o n° 05.399.258/0001-26. Objetivo Contratação de EMPRESA ESPECIALIZADA EM **SERVIÇOS DE ENGENHARIA PARA CONSTRUÇÃO DE CALÇADA, COM MEIO FIO E SARJETA EM VIAS PAVIMENTADAS-RUA MATIAS FERREIRA LIMA – BAIRRO: SANTA LUZIA, Município de Autazes/AM**. Fundamentação Legal: Lei Nº 8.666/93. Vigência: de 120 (cento e vinte) dias a contar da data da publicação deste extrato. **Valor Global** R$ 713.754,62 (setecentos e treze mil setecentos e cinquenta e quatro reais e sessenta e dois centavos). Dotação Orçamentária: 02.009.15.451.0073.1016 – Construção e Recuperação de espaços Públicos Municipais; Elemento de Despesa: 4.4.90.51.00 – Obras e Instalações; Fonte de Recurso: 106 – Transferência da União. Data da assinatura: 07/08/2019.

.***ANDRESON ADRIANO OLIVEIRA CAVALCANTE***
Prefeito Municipal de Autazes

Publicado por:
Cleverson da Costa Silva
Código Identificador:5A0868E0

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DO CONTRATO Nº 025/2019

COMISSÃO GERAL DE LICITAÇÃO
EXTRATO DO CONTRATO Nº 025/2019

Número Do Contrato Nº 025/2019. TOMADA DE PREÇOS nº 004/2019. Nº Processo 1352/2019, Contratante: PREFEITURA MUNICIPAL DE AUTAZES. Contratado: **MUNIZ E FERREIRA CONSTRTUÇÃO E NAVEGAÇÃO**, inscrita no CNPJ sob o n° 34.592.592/0001-08. Objetivo Contratação de EMPRESA ESPECIALIZADA EM **SERVIÇOS DE ENGENHARIA PARA CONSTRUÇÃO DE 02 (DUAS) FEIRAS COBERTAS NAS COMUNIDADES DO SAMPAIO E NOVO CÉU, NO MUNICÍPIO DE AUTAZES, CONFORME PROJETO BÁSICO, Município de Autazes/AM**. Fundamentação Legal: Lei Nº 8.666/93. Vigência: de 180 (cento e oitenta) dias a contar da data da publicação deste extrato. **Valor Global** R$ 822.610,98 (oitocentos e vinte e dois mil seiscentos e dez reais e noventa e oito centavos). Dotação Orçamentária: 02.004.20.605.0804.1010 – Construção e Feiras Cobertas nas Comunidades Rurais; Elemento de Despesa: 4.4.90.51.00 – Obras e Instalações; Fonte de Recurso: 106 – Transferência da União. Data da assinatura: 07/08/2019.

ANDRESON ADRIANO OLIVEIRA CAVALCANTE
Prefeito Municipal de Autazes

Publicado por:
Cleverson da Costa Silva
Código Identificador:2873F7E5

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DO CONTRATO Nº 026/2019

COMISSÃO GERAL DE LICITAÇÃO
EXTRATO DO CONTRATO Nº 026/2019

Número Do Contrato Nº 026/2019. TOMADA DE PREÇOS nº 005/2019. Nº Processo 1353/2019, Contratante: PREFEITURA MUNICIPAL DE AUTAZES. Contratado: **MUNIZ E FERREIRA CONSTRTUÇÃO E NAVEGAÇÃO**, inscrita no CNPJ sob o n° 34.592.5912/001-08. Objetivo Contratação de EMPRESA ESPECIALIZADA EM **SERVIÇOS DE ENGENHARIA PARA CONSTRUÇÃO DE 01 (UMA) FEIRA COBERTA NA COMUNIDADE MONTE SINAI, NO MUNICÍPIO DE AUTAZES, CONFORME PROJETO BÁSICO**. Fundamentação Legal: Lei Nº 8.666/93. Vigência: de 180 (cento e oitenta) dias a contar da data da publicação deste extrato. **Valor Global** R$ 307.468,83 (trezentos e sete mil quatrocentos e sessenta e oito reais e oitenta e três centavos). Dotação Orçamentária: 02.004.20.605.0804.1010 – Construção e Feiras Cobertas nas Comunidades Rurais; Elemento de Despesa: 4.4.90.51.00 – Obras e Instalações; Fonte de Recurso: 106 – Transferência da União. Data da assinatura: 07/08/2019.

ANDRESON ADRIANO OLIVEIRA CAVALCANTE
Prefeito Municipal de Autazes

Publicado por:
Cleverson da Costa Silva
Código Identificador:BDF05E21

ESTADO DO AMAZONAS
MUNICÍPIO DE BARREIRINHA

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
EXTRATO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 031/019-CPL/PMB

A Comissão Permanente de Licitação do Município de Barreirinha/AM, através do Gabinete do Executivo, faz publicar o extrato resumido do processo de dispensa de licitação a seguir:
Objeto: Contratação de Empresa para Fornecimento de Equipamentos de Informática (nobreak), a fim de atender as necessidades e demandas da Secretaria Municipal de Saúde - SEMSA da Prefeitura de Barreirinha/AM, de acordo com as exigências descritas no Termo de Referência.
Contratado: **DMTECH COMÉRCIO ATACADISTA DE PRODUTOS HOSPITALARES EIRELI, CNPJ Nº 26.368.873/0001-45.**
Valor Global: de R$ 6.970,00 (seis mil e novecentos e setenta reais).
Dotação Orçamentária: ÓRGÃO: 03.00-Fundo Municipal. UNIDADE: 03.02-Fundo Municipal de Saúde. PROJETO/ATIVIDADE: 08.244.0046.2.068-Encargos com os Programas de Saúde. ELEMENTO: 4.4.90.52.00-Equipamentos e Material Permanente. FONTE DE RECURSOS: 0100-Recursos Próprios (Saúde 15%)
Fundamento Legal: Art. 24, II da Lei 8666/93 e suas alterações posteriores.
Declaração de Dispensa de Licitação emitida pela Comissão de Licitação e ratificada pelo Sr. GLENIO JOSE MARQUES SEIXAS Excelentíssimo Prefeito Municipal.

BARREIRINHA - AM, 07 de agosto de 2019.

GLENIO JOSE MARQUES SEIXAS
Excelentíssimo Prefeito Municipal

Publicado por:
Juciney da Silva Brito
Código Identificador:9BD39FFB

ESTADO DO AMAZONAS
MUNICÍPIO DE BERURI

GABINETE DA PREFEITA
PORTARIA Nº SEMED024/2019

CONCEDE DIÁRIA À SERVIDOR DO QUADRO DE PESSOAL DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SEMED, DO MUNICÍPIO DE BERURI, ESTADO DO AMAZONAS, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O Ilustríssimo Senhor Secretário de Educação e Cultura do Município de Beruri, Estado do Amazonas, no uso de suas atribuições legais, etc...
Considerando a solicitação da Ilustríssima Senhora Diretora do Departamento de Educação Rural e Indígena, por meio do Memorando nº 0069/2019 - SEMED, de 07 de agosto de 2019;
Considerando, a necessidade de deslocamento da Senhora NICÉIA PERES DO NASCIMENTO, servidora do Quatro de Pessoal Comissionado da Prefeitura Municipal de Beruri/Secretaria Municipal de Educação – SEMED, na função de Chefe do Setor e Apoio a Educação Escolar Indígena, para participar da reunião preparatória para publicação do edital da Licenciatura Plena, que será realizada no prédio da Reitoria da UFAM, na capital do Estado Manaus e;
Considerando, o disposto no art.1º, da Lei Municipal nº 234/2014.

R E S O L V E:

Art. 1º - AUTORIZAR, a Senhora NICÉIA PERES DO NASCIMENTO, RG nº. 1557027-4/SSP-AM CPF nº. 770.359.172-68, servidora do Quatro de Pessoal Comissionado da Prefeitura Municipal de Beruri/Secretaria Municipal de Educação – SEMED, na função de Chefe do Setor e Apoio a Educação Escolar Indígena, a viajar com a finalidade de participar da reunião preparatória para publicação do edital da Licenciatura Plena, que será realizada no prédio da Reitoria da UFAM, na capital do Estado Manaus, no dia 09 de agosto de 2019, conforme o seguinte cronograma:

CRONOGRAMA/PAUTA DE VIAGEM		
DATA	HORA	ATIVIDADE
08/08/2019	14:30	SAÍDA DO PORTO DA CIDADE DE BERURI-AM, COM DESTINO À CAPITAL DO ESTADO/MANAUS, POR VIA FLUVIAL.
09/08/2019	10:00	REUNIÃO PREPARATÓRIA PARA PUBLICAÇÃO DO EDITAL DA LICENCIATURA PLENA.
10/08/2019	08:00	RETORNO/CHEGADA A CIDADE DE BERURI/AM., POR VIA FLUVIAL.

Art. 2º - Determinar processar e pagar a Senhora NICÉIA PERES DO NASCIMENTO, a importância de R$ 286,00 (DUZENTOS E OITENTA E SEIS REAIS), referente ao pagamento do valor equivalente a 02 (duas) diárias, para custeio das despesas com alimentação, pousada e locomoção urbana, de acordo com o art. 7º, da Lei Municipal nº 234/2014, a fim de que possa dar cumprimento às determinações da presente Portaria.
Art. 3º - As despesas decorrentes desta Portaria, correrão à conta da Secretaria Municipal de Educação e Cultura.
Art. 4º - Determinar a observância do disposto no inciso III, do art. 9º, da Resolução TCE nº 005/2008, quanto a obrigatoriedade de apresentação de prova dos meios de transporte utilizados e relatório das atividades desenvolvidas.
Art. 5º - Esta Portaria entra em vigor, na data de sua publicação, revogam-se as disposições em contrário.

Art. 6º - PUBLIQUE-SE. COMUNIQUE-SE. CUMPRA-SE.

GABINETE DO SECRETÁRIO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE BERURI, Estado do Amazonas, em Beruri, 08 de agosto de 2019.

JOAO BATISTA PEREIRA PICANÇO
Secretário Municipal de Educação e Cultura
Decreto nº 114/2017-GPMB/DOM Ed. 1932

Ciente:

Publicado por:
Silvana Pantoja de Araujo
Código Identificador:18A82A23

GABINETE DA PREFEITA
DECRETO Nº067/2019 – GPMB

Dispõe sobre nomeação de servidor do cargo de Provimento em Comissão no âmbito do Poder Executivo Municipal e dá outras providências.

A Prefeita Municipal de Beruri do Estado do Amazonas, a senhora Maria Lucir Santos de Oliveira, no uso de suas atribuições legais que lhe confere o inciso III, do art. 54, da Lei Orgânica do Município de Beruri, c/c o art. 40, da Lei nº 255/2017.

RESOLVE:

Art.1º - NOMEAR, a contar do dia **06/08/2019**, o Senhor **Alexson Brito de Souza**, portador do RG nº 1445864-0 e CPF nº 671.602.982-68, para o cargo de Secretario Municipal de Governo, símbolo CC1, dentro da estrutura de cargos do Poder Executivo Municipal.
Art. 2º – Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

CIENTIFIQUE-SE, PUBLIQUE-SE e CUMPRA-SE.

GABINETE DA PREFEITA MUNICIPAL DE BERURI, em Beruri, Estado do Amazonas, 06 de agosto de 2019.

MARIA LUCIR SANTOS DE OLIVEIRA
Prefeita
Prefeitura Municipal de Beruri-AM.

Publicado por:
Silvana Pantoja de Araujo
Código Identificador:33139EF0

GABINETE DA PREFEITA
PORTARIA Nº GPMB052/2019.

CONCEDE DIÁRIA AO SERVIDOR DO QUADRO DE PESSOAL DA PREFEITURA MUNICIPAL DE BERURI, ESTADO DO AMAZONAS, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O Excelentíssimo Senhor MANUEL PINHEIRO FEITOZA – Prefeito do Município de Beruri/AM, Estado do Amazonas, em Exercício, no uso de suas atribuições legais, e,
Considerando, a solicitação feita por meio de Ofício nº0309/2019 – PMB/GSEMAS, datado de 07 de agosto de 2019.
Considerando, a necessidade de deslocamento do Senhor **Ronaldo da Silva Seabra**, **Entrevistador do Programa Bolsa Família**, do Município de Beruri, Estado do Amazonas, para participar da capacitação de entrevistadores/formulários do CAD único, no período de **12 à 16/08/2019**, no Município de Manacapuru no Estado do Amazonas;
Considerando, o disposto no art.1º, da Lei Municipal nº 234/2014.

R E S O L V E:
Art. 1º - AUTORIZAR, ao Senhor **Ronaldo da Silva Seabra**, RG nº2727151-0, CPF nº.020.612.412-04, **Entrevistador do Programa Bolsa Família**, do Município de Beruri, Estado do Amazonas, para participar da capacitação de entrevistadores/formulários do CAD único, no período de **12 à 16/08/2019**, no Município de Manacapuru no Estado do Amazonas, conforme o seguinte cronograma:

CRONOGRAMA / PAUTA DE VIAGEM		
DATA	HORA	ATIVIDADE
11/08/19	05h30	Saída do terminal hidroviário da cidade de Beruri-Am, com destino a cidade de Manacapuru, por via fluvial.

12/08/19	07h30 as 16h00	Capacitação de Entrevistadores/Formulário Cadastro Único/Polo UEA
13/08/19	07h30 as 16h00	Capacitação de Entrevistadores/Formulário Cadastro Único/Polo UEA
14/08/19	07h30 as 16h00	Capacitação de Entrevistadores/Formulário Cadastro Único/Polo UEA
15/08/19	07h30 as 16h00	Capacitação de Entrevistadores/Formulário Cadastro Único/Polo UEA
16/08/19	07h30 as 16h00	Capacitação de Entrevistadores/Formulário Cadastro Único/Polo UEA
17/08/19	07h00	Retorno/ chegada à cidade de Beruri / AM, Por via fluvial.

Art. 2º - Determinar processar e pagar ao Senhor **Ronaldo da Silva Seabra**, a importância de R$ 715,00 (Setecentos e quinze reais), referente ao pagamento do valor equivalente a 05 (cinco) diárias, para custeio das despesas com alimentação, pousada e locomoção urbana, de acordo com o art. 7º, da Lei Municipal nº 234/2014, a fim de que possa dar cumprimento as determinações da presente Portaria.
Art. 3º - As despesas decorrentes desta Portaria, correrão à conta da Prefeitura Municipal Beruri/AM.
Art. 4º - Determinar a observância do disposto no inciso III, do art. 9º, da Resolução TCE nº 005/2008, quanto a obrigatoriedade de apresentação de prova dos meios de transporte utilizados e relatório das atividades desenvolvidas.

Art. 5º - Esta Portaria entra em vigor, na data de sua publicação, revogam-se as disposições em contrário.

Art. 6º - PUBLIQUE-SE. COMUNIQUE-SE. CUMPRA-SE.

GABINETE DO PREFEITO DO MUNICÍPIO DE BERURI, em Exercício, do Estado do Amazonas, Beruri/AM, 08 de agosto de 2019.

MANUEL PINHEIRO FEITOZA
Vice-Prefeito/ Prefeito do Município de Beruri Em Exercício
Prefeitura Municipal de Beruri/AM

Publicado por:
Silvana Pantoja de Araujo
Código Identificador:B809BF09

GABINETE DA PREFEITA
DECLARAÇÃO DE BENS

ASSUNTO: **DECLARAÇÃO DE BENS** (§ 5º, Art. 16 da Lei Municipal nº. 28/1990)		
ÓRGÃO: **PREFEITURA MUNICIPAL DE BERURI**		
SERVIDOR / DECLARANTE: **MANUEL PINHEIRO FEITOZA**		
CARGO: **VICE - PREFEITO MUNICIPAL**		
DESCRIÇÃO DO BEM	**TIPO**	**VALOR**
01 (um) terreno medindo 20m de frente por 40m de fundo, localizado na Rua Presidente Costa e Silva s/n Bairro Santo Antônio, CEP. 69430-000 Beruri/AM.	LOTE DE TERRA	R$ 80.000,00 (Oitenta Mil Reais)
01 (uma) Imóvel residência com 170m² de área construída, em 01 (um) terreno medindo 12m de frente por 30m de fundo, localizado na Rua Presidente Costa e Silva	CASA	R$ 150.000,00 (Cento e Cinquenta Mil Reais)
01 (um) Batelão construção em madeira de lei medindo 26m de cumprimento, por 7,5m de largura.	BATELÃO	R$ 100.000,00 (Cem Mil Reais)
01 (um) Flutuante, medindo 13m de comprimento por 8m de largura	OUTROS BENS.	R$ 30.000,00 (Trinta Mil Reais
01 (uma) Serraria de pequeno porte para beneficiamento de madeira	SERRARIA	R$ 110.000,00 (Cento e Dez Mil Reais)
Saldo remanescente de empréstimo consignados em 2013	DINHEIRO EM ESPÉCIE - MOEDA NACIONAL	R$ 35,000,00 (Trinta e Cinco Mil Reais)

Declaro que não possuo qualquer outro bem que não os enumerados neste formulário e responsabilizo-me pela autenticidade das declarações aqui prestadas.

Beruri/AM, 02 de janeiro de 2018.

MANUEL PINHEIRO FEITOZA
Declarante

Agente Setorial Do Sistema De Pessoal

Publicado por:
Silvana Pantoja de Araujo
Código Identificador:01277C2E

GABINETE DA PREFEITA
DECLARAÇÃO DE BENS

ASSUNTO: **DECLARAÇÃO DE BENS** (§ 5º, Art. 16 da Lei Municipal nº. 28/1990)		
ÓRGÃO: **PREFEITURA MUNICIPAL DE BERURI**		
SERVIDOR / DECLARANTE: **MARIA LUCIR SANTOS DE OLIVEIRA**		
CARGO: **PREFEITA MUNICIPAL**		
DESCRIÇÃO DO BEM	**TIPO**	**VALOR**
02 (dois) imóveis localizado na Av. Presidente Costa e Silva – Centro CEP. 69430-000-Beruri/AM, sendo (01) uma casa construção mista alvenaria/madeira de lei, medindo 10m de largura por 16m de cumprimento. Outro 01 (uma) casa construção mista alvenaria/madeira de leis, medindo 6,5m de largura por 18m de cumprimento.	CASA	R$ 100.000,00 (Cem Mil Reais)
01 (um) imóvel construção em alvenaria localizado na Rua Etelvina , Gadelha nº 617, Bairro Terra Preta/Manacapuru/AM, medindo 25m de largura por 30m de comprimento.	CASA	R$ 100.000,00 (Cem Mil Reais)
Economia proveniente de renda do trabalho próprio.	DINHEIRO EM ESPÉCIE, MOEDA NACIONAL.	R$ 50.000,00 (Cinquenta Mil Reais)
01 (uma) embarcação de transporte de passageiros para fins comerciais denominado: ALMIRANTE BARBOSA.	EMBARCAÇÃO	R$ 200.000,00 (Duzentos Mil Reais)
01 (um) imóvel comercial construção em alvenaria medindo 8m de largura por 9m de comprimento, com dois pavimentos e 03 apartamentos, localizado na Av. Presidente Cos e Silva s/n São Francisco CEP. 69430-000-Beruri/AM	PRÉDIO COMERCIAL	R$ 50.000,00 (Cinquenta Mil Reais)

Declaro que não possuo qualquer outro bem que não os enumerados neste formulário e responsabilizo-me pela autenticidade das declarações aqui prestadas.

Beruri/AM, 02 de janeiro de 2018.

MARIA LUCIR SANTOS DE OLIVEIRA.
Declarante

Agente Setorial Do Sistema De Pessoal

Publicado por:
Silvana Pantoja de Araujo
Código Identificador:6E015F0C

ESTADO DO AMAZONAS
MUNICÍPIO DE BOA VISTA DO RAMOS

COMISSÃO MUNICIPAL DE LICITAÇÃO
SEGUNDO TERMO ADITIVO CARTA CONTRATO 025/2018

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DO SEGUNDO TERMO ADITIVO DE LOCAÇAO DE IMÓVEL

PROCESSO Nº 077/2018 – DISPENSA Nº. 015/2018.
LOCATÁRIO: Prefeitura Municipal de Boa Vista do Ramos – CNPJ Nº. 04.629.283/0001-96.
LOCADOR: ASSOCIAÇÃO COMUNITÁRIA AGRÍCOLA DE SÃO TOMÉ-ACAST - CNPJ sob o 16.912.377/0001-57.

DO OBJETO: O presente Termo Aditivo tem por objeto a prorrogação de vigência da Carta Contrato nº 025/2018, referente à Contratação de Pessoa Jurídica para prestação de serviços de locação de imóvel localizado, na Comunidade São Tomé do Rio Massauari, Zona Rural – Boa Vista do Ramos/AM, destinado à Instalação e Funcionamento da Escola Municipal Fortunato Vieira.
DA PRORROGAÇÃO e VIGÊNCIA- Fica prorrogado por 05 (cinco) meses, iniciando-se em 31 de julho de 2019, estendendo-se até 31 de dezembro de 2019.
VALOR – O valor global do presente contrato importa na quantia de R$- 2.500,00 (dois mil e quinhentos reais), assim discriminados: receberá a quantia de R$ 500,00 (quinhentos reais) mensalmente, o qual permanecerá inalterado.
FUNDAMENTAÇÃO LEGAL: Cláusula Contratual – Quarta. Artigo 57, inciso II da Lei 8.666/93.
Unidade Orçamentária: 02.07.01- Secretaria Municipal de Educação,
Projeto Atividade: 12.122.0011.2017 – Manutenção e funcionamento da Secretaria Municipal de Educação,
Elemento de Despesa: 3.3.90.39 - Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica,
Fonte de Recursos: 011- Fundeb

PUBLIQUE-SE e CUMPRA-SE o presente despacho na forma da Lei, para fins de eficácia.

Boa Vista do Ramos – AM, 31 de julho de 2019.

ERALDO TRINDADE DA SILVA
Prefeito Municipal
Contratante

Publicado por:
Manoel Cardoso Netto
Código Identificador:E7D3265A

COMISSÃO MUNICIPAL DE LICITAÇÃO
AVISO DE JULGAMENTO FINAL TOMADA DE PREÇOS Nº 014/2019

A Prefeitura de Boa Vista do Ramos, por meio da Presidente da Comissão Municipal de Licitação, nomeado pela Portaria nº 026/2019, publicada no Diário Oficial dos Munícipios do Estado do Amazonas no dia 16/01/2019, torna público para conhecimento dos interessados o **RESULTADO DE HABILITAÇÃO** da licitação na modalidade Tomada de Preços n° 014/2019, cujo objeto é a "CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA ESPECIALIZADA EM SERVIÇOS DE ENGENHARIA PARA CONSTRUÇÃO DA ESCOLA MUNICIPAL GRACILIANO FARIAS, DENTRO DOS PADRÕES EXIGIDOS PELO FNDE, DE ACORDO COM AS CONDIÇÕES, EXIGÊNCIAS, ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES NO TERMO DE COMPROMISSO E PROJETO BÁSICO ANEXO", e por ter atendido a todos os requisitos do Edital e de Habilitação julgou **HABILITADA** a empresa: **THUNDER CONSTRUTORA LTDA – ME**, CNPJ: **09.415.768/0001-09**, sendo lavrado em ata e concedido a manifestação recursal nos termos do art. 109, inciso I, alínea "a" da Lei Federal n° 8.666/93, e que foi transcorrido sem a interposição de recurso e com base aos termos do art. 43, inciso III da Lei Federal n° 8.666/93, passou-se à abertura do envelope de proposta de preços da empresa habilitada.

Ato contínuo, após a análise da proposta de preço apresentada pela empresa habilitada na licitação passou-se ao **RESULTADO DE JULGAMENTO DE PROPOSTAS DE PREÇOS** e considerando a aprovação do setor de engenharia por meio do parecer técnico datado de 24 de junho de 2019, resolveu considerar **CLASSIFICADA** a empresa **THUNDER CONSTRUTORA LTDA – ME**, CNPJ: **09.415.768/0001-09**, situada à Rua Abdon Mamede, n° 1670, Bairro: Santo Antônio, CEP: 69.103-032, cidade de Itacoatiara, Estado do Amazonas, do certame e com base nos termos do art. 109, inciso I, alínea "a" da Lei Federal n° 8.666/93.
Ficando desde já, aberto o prazo recursal aos interessados, querendo, terão vistas dos autos, podendo eventualmente efetuar interposição de recurso pelo período de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação do ato por meio da efetiva publicação na imprensa oficial.

Maiores informações disponível na Sala da CML na sede da Prefeitura de Boa Vista do Ramos, localizada na Rua Senador José Esteves, nº 384 - Centro, Boa Vista do Ramos/AM, CEP 69.195-000, no horário das 8h às 14h, de segunda-feira a sexta-feira

BOA VISTA DO RAMOS (AM), 08 de agosto de 2019.

MANOEL CARDOSO NETTO
Presidente da Comissão Municipal de Licitação

Publicado por:
Manoel Cardoso Netto
Código Identificador:224AB161

ESTADO DO AMAZONAS
MUNICÍPIO DE BORBA

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
DESPACHO DE HOMOLOGAÇÃO - PREGÃO PRESENCIAL (SRP) Nº 004/19-CPL/PMB

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0.242/2019-PMB

O **PREFEITO MUNICIPAL DE BORBA**, no uso de suas atribuições legais. **CONSIDERANDO** o que consta no Proc. Adm. nº 0.242/2019-PMB, oriundo da Comissão Permanente de Licitação-CPL/PMB, na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL (SRP) Nº. 004/19–CPL/PMB**, objetivando a futura e eventual **aquisição de ração para aves nas fases pré-inicial e de postura, pintainhas de postura poedeiras, destinados a atender a demanda do aviário do Município de Borba**. CONSIDERANDO a inexistência de recursos pendentes ao referido processo licitatório. CONSIDERANDO a deliberação do Pregoeiro do Município de Borba. RESOLVE: HOMOLOGAR em favor da empresa: **MERCADINHO DU PRIMO LTDA – EPP - CNPJ nº 84.489.434/0001-97**, os itens: **01, 02, 03 e 04,** no valor de **R$ 597.792,50**. Valor global da ARP importa em **R$ 597.792,50.**

Borba/AM, 09 de julho de 2019.

SIMÃO PEIXOTO LIMA
Prefeito de Borba

Publicado por:
Kleber Reis Mattos
Código Identificador:00D830F1

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DE CONTRATO Nº 071/19-GPMB - PREGÃO PRESENCIAL Nº 004/19-CPL/PMB

TERMO DE CONTRATO Nº 071/19-GPMB - PROCESSO ADM. Nº 0.242/2019-PMB**.** Firmado com a empresa: DU PRIMO COM. DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS LTDA – CNPJ Nº 84.489.434/0001-97. Valor: R$ 597.792,50. Objeto: Eventual e futura aquisição de ração para aves nas fases pré-inicial e de postura, pintainhas de postura poedeiras, destinados a atender a demanda do aviário do Município de Borba/AM. Vigência: 12 (doze) meses, de 15/07/19 a 15/07/20.

Borba/AM, 15 de julho de 2019.

SIMÃO PEIXOTO LIMA
Prefeito de Borba

Publicado por:
Kleber Reis Mattos
Código Identificador:E3B5816A

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 010 /2019 –CPL/PMB - PREGÃO PRESENCIAL Nº 004/2019-CPL/PMB

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0.242/2019-CPL/PMB - REGISTRO DE PREÇOS Nº 010/2019-CPL/PMB – Órgão Gerenciador: Secretaria Municipal de Produção Rural e Abastecimento de Borba/AM. Vigência: 12 (doze) meses. Objeto: Eventual e futura aquisição de ração para aves nas fases pré-inicial e de postura, pintainhas de postura poedeiras, destinados a atender a demanda do aviário do Município de Borba/AM. Assinatura da Ata: **11/07/2019**. Vigência: 12 (doze) meses. Fornecedor adjudicatário: **MERCADINHO DU PRIMO LTDA – EPP – CNPJ Nº 84.489.434/0001-97**, os itens: **01, 02, 03 e 04;** valor global do registro de preço dos itens apregoados importa **R$ 597.792,50**. Valor global da ARP: **R$ 597.792,50.**

Borba/AM, 11 de julho de 2019.

SIMÃO PEIXOTO LIMA
Prefeito de Borba

Publicado por:
Kleber Reis Mattos
Código Identificador:BEF6E60F

ESTADO DO AMAZONAS
MUNICÍPIO DE CARAUARI

GABINETE DO PREFEITO
DESPACHO DE HOMOLOGAÇÃO

O **PREFEITO MUNICIPAL DE CARAUARI EM EXERCÍCIO,** no uso de suas atribuições legais e,
CONSIDERANDO o que consta no Processo Administrativo, oriundo da Comissão Municipal de Licitação, referente à licitação modalidade **PREGÃO PRESENCIAL Nº 039/2019 - CML** para **SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE INFRAESTRUTURA DE TELECOMUNICAÇÕES EM DATA CENTER SEGURO, INCLUINDO FORNECIMENTO DE EQUIPAMENTOS, COM MONITORAMENTO DOS LINKS DE COMUNICAÇÃO E GERENCIAMENTO INTEGRADO DE SEGURANÇA, CONTEMPLANDO INSTALAÇÃO, CONFIGURAÇÃO, MANUTENÇÃO E SUPORTE ON SITE ATRAVÉS DE TÉCNICOS SEMI-RESIDENTES NOS PONTOS DE ACESSO E ASSESSORIA E CONSULTORIA EM TI NO ÂMBITO DE HARDWARE E SOFTWARE;**
CONSIDERANDO que no referido processo foram respeitados todos os prazos estabelecidos pela legislação vigente;
CONSIDERANDO a inexistência de recursos pendentes ao referido procedimento licitatório.

RESOLVE:

I – HOMOLOGAR a decisão adotada pela Pregoeira Oficial, constante no processo mencionado, declarando vencedora do **PREGÃO PRESENCIAL Nº 039/2019 - CML** a empresa **OZÔNIO TELECOMUNICAÇÕES LTDA, inscrita no CNPJ nº 08.678.016/0001-60,** para os itens **01, 02, 03, 04, 05** com valor global de **R$ 504.360,00 (quinhentos e quatro mil trezentos e sessenta reais),** cuja licitação foi devidamente adjudicada pela Pregoeira Oficial.

II – Publique-se o presente despacho na forma da Lei, para fins de eficácia.

Carauari/AM, em 01 de agosto de 2019.

JOSÉ CARDOSO VIANA
Prefeito Municipal em Exercício

Publicado por:
Aline da Silva Rodrigues
Código Identificador:B99FE31D

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DO TERMO DE CONTRATO Nº 008/2019

Espécie: Termo de Contrato nº 008/2019.
Objeto: Serviços de fornecimento de infraestrutura de telecomunicações em data center seguro, incluindo fornecimento de equipamentos, com monitoramento dos links de comunicação e gerenciamento integrado de segurança, contemplando instalação, configuração, manutenção e suporte on site através de técnicos semi-residentes nos pontos de acesso e assessoria e consultoria em TI no âmbito de hardware e software.
Parte Contratante:MUNICÍPIO DE CARAUARI – Prefeitura Municipal
Parte Contratada: Ozônio Telecomunicações Ltda.
Valor do Contrato:R$ 504.360,00 (quinhentos e quatro mil trezentos e sessenta reais).
Dotação orçamentária: As despesas decorrentes da contratação correrão à conta da Rubrica:
Unidade Orçamentária: 02.02 – Secretaria Municipal de Administração.
Programa de Trabalho: 04.122.0011.2005.0000 - Funcionamento da Secretaria Municipal de Administração.
Elemento de Despesa: 3.3.90.39.58 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica / Serviços de Telecomunicações
Fonte: 10 Recursos Ordinários
Unidade Orçamentária: 02.04 – Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Cultura.
Programa de Trabalho: 12.361.0062.2011.0000 - Funcionamento do Ensino Fundamental.
Elemento de Despesa: 3.3.90.39.58 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica / Serviços de Telecomunicações
Fonte: 11 FUNDEB 40%
Fonte: 10 Recursos Ordinários
Unidade Orçamentária: 03.01 - Fundo Municipal de Assistência Social.
Programa de Trabalho: 08.244.0034.2031.0000 - Encargos com Fundo Municipal de Assistência Social.
Elemento de Despesa: 3.3.90.39.58 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica / Serviços de Telecomunicações
Fonte: 706 - FNAS - IGD.
Unidade Orçamentária: 05.01 - Fundo Municipal de Saúde.
Programa de Trabalho: 10.301.0052.2032.0000 - Encargos com Fundo Municipal de Saúde.
Elemento de Despesa: 3.3.90.39.58 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica / Serviços de Telecomunicações
Fonte: 779 - SUS - PAB Variável/Custeio
Modalidade de seleção das propostas: Pregão Presencial nº 039/2019.
Vigência da contratação:01/08/2019 a 31/07/2020.

Carauari/AM, 01 de agosto de 2019.

JOSÉ CARDOSO VIANA
Prefeito Municipal em Exercício

Publicado por:
Aline da Silva Rodrigues
Código Identificador:F4761B10

GABINETE DO PREFEITO
AVISO DE LICITAÇÃO

O Município de Carauari, através da Comissão Municipal de Licitação da Prefeitura Municipal, torna público que fará realizar sessão para abertura de envelopes do seguinte certame:

PREGÃO PRESENCIAL Nº 040/2019 - SRP
Objeto: Contratação para fornecimento de refeições (tipo quentinhas), através do sistema de registro de preços.
Tipo: Menor preço por item
Data da abertura dos envelopes: 21 de agosto de 2019. Hora 09:00.

Regência legal: Lei n° 10.520/2002 e Lei nº 8.666/93, e suas alterações posteriores.
Informações: O edital bem como seus anexos poderão ser retirados na Sala de Reunião da CML localizada na Rua Floriano Peixoto, s/n – Centro, Carauari/AM. Cep. 69.500-000, no horário das 8h às 12h, de segunda-feira a sexta-feira, podendo ser retirados mediante o pagamento da taxa de R$ 50,00 (cinquenta reais).

Carauari (AM), 09 de agosto de 2019.

IVANETE DA CRUZ GOMES CHAVES
Presidente da Comissão Municipal de Licitação

Publicado por:
Aline da Silva Rodrigues
Código Identificador:3C934416

GABINETE DO PREFEITO
AVISO DE LICITAÇÃO

O Município de Carauari, através da Comissão Municipal de Licitação da Prefeitura Municipal, torna público que fará realizar sessão para abertura de envelopes do seguinte certame:

PREGÃO PRESENCIAL Nº 041/2019 - SRP
Objeto: Contratação de empresa para confecção de material gráfico, através do sistema de registro de preços.
Tipo: Menor preço por item
Data da abertura dos envelopes: 21 de agosto de 2019. Hora 14:00.

Regência legal: Lei n° 10.520/2002 e Lei nº 8.666/93, e suas alterações posteriores.
Informações: O edital bem como seus anexos poderão ser retirados na Sala de Reunião da CML localizada na Rua Floriano Peixoto, s/n – Centro, Carauari/AM. Cep. 69.500-000, no horário das 8h às 12h, de

segunda-feira a sexta-feira, podendo ser retirados mediante o pagamento da taxa de R$ 50,00 (cinquenta reais).

Carauari (AM), 09 de agosto de 2019.

IVANETE DA CRUZ GOMES CHAVES
Presidente da Comissão Municipal de Licitação

Publicado por:
Aline da Silva Rodrigues
Código Identificador:05CFC91E

GABINETE DO PREFEITO
AVISO DE LICITAÇÃO

O Município de Carauari, através da Comissão Municipal de Licitação da Prefeitura Municipal, torna público que fará realizar sessão para abertura de envelopes do seguinte certame:

PREGÃO PRESENCIAL Nº 042/2019 - SRP
Objeto: Aquisição de material de construção para atender a Prefeitura Municipal de Carauari, através do sistema de registro de preço.
Tipo: Menor preço por item
Data da abertura dos envelopes: 22 de agosto de 2019. Hora 09:00.

Regência legal: Lei n° 10.520/2002 e Lei nº 8.666/93, e suas alterações posteriores.
Informações: O edital bem como seus anexos poderão ser retirados na Sala de Reunião da CML localizada na Rua Floriano Peixoto, s/n – Centro, Carauari/AM. Cep. 69.500-000, no horário das 8h às 12h, de segunda-feira a sexta-feira, podendo ser retirados mediante o pagamento da taxa de R$ 50,00 (cinquenta reais).

Carauari (AM), 09 de agosto de 2019.

IVANETE DA CRUZ GOMES CHAVES
Presidente da Comissão Municipal de Licitação

Publicado por:
Aline da Silva Rodrigues
Código Identificador:40E0F908

ESTADO DO AMAZONAS
MUNICÍPIO DE CAREIRO DA VÁRZEA

CÂMARA MUNICIPAL DE CAREIRO DA VÁRZEA
ERRATA DA PORTARIA DE Nº 121/2019.

ERRATA DE PORTARIA Nº121/19-GP-CMCV

Na matéria publicada no diário oficial dos Municípios do Amazonas, do dia 02 de Agosto de 2019, edição 2413, página 12 e 13:

ONDE SE LÊ: 31 de Agosto de 2019.

LEIA-SE: 31 de Julho de 2019.

Careiro da várzea/AM, 08 de Agosto de 2019.

JACOB PEREIRA DA SILVA
Presidente da Câmara

Publicado por:
João Paulo Carvalho da Silva
Código Identificador:0574C054

CÂMARA MUNICIPAL DE CAREIRO DA VÁRZEA
ERRATA DA PORTARIA DE Nº 120/2019

ERRATA DE PORTARIA Nº120/19-GP-CMCV

Na matéria publicada no diário oficial dos Municípios do Amazonas, do dia 02 de Agosto de 2019, edição 2413, página 12 e 13:

ONDE SE LÊ: 31 de Agosto de 2019.

LEIA-SE: 31 de Julho de 2019.

Careiro da várzea/AM, 08 de Agosto de 2019.

JACOB PEREIRA DA SILVA
Presidente da Câmara

Publicado por:
João Paulo Carvalho da Silva
Código Identificador:1C05C6C7

ESTADO DO AMAZONAS
MUNICÍPIO DE EIRUNEPÉ

CÂMARA MUNICIPAL
DECRETO LEGISLATIVO Nº 002/2019 – GAB/PRES/CME

Fica cancelado a tramitação e votação das Contas da Prefeitura de 2015 de responsabilidade do Ex-prefeito, o senhor Joaquim Neto Cavalcante Monteiro e dá outras providências.

O PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE EIRUNEPÉ, RAIMUNDO NONATO CUNHA DE OLIVEIRA – PROS, no uso de suas atribuições legais, embasado no Artigo 18, Item I alínea "d" do Regimento Interno desta Casa, c/c Artigo 39, inciso V, da Lei Orgânica do Município de Eirunepé-AM e,

CONSIDERANDO, em atenção ao Despacho da Excelentíssima Conselheira Presidente do Tribunal de Contas do Estado do Amazonas, **YARA AMAZONIA LINS RODRIGUES DOS SANTOS,** exarado no Processo nº 14131/2019, que trata do Recurso de Reconsideração interposto pelo Sr. Joaquim Neto Cavalcante Monteiro, em face do Acórdão nº58/2019 – TCE – Tribunal Pleno, exarado nos autos do processo nº11536/2019, o qual comunica esta Augusta Casa, que o referido recurso foi admitido com efeito devolutivo e suspensivo, conforme cópias do respectivo Despacho.

DECRETA:

Artigo 1º - Fica cancelado a tramitação e votação das Contas da Prefeitura de 2015 de responsabilidade do ex-prefeito, o senhor Joaquim Neto Cavalcante Monteiro.

Artigo 2º - Este Decreto Legislativo entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE EIRUNEPÉ-AM, aos 07 dias do mês de agosto do ano de 2019.

RAIMUNDO NONATO CUNHA DE OLIVEIRA
Presidente da CME

Publicado por:
Maria Élica Ferreira de Lima
Código Identificador:498DB679

ESTADO DO AMAZONAS
MUNICÍPIO DE ENVIRA

GAB. DO PREFEITO
COMISSÃO MUNICIPAL DE LICITAÇÃO - AVISO DE CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2019

O MUNICÍPIO DE ENVIRA, por meio da Comissão Municipal de Licitação – CML, torna público o EDITAL DA CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2019, para AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADOS AO ATENDIMENTO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE, de acordo com a legislação específica.
Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a Documentação para Habilitação e Projeto de Venda no período de 08 a 26 de agosto de 2019, e a abertura dos envelopes será no dia 27 de agosto de 2019, às 09:00h,

na Sala da Comissão Municipal de Licitação da Prefeitura de Envira, situada na Rua Piloto João Fonseca, s/nº, Bairro São Francisco, CEP: 69.870-000 - ENVIRA/AM.
A versão completa do Edital desta Chamada Pública está disponível na Sala da CML e também no site https://transparenciamunicipalaam.org.br/p/envira.

Envira-AM, 07 de agosto de 2019.

RISOMAR DO NASCIMENTO SILVA
Presidente da Comissão Municipal de Licitação

Publicado por:
Julio Chagas de Pinho Mattos
Código Identificador:CAD49069

GAB. DO PREFEITO
COMISSÃO MUNICIPAL DE LICITAÇÃO - AVISO DE CHAMADA PÚBLICA Nº 002/2019

O MUNICÍPIO DE ENVIRA, por meio da Comissão Municipal de Licitação – CML, torna público o EDITAL DA CHAMADA PÚBLICA Nº 002/2019, EXCLUSIVA PARA OS POVOS INDÍGENAS DO MUNICÍPIO DE ENVIRA, para AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADOS AO ATENDIMENTO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE, de acordo com a legislação específica.

Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a Documentação para Habilitação e Projeto de Venda no período de 08 a 26 de agosto de 2019, e a abertura dos envelopes será no dia 27 de agosto de 2019, às 14:00h, na Sala da Comissão Municipal de Licitação da Prefeitura de Envira, sito na Rua Piloto João Fonseca, s/nº, Bairro São Francisco, CEP: 69.870-000 - ENVIRA/AM .

A versão completa do Edital desta Chamada Pública está disponível na Sala da CML e também no site https://transparenciamunicipalaam.org.br/p/envira.

Envira-AM, 07 de agosto de 2019.

RISOMAR DO NASCIMENTO SILVA
Presidente da Comissão Municipal de Licitação

Publicado por:
Julio Chagas de Pinho Mattos
Código Identificador:407994FE

ESTADO DO AMAZONAS
MUNICÍPIO DE GUAJARÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS
PORTARIA Nº 152-2019

PORTARIA Nº 152, DE 07 DE AGOSTO DE 2019.

"Nomeiar Membros da Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura de Guajará e dá outras providências".

O PREFEITO MUNICIPAL DE GUAJARÁ, NO ESTADO DO AMAZONAS, no uso de suas atribuições legais, que lhe são conferidas pela Lei orgânica do município de Guajará.

CONSIDERANDO os princípios Constitucionais que regem a Administração Pública, da Legalidade, da Impessoalidade, da Moralidade, e da Eficiência e da Publicidade;

CONSIDERANDO disposto na Lei nº 8.666/93, que dispõe sobre as normas para licitação e contratos da Administração Pública, especialmente os artigos 6º, XVI, 15, § 8º, 38, III e51 da Lei Federal nº 8.666/93;

CONSIDERANDO a necessidade de uniformizar procedimentos, estabelecendo regras claras e a fim de proporcionar procedimentos licitatórios mais eficazes e escolhas de melhores ofertas á Administração;

CONSIDERANDO, ainda, a busca incessante de evitar qualquer prejuízo á Admistração Municipal ou a terceiros,

RESOLVE

Art. 1º Designar servidores para compor a Comissão Permanente de Licitação do ano de 2019 da **PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAJARÁ,** conforme abaixo discriminados:
I - Presidente:
JOSÉ TELES SARAIVA
II – Vice Presidente
LÍLIA FERREIRA DO NASCIMENTO
III - SECRETÁRIA
MARIA SILVANA LIMA CABRAL
IV – MEMBROS.
DILENA RODRIGUES DE PAULA
PEDRO MARTINS DE CASTRO
DAURO DE LIMA SOUZA
ALESSON DE PAULA GOMES
Art. 2º Compete á Comissão Permanente de Licitação, em conformidade com a Constituição Federal Lei n º 8.666/93, processar e julgar as licitações no Âmbito da Prefeitura de Guajará, destacando-se dentre suas atribuições:
I - o recebimento de procedimentos administrativos devidamente instruídos com projeto básico/termo de referência, devidamente autorizado pela autoridade superior, escolhendo a modalidade a ser adotado, em conformidade com os critérios estabelecidos pela Lei nº 8.666/93, instaurados, assim, o processo licitatório;

II – a elaboração de Editais, Cartas – Convites e manifestação nos casos de dispensa e inexigibilidade de licitação, em conformidade com o pedido formulado pelo órgão interessado, utilizando quando necessário, o assessoramento técnico exigível;

III – o encaminhamento do processo ás áreas competentes para elaboração da minuta do contrato e parecer jurídico;

IV – o recebimento do processo originário da Assessoria Jurídica, efetuando os ajustes, quando pertinentes;
V – a divulgação da licitação por meio do instrumento próprio;
VI - a formação e o acompanhamento do processo administrativo licitatório, observando todos os requisitos legais necessários;
VII - a instrução de esclarecimentos/impugnação apresentados por interessados quanto aos termos do edital, recorrendo ás equipes técnicas setoriais, quando necessários;
VIII - a abertura de envelopes de documentação para a habilitação na data, local e horários estabelecidos no edital e julgar os documentos contidos nos envelopes;
IX - a publicidade dos resultados da habilitação, devolvendo aos habilitados os envelopes contendo as propostas de preços, devidamente lacrados;
X - a instrução dos recursos, submetendo-os á autoridade superior para decisão;
XI - o pronunciamento sobre qualquer incidente nas fases da licitação, recorrendo ás equipes técnicas setoriais, quando necessário;
XII – a abertura dos envelopes de propostas dos habilitados, após resolvidos os recursos da fase de habilitação;
XIII – o exame das propostas em conformidade com as especificações estabelecidas no edital;
XIV – a escolha do vencedor de acordo com os critérios de julgamento previstos no edital, recorrendo ás equipes técnicas setoriais, quando necessário;
XV – a elaboração e publicação de lista dos que forem classificados, seguindo a ordem crescente de classificação;
XVI – a instrução de recursos, submetendo-os á autoridade para decisão;
XVII – o encaminhamento á autoridade superior da homologação do processo e da adjudicação do objeto vencedor da licitação;

XVIII – a publicidade do resultado e encaminhamento do processo licitatório para a área responsável elaborar o contrato definitivo;
XIX – a disponibilização de meios estruturais e materiais para realização da sessão;
XX – exercer outras atividades compatíveis com a finalidade da Comissão Permanente de Licitação.
Art. 3 º Constituem atribuições exclusivas da Presidente (a) da Comissão Permanente de Licitação.
I – a representação oficialmente da comissão, com as prestações de informações que se fizerem necessárias;
II – o encaminhamento á Coordenadoria de Licitação a programação das licitações e as pautas das reuniões para aprovação;
III – controlar participação dos membros da Comissão e solicitar a convocação, alternadamente, quando necessário, dos suplentes;
IV – solicitar da Coordenadoria de Licitação a convocação de equipes técnicas setoriais, dependendo da natureza da licitação, da qualidade, da complexidade ou especialização do bem, obra ou serviço em licitação, para participação do procedimento licitatório que a motivou; quando necessárias;
V – resolver sobre esclarecimento/impugnações apresentados por interessados quanto aos termos do edital, submetendo, caso necessário, sua deliberação á autoridade superior, e modificá-lo quando procedente a impugnação;
VI – presidir as reuniões, abrir e encerrar as sessões;
VII – coordenar os trabalhos, promovendo os meios necessários para o funcionamento da Comissão e o exato cumprimento das Leis, Decretos, Regulamentos e Instruções relativos aos procedimentos licitatórios;
VIII – promover diligências, determinadas a esclarecer ou complementar a instrução dos processos licitatórios;
IX – encaminhar á autoridade superior os recursos devidamente instruídos para decisão;
X – propor á autoridade superior o processo para homologação e a adjudicação do objeto vencedor da licitação;
XI - apresentar á autoridade superior relatório anual dos trabalhos realizados pela Comissão;
XII – designar Pregoeiro (a) e a equipe técnica a atuar nos procedimentos licitatórios instaurados na modalidade Pregão, com a anuência do Chefe do Poder Executivo.
Art. 4 º Aos membros efetivos da Comissão Permanente de Licitação Terão exclusivamente as seguintes atribuições:
I – receber, registrar e controlar a movimentação de processos submetidos á Comissão;
II – secretariar os trabalhos da Comissão e lavrar atas de reuniões:
III – prestar informação de caráter público quando autorizado pela presidência da Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura Municipal de Guajará;
IV – manter arquivo atualizado de todas as Atas, documentos e papéis da Comissão Permanente de Licitação;
V – organizar e manter atualizada toda a legislação relativa às licitações e contratos administrativos ou de outras matérias, que interessem aos trabalhos da Comissão Permanente de Licitação;
VI – prestar assessoria a Presidente da Comissão Permanente de Licitação nas matérias submetidas a seu exame, dados de jurisprudência, levantamentos estatísticos e outros elementos informativos necessários ao andamento dos processos;
Art. 5 º O Presidente será substituído em suas ausências por um dos membros efetivos, mediante portaria devendo a informação da substituição ficar anexa aos autos do processo licitatório.
Art. 6 º Compete a Pregoeiro (a) designado o desempenho das funções de:
I – abertura da sessão e credenciamento dos interessados;
II – recebimento das propostas e documentos de habilitação;
III – verificação se as propostas atendem aos requisitos do edital;
IV – classificação ou desclassificação das propostas;
V – condução da etapa de lances;
VI – possibilidade de negociação com o licitante que ofereceu a melhor proposta;
VII – aceitabilidade do menor, ou melhor, lance, com decisão fundamentada;
VIII – exame formal dos documentos de habilitação dos classificados, com pronunciamento sobre a habilitação ou inabilitação;
IX – oportunizar aos interessados manifestação quanto ao direito de recurso;
X – manifestar sobre o juízo de admissibilidade sobre recursos interpostos, exercendo o juízo de retratabilidade;
XI – leitura da ata redigida pela equipe de apoio e coleta de assinaturas dos presentes;
XII – remessa dos autos á autoridade competente.
Art. 7 º O mandato dos membros da Comissão Permanente de licitação será de 01 (um) ano, vedada a recondução da totalidade de seus membros para a mesma comissão no período subsequente.
Art. 8 º Determinar a Secretaria Municipal de Administração a adoção de medidas legais cabíveis para o fiel cumprimento deste Decreto.
Art. 9 º Esta Portaria entra em vigor na data da publicação, revogadas as disposições em contrário.

CIENTIFIQUE-SE, CUMPRA-SE E PUBLIQUE-SE.

Guajará, Em 07 de agosto de 2019.

ORDEAN GONZAGA DA SILVA
Prefeito Municipal de Guajará

Publicado por:
Dilena Rodrigues de Paula
Código Identificador:45CFE8AA

SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS
SEGUNDO TERMO ADITIVO CONTRATO 001-2018

ESPÉCIE: SEGUNDO TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 001/2018

CONTRATADA: F. C. O. ROSAS & M. N. PINHEIRO LTDA - CNPJ: 34.711.259/0001-62.
OBJETO: CONSTRUÇÃO DE PRAÇA E PÓRTICO DO CENTRO CULTURAL objeto do T. PREÇO nº 001/2017 de 04 de dezembro de 2017. Tipo de Licitação TOMADA DE PREÇO. Vigência 60 (sessenta) dias a partir da assinatura. Elemento de Despesa 44.90.51 – Obras e Instalações; Fonte de Recurso: CONVENIO 274/DPCN/2016 – M. DEFESA. Assinam: **CLEILSON PINHEIRO ROSAS** - CPF: 929.129.072-68 – CONTRATADA, ORDEAN GONZAGA DA SILVA CPF Nº 718.175.142-53 CONTRATANTE.

Guajara 05 de outubro de 2018.

ORDEAN GONZAGA DA SILVA
Prefeito Municipal

Publicação:
O presente Termo foi publicado no Quadro de Aviso Gerais da Prefeitura de Guajara, para fins de eficácia e amplo conhecimento público, nos termos da Lei Orgânica Municipal.

Guajara em 05 de outubro de 2018.

ORDEAN GONZAGA DA SILVA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Dilena Rodrigues de Paula
Código Identificador:BC783139

ESTADO DO AMAZONAS
MUNICÍPIO DE HUMAITÁ

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
PREGÃO PRESENCIAL N.º 040/2019

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL N.º 040/2019
REGISTRO DE PREÇOS

O Município de Humaitá, Estado do Amazonas, por seu pregoeiro designado pela Portaria nº. 017/2019-GAB.PREF., de 04 de janeiro de 2019, torna público que realizará licitação na modalidade de pregão, forma presencial, tipo menor preço, critério de julgamento menor preço por item. **Data da abertura: 22/08/2019, às 10h:00min.**

Objeto: registro de preços para futura e eventual aquisição de materiais de limpeza para atender as necessidades da Secretaria de Saúde (SEDE), Unidades Básicas de Saúde (UBS's) das zonas urbana e rural, Unidade Básica de Saúde Fluvial Irmã Angélica Toneta e Hospital Regional Dra. Luiza da Conceição Fernandes do Município de Humaitá(AM). Local: sala de licitações, Rua 13 de Maio, 177, Centro, Humaitá (AM). Processo Administrativo n.º 2459/2019. O Edital poderá ser adquirido no retrocitado endereço, no horário das 08h00min às 14h00min.

Humaitá (AM), 08 de agosto de 2019

JURANDIR NUNES PEIXOTO
Pregoeiro.

Publicado por:
Jurandir Nunes Peixoto
Código Identificador:CD61E907

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
PREGÃO PRESENCIAL N.º 039/2019

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL N.º 039/2019
REGISTRO DE PREÇOS

O Município de Humaitá, Estado do Amazonas, por seu pregoeiro designado pela Portaria nº. 017/2019-GAB.PREF., de 04 de janeiro de 2019, torna público que realizará licitação na modalidade de pregão, forma presencial, tipo menor preço, critério de julgamento menor preço por item. **Data da abertura: 22/08/2019, às 09h:00min. Objeto: registro de preços para futura e eventual contratação de empresa para prestação de serviço de impressos gráficos (banner, crachá, faixas, adesivos, dentre outros) para atender as necessidades dos trabalhos desenvolvidos pelas Secretarias (SEMGAB, SEMFAZ, SEMPLAD, SEMED, SEMAS, SEMAPA, SEMCULT e SEMEL) do Município de Humaitá(AM)**. Local: sala de licitações, Rua 13 de Maio, 177, Centro, Humaitá (AM). Processo Administrativo n.º 2503/2019. O Edital poderá ser adquirido no retrocitado endereço, no horário das 08h00min às 14h00min.

Humaitá (AM), 08 de agosto de 2019

JURANDIR NUNES PEIXOTO
Pregoeiro.

Publicado por:
Jurandir Nunes Peixoto
Código Identificador:ACBAC065

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
PREGÃO PRESENCIAL N.º 038/2019

RETIFICAÇÃO

No aviso de licitação atinente ao Pregão Presencial n.º 038/2019, publicado no Diário Oficial dos Municípios do Estado Amazonas n.º 2413, página n.º 21, de 02/08/2019, onde se lê: ...” para atender as necessidades da Secretaria de Cultura e Turismo do Município de Humaitá(AM)”, leia-se: ...“ para atender as necessidades dos eventos desenvolvidos pelas Secretarias: SEMAS, SEMAPA, SEMCULT, SEMED e SEMEL do Município de Humaitá(AM)”.

Humaitá (AM), 08 de agosto de 2019

JURANDIR NUNES PEIXOTO
Presidente da C.P.L.

Publicado por:
Jurandir Nunes Peixoto
Código Identificador:9EBE8DBB

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
PROCESSO N.º : 2041/2019

EXTRATO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO

Processo n.º : 2041/2019.
Objeto: Aquisição de extintores de incêndio, destinados à Escola Fluvial, lanchas escolares e barcos que transportam combustível, alimentação escolar e outros materiais para as escolas da Rede Municipal de Ensino da zona rural pertencentes a Secretaria de Educação do Município de Humaitá(AM).
Credor: Marilda Santana Ramos.
CNPJ/MF: 20.227.570/0001-26
Fundamento legal: Art. 24, inciso II, da Lei 8.666/93 e suas alterações.
Data: 06/08/2019.
Valor R$ 12.000,00 (doze mil reais).

Publicado por:
Jurandir Nunes Peixoto
Código Identificador:5227569F

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
PROCESSO Nº: 2082/2019

EXTRATO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO

PROCESSO Nº: **2082/2019**

OBJETO: Serviços de locação de motor de popa, tipo voadeira, para atender as necessidades de logística ao barco que realiza entrega de materiais nas Escolas Municipais da área rural, localizada as margens do Rio Madeira e seus afluentes.

CREDOR: EDINEI MARTINS PINHEIRO

CNPJ: 14.971.346/0001-41

FUNDAMENTO LEGAL: Art.24, inciso II, da Lei 8.666/93 e suas alterações.

DATA: 21/06/2019

VALOR: R$ 16.800,00 (Dezesseis mil e oitocentos reais).

Publicado por:
Jurandir Nunes Peixoto
Código Identificador:442635DB

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 625/2019 - GAB/PREF.

Humaitá-AM, 17 de junho de 2019.

DISPÕE DA CONCESSÃO DE DIÁRIAS EM FAVOR DE GIOVANNI RICARDO ROSSETTI E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O Senhor **HERIVÂNEO VIEIRA DE OLIVEIRA**, Prefeito do Município de Humaitá-AM, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município de Humaitá.

CONSIDERANDO o disposto na Lei Municipal nº. 532/2010 de 01 de junho de 2010;

CONSIDERANDO o teor do Ofício nº 0635/2019/SEMED, de 12 de março de 2019;

R E S O L V E

Art. 1º - **CONCEDER** o servidor **GIOVANNI RICARDO ROSSETTI, Colaborador Eventual** 05 (cinco) diárias, no valor total de R$ 1.500,00 (mil e quinhentos reais), para custear despesas de viagem a cidade de Brasília - DF, no período de 18.06.2019 a 23 .06.2019**,** para tratar de para tratar de assuntos de interesse da Educação Municipal junto ao Ministério da Educação/FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação.

Art. 2º - DETERMINE-SE a Secretaria Municipal de Fazenda, efetuar o pagamento das diárias constante do Artigo 1° da presente Portaria.

Art. 3º - Fica estipulado o prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar de 24.06.2019, para apresentação do relatório conclusivo, relacionado à viagem, sob pena de devolução do valor recebido e aplicação das medidas disciplinares cabíveis.

Art. 4º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

DÊ CIÊNCIA, PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE.

HERIVÂNEO VIEIRA DE OLIVEIRA
Prefeito do Município de Humaitá

ELIAS NUNES PEREIRA
Secretário Municipal de Gabinete

Publicado por:
Manoel Davi da Silva
Código Identificador:29B21D74

GABINETE DO PREFEITO
TERMO ADITIVO Nº 002 AO CONTRATO Nº 303/17

EXTRATO

Processo Administrativo nº. 1680/2017

1. **ESPÉCIE E DATA**: Termo Aditivo de Prazo n˚ 002/2018 celebrado em 20/07/2019 ao Contrato de Prestação de Serviços n˚ 303/2017, celebrado em 18/07/17.

2. CONTRATANTES: O **Município de Humaitá/AM – Prefeitura Municipal** e **KAIO JÚNIOR SILVA LIMA CNPJ nº 26.763.603/0001-00**, assinam o presente Termo Aditivo de Prazo.

3. **OBJETO**: Contratação de **empresa microempreendedor individual especializada na prestação de serviços de limpeza urbana, em logradouros públicos, como: recolhimento de entulhos em geral**, para atender a demanda da Prefeitura Municipal de Humaitá/AM, sob a responsabilidade da Secretaria Municipal de Infraestrutura - SEMINF.

4. PRAZO: Fica o Contrato Aditivado por mais 12 (doze) meses, com nova vigência: de 20 de julho de 2019 a 20 de julho de 2020.

5. DO VALOR GLOBAL: Permanece Inalterado.

6. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL: A presente Prorrogação decorre do permissivo legal contido no art. 57, II c/c art. 60 da Lei n˚. 8.666/93.

7. PROCESSO LICITATÓRIO: O presente aditivo teve embasamento no Processo Administrativo nº **1680/2017**, Procedimento **Pregão Presencial (Lei nº 10.520/02)**.

Publicado por:
Manoel Davi da Silva
Código Identificador:936E697F

GABINETE DO PREFEITO
TERMO ADITIVO Nº 002 AO CONTRATO Nº 304/17

EXTRATO

Processo Administrativo nº. 1680/2017

1. **ESPÉCIE E DATA**: Termo Aditivo de Prazo n˚ 002/2018 celebrado em 20/07/2019 ao Contrato de Prestação de Serviços n˚ 304/2017, celebrado em 18/07/17.

2. CONTRATANTES: O **Município de Humaitá/AM – Prefeitura Municipal** e **DIOGO PEREIRA DE ARAÚJO CNPJ nº 27.317.250/0001-06**, assinam o presente Termo Aditivo de Prazo.

3. **OBJETO**: Contratação de **empresa microempreendedor individual especializada na prestação de serviços de limpeza urbana, em logradouros públicos, como: recolhimento de entulhos em geral**, para atender a demanda da Prefeitura Municipal de Humaitá/AM, sob a responsabilidade da Secretaria Municipal de Infraestrutura - SEMINF.

4. PRAZO: Fica o Contrato Aditivado por mais 12 (doze) meses, com nova vigência: de 20 de julho de 2019 a 20 de julho de 2020.

5. DO VALOR GLOBAL: Permanece Inalterado.

6. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL: A presente Prorrogação decorre do permissivo legal contido no art. 57, II c/c art. 60 da Lei n˚. 8.666/93.

7. PROCESSO LICITATÓRIO: O presente aditivo teve embasamento no Processo Administrativo nº **1680/2017**, Procedimento **Pregão Presencial (Lei nº 10.520/02)**.

Publicado por:
Manoel Davi da Silva
Código Identificador:43398D9D

GABINETE DO PREFEITO
ERRATA Nº. 022/2019-GAB.PREF

Humaitá, 08 de agosto de 2019

DISPÕE DA CORREÇÃO DO TEXTO DO DECRETO Nº. 080/2019-GAB.PREF. DE 31 DE JULHO DE 2019 E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O Senhor **HERIVÂNEO VIEIRA DE OLIVEIRA**, Prefeito do Município de Humaitá, em exercício, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica, e,

CONSIDERANDO que foi detectado um erro formal texto do Decreto nº. 080/2019-GAB.PREF. de 31 de julho de 2019;

CONSIDERANDO a necessidade de correção do erro identificado.

RESOLVE

Art. 1º - Alterar o texto do Art. 2º do Decreto nº. 080/2019-GAB.PREF. de 31 de julho de 2019

ONDE SE LÊ:

Art. 2º - Os candidatos convocados no Art. 1º, deverão observar rigorosamente as atividades abaixo elencadas, sob pena de desclassificação:

a).Exames Pré-admissionais.....

LEIA-SE

Art. 2º - Os candidatos convocados no Art. 1º, deverão observar rigorosamente as atividades abaixo elencadas, sob pena de desclassificação:

a).Exames Pré-admissionais.....
b).Convocação: 29 de julho de 2019;
c).Junta Médica: 15 de agosto de 2019, às 08h, na Secretaria de Saúde;
d).Análise de documentos: 15 e 16 de agosto de 2019 (entregar no RH da Prefeitura)
e).Posse: 19 de agosto de 2019.

Art. 2º - Este Ato entra em vigor na data de sua publicação, revoguem-se as disposições em contrário.

DÊ CIÊNCIA, PUBLIQUE-SE, CUMPRA-SE

HERIVÂNEO VIEIRA DE OLIVEIRA
Prefeito

Publicado por:
Manoel Davi da Silva
Código Identificador:35B02A57

HUMAITÁPREV
EXTRATO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 11/2019-DL

HUMAITAPREV
PROCESSO nº: 039/2019

EXTRATO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 11/2019-DL

Objeto: *Solicita a contratação de empresa capacitada, para prestar os serviços de "Registro de Domínio e Hospedagem do Site " na internet, para atender as necessidades do HUMAITAPREV, para o exercício de 2019.*
Credor: PAGSEGURO INTERNET S/A.
CNPJ nº 08.561.701/0001-01
Fundamento Legal: Art. 24, Inciso II da Lei n° 8.666/93, e suas alterações posteriores.
Data: 06/08/2019
Valor da Dispensa de Licitação nº 11/2019-DL = R$ 367,10 (trezentos e sessenta e sete reais e dez centavos).

Publicado por:
Raimundo Alves de Aguiar
Código Identificador:0DB47A07

HUMAITÁPREV
DESPACHO DE HOMOLOGAÇÃO E RATIFICAÇÃO

DESPACHO DE HOMOLOGAÇÃO E RATIFICAÇÃO

O SUPERINTENDENTE DO INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA DOS SERVIDORES MUNICIPAIS DE HUMAITÁ – HUMAITAPREV, no uso das atribuições legais conferidas pelo art. 163 e 165 da Lei Municipal n° 652/2013.

CONSIDERANDO o teor da justificativa da ***Dispensa de Licitação nº 11/2019 - DL*** referente ao processo administrativo nº. **039/2019** da Secretaria Executiva do HUMAITAPREV;

CONSIDERANDO a inexistência de quaisquer recursos pendentes no referido processo;

RESOLVE:

I – HOMOLOGAR a deliberação da Secretaria Executiva do HUMAITAPREV, constante da justificativa supra;

II – RATIFICAR o objeto desta Dispensa de Licitação nº **11/2019 - DL**, com base no Art. 24, Inciso II, da Lei 8.666/93 em favor de: **PAGSEGURO INTERNET S/A**, CNPJ nº 08.561.701/0001-01, com valor de R$ 367,10 (trezentos e sessenta e sete reais e dez centavos).

GABINETE DO SUPERINTENDENTE DO HUMAITAPREV, em 06 de agosto de 2019.

RAIMUNDO ALVES DE AGUIAR
Superintendente do – HUMAITAPREV
Decreto nº 026/2018

Publicado por:
Raimundo Alves de Aguiar
Código Identificador:ADD9B8DA

ESTADO DO AMAZONAS
MUNICÍPIO DE IPIXUNA

PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA
EXTRATO DE CONTRATO CARTA CONTRATO Nº 041/2019

Data: 29/07/2019; Prazo: 30/07/2019 à 28/08/2019; Objeto: Locação de uma lancha tendo a finalidade de dar apoio aos trabalhos desenvolvidos pela equipe da defesa civil às famílias atingidas pela inundação no município; Partes: Prefeitura Municipal de Ipixuna e a empresa MARCIO MACIEL DE ARAUJO - ME, no Valor de R$ 5.250,00 (cinco mil duzentos e cinquenta reais); Dotação Orçamentária: 021601.06.182.0011.2.049; Elemento de Despesa: 33.90.39; Fonte de Recurso: 711. Carta Contrato Nº 041/2019.

MARIA DO SOCORRO DE PAULA OLIVEIRA
Prefeita Municipal

PUBLICAÇÃO
O presente Termo foi publicado no Quadro de Avisos Gerais da Prefeitura de Ipixuna, para fins de eficácia e amplo conhecimento público, nos termos da Lei Orgânica Municipal.

Em 29 de Julho de 2019.

MARIA DO SOCORRO DE PAULA OLIVEIRA
Prefeita Municipal

Publicado por:
Carloneris Martins de Lima
Código Identificador:06DA78CF

PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA
AVISO DE COTAÇÃO DE PREÇOS Nº. 039/2019

A Prefeitura do Município de Ipixuna/AM, através de sua Secretaria Municipal de Administração, torna público, a todos que possam interessar, que estará fazendo **COTAÇÃO DE PREÇOS** para ***"Contratação de empresa especializada na prestação do serviço de assistência técnica para manutenção preventiva e corretiva em equipamento de informática, visando suprir as demandas das Secretarias Municipais da Prefeitura Municipal de Ipixuna"***,consoante as descrições do produtos contidos no Termo de Referência, visando atender às necessidades do Poder Executivo Municipal.

O Termo de Referência, com o detalhamento, características e descrições dos serviços almejados, encontra-se à disposição de todos os eventuais interessados, podendo ser obtido **na sede da Prefeitura Municipal de Ipixuna**, localizada na Avenida Varcy Herculano Barroso, s/nº – Centro, **no horário de 08h às 12h, de segunda-feira a sexta-feira**.**As cotações de preços deverão ser enviadas até o dia 16 de agosto de 2019**, para o endereço acima identificado como **COTAÇÃO DE PREÇOS N. 039/2019.**

Ipixuna/AM, 08 de Agosto de 2019.

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

Publicado por:
Carloneris Martins de Lima
Código Identificador:C699881A

PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA
AVISO DE COTAÇÃO DE PREÇOS Nº. 040/2019

A Prefeitura do Município de Ipixuna/AM, através de sua Secretaria Municipal de Administração, torna público, a todos que possam interessar, que estará fazendo**COTAÇÃO DE PREÇOS** para ***"Contratação de empresa especializada na prestação do serviço de confecção de placas para avenidas e ruas e suporte para placas, visando suprir as necessidades de identificação de ruas e avenidas no Município de Ipixuna"***,consoante as descrições do produtos contidos no Termo de Referência, visando atender às necessidades do Poder Executivo Municipal.

O Termo de Referência, com o detalhamento, características e descrições dos serviços almejados, encontra-se à disposição de todos os eventuais interessados, podendo ser obtido**na sede da Prefeitura Municipal de Ipixuna**, localizada na Avenida Varcy Herculano Barroso, s/nº – Centro, **no horário de 08h às 12h, de segunda-feira a sexta-feira**.**As cotações de preços deverão ser enviadas até o dia 16**

de agosto de 2019, para o endereço acima identificado como**COTAÇÃO DE PREÇOS N. 040/2019.**

Ipixuna/AM, 08 de Agosto de 2019.

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

Publicado por:
Carloneris Martins de Lima
Código Identificador:3D141FC1

ESTADO DO AMAZONAS
MUNICÍPIO DE IRANDUBA

CÂMARA MUNICIPAL DE IRANDUBA
PORTARIA N.º 26/2019 - GP/CMI

PORTARIA N.º 26/2019, de 07 de agosto de 2019.

DESIGNAR a Vereadora GEININVAN DE OLIVEIRA SILVA RODRIGUES, e dá outras providências..

O PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE IRANDUBA, no uso de suas atribuições legais que lhe são conferidas em Lei,

CONSIDERANDO a solicitação da Vereadora Geinivan de Oliveira Silva Rodrigues, constante em seu expediente datado de 05 de agosto de 2019.

RESOLVE

Art. 1º AUTORIZAR o deslocamento da Vereadora **GEININVAN DE OLIVEIRA SILVA RODRIGUES**, a Cidade de Manaus, no dia 08 de agosto de 2019, para participar de uma reunião na Secretaria de Infraestrutura na Sede do Governo.

Art. 2º DETERMINAR ao Departamento Financeiro da Câmara Municipal de Iranduba, a efetuar o pagamento de 1/2 (meia) diária.

Art. 3º Esta Portaria entrará em vigor na data de sua assinatura, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE IRANDUBA, em 07 de agosto de 2019.

JOSUÉ LOMAS DE RIBAMAR
Presidente

Ciente:
GEININVAN DE OLIVEIRA SILVA RODRIGUES
CPF Nº 323.508.482-72

Publicado por:
Vanilson de Nazaré Silva Leal
Código Identificador:8262B36C

COMISSÃO GERAL DE LICITAÇÃO-CGL-PMI
ERRATA DE PUBLICAÇÃO DO TERMO DE ADITAMENTO - PRORROGAÇÃO DE PRAZO E APLICAÇÃO PARCIAL DE REAJUSTE AO CONTRATO Nº 052/2018

ATO ADMINISTRATIVO Nº 318

CONFORME MATÉRIA PUBLICADA NO DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICÍPIOS DO ESTADO DO AMAZONAS NO DIA 06/05/2019. EDIÇÃO 2350. CODIGO IDENTIFICADOR **99A95EE4**, RETIFICAÇÃO DE PUBLICAÇÃO.

Onde se lê:
"Objeto do termo: prorrogação do prazo vigência do contrato até 09/07/2019"

Leia-se:
"Objeto do termo: prorrogação do prazo vigência do contrato até 11/07/2019"

Iranduba - AM, 08 de Agosto de 2019.

FRANCISCO GOMES DA SILVA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Marcela Santos da Silva
Código Identificador:AFD67EF4

COMISSÃO GERAL DE LICITAÇÃO-CGL-PMI
DESPACHO DE HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO
CONVITE 015/2019

ATO ADMINISTRATIVO Nº 319

O PREFEITO MUNICIPAL DE IRANDUBA do, no uso de suas atribuições legais e;
CONSIDERANDO a realização da CARTA CONVITE N.º 015/2019 – CPL cujo objeto é A CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA SERVIÇOS GRÁFICOS;
CONSIDERANDO que o referido procedimento licitatório transcorreu de forma regular, em obediência à legislação vigente, onde foram cumpridos todos os prazos regulamentares estabelecidos no referido processo;
CONSIDERANDO a inexistência de recursos administrativos pendentes ao referido procedimento licitatório:

R E S O L V E:
I – HOMOLOGAR a deliberação do procedimento licitatório através da CARTA CONVITE N.º 015/2019 – CPL, realizado pela COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO – CPL;
II – ADJUDICAR a Empresa PLUTÃO DA AMAZONIA LTDA, inscrita no CNPJ n.º 04.867.888/0001-15, no valor global de R$ 59.311,57 (cinquenta e nove mil e trezentos e onze reais e cinquenta e sete centavos);

III – PUBLIQUE-SE o presente despacho na forma da Lei, para fins de eficácia.

IRANDUBA, em 28 de Julho de 2019.

FRANCISCO GOMES DA SILVA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Marcela Santos da Silva
Código Identificador:6037C154

COMISSÃO GERAL DE LICITAÇÃO-CGL-PMI
EXTRATO DA CARTA CONTRATO N° 099/2019

ATO ADMINISTRATIVO Nº 320

MODALIDADE: Convite 015/2019
DATA DA ASSINATURA: 28 de Julho de 2019
PRAZO: 06 (seis) meses.
PARTES: PREFEITURA MUNICIPAL DE IRANDUBA e a EMPRESA: PLUTÃO DA AMAZONIA LTDA
VALOR CONTRATADO: R$ 59.311,57 (cinquenta e nove mil e trezentos e onze reais e cinquenta e sete centavos).
DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:
Órgão – 02: Poder Executivo;
Unidade – 05: Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer;
Natureza da despesa: 3.3.90.30 – Material de Consumo;
Funcional – 2.013: ENCARGOS COM PROGRAMA DINHEIRO NAS ESCOLAS - PDDE;
Fonte: 0030.

IRANDUBA, em 8 de Agosto de 2019.

FRANCISCO GOMES DA SILVA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Marcela Santos da Silva
Código Identificador:B0C25CB2

COMISSÃO GERAL DE LICITAÇÃO-CGL-PMI
EXTRATO DO SEGUNDO TERMO ADITIVO DE PRORROGAÇÃO DE PRAZO AO CONTRATO Nº 051/2018 ORIUNDO DO PREGÃO PRESENCIAL Nº 003/2018

ATO ADMINISTRATIVO Nº 321

ESPÉCIE: **PREGÃO PRESENCIAL**
DATA: **08 (OITO) DE AGOSTO DE 2019**
PARTES: **PREFEITURA MUNICIPAL DE IRANDUBA e a**
EMPRESA: **VENEZA AUTO POSTO LTDA**
OBJETO: **FORNECIMENTO DE COMBUSTIVEL E GÁS LIQUEFEITO DE PRETROLEO.**
PRAZO: **12 (DOZE) MESES**

IRANDUBA**, em 08 de Agosto de 2019.**

FRANCISCO GOMES DA SILVA
Prefeito Municipal de Iranduba

Publicado por:
Marcela Santos da Silva
Código Identificador:C80BCB08

INSTITUTO DE PREVIDENCIA DE IRANDUBA
DESPACHO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

CONVITE: Nº 001/2019 – INPREVI.

PROCESSO LICITATÓRIO: Nº 004/2019 – INPREVI.

CONTRATANTE:INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA DE IRANDUBA - INPREVI

OBJETO:CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE CONSULTORIA E ASSESSORIA ESPECIALIZADA EM CONTABILIDADE PÚBLICA E FORNECIMENTO DE SISTEMA INFORMATIZADO EM CONTABILIDADE PÚBLICA.

DESPACHO: Nos termos do art. 43, inciso VI, da Lei nº 8.666/1993, decide:

I – ADJUDICAR e **HOMOLOGAR** o **PROCESSO LICITATÓRIO Nº 004/2019 – INPREVI**, **CONVITE Nº 001/2019**, pela **MODALIDADE CONVITE**, critério de julgamento **MENOR PREÇO**, cujo objeto é **CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE CONSULTORIA E ASSESSORIA ESPECIALIZADA EM CONTABILIDADE PÚBLICA E FORNECIMENTO DE SISTEMA INFORMATIZADO EM CONTABILIDADE PÚBLICA**, na qual se sagrou vencedora a empresa **RECORD PROCESSAMENTO E CONTABILIDADE LTDA**, com o valor global de **R$ 44.400,00** (quarenta e quatro mil e quatrocentos reais).

II – DETERMINARque seja emitida nota de empenho, no exato valor do crédito, **R$ 44.400,00 (quarenta e quatro mil e quatrocentos reais)**, em favor da adjudicatária.

Publique-se, Cientifique-se e Cumpra-se.

GABINETE DA PRESIDÊNCIA DO INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA DE IRANDUBA – INPREVI, EM 28 DE FEVEREIRO DE 2019.

CLEMILDA DA SILVA FALCÃO NUNES
Presidente do Instituto de Previdência de Iranduba
Decreto nº 002/2017 – GAB/PMI

Publicado por:
Clemilda Silva Falcão Nunes
Código Identificador:F5BBB401

INSTITUTO DE PREVIDENCIA DE IRANDUBA
EXTRATO DE CONTRATO

CONVITE: Nº 001/2019 – INPREVI.

PROCESSO LICITATÓRIO: Nº 004/2019 – INPREVI.

CARTA-CONTRATO: Nº 002/2019 – INPREVI.

CONTRATANTE:INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA DE IRANDUBA – INPREVI.

CONTRATADA: **RECORD PROCESSAMENTO E CONTABILIDADE LTDA,** pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob nº 34.586.982/0001-67, com sede na Rua Constelação de Touro, nº 166, Bairro Aleixo, Cidade de Manaus, Estado do Amazonas, CEP nº 69.060-110, Telefone: (92) 3611-2908, E-mail: financeiro@recordcontabilidade.com.br, representada neste ato por seu sócia administradora Sra. LOURDES REIS LAURIA, brasileira, divorciada, contadora, portadora da Cédula de Identidade nº 0159231-9 SESEG/AM e inscrita no CPF sob nº 043.354.492-91, residente e domiciliado na Rua Viseu, nº 12, Conjunto Deborah, Bairro Planalto, Cidade de Manaus, Estado do Amazonas, CEP nº 69.040-600.

OBJETO:CONTRATAÇÃO DE CONSULTORIA E ASSESSORIA ESPECIALIZADA EM CONTABILIDADE PÚBLICA, OBJETIVANDO A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS TÉCNICOS CONTÁBEIS E FORNECIMENTO DE SISTEMA INFORMATIZADO DE CONTABILIDADE PÚBLICA.

VALOR GLOBAL:R$ 44.400,00 (quarenta e quatro mil e quatrocentos reais).

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: ÓRGÃO: 04. UNIDADE: 01. FUNCIONAL: 2.047 – Manutenção e Funcionamento do Sistema de Previdência de Iranduba. 3.3.90.39.00 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica.

PRAZO:12 (doze) meses, a contar da data de assinatura do contrato, em 01/03/2019, findando-se em 01/03/2020.

Publique-se, Cientifique-se, Cumpra-se.

GABINETE DA PRESIDÊNCIA DO INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA DE IRANDUBA – INPREVI, EM 01 DE MARÇO DE 2019.

CLEMILDA DA SILVA FALCÃO NUNES
Presidente do Instituto de Previdência de Iranduba
Decreto nº 002/2017 – GAB/PMI

Publicado por:
Clemilda Silva Falcão Nunes
Código Identificador:5FC9C6DA

ESTADO DO AMAZONAS
MUNICÍPIO DE ITACOATIARA

SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS
EXTRATO DO 1º TERMO ADITIVO DO CONTRATO Nº 072/2018

1. ESPÉCIE E DATA: Primeiro Termo Aditivo do Contrato nº 072/2018, celebrado em 02.07.2019.
2. PARTES: O FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE, inscrito no CNPJ n° 13.639.469/0001-17, neste ato representado pela Sra. KEYT ANNE MENDONÇA DE ALMEIDA PASSOS, Secretária Municipal de Saúde, em conformidade com a Portaria n° 005/2017-GP/PGMI, datada de 19 de junho de 2017, publicada no Diário Oficial dos Municípios do Amazonas no dia 22 de junho de 2017, com sede

localizada na Av. Conselheiro Rui Barbosa, nº 2225 – Centro, Itacoatiara – Amazonas – CEP 69.100-084, doravante designado simplesmente CONTRATANTE, e, de outro lado, a Empresa EDNA DE SOUZA NEVES - ME, com sede localizada nesta cidade, situada na Rua Cel. Serudo Martins, n° 742 – Bairro Iracy – CEP 69.100-012, inscrita no CNPJ n° 16.783.485/0001-77, representada neste ato pela Sra. EDNA DE SOUZA NEVES, portador do RG n° 1854119-4 SSP/AM e do CPF n° 858.936.762-20, denominada simplesmente CONTRATADA, em conformidade com o Artigo 60 da Lei 8.666, de 21 de junho de 1993, mediante as cláusulas e as condições seguintes:
3. OBJETO: A Prorrogação do prazo do Contrato acima mencionado por 12 (doze) meses. O referido Contrato tem como objetivo a Contratação de Empresa Especializada no Fornecimento Contínuo de Internet nas modalidades VIA FIBRA ÓPTICA LINK DEDICADO E BANDA LARGA, cuja finalidade é atender as necessidades do Plano de Trabalho do Fundo Municipal de Saúde.
4. VALOR GLOBAL: O valor global do presente contrato será de R$ 96.000,00 (noventa e seis mil reais).
5. PRAZO: O presente Termo Aditivo terá a sua vigência durante 12 meses, a contar da data de sua assinatura.

Publique-se. Cientifique-se. Cumpra-se.

Itacoatiara, 02 de julho de 2019.

ANTONIO PEIXOTO DE OLIVEIRA
Prefeito de Itacoatiara

KEYT ANNE MENDONÇA DE ALMEIDA PASSOS
Secretária Municipal de Saúde

Publicado por:
João Paulo da Silva Nogueira dos Santos
Código Identificador:5C72615E

SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS
EXTRATO DO CONTRATO Nº 110/2019

1. ESPÉCIE E DATA: Contrato nº. 110/2019, celebrado em 18.07.2019.
2. PARTES: FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE, inscrito no CNPJ n° 13.639.469/0001-17, neste ato representado pela Sra. KEYT ANNE MENDONÇA DE ALMEIDA PASSOS, Secretária Municipal de Saúde, com sede localizada na Av. Conselheiro Rui Barbosa, nº 177, Centro – Itacoatiara – Amazonas – CEP 69.100-084, doravante designado simplesmente CONTRATANTE, e, de outro lado, a Empresa SANTOS E POSSIMOSER SERVIÇOS MÉDICOS LTDA - ME, com sede estabelecida nesta cidade, situada na Av. Conselheiro Ruy Barbosa, N° 469, Bairro Centro, CEP 69.100-087, inscrita no CNPJ/MF sob o n° 09.191.266/0002-14, neste ato representado pela Sra. KESIA FERNANDA POSSIMOSER SANTOS, portadora do RG N° FW135.483 DPF/AM e do CPF N° 655.992.502-10, denominada simplesmente CONTRATADA, com fundamento no artigo 60, da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e demais legislações correlatas, resolvem celebrar o presente instrumento, mediante as cláusulas e as condições seguintes:
3. OBJETO: Contratação de empresa especializada nos Serviços de Procedimentos Cirúrgicos Efetivos Oftalmológicos, cujo objetivo é atender a demanda dos serviços de Saúde do Município, de modo a atender as necessidades do Fundo Municipal de Saúde, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência, no Edital e seus anexos.
4. VALOR GLOBAL: O valor do presente contrato importa a quantia de R$ 154.919,38 (Cento e Cinquenta e Quatro Mil, Novecentos e Dezenove Reais e Trinta e Oito Centavos).
5. PRAZO: O presente contrato terá a sua vigência 30 dias, a contar da data de sua assinatura.

Publique-se. Cientifique-se. Cumpra-se.

Itacoatiara, 18 de Julho de 2019.

ANTONIO PEIXOTO DE OLIVEIRA
Prefeito de Itacoatiara

KEYT ANNE MENDONÇA DE ALMEIDA PASSOS
Secretária Municipal de Saúde

Publicado por:
João Paulo da Silva Nogueira dos Santos
Código Identificador:685433CC

SECRETARIA MUNICIPAL DE MEIO AMBENTE
PORTARIA Nº 021, DE 07 DE AGOSTO DE 2019.

DESIGNA servidor para responder pela administração da Secretaria Municipal de Meio Ambiente.

O **SECRETÁRIO MUNICIPAL DE MEIO AMBIENTE**, no uso das prerrogativas, atribuições e competências que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município de Itacoatiara, e

CONSIDERANDO a que o funcionamento da Secretaria Municipal de Meio Ambiente não pode sofrer solução de continuidade, mesmo na ausência ou impedimento de seu titular;

CONSIDERANDO que, nos dias 08 e 09 de agosto de 2019 o Secretário Municipal de Meio Ambiente estará ausente da sede do Município, em viagem a comunidade São Raimundo, Lago do Curuça – Rio Arari – Polo IV e a Capital do estado, para representar esta pasta, na 68ª Reunião da Comissão Interinstitucional de Educação Ambiental do Estado do Amazonas - CIEA-AM que será realizada no Gabinete da SEDUC (sito a Rua Waldomiro Lustoza, 250 – Japiim II);

CONSIDERANDO, por fim, o interesse da administração Pública Municipal,

RESOLVE:

Art. 1º - **DESIGNAR** a servidora **ROZAMY TENÓRIO MORAES**, Subsecretária Municipal de Meio Ambiente, para responder pela administração geral da Secretaria Municipal de Meio Ambiente, nos dias 08 e 09 de Agosto de 2019, na ausência do titular.

Art. 2º - Ficam cometidas a substituta as prerrogativas, atribuições e competências do titular, a fim de que não ocorra solução de continuidade quanto ao funcionamento da pasta.

Art. 3º - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, nos termos do Art. 109 da Lei Orgânica do Município de Itacoatiara.

PUBLIQUE-SE
REGISTRE-SE
CUMPRA-SE

Gabinete do Secretário Municipal de Meio Ambiente, Itacoatiara/AM, 07 de agosto de 2019.

RAIMUNDO LÚCIO BARROS PINTO
Secretário Municipal de Meio Ambiente
Decreto nº 001 de 02 de Janeiro de 2017

Publicado por:
Raimundo Lúcio Barros Pinto
Código Identificador:24B1FE78

ESTADO DO AMAZONAS
MUNICÍPIO DE ITAPIRANGA

COMISSÃO MUNICIPAL DE LICITAÇÃO
RETIFICAÇÃO - AVISO DE LICITAÇÃO

A Comissão Municipal de Licitação da Prefeitura de Itapiranga/Am, no uso de suas atribuições legais, **RETIFICA** no preâmbulo do aviso de licitação, matéria publicada no Diário Oficial dos Municípios do Estado do Amazonas no dia 06/08/2019, edição 2415. **ONDE SE LÊ: TORNA PÚBLICO QUE REALIZARÁ PROCESSO LICITATÓRIO NA MODALIDADE PREGÃO PRESENCIAL, DO TIPO MENOR PREÇO POR ITEM. LEIA-SE: TORNA**

PÚBLICO QUE REALIZARÁ PROCESSO LICITATÓRIO NA MODALIDADE PREGÃO PRESENCIAL, DO TIPO MENOR PREÇO POR GRUPO.

Itapiranga-AM, 07 de agosto de 2019.

DOMINGOS CARVALHO DE SOUSA
Presidente da CML

Publicado por:
Walter Braga Ferreira
Código Identificador:B5244729

ESTADO DO AMAZONAS
MUNICÍPIO DE JAPURÁ

COMISSÃO MUNICPAL DE LICITAÇÃO
AVISO DE LICITAÇÃO TOMADA DE PREÇOS Nº 005/2019-CML/PMJ

COMISSÃO MUNICIPAL DE LICITAÇÃO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ-AM, torna público para conhecimentos dos interessados que realizar licitação, na modalidade **Tomada de Preço nº 005/2019-CML/PMJ**, do tipo **MENOR PREÇO, sob o regime de EMPREITADA POR PREÇO GLOBAL**.
OBJETO: ***Contratação de empresa especializada para realizar serviços na Recuperação de Calçadas, Meio-Fio, Estradas, Rodovias e Vicinais No Município de Japurá/AM, conforme Plano de Trabalho e Projeto Básico.***
DATA E HORÁRIO: 26 de agosto de 2019, às 08h00min.
O EDITAL e seus anexos encontram-se disponíveis aos interessados na Sala da Comissão Municipal de Licitação prédio da Prefeitura Municipal de Japurá/AM, no período de 09/08/2019 a 26/08/2019, na Av. Amâncio Barbosa, s/n, Japurá – Amazonas - CEP: 69495-000, de segunda a sexta-feira, de 08h00min as 12h00min, valor da reprodução é de R$ 250,00 (duzentos e cinquenta reais), ou gratuitamente mediante a apresentação de uma mídia de CD-RW ou PenDrive.

Comissão Municipal de Licitação, em 07 de agosto de 2019.

JULIANA DA SILVA AZEVEDO
Presidente da CML

Publicado por:
Antonio Freire de Souza
Código Identificador:CF290BE4

COMISSÃO MUNICPAL DE LICITAÇÃO
AVISO DE LICITAÇÃO TOMADA DE PREÇOS Nº 006/2019-CML/PMJ

A COMISSÃO MUNICIPAL DE LICITAÇÃO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ-AM, torna público para conhecimentos dos interessados que realizar licitação, na modalidade **Tomada de Preço nº 006/2019-CML/PMJ**, do tipo **MENOR PREÇO, sob o regime de EMPREITADA POR PREÇO GLOBAL**.
OBJETO: ***Contratação de empresa especializada para realizar serviços de Reforma de 04 (quatro), escolas no Município de Japurá/AM conforme Plano de Trabalho e Projeto Básico.***
DATA E HORÁRIO: 26 de agosto de 2019, às 14h30min.
O EDITAL e seus anexos encontram-se disponíveis aos interessados na Sala da Comissão Municipal de Licitação prédio da Prefeitura Municipal de Japurá/AM, no período de 09/08/2019 a 26/08/2019, na Av. Amâncio Barbosa, s/n, Japurá – Amazonas - CEP: 69495-000, de segunda a sexta-feira, de 08h00min as 12h00min, valor da reprodução é de R$ 250,00 (duzentos e cinquenta reais), ou gratuitamente mediante a apresentação de uma mídia de CD-RW ou PenDrive.

Comissão Municipal de Licitação, em 07 de agosto de 2019.

JULIANA DA SILVA AZEVEDO
Presidente da CML

Publicado por:
Antonio Freire de Souza
Código Identificador:167D599A

COMISSÃO MUNICPAL DE LICITAÇÃO
REAVISO DE LICITAÇÃO

A COMISSÃO MUNICIPAL DE LICITAÇÃO DAPREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ-AM, torna público para conhecimentos dos interessados que realizará licitação na modalidade Pregão Presencial nº. **007/2019–CML/PMJ,** tipo menor preço por item.
Objeto: Registro de para aquisição de combustível (diesel e gasolina), gás de cozinha, lubrificantes e graxa, conforme especificações do edital.
Data e Horário: 23 de agosto de 2019, às 14h30min.
O edital e seus anexos encontram-se disponíveis aos interessados na Comissão Municipal de Licitação que funciona no prédio da Prefeitura Municipal de Japurá/AM, no período de 12/08/2019 a 23/08/2019, na Av. Amâncio Barbosa, s/n, Japurá – Amazonas - CEP: 69495-000, de segunda a sexta-feira, de 08h00min as 12h00min, valor da reprodução é de R$ 50,00 (cinquenta reais), o qual será recolhido através de DAM, pela Secretaria Municipal de Finanças. Ou gratuitamente mediante a apresentação de uma mídia de CD-RW ou PenDrive.

Japurá/AM, 08 de agosto de 2019.

ANTÔNIO FREIRE DE SOUZA
Pregoeiro

Publicado por:
Antonio Freire de Souza
Código Identificador:33AF2B65

GABINETE DO PREFEITO
AVISO DE LICITAÇÃO

A COMISSÃO MUNICIPAL DE LICITAÇÃO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ-AM, torna público para conhecimentos dos interessados que realizará licitação na modalidade Pregão Presencial nº. **024/2019–CML/PMJ/SRP** tipo menor preço por item.
Objeto: Registro de Preços para aquisição de Medicamentos Comuns e controlados para atender as necessidades das Unidades de Saúde do Município de Japurá-AM, conforme as especificações do edital.
Data e Horário: 23 de agosto de 2019, às 08h00min.
O edital e seus anexos encontram-se disponíveis aos interessados na Comissão Municipal de Licitação que funciona no prédio da Prefeitura Municipal de Japurá/AM, no período de 12/08/2019 a 23/08/2019, na Av. Amâncio Barbosa, s/n, Japurá – Amazonas - CEP: 69495-000, de segunda a sexta-feira, de 08h00min as 12h00min, valor da reprodução é de R$ 50,00 (cinquenta reais), o qual será recolhido através de DAM, pela Secretaria Municipal de Finanças. Ou gratuitamente mediante a apresentação de uma mídia de CD-RW ou PenDrive.

Japurá/AM, 08 de agosto de 2019.

ANTÔNIO FREIRE DE SOUZA
Pregoeiro

Publicado por:
Antonio Freire de Souza
Código Identificador:34AFC12A

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DO CONTRATO Nº 007/2019 – ORIUNDO DA INEXIGIBILIDADE N.º 004/2019/PMJ

1.ESPÉCIE: Contrato nº 007/2019-PMJ.

2.CONTRATANTE:OMUNICÍPIO DE JAPURÁ-AM**,** pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ n° 04.505.509/0001-47.

3.CONTRATADO:ASSOCIAÇÃO AGROPECUÁRIA E DE PESCADORES DA COMUNIDADE DE ACANAUI - **AGROPESCA**, pessoa jurídica inscrita no CNPJ sob nº 27.493.823/0001-52.

4.OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, PARA ALUNOS DA REDE DE EDUCAÇÃO BÁSICA PÚBLICA DE JAPURÁ.

5.VALOR:R$ 68.158,70 (Sessenta e oito mil, cento e cinquenta e oito reais e setenta centavos).

6.PRAZO: O presente contrato vigorará da sua assinatura até **31/07/2019 à 30/07/2020** ou até a entrega total dos produtos.

7.DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: Unidade: Secretaria Municipal de Educação - Proj./Ativ. 2.015 - Manutenção do Programa de Alimentação Escolar - Ensino Fundamental - Elemento de Despesa: 3.3.90.30 - Material de Consumo - Fonte de recursos: 080.

Japurá-AM, 31 de julho de 2019.

GRACINEIDE LOPES DE SOUZA
Prefeita Municipal de Japurá

Publicado por:
Antonio Freire de Souza
Código Identificador:5EBE2FD7

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DO CONTRATO Nº 008/2019 – ORIUNDO DA INEXIGIBILIDADE N.º 004/2019/PMJ

1.ESPÉCIE: Contrato nº 008/2019-PMJ.

2.CONTRATANTE:OMUNICÍPIO DE JAPURÁ-AM**,** pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ sob n° 04.505.509/0001-47.

3.CONTRATADO:**ASSOCIAÇÃO COMUNITÁRIA AGROEXTRATIVISTA DA RESERVA DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL BUA BUA - COMAJ**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob nº 18.740.134/0001-31.

4.OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, PARA ALUNOS DA REDE DE EDUCAÇÃO BÁSICA PÚBLICA DE JAPURÁ.

5.VALOR GLOBAL:R$ 9.395,00 (nove mil, trezentos e noventa e cinco reais).

6.PRAZO: O presente contrato vigorará da sua assinatura até 31/07/2019 à 30/07/2020. ou até a entrega total dos produtos.

7.DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: Unidade: Secretaria Municipal de Educação - Proj./Ativ. 2.015 - Manutenção do Programa de Alimentação Escolar - Ensino Fundamental - Elemento de Despesa: 3.3.90.30 - Material de Consumo - Fonte de recursos: 080.

Japurá-AM, 31 de julho de 2019.

GRACINEIDE LOPES DE SOUZA
Prefeita Municipal de Japurá

Publicado por:
Antonio Freire de Souza
Código Identificador:17577820

ESTADO DO AMAZONAS
MUNICÍPIO DE JUTAÍ

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL
AVISO DE LICITAÇÃO PREGÃO PRESENCIAL Nº 032/2019 - SRP

AVISO DE LICITAÇÃO PREGÃO PRESENCIAL Nº 032/2019 - SRP

A Prefeitura Municipal de Jutaí, por intermédio da Comissão Municipal de Licitação - CML, torna público que estará reunida na Sala de Reunião da CML, localizada na Rua Sete de Março, s/n˚, Centro, Jutaí/AM, para abertura dos envelopes do seguinte certame:

PREGÃO PRESENCIAL Nº 032/2019 - SRP
Objeto: Formação de registro de preços para aquisição de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, pelo menor preço por item, para atender as necessidades das Secretarias, Gabinete e demais Órgãos do Município de Jutaí/Am,** através de registro de preço, de acordo com as especificações do Termo de Referência.

Data da abertura de envelopes: 22 de agosto de 2019. **Hora:** 08:30

Regência legal: Lei n° 10.520/2002 e Lei nº 8666/93.

Informações: Edital bem como seus anexos, poderão ser retirados na Sala da Comissão Municipal de Licitação - CML, localizada na Rua Sete de Março, s/n˚, Centro, Jutaí/AM, solicitação por Email: representacao.jutaí@gmail.com

Jutaí (AM), 08 de agosto de 2019.

ANTÔNIO CARDOSO JÚNIOR
Presidente da Comissão Municipal de Licitação

Publicado por:
Messias Lima de Castro
Código Identificador:E4748A5E

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL
AVISO DE LICITAÇÃO PREGÃO PRESENCIAL Nº 033/2019 - SRP

AVISO DE LICITAÇÃO PREGÃO PRESENCIAL Nº 033/2019 - SRP

A Prefeitura Municipal de Jutaí, por intermédio da Comissão Municipal de Licitação - CML, torna público que estará reunida na Sala de Reunião da CML, localizada na Rua Sete de Março, s/n˚, Centro, Jutaí/AM, para abertura dos envelopes do seguinte certame:

PREGÃO PRESENCIAL Nº 033/2019 - SRP
Objeto: Formação de registro de preços para aquisição de **Materiais Hidráulicos em Geral para atender as necessidades do Município de Jutaí/Am,** de acordo com as especificações do Termo de Referência.

Data da abertura de envelopes: 22 de agosto de 2019. **Hora:** 14:00

Regência legal: Lei n° 10.520/2002 e Lei nº 8666/93.

Informações: Edital bem como seus anexos, poderão ser retirados na Sala da Comissão Municipal de Licitação - CML, localizada na Rua Sete de Março, s/n˚, Centro, Jutaí/AM, solicitação por Email: representacao.jutaí@gmail.com

Jutaí (AM), 08 de agosto de 2019.

ANTÔNIO CARDOSO JÚNIOR
Presidente da Comissão Municipal de Licitação

Publicado por:
Messias Lima de Castro
Código Identificador:83C61EF0

ESTADO DO AMAZONAS
MUNICÍPIO DE MANACAPURU

COMISSÃO GERAL PERMANENTE DE LICITAÇÃO
CONTRATO Nº 024/2019

EXTRATO DO TERMO DE CONTRATO
Nº 024/2019

ESPÉCIE: TERMO DE CONTRATO Nº 024/2019 – PMM/SEMOSP; **DATA DA ASSINATURA**: 07/08/2019; **PARTES:** PREFEITURA MUNICIPAL DE MANACAPURU/AM E SILVA E SANTOS CONSTRUÇÕES LTDA; **OBJETO:** Contratação de empresa especializada em obras de engenharia para a construção de um campo de futebol no Parque do Ingá no bairro Aparecida no Município de Manacapuru/AM, oriundo do convênio n°. 842908/2017 – Ministério da Defesa, processo administrativo n° 2019/ 02606-00; **MODALIDADE**: TOMADA DE PREÇO Nº 005/2019 –CPL/PMM; **VALOR GLOBAL**: R$ 407.349,10 (quatrocentos e sete mil trezentos e quarenta e nove reais e dez centavos); **VIGÊNCIA**: 90 (noventa) dias corridos a contar do período de 07/08/2019 a 05/11/2019; **DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**: As despesas decorrentes desse contrato ocorrerão por conta da Classificação: 15.451.101.1.019 – Construção, Ampliação e/ou Restauração de Praças, Prédios e Logradouros; Fonte de recursos: Recursos Ordinários e Transferência da União; Natureza da despesa: 4.4.90.51; Obras e Instalações.
FISCALIZADOR: Paulo Onety de Souza Filho.
CREA-AM RNP 040865364-7.
AMPARO LEGAL: Lei Federal nº 8.666/93.

Manacapuru/AM, 07 de agosto de 2019.

BETANAEL DA SILVA D'ANGELO
Prefeito de Manacapuru

Publicado por:
Maycita Mayana Menezez Pinheiro
Código Identificador:5E4FBCA8

COMISSÃO GERAL PERMANENTE DE LICITAÇÃO
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 001/2019-CPL

AVISO DE LICITAÇÃO

A COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO/CPL da Prefeitura Municipal de Manacapuru/AM torna público aos interessados que realizará o seguinte procedimento licitatório:

CONCORRENCIA PÚBLICA Nº. 001/2019-CPL

OBJETO: Seleção de 467 (quatrocentos e sessenta e sete) Permissionários, tipo melhor técnica, para operar no serviço de transporte individual de passageiros, por meio de Motocicleta de Aluguel, denominado serviço de Mototáxi, somente pessoa física, para atender as necessidades do Instituto Municipal de Engenharia, Fiscalização, Segurança e Educação do Trânsito e Transportes de Manacapuru – IMTRANS, conforme Projeto Básico, oriundo do Processo Administrativo nº. 2019/03553-00.

DATA DAS ENTREGAS DOS ENVELOPES: 26 e 27/09/2019 de 08:00h às 12:00h e das 14:00h às 17:00h
LOCAL DAS ENTREGAS: Sede do Instituto Municipal de Engenharia, Fiscalização, Segurança e Educação do Trânsito e Transportes de Manacapuru – IMTRANS, situado à Estrada Manoel Urbano, s/n KM 86, Terra Preta

O edital encontra-se a disposição dos interessados na Sede do Instituto Municipal de Engenharia, Fiscalização, Segurança e Educação do Trânsito e Transportes de Manacapuru – IMTRANS, situado à Estrada Manoel Urbano, s/n KM 86, Terra Preta, mediante o pagamento de DAM no valor de R$ 20,00 (vinte reais) cada, no Setor de Tributação da Prefeitura Municipal de Manacapuru, no horário das 0**8:00h às 14:00h**.

Manacapuru-AM, 08 de agosto de 2019.

MAYCITA NAYNA MENEZES PINHEIRO
Presidente da CPL

Publicado por:
Maycita Mayana Menezez Pinheiro
Código Identificador:C98E997E

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
PORTARIA Nº 465/2019/GP/PMM.

O Prefeito Municipal do Manacapuru – AM., no uso das prerrogativas que lhe outorga o Artigo 74 da Lei Orgânica do Município, em consonância com a Lei Municipal nº 089/2003.

RESOLVE:

Artigo 1º - Fica neste ato nomeado **PROCURADOR DO MUNICÍPIO DE MANACAPURU/AM,** o **Srº. CHRISTIAN GALVÃO DA SILVA,** portador do **RG: 2579484-1 – SSP/AM** e **CPF: 013.234.272-36, inscrito na OAB/AM nº 14.841**

Artigo 2º - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogam-se as disposições em contrário.

Artigo 3º - Publica-se, Registra-se e Cumpra-se.

BETANAEL DA SILVA D'ANGELO
Prefeito Municipal de Manacapuru

Ciente: _____

Publicado por:
Arnaldo Costa Campos
Código Identificador:ACD10D3D

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DECRETO GP Nº 3240 DE 08 DE AGOSTO DE 2019

REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M.

TÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1 – São passíveis de beneficiamento e elaboração de produtos comestíveis de origem animal, em pequena escala, as seguintes matérias-primas, seus derivados e subprodutos:
I – produtos apícolas;
II – ovos;
III – leite;
IV – carnes;
V – peixes, crustáceos e moluscos;
VI – demais produtos de origem animal.

Parágrafo Único- Ficam sujeitos a inspeção e reinspeção:

I - os animais destinados a matança, seus produtos, subprodutos e matérias primas;
II – o pescado e seus derivados;
III – o leite e seus derivados;
IV – o ovo e seus derivados
V – o mel, a cera de abelha e seus derivados;

Art. 2 – Os produtos inspecionados pelo S.I.M., cumpridas as exigências deste Regulamento, são:
I – comercializados no Município sede;
II – condicionados a análises rotineiras, que não implicam em ônus para o produtor.

Parágrafo primeiro - Configurada a necessidades de realizar contraprovas, estas são custeadas pelo produtor.

Art. 3 – Sujeitam-se a registro junto ao S.I.M. os seguintes estabelecimentos:
I – matadouros de bovinos, suínos, aves e lagomorfos, de caprinos e ovinos e demais espécies devidamente aprovadas para abate, fábricas de conserva, de embutidos, charqueadas, de produtos de origem animal não-comestíveis;

II – usinas de processamento de leite, fábrica de laticínios, entrepostos-usinas, entrepostos de laticínios, postos de refrigeração e postos de coagulação;
III – estabelecimentos de peixes, crustáceos e moluscos;
IV – entrepostos de ovos e fábricas de conserva de ovos;
V – apiários;
VI – matadouros de abastecimento regionalizados e estâncias leiteiras;

§ 1° O Requerimento de Registro, conforme este Regulamento, deve ser dirigido à Secretaria de Produção Rural e Abastecimento (SEMPRA).
§ 2° O Registro provisório pode anteceder a concessão do definitivo, mencionado no § 1° deste artigo, a critério da Secretaria de Produção Rural e Abastecimento (SEMPRA).
§ 3° É proibido o funcionamento, neste Município, de qualquer estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal que não esteja previamente registrado, na forma deste artigo, observadas as legislações municipal, estadual e federal.
§ 4° Apenas é autorizado a funcionar o estabelecimento de produto de origem animal que disponha de instalações e equipamentos que compreendem as dependências mínimas, maquinário e utensílios diversos, para a finalidade a que se destine, face à capacidade de produção inerente.

Parágrafo primeiro – O Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA, regulamentada no Decreto Nº 5.741 de 2006, assegura que o Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA), os Estados, o Distrito Federal e os Municípios adotem medidas necessárias para garantir que inspeções e fiscalizações dos produtos de origem animal e vegetal, e dos insumos, de maneira uniforme, harmônica e equivalente em todos os Estados e Municípios.

Parágrafo segundo – Após a adesão do S.I.M. ao SUASA os produtos inspecionados poderão ser comercializados em todo o território nacional, de acordo com a legislação vigente.

Art. 4 – A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário dos produtos de origem animal após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, no transporte, na distribuição e na comercialização até o consumo final e será de responsabilidade da Secretaria de Saúde (Vigilância Sanitária) do Município de Manacapuru, incluídos restaurantes, açougues, padarias, pizzarias, bares e similares, em conformidade ao estabelecido na Lei no 8.080/1990.

Parágrafo único – A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

Art. 5 – Para os fins deste Regulamento, entende-se por:

Parágrafo Primeiro – estabelecimento de produtos de origem animal: qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, rotulados e embalados, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, peixe, crustáceos, moluscos e seus derivados, aves e seus derivados, o mel, a cera de abelhas e seus derivados;

I – "**matadouro**" o estabelecimento industrial cujos produtos sejam destinados ao comércio neste Município, desde que dotados de instalações completas e equipamento adequado para abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de açougue, sob variadas formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito dos subprodutos não comestíveis, devendo possuir instalações de frio industrial;

II – "**matadouro para abastecimento regionalizado**" ou "sala de abate" o estabelecimento dotado de instalações adequadas para matança de animais médio porte, (suínos, ovinos, caprinos etc.), visando fornecer ao comércio local carne processada de animal;

III – "**matadouro de médios animais**" o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de suínos, ovinos e caprinos, dispondo de frio industrial e, de instalações para o aproveitamento de subprodutos não-comestíveis.

IV – "**matadouro de aves e lagomorfos**" o estabelecimento dotado de instalações para abate e industrialização de: aves e caça de penas, e lagomorfos, dispondo de frio industrial e, de instalações para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis.

V – "**charqueada**" o estabelecimento que produza charque, dispondo obrigatoriamente de instalações próprias para o aproveitamento integral e perfeito de todas as matérias-primas, bem como o preparo de subprodutos não comestíveis;

VI – "**fábrica de conservas**" o estabelecimento que industrializa carne de variadas espécies, desde que oriunda de açougue, não contando, portanto, com sala de matança anexa, e que é dotada de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para preparo de produtos não-comestíveis;

VII – "**fábrica de produtos gordurosos comestíveis e não comestíveis**" o estabelecimento destinado exclusivamente ao preparo de gorduras, excluída a manteiga vegetal;

VIII – "**entreposto de carnes e derivados**" o estabelecimento destinado a recebimento, guarda, manipulação, limpeza e desossa, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes resfriadas ou congeladas, das diversas espécies, oriundas de açougues, bem como de outros produtos animais;

IX – "**fábrica de produtos não comestíveis**" o estabelecimento que manipula matérias-primas e resíduos de animais e várias procedências para o preparo exclusivo de produtos utilizados na alimentação não humana;

X – "**posto de leite e derivados**" o estabelecimento intermediário entre as fazendas leiteiras e as indústrias de beneficiamento ou fábricas de laticínios, destinados ao recebimento de leite, de creme e outras matérias-primas, para depósito, por curto tempo, transvase, refrigeração, padronização ou coagulação e transporte imediato aos estabelecimentos industriais registrados;

XI – "**estabelecimento industrial de leite**" aquele destinado ao recebimento de leite e seus derivados, para pasteurização, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem e expedição;

XII – "**estâncias de leiteiras**" as propriedades rurais equipadas com instalações adequadas para o processamento do leite destinado ao abastecimento municipal;

XIII – "**piscicultura, carcinicultura e ranários**" as propriedades que produzem e comercializam peixes, camarões e rãs, vivos e abatidos;

XIV – "**entrepostos de pescados**" o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação e distribuição do pescado;

XV – "**fábrica de conservas de pescado**" o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização do pescado por qualquer forma, com aproveitamento integral de subprodutos não-comestíveis;

XVI – "**apiário**" o estabelecimento destinado a produção, podendo dispor de instalações e equipamentos destinados ao processamento e classificação, do mel e seus derivados;

XVII – "**entreposto de mel e cera de abelhas**" o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e da cera de abelhas;

XVIII – "**entreposto de ovos**" o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e

distribuição de ovos em natureza, dispondo ou não de instalações para sua industrialização;

XIX – "**fábrica de conserva de ovos**" o estabelecimento destinado ao recebimento e a industrialização de ovos;

XX – "**carne de açougue**" as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária;

XXI – "**miúdos**" os órgãos e vísceras dos animais de açougue, usados na alimentação humana (miolos, língua, coração, fígado, rins, rúmen, retículo) além dos mocotós e rabada;

XXII – "**carcaça**" as massas musculares e ossos de animal abatido, desde que desprovida de cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparada;

XXIII – "**meia carcaça**" é carcaça dividida ao longo da coluna vertebral;

XXIV – "**quartos anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros**" a meia carcaça subdividida por corte entre duas costelas, variável segundo hábitos regionais;

XXV - simples designação de "**produto", "subproduto", "mercadoria" ou "gênero**" o produto de origem animal ou suas matérias-primas;

XXVI - quando destinada à elaboração de conservas em geral, a matéria-prima "**carne**" é aquela constituída das massas musculares, despojadas de gordura, aponeuroses, vasos, gânglios, tendões e ossos.

XXVII - nos suínos, a carcaça pode ou não incluir o couro, a cabeça e os pés.

XXVIII – "**leite**" sem outra especificação, o produto normal fresco, integral, oriundo da ordenha completa e ininterrupta de animais destinados a esse tipo de produção, obedecendo às exigências indústrias e sanitárias vigentes.

XXIX – **"atacadistas ou varejistas de produtos de origem animal"** o estabelecimento que recebe produtos de origem animal pronto para consumo devidamente acondicionados e rotulados e destinado ao mercado.

a) atacadistas ou varejistas, não podem realizar quaisquer trabalhos de manipulação e devem: dispor de dependências apropriadas para a guarda e depósito de produtos que não possam ser estocados com outros;
b) dispor, quando for o caso, de câmaras frigoríficas apropriadas para a guarda e conservação de produtos perecíveis, principalmente frescais, gorduras em geral e laticínios.
c) reunir requisitos que permitam sua manutenção em condições de higiene.

Parágrafo segundo - Fica estabelecido o limite máximo de 1000 m² de construção para Agroindústrias, inspecionados pelo S.I.M.

Art. 6 – Para efeito deste Regulamento entende –se por estabelecimento agroindustrial:

Parágrafo Primeiro– será considerado agroindústria familiar de pequeno porte o espaço utilizado para processamento de matérias-primas agropecuárias destinadas a comercialização que tenham as seguintes características:

● mão de obra predominante familiar;
● gestão individual ou coletiva de agricultores familiares;
● matérias-primas preferencialmente produzidas por agricultores familiares ou pequenos produtores rurais;
● área única construída não superior a 250m²;

I - destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, dispondo de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:

II – tenha capacidade de abater até 1 (um) unidades dia, de animais de grande porte (bovino, bubalinos e equinos)

III – tenha capacidade de bater até 6 (seis) unidades dia, de animais de médio porte (suínos, caprinos e ovinos;

IV - tenha capacidade de abater e armazenar a frio até 200 (duzentos) kg de carne dia, de animais de pequeno porte (aves, lagomorfos, peixes, crustáceos e moluscos)

V - capacidade de industrializar 300L leite diário como matéria prima para a fabricação de derivados líquidos e 500L leite diários para a fabricação de derivados sólidos, somando um total de 800L dia.

VI - industrialização e envasamento do mel até 6kg dia.

VII - estabelecimento destinado a produção, recepção e condicionamento de ovos, com escala de produção de até 150 dúzias dia.

Parágrafo Segundo - Estabelecimento agroindustrial de pequeno porte: é o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares ou não, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural ou urbano, com área útil construída de até 500m², destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, dispondo de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:

I - abate e industrialização de pequenos animais (lagomorfos, rãs, aves, peixes e outros pequenos animais) destinado ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de importância econômica, com produção máxima de 5 toneladas de carnes por mês.
II - abate e industrialização de grandes animais (bovinos, bubalinos e equinos) de importância econômica, com produção máxima de 5 toneladas de carnes por mês;
III - capacidade de industrializar até 500L leite diário como matéria prima para a fabricação de derivados líquidos e de até 1000L leite diários para a fabricação de derivados sólidos, somando um total de 1500L dia.
IV - industrialização e envasamento do mel e seus derivados, por mês 300kg.
V - estabelecimento destinado a produção, recepção e condicionamento de ovos e seus derivados, com escala de produção de até 6000 dúzias por mês.

Paragrafo terceiro - Estabelecimento de abate e industrialização de médio porte: é o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares ou não, de forma individual ou coletiva, com área útil construída não superior a 750m², destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, dispondo de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:

I - abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de médios animais (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos/

bubalinos/ equinos) de importância econômica, com produção máxima de 45 toneladas de carnes por mês;
II - abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de peixes, moluscos e crustáceos, com produção máxima de até 10 toneladas de carnes por mês.
III - à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de até 5.000 dúzias/mês.
IV - recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 30 toneladas por ano.
V - recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de derivados de leite, liquido e sólidos com processamento máximo de 30.000 litros por mês.

Paragrafo quarto - Estabelecimento de abate e industrialização de grande porte: é o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares ou não, de forma individual ou coletiva, com área útil construída de até 1.000m², destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, dispondo de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, com escalas de produção acima dos incisos I ao V do parágrafo §3º deste artigo;

Art. 7 – A fiscalização no âmbito Municipal é exercida nos termos da legislação Federal, Leis 1283/50, 7889/89 e do Decreto 30691/52:

I – as condições higiênico-sanitárias e tecnológicas da produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento e transporte de produtos de origem animal e suas matérias-primas adicionadas ou não de vegetais;
II – as condições técnico-sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos, preparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados, transportados e distribuídos produtos de origem animal;
III – a fiscalização e o controle do uso dos aditivos empregados na industrialização dos produtos de origem animal;
IV – a fiscalização e o controle de todo material utilizado na manipulação, acondicionamento e embalagem dos produtos de origem animal;
V – os padrões higiênico-sanitários e tecnológicos de produtos de origem animal.

Art. 8 – Compete à Secretaria de Produção Rural e Abastecimento (SEMPRA):
I – solicitar o apoio técnico e operacional dos órgãos de fiscalização estaduais e federais de produção e classificação quanto às atividades de inspeção dos produtos de origem animal;
II – executar atividades de treinamento técnico de pessoal envolvido na fiscalização, inspeção e classificação;
III – trabalhar com medidas educativas nos estabelecimentos inspecionados, produtores e criadores;
IV – desenvolver atividades de caráter informativo, orientativo e educativo, tais como:
utilizar de meios e mecanismos de comunicação diversos destinados à população, com orientações sobre o trabalho do S.I.M. para a regularização dos produtores, seus estabelecimentos e para a produção de alimentos dentro das normas e leis vigentes;
reuniões nas comunidades rurais divulgando os serviços prestados para regularização das atividades produtivas/agroindústrias;
palestras destinadas à Comunidade Estudantis e Organizações da Sociedade Civil Organizada.

Art. 9 – Os servidores incumbidos da execução das atividades de que trata este Regulamento têm carteira de identidade pessoal e funcional fornecida pela Secretaria Municipal de Produção Rural e Abastecimento, da qual constará, além da denominação do órgão, nome e cargo.

Parágrafo único – Os servidores a que se refere este artigo, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exibir a carteira funcional.

Art. 10 – As instalações dos estabelecimentos de que trata este Regulamento, respeitadas as normas de higiene e saúde, são diferenciadas por resolução da Secretaria Municipal de Produção Rural e Abastecimento/ órgão similar, de acordo com as especificidades de cada atividade de processamento ou com a espécie de animais a serem abatidos, devendo apresentar fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar o trabalho, a higiene e a qualidade dos produtos.

Parágrafo único – Nenhuma outra exigência deve ser promovida, além daquelas estritamente necessárias, relativas à área, instalações, equipamentos e maquinários dos estabelecimentos em que ocorra o processamento e/ou o abate, promovidos na conformidade do **caput** deste artigo.

Art. 11 – Os produtos resultantes das atividades de que trata este Regulamento devem possuir registro de fórmula específico, junto ao S.I.M., ser armazenados, quando necessário, em embalagens adequadas e produzidas por empresa qualificadas e transportados em condições adequadas para a preservação de sua qualidade.

Parágrafo primeiro – Do rótulo das embalagens deve constar:

I – as informações preconizadas no Código de Defesa do Consumidor;

II – o número da inscrição junto ao S.I.M.;

Parágrafo Segundo – Quando se tratar de convênio com a Secretaria Municipal de Produção Rural e Abastecimento ou com outra entidade pública, a embalagem deve constar essa informação.

TÍTULO II
DOS ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I
FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 12 – Os estabelecimentos de produtos de que trata este Regulamento devem manter livro oficial, registrando as informações, as recomendações e as visitas do S.I.M., para fins de controle da produção, bem como satisfazer às seguintes condições básicas e comuns:

I – dispor de área suficiente para a construção do edifício ou edifícios principais e demais dependências;
II – dispor de luz natural e artificial abundantes, bem como de ventilação suficientes em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;
III – possuir pisos e paredes de cor clara, impermeabilizados de maneira a facilitar a limpeza e higienização;
IV – ter paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas, como regra geral, 2,5m de altura, no mínimo e, total ou parcialmente, quando necessário, com azulejos brancos vidrados ou outro material adequado; a parte restante será convenientemente rebocada, caiada ou pintada;
V – possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo da matéria-prima e produtos comestíveis, de fácil limpeza e higienização;
VI – dispor de dependências e instalações mínimas para industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos comestíveis, separadas por meio de paredes totais das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;
VII – dispor de mesa com revestimento impermeável para os trabalhos de manipulação e preparos de matérias-primas e produtos comestíveis, construída de forma a permitir fácil e perfeita higienização;
VIII – dispor de caixas, bandejas, gamelas, tabuleiros e quaisquer outros recipientes, em aço inoxidável ou material plástico. Os tanques, segundo sua finalidade, podem ser em alvenaria, convenientemente revestidos de azulejo branco;
IX – dispor de rede de abastecimento de água potável para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias;

X – dispor de água fria e quente em abundância, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis;
XI – dispor de sistema de esgoto, em todas as dependências, viabilizando formas para retenção e aproveitamento de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como para depuração artificial, e sistema adequado, compatíveis com a solução escolhida para destinação final;
XII – dispor de rouparia, vestiários, banheiros e demais dependências necessárias, em número proporcional ao pessoal, completamente isolados e afastados das dependências onde são beneficiados produtos destinados à alimentação humana;
XIII – possuir pátios e ruas pavimentadas ou impermeabilizadas, bem como as áreas destinadas a secagem de produtos, quando for o caso;
XIV – dispor de sede adequada para realização dos trabalhos de Inspeção Municipal;
XV – dispor de janelas basculantes e portas de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens providas de telas móveis, à prova de insetos quando for o caso;
XVI – possuir instalações de frios com câmara que se fizerem necessárias, em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento;
XVII – dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos aos princípios da técnica industrial, inclusive para aproveitamento e preparo de produtos não comestíveis;
XVIII – evitar as transmissões, ao que, contudo, quando isso não for possível, promover instalações de forma a não prejudicar os trabalhos de dependência exigindo-se, conforme o caso, que sejam embutidas;
XIX – possuir canalização de água destinada exclusivamente a serviços de lavagem de paredes e pisos, e a ser utilizada por meio de mangueiras, preferencialmente de cor vermelha;
XX – só possuir telhados de meia água quando puder ser mantido o pé direito à altura mínima da dependência ou dependências correspondentes;
XXI – dispor de dependências quando necessária para o armazenamento do combustível usado na produção a vapor;
XXII – dispor de dependências para administração, oficinas, depósitos diversos, embalagem, rotulagem, expedição e outras necessárias;
XXIII – dispor, quando necessário, de equipamentos gerador de vapor, com capacidade para as necessidades do estabelecimento, instalados em dependências externas.

Parágrafo único – A água destinada a limpeza do equipamento empregado na manipulação de matérias-primas e produtos comestíveis, será usada preferencialmente por meio de mangueiras de cor branca ou preta

Art. 13 – Tratando-se de estabelecimento de carnes e derivados, deve ainda satisfazer às seguintes condições:

I – ser construído em centro de terreno afastado dos limites das vias públicas, preferencialmente 5m na frente, e com entradas laterais que permitam a movimentação de veículos de transporte, exceto para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, que poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas;
II – dispor de currais, bretes, banheiros, chuveiros, pedilúvios e demais instalações para recebimento, estacionamento e circulação de animais, convenientemente, pavimentados ou impermeabilizados, com declive para a rede de esgoto, providos de bebedouros;
III – dispor de locais apropriados para separação e isolamento de animais doentes;
IV – localizar os currais de recebimento de animais, cocheiras, pocilgas, apriscos e outras dependências, que por sua natureza produzam mau cheiro, o mais distante possível dos locais onde são recebidos, manipulados ou preparados produtos utilizados na alimentação humana;
V – dispor de acordo com a classificação do estabelecimento e sua capacidade, de dependências de matança, conforme o caso, separadas para as várias espécies: de triparia, graxaria para o preparo de produtos gordurosos comestíveis e não comestíveis, linguiçaria em geral, conserva, depósito e salga de couros, salga, ressalga e secagem de carnes, seção de subprodutos não comestíveis e de depósitos diversos, bem como de câmaras frias, proporcionais à capacidade do estabelecimento;
VI – dispor de aparelhagem industrial completa e adequada, como sejam máquinas, carros, caixas, mesas, e outros utilizados em quaisquer das fases do recebimento e industrialização da matéria-prima e do preparo de produtos, em número e qualidade que satisfaçam a finalidade da indústria;
VII – dispor de recipientes metálicos ou plástico apropriados, destinados unicamente ao transporte de matérias-primas e produtos condenados dos quais constem em caracteres bem visíveis, a palavra "condenados";
VIII – possuir instalações adequadas para o preparo de subprodutos não comestíveis;
IX – possuir, de acordo com a natureza do estabelecimento, depósito para chifres, cascos, ossos, adubos, crinas, alimentos para animais e outros produtos e subprodutos não comestíveis, localizados em ponto afastados dos edifícios onde são manipulados ou preparados produtos destinados à alimentação humana;
X – dispor quando necessário de digestores em número e capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento;
XI – dispor quando necessário de caldeiras com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento;
XII – dispor quando necessário de instalações de vapor e água em todas as dependências de manipulação e industrialização;
XIII – dispor de dependências de industrialização, de área mínima com 10m2;

Parágrafo único – Descumprido o disposto no inciso VIII deste artigo, os respectivos produtos devem ser condenados ou considerados impróprios para o consumo alimentar humano, por meio da inutilização com desinfetantes a base de cresóis (creolina) e destinados ao aterro sanitário.

Art. 14 – Nos entrepostos que recebem tripas, bem como nos estabelecimentos industriais, as seções destinadas a salga, maceração ou fermentação desse produto, só podem ser instaladas em lugares afastados das dependências onde forem manipuladas matérias-primas ou fabricados produtos utilizados na alimentação humana.

Art. 15 – Os estabelecimentos destinados ao abate de aves devem satisfazer às seguintes condições:

I – dispor de plataforma coberta para recepção dos animais, protegida dos ventos dominantes e da incidência direta dos raios solares;
II – dispor de mecanismo que permita realizar as operações de sangria, esfola, evisceração e preparo da carcaça (toalete) com as aves, suspensos pelos pés e/ou cabeças;
III – dispor de dependência exclusiva para a operação de sangria;
IV – dispor de dependência exclusiva para as operações de escaldagem e depenagem, para esse procedimento o estabelecimento deve dispor de água em abundância;
V – dispor de dependências exclusivas para as operações de evisceração, toalete, pré-resfriamento, gotejamento, classificação e embalagem;
VI – dispor, quando for o caso, de dependência para a realização de cortes de carcaça.

Art. 16 – Os estabelecimentos de leite e derivados devem satisfazer às seguintes condições:

I – estar localizados em pontos distantes de fontes produtoras de odores;
II – construir as dependências de maneira a se observar, se for o caso, desníveis na sequência dos trabalhos de recebimento, manipulação, fabricação e maturação dos produtos;
III – ter as dependências principais do estabelecimento, como as de recebimento de matéria-prima, desnatação, beneficiamento, salga, cura, envasilhamento e depósitos de produtos utilizados na alimentação humana, separadas por paredes inteiras das que se destinam a lavagem e esterilização dos latões ou ao preparo de produtos não comestíveis;
IV – ser construído no centro de terreno, afastado dos limites das vias públicas;

a) – Preferencialmente 5m na frente, e dispondo de entradas laterais que permitam a movimentação dos veículos de transporte;
b) – ter as dependências orientadas de tal modo que os raios solares não prejudiquem os trabalhos de fabricação ou maturação dos produtos;
c) – dispor de aparelhagem industrial completa e adequada para a realização de trabalhos de beneficiamento e industrialização, utilizando maquinário, preferentemente conjugado;
d) – dispor de dependência ou local apropriado e convenientemente aparelhado, para a lavagem e esterilização do vasilhame.

Art. 17 – Os estabelecimentos de peixe, crustáceos, moluscos e derivados, devem satisfazer às seguintes condições:

I - tanques de depuração deverá ser revestido com material impermeável com o objetivo de proporcionar o esvaziamento do trato digestivo dos peixes de cultivo e eliminação de resíduos terapêuticos.
II - poderão ser dispensados caso o lote venha acompanhado de atestado emitido pelo Responsável Técnico do criatório informando a depuração realizada na propriedade.
III - a recepção do pescado deverá ser feita em área coberta com pé direito de no mínimo 3 (três) metros.
IV - esta seção será separada fisicamente por parede inteira e sem possibilidade de trânsito de pessoal entre esta e a seção de evisceração e filetagem.
V - a comunicação da seção de recepção e de evisceração pode ser através do óculo.
VI - para a evisceração e filetagem deverá dispor de mesa para descamação, evisceração, coureamento e corte (postagem ou filetagem) com uma tomada de água a cada m2 de mesa.

Parágrafo primeiro – A disposição das mesas deverá viabilizar a produção de tal maneira que não haja refluxo do produto.

Parágrafo Segundo – A embalagem primária poderá ser realizada nesta seção quando houver espaço e mesa exclusiva para esta operação, sem prejuízo das demais.

I - deverá possuir instalações para o fabrico e armazenagem de gelo, podendo esta exigência, apenas no que tange à fabricação, ser dispensada em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária.
II - o estabelecimento possuirá câmaras de resfriamento ou isotérmicas que se fizerem necessárias em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento.
III - a construção das câmaras de resfriamento, quando necessário, poderá ser em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos.

Parágrafo Terceiro – Quando construídas de alvenaria, as paredes internas serão perfeitamente lisas e sem pintura, visando facilitar a sua higienização.

I – no caso de pescado fresco serão devidamente acondicionados em câmaras isotérmicas.
II – será admitido o congelamento e estocagem em freezer, respeitando a capacidade do mesmo.
III - o pé-direito da seção de processamento deverá ter no mínimo 3 m (três metros).
IV- preferencialmente, as mesas de evisceração deverão possuir sistema de condução de resíduos no sentido contrário ao fluxo de produção, isto é, os resíduos deverão ser conduzidos em direção à entrada do pescado na mesa, enquanto que o pescado já eviscerado se encaminhará às seções de resfriamento ou industrialização.
V - as pessoas que exercem operações na área suja não poderão exercer operações na área limpa.
VI - o almoxarifado, quando necessário, será de alvenaria, ventilados e com acesso independente ao das diversas seções da indústria, podendo ter comunicação com estas através de óculo para passagem de material.
VII – a existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria e as atividades e os acessos serão totalmente independentes tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria por óculo.

Art. 18 – Nenhum estabelecimento de produto de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

CAPÍTULO II
DO PROCESSAMENTO, BENEFICIAMENTO E EMBALAGENS

Art. 19 – Todas as operações do processo de produção deverão realizar-se em condições que excluam toda a possibilidade de contaminação química, física ou microbiológica que resulte em deterioração ou proliferação de microrganismos patogênicos e causadores de putrefação.

Art. 20 – Toda água utilizada no estabelecimento deverá ser potável.

Parágrafo Único – Fica o responsável legal pelo estabelecimento obrigado a apresentar, anualmente, o laudo de análises físico-químico e bacteriológico da água de abastecimento.

Art. 21 – As matérias-primas ou ingredientes utilizados na elaboração dos produtos alimentícios deverão estar limpos e em boas condições higiênico-sanitárias.

Parágrafo Único – As matérias-primas ou ingredientes deverão ser inspecionados antes de seguirem para a industrialização.

Art. 22 – As matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios industrializados, armazenados, guardados ou transportados devem estar dentro do prazo de validade.

Art. 23 – Os métodos de conservação dos produtos alimentícios deverão ser controlados de forma a proteger contra a contaminação, deterioração após o beneficiamento e/ou processamento e ameaça de risco à saúde pública.

Art. 24 – Todo o material empregado no processo de embalagem de alimentos deverá ser armazenado em local destinado a esta finalidade e em condições de sanidade e limpeza.

Art. 25 – As embalagens devem ser utilizadas para os fins a que se destinam, de acordo com o aprovado pelo órgão competente.

Art. 26 – É proibida a reutilização de embalagens.

Art. 27 – Todos os produtos alimentícios devem ser embalados de forma a garantir a sua inviolabilidade.

Art. 28 – As embalagens ou recipientes deverão ser inspecionados e, se necessário, higienizados imediatamente antes do uso, com o objetivo de assegurar sua inocuidade.

a) deverá ser assegurada a adequada rotatividade dos estoques de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios.

Art. 29 – O transporte de produtos deverá ser efetuado em veículos fechados ou cobertos em condições de manter a qualidade dos mesmos.

Parágrafo Único – Os veículos destinados ao transporte de alimentos refrigerados ou congelados devem ter alvará sanitário municipal e dispor de meios que permitam verificar a temperatura e, quando necessário, a umidade que devem ser mantidas dentro dos níveis adequados.

CAPÍTULO III
DA IDENTIDADE E QUALIDADE DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

Art. 30 – Os produtos alimentícios devem atender aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade, padrões microbiológicos e de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia de fabricação, e outras legislações pertinentes.

Art. 31 – Secretaria Municipal de Produção Rural e Abastecimento regulamentará, quando necessário, os padrões de identidade e

qualidade dos produtos alimentícios abrangidos por este regulamento através de atos normativos complementares.

Parágrafo Único – Na ausência de regulamentos técnicos de identidade municipais, serão adotadas legislações estaduais e federais vigentes.

Art. 32 – O controle sanitário dos animais deverá seguir orientação do órgão oficial de defesa sanitária animal do Estado.

CAPÍTULO IV
DA ROTULAGEM

SEÇÃO I
DA ROTULAGEM EM GERAL

Art. 33 – Além de outras exigências previstas neste Regulamento ou em legislação específica, os rótulos devem obrigatoriamente conter, de forma clara e legível, as seguintes indicações:

I - Nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, com no mínimo 1/3 (um terço) da maior inscrição do rótulo, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos ou outros dizeres;
II - Marca comercial ou nome fantasia do produto;
III - Razão social ou nome do produtor;
IV - CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;
V - Categoria do estabelecimento, de acordo com a classificação prevista neste regulamento;
VI - Endereço completo do estabelecimento produtor;
VII - Carimbo oficial da Inspeção Municipal;
VIII - Data da fabricação, prazo de validade e identificação do lote;
IX - Lista de ingredientes em ordem decrescente de quantidade, sendo os aditivos citados pelo nome ou número de Sistema Internacional de Numeração - INS e função tecnológica;
X - Indicação do número de registro do produto no S.I.M.;
XI - Identificação da origem;
XII - Conservação do produto;
XIII - Conteúdo líquido, conforme legislação do órgão competente.

§ 1º Os produtos cuja validade varia segundo a temperatura de conservação devem ter a indicação da conservação doméstica em função da temperatura de armazenamento.
§ 2º A identificação do produto alimentício registrado, constante do inciso X deste artigo, deverá ser realizada pela seguinte expressão: "Produto registrado no S.I.M. sob o número...";

Art. 34 – O tamanho das letras e números da rotulagem obrigatória não pode ser inferior a 01 (um) mm, sendo que as indicações de conteúdo líquido seguirão os padrões metrológicos vigentes.

Art. 35 – Somente podem ser utilizadas denominações de qualidade quando tenham sido estabelecidas as especificações correspondentes para um determinado alimento, por meio de um regulamento técnico específico.

Art. 36 – Nenhuma informação contida nos rótulos poderá levar o consumidor a equívocos ou enganos.

Art. 37 – No caso de produtos expostos ao consumo sem qualquer proteção além de seu envoltório ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo impresso em papel ou outro material resistente que possa ser preso ao produto como forma de identificação.

Art. 38 – Os rótulos devem seguir as normas determinadas pela Agência Nacional de
Vigilância Sanitária – ANVISA.

Art. 39 – Nenhum rótulo de produto de origem animal poderá conter alegação terapêutica.

Art. 40 – No caso de cancelamento de registro ou fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar os rótulos existentes em estoque.

Art. 41 – A observância das exigências de rotulagem contidas neste regulamento, não desobriga o cumprimento das demais legislações municipais, estaduais e federais de rotulagem.

SEÇÃO II
DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO E SEUS USOS

Art. 42 – O carimbo oficial da inspeção municipal é a garantia que o estabelecimento se encontra devidamente registrado no S.I.M.

§ 1º Os carimbos de inspeção devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos que serão definidos e divulgados posteriormente em ato complementar com orientações sobre os tamanhos das embalagens.

CAPÍTULO V
REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM
ANIMAL

Art. 43 – Os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quanto necessário, antes de serem expedidos pela fábrica para o consumo.

§ 1º Os produtos e matérias-primas que nessa reinspeção forem julgados impróprios para o consumo devem ser destinados ao aproveitamento como subprodutos industriais derivados não comestíveis a alimentação animal, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidos a desnaturação se for o caso.
§ 2º Quando os produtos e matérias-primas ainda permitam aproveitamento condicional ou beneficiamento, a Inspeção Municipal deve autorizar que sejam submetidos aos processos apropriados, reinspecionandos-os antes da liberação.

Art. 44 – Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em estabelecimento sob Inspeção Municipal, sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento inspecionado.

Parágrafo Único - É proibido o retorno ao estabelecimento de origem dos produtos que, na reinspeção sejam considerados impróprios para o consumo devendo-se promover sua transformação ou inutilização.

Art. 45 – Na reinspeção de carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresente qualquer alteração que faça suspeitar processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.
§ 1° - Sempre que necessário a Inspeção verificará o pH sobre o extrato aquoso da carne.
§ 2° - Sem prejuízo da apreciação dos caracteres organolépticos e de outras provas, a Inspeção adotará pH entre 6,0 e 6,4 (seis e seis quatro décimos) para considerar a carne ainda em condições de consumo.

Art. 46 – Nos entrepostos, armazéns ou casas comerciais onde se encontrem depositados produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, bem como nos demais locais, a reinspeção deve especialmente visar:
I - sempre que possível conferir o certificado da sanidade que acompanha o produto;
II - identificar os rótulos com a composição e marcas oficiais dos produtos, bem como a data de fabricação prazo de validade, número de lote e informações sobre a conservação do produto;
III - verificar as condições de integridade dos envoltórios, recipientes e sua padronização;
IV - verificar os caracteres organolépticos sobre uma ou mais amostras, conforme o caso;
V - coletar amostras para o exame físico-químico e microbiológico.

CAPÍTULO VI
REGISTRO E RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 47 – Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal sem estar registrado junto ao S.I.M.

Art. 48 – O registro no S.I.M. deve ser requerido junto à Secretaria Municipal de Produção Rural e Abastecimento, endereçado ao

Secretário Municipal, instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

I – Requerimento;
II – Dados do proprietário;
III – Dados do estabelecimento;
IV – Declaração de Responsabilidade Técnica;
V – Dados do responsável Técnico;
VI – Memorial econômico sanitário do estabelecimento;
VII – Cadastro do produto;
VIII – Declaração de estar ciente;
IX – Solicitação de autorização de Início de atividades;
X – Fluxograma de produção;
XI – Composição dos produtos;
XII – Declaração de responsabilidade de coordenação de produção;
XIII – Cópia do CNPJ ou CPF;
XIV – Cópia da Carteira do Agricultor Familiar - CAF
XV – Cópia do contrato social;
XVI – Cópia de locação/arrendamento ou do registro do imóvel, destacando-se, que devem ser localizados em área urbana, semiurbana ou rural, onde garanta a saúde pública;
XVII – Cópia do alvará de licença e localização;
XVIII – Certidão negativa de débito – CND exigida;
XIX – Cópias dos documentos pessoais do proprietário e/ou responsável (RG e CPF) e comprovante de endereço atualizado.

Parágrafo único - os formulários exigidos para o registro listados nos itens de I a XII, serão posteriormente publicados em ato complementar.

Art. 49 – Para a solicitação da aprovação de construção de estabelecimentos novos é obrigatória a apresentação dos seguintes documentos:
I – requerimento simples dirigido ao responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.);
II – laudo de aprovação prévia do terreno, realizado de acordo com instruções da Secretaria Municipal de Produção Rural e Abastecimento (SEMPRA);
III – Licença Ambiental Prévia emitida pela Secretaria Municipal de Meio Ambiente ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA no 385/2006;
Parágrafo único – Os estabelecimentos que se enquadram na Resolução do CONAMA no 385/2006 são dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia, sendo que no momento de iniciar suas atividades devem apresentar somente a Licença Ambiental Única.
IV – documento da autoridade municipal e órgão de saúde pública competentes que não se opõem à instalação do estabelecimento.
V – apresentação da inscrição estadual, contrato social registrado na junta comercial e cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, ou CPF do produtor para empreendimentos individuais, sendo que esses documentos serão dispensados quando apresentarem documentação que comprove legalização fiscal e tributária dos estabelecimentos, próprios ou de uma Figura Jurídica a qual estejam vinculados;
VI – planta baixa ou croquis das instalações, com layout dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos;
VII – memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados;
VIII – boletim oficial de exame da água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais;

§ 1° O pedido de aprovação prévia do terreno deve ser instruído com o laudo de inspeção elaborado por servidor do S.I.M.
§ 2° Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.
§ 3° Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnicos dos Serviços de Extensão Rural do Estado ou do Município.

Art. 50 – O estabelecimento solicitante de aprovação dos projetos não pode dar início às construções sem que as mesmas tenham sido previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 51 – A construção dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação municipal, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Regulamento ou atos complementares expedidos pela Secretaria de Produção Rural e Abastecimento (SEMPRA).

Art. 52 – Para a instalação do Serviço de Inspeção Municipal, além das demais exigências fixadas neste Regulamento, o estabelecimento deve apresentar os Programas de Boas Práticas de Fabricação – BPF e de Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO, ou programas considerados equivalentes pelo S.I.M., para serem implementados no estabelecimento em referência.

Art. 53 – Finalizadas as construções do projeto industrial aprovado, apresentados os documentos exigidos no presente Regulamento, a Inspeção Municipal deve instruir o processo com laudo final higiênico-sanitário e tecnológico do estabelecimento, sempre que possível acompanhado de registros fotográficos, com parecer conclusivo para registro no Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 54 – Cumpridas as exigências do presente Regulamento será autorizado o funcionamento do estabelecimento e será instalado o Serviço de Inspeção, concomitantemente deverá ser encaminhada a emissão do Título de Registro no S.I.M.

Art. 55 – Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a 6 (seis) meses, só poderá reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos, respeitada a sazonalidade das atividades industriais.

Parágrafo único – Será cancelado o registro ou relacionamento do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo prazo de 3 (três) anos.

CAPÍTULO VII
HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 56 – Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais.

Art. 57 – Todos os equipamentos e utensílios, quando for o caso, devem ser convenientemente marcados de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis ou ainda utilizados na alimentação de animais usando-se denominações “COMESTÍVEIS” e “NÃO COMESTÍVEIS”.

Art. 58 – Os pisos e paredes, assim como os equipamentos e utensílios usados na indústria, no dia a dia, devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas em órgão competente.

Art. 59 – Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de pragas (moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros animais), agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas a manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento do Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo Primeiro – Não é permitido, para os fins deste artigo, o emprego de produtos biológicos.

Parágrafo Segundo – É proibida a permanência de cães, gatos e de outros animais no recinto dos estabelecimentos.

Art. 60 – O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalha em necropsia, fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários com antissépticos apropriados.

Art. 61 – É proibido fazer refeições nos locais onde se realizam trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

Art. 62 – É proibido fumar em qualquer dependência dos estabelecimentos de que trata este Regulamento.

Art. 63 – Sempre que necessário, a Inspeção Municipal deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma, em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Parágrafo único - A critério do Departamento de Serviço de Inspeção Municipal pode ser dispensada a impermeabilização de paredes em dependências onde se trabalha com equipamento fechado.

Art. 66 – As instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, devem ser lavadas e desinfetadas tantas vezes quantas necessárias.

Art. 67 – As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

Art. 68 – Durante a fabricação, no embarque ou no transporte, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminação de qualquer natureza.

Art. 69 – Os trabalhadores na indústria de produtos de origem animal devem portar carteira de saúde, fornecida por autoridade sanitária oficial, apresentar condições de saúde e ter hábitos higiênicos, sendo que, anualmente, são submetidos a exame em repartição da saúde pública, apresentando à Inspeção Municipal as anotações competentes em sua carteira, pelas quais se verifique que não sofrem de doenças que os incompatibilizem com os trabalhos de fabricação de gêneros alimentícios.

Parágrafo Primeiro – A inspeção médica é exigida, tantas vezes quanto necessárias, a qualquer empregado do estabelecimento, inclusive seus proprietários, se exercerem atividade industrial.

Parágrafo Segundo – Sempre que fique comprovada a existência de dermatoses, de doenças infectocontagiosas ou repugnantes e de portadores indiferentes de salmonelas, em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, ela será imediatamente afastada do trabalho, cabendo à Inspeção Municipal comunicar o fato à autoridade de Saúde Pública.

Art. 70 – É proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos, nas salas de recebimento, de manipulação, de fabricação e nas câmaras frias ou de cura, material estranho aos trabalhos de dependência.

Art. 71 – Não é permitido residir nas edificações, (no mesmo piso), onde são realizados trabalhos industriais de produtos de origem animal.

Art. 72 – Serão diariamente limpos e devidamente desinfetados os instrumentos de trabalho.

Parágrafo único - Os estabelecimentos devem ter em estoque, desinfetantes aprovados para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamentos.

Art. 73 – Quando necessárias, as câmaras frias devem corresponder às mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação, e devem ser limpas e desinfetadas pelo menos uma vez por semana.

Art. 74 – Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e desinfecção do vasilhame antes do seu retorno aos postos de origem.

SEÇÃO I
DA HIGIENE PESSOAL

Art. 75 – É obrigatório o uso de calçados fechados, roupas brancas, limpas e conservadas, sem prejuízo dos acessórios exigidos em atividades específicas, assim como a boa higiene dos funcionários, proprietários e agentes de fiscalização nas dependências do estabelecimento.

Art. 76 – Os manipuladores devem:

I - ter asseio pessoal, manter as unhas curtas, sem esmalte ou base, não usar maquiagem e adornos, tais como anéis, brincos, dentre outros;
II - usar cabelos presos e protegidos com touca;
III - lavar cuidadosamente as mãos antes e após manipular os alimentos; após qualquer interrupção da atividade; após tocar materiais contaminados e; sempre que se fizer necessário;
IV - não fumar nas dependências do estabelecimento;
V - evitar cantar, assoviar e praticar todo tipo de conversa paralela e desnecessária enquanto manipulam os alimentos;
VI - proteger o rosto ao tossir ou espirrar;
VII - não comer e mascar chicletes nas áreas de manipulação dos alimentos;
VIII - evitar todo ato que possa direta ou indiretamente contaminar os alimentos;

Art. 77 – O uso de luvas e máscaras deverão ser mantidas em perfeitas condições de limpeza e higiene, bem como, deverão ser trocadas diariamente, ou sempre que se fizer necessário.

Parágrafo único - O uso das luvas não dispensa o operário da obrigação de lavar as mãos sempre que se fizer necessário.

Art. 78 – Roupas e objetos pessoais não poderão ser guardados nas áreas de manipulação de alimentos.

Art. 79 – Os manipuladores que trabalham na indústria de produtos de origem animal serão portadores de carteira de saúde fornecida por autoridade sanitária oficial, com a expressão "apto a manipular alimentos", anualmente serão submetidos a exame em repartição da saúde pública, apresentando à Inspeção Municipal as anotações competentes em sua carteira, pelas quais se verifique que não sofrem de doenças que o incompatibilizem com os trabalhos de fabricação de gêneros alimentícios.

Parágrafo único - A inspeção médica será exigida, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer empregado do estabelecimento, inclusive seus proprietários se exercerem atividade industrial.

Art. 80 – Os manipuladores de alimentos não poderão ser veículos de qualquer tipo de contaminação.

§ 1° Em caso de suspeita de enfermidade que possa, de qualquer forma, contaminar os alimentos, o funcionário deverá ser imediatamente afastado das atividades de manipulação, até liberação médica.
§ 2° Apresentando o funcionário infecções, irritação ou pruridos cutâneos, feridas abertas, diarreia, ou qualquer outro tipo de enfermidade que, pela sua natureza, seja passível de contaminar os alimentos, deverá o responsável legal pelo estabelecimento tomar as medidas necessárias para afastar o funcionário da atividade de manipulação até que o mesmo tenha liberação médica.

Art. 81 – O responsável legal do estabelecimento tomará as medidas necessárias para garantir o cumprimento das regras de higiene pessoal dos manipuladores de alimentos.

Art. 82 – A inobservância dos preceitos legais contidos nesta seção importará, ao responsável legal, cominação das sanções previstas neste regulamento.

Art. 83 – Os manipuladores devem estar capacitados continuamente para as atividades desempenhadas de acordo com as Boas Práticas de Fabricação - BPF.

CAPÍTULO VIII
OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 84 – Ficam os proprietários de estabelecimentos obrigados a:

I – observar e fazer observar todas as exigências deste Regulamento;
II – fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado para os trabalhos do Serviço de Inspeção;
III – disponibilizar mensalmente os dados estatísticos de interesse da fiscalização para o controle da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal;
IV – dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo, sobre a realização dos trabalhos, mencionando sua natureza, hora de início e provável conclusão;
V – dar aviso antecipado de 24 (vinte e quatro) horas no mínimo, nos estabelecimentos sob inspeção periódica, sobre a paralisação ou reinício parcial ou total das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;
VI – manter locais apropriados para recebimento e guarda de matérias-primas e produtos que necessitem de reinspeção, bem como para sequestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos suspeitos;
VII – fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;
VIII – manter em dia o registro do recebimento de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos, que deverá estar disponível para consulta do Serviço de Inspeção, a qualquer momento;
IX – manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;
XI – garantir o livre acesso de servidores à todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, colheita de amostras, verificação de documentos ou outros procedimentos de inspeção previstos no presente Regulamento;
XII – realizar imediatamente o recolhimento dos produtos elaborados e eventualmente expostos à venda quando for constatado desvio no controle de processo, que possa incorrer em risco a saúde ou aos interesses do consumidor.
VI – todo material fornecido pelo estabelecimento fica à disposição e responsabilidade do Serviço de Inspeção Municipal/similar, sendo devolvido caso haja cancelamento do registro;

Art. 85 – Os estabelecimentos de leite e derivados ficam obrigados a fornecer relação atualizada de fornecedores de matéria-prima, com os respectivos endereços, quantidade e nome das propriedades rurais.

Art. 86 – Cancelado o registro ou o relacionamento, os materiais pertencentes a Prefeitura Municipal, inclusive de natureza científica, os documentos, certificados, lacres e carimbos oficiais serão recolhidos pelo Serviço de Inspeção.

Art. 87 – No caso de cancelamento de registro ou relacionamento de estabelecimento, fica o mesmo obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob supervisão do Serviço de Inspeção.

Art. 88 – Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo Serviço de Inspeção, seja ela de natureza contábil, analítica ou registros de controle de recebimento, estoque, produção, comercialização ou quaisquer outros necessários às atividades de fiscalização.

Art. 89 – O Serviço de inspeção junto aos estabelecimentos de abate deve, ao final de cada dia de atividade, fornecer aos proprietários dos animais que tenham sido abatidos, laudo onde constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas durante a realização da inspeção sanitária.

§ 1° Os estabelecimentos onde os abates tenham sido efetuados, ficam responsáveis pela entrega, mediante recibo, dos mencionados laudos aos proprietários dos animais, retornando cópias com o recebido para arquivo no Serviço de Inspeção.

§ 2° A notificação mencionada aos proprietários dos animais abatidos não dispensa o Serviço de Inspeção, de encaminhar mapas mensais com os resultados das inspeções sanitárias aos órgãos oficiais responsáveis pela sanidade animal, conforme Art. 92.

CAPÍTULO IX
INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS ESTABELECIMENTOS

Seção I
Inspeção industrial e sanitária de carnes e derivados

Art. 90 – Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal é permitido o abate de bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas e lagomorfos, bem como de animais exóticos, animais silvestres e pescado, usados na alimentação humana, desde que atendidas às demais disposições do presente Regulamento.

§ 1° O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado desde que haja instalações e equipamentos adequados para a finalidade.
§ 2° O abate pode ser realizado desde que seja evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto a higienização das instalações e equipamentos.

Subseção II
Inspeção Ante Mortem

Art. 91 – A entrada de animais em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feita com prévio conhecimento do Serviço de Inspeção.
§ 1° Por ocasião da chegada de animais, a Inspeção deve verificar os documentos de procedência e julgar as condições físicas e sanitárias de cada lote, registrando em documento específico.
§ 2° Qualquer caso suspeito implica no exame clínico dos animais envolvidos, procedendo-se, quando necessário, ao isolamento de todo o lote e aplicando-se ações de sanidade animal que cada caso exigir.
§ 3° Quando da recepção de animais fora do horário normal de funcionamento ou na ausência de funcionário da Inspeção, desde que documentados e identificados, estes devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão avaliação pela Inspeção.

I – os animais que chegarem em veículos transportadores lacrados por determinações sanitárias, só podem ser desembarcados na presença do Serviço de Inspeção.

Art. 92 – Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata determinada pelo setor competente pela sanidade animal, além das medidas já estabelecidas, cabe ao Serviço de Inspeção proceder como se segue:

I – notificar ao setor competente pela sanidade animal;
II – isolar os animais suspeitos e manter o lote sob observação enquanto se aguarda definição das medidas de epidemiologia de sanidade animal a serem adotadas; e
III – determinar a imediata desinfecção dos locais, equipamentos e utensílios que possam ter tido contato com resíduos dos animais ou qualquer outro material que possa ter sido contaminado, atendendo as recomendações estabelecidas pelo setor competente.

Art. 93 – Nos casos em que no ato da inspeção **ante mortem** os animais sejam suspeitos de zoonoses, enfermidades infectocontagiosas ou tenham apresentado reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotando-se as medidas profiláticas cabíveis.

Parágrafo único – No caso de suspeita de outras doenças não previstas no presente Regulamento, o abate deve ser realizado também em separado, para melhor estudo das lesões e verificações complementares.

Art. 94 – Os estabelecimentos são obrigados a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais, aplicando ações que visam à proteção e bem-estar animal, desde o embarque na propriedade de origem até o momento do abate.

Art. 95 – É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Parágrafo único – O descanso, jejum e dieta hídrica dos animais devem atender às normas complementares.

Art. 96 – Além do exame por ocasião da chegada ao estabelecimento, os lotes de animais devem ser ainda examinados momentos antes do abate.

§ 1º – este exame deve ser realizado preferencialmente pelo mesmo inspetor encarregado pela inspeção **post mortem**.
§ 2º – Qualquer caso suspeito implica no exame clínico do animal ou animais, procedendo-se de acordo com as medidas estabelecidas no presente Regulamento e normas complementares.

Art. 97 – Nenhum animal ou lote pode ser abatido sem autorização da Inspeção.

Art. 98 – Deve ser evitado, a critério da Inspeção, o abate de:

I – fêmeas em estado de gestação em terço final;
II – aves que apresentem repleção do trato gastrointestinal.

Art. 99 – As fêmeas em gestação ou de parto recente, não portadoras de doença infectocontagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento, para melhor aproveitamento.

Parágrafo único – As fêmeas com sinais de parto recente ou aborto só podem ser abatidas no mínimo 10 (dez) dias depois do parto, desde que não sejam portadoras de doença infectocontagiosa, caso em que são julgadas de acordo com o presente Regulamento.

Art. 100 – Animais com sinais clínicos de paralisia decorrente de alterações metabólicas ou patológicas devem ser destinados ao abate de emergência, conforme Art. 111.

Parágrafo único – No caso de paralisia decorrente de alterações metabólicas é permitido retirar os animais para tratamento.

Art. 101 – É proibido o abate de suídeos não castrados ou de animais que mostrem sinais de castração recente.

Parágrafo único – É permitido o abate de animais castrados por métodos não cirúrgicos, desde que o processo seja aprovado pelo Serviço de Inspeção.

Art. 102 – Quando no exame **ante mortem** forem constatados casos isolados de doenças não contagiosas, que pelo presente Regulamento permitam o aproveitamento condicional ou impliquem na condenação total do animal, o mesmo deve ser abatido ao final do abate ou em instalações próprias para este fim.

Art. 103 – Os animais de abate que apresentam alterações de temperatura, hipotermia ou hipertermia, podem ser condenados levando-se em consideração as condições climáticas, de transporte e os demais sinais clínicos apresentados, a critério da Inspeção.

Parágrafo único – O presente artigo não se aplica às espécies de abate em que não é realizada a termometria.

Art. 104 – A existência de animais mortos ou impossibilitados de locomoção, em veículos transportadores, nas instalações para recepção e acomodação de animais ou em qualquer dependência do estabelecimento, deve ser imediatamente levada ao conhecimento da Inspeção, para providenciar o sacrifício ou necropsia, bem como determinar as medidas que se façam necessárias.

Parágrafo único – As necropsias devem ser realizadas em local específico.

Art. 105 – Quando a Inspeção autorizar o transporte de animais mortos ou agonizantes para a Necropsia deve ser utilizado veículo ou continente especial, apropriado, impermeável e que permita desinfecção logo após seu uso.

§ 1° No caso de animais mortos com suspeita de doença infectocontagiosa deve ser feito o tamponamento das aberturas naturais do animal antes do transporte, de modo a ser evitada a disseminação das secreções e excreções.
§ 2° Confirmada a suspeita, o animal morto deve ser incinerado ou autoclavado em equipamento próprio, público ou privado que permita a destruição do agente.

I – as aves necropsiadas podem ser encaminhadas ao setor ou estabelecimento que processa produtos não comestíveis.

§ 3° Concluídos os trabalhos de necropsias, o veículo ou continente utilizado no transporte, o piso da dependência e todos os equipamentos e utensílios que entraram em contato com o animal devem ser lavados e desinfetados.

Art. 106 – A Inspeção levará ao conhecimento do setor competente pela sanidade animal o resultado das necropsias que evidenciarem doenças infectocontagiosas, remetendo, quando necessário, material para diagnóstico aos laboratórios oficiais ou credenciados, conforme recomendações do Serviço de Inspeção.

Art. 107 – O lote de animais no qual se verifique qualquer caso de morte natural só deve ser abatido depois do resultado da necropsia, respeitadas as particularidades das diferentes espécies de abate.

Parágrafo único – Considerando-se as particularidades de cada espécie, deve ser realizada a necropsia sempre que a mortalidade registrada no lote de animais, até o momento do abate, for considerada superior àquela estabelecida nas normas complementares ou quando houver suspeita clínica de enfermidades, a critério da Inspeção.

Art. 108 – A inspeção **ante mortem** de répteis se aplica aos jacarés e quelônios.

§ 1° Na inspeção **ante mortem** de jacarés, devem ser observados os seguintes critérios:
I – quando apresentem estado de caquexia, devem ser abatidos em separado ou no final do processo normal de abate e condenados;
II – quando oriundos de confinamento e apresentem lesões provenientes de canibalismo, podem ser afastados do abate para recuperação; e
III – quando apresentem outras lesões ou afecções não provenientes de canibalismo, devem ser separados para melhor avaliação e destino.

§ 2° Na inspeção **ante mortem** de quelônios, devem ser observados:
I – os aspectos sanitários e nutricionais no casco;
II – a inspeção visual e tátil da carapaça, plastrão, pontes, narinas, olhos, pele e garras; e
III – a presença de secreções leitosas ou purulentas nas narinas, edemas generalizados dos membros, feridas e abrasões na pele, presença de ectoparasitas, letargia e dificuldade de movimentação, não retração dos apêndices quando manipulados, conjuntivites infecciosas, ceratoconjuntivites, ceratites, exoftalmia, ou outras doenças e afecções, devendo ser abatidos em separado.

Art. 109 – A inspeção **ante mortem** de anfíbios se aplica às rãs.

I – na inspeção **ante mortem**, as rãs devem apresentar postura normal, olhos vivos, pele úmida e brilhante; e
II – os animais que apresentem sinais de contusão ou esmagamento, edema generalizado, apatia, abdômen inchado, hemorragias pelas aberturas naturais ou pele, manchas avermelhadas, ulcerações na pele, cabeça encolhida ou outras afecções, devem ser abatidos em separado.

Art. 110 – A inspeção de pescado abrange os procedimentos de depuração, insensibilização, sangria, abate e transporte de peixes de cultivo, realizados em propriedade rural, fazenda de cultivo ou equivalente, considerando os preceitos de bem-estar animal e risco mínimo de veiculação e disseminação de doenças, e, ainda outros procedimentos equivalentes aos aplicados para as demais espécies animais de abate, definidos no presente Regulamento e em normas complementares.

Art. 111 – O estabelecimento é obrigado a fornecer, previamente ao abate, a documentação necessária para a verificação pelo serviço de inspeção das condições sanitárias do lote e programação de abate, constando dados referentes à rastreabilidade, número de animais ingressos no estabelecimento, procedência, espécie, sexo, idade, meio de transporte, hora de chegada e demais exigências previstas em legislação específica.

Subseção III
Processo de abate de animais

Art. 112 – Matança de emergência é o abate dos animais que chegam ao estabelecimento em precárias condições de saúde, impossibilitados de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, bem como dos que foram excluídos do abate normal, após exame **ante mortem**.

Parágrafo único – Devem ser abatidos de emergência animais doentes, que apresentem sinais de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, agonizantes, contundidos, com fraturas, hemorragia, hipotermia ou hipertermia, impossibilitados de locomoção, com sinais clínicos neurológicos e outros estados, a critério da Inspeção.

Art. 113 – Nos casos de dúvida no diagnóstico de processo septicêmico, a Inspeção realizará colheita de material para exame bacteriológico, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, úbere, útero, articulações, pulmões, pleura, peritônio ou lesões supuradas e gangrenosas.

Parágrafo único – Quando se tratar de animais com sinais clínicos neurológicos, o Serviço de Inspeção poderá realizar colheita de material para envio a laboratórios oficiais ou credenciados para diagnóstico, atendendo ao disposto em normas complementares.

Art. 114 – É proibida a matança de emergência na ausência de funcionário do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.).

Art. 115 – São considerados impróprios para consumo humano os animais que, abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos no presente Regulamento ou a critério da Inspeção.

Art. 116 – As carcaças de animais abatidos de emergência que não foram condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário, liberadas, conforme previsto no presente Regulamento, a critério do Serviço de Inspeção.

Art. 117 – Animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, podem ser aproveitados, a critério do Serviço de Inspeção.

Parágrafo único – Nesses casos, o Serviço de Inspeção deve avaliar a quantidade de sangue retida na musculatura, fenômenos congestivos das vísceras, sobretudo fígado, rins, baço e do tecido subcutâneo, verificar se a face interna da pele está ressecada, avaliando ainda a presença de congestão hipostática, se a ferida de sangria tem ou não suas bordas infiltradas de sangue, a coloração da parede abdominal e odor no momento da evisceração, além de outros sinais e informações que obtenha, para julgar se a sangria e a evisceração foram ou não realizadas a tempo.

Art. 118 – Só é permitido o abate humanitário de animais, utilizando-se prévia insensibilização baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.

§ 1° Os métodos empregados para cada espécie animal devem ser aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal, cujas especificações e procedimentos devem ser disciplinados em normas complementares.
§ 2° É facultado o abate de animais de acordo com preceitos religiosos quando destinados total ou parcialmente ao consumo por comunidade religiosa que os requeira.

I – Os estabelecimentos autorizados a realizar abate de animais para atender preceitos religiosos deverão dispor de instalações, equipamentos e utensílios adequados a esta finalidade e as operações deverão ser executadas em consonância com o disposto no presente Regulamento.

Art. 119 – Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente para promover a limpeza e remoção de sujidades, conforme normas complementares.

Parágrafo único – O banho de aspersão pode ser dispensado atendendo às particularidades de cada espécie.

Art. 120 – A sangria deve ser a mais completa possível e realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores ou por outro método aprovado pelo S.I.M.

Parágrafo único – Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível, respeitando o período mínimo previsto em normas complementares.

Art. 121 – As aves podem ser depenadas por quaisquer dos seguintes processos:

I – a seco;
II – após escaldagem em água previamente aquecida e com renovação; ou
III – outro processo autorizado pelo S.I.M.;

Parágrafo único – A depenagem pode ser seguida ou não de imersão em substâncias adesivas.

Art. 122 – É obrigatória a depilação completa de toda a carcaça de suídeos pela prévia escaldagem em água quente ou processo similar aprovado pelo S.I.M., sempre que for entregue ao consumo com pele.

§ 1° A operação depilatória pode ser completada manualmente ou por meio de equipamento apropriado e as carcaças devem ser lavadas após a execução do referido processo.
§ 2° É proibido o chamuscamento de suídeos sem escaldagem e depilação prévias.
§ 3° Pode ser autorizado o emprego de coadjuvantes de tecnologia na água de escaldagem, a juízo do S.I.M.

Art. 123 – A Inspeção pode determinar a interrupção do abate ou a redução na velocidade de abate aprovada, sempre que julgar necessário, até que sejam sanadas as deficiências observadas.

Art. 124 – A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.

§ 1° A evisceração não deve ser retardada.
§ 2° Caso ocorra retardamento da evisceração, as carcaças e vísceras serão julgadas a critério da Inspeção, de acordo com o disposto em normas complementares.
§ 3° A Inspeção deve aplicar as medidas preconizadas neste regulamento, no caso de contaminação das carcaças no momento da evisceração.

Art. 125 – Quando se tratar de partes de carcaças destinadas ao consumo humano, estas devem manter correspondência com a carcaça ou grupo de carcaças e suas vísceras e não podem ser aproveitadas ou condenadas antes da avaliação da Inspeção.

§ 1° A cabeça, antes de removida do corpo do animal, deve ser marcada para permitir identificação com a respectiva carcaça e suas vísceras, respeitando-se as particularidades de cada espécie.
§ 2° É de responsabilidade do estabelecimento a manutenção da correlação entre carcaça e vísceras e o sincronismo entre estas nas linhas de inspeção.

Art. 126 – É permitida a insuflação como método auxiliar no processo tecnológico da esfola e desossa das espécies de abate, desde que previamente aprovada pelo S.I.M.

§ 1° O ar utilizado na insuflação deve ser submetido a um processo de purificação de forma que garanta a sua qualidade física, química e microbiológica final, devendo ser monitorado regularmente por meio de análises laboratoriais.
§ 2° É permitida a insuflação dos pulmões para atender às exigências de abate segundo princípios religiosos.

Art. 127 – As carcaças ou partes de carcaças, quando submetidas a processo de resfriamento pelo ar, devem ser penduradas em câmaras específicas e dispostas de modo que haja suficiente espaço entre cada peça, e entre elas e as paredes, colunas e pisos.

Parágrafo único – É proibido depositar carcaças e produtos diretamente sobre o piso.

Art. 128 – É proibido recolher novamente às câmaras, sem conhecimento e avaliação da Inspeção, produtos e matérias-primas delas retirados e que permaneceram em condições inadequadas de temperatura, podendo, desta forma, acarretar perdas de suas características originais de conservação.

Art. 129 – A Inspeção deve verificar o cumprimento dos procedimentos de desinfecção de dependências e equipamentos na ocorrência de doenças infectocontagiosas, no sentido de evitar contaminações cruzadas.

Seção IV
Inspeção Post Mortem – Aspectos gerais

Art. 130 – A inspeção post mortem consiste no exame da carcaça, partes da carcaça, cavidades, órgãos, vísceras, tecidos e linfonodos, realizada por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas complementares, específicas para cada espécie animal.

Art. 131 – Todos os órgãos, vísceras e partes de carcaça devem ser examinados na dependência de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a correspondência entre eles.

Art. 132 – Toda carcaça, partes de carcaça e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para o consumo devem ser assinalados pela Inspeção e julgados após exame completo.

§ 1° Tais carcaças, partes de carcaça e órgãos não podem ser subdivididos ou removidos para outro local, sem autorização expressa da Inspeção.
§ 2° Quando se tratar de doenças infectocontagiosas, o destino dado aos órgãos não deve ser mais brando do que aquele dado à respectiva carcaça.
§ 3° As carcaças, partes de carcaças, ou órgãos condenados ficam sequestrados pela Inspeção e são conduzidos ao destino adequado por meio carrinhos especiais ou outros recipientes apropriados e identificados para este fim.
§ 4° Todo material condenado deve ser desnaturado ou sequestrado pela Inspeção quando não possa ser processado no dia do abate ou nos casos em que forem transportados para transformação em outro estabelecimento.

Art. 133 – As carcaças julgadas em condições de consumo devem ser marcadas com carimbos previstos no presente Regulamento, sob supervisão da Inspeção.

Parágrafo único – Pode ser dispensado o uso de carimbo em aves, lagomorfos e pescados, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 134 – É proibida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou órgãos antes do exame da Inspeção.

Art. 135 – Após a divisão da carcaça em duas metades ao longo da coluna vertebral, a Inspeção deve examinar visualmente as faces medial e lateral das meias-carcaças, com ênfase na observação da pele, serosa abdominal e torácica, superfícies ósseas expostas, linfonodos superficiais e a medula espinhal, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 136 – Durante os procedimentos de inspeção ante e post mortem, o julgamento dos casos não previstos no presente Regulamento fica a critério da Inspeção, que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da sanidade animal.

Parágrafo único – Quando houver dúvida sobre o diagnóstico a ser firmado, deve ser colhido material e encaminhado para exame laboratorial.

Art. 137 – Devem ser condenadas as carcaças, partes de carcaça e órgãos que apresentem abscessos múltiplos ou disseminados com repercussão no estado geral da carcaça.

I – devem ser condenadas carcaças, partes de carcaça ou órgãos que sejam contaminadas acidentalmente com material purulento;
II – devem ser condenadas as carcaças com alterações gerais como caquexia, anemia ou icterícia decorrentes de processo purulento;
III – devem ser destinadas a tratamento pelo calor, a critério da Inspeção, as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em vários órgãos ou partes da carcaça, sem repercussão no estado geral desta, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas;
IV – podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos múltiplos, em um único órgão ou parte da carcaça, com exceção dos pulmões, sem repercussão nos linfonodos ou no estado geral da carcaça, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas;
V – podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos localizados, depois de removidos e condenados os órgãos e as áreas atingidas.

Art. 138 – Devem ser condenadas as carcaças que apresentem lesões generalizadas de actinomicose ou actinobacilose ou lesões localizadas nos locais de eleição com repercussão no estado geral da carcaça.

I – quando as lesões são localizadas, comprometendo os pulmões, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, permite-se o aproveitamento condicional desta para esterilização pelo calor, depois de condenados os órgãos lesados;
II – quando a lesão é discreta e limitada à língua, comprometendo ou não os linfonodos correspondentes, a cabeça pode ser aproveitada para esterilização pelo calor, depois da remoção e condenação da língua e seus linfonodos;
III – quando as lesões são localizadas, sem comprometimento dos linfonodos e outros órgãos, e a carcaça encontra-se em boas condições de nutrição, esta pode ser liberada para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas;
IV – devem ser condenadas as cabeças com lesões de actinomicose, exceto quando a lesão óssea for discreta e estritamente localizada, sem supuração ou trajetos fistulosos.

Art. 139 – Deve ser condenada a carcaça de animais acometidos de afecções extensas do tecido pulmonar, em processo agudo ou crônico, purulento, necrótico, gangrenoso, fibrinoso, associado ou não com outras complicações e com repercussão no estado geral da carcaça.

§ 1° A carcaça de animais acometidos de afecções pulmonares ou pleurais em processo agudo ou em fase de resolução, abrangendo o tecido pulmonar, com exsudato e com repercussão na cadeia linfática

regional, porém sem repercussão no estado geral da carcaça, deve ser destinada ao tratamento pelo calor, a critério da Inspeção.
§ 2° Nos casos de aderências pleurais sem qualquer tipo de exsudato, resultantes de processos patológicos resolvidos e sem repercussão na cadeia linfática regional, a carcaça pode ser liberada para o consumo, após a remoção das áreas afetadas.
§ 3° Os pulmões que apresentem lesões patológicas de origem inflamatória, infecciosa, parasitária, traumática ou pré-agônica devem ser condenados, sem prejuízo do exame das características gerais da carcaça.

Art. 140 – Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem septicemia, piemia, toxemia ou viremia, cujo consumo possa causar toxinfecção, infecção ou intoxicação alimentar.

Art. 141 – Animais que tiverem reagido positivamente a testes diagnósticos para brucelose devem ser abatidos separadamente e suas carcaças, órgãos e vísceras devem ser encaminhados de acordo com avaliação da inspeção.
§ 1° Devem ser condenadas as carcaças de animais soropositivos, quando em estado febril no exame ante mortem.
§ 2° Devem ser destinadas ao tratamento pelo calor, a critério da Inspeção, as carcaças que apresentem lesões localizadas, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
§ 3° Devem ser condenados o úbere, o trato genital e o sangue de animais que tenham apresentado reação positiva a teste diagnóstico, mesmo na ausência de lesões indicativas de brucelose, podendo a carcaça ser liberada para consumo em natureza.

Art. 142 – Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais em estado de caquexia.

Art. 143 – Devem ser condenadas as carcaças portadoras de carbúnculo hemático, inclusive peles, chifres, cascos, pelos, órgãos, vísceras, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondo-se a imediata execução das seguintes medidas:

I – não podem ser evisceradas as carcaças de animais com suspeita de carbúnculo hemático;
II – quando o reconhecimento ocorrer depois da evisceração, impõe-se imediatamente a desinfecção de todos os locais que possam ter tido contato com resíduos do animal, tais como áreas de sangria, pisos, paredes, plataformas, facas, serras, ganchos, equipamentos em geral, bem como o uniforme dos funcionários e qualquer outro material que possa ter sido contaminado;
III – uma vez constatada a presença de carbúnculo, o abate deve ser interrompido e imediatamente iniciada a desinfecção;
IV – recomenda-se para desinfecção o emprego de uma solução de hidróxido de sódio a 5% (cinco por cento), hipoclorito de sódio a 1% (um por cento) ou outro produto com eficácia comprovada;
V – devem ser tomadas as precauções necessárias junto aos funcionários que entraram em contato com o material carbunculoso, aplicando-se as regras de higiene e desinfecção pessoal com produtos de eficácia comprovada, devendo ser encaminhados ao serviço médico como medida de precaução;
VI – todas as carcaças e partes de carcaças, inclusive pele, cascos, chifres, órgãos, vísceras e seu conteúdo, que entraram em contato com animais ou material infeccioso, devem ser condenados;
VII – a água do tanque de escaldagem de suínos por onde tenha passado animal carbunculoso deve ser desinfetada e imediatamente removida para o esgoto.

Art. 144 – Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais acometidos de Carbúnculo sintomático.

Art. 145 – Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem alterações musculares acentuadas e difusas, bem como quando exista degenerescência do miocárdio, fígado, rins ou reação do sistema linfático, acompanhado de alterações musculares.

§ 1° Podem ser destinadas à salga, tratamento pelo calor ou condenação total, a critério da Inspeção, as carcaças com alterações por estresse ou fadiga dos animais.
§ 2° Devem ser condenadas as carcaças cujas carnes se apresentem flácidas, edematosas, de coloração pálida, sanguinolenta e com exsudação e sejam provenientes de animais que tenham sido abatidos quando em estado febril.

Art. 146 – Devem ser condenadas as carcaças, partes de carcaças, órgãos e vísceras com aspecto repugnante, congestas, com coloração anormal ou com degenerações.

Parágrafo único – São também condenadas as carcaças em processo putrefativo, que exalem odores medicamentosos, urinários, sexuais, excrementícios ou outros considerados anormais.

Art. 147 – Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras sanguinolentos ou hemorrágicos, uma vez que a alteração seja consequência de doenças ou afecções de caráter sistêmico.

Parágrafo único – Devem ser condenadas ou destinadas ao tratamento pelo calor, a critério da Inspeção Municipal, as carcaças, órgãos e vísceras de animais mal sangrados.

Art. 148 – Devem ser condenados os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica.

Parágrafo único – Podem ser liberadas as carcaças, desde que não haja comprometimento das mesmas.

Art. 149 – Devem ser condenados os órgãos com alterações como congestão, infartos, degeneração gordurosa, angiectasia, hemorragias ou coloração anormal, relacionados ou não a processos patológicos sistêmicos.

Art. 150 – As carcaças, partes de carcaça ou órgãos que apresentem área extensa de contaminação por conteúdo gastrintestinal, urina, leite, bile, pus ou outra contaminação de qualquer natureza, devem ser condenadas quando não for possível a remoção completa da área contaminada.

§ 1° Nos casos em que não seja possível delimitar perfeitamente as áreas contaminadas, mesmo após a sua remoção, as carcaças, suas partes ou órgãos devem ser destinadas à esterilização pelo calor.
§ 2° Quando for possível a remoção completa das áreas contaminadas, as carcaças, partes de carcaça ou órgão podem ser liberadas.
§ 3° No caso de aves e lagomorfos, devem ser condenados os cortes que entrarem em contato com o piso e materiais estranhos em qualquer fase do processo.

Art. 151 – Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem contusão generalizada ou múltiplas fraturas.

§ 1° Devem ser destinadas ao tratamento pelo calor as carcaças que apresentarem lesões extensas, mas sem o comprometimento de toda a carcaça, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
§ 2° Podem ser liberadas as carcaças que apresentem contusão, fratura ou luxação localizada, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 152 – Devem ser condenadas as carcaças que no exame post mortem apresentem edema generalizado.

Parágrafo único – Nos casos discretos e localizados devem ser removidas e condenadas as partes das carcaças e órgãos que apresentem infiltrações edematosas.

Art. 153 – Devem ser condenadas as carcaças de animais parasitados por *Oesophagostomum* sp., quando houver caquexia.

Parágrafo único – Podem ser liberados os intestinos ou partes dos intestinos que apresentem nódulos em pequeno número.

Art. 154 – Euritrematose – devem ser condenados os pâncreas infectados por parasitas do gênero Eurytrema.

Art. 155 – Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais parasitados por Fasciola hepatica, quando houver caquexia ou icterícia.

Art. 156 – Gestação – devem ser condenados os fetos procedentes do abate de fêmeas gestantes.

§ 1° A fim de atender hábitos regionais, a Inspeção pode liberar para consumo, fetos bovinos que demonstrem desenvolvimento superior a 7 (sete) meses, desde que estes e as fêmeas das quais procedam apresentem bom estado sanitário.
§ 2° É proibido o emprego de carne de fetos na elaboração de produtos cárneos.

Art. 157 – Devem ser condenadas as línguas que apresentem glossite.

Art. 158 – Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais que apresentem cisto hidático, quando houver caquexia.

Parágrafo único – Podem ser liberados órgãos e vísceras que apresentem lesões periféricas, calcificadas e circunscritas, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 159 – Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais que apresentem icterícia.

Parágrafo único – Podem ser liberadas as carcaças de animais que apresentem gordura de cor amarela decorrente de fatores nutricionais ou características raciais.

Art. 160 – Devem ser condenadas as carcaças provenientes de animais sacrificados após a ingestão acidental de produtos tóxicos ou em virtude de tratamento por substância medicamentosa.

§ 1° Quando a lesão for restrita aos órgãos e sugestiva de intoxicação por plantas tóxicas, pode ser dado à carcaça aproveitamento condicional ou liberação para o consumo, a critério da Inspeção.
§ 2° Nos casos em que fique evidenciada a falta de informações sobre o cumprimento do prazo de carência do uso de drogas, a Inspeção pode sequestrar os lotes de animais ou produtos até que sejam realizadas análises laboratoriais que permitam decisão acerca de sua destinação.

Art. 161 – Lesões cardíacas – devem ser condenados os corações com lesões de miocardite, endocardite e pericardite.

§ 1° Devem ser condenadas ou destinadas ao tratamento pelo calor, a critério da Inspeção, as carcaças de animais com lesões cardíacas, sempre que houver repercussão no seu estado geral.
§ 2° Podem ser liberadas as carcaças de animais com lesões cardíacas, desde que não haja comprometimento da carcaça, a critério da Inspeção.

Art. 162 – Lesões renais – devem ser condenados os rins com lesões tais como nefrites, nefroses, pielonefrites, uronefroses, cistos urinários ou outras infecções, devendo-se ainda verificar se estas lesões estão ou não relacionadas a doenças infectocontagiosas ou parasitárias, bem como se acarretam alterações na carcaça.

Parágrafo único – Excetuando-se os casos de lesões relacionadas a doenças infectocontagiosas, dependendo da extensão da lesão, deve-se condenar a área atingida, liberando-se o restante do rim e a respectiva carcaça.

Art. 163 – Devem ser condenadas as carcaças que apresentem lesões inespecíficas generalizadas em linfonodos de distintas regiões, com comprometimento do estado geral da carcaça.

I – no caso de lesões inespecíficas progressivas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, condena-se a área de drenagem destes linfonodos, com o aproveitamento condicional da carcaça para esterilização pelo calor;
II – no caso de lesões inespecíficas discretas e circunscritas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, a área de drenagem deste linfonodo deve ser condenada, liberando-se o restante da carcaça, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 164 – Magreza – podem ser destinadas ao aproveitamento condicional, as carcaças, órgãos e vísceras de animais livres de qualquer processo patológico, a critério da Inspeção.

Art. 165 – Devem ser condenadas ou destinadas à esterilização pelo calor, a critério da Inspeção, as carcaças, órgãos e vísceras de animais que apresentem mastite, sempre que houver comprometimento sistêmico.

§ 1° Podem ser liberadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais que apresentem mastite, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária.
§ 2° As glândulas mamárias devem ser removidas intactas, de forma a não permitir a contaminação da carcaça por leite, pus ou outro contaminante, respeitando-se as particularidades de cada espécie e a correlação das glândulas com a carcaça.
§ 3° As glândulas mamárias que apresentem mastite ou sinais de lactação, bem como as de animais reagentes à brucelose, devem ser condenadas.
§ 4° O aproveitamento da glândula mamária para fins alimentícios pode ser permitido, depois de liberada a carcaça.
§ 5° É proibido o emprego de glândula mamária na elaboração de produtos cárneos.

Art. 166 – Devem ser condenadas as partes de carcaças ou órgãos invadidos por larvas.

Art. 167 – Devem ser condenados os fígados com necrobacilose nodular.

Parágrafo único. Quando a lesão coexistir com outras alterações que levem ao comprometimento da carcaça, esta e os respectivos órgãos e vísceras também devem ser condenados.

Art. 168 – Devem ser condenados os órgãos, vísceras e partes que apresentem parasitoses não transmissíveis ao homem, podendo a carcaça ser liberada desde que não haja comprometimento da mesma.

Art. 169 – Devem ser destinadas ao tratamento pelo calor, as carcaças de animais que apresentem sinais de parto recente ou aborto, desde que não haja evidência de infecção.

Art. 170 – Devem ser condenadas as carcaças com infecção intensa por *Sarcocystis* spp.

§ 1° Entende-se por infecção intensa a presença de cistos em incisões praticadas em várias partes da musculatura.
§ 2° Entende-se por infecção leve a presença de cistos localizados em um único ponto da carcaça ou órgão, devendo a carcaça ser destinada à pasteurização, após remoção da área atingida.

Art. 171 – Devem ser condenadas as carcaças de animais com infestação generalizada por sarna, com comprometimento no seu estado geral.

Parágrafo único. Quando a infestação for discreta e ainda limitada, a carcaça pode ser liberada, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 172 – Teleangiectasia maculosa do fígado – devem ser condenados os fígados que apresentem lesão generalizada.

Parágrafo único – Podem ser liberados os fígados que apresentem lesões discretas, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 173 – As carcaças de animais portadores de tuberculose devem ser condenadas quando:

I – no exame ante mortem o animal apresentar-se febril;
II – for acompanhada de caquexia;

III – apresentem lesões tuberculósicas nos músculos, nos ossos ou nas articulações, ou ainda nos linfonodos que drenam a linfa dessas partes;
IV – apresentem lesões caseosas concomitantes em órgãos ou serosas do tórax e abdômen;
V – apresentem lesões miliares ou perláceas de parênquimas ou serosas;
VI – apresentem lesões múltiplas, agudas e ativamente progressivas, identificadas pela inflamação aguda nas proximidades das lesões, necrose de liquefação ou presença de tubérculos jovens;
VII – apresentem linfonodos hipertrofiados, edemaciados, com caseificação de aspecto raiado ou estrelado em mais de um local de eleição;
VIII – existir tuberculose generalizada caseosa ou calcificada, e sempre que houver evidência de entrada do bacilo na circulação sistêmica.

§ 1° A tuberculose é considerada generalizada quando, além das lesões dos aparelhos respiratório, digestório e seus linfonodos correspondentes, forem encontrados tubérculos numerosos distribuídos em ambos os pulmões ou lesões no baço, rins, útero, ovário, testículos, cápsulas supra-renais, cérebro e medula espinhal ou suas membranas.
§ 2° As carcaças podem ser destinadas à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, quando:

I – os órgãos apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas, limitadas a linfonodos do mesmo órgão;
II – os linfonodos da carcaça ou cabeça apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas;
III – existirem lesões concomitantes em linfonodos e órgãos pertencentes à mesma cavidade.

§ 3° Carcaças de animais reagentes positivos a teste de diagnóstico para tuberculose devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que não se enquadrem nas condições previstas nos incisos I a VIII do **caput** do presente artigo.
§ 4° Pode ser liberada a carcaça que apresente apenas uma lesão tuberculósica discreta, localizada e completamente calcificada em um único órgão ou linfonodo, depois de condenadas as áreas atingidas.
§ 5° Devem ser condenadas as partes das carcaças ou órgãos que se contaminem com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza.

Art. 174 – Nos casos de aproveitamento condicional a que se refere o presente Regulamento, os produtos devem ser submetidos, a critério da Inspeção, a um dos seguintes tratamentos:

I – pelo frio em temperatura não superior a -10ºC por 10 (dez) dias;
II – salga em salmoura com no mínimo 24ºBe (vinte e quatro graus Baumé), em peças de no máximo 2,5kg (dois e meio quilogramas), por no mínimo 21 (vinte e um) dias;
III – pelo calor, por meio de:

a) pasteurização em temperatura de 76,6ºC (setenta e seis graus e seis décimos de graus Celsius) no centro térmico da peça, por no mínimo 30 (trinta) minutos;
b) fusão pelo calor em temperatura mínima de 121ºC;
c) esterilização pelo calor úmido, com um valor de F0 igual ou maior que 3 (três) ou a redução de 12 (doze) ciclos logarítmicos (12 log10) de Clostridium botulinum, seguido de resfriamento imediato.

§ 1° A aplicação de qualquer um dos tratamentos condicionais anteriormente citados deve garantir a inativação ou destruição do agente envolvido.
§ 2° Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos, desde que se atinja ao final as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do DIPOA ou seu equivalente do SUASA nos Estados, Distrito Federal e Municípios.
§ 3° Na inexistência de equipamento ou instalações específicas para aplicação do tratamento condicional determinado pela Inspeção, deve ser adotado sempre um critério mais rigoroso.

Seção V

Inspeção Post Mortem de Aves e Lagomorfos

Art. 175 – Na inspeção de aves e lagomorfos aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos nos artigos anteriores sobre aspectos Gerais, além dos que se consignam a seguir e em normas complementares.

Art. 176 – Quando os países importadores exigirem a presença de vísceras torácicas aderentes à carcaça, a inspeção ante mortem deve ser executada individualmente e a post mortem limitada aos caracteres externos das carcaças e exame das vísceras abdominais.

Art. 177 – As aves que, no exame post mortem, apresentem lesões ou forem suspeitas de tuberculose, pseudo-tuberculose, leucoses, influenza aviária, doença de Newcastle, bronquite infecciosa, hepatite por corpúsculo de inclusão, cólera aviária, doença de Gumboro, septicemia em geral, aspergilose, candidiase, síndromes hemorrágicas, erisipela, estafilococose, listeriose, doença de Marek, diátese exsudativa e clamidiose devem ser totalmente condenadas.

Parágrafo único – Aves portadoras de laringotraqueíte infecciosa, criptosporidiose, tifose aviária, pulorose, paratifose, coccidiose, ente ohepatite, histomoniase, espiroquetose, coriza infecciosa, bouba aviária, micoplasmose, sinovite infecciosa quando em período agudo ou quando os animais estejam em estado de magreza pronunciada, devem ser condenadas.

Art. 178 – As carcaças de aves ou órgãos que apresentem evidências de processo inflamatório ou lesões características de artrite, aerossaculite, coligranulomatose, dermatose, dermatite, celulite, pericardite, enterite, ooforite, hepatite, salpingite, síndrome ascítica, miopatias e discondroplasia tibial devem ser julgadas com o seguinte critério:

I – quando as lesões forem restritas a uma parte da carcaça ou somente a um órgão devem ser condenadas apenas as partes afetadas;
II – quando a lesão for extensa, múltipla ou houver evidência de caráter sistêmico, carcaças e vísceras devem ser totalmente condenadas.

Art. 179 – Nos casos de endo e ectoparasitoses quando não houver repercussão na carcaça, as vísceras ou partes afetadas devem ser condenadas.

Art. 180 – Devem ser condenadas totalmente as carcaças e vísceras com lesões provenientes de canibalismo com envolvimento extensivo repercutindo na carcaça.

Parágrafo único – Não havendo comprometimento sistêmico, a carcaça pode ser liberada após a retirada da parte acometida.

Art. 181 – Devem ser totalmente condenadas as carcaças e vísceras de aves que apresentem lesões mecânicas extensas, incluindo as devido à escaldagem excessiva.

Parágrafo único – As lesões superficiais determinam a condenação parcial com liberação do restante da carcaça e das vísceras.

Art. 182 – Devem ser condenadas as aves, inclusive de caça, que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico-amoniacal, revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura.

Art. 183 – As carcaças, órgãos e vísceras de lagomorfos que, na inspeção post mortem, apresentem lesões de doença hemorrágica dos lagomorfos, mixomatose, tuberculose, pseudo-tuberculose, piosepticemia, toxoplasmose, espiroquetose, clostridiose e pasteurelose devem ser condenadas.

Art. 184 – As carcaças de lagomorfos que apresentem lesões de necrobacilose, aspergilose ou dermatofitose podem ter aproveitamento parcial, removendo-se as partes lesadas, desde que não haja comprometimento sistêmico da carcaça.

Art. 185 – As carcaças, órgãos e vísceras de lagomorfos com ocorrência de endo e ectoparasitoses transmissíveis ao homem ou aos animais, ou com comprometimento da carcaça, devem ser condenadas.

Parágrafo único – Quando não houver comprometimento da carcaça, devem ser condenadas as vísceras ou partes afetadas.

Art. 186 – Na avaliação dos atributos de frescor de lagomorfos, respeitadas as peculiaridades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais:

I – Anfíbio – carne de rã:
1. odor suave e característico da espécie;
2. cor rosa pálida na carne, branca e brilhante nas proximidades das articulações;
3. ausência de lesões e elementos estranhos; e
4. textura firme, elástica e suculenta.

II – Répteis:
1. a carne de jacaré deve apresentar odor característico da espécie, cor branca rosada, ausência de lesões e elementos estranhos e textura macia com fibras musculares dispostas uniformemente;
2. a carne de quelônios deve apresentar odor próprio e suave, cor característica da espécie, livre de manchas escuras e textura firme, elástica e tenra.

§ 1° As características sensoriais a que se refere o presente artigo são extensivas, no que for aplicável, às demais espécies de pescado usadas na alimentação humana.
§ 2° O pescado deve ser avaliado por pessoal capacitado, utilizando-se uma tabela de classificação e pontuação, de acordo com normas complementares.
§ 3° Nos casos em que a avaliação sensorial revele dúvidas acerca do frescor do pescado, deve-se recorrer a exames complementares, físico-químicos ou microbiológicos.

Seção VI
Inspeção Post Mortem de Bovídeos

Art. 187 – Na inspeção de bovídeos, aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção Inspeção Post Mortem – Aspectos Gerais, além dos que se consignam nesta subseção e em normas complementares.

Art. 188 – Hemoglobinúria bacilar dos bovinos, varíola, septicemia hemorrágica e febre catarral maligna devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de bovinos acometidos dessas doenças.

Art. 189 – Cisticercose bovina – devem ser condenadas as carcaças com infecções intensas por *Cysticercus bovis*.

§ 1° Entende-se por infecção intensa quando são encontrados 2 (dois) ou mais cistos, viáveis ou calcificados, localizados em 3 (três) locais de eleição, sendo que obrigatoriamente 1 (um) local deve ser a musculatura da carcaça.
§ 2° Permite-se, depois de removidas as áreas atingidas, o aproveitamento condicional das carcaças e demais tecidos envolvidos, nas seguintes situações:

I – esterilização pelo calor ou pasteurização, quando forem observados mais de 1 (um) cisto, viável ou calcificado, e menos do que o considerado na infecção intensa, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição;
II – tratamento pelo frio em temperatura não superior a -10ºC por 10 (dez) dias ou salga em salmoura com no mínimo 24ºBe (vinte e quatro graus Baumé) em peças de no máximo 2,5kg (dois e meio quilogramas), por no mínimo 21 (vinte e um) dias quando for observado 1 (um) cisto viável, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição;
III – podem ser aproveitadas para consumo humano as carcaças que apresentem 1 (um) único cisto já calcificado, após remoção e condenação dessa parte.
§ 3° O diafragma, seus pilares e o esôfago, assim como outros pontos passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.
§ 4° Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição devem atender ao disposto nas normas complementares.

Seção VII
Inspeção Post Mortem de Equídeos

Art. 190 – Na inspeção de equídeos aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção Inspeção Post Mortem – Aspectos Gerais, além dos que se consignam nesta subseção e em normas complementares.

Art. 191 – Meningite cérebro-espinhal, encefalomielite infecciosa, febre tifóide, durina, mal de cadeiras, azotúria, hemoglobinúria paroxística, garrotilho e quaisquer outras doenças e alterações com lesões inflamatórias ou neoplasias malignas – devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de equídeos acometidos dessas doenças.

Art. 192 – Anemia infecciosa equina – devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras quando observadas lesões indicativas de um processo agudo.

Parágrafo único – Quando se tratar de uma infecção crônica, as carcaças podem ser liberadas para consumo, desde que não apresentem sinais de icterícia, depois de removidos os órgãos alterados.

Art. 193 – Mormo – devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais nos quais, em que forem constatadas lesões indicativas da ocorrência de mormo.

I – quando identificadas as lesões na inspeção post mortem, o abate deve ser prontamente interrompido e imediatamente higienizados todos os locais, equipamentos e utensílios que possam ter tido contato com resíduos do animal ou qualquer outro material potencialmente contaminado, atendendo às recomendações estabelecidas pelo setor competente pela sanidade animal;
II – devem ser tomadas as precauções necessárias junto aos funcionários que entraram em contato com o material contaminado, aplicando-se as regras de higiene e desinfecção pessoal com produtos de eficácia comprovada, devendo ser encaminhados ao serviço médico como medida de precaução;
III – todas as carcaças ou partes de carcaças, inclusive peles, cascos, órgãos, vísceras e seu conteúdo, que entraram em contato com animais ou material infeccioso, devem ser condenados.

Seção VIII
Inspeção Post Mortem de Ovinos e Caprinos

Art. 194 – Na inspeção de ovinos e caprinos aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção Inspeção Post Mortem – Aspectos Gerais, além dos que se consignam nesta subseção e em normas complementares.

Art. 195 – Cenurose – devem ser condenadas as carcaças de animais portadores de Coenurus cerebralis, quando acompanhadas de caquexia.

Parágrafo único – Os órgãos afetados, cérebro ou medula espinhal, devem sempre ser condenados. Cisticercose ovina, observar o critério mencionado no artigo 200 deste regulamento, devem ser condenadas as carcaças com infecções intensas pelo Cysticercus ovis.

§ 1° Entende-se por infecção intensa quando são encontrados cistos localizados em 2 (dois) ou mais locais de eleição, como masseteres, língua, esôfago ou coração, sendo que obrigatoriamente 1 (um) local deve ser a musculatura da carcaça.
§ 2° Permite-se, depois de removidas as partes atingidas, a esterilização pelo calor das carcaças e demais tecidos envolvidos, quando forem observados mais de um cisto e menos do que o considerado na infecção intensa, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição.

§ 3° A carcaça pode ser liberada para consumo após removida a parte atingida, quando for observado no máximo 1 (um) cisto, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição.

Art. 196 – Linfadenite caseosa – devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem lesões de linfadenite caseosa em linfonodos de distintas regiões, com ou sem comprometimento do estado geral da carcaça.

§ 1° As carcaças com lesões localizadas, caseosas ou em processo de calcificação devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que permitam a remoção e condenação da área de drenagem dos linfonodos atingidos.
§ 2° As carcaças de animais com lesões calcificadas discretas nos linfonodos podem ser liberadas para consumo, depois de removida e condenada a área de drenagem destes linfonodos.
§ 3° Em todos os casos em que se evidencie comprometimento dos órgãos e vísceras, estes devem ser condenados.

Seção IX
Inspeção Post Mortem de Pescado

Art. 197 – Na inspeção de pescado aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção Inspeção Post Mortem – Aspectos Gerais, além dos que se consignam nesta subseção e em normas complementares.

Art. 198 – Nas espécies de pescado para abate, são realizados na inspeção post mortem de rotina:

I – observação dos caracteres sensoriais e físicos do sangue por ocasião da sangria e durante o exame de todos os órgãos;
II – exame de cabeça, narinas e olhos;
III – exames visual e táctil do casco, carapaça, plastrão e pontes;
IV – exame dos órgãos internos e da cavidade onde estão inseridos; e
V – exame geral da carcaça, serosas e musculatura superficial e profunda acessível.

Art. 199 – Entende-se por pescado os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, répteis, equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.

§ 1° Os dispositivos previstos no presente Regulamento são extensivos aos gastrópodes terrestres destinados à alimentação humana.
§ 2° O pescado deve ser obrigatoriamente identificado com a denominação comum da espécie, respeitando-se a nomenclatura regional, sendo facultada a utilização do nome científico.

Art. 200 – Considera-se como pescado íntegro, em natureza, apenas o pescado fresco.

§ 1° Pescado fresco é aquele que não foi submetido a qualquer outro processo de conservação, a não ser a ação do gelo ou métodos de conservação de efeito similar, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.
§ 2° O gelo utilizado na conservação do pescado deve ser produzido a partir de água potável ou de água do mar limpa.

Art. 201 – O pescado, depois de submetido ao congelamento, deve ser mantido em câmara frigorífica que possua condições de armazenar o produto a temperaturas não superiores a -18ºC no seu centro térmico, com exceção das espécies congeladas em salmoura destinadas à elaboração de conservas, que podem ser mantidas a temperaturas não superiores a -9ºC no seu centro térmico.

§ 1° O descongelamento sempre deve ser realizado em equipamentos e em condições apropriados, de forma a garantir a inocuidade e qualidade do pescado.

I – uma vez descongelado, o pescado deve ser mantido sob as mesmas condições de conservação exigidas para o pescado fresco;
II – desde que atendidas as condições de conservação exigidas para o pescado fresco, o pescado poderá ser submetido ao recongelamento.

Art. 202 – No transporte de espécies de pescado vivas devem ser atendidos os conceitos de segurança e bem-estar animal, estabelecidos em normas complementares.

Art. 203 – Qualquer que seja o meio de transporte utilizado para o pescado fresco, respeitadas as peculiaridades das diferentes espécies, este deve ser realizado em veículos ou contentores isotérmicos, acondicionado em recipientes impermeáveis, lisos e de fácil higienização, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.

Art. 204 – O pescado congelado, com exceção daquele congelado em salmoura e destinado como matéria-prima para a elaboração de conservas, deve, durante o transporte, ser mantido a uma temperatura constante não superior a -18ºC, em todos os pontos do produto, tolerando-se um aumento de até 3ºC.

Art. 205 – É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização, respeitadas as particularidades das espécies, com água corrente sob pressão suficiente para promover a limpeza, remoção de sujidades e microbiota superficial.

Art. 206 – Para preservação da inocuidade e qualidade do produto, respeitadas as particularidades das espécies, sempre que necessário o Serviço de Inspeção Municipal exigirá a sangria e a evisceração do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização.

Art. 207 – Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as peculiaridades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais:

I – peixes:
a) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios à espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
b) olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupando toda a cavidade orbitária;
c) brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;
d) abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;
e) escamas brilhantes, bem aderentes à pele e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;
f) carne firme, consistência elástica, de cor própria à espécie;
g) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade celomática;
h) ânus fechado;
i) odor próprio, característico da espécie.

II – crustáceos:
a) aspecto geral brilhante, úmido;
b) corpo em curvatura natural, rígida, artículos firmes e resistentes;
c) carapaça bem aderente ao corpo;
d) coloração própria à espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
e) olhos vivos, proeminentes;
f) odor próprio e suave; e
g) as lagostas, siris e caranguejos devem ser preservados vivos e vigorosos.

III – moluscos:

a) bivalves:
1. devem ser preservados vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas;
2. odor próprio e suave;
3. carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, de cor característica de cada espécie.

b) cefalópodes:
1. pele lisa e úmida;
2. olhos vivos, proeminentes nas órbitas;
3. carne firme e elástica;
4. ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie; e
5. odor próprio.

c) gastrópodes:
1. carne úmida, aderida à concha, de cor característica de cada espécie;
2. odor próprio e suave; e
3. devem ser preservados vivos e vigorosos;

Art. 208 – As determinações sensoriais, físicas, químicas e microbiológicas para caracterização da identidade, qualidade e inocuidade do pescado, seus produtos e derivados devem ser estabelecidas em normas complementares.

Art. 209 – O julgamento das condições sanitárias do pescado resfriado, do congelado e do descongelado deve ser realizado de acordo com as normas previstas para o pescado fresco, naquilo que lhes for aplicável.

Art. 210 – Considera-se impróprio para o consumo humano, o pescado:

I – em mau estado de conservação e de aspecto repugnante;
II – que apresente coloração, odor ou sabor anormais;
III – portador de lesões, doenças ou substâncias que possam prejudicar a saúde do consumidor;
IV – que apresente infecção muscular maciça por parasitas;
V – tratado por antissépticos ou conservadores não autorizado pelo Serviço de Inspeção Municipal;
VI – recolhido já morto, salvo quando capturado em operações de pesca;
VII – que apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica;
VII – apresente outras alterações que o tornem impróprio, a juízo da inspeção; ou,
VIII – quando não se enquadrar nos limites estabelecidos em normas específicas para o pescado fresco.

Parágrafo único – O pescado nas condições deste artigo deve ser condenado, identificado, desnaturado e descaracterizado visualmente, podendo ser transformado em produto não comestível, considerando os riscos de sua utilização e de acordo com o disposto em norma de destinação.

Art. 211 – É vedado a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido em desacordo com as legislações ambientais e pesqueira.

Art. 212 – Permite-se o aproveitamento condicional, conforme as normas de destinação estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal, do pescado que se apresentar:

I – injuriado, mutilado, deformado, com alterações de cor ou presença de parasitos localizados; ou
II – proveniente de águas suspeitas de contaminação ou poluídas, considerando os tipos e níveis de contaminação informados pelos órgãos competentes.

Art. 213 – Nos estabelecimentos de pescado é obrigatória a verificação visual da presença de parasitas.

Parágrafo único – O monitoramento deste procedimento deve ser executado por funcionário do estabelecimento e comprovado por registros auditáveis, utilizando-se um plano de amostragem representativo do lote, levando-se em consideração o tipo de pescado, área geográfica e sua utilização, realizada com base nos procedimentos aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal, incluindo, se necessário, a transiluminação.

Art. 214 – Nos casos de aproveitamento condicional o pescado deve ser submetido, a critério da Inspeção, a um dos seguintes tratamentos:
I – congelamento;
II – salga; e
III – calor.

Art. 215 – Os produtos da pesca e da aquicultura infectados com endoparasitas com risco para a saúde pública não podem ser destinados ao consumo cru sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de -20ºC por 24 (vinte e quatro) horas ou a – 35ºC durante 15 (quinze) horas.

Parágrafo único – Podem ser aceitos outros binômios para o tratamento térmico descrito, desde que aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal, com respaldo científico.

Art. 216 – O pescado, partes dele e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo devem ser identificados e conduzidos a um local apropriado, com instalações específicas, onde devem ser inspecionados, considerando o risco de sua utilização.

Seção X
Inspeção Post Mortem de Suídeos

Art. 217 – Na inspeção de suídeos aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção Inspeção Post Mortem – Aspectos Gerais, além dos que se consignam nesta subseção e em normas complementares.

Art. 218 – Afecções de pele – as carcaças que apresentem afecções de pele, tais como eritemas, esclerodermia, urticárias, hipotricose cística, sarnas ou outras dermatites, podem ser liberadas para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas acometidas, desde que a musculatura se apresente normal.

Parágrafo único – As carcaças acometidas com sarnas, em estágios avançados, demonstrando sinais de caquexia ou extensiva inflamação na musculatura, devem ser condenadas.

Art. 219 – Devem ser condenadas as carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos ou hipertrofia da membrana sinovial, acompanhada de caquexia.

§ 1° As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos, hipertrofia da membrana sinovial, sem repercussão no seu estado geral, devem ser destinadas à pasteurização.
§ 2° As carcaças com artrite sem reação em linfonodos e sem repercussão no seu estado geral podem ser liberadas para o consumo, depois de retirada a parte atingida.

Art. 220 – Devem ser condenadas as carcaças com infecção intensa pelo Cysticercus celullosae.

§ 1° Entende-se por infecção intensa a presença de cistos em quantidades superiores à infecção considerada leve, após incisões praticadas em várias partes da musculatura.
§ 2° Entende-se por infecção leve a presença de 1 (um) cisto vivo ou 2 (dois) cistos calcificados após incisões praticadas em várias partes da musculatura.
§ 3° Nos casos de infecção leve, as carcaças podem ser destinadas para aproveitamento condicional, devendo-se realizar um dos seguintes tratamentos:

I – frio em temperatura não superior a -10ºC por 10 (dez) dias;
II – esterilização pelo calor;
III – salga em salmoura saturada em peças de no máximo 2,5kg (dois e meio quilogramas), por no mínimo 21 (vinte e um) dias.

§ 4° As carcaças que apresentem um único cisto calcificado podem ser aproveitadas para consumo humano, depois de removidas e condenadas as partes atingidas.
§ 5° Os órgãos, com exceção da língua, coração, porções musculares do esôfago e os tecidos adiposos, podem ser liberados após exame, desde que considerados isentos de infecção.
§ 6° Pode ser permitido o aproveitamento de tecidos adiposos procedentes de carcaças com infecções intensas para a fabricação de banha, por fusão pelo calor, condenando-se as demais partes.
§ 7° Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição devem atender ao disposto em normas complementares.

Art. 221 – Devem ser condenadas as carcaças de animais criptorquidas ou que tenham sido castrados, quando for comprovado, por meio de testes específicos a presença de forte odor sexual.

Parágrafo único. As carcaças com leve odor sexual podem ser destinadas à fabricação de produtos cárneos cozidos.

Art. 222 – Erisipela – devem ser abatidos em separado os suídeos que apresentem casos agudos, com eritema cutâneo difuso detectados na inspeção ante mortem.

§ 1° Nos casos previstos no **caput** deste artigo, bem como nos animais com múltiplas lesões de pele ou artrite complicadas por necrose ou quando houver sinais de efeito sistêmico, as carcaças devem ser totalmente condenadas.
§ 2° Nos casos localizados de endocardite vegetativa por erisipela, sem alterações sistêmicas, ou nos casos de artrite crônica, a carcaça deve ser destinada para pasteurização, após condenação do órgão ou partes atingidas.
§ 3° No caso de lesão de pele discreta e localizada, sem comprometimento de órgão ou carcaça, esta deve ser destinada para pasteurização, após remoção da área atingida.

Art. 223 – As carcaças de suínos que apresentem lesões granulomatosas localizadas e restritas a apenas um sítio primário de infecção, tais como nos linfonodos cervicais ou nos linfonodos mesentéricos ou nos linfonodos mediastínicos, julgadas em condição de consumo, podem ser liberadas após condenação da região ou órgão afetado.

Parágrafo único – As carcaças suínas em bom estado, com lesões em linfonodos que drenam até dois sítios distintos, sendo linfonodos de órgãos distintos ou com presença concomitante de lesões em linfonodos e um órgão, devem ser destinadas a esterilização pelo calor, após condenação das partes atingidas.

Art. 224 – Devem ser condenadas as carcaças de suínos acometidas de peste suína.

§ 1° Quando os rins e linfonodos revelem lesões duvidosas e, desde que se comprove lesão característica de peste suína em qualquer outro órgão ou tecido, a condenação também é total.
§ 2° Lesões discretas, mas acompanhadas de caquexia ou de qualquer outro foco de supuração, implicam igualmente em condenação total.
§ 3° Quando as lesões forem discretas e circunscritas a um órgão ou tecido, inclusive nos rins e linfonodos, a carcaça deve ser destinada à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as partes acometidas.

Art. 225 – Devem ser destinadas ao aproveitamento condicional, por meio de tratamento térmico pelo frio, as carcaças acometidas de Trichinella spirallis.

Parágrafo único – O tratamento térmico pelo frio deve atender aos seguintes binômios de tempo e temperatura:

I – por 30 (trinta) dias a -15ºC;
II – por 20 (vinte) dias a -25ºC; ou
III – por 12 (doze) dias a -29ºC.

Art. 226 – Todos os suídeos que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, bem como os que caírem vivos no tanque de escaldagem, devem ser condenados.

Seção XI
Outros aspectos relativos ao Abate

Art. 227 – Os rins destinados ao preparo de produtos cárneos devem ser previamente abertos e a seguir abundantemente lavados.

Art. 228 – No coração das espécies em que se fizer necessária a aplicação de incisões para realização da inspeção, deve-se verificar a existência de coágulos sanguíneos, os quais devem ser retirados.

Art. 229 – A Inspeção deve determinar medidas especiais quanto às condições de retirada e subsequentes cuidados para aproveitamento do encéfalo.

Art. 230 – Os estômagos de ruminantes destinados à alimentação humana devem ser rigorosamente lavados imediatamente após o esvaziamento.

§ 1° Na fase de pré-cozimento, permite-se o branqueamento de estômagos de ruminantes pelo emprego de peróxido de hidrogênio, cal ou sua combinação com carbonato de sódio, além de outras substâncias aprovadas pelo órgão competente da Saúde e permitidas pelo Serviço de Inspeção Municipal, devendo os mesmos ser lavados com água, depois do tratamento, para remoção total do produto empregado.
§ 2° Permite-se a extração da mucosa do abomaso para produção de coalho.

Art. 231 – Entende-se por produtos de triparia as vísceras abdominais consideradas como envoltórios naturais, tais como o estômago, intestinos e a bexiga, após receberem os tratamentos tecnológicos específicos.

Parágrafo único – Podem ainda ser utilizados como envoltórios o peritônio parietal, o epíplon e a pele de suíno, devidamente depilada.

Art. 232 – Os produtos de triparia não podem ser empregados como matéria-prima na composição de produtos cárneos, sendo permitido seu uso apenas como envoltório natural para produtos cárneos embutidos.

§ 1° Para seu aproveitamento é necessário que sejam raspados e lavados, considerando-se como processos de conservação a dessecação, a salga ou outros aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.
§ 2° Permite-se o tratamento dos intestinos com coadjuvantes de tecnologia, desde que aprovados pelo órgão competente da Saúde e permitidos pelo Serviço de Inspeção Municipal, devendo os mesmos ser lavados com água depois do tratamento, para remoção total do produto empregado.

Art. 233 – Os produtos de triparia destinados ao consumo e à produção de envoltórios devem ser inspecionados, principalmente quanto à sua integridade, estado de conservação e toalete.

Art. 234 – É proibido o uso de tonsilas, glândulas salivares, ovários, baço, testículo, linfonodos, nódulos hemolinfáticos e outras glândulas como matéria-prima para o preparo de produtos cárneos.

Art. 235 – Permite-se o aproveitamento de glândulas e outros órgãos, cartilagens, mucosas e bile das diversas espécies animais de abate como matéria-prima destinada à elaboração de enzimas e produtos opoterápicos, bem como de sangue fetal para a obtenção de soro, desde que disponham de instalações e equipamentos apropriados, observadas as disposições da legislação específica.

Seção XII
Inspeção industrial e sanitária de ovos e derivados

Art. 236 – Entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha.

Parágrafo único – Os ovos de outras espécies devem denominar-se segundo a espécie de que procedam.

Art. 237 – Ovos frescos ou submetidos a processos de conservação aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal, só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e classificação previstos no presente Regulamento.

Art. 238 – Entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida no presente Regulamento.

Art. 239 – Os ovos recebidos no Estabelecimento de Ovos Comerciais devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas relacionados ou cadastrados junto ao serviço oficial competente.

§ 1° Os Estabelecimentos de Ovos Comerciais devem manter uma relação atualizada dos fornecedores.
§ 2° Os ovos recebidos nestes estabelecimentos devem chegar devidamente identificados e acompanhados de uma ficha de procedência, de acordo com o modelo estabelecido em normas complementares.

Art. 240 – Após a classificação dos ovos, o estabelecimento dever manter registros auditáveis e disponíveis ao Serviço de Inspeção.

Parágrafo único - Os registros devem abranger dados de rastreabilidade, quantidade de ovos classificados por categoria de qualidade e de peso e outros controles, conforme exigência do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 241 – Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos, que serão verificados pela Inspeção:

I – garantir condições de higiene em todas as etapas do processo;
II – armazenar e utilizar embalagens de maneira a assegurar a inocuidade do produto;
III – realizar exame pela ovoscopia em câmara destinada exclusivamente a essa finalidade;
IV – medir a altura da câmara de ar com instrumentos específicos;
V – classificar e pesar os ovos com equipamentos específicos;
VI – executar os programas de autocontrole; e
VII – implantar programa de controle de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes em ovos provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução.

Art. 242 – Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados em ovos de categorias "A" e "B", de acordo com as suas características qualitativas.
Parágrafo único – A classificação dos ovos por peso deve atender as normas específicas.

Art. 243 – Ovos da categoria "A" devem apresentar as seguintes características qualitativas:

I – casca e cutícula de forma normal, lisa, limpas, intactas;
II – câmara de ar com altura não superior a 6mm (seis milímetros) e imóvel;
III – gema visível à ovoscopia, somente sob a forma de sombra, sem contomo aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central;
IV – clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas; e
V – cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

Art. 244 – Ovos da categoria "B" devem apresentar as seguintes características:

I – ovos considerados inócuos, mas que não se enquadrem nas características fixadas na categoria "A";
II – ovos que apresentem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema; ou
III – ovos provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.

a) estes ovos devem ser reclassificados em local específico, previamente ao processo de lavagem, acondicionados e identificados.

Parágrafo único. Os ovos da categoria "B" serão destinados exclusivamente à industrialização.

Art. 245 – Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados para a industrialização, tão rapidamente quanto possível.

Art. 246 – É proibida a utilização de ovos sujos trincados para a fabricação de produtos de ovos.

I – é proibida a lavagem de ovos sujos trincados.

Art. 247 – Os ovos destinados para a produção de produtos de ovos devem ser previamente lavados e secos antes de serem processados.

Art. 248 – Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as grandes variações de temperatura.

Art. 249 – São considerados impróprios para consumo os ovos que apresentem:

I – alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;
II – mumificação ou que estejam secos por outra causa;
III – podridão vermelha, negra ou branca;
IV – contaminação por fungos, externa ou internamente;
V – cor, odor ou sabor anormais;
VI – sujidades externas por materiais estercorais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;
VII – rompimento da casca e que estiverem sujos;
VIII – rompimento da casca e das membranas testáceas;
IX – contaminação por substâncias tóxicas; ou
X – apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica;

Parágrafo único – São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que forem submetidos ao processo de incubação ou por outras causas a critério da Inspeção.

Art. 250 – Os ovos considerados impróprios para o consumo humano devem ser condenados, podendo ser aproveitados para uso não comestível, desde que a industrialização seja realizada em instalações apropriadas e sejam atendidas as especificações do produto não comestível que será fabricado.

Art. 251 – É proibido o acondicionamento de ovos em uma mesma embalagem quando se tratar de:

I – ovos frescos com ovos submetidos a processos de conservação; e
II – ovos de espécies diferentes.

Art. 252 – Os aviários, granjas e outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo setor competente pela sanidade animal não podem destinar sua produção de ovos ao consumo.

Seção XIII
Inspeção industrial e sanitária de leite e derivados

Art. 253 – A inspeção de leite e seus derivados, além das exigências previstas no presente Regulamento, abrange a verificação:

I – do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;
II – das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição;
III – das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e dos processos analíticos; e
IV – dos programas de autocontrole implantados.

Art. 254 – Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

§ 1° O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

§ 2° Permite-se a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.

Art. 255 – Entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

Art. 256 – Entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de 30 (trinta) dias que antecedem a parição prevista.

Art. 257 – Entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e, por leite de conjunto, o resultante da mistura de leites individuais.

Art. 258 – Entende-se por gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

Art. 259 – O gado leiteiro deve ser mantido sob controle veterinário, abrangendo os aspectos discriminados a seguir e outros estabelecidos em legislação específica:

I – regime de criação;
II – manejo nutricional;
III – estado sanitário dos animais, especialmente das vacas em lactação, e adoção de medidas de caráter permanente contra a tuberculose, brucelose, mastite e outras doenças que possam comprometer a inocuidade do leite;
IV – controle dos produtos de uso veterinário utilizados no rebanho;
V – qualidade da água destinada aos animais e da utilizada na higienização de instalações, equipamentos e utensílios;
VI – condições higiênicas dos equipamentos e utensílios, locais da ordenha, currais, estábulos e demais instalações que tenham relação com a produção de leite;
VII – manejo e higiene da ordenha;
VIII – condições de saúde dos ordenhadores para realização de suas funções, com comprovação documental;
IX – exame do leite de conjunto e, se necessário, do leite individual; e
X – condições de refrigeração, conservação e transporte do leite.

Parágrafo único – É proibido ministrar substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção Láctea com prejuízo da saúde animal e humana.

Art. 260 – Os diversos setores da Secretaria Municipal de Produção Rural e Abastecimento (SEMPRA), respeitando-se as suas competências, atuarão em conjunto para verificar, sempre que necessário, a execução dos controles referidos no artigo anterior.

Art. 261 – O Serviço de Inspeção Municipal colaborará com o setor competente pela sanidade animal na execução de um plano para controle e erradicação da tuberculose, da brucelose ou de quaisquer outras doenças dos animais produtores de leite.

Art. 262 – É obrigatória a obtenção de leite em condições higiênicas, abrangendo o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.

§ 1° Logo após a ordenha, manual ou mecânica, o leite deve ser filtrado por meio de utensílios específicos previamente higienizados.
§ 2° O leite cru mantido na propriedade rural deve ser conservado sob temperatura e período definidos em normas complementares.
§ 3° O vasilhame ou equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico, mantido em condições adequadas de higiene.

Art. 263 – Entende-se por tanque comunitário o equipamento de refrigeração por sistema de expansão direta, utilizado de forma coletiva exclusivamente por produtores de leite, para conservação do leite cru refrigerado na propriedade rural.

Parágrafo único – Excepcionalmente, o tanque comunitário poderá ser instalado fora da propriedade rural, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 264 – É proibida, nas propriedades rurais, a padronização ou o desnate parcial ou total do leite.

Art. 265 – É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independente da espécie:

I – pertençam à propriedade que esteja sob interdição;
II – não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;
III – estejam no último mês de gestação ou na fase colostral;
IV – apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;
V – estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante; ou
VI – receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite.

Art. 266 – A captação e transporte de leite cru diretamente nas propriedades rurais deve atender ao disposto em normas complementares.

§ 1° Para fins de rastreabilidade, na captação de leite por meio de carro-tanque isotérmico, deve ser colhida amostra do leite de cada produtor ou tanque comunitário previamente à captação, identificada e conservada até a recepção no estabelecimento industrial.
§ 2° É permitido o transporte do leite em latões da propriedade até a instalação industrial, onde o mesmo será processado, desde que conservado em temperatura de até 4ºC e garantida a sua rastreabilidade.

Art. 267 – Após a captação do leite cru na propriedade rural, é proibida qualquer operação envolvendo essa matéria-prima em locais não registrados ou relacionados no Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 268 – Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implantação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 269 – A análise das amostras de leite colhidas nas propriedades rurais para atendimento ao programa nacional da qualidade do leite é de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente receber o leite dos produtores, e abrange:

I – contagem de células somáticas (CCS);
II – contagem bacteriana total (CBT);
III – composição centesimal;
IV – detecção de resíduos de produtos de uso veterinário; e
V – outras que venham a ser determinadas em normas complementares.

Parágrafo único – Devem ser seguidos os procedimentos estabelecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal, para a colheita de amostras.

Art. 270 – Considera-se leite normal o produto que apresente:

I – características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;
II – teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);
III – teor mínimo de proteína de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);
IV – teor mínimo de lactose de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);
V – teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
VI – teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
VII – acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido lático/100 ml;
VIII – densidade relativa a 15ºC entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos) expressa em g/ml; e

IX – índice crioscópico entre -0,530ºH (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e – 0,550ºH (quinhentos e cinquenta milésimos de grau Hortvet negativos), equivalentes a -0,512ºC (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a -0,531ºC (quinhentos e trinta e um milésimo de grau Celsius negativos), respectivamente.

§ 1° Para ser considerado normal, o leite cru oriundo da propriedade rural deve se apresentar dentro dos padrões para contagem bacteriana total e contagem de células somáticas dispostos em normas complementares.
§ 2° O leite não deve apresentar substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico.
§ 3° O leite não deve apresentar resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica.

Art. 271 – A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as seguintes especificações e outras determinadas em normas complementares:

I – características sensoriais (cor, odor e aspecto);
II – temperatura;
III – teste do álcool/alizarol;
IV – acidez titulável;
V – densidade relativa a 15ºC;
VI – teor de gordura;
VII – teor de sólidos totais e sólidos não gordurosos;
VIII – índice crioscópico;
IX – pesquisa de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes;
X – pesquisa de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade e conservadores; e
XI – pesquisa de outros indicadores de fraudes que se faça necessária.

Art. 272 – O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção do leite, bem como pela seleção da matéria-prima destinada à produção de leite para consumo humano direto e industrialização, conforme padrões analíticos especificados no presente Regulamento e em normas complementares.

Parágrafo único – Após as análises de seleção da matéria-prima e detectada qualquer não conformidade na mesma, a empresa receptora será responsável pela destinação, de acordo com o disposto no presente Regulamento e nas normas de destinação estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 273 – A Inspeção Municipal, quando julgar necessário, realizará as análises previstas nas normas complementares ou nos programas de autocontrole.

Art. 274 – Considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru quando:

I – provenha de propriedade interditada por setor competente da Secretaria Municipal de Produção Rural e Abastecimento (SEMPRA);
II – apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica, inibidores, neutralizantes de acidez, reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, conservadores ou outras substâncias estranhas à sua composição;
III – apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância;
IV – revele presença de colostro; ou
V – apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único – O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento, bem como toda a quantidade a que tenha sido misturado, deve ser descartado e inutilizado pela empresa, sem prejuízo da legislação ambiental.

Art. 275 – Considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru quando:

I – não atenda aos padrões para leite normal;
II – coagule pela prova do álcool/alizarol na concentração estabelecida em normas complementares;
III – apresente fraudes diferentes das previstas no artigo anterior; ou
IV – apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal.
Parágrafo único – O leite em condições de aproveitamento condicional deve ser destinado pela empresa de acordo com o disposto no presente Regulamento e nas normas de destinação estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 276 – O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende as seguintes operações, entre outros processos aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal:
I – pré-beneficiamento do leite compreendendo, de forma isolada ou combinada, as etapas de filtração sob pressão, clarificação, bactofugação, microfiltração, padronização do teor de gordura, termização (pré-aquecimento), homogeneização e refrigeração; e
II – beneficiamento do leite compreendendo os processos de pasteurização, ultra-alta temperatura (UAT ou UHT) e esterilização.

§ 1° Permite-se o congelamento do leite para aquelas espécies em que o procedimento seja tecnologicamente justificado, estabelecido em normas complementares.
§ 2° É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

Art. 277 – Entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

Parágrafo único – Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer outra operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.

Art. 278 – Entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal;

Art. 279 – Entende-se por termização (pré-aquecimento) a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru.

§ 1° Considera-se aparelhagem própria aquela provida de dispositivo de controle de temperatura e de tempo, de modo que o produto termizado satisfaça às exigências do presente Regulamento.
§ 2° O leite termizado deve:

I – ser refrigerado imediatamente após o aquecimento; e
II – manter as reações enzimáticas do leite cru.

§ 3° É proibida a destinação de leite termizado para a produção de leite para consumo humano direto.

Art. 280 – Entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com o objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de microrganismos patogênicos eventualmente presentes, promovendo mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

§ 1° Permitem-se os seguintes processos de pasteurização do leite:

I – Pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite de 63 a 65ºC por 30 (trinta) minutos, dispondo de mecanismo que garanta a homogenização da temperatura do leite, em aparelhagem própria; e
II – Pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar de 72 a 75ºC por 15 a 20 (quinze a vinte) segundos, em aparelhagem própria.

§ 2° Podem ser aceitos pelo Serviço de Inspeção Municipal, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.
§ 3° É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle de temperatura, termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.

I – Para o sistema de pasteurização rápida, essa aparelhagem deve ainda incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.

§ 4° O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser refrigerado imediatamente entre 2ºC e 4ºC.
§ 5° Para o leite de consumo humano, permitem-se os seguintes tipos de pasteurização e envase:

I – Pasteurização rápida e envase automático em circuito fechado no menor prazo possível e distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4ºC, desde que os equipamentos utilizados sejam experimentalmente testados, conforme o presente Regulamento;
II – Pasteurização lenta e envase automático, semi-automático, ou similar, pós pasteurização, distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4ºC;
III – Pasteurização lenta do leite pré envasado, distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4ºC.

§ 6° É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos a temperatura de 2ºC a 4ºC.

§ 7° O leite pasteurizado deve apresentar prova de fosfatase alcalina negativa e prova de peroxidase positiva.
§ 8° É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.

Art. 281 – Entende-se por processo de ultra-alta temperatura (UAT ou UHT) o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura de 130 a 150ºC, durante 2 a 4 (dois a quatro) segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32ºC e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

§ 1° Podem ser aceitos pelo Serviço de Inspeção Municipal, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.
§ 2° É permitido o armazenamento do leite UHT em tanques assépticos e herméticos previamente ao envase.

Art. 282 – Entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura de 110 a 130ºC durante 20 a 40 minutos, em equipamentos próprios.
Parágrafo único – Podem ser aceitos pelo Serviço de Inspeção Municipal, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

Art. 283 – São fixados os seguintes limites superiores de temperatura aplicados ao leite:

I – conservação e expedição no Posto de Refrigeração: 4ºC;
II – conservação na Usina de Beneficiamento ou Fábrica de Laticínios antes da pasteurização: 4ºC;
III – refrigeração após a pasteurização: 4ºC;
IV – estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 4ºC;
V – entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7ºC; e
VI – estocagem e entrega ao consumo do leite UAT (UHT) e esterilizado: temperatura ambiente.

Art. 284 – O leite termicamente processado para consumo humano direto pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, semi-automático ou outro sistema similar, por meio de circuito fechado ou não, processado pela pasteurização lenta, pré ou pós envase, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.

§ 1° Os equipamentos de envase devem conter dispositivos que garantam a manutenção dos padrões de qualidade e identidade para o leite, embalagens conforme estabelece este regulamento.
§ 2° O envase do leite para consumo humano direto pode ser realizado em qualquer estabelecimento de leite e derivados desde tenha estrutura adequada para essa operação e não interfira nas demais operações do estabelecimento, conforme previsto no presente Regulamento.

Art. 285 – O leite pasteurizado deve ser transportado preferencialmente em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

Parágrafo único – para um raio de até 100 km em torno do local de processamento permite-se o transporte em veículos não-isotérmicos e sem unidade frigorífica instalada, desde que garantam a manutenção de temperatura no local de entrega não superior a 7ºC.

Art. 286 – É proibida a comercialização e distribuição de leite cru para consumo humano direto em todo território municipal, nos termos da legislação.

Art. 287 – O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos do leite normal, com exceção do teor de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender às normas complementares.

Art. 289 – O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como padronizado, semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite integral, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender às normas complementares.

Art. 290 – Os padrões microbiológicos dos diversos tipos de leite devem atender às normas complementares.

Art. 291 – Quando as condições de produção, conservação e transporte, composição, contagem de células somáticas ou contagem bacteriana total não satisfaçam ao padrão a que se destina, o leite pode ser utilizado na obtenção de outro produto, desde que se enquadre no respectivo padrão.

Parágrafo único – Deve ser atendido o disposto no presente Regulamento e nas normas de destinação estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 292 – Permite-se a mistura de leites de qualidades diferentes, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

Seção XIV
Inspeção industrial e sanitária de produtos das abelhas e derivados

Art. 293 – A inspeção de produtos das abelhas e seus derivados, além das exigências já previstas no presente Regulamento, abrange a verificação:

I – da extração, do acondicionamento, da conservação, da origem e do transporte dos produtos das abelhas;
II – do processamento, da armazenagem e da expedição; e
III – dos programas de autocontrole implantados.

Art. 294 – As análises de produtos das abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em normas complementares e legislação específica, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.

Art. 295 – O mel e o mel de abelhas sem ferrão, quando submetidos ao processo de descristalização, pasteurização ou desumidificação, devem respeitar o binômio tempo e temperatura e demais dispositivos constantes em normas complementares.

Art. 296 – São considerados alterados e impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, os produtos das abelhas que evidenciem:

I – características sensoriais anormais;
II – a presença de resíduos estranhos decorrentes de falhas nos procedimentos higiênico-sanitários e tecnológicos; ou
III – a presença de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica.

§ 1° Em se tratando de mel e mel das abelhas sem ferrão, são também considerados alterados os que evidenciem fermentação avançada, hidroximetilfurfural acima do estabelecido em legislação específica e flora microbiana capaz de alterá-los.
§ 2° Em se tratando de pólen apícola, pólen das abelhas sem ferrão, própolis e própolis das abelhas sem ferrão são também considerados alterados os que evidenciem flora microbiana capaz de alterá-los.
§ 3° Em se tratando de geleia real, é também considerada alterada a que evidencie conservação inadequada, indícios de colheita realizada após 72 (setenta e duas) horas, flora microbiana capaz de alterá-la e a presença de microrganismos patogênicos.

Art. 297 – São considerados alterados e impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, os derivados de produtos das abelhas, que evidenciem:

I – características sensoriais anormais;
II – matéria-prima em desacordo com as exigências definidas para cada produto das abelhas usado na sua composição;
III – a presença de resíduos estranhos decorrentes de falhas nos procedimentos higiênico-sanitários e tecnológicos; ou
IV – microrganismos patogênicos.

Parágrafo único – Em se tratando de composto de produtos das abelhas com adição de ingredientes, são também considerados alterados os que evidenciem o uso de ingredientes permitidos que não atendam às exigências do órgão competente.

Art. 298 – São considerados fraudados (adulterados ou falsificados) os produtos das abelhas que:

I – apresentem substâncias que alterem a sua composição original;
II – apresentem aditivos;
III – apresentem características de obtenção a partir de alimentação artificial das abelhas;
IV – houver a subtração de qualquer dos seus componentes, em desacordo com o presente Regulamento ou normas complementares;
V – forem de um tipo e se apresentem rotulados como de outro;
VI – apresentem adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto; ou
VII – tenham sido elaborados a partir de matéria-prima imprópria para processamento.

Parágrafo único – Em se tratando de mel e mel de abelhas sem ferrão são também considerados fraudados os que evidenciem a adição de açúcares.

Art. 299 – São considerados fraudados (adulterados ou falsificados) os derivados de produtos das abelhas que:

I – forem de um tipo e se apresentem rotulados como de outro;
II – apresentem adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto; ou
III – tenham sido elaborados a partir de matéria-prima imprópria para processamento.

§ 1° se tratando de composto de produtos das abelhas sem adição de ingredientes, são também considerados fraudados os que evidenciem a presença de aditivos ou quaisquer outros ingredientes não permitidos.
§ 2° Em se tratando de compostos de produtos das abelhas com adição de ingredientes, são também considerados fraudados os que evidenciem o uso de ingredientes não permitidos ou de ingredientes permitidos em quantidade acima do limite estabelecido em legislação específica.

Art. 300 – Os produtos das abelhas e derivados alterados, fraudados ou impróprios para o consumo humano, na forma como se apresentam, podem ter aproveitamento condicional quando previstos em normas complementares.

Art. 301 – Os estabelecimentos de produtos das abelhas que recebem matérias-primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores em sistema de informação adotado pelo Serviço de Inspeção Municipal e conforme normas complementares.

Art. 302 – Os produtos das abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

CAPÍTULO X
ESTABELECIMENTO PARA ABATE E INDUSTRIALIZAÇÃO

Seção I
PEQUENOS ANIMAIS

Art. 303 – Para fins deste regulamento:

I – No estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais podem ser abatidas e industrializadas as diversas espécies de aves, lagomorfos, rãs, répteis e outros pequenos animais.

§ 1° O abate de diferentes espécies, inclusive de médios animais, em um mesmo estabelecimento pode ser realizado desde que haja instalações e equipamentos específicos para a finalidade.
§ 2° O abate pode ser realizado desde que seja evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto a higienização das instalações e equipamentos.

II – Estão incluídas nas aves as espécies como: peru, frango, pombo, pato, marreco, ganso, perdiz chucar, codorna, faisão e outras aves.
III – Entende-se como carne de aves a parte muscular comestível das aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária oficial antes e depois do abate.
IV – Entende-se como carcaça o corpo inteiro de uma ave após insensibilização ou não, sangria, depenagem e evisceração, onde o papo, traqueia, esôfago, intestinos, cloaca, baço, órgãos reprodutores, pulmões tenham sido removidos, sendo facultativa a retirada dos rins, pés, pescoço e cabeça.
V – Entende-se por corte a parte ou fração da carcaça com limites previamente especificados pelo Serviço de Inspeção Municipal, com osso ou sem osso, com pele ou sem pele, temperados ou não, sem mutilações e/ou dilacerações.
VI – Entende-se por recorte a parte ou fração de um corte.
VII – Entende-se como miúdos as vísceras comestíveis o fígado sem a vesícula biliar, o coração sem o saco pericárdio e a moela sem o revestimento interno e seu conteúdo totalmente removido.
VIII – Entende-se por pré-resfriamento o processo de rebaixamento da temperatura das carcaças de aves, imediatamente após as etapas de evisceração e lavagem, realizado por sistema de imersão em água gelada ou passagem por túnel de resfriamento, obedecidos os respectivos critérios técnicos específicos.
IX – Entende-se por resfriamento o processo de refrigeração e manutenção da temperatura entre 0ºC a 4ºC dos produtos de aves (carcaças, cortes ou recortes, miúdos e/ou derivados), com tolerância de 1ºC medidos na intimidade dos mesmos.
X – Entende-se por congelamento o processo de congelamento e manutenção a uma temperatura não maior que -12ºC, dos produtos de

aves (carcaças, cortes ou recortes, miúdos ou derivados) tolerando-se uma variação de até 2ºC, medidos na intimidade dos mesmos.
XI – Entende-se por temperado o processo de agregar ao produto da ave condimentos e/ou especiarias devidamente autorizados pelo Serviço de Inspeção Municipal, sendo posteriormente submetido apenas a refrigeração (resfriamento ou congelamento).

Art. 304 – Não será autorizado o funcionamento ou construção de estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais quando localizado nas proximidades de outros estabelecimentos que, por sua natureza, possam prejudicar a qualidade dos produtos destinados à alimentação humana, que são processados nesses estabelecimentos de abate.

Art. 305 – Os equipamentos fixos, tais como, escaldadores, depenadeiras, calhas de evisceração, pré-resfriadores, tanques e outros, deverão ser instalados de modo a permitir a fácil higienização dos mesmos e das áreas circundantes, guardando-se um afastamento mínimo de 60 cm (sessenta centímetros) das paredes e 20 cm (vinte centímetros) do piso, com exceção da trilhagem aérea que deverá guardar a distância mínima de 30 cm (trinta centímetros) das colunas ou paredes.

Art. 306 – O estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais deve dispor de instalações composta de seção de recepção; seção de sangria; seção de escaldagem e depenagem; seção de evisceração; seção de depósito; seção de expedição; seção de subprodutos.

Parágrafo único – Quando se tratar de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte a sangria poderá ser realizada na seção de escaldagem e depenagem, o depósito de produtos poderá ser na seção de expedição, e a seção de subprodutos poderá ser dispensada desde que os subprodutos sejam retirados do estabelecimento imediatamente.

Art. 307 – A recepção das aves será em plataforma coberta, devidamente protegida dos ventos predominantes e da incidência direta dos raios solares.

Parágrafo único – A critério do serviço de inspeção, essa seção poderá ser parcial ou totalmente fechada, atendendo as condições climáticas regionais, desde que não haja prejuízo para a ventilação e iluminação.

Art. 308 – Os contentores e/ou estrados, após vazios, deverão ser encaminhados para a higienização e desinfecção e depositados em local adequado ou devolvidos para o veículo de transporte das aves.

Art. 309 – A sangria pode ser realizada em "túnel de sangria", com as aves contidas pelos pés, apoiados em trilhagem aérea, ou sangria em funil.

Art. 310 – O sangue deverá ser recolhido em calha própria, de material inoxidável ou alvenaria, totalmente impermeabilizada com cimento liso, denominada "calha de sangria".

Art. 311 – O sangue coletado deverá ser destinado para industrialização como não comestível, ou outro destino conveniente a critério da Inspeção, podendo, quando não existir graxaria, ser cozido.

Art. 312 – A seção de sangria deverá dispor obrigatoriamente de lavatórios acionados a pedal ou outros mecanismos que impeçam o uso direto das mãos.

Art. 313 – A escaldagem e depenagem poderão ser realizadas em instalações comuns às duas atividades, separadas através de paredes das demais áreas operacionais, podendo ser na mesma área da sangria, desde que esta operação não interfira nas outras atividades.

Art. 314 – O ambiente da escaldagem e depenagem deverá possuir ventilação suficiente para exaustão do vapor d'água proveniente de escaldagem e da impureza em suspensão, recomendando-se o emprego de "lantennins", coifas ou exaustores, quando a ventilação natural for insuficiente, podendo ser dispensado de forro nesta dependência.

Art. 315 – A escaldagem deverá, obrigatoriamente, ser executada logo após o término da sangria, sob condições definidas de temperatura e tempo, ajustados às características das aves em processamento, não se permitindo a introdução de aves ainda vivas no sistema.

Art. 316 – Serão condenadas, total ou parcialmente, as aves quando se verificarem falhas na escaldagem que demonstrem alterações nas carcaças ou parte de carcaças pelo uso de altas temperaturas ou tempo prolongado na execução desta operação.

Art. 317 – Quando a escaldagem for executada em tanque, o mesmo deverá ser construído de material inoxidável, a água de escaldagem deverá ser renovada a cada hora (1,5 litros por ave) e em seu volume total a cada turno de trabalho ou à juízo do Serviço de Inspeção.

Art. 318 – A depenagem deverá ser processada logo após a escaldagem, sendo proibido o seu retardamento.

Art. 319 – Não será permitido o acúmulo de penas no piso devendo, para tanto, haver o recolhimento contínuo das mesmas para o exterior da dependência.

Art. 320 – Os trabalhos de evisceração deverão ser executados em instalação própria, isolada da área de escaldagem e depenagem, compreendendo desde a operação de corte de pele do pescoço, até a "toalete final" das carcaças.

Parágrafo único – Nessa seção poderão também ser efetuadas as fases de pré-resfriamento, gotejamento, processamento, embalagem primária, classificação e armazenagem, desde que a área permita a perfeita acomodação dos equipamentos e não haja prejuízo higiênico para cada operação.

Art. 321 – Antes da evisceração, as carcaças deverão ser lavadas em chuveiros de aspersão ou pistola, dotados de água sob adequada pressão, com jatos orientados no sentido de que toda a carcaça seja levada, inclusive os pés, sendo que os chuveiros poderão ser localizados no início da calha de evisceração e no final, antes do pré-resfriamento.

Art. 322 – A evisceração, não automatizada, será obrigatoriamente realizada com as aves suspensas pelos pés e pescoços em ganchos de material inoxidável, presos em trilhagem aérea ou em mesas de evisceração.

Art. 323 – As operações de evisceração deverão, ainda, observar os cuidados necessários para evitar o rompimento de vísceras e o contato das carcaças com superfícies contaminadas.

Art. 324 – A trilhagem aérea, quando houver, será disposta sobre a calha a uma altura tal que não permita que as aves aí dependuradas possam tocar na calha ou em suas águas residuais.

Art. 325 – As etapas de evisceração compreendem:

a – cortes da pele do pescoço e traqueia;
b – extração de cloaca;
c – abertura do abdômen;
d – eventração (exposição das vísceras);
e – inspeção sanitária;
f – retirada das vísceras;
g – extração dos pulmões;
h – "toalete" (retirada do papo, esôfago, traqueia, etc.);
i – lavagem final (externa e internamente);

Art. 326 – Não será permitida a retirada de órgãos e/ou partes de carcaças antes que seja realizada a inspeção "post mortem".

Art. 327 – A calha de evisceração, quando houver, deverá apresentar declive acentuado para o ralo coletor e dispor de água corrente a fim

de permitir remoção contínua dos resíduos para o exterior da dependência e dispor de pontos d'água (torneiras) localizadas em suas bordas.

Art. 328 – As vísceras não comestíveis serão lançadas diretamente na calha de evisceração e conduzidas aos depósitos coletores ou diretamente para a seção de subprodutos não comestíveis (graxaria).

Parágrafo único – No caso de mesa de evisceração serão depositadas em bombonas próprias.

Art. 329 – As vísceras comestíveis serão depositadas em recipientes de aço inoxidável, material plástico ou similar, após previamente preparadas e lavadas, sendo que a moela deve ser aberta e retirado o seu conteúdo imediatamente e após serão acondicionadas em recipientes adequados e resfriadas, podendo ser utilizado gelo.

Art. 330 – Todas as partes comestíveis (coração, fígado, moela, pés e cabeça), quando retirados na evisceração para fins comestíveis, deverão ser imediatamente pré-resfriados em resfriadores contínuos por imersão obedecendo ao princípio da renovação de água contracorrente e a temperatura máxima de 4ºC, ou em pré-resfriadores fixos com água gelada ou água com gelo, desde que atendida a determinação de renovação da água.

Art. 331 – A gordura cavitária e de cobertura da moela, poderá ser utilizada para fins comestíveis quando retirada durante o processo de evisceração, antes da retirada e abertura da moela e ainda sob o mesmo tratamento dos miúdos comestíveis.

Art. 332 – Os pulmões serão obrigatoriamente retirados e depositados junto com as vísceras não-comestíveis.

Art. 333 – Após a evisceração as carcaças devem receber uma lavagem final por aspersão, de modo que as superfícies internas e externas sejam limpas eficazmente.

Art. 334 – Não será permitida a entrada de carcaças no sistema de pré-resfriamento por imersão, quando contenham, em seu interior, água residual de lavagem por aspersão e/ou qualquer tipo de contaminação visível nas suas superfícies externas e internas.

Art. 335 – O recolhimento de ovários de aves (reprodutoras ou poedeiras comerciais) será permitido desde que:

a) A coleta seja realizada somente após a liberação das aves por parte da Inspeção, desde que sejam observados todos os princípios básicos de higiene recomendados.
b) O produto seja resfriado imediatamente após a coleta, a uma temperatura de 4oC ou inferior e seja armazenado e transportado sob refrigeração (0ºC) e destinado exclusivamente para pasteurização.

Art. 336 – O pré-resfriamento é opcional e poderá ser efetuado através de:

a) aspersão de água gelada;
b) imersão em água por resfriadores contínuos, tipo rosca sem fim;
c) resfriamento por ar (câmaras frigoríficas);
d) imersão em tanque com água gelada:
e) outros processos aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 337 – A renovação de água durante os trabalhos, nos resfriadores contínuos tipo rosca sem fim ou fixos, deverá ser constante, na proporção mínima de 1,5 (um e meio litros) por ave.

Art. 338 – No sistema de pré-resfriamento por aspersão a água utilizada deve apresentar os padrões de potabilidade da Portaria 36/90 do Ministério da Saúde.

Art. 339 – A temperatura da água do sistema de pré-resfriamento por aspersão não deve ser superior a 4ºC.

Art. 340 – A água de renovação do sistema de pré-resfriamento por imersão poderá ser hiperclorada, permitindo-se no máximo 5 ppm de cloro livre; no entanto será obrigatoriamente clorada, devendo apresentar cloro residual livre entre 0,5 à 1,00 ppm.

Art. 341 – A temperatura da água residente, medida nos pontos de entrada e saída das carcaças do sistema pré-resfriamento por imersão, não deve ser superior a 16ºC e 4ºC, respectivamente no primeiro e último estágio, observando-se o tempo máximo de permanência das carcaças no primeiro de trinta minutos.

Art. 342 – Cada tanque do sistema pré-resfriadores contínuos por imersão deve ser completamente esvaziado, limpo e desinfetado no final de cada período de trabalho (quatro horas) ou, quando se fizer necessário, a juízo da Inspeção.

Art. 343 – A temperatura das carcaças no final do processo de pré-resfriamento deverá ser igual ou inferior a 7ºC, tolerando-se a temperatura de 10ºC para as carcaças destinadas ao congelamento imediato.

Art. 344 – Os miúdos devem ser pré-resfriados em resfriadores, por imersão, obedecendo a temperatura máxima de 4oC e renovação de água, na proporção mínima de 1,5 (um e meio) litros por quilo.

Art. 345 – Quando empregada a injeção de ar nos tanques de pré-resfriamento por imersão para efeito de movimentação de água (borbulhamento), deverá o mesmo ser previamente filtrado.

Art. 346 – O gotejamento é destinado ao escorrimento da água da carcaça decorrente da operação de pré-resfriamento.

Art. 347 – Ao final da fase de gotejamento a absorção da água nas carcaças não deverá ultrapassar a 8% de seu peso.

Art. 348 – O gotejamento deverá ser realizado imediatamente ao pré-resfriamento, com as carcaças suspensas pelas asas ou pescoço, em equipamento de material inoxidável, dispondo de calha coletora de água de gotejamento.

Parágrafo único – Processos tecnológicos diferenciados que permitam o escorrimento da água excedente nas carcaças de aves decorrente da operação de pré-resfriamento por imersão poderão ser autorizados, desde que aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 349 – As mesas para embalagem de carcaças serão de material liso, lavável, impermeável e resistente, com bordas elevadas e dotadas de sistema de drenagem.

Art. 350 – Os miúdos e/ou partes de carcaças, sejam ou não comercializados no interior das mesmas, receberão embalagem própria, sendo obrigatoriamente a cabeça embalada individualmente.

Art. 351 – Uma vez embaladas primariamente o acondicionamento de carcaças em embalagens secundárias será feito em continentes novos e de primeiro uso, sendo que tal operação pode ser feita na seção de embalagem primária.

Parágrafo único – Poderá ser permitida, para fins de acondicionamento e/ou transporte, a reutilização de caixas ou recipientes construídos de material que possibilite adequada higienização.

Art. 352 – Os estabelecimentos que realizarem cortes e/ou desossa de aves podem fazer essa etapa na mesma seção de evisceração e embalagem primária, desde que com temperatura ambiente não superior a 15ºC e de maneira tal que não interfiram com o fluxo operacional de evisceração, embalagem e classificação.

Parágrafo único – A temperatura das carnes manipuladas nesta seção não poderá exceder 7ºC.

Art. 353 – Os estabelecimentos que realizam a produção de carne temperada podem realizar esta operação junto a Seção de evisceração

e embalagem, desde que não interfira no fluxo operacional da Seção, como também não comprometa sob o aspecto higiênico-sanitário.

Art. 354 – O estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais deverá dispor de um sistema de resfriamento para resfriar e manter resfriado todos os animais abatidos até sua comercialização.

Parágrafo único – O sistema adotado deverá ser proporcional a capacidade de abate e produção.

Art. 355 – As carcaças depositadas no sistema de resfriamento deverão apresentar temperatura de no máximo 5ºC.

Art. 356 – As carcaças congeladas não deverão apresentar, na intimidade muscular, temperatura superior a -12ºC, com tolerância máxima de 2ºC.

Art. 357 – A seção de expedição terá as seguintes características:

I – área dimensionada unicamente para pesagem quando for o caso e acesso ao transporte;
II – totalmente isolada do meio ambiente através de paredes, dispondo somente de aberturas (portas ou óculos) nos pontos de acostamento dos veículos transportadores, bem como entrada (porta) de acesso à seção para o pessoal que aí trabalha.

Art. 358 – Os subprodutos não comestíveis serão armazenados em sala própria para que sejam retirados periodicamente.

Art. 359 – O gelo utilizado na indústria, especialmente no pré-resfriamento de carcaças e miúdos, deverá ser produzido com água potável preferentemente no próprio estabelecimento.

Parágrafo único – O equipamento para fabricação do gelo deverá ser instalado em seção a parte, localizado o mais próximo possível do local de utilização.

Art. 360 – A "casa de caldeira", quando necessária, será construída afastada 3 metros de qualquer construção, além de atender às demais exigências da legislação específica.

Art. 361 – Quando necessárias, as instalações destinadas à lavagem e desinfecção de veículos transportadores de animais vivos e engradados, serão localizadas no próprio estabelecimento, em área que não traga prejuízo de ordem higiênico sanitária.

Art. 362 – O consumo médio de água em matadouros avícolas poderá ser calculado tomando-se por base o de 30 (trinta) litros por ave abatida, incluindo-se aí o consumo de todas as seções do matadouro, permitindo-se volume médio de consumo inferior, desde que preservados os requisitos tecnológicos e higiênico-sanitários previstos no presente Regulamento, mediante aprovação prévia da Inspeção.

Parágrafo único – Deverá ser instalado mecanismo de dosagem de cloro da água de abastecimento industrial caso água não tenha potabilidade comprovada.

Seção II
MÉDIOS E GRANDES ANIMAIS

Art. 363 – Estabelecimento de abate e industrialização para médios e grandes animais é o estabelecimento dotado de instalações com dimensões e equipamentos adequados para o abate, manipulação, elaboração, industrialização, preparo, conservação, armazenagem e expedição das carnes de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos, caprinos e outros grandes e médios animais, e seus derivados sob variadas formas, devendo possuir instalações de frio compatível com a capacidade de abate.

§ 1° O abate de diferentes espécies, incluídos grandes, médios e pequenos animais, em um mesmo estabelecimento pode ser realizado desde que haja instalações e equipamentos específicos para a finalidade, com completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto a higienização das instalações e equipamentos.
§ 2° O tipo de abate referido acima poderá ser realizado em sistema de trilhagem aérea manual ou no modelo estacionário, no qual o abate do animal seguinte só pode ocorrer após o término das operações do animal anterior.

Art. 364 – Deverá ser indicado no momento de protocolar o projeto, as estratégias de destinação das carcaças ou parte destas condenadas pela inspeção sanitária.

Art. 365 – O estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais deve dispor de instalações composta de curral de espera dos animais; box de insensibilização; seção de matança; seção de bucharia e triparia; seção de processamento; seção de resfriamento e/ou congelamento; seção de expedição; seção de subprodutos.

§ 1° Quando se tratar de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte a bucharia e triparia poderá ser na seção de matança, o resfriamento e/ou congelamento de produtos poderá ser na seção de expedição, e a seção de subprodutos poderá ser dispensada desde que os subprodutos sejam retirados do estabelecimento imediatamente.
§ 2° Quando o estabelecimento efetuar a industrialização das carnes deverá ter estrutura adequada, de acordo com as exigências definidas neste Regulamento.

Art. 367 – Os animais deverão ficar em currais livres de barro por um período determinado pelo inspetor sanitário antes de serem insensibilizados.

Art. 368 – Em caso de abate misto no mesmo dia, os bovinos não poderão ficar no mesmo curral dos suínos ou ovinos ou caprinos, sendo que os ovinos e caprinos são os únicos que podem ser alojados no mesmo curral.

Art. 369 – Os animais, com exceção dos ovinos, antes da insensibilização deverão ser lavados sobre piso impermeável com água potável sob pressão de forma que os jatos atinjam todas as partes do animal com uma pressão adequada e com canalização das águas residuais.

Art. 370 – Os boxes de insensibilização serão de construção em concreto armado de superfície lisa e com as partes móveis metálicas.

Art. 371 – Em todos os locais onde são realizadas as operações deverão dispor de lavatórios de mãos com torneiras que não utilizem o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro.

Art. 372 – A mesa de inspeção de vísceras vermelhas deverá ter rebordo de no mínimo 0,05 m de altura, orifício para drenagem das águas servidas e esgoto canalizado.

Art. 373 – Deverá haver fonte de água fria nas mesas de inspeção que propiciem a lavagem das vísceras e água a 85ºC em abundância para a higienização das mesas.

Art. 374 – A sala de matança terá área suficiente para a sustentação dos equipamentos necessários aos trabalhos de sangria, esfola, evisceração, inspeção de carcaças e vísceras, toalete, lavagem de carcaças, quais sejam: canaleta, plataformas, pias, mesas, além da área disponível para circulação de pessoas e carros, quando necessários.

Art. 375 – As operações de sangria, esfola e/ou depilação e evisceração, poderão ser realizadas em ponto fixo.

Art. 376 – No caso de abate estacionário todas as operações serão realizadas em ponto fixo até a liberação da carcaça pela inspeção para o resfriamento.

Art. 377 – Quando necessária, a área de vômito deverá localizar-se ao lado do box de atordoamento e destina-se à recepção dos animais insensibilizados que daí serão imediatamente alçados e destinados à sangria.

Art. 378 – O trilho, quando necessário, na sala de abate, terá altura mínima adequada no ponto de sangria e esfola, de maneira a assegurar no mínimo uma distância de 0,75 m (setenta e cinco centímetros) da extremidade inferior do animal (focinho) ao piso.

Parágrafo único – Na câmara de resfriamento, o trilho ou os penduradores, terão altura suficiente para não permitir o contato das meias carcaças com o piso.

Art. 379 – Quando necessárias, as plataformas serão em número suficiente para realizar as operações de troca de patas, esfola, serra, evisceração, inspeção, toalete, carimbagem e lavagem das carcaças, construídas em metal, de preferência ferro galvanizado ou aço inoxidável, antiderrapante e com corrimão de segurança.

Art. 380 – As cabeças deverão ser dependuradas em gancheiras próprias, desarticuladas a mandíbula e língua, lavadas e inspecionadas em mesa.

Art. 381 – A lavagem da cabeça é feita com o auxílio de uma mangueira em cuja extremidade ajusta-se um cano bifurcado, que se introduz nas narinas e na cabeça, sendo que tal dispositivo pode ser substituído por pistola própria apta à introdução nas narinas.

Art. 382 – As meias-carcaças deverão ser lavadas com água sobre pressão antes destas ingressarem no sistema de resfriamento.

Art. 383 – A seção de bucharia e triparia é o local onde serão esvaziados estômagos e intestinos já inspecionados, tendo somente área suja, não sendo, portanto, aproveitados os produtos desta seção como comestíveis.

Parágrafo único – No caso de abate estacionário a seção de bucharia e triparia poderá ser na mesma sala de matança, após a liberação da carcaça pela inspeção para o resfriamento.

Art. 384 – Produtos como patas, couros (peles) e resíduos poderão também ser conduzidos a seção de bucharia e triparia.

Art. 385 – O estabelecimento deve possuir sistemas de frio que se fizer necessário em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento.

Art. 386 – Os sistemas de resfriamento deverão fazer com que a temperatura das carcaças (medida na intimidade das massas musculares) atinja a temperatura estipulada pela legislação vigente, devendo também manter uma distância mínima entre as carcaças de modo que elas não fiquem encostadas.

Art. 386 – Os materiais como caixas, bandejas, ganchos e carretilhas deverão ser higienizados sempre ao final dos trabalhos ou quando se julgar necessário.

Art. 387 – As operações de processamento dos subprodutos não-comestíveis e condenados deverão seguir as regulamentações específicas e com controle dos Órgãos de Inspeção Sanitária.

Parágrafo único – Se o recolhimento dos resíduos for diário, estes poderão ficar depositados na bucharia/triparia, área suja, caso contrário, deverá haver uma seção para armazenamento destes produtos até o devido recolhimento.

Seção III
FÁBRICA PARA PRODUTOS CÁRNEOS

Art. 388 – Fábrica de produtos cárneos é o estabelecimento que industrializa carne de variadas espécies de animais, sendo dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.

Art. 389 – Operações é tudo que diz respeito às diversas etapas dos trabalhos executados para a obtenção das carnes e seus subprodutos.

Art. 390 – Produto cárneo são as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.

Art. 391 – O estabelecimento de fabricação de produtos cárneos deve dispor de instalações composta de recepção de matéria-prima; câmara de resfriamento e/ou congelamento; seção de desossa e processamento; seção de envoltórios; seção de condimentos e ingredientes; seção de cozimento e banha; seção de resfriamento; seção de rotulagem e embalagem secundária; seção de expedição; e seção de subprodutos.

Parágrafo único – Quando se tratar de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte os condimentos e ingredientes poderão ser preparados e armazenados na seção de processamento, a rotulagem e embalagem secundária poderá ser feita na seção de expedição e a seção de subprodutos poderá ser dispensada desde que os mesmos sejam retirados do local imediatamente.

Art. 392 – Os trilhos, quando necessários, serão metálicos com altura mínima de 2,50 m (dois metros e cinquenta centímetros).

Art. 393 – A seção de recepção de matérias-primas deve ser localizada contígua ao sistema de resfriamento e depósito de matéria-prima, ou à sala de desossa e processamento, de maneira que a matéria-prima não transite pelo interior de nenhuma outra seção até chegar a essas dependências.

Art. 394 – Toda matéria prima recebida deverá ter sua procedência comprovada por documento do órgão competente aceito pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 395 – A indústria que recebe e usa matéria-prima resfriada deve possuir câmara de resfriamento ou outro mecanismo de frio para o seu armazenamento, quando for necessário.

Art. 396 – Deve existir no interior da câmara de resfriamento, quando for o caso, prateleiras metálicas e estrados metálicos ou de plástico, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o uso de madeira de qualquer tipo ou de equipamentos oxidados ou com descamação de pintura.

Art. 397 – As indústrias que recebem matéria-prima congelada, quando necessário, possuirão câmara de estocagem de congelados ou outro mecanismo de congelamento, com temperatura não superior a -12º.

§ 1° As câmaras de congelados, quando necessárias, serão construídas inteiramente em alvenaria ou isopainéis metálicos.
§ 2° Nas câmaras de congelados não é permitido o uso de estrados de madeira.
§ 3° Em certos casos, a matéria-prima congelada poderá ser armazenada no sistema de resfriamento para o processo de descongelamento e posterior industrialização.

Art. 398 – Em estabelecimentos que trabalham com carnes congeladas em blocos (CMS), os mesmos deverão possuir um quebrador de bloco de carnes.

Art. 399 – O "pé-direito" da sala de desossa, sala de processamento e demais dependências terá altura mínima de 2,60 m (dois metros e sessenta centímetros).

Art. 400 – A manipulação e processamento poderão ser executadas na sala de desossa desde que não traga prejuízos as outras operações e para a higiene e sanidade.

§ 1° O espaço para o processamento deverá ser dimensionado de acordo com os equipamentos instalados em seu interior e com volume de produção/hora e produção/dia, além da diversificação de produtos aí processados.
§ 2° O espaço para processamento disporá de todos os equipamentos mínimos necessários para a elaboração dos produtos fabricados pelo

estabelecimento, como moedor de carne, cutter, misturadeira, embutideira, mesas de aço inoxidável, tanques de aço inoxidável ou de plástico, carros de aço inoxidável ou de plástico especial, bandejas ou caixas de plástico ou inoxidável.
§ 3° A desossa poderá ser efetuada na mesma área desde que em momentos diferentes, sendo necessária uma higienização entre as duas operações.

Art. 401 – O resfriamento das massas deverá ser realizado em sistemas de resfriamento com temperatura no seu interior em torno de 4ºC.

Parágrafo único – Quando houver espaço suficiente no sistema de resfriamento de matérias-primas, as massas poderão aí ser depositadas.

Art. 402 – A seção de preparação de envoltórios naturais servirá como local para a sua lavagem com água potável, seleção e desinfecção com produtos aprovados pelo órgão competente para tal finalidade, podendo servir também, quando possuir área suficiente, para depósito de envoltórios, em bambonas ou bordalezas, desde que rigorosamente limpos interna e externamente e que possua acesso independente para este tipo de embalagem, sem trânsito pelo interior das demais seções.

Parágrafo único – A preparação dos envoltórios, lavagem, retirada do sal e desinfecção poderá ser feito na própria sala de processamento, sendo necessária para tal uma mesa e pia independentes desde que não fique armazenado nesta sala a matéria-prima e não sejam executados simultaneamente à desossa e ao processamento.

Art. 403 – A seção de preparação de condimentos localizar-se-á contígua à sala de processamento e manipulação de produtos, comunicando-se diretamente com esta através de porta.

§ 1° A seção de preparação de condimentos poderá ser substituída por espaço específico dentro da sala de processamento.
§ 2° Caso possuir área suficiente a seção de preparação de condimentos servirá também como depósito de condimentos e ingredientes.
§ 3° Para preparação de condimentos deverá ter equipamentos como balanças, mesas, prateleiras, estrados plásticos, baldes plásticos com tampa, bandejas ou caixas plásticas etc.

Art. 404 – Todos os recipientes com condimentos deverão estar claramente identificados.

Art. 405 – Cuidados especiais deverão ser dispensados aos nitritos e nitratos pelo perigo à saúde que os mesmos representam.

Art. 406 – A seção de cozimento e banha deverá ser independente da seção de processamento e das demais seções, tendo portas com fechamento automático.

Parágrafo único – Para a fabricação de banha o estabelecimento deve possuir tanque para fusão e tratamento dos tecidos adiposos de suínos, destinada exclusivamente à fusão dos tecidos adiposos, localizada de forma a racionalizar o fluxo de matéria-prima proveniente das salas de matança e desossa.

Art. 407 – A seção de cozimento e banha podem ter como equipamentos tanques de aço inoxidável, estufas a vapor, mesas inox, exaustores.

Art. 408 – Para o cozimento de produtos cárneos esse procedimento poderá ser feito em estufas e/ou em tanques de cozimento.

Art. 409 – A cristalização e embalagem da banha poderão ser realizadas no mesmo local da fabricação.

Art. 410 – Os fumeiros serão construídos inteiramente de alvenaria, não se permitindo pisos e portas de madeira, sendo que as aberturas para acesso da lenha e para a limpeza deverão estar localizadas na parte inferior e externa.

Art. 411 – A seção de resfriamento dos produtos prontos deverá estar equipada com sistema de resfriamento, para armazenar os produtos prontos que necessitarem de refrigeração aguardando o momento de sua expedição.

§ 1° A seção de resfriamento dos produtos prontos será, de preferência, contígua à expedição e à seção de processamento sendo que a temperatura deverá permanecer entre 2 a 5ºC.
§ 2° Na seção de resfriamento dos produtos prontos, quando todos os produtos aí depositados estiverem devidamente embalados, serão toleradas prateleiras de madeira, desde que mantidas em perfeitas condições de conservação, limpas e secas, não sendo tolerada a sua pintura.

Art. 412 – Os produtos prontos que não necessitam de refrigeração serão encaminhados para o local de rotulagem e expedição.

Art. 413 – O estabelecimento que desejar fabricar produtos curados como salames, copas, presunto cru defumado, etc., necessitará de câmara de cura, onde os mesmos permanecerão dependurados em estaleiros a uma temperatura e umidade relativa do ar adequadas, pelo tempo necessário para sua completa cura, conforme a sua tecnologia de fabricação descrito no registro dos produtos e rótulos aprovado e registrado no serviço de inspeção.

Art. 414 – A seção de cura poderá possuir ou não equipamentos para climatização, sendo que quando não houver tais equipamentos, a temperatura ambiente e a umidade relativa do ar serão controladas pela abertura e fechamento das portas e janelas, as quais terão, obrigatoriamente, telas de proteção contra insetos.

Art. 415 – Será tolerado estaleiro de madeira, desde que mantido em perfeitas condições de conservação, limpo, seco e sem pintura.

Art. 416 – Os estabelecimentos que produzirem presuntos, apresuntados ou outros produtos curados que necessitam de frio no seu processo de cura deverão possuir sistema de resfriamento específico ou utilizar a câmara de resfriamento de massas, quando esta dispor de espaço suficiente, desde que separada dos recipientes com massas.

Art. 417 – O estabelecimento que executar fatiamento de produtos possuirá espaço para esta finalidade onde os produtos receberão a sua embalagem primária, com temperatura ambiente máxima de 15ºC (quinze graus célsius).

Parágrafo único – O fatiamento poderá ser feito na seção de processamento e manipulação quando apresentar condições de temperatura e de higiene exigidas para a operação e quando houver área suficiente para os equipamentos e, neste caso, será imprescindível que não ocorra mais nenhuma operação neste momento e nesta seção além do fatiamento.

Art. 418 – O equipamento usado no fatiamento será de aço inoxidável e rigorosamente limpo, devendo as máquinas, a cada turno de trabalho, serem desmontadas e totalmente higienizadas e desinfectadas com produtos aprovados.

Art. 419 – O uso de luvas de borracha, com os cuidados de higiene que este acessório requer, será de caráter obrigatório para os operários que nesta seção trabalham, sendo também recomendado o uso de máscaras.

Art. 420 – A seção de embalagem secundária será anexa à seção de processamento, separada desta através de parede e servirá para o acondicionamento secundário dos produtos que já receberam a sua embalagem primária na seção de processamento, fatiamento etc.

Parágrafo único – A operação de rotulagem e embalagem secundária poderão também ser realizadas na seção de expedição quando esta possuir espaços que permita tal operação sem prejuízo das demais.

Art. 421 – A seção de expedição possuirá plataforma para o carregamento totalmente isolada do meio-ambiente.

Art. 422 – A lavagem dos equipamentos e outros poderá ser feita na sala de processamento desde que os produtos utilizados para tal não fiquem ali depositados e esta operação não interfira nos trabalhos de processamento.

Art. 423 – Para bovinos toma-se como referência a proporção de 100 litros de água por cabeça abatida.

Art. 424 – Deverá ter espaço para depósitos de uniformes e materiais de trabalho, materiais de embalagem adequadamente protegidas de poeiras, insetos, roedores etc.

Seção IV
ESTABELECIMENTOS PARA OVOS

Art. 425 – Estabelecimento para ovos é aquele destinado ao recebimento, ovoscopia, classificação, acondicionamento, identificação, armazenagem e expedição de ovos em natureza, oriundos de vários fornecedores, facultando-se a operação de classificação para os ovos que chegam ao Entreposto já classificados, acondicionados e identificados, podendo ou não fazer a industrialização, desde que disponha de equipamentos adequados para essa operação.

Art. 426 – O estabelecimento deverá ter sala para recepção e seleção de ovos; sala para classificação, envase e armazenamento do produto embalado; depósito para material de envase e rotulagem; sala para embalagem secundária, estocagem e expedição; sendo que a lavagem de recipientes, bandeja ou similares poderá ser feita no mesmo local de recepção desde que não esteja recebendo matéria-prima no mesmo momento.

Parágrafo único – Quando se tratar de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o depósito de material de envase e rotulagem poderá ser na seção de rotulagem, embalagem secundária e expedição.

Art. 427 – As áreas destinadas à recepção e expedição dos ovos deverão apresentar cobertura.

Art. 428 – O pé direito mínimo será de 2,60 m (dois metros e sessenta centímetros).

Art. 429 – Os equipamentos basicamente compõem-se de: ovoscópio e mesas de aço inoxidável ou outro material aprovado pela Inspeção.

Art. 430 – É vedado alterar as características dos equipamentos sem a autorização da Inspeção.

Art. 431 – O almoxarifado, quando necessário, será em local apropriado, com dimensões que atendam adequadamente à guarda de material de uso nas atividades do estabelecimento, assim como de embalagens, desde que separados dos outros materiais.

Seção V
UNIDADE DE EXTRAÇÃO E BENEFICIAMENTO PARA PRODUTOS DAS ABELHAS

Art. 432 – Estabelecimento para extração e beneficiamento de produtos das abelhas é o estabelecimento destinado à extração, classificação, beneficiamento, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de mel, cera e outros produtos das abelhas, que deverá ser compatível com a sua capacidade instalada.

Parágrafo único – permite-se a utilização de Unidade de Extração Móvel de Produtos das Abelhas montada em veículo, provida de equipamentos que atendam às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas, operando em locais previamente aprovados pela Inspeção, que atendam às condições estabelecidas em normas complementares.

Art. 433 – O estabelecimento deverá ser localizado afastado da área de terreno onde se situam as colmeias de produção.

Art. 434 – Ter dependência de recepção de sobre caixas com favos.

Art. 435 – Ter dependências, podendo ser concomitantes, para extração, filtração, classificação, beneficiamento, decantação, descristalização, classificação e envase do produto, sendo que nesta seção e em local adequado, dispondo de instalações, instrumentos e reagentes mínimos necessários, poderão ser realizadas as análises de rotina, desde que as demais operações não sejam simultaneamente.

Art. 436 – Ter local para depósito de material de envase e rotulagem, podendo este ser na seção de expedição, desde que tenha espaço adequado para tal.

Art. 437 – Ter dependência para as operações de rotulagem, embalagem secundária, armazenagem e expedição, recomendando-se a previsão de um local coberto e dotado de tanque para o procedimento de higienização dos vasilhames e utensílios.

Art. 438 – Os equipamentos e utensílios basicamente compõem-se de garfos ou facas desoperculadoras, tanques ou mesas para desoperculação, centrífugas, filtros, tanques de decantação, tubulações, tanques de depósitos, mesas, baldes, tanque de descristalização, quando for o caso.

§ 1° Os filtros de tela devem ser de aço inoxidável ou fio de náilon com malhas nos limites de 40 a 80 mesh, não se permitindo o uso de material filtrante de pano.
§ 2° As tubulações devem ser em aço inoxidável ou material plástico atóxico, recomendando-se que sejam curtas e facilmente desmontáveis, com poucas curvaturas e de diâmetro interno não inferior a 40 mm.
§ 3° Não serão admitidos equipamentos constituídos ou revestidos com epoxi, tinta de alumínio ou outros materiais tóxicos, de baixa resistência a choques e à ação de ácidos e álcalis, que apresentem dificuldades à higienização ou que descamem ou soltem partículas.

Art. 439 – O pé-direito deverá ter 3 m (três metros), porem será aceito pé-direito a partir de 2,6 m (dois metros e sessenta centímetros), desde que tenha boa iluminação e ventilação.

Art. 440 – A passagem das sobre caixas com favos da sala de recepção para a sala de extração deverá ser feita através de óculo e não por porta comum.

Art. 441 – A porta de entrada para a sala de extração e beneficiamento, que não poderá ser a mesma porta de entrada da sala de recepção, deverá possuir barreira sanitária.

Art. 442 – O almoxarifado, quando necessário, deverá ser em local apropriado e fora das instalações do estabelecimento, guardando dimensões que atendam adequadamente à guarda de materiais de uso nas atividades do estabelecimento, assim como de ingrediente e embalagens, desde que separados dos outros materiais.

Art. 443 – As análises de rotina deverão estar em acordo com a legislação vigente sobre identidade e qualidade do produto.

Art. 444 – Para cada extração (safra/produtor) deverá ser retirada uma amostra para realização de análises complementares, segundo regulamento técnico específico para cada produto e outras que venham a ser determinadas em legislação específica, oficialmente adotadas pelo Serviço de Inspeção.

Seção VI
ESTABELECIMENTO PARA LEITE E DERIVADOS

Art. 445 – Os estabelecimentos para leite e derivados são classificados em:

I – Granja Leiteira;
II- Usina de Beneficiamento;
III – Fábrica de Laticínios;
IV – Queijaria; e
V – Entreposto de Laticínios.

§ 1° Entende-se por Granja Leiteira o estabelecimento destinado à produção, pasteurização e envase de leite para o consumo humano direto e à elaboração de derivados lácteos, a partir de leite de sua própria produção e/ou de seus associados.
§ 2° Entende-se por Usina de Beneficiamento o estabelecimento que tem por finalidade principal a recepção, pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite destinado ao consumo humano direto.
§ 3° Entende-se por Fábrica de Laticínios o estabelecimento destinado à recepção de leite e derivados para o preparo de quaisquer derivados lácteos.
§ 4° Entende-se por Queijaria o estabelecimento localizado em propriedade rural, destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção e/ou de seus associados.

I – a propriedade rural deve ser reconhecida oficialmente como livre de tuberculose e brucelose;
II – a Queijaria deve estar obrigatoriamente vinculada a um Entreposto de Laticínios registrado no Serviço de Inspeção Municipal ou possuir estrutura de maturação própria, sendo que neste caso a Queijaria será registrada, em escala proporcional à produção da Queijaria, no qual será finalizado o processo produtivo com toalete, maturação, embalagem e rotulagem do queijo, garantindo-se a rastreabilidade.
§ 5° Entende-se por Entreposto de Laticínios o estabelecimento destinado à recepção, toalete, maturação, classificação, fracionamento, acondicionamento e armazenagem de derivados lácteos.

I – Permite-se a armazenagem de leite para consumo humano direto, desde que possua instalações que satisfaçam as exigências do presente Regulamento.

Art. 446 – Os estabelecimentos para leite e derivados devem atender ainda as seguintes condições, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológicas cabíveis, dispondo de:

I – Granja Leiteira:
a) instalações e equipamentos apropriados para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais;
b) dependência para pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite para consumo humano direto;
c) dependência para manipulação e fabricação, que pode ser comum para vários produtos quando os processos forem compatíveis e em caso de agroindústria rural de pequeno porte, pode ser usada a mesma dependência de pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite;
d) refrigerador a placas, tubular ou equivalente, para refrigeração rápida do leite, sendo permitido, entre outros, o uso de tanque de expansão, ou similares;
e) equipamento para pasteurização, rápida ou lenta;

Parágrafo único – O protocolo para realização dos testes será estabelecido pelo Serviço de Inspeção Municipal, podendo consistir em até um máximo de 10 amostras e 4 semanas, coletadas pelo serviço de inspeção;

f) o envase do leite pode ser automático, semiautomático ou similar e a pasteurização lenta realizada antes ou após o envase;
g) câmara frigorífica dimensionada de acordo com a produção;
h) laboratório para as análises de rotina do leite cru com os seguintes equipamentos:
Pistola para álcool alizarol;
Acidímetro Dornic;
Termo lacto densímetro;
Termômetro
i) as análises microbiológicas e físico-químicas de autocontrole do leite beneficiado serão executadas mensalmente em laboratórios credenciados pelos serviços de inspeção.

II – Usina de Beneficiamento:
a) dependência para recepção de matéria-prima;
b) dependência para pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite para consumo humano direto;
c) refrigerador a placas, tubular ou equipamento equivalente para refrigeração rápida do leite sendo permitido, entre outros, o tanque de expansão ou similares;
d) equipamento para pasteurização, rápida ou lenta;

Parágrafo único – o protocolo para realização dos testes será estabelecido caso a caso pelo S.I.M, podendo consistir em até um máximo de 10 amostras e 4 semanas, coletadas pelo Serviço de Inspeção.

e) o envase do leite pode ser automático, semiautomático ou similar e a pasteurização lenta realizada antes ou após o envase;
f) câmara frigorífica dimensionada de acordo com a produção;
g) laboratório para as análises de rotina do leite cru com os seguintes equipamentos:
Pistola para álcool alizarol;
Acidímetro Dornic;
Termo lacto densímetro;
Termômetro
h) as análises microbiológicas e físico-químicas de autocontrole do leite beneficiado serão executadas mensalmente em laboratórios credenciados pelo serviço de inspeção.

III – Fábrica de Laticínios:
a) dependência para recepção de matéria-prima;
b) dependências para manipulação e fabricação, podendo ser comum para vários produtos quando os processos forem compatíveis;
c) refrigerador a placas, tubular ou equipamento equivalente para refrigeração rápida do leite, incluído o uso de tanque de expansão, ou similar, nos casos em que a refrigeração seja necessária;
d) equipamento para pasteurização do leite, rápida ou lenta;
e) câmaras frigoríficas, quando necessárias, para salga ou secagem, maturação, estocagem e congelamento, com equipamentos para controle da temperatura e da umidade relativa do ar, de acordo com o processo de fabricação e as especificações técnicas dos derivados lácteos fabricados;
f) dependência para embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição;
g) laboratório para as análises de rotina do leite cru com os seguintes equipamentos:
Pistola para álcool alizarol;
Acidímetro Dornic;
Termo lacto densímetro;
Termômetro
h) as análises microbiológicas e físico-químicas de autocontrole dos derivados do leite serão executadas mensalmente em laboratórios credenciados pelo serviço de inspeção.

IV – Queijarias:
a) instalações isoladas fisicamente do local de ordenha;
b) dependência para fabricação de queijo;
c) dependência para estocagem e expedição do produto até o Entreposto de Laticínios quando não houver estrutura para maturação e estocagem na própria queijaria;
d) para as queijarias não relacionadas à Entrepostos;
dependência e equipamentos adequados para as operações de toalete, maturação, fatiamento, fracionamento, embalagem, estocagem dos queijos;
câmaras frigoríficas, quando necessárias, para a maturação e estocagem de queijos, com instrumentos controle da temperatura e da umidade relativa do ar, de acordo com o processo de fabricação e as especificações técnicas dos derivados lácteos;
g) laboratório para as análises de rotina do leite cru com os seguintes equipamentos:
a. Acidímetro Dornic;
b. Termômetro

h) Realizar análises semestrais, microbiológicas e físico-químicas de autocontrole do queijo em laboratórios credenciados pelo serviço de inspeção.

V – Entreposto de Laticínios:
a) dependência para recepção e classificação das matérias-primas e produtos semiacabados;

b) dependência e equipamentos adequados para as operações de recepção, toalete, maturação, fatiamento, fracionamento, embalagem, estocagem e expedição de derivados lácteos;
c) câmaras frigoríficas para a maturação e estocagem de queijos ou de outros derivados lácteos, com instrumentos de controle da temperatura e da umidade relativa do ar, de acordo com o processo de fabricação e as especificações técnicas dos derivados lácteos.

§ 1° Sempre que uma Usina de Beneficiamento realizar também as atividades previstas para o Posto de Refrigeração, Fábrica de Laticínios ou Entreposto de Laticínios, devem ser atendidas as exigências estabelecidas no presente Regulamento.
§ 2° Sempre que uma Fábrica de Laticínios realizar também as atividades previstas para o Posto de Refrigeração ou Entreposto de Laticínios devem ser atendidas as exigências estabelecidas no presente Regulamento.
§ 3° Todos os estabelecimentos em que, no processo de fabricação, seja utilizada injeção direta de vapor ou o produto tenha contato direto com água aquecida por vapor, devem possuir equipamentos apropriados para a produção de vapor de grau culinário.
§ 4° A Queijaria pode ser vinculada a um Entreposto de Laticínios registrado, sendo o mesmo co-responsável em garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e monitoramento de programas de sanidade do rebanho, de qualidade da matéria-prima e de autocontroles.
§ 5° A Queijaria não relacionada a um Entreposto de Laticínios registrado será responsável em garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e monitoramento de programas de sanidade do rebanho, de qualidade da matéria-prima e de autocontroles e deverá possuir as instalações e equipamentos necessários conforme o presente regulamento.

Art. 447 – Todos os estabelecimentos de leite e derivados devem registrar diariamente a produção, entradas, saídas e estoques de matérias-primas e produtos, incluindo soro de leite, leitelho e permeado, especificando origem, quantidade, resultados de análises de seleção, controles do processo produtivo e destino.

§ 1° Para fins de rastreabilidade da origem do leite, as pessoas físicas ou jurídicas não relacionadas que transportam leite cru refrigerado, devem estar cadastradas pelo estabelecimento receptor, o qual será responsável pelos registros auditáveis necessários, de acordo com as orientações do S.I.M.
§ 2° Os estabelecimentos de leite e derivados lácteos que recebem matérias-primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores, conforme normas complementares, em sistema de informação adotado pelo S.I.M.

Art. 448 – A inspeção de leite e seus derivados, além das exigências previstas no presente Regulamento, abrange a verificação:

I – do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;
II – das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição;
III – das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e dos processos analíticos;
IV – dos programas de autocontrole implantados.

Art. 449 – Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

§ 1° O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.
§ 2° Permite-se a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.

Art. 450 – Entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

Art. 451 – Entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de 30 (trinta) dias que antecedem a parição prevista.

Art. 452 – Entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e, por leite de conjunto, o resultante da mistura de leites individuais.

Art. 453 – Entende-se por gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

Art. 454 – O gado leiteiro deve ser mantido sob controle sanitário, abrangendo os aspectos discriminados a seguir e outros estabelecidos em legislação específica:

I – regime de criação;
II – manejo nutricional;
III – estado sanitário dos animais, especialmente das vacas em lactação, e adoção de medidas de caráter permanente contra a tuberculose, brucelose, mastite e outras doenças que possam comprometer a inocuidade do leite;
IV – controle dos produtos de uso veterinário utilizados no rebanho;
V – qualidade da água destinada aos animais e da utilizada na higienização de instalações, equipamentos e utensílios;
VI – condições higiênicas dos equipamentos e utensílios, locais da ordenha, currais, estábulos e demais instalações que tenham relação com a produção de leite;
VII – manejo e higiene da ordenha;
VIII – condições de saúde dos ordenhadores para realização de suas funções, com comprovação documental;
IX – exame do leite de conjunto e, se necessário, do leite individual; e
X – condições de refrigeração, conservação e transporte do leite.

Parágrafo único – É proibido ministrar substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção Láctea com prejuízo da saúde animal e humana.

Art. 455 – O S.I.M. colaborará com o setor competente pela sanidade animal na execução de um plano para controle e erradicação da tuberculose, da brucelose ou de quaisquer outras doenças dos animais produtores de leite.

Art. 456 – É obrigatória a obtenção de leite em condições higiênicas, abrangendo o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.

§ 1° Logo após a ordenha, manual ou mecânica, o leite deve ser filtrado por meio de utensílios específicos previamente higienizados.
§ 2° O vasilhame ou equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico, mantido em condições adequadas de higiene.

Art. 457 – É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independente da espécie:

I – pertençam à propriedade que esteja sob interdição;
II – não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;
III – estejam no último mês de gestação ou na fase colostral;
IV – apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;
V – estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante; ou
VI – receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite.

Art. 458 – A captação e transporte de leite cru diretamente nas propriedades rurais deve atender ao disposto em normas complementares.

Parágrafo único – Para fins de rastreabilidade, na captação de leite por meio de carro-tanque isotérmico, deve ser colhida amostra do leite de cada produtor ou tanque comunitário previamente à captação,

identificada e conservada até a recepção no estabelecimento industrial.

Art. 459– Após a captação do leite cru na propriedade rural é proibida qualquer operação envolvendo essa matéria-prima em locais não registrados ou relacionados no Serviço de Inspeção.

Art. 460 – Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implantação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 461 – A análise das amostras de leite colhidas nas propriedades rurais para atendimento ao programa nacional da qualidade do leite é de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente receber o leite dos produtores, e abrange:

I – contagem de células somáticas (CCS);
II – contagem bacteriana total (CBT);
III – composição centesimal;
IV – detecção de resíduos de produtos de uso veterinário; e
IV – outras que venham a ser determinadas em normas complementares.

Parágrafo único – Devem ser seguidos os procedimentos estabelecidos pelo S.I.M., para a colheita de amostras.

Art. 462 – Considera-se leite normal o produto que apresente:

I – características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;
II – teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);
III – teor mínimo de proteína de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);
IV – teor mínimo de lactose de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);
V – teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
VI – teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
VII – acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido lático/ 100 ml;
VIII – densidade relativa a 15ºC entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos) expressa em g/ml; e
IX – índice crioscópico entre -0,530ºH (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e – 0,550ºH (quinhentos e cinquenta milésimos de grau Hortvet negativos), equivalentes a -0,512ºC (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a -0,531ºC (quinhentos e trinta e um milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente.

§ 1° Para ser considerado normal, o leite cru oriundo da propriedade rural deve se apresentar dentro dos padrões para contagem bacteriana total e contagem de células somáticas dispostos em normas complementares.
§ 2° O leite não deve apresentar substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico.
§ 3° O leite não deve apresentar resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica.

Art. 463 – A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as seguintes especificações e outras determinadas em normas complementares:

I – características sensoriais (cor, odor e aspecto);
II – temperatura;
III – teste do álcool/alizarol;
IV – acidez titulável;
V – densidade relativa a 15ºC;
VI – teor de gordura;
VII – teor de sólidos totais e sólidos não gordurosos;
VIII – índice crioscópico;
IX – pesquisa de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes;
X – pesquisa de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade e conservadores; e
XI – pesquisa de outros indicadores de fraudes que se faça necessária.

Parágrafo único - Quando a matéria-prima for proveniente de Usina de Beneficiamento ou de Fábrica de Laticínios, deve ser realizada a pesquisa de fosfatase alcalina e peroxidase.

Art. 464 – O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção do leite, bem como pela seleção da matéria-prima destinada à produção de leite para consumo humano direto e industrialização, conforme padrões analíticos especificados no presente Regulamento e em normas complementares.

Parágrafo único – Após as análises de seleção da matéria-prima e detectada qualquer não conformidade na mesma, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação, de acordo com o disposto no presente Regulamento e nas normas de destinação estabelecidas pelo S.I.M.

Art. 465 – O S.I.M., quando julgar necessário, realizará as análises previstas nas normas complementares ou nos programas de autocontrole.

Art. 466 – Considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru quando:

I – provenha de propriedade interditada por setor competente da Secretaria Municipal de Produção Rural e Abastecimento (SEMPRA);
II – apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica, inibidores, neutralizantes de acidez, reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, conservadores ou outras substâncias estranhas à sua composição;
III – apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância;
IV – revele presença de colostro; ou
V – apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do S.I.M.

Parágrafo único – O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento, bem como toda a quantidade a que tenha sido misturado, deve ser descartado e inutilizado pela empresa, sem prejuízo da legislação ambiental.

Art. 467 – Considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru quando:

I – não atenda aos padrões para leite normal;
II – coagule pela prova do álcool/alizarol na concentração estabelecida em normas complementares;
III – apresente fraudes diferentes das previstas no artigo anterior; ou
IV – apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do S.I.M.;

Parágrafo único – O leite em condições de aproveitamento condicional deve ser destinado pelo estabelecimento de acordo com o disposto no presente Regulamento e nas normas de destinação estabelecidas pelo S.I.M.

Art. 468 – O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende as seguintes operações, entre outros processos aprovados pelo S.I.M:

I – pré-beneficiamento do leite compreendendo, de forma isolada ou combinada, as etapas de filtração sob pressão, clarificação, bactofugação, microfiltração, padronização do teor de gordura, termização (pré-aquecimento), homogeneização e refrigeração; e
II – beneficiamento do leite compreendendo os processos de pasteurização, ultra-alta temperatura (UAT ou UHT) e esterilização.

§ 1° Permite-se o congelamento do leite para aquelas espécies em que o procedimento seja tecnologicamente justificado, desde que estabelecido em normas complementares.
§ 2° É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

Art. 469 – Entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

Parágrafo único – Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer outra operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.

Art. 470 – Entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente aprovado pelo S.I.M.

Art. 471 – Entende-se por termização (pré-aquecimento) a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru.

§ 1° Considera-se aparelhagem própria aquela provida de dispositivo de controle de temperatura e de tempo, de modo que o produto termizado satisfaça às exigências do presente Regulamento.
§ 2° O leite termizado deve:

I – ser refrigerado imediatamente após o aquecimento; e
II – manter as reações enzimáticas do leite cru.

§ 3° É proibida a destinação de leite termizado para a produção de leite para consumo humano direto.

Art. 478 – Entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com o objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de microrganismos patogênicos eventualmente presentes, promovendo mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

§ 1° Permitem-se os seguintes processos de pasteurização do leite:

I – Pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite de 63 a 65ºC por 30 (trinta) minutos, em aparelhagem própria; e
II – Pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar de 72 a 75ºC por 15 a 20 (quinze a vinte) segundos, em aparelhagem própria.

§ 2° Podem ser aceitos pelo S.I.M., outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.
§ 3° É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle de temperatura, termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.

I – Para o sistema de pasteurização rápida, essa aparelhagem deve ainda incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.

§ 4° O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser refrigerado imediatamente entre 2ºC e 4ºC.
§ 5° Para o leite de consumo humano, permitem-se os seguintes tipos de pasteurização e envase:

Pasteurização rápida e envase automático em circuito fechado no menor prazo possível e distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4ºC, desde que os equipamentos utilizados sejam experimentalmente testados.
Pasteurização lenta e envase automático, semi-automático, ou similar, pós pasteurização, distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4ºC;
Pasteurização lenta do leite pré-envasado, distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4ºC.

§ 6° É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores, a temperatura de 2ºC a 4ºC.
§ 7°O leite pasteurizado deve apresentar prova de fosfatase alcalina negativa e prova de peroxidase positiva.
§ 8° É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.

Art. 479 – Entende-se por processo de ultra-alta temperatura (UAT ou UHT) o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura de 130 a 150ºC, durante 2 a 4 (dois a quatro) segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32ºC e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

§ 1° Podem ser aceitos pelo S.I.M, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.
§ 2° É permitido o armazenamento do leite UHT em tanques assépticos e herméticos previamente ao envase.

Art. 480 – Entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura de 110 a 130ºC durante 20 a 40 (vinte a quarenta) minutos, em equipamentos próprios.

Parágrafo único – Podem ser aceitos pelo S.I.M, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

Art. 481 – São fixados os seguintes limites superiores de temperatura aplicados ao leite:

I – conservação e expedição no Posto de Refrigeração: 4ºC;
II – conservação na Usina de Beneficiamento ou Fábrica de Laticínios antes da pasteurização: 4ºC;
III – refrigeração após a pasteurização: 4ºC;
IV – estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 4ºC;
V – entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7ºC; e
VI – estocagem e entrega ao consumo do leite UAT (UHT) e esterilizado: temperatura ambiente.

Art. 482 – O leite termicamente processado para consumo humano direto pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, semiautomático, ou similar, processado pela pasteurização rápida ou lenta, pré ou pós envase, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.

§ 1° Os equipamentos de envase devem conter dispositivos que garantam a manutenção das condições assépticas das embalagens e do processo.
§ 2° O envase do leite para consumo humano direto pode ser realizado em Granjas Leiteiras e em Usinas de Beneficiamento de leite, ou outro estabelecimento industrial de leite, desde que com estrutura compatível e atendido o presente Regulamento.

Art. 483 – O leite pasteurizado deve ser transportado preferencialmente em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

Parágrafo único – para um raio de até 100 km em torno do local de processamento permite-se o transporte em veículos não isotérmicos, desde que garantida a manutenção de temperatura no local de entrega não superior a 7ºC.

Art. 484 – É proibida a comercialização e distribuição de leite cru para consumo humano direto em todo território nacional, nos termos da legislação.

Art. 485 – O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos do leite normal, com exceção do teor de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender às normas complementares.

Art. 486 – O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como padronizado, semi-desnatado ou desnatado, deve satisfazer às

exigências do leite integral, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender às normas complementares.

Art. 487 – Os padrões microbiológicos dos diversos tipos de leite devem atender às normas complementares.

Art. 488 – Quando as condições de produção, conservação e transporte, composição, contagem de células somáticas ou contagem bacteriana total não satisfaçam ao padrão a que se destina, o leite pode ser utilizado na obtenção de outro produto, desde que se enquadre no respectivo padrão.

Art. 489 – Permite-se a mistura de leites de qualidades diferentes, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

Art. 490 – É permitida a produção dos seguintes tipos de leites fluidos:
I – leite cru refrigerado;
II – leite cru pré-beneficiado;
III – leite fluido a granel de uso industrial;
IV – leite pasteurizado;
V – leite UAT ou UHT;
VI – leite esterilizado; e
VII – leite reconstituído.

Parágrafo único – É permitida a produção e beneficiamento de leite de tipos diferentes dos previstos no presente Regulamento, mediante desenvolvimento de novas tecnologias, desde que definidos por normas complementares.
Art. 491 – Leite cru refrigerado é o leite produzido em propriedades rurais, refrigerado e destinado aos estabelecimentos de leite e derivados submetidos à inspeção sanitária oficial, devendo:

I – ser transportado em carro-tanque isotérmico da propriedade rural para um estabelecimento industrial;
II – dar entrada nos estabelecimentos industriais em seu estado integral, nos termos do presente Regulamento; e
III – ser processado somente após a realização das análises laboratoriais constantes em normas complementares.

§ 1° É fixado o prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas como limite entre o término da ordenha inicial e a chegada do leite ao estabelecimento beneficiador.
§ 2° A captação de leite na propriedade rural e seu transporte a granel, bem como as suas características de composição e qualidade, devem atender às normas complementares.
§ 3° É permitido o transporte em latões de leite cru não refrigerado das propriedades rurais, em casos de agroindústria rural de pequeno porte, desde que chegue ao estabelecimento industrial até 2 horas após início da ordenha.

Art. 492 – Leite cru pré-beneficiado é o leite elaborado a partir do leite cru refrigerado, submetido à filtração ou clarificação e refrigeração industrial, podendo ser padronizado quanto ao teor de matéria gorda, transportado a granel de um estabelecimento industrial a outro para ser processado como leite beneficiado para consumo humano direto ou para transformação em derivados lácteos.

§ 1° Não é permitida a realização das operações de clarificação e padronização da matéria gorda no Posto de Refrigeração.
§ 2° Deve atender às normas complementares.

Art. 493 – Leite fluido a granel de uso industrial é o leite refrigerado, submetido opcionalmente à termização (pré-aquecimento), pasteurização e padronização da matéria gorda, transportado a granel de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado ao consumo humano direto.

Art. 494 – A transferência de leite cru pré-beneficiado, do leite fluido a granel de uso industrial e de outras matérias-primas transportadas a granel entre estabelecimentos industriais deve ser realizada em carros tanque isotérmicos lacrados e etiquetados, acompanhados de boletim de análises, sob responsabilidade do estabelecimento de origem.

Art. 495 – São considerados leites para consumo humano direto o leite pasteurizado, o leite UAT (UHT), o leite esterilizado e o leite reconstituído.

Parágrafo único – Outros tipos de leite para consumo humano direto não previstos no presente Regulamento poderão ser definidos em normas específicas.

Art. 496 – Leite pasteurizado é o leite fluido elaborado a partir de leite cru refrigerado ou leite cru pré-beneficiado, pasteurizado pelos processos previstos no presente Regulamento.

Art. 497 – Leite UAT (Ultra Alta Temperatura) ou UHT é o leite fluido elaborado a partir do leite cru refrigerado ou leite cru pré-beneficiado, homogeneizado e submetido a processo de ultra-alta temperatura conforme definido no presente Regulamento.

Art. 498 – Leite esterilizado é o leite fluido elaborado a partir do leite cru refrigerado ou leite cru pré-beneficiado, previamente envasado e submetido a processo de esterilização, conforme definido no presente Regulamento.

Art. 499 – Leite reconstituído é o produto resultante da dissolução em água do leite em pó ou concentrado, adicionado ou não de gordura Láctea até atingir o teor de matéria gorda fixado para o respectivo tipo, seguido de homogeneização, quando for o caso, e tratamento térmico previsto no presente Regulamento.

§ 1° A produção de leite reconstituído para consumo humano direto somente pode ocorrer com a autorização do S.I.M., em situações emergenciais de desabastecimento público.
§ 2° Para a produção de leite reconstituído deve ser atendida normas específicas.

Art. 500 – Na elaboração de leite e derivados das espécies caprina, bubalina e outras devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências previstas no presente Regulamento e demais legislações específicas.

Parágrafo único – As particularidades de produção, identidade e qualidade dos leites e derivados das diferentes espécies devem atender normas específicas.

Art. 501 – Considera-se impróprio para consumo humano o leite beneficiado que:
I – apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica, inibidores, neutralizantes de acidez, reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, conservadores e contaminantes;
II – contenha impurezas ou corpos estranhos de qualquer natureza;
III – apresente substâncias estranhas à sua composição ou em desacordo com normas complementares;
IV – não atenda aos padrões microbiológicos definidos em normas complementares;
V – for proveniente de centros de consumo (leite de retorno); ou
VI – apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do S.I.M.

Parágrafo único – O leite considerado impróprio para consumo humano deve ser descartado e inutilizado pelo estabelecimento, sem prejuízo da legislação ambiental.

Art. 502 – Considera-se impróprio para consumo humano direto o leite beneficiado que:
I – apresente características sensoriais anormais;
II – não atenda aos padrões físico-químicos definidos em normas complementares;
III – esteja fraudado; ou
IV – apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do DIPOA ou seu equivalente do SUASA nos estados, Distrito Federal e municípios.

Parágrafo único – O leite em condições de aproveitamento condicional deve ser destinado pela empresa de acordo com as normas de destinação estabelecidas pelo DIPOA ou seu equivalente do SUASA nos estados, Distrito Federal e municípios.

Art. 503 – Considera-se fraudado (adulterado ou falsificado) o leite que:

I – for adicionado de água;
II – tenha sofrido subtração de qualquer dos seus componentes, em desacordo com o presente Regulamento ou normas complementares;
III – for adicionado de substâncias, ingredientes ou aditivos em desacordo com normas complementares ou registro do produto;
IV – tenha sido elaborado a partir de matéria-prima imprópria para processamento;
V – for de um tipo e se apresentar rotulado como outro;
VI – apresentar adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto; ou
VII – estiver cru e for envasado como beneficiado.

Parágrafo único – Em qualquer destes casos, o leite beneficiado deve ser inutilizado ou destinado ao aproveitamento condicional, de acordo com as normas de destinação estabelecidas pelo S.I.M.

Art. 504 – Produto lácteo é o derivado lácteo obtido mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter apenas ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia funcionalmente necessários para o processamento.

Art. 505 – Produto lácteo composto é o derivado lácteo no qual o leite, os produtos lácteos ou os constituintes do leite constituam mais que 50% (cinquenta por cento) do produto final massa/massa, tal como se consome, sempre que os constituintes não derivados do leite não estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite.

Art. 506 – Mistura, para efeito do presente Regulamento, é o derivado lácteo que contém em sua composição final mais que 50% (cinquenta por cento) de produtos lácteos ou produtos lácteos compostos, tal como se consome, permitindo-se a substituição dos constituintes do leite, desde que a denominação de venda seja "Mistura de ... (incluir o nome do produto lácteo ou produto lácteo composto que corresponda) e ... (produto adicionado)".

Art. 507 – Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, documentos comerciais, material publicitário nem qualquer outra forma de propaganda ou de apresentação no estabelecimento de venda que declare, implique ou sugira que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que faça alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.

Parágrafo único – Excetua-se a denominação de produtos com nome comum ou usual, consagrado pelo seu uso corrente, como termo descritivo apropriado, desde que não induza o consumidor a erro ou engano, em relação à sua origem e classificação.

Art. 508 – Se um produto final estiver destinado a substituir o leite ou um produto lácteo ou um produto lácteo composto, não pode utilizar termos lácteos em rótulos, documentos comerciais, material publicitário nem qualquer outra forma de propaganda ou de apresentação no estabelecimento de venda.

§ 1° Entende-se por termos lácteos, os nomes, denominações, símbolos, representações gráficas ou outras formas que sugiram ou façam referência, direta ou indiretamente, ao leite ou produtos lácteos.
§ 2° Excetua-se desta proibição a informação da presença de leite, produto lácteo ou produto lácteo composto na lista de ingredientes.

Art. 509 – Permite-se a mistura de mesmos derivados lácteos de qualidades diferentes, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

Art. 510 – Na rotulagem dos derivados fabricados com leite que não seja o de vaca deve constar a designação da espécie que lhe deu origem, desde que não contrarie a identidade do produto.

Parágrafo único – Ficam excluídos dessa obrigatoriedade os produtos que, em função da sua identidade, sejam fabricados com leite de outras espécies que não a bovina.

Art. 511 – Os derivados lácteos devem ser considerados impróprios para consumo humano quando:

I – apresentem características sensoriais anormais que causem repugnância;
II – apresentem a adição de substâncias estranhas à sua composição e que não seja possível o seu aproveitamento na elaboração de outro produto de origem animal;
III – contenham impurezas ou corpos estranhos de qualquer natureza;
IV – não atendam aos padrões microbiológicos definidos em normas complementares;
V – apresentem estufamento;
VI – apresentem embalagem defeituosa, expondo o produto à contaminação e à deterioração;
VII – sejam produtos de retorno, provenientes de centros de consumo; e
VIII – não apresentem identificação de origem.

§ 1° Proíbe-se para consumo humano ou industrialização a utilização de resíduos da fabricação de produtos em pó (varredura).
§ 2° Em outros casos de anormalidades, o produto deve ser inutilizado ou submetido ao aproveitamento condicional, de acordo com as normas de destinação estabelecidas pelo S.I.M.

Art. 512 – Creme de leite é o produto lácteo rico em gordura retirada do leite por processo tecnológico específico, que se apresenta na forma de emulsão de gordura em água.

§ 1° Para ser exposto ao consumo humano direto, o creme de leite deve ser submetido a tratamento térmico específico.

Art. 513 – Os cremes obtidos do desnate de soro, de leitelho, de outros derivados lácteos ou em decorrência da aplicação de normas de destinação estabelecidas pelo S.I.M podem ser utilizados na fabricação de outros produtos, desde que atendam aos critérios previstos em normatizações dos produtos finais.

Art. 514 – Manteiga é o produto lácteo gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme de leite pasteurizado, por processo tecnológico específico.

I – a matéria gorda da manteiga deve ser composta exclusivamente de gordura Láctea.

Art. 515 – Manteiga da Terra, Manteiga do Sertão ou Manteiga de Garrafa é o produto lácteo gorduroso nos estados líquido e pastoso, obtido a partir do creme de leite pasteurizado, pela eliminação quase total da água, mediante processo tecnológico específico.

§ 1° Fica excluído da obrigação de pasteurização ou outro tratamento térmico o Creme de leite que se destine à elaboração Manteiga da Terra, Manteiga do Sertão ou Manteiga de Garrafa em processo tradicional, submetidos a um processo de maturação a uma temperatura adequada, durante um tempo a ser determinado após a realização de estudos sobre a inocuidade do produto e ser estabelecido em normas complementares;
§ 2° Dentro dos estudos, padrões microbiológicos diferentes do produto fabricado com leite pasteurizado ou termizado devem ser estabelecidos devido ao comprovado efeito da microbiota endógena da matéria-prima no controle de germes nocivos;
§ 3° Manteiga da Terra, Manteiga do Sertão ou Manteiga de Garrafa de creme cru deve ser produzida em estabelecimento classificado como Granja Leiteira, localizado em propriedade rural, ou em queijarias, destinado à fabricação produtos tradicionais com

características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção e/ ou seus associados.
§ 4° A propriedade rural deve estar reconhecida oficialmente como livre de tuberculose e brucelose;

Art. 516 – Queijo é o produto lácteo fresco ou maturado que se obtém por separação parcial do soro em relação ao leite ou leite reconstituído (integral, parcial ou totalmente desnatado) ou de soros lácteos, coagulados pela ação do coalho, de enzimas produzidas por microrganismos específicos, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem adição de substâncias alimentícias, especiarias, condimentos ou aditivos, no qual a relação proteínas do soro/caseína não exceda a do leite.

§ 1° Queijo fresco é o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação.
§ 2° Queijo maturado é o que sofreu as transformações bioquímicas e físicas necessárias e características da variedade do queijo.
§ 3° A denominação Queijo está reservada aos produtos em que a base Láctea não contenha gordura e proteína de origem não Láctea.
§ 4° O leite a ser utilizado na fabricação de queijos deve ser filtrado por meios mecânicos e submetido à pasteurização ou tratamento térmico equivalente para assegurar a fosfatase residual negativa, combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto.
§ 5° Fica excluído da obrigação de pasteurização ou outro tratamento térmico o leite que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura adequada, durante um tempo não inferior a 60 (sessenta) dias.

I – o período mínimo de maturação de queijos oriundos de Queijarias com produção a partir de leite cru pode ser alterado após a realização de análises sobre a inocuidade do produto e ser estabelecido em normas complementares.

a) os produtos das queijarias, obedecendo às normas específicas deste regulamento, localizadas em propriedade rural, destinado à fabricação produtos tradicionais com características específicas a serem definidas e caracterizadas, elaborados exclusivamente com leite cru de sua própria produção e/ou seus associados serão objeto de estudos para determinação do período de maturação que garanta a inocuidade do produto e ser estabelecido em normas complementares;
b) por se tratar de produtos fabricados com leite cru, no qual a Microbiota Natural comprovadamente inibe certos germes nocivos e mesmo patogênicos, novos padrões microbiológicos, diferentes daqueles adotados para os produtos à base de leite pasteurizado ou termizado, devem ser estabelecidos através de estudos realizados e referências já existentes;
c) no que se refere às enterotoxinas dos *staphilococcus aureues*, é necessário introduzir testes de presença das mesmas, antes de condenar o produto para consumo;
d) estudos, em parceria com órgãos públicos, serão realizados para definição de RTIQ, sendo que os seguintes queijos são reconhecidos como tradicionais:
Queijo Minas Artesanal do Serro
Queijo Minas Artesanal da Canastra
Queijo Minas Artesanal de Araxá
Queijo Minas Artesanal do Alto Paranaíba (Cerrado)
Queijo de Coalho Artesanal do Nordeste
Queijo Artesanal de Manteiga ou Queijo do Sertão
Requeijão Artesanal do Nordeste
Queijo Serrano
Queijo Colonial
Queijo Caipira Goiano
Mussarela de Búfala da ilha de Marajó
Queijo Artesanal Regional do Norte ou Queijo Tropical

§ 6° Os queijos elaborados a partir de processo de filtração por membrana podem utilizar em sua denominação de venda o termo Queijo, porém sem referir-se a qualquer produto fabricado com tecnologia convencional.

§ 7° Considera-se a data de fabricação dos queijos frescos o último dia da sua elaboração e para queijos maturados, o dia do término do período da maturação.

I – os queijos em processo de maturação devem estar identificados de forma clara e precisa quanto a sua origem e o controle do período de maturação.

§ 8° Deve atender às normas complementares.

Art. 517 – Para efeito de padronização dos queijos, fica estabelecida a seguinte classificação:

I – quanto ao teor de umidade:
a) muito alta umidade: umidade não inferior a 55% (cinquenta e cinco por cento);
b) alta umidade: umidade de 46 a 54,9% (quarenta e seis a cinquenta e quatro inteiros e nove décimos por cento);
c) média umidade: umidade de 36 a 45,9% (trinta e seis a quarenta e cinco inteiros e nove décimos por cento); ou
d) baixa umidade: umidade até 35,9% (trinta e cinco inteiros e nove décimos por cento).

II – quanto ao conteúdo de matéria gorda no extrato seco:
a) extra gordo ou duplo creme: quando contenham o mínimo de 60% (sessenta por cento);
b) gordos: quando contenham de 45 a 59,9% (quarenta e cinco a cinquenta e nove inteiros e nove décimos por cento);
c) semi-gordo: quando contenham de 25 a 44,9% (vinte e cinco a quarenta e quatro inteiros e nove décimos por cento);
d) magros: quando contenham de 10 a 24,9% (dez a vinte e quatro inteiros e nove décimos por cento); ou
e) desnatados: quando contenham menos de 10% (dez por cento).

Art. 518 – O processo de maturação de queijos pode ser realizado em estabelecimento sob Serviço de Inspeção Municipal, diferente daquele que iniciou a produção, respeitando-se os requisitos tecnológicos exigidos para o tipo de queijo e os critérios estabelecidos pelo presente Regulamento, para garantia da rastreabilidade do produto e do controle do período de maturação.

Parágrafo único – para os queijos com indicação geográfica, o local de maturação deverá estar localizado dentro da zona delimitada de produção.

Art. 519 – Queijo de Coalho Industrial é o queijo que se obtém por coagulação do leite pasteurizado por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa dessorada, semi-cozida ou cozida, submetida à prensagem e secagem, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

I – consistência semi-dura e elástica;
II – textura compacta, macia, com algumas olhaduras pequenas ou sem olhaduras;
III – cor branca amarelada uniforme;
IV – sabor brando, ligeiramente ácido, podendo ser salgado;
V – odor ligeiramente ácido; e
VI – crosta fina e uniforme.

Parágrafo único – O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outras substâncias alimentícias.

Art. 520 – Queijo Industrial de Manteiga ou Queijo do Sertão é o queijo obtido mediante a coagulação do leite pasteurizado com o emprego de ácidos orgânicos, com a obtenção de uma massa dessorada, fundida e adicionada de manteiga de garrafa, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

I – consistência macia, tendendo à untuosidade;
II – textura fechada, semifriável, com pequenos orifícios mecânicos contendo gordura líquida no seu interior;
III – cor amarelo-palha;

IV – sabor pouco acentuado, lembrando manteiga, levemente ácido e podendo ser salgado;
V – odor pouco pronunciado, lembrando manteiga; e
VI – crosta fina, sem trinca.

Art. 521 – Queijo Minas Frescal é o queijo fresco obtido por coagulação enzimática do leite pasteurizado com coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas ou ambas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, não prensada, salgada e não maturada, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

I – consistência branda e macia;
II – textura com ou sem olhaduras mecânicas;
III – cor esbranquiçada;
IV – sabor suave ou levemente ácido;
V – odor suave e característico; e
VI – crosta fina ou ausente.

Art. 522 – O Queijo Minas Padrão é o queijo de massa crua ou semi-cozida obtido por coagulação do leite pasteurizado com coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, ou ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, prensada mecanicamente, salgada e maturada pelo período mínimo de 20 (vinte) dias, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

I – consistência semidura, tendendo à macia, de untura manteigosa;
II – textura com olhaduras mecânicas e pequenas, pouco numerosas;
III – cor branca-creme e homogênea;
IV – sabor próprio, ácido, agradável e não picante;
V – odor suave e característico; e
VI – crosta fina e amarelada.

Art. 523 – Ricota Fresca é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, adicionado de leite até 20% (vinte por cento) do seu volume, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

I – crosta rugosa, não formada ou pouco nítida;
II – consistência mole, não pastosa e friável;
III – textura grumosa;
IV – cor branca ou branca-creme; e
V – odor e sabor próprios.

§ 1° O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.
§ 2° Esse produto excetua-se da obrigatoriedade de atendimento da relação proteínas do soro/caseína.

Art. 524 – Ricota Defumada é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, adicionado de leite até 20% (vinte por cento) do seu volume, submetido à secagem e defumação, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

I – crosta rugosa, de cor acastanhada, com aspecto característico;
II – consistência dura;
III – textura fechada ou com poucos olhos mecânicos;
IV – cor creme pardo, homogênea; e
V – odor e sabor próprios, meio picantes.

§1° O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.
§ 2° Esse produto excetua-se da obrigatoriedade de atendimento da relação proteínas do soro/caseína.

Art. 525 – Queijo Tipo Mussarela é o queijo que se obtém pela coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa acidificada, filada, não prensada, salgada e estabilizada, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

I – consistência semidura a semi-mole;
II – textura fibrosa, elástica e fechada;
III – cor branca a amarelada, uniforme;
IV – sabor lácteo, pouco desenvolvido;
V – odor lácteo, pouco perceptível; e
VI – crosta ausente.

Parágrafo único – O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.

Art. 526 – Queijo Tipo Parmesão é o queijo que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa cozida, prensada, salgada e maturada pelo período mínimo de 6 (seis) meses, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

I – consistência dura;
II – textura compacta, consistente, superfície de fratura granulosa e sem olhaduras;
III – cor ligeiramente amarelada;
IV – sabor salgado, ligeiramente picante;
V – odor suave, característico, agradável e bem desenvolvido; e
VI – crosta firme, lisa e não pegajosa.

Art. 527 – Queijo Petit Suisse é o queijo de muito alta umidade, a ser consumido fresco, obtido por coagulação do leite com coalho ou enzimas específicas ou bactérias específicas, adicionado ou não de outras substâncias alimentícias, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

I – consistência pastosa, branda ou mole;
II – cor branca ou de acordo com as substâncias adicionadas; e
III – sabor e odor próprios ou de acordo com as substâncias adicionadas.

Art. 528 – Queijo Prato é o queijo que se obtém por coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa semi-cozida, dessorada, prensada, salgada e maturada pelo período mínimo de 25 (vinte e cinco) dias, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

I – consistência semidura e elástica;
II – textura compacta, lisa, fechada ou com algumas olhaduras pequenas, bem distribuídas;
III – cor amarelada ou amarelo-palha;
IV – sabor próprio, suave e não picante;
V – odor próprio e suave; e
VI – crosta fina, lisa, sem trincas ou ausente.

Art. 529 – Queijo tipo Provolone Fresco é o queijo obtido por coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa filada e não prensada, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

I – consistência semidura a semi-mole;
II – textura fibrosa, elástica e fechada;
III – cor branca a amarelada, uniforme;
IV – sabor lácteo, pouco desenvolvido;
V – odor lácteo, pouco perceptível; e
VI – crosta ausente.

§ 1° O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.
§ 2° Este tipo pode apresentar pequena quantidade de manteiga na sua massa, dando lugar à variedade denominada “Butirro”.
§ 3° Este queijo pode ser defumado, devendo atender às características sensoriais adquiridas nesse processo.

Art. 530 – Queijo tipo Provolone Curado é o queijo obtido por coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de

bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa filada, não prensada e maturada pelo período mínimo de 2 (dois) meses, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

I – consistência semidura a dura, não elástica e untada;
II – textura fechada ou apresentando poucas olhaduras pequenas;
III – cor branco-creme e homogênea;
IV – sabor próprio, forte e picante;
V – odor próprio e acentuado; e
VI – crosta firme, lisa, resistente, destacável, de cor amarelo-parda.

§ 1° O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.
§ 2° Este queijo pode ser defumado, devendo atender às características sensoriais adquiridas nesse processo.

Art. 531 – Queijo tipo Caccio-cavalo, Fresco ou Curado é o queijo idêntico ao tipo Provolone (Fresco ou Curado, conforme o caso) com formato ovalado ou piriforme.

Art. 532 – Queijo Industrial Regional do Norte ou Queijo Tropical é o queijo obtido por coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, ou ambos, complementada pela ação de fermentos lácticos específicos ou de soro- fermento, com a obtenção de uma massa dessorada, cozida, prensada, salgada pelo período mínimo de 5 (cinco) dias e submetida à secagem pelo período mínimo de 10 (dez) dias, destinado exclusivamente para processamento industrial, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

I – consistência semidura a dura;
II – textura fechada, quebradiça e granulosa;
III – cor branco-amarelada;
IV – sabor ligeiramente picante;
V – odor característico; e
VI – crosta irregular.

Art. 533 – Queijo Azul é o queijo obtido da coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas ou ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, mediante processo de fabricação que utiliza fungos específicos (Penicillium roqueforti), complementado ou não pela ação de fungos ou leveduras subsidiários ou ambos, encarregados de conferir ao produto características típicas durante os processos de elaboração e maturação pelo período mínimo de 35 (trinta e cinco) dias.

Art. 534 – Queijo tipo Roquefort é o queijo obtido do leite de ovelha cru ou pasteurizado, de massa crua, não prensada, maturado pelo período mínimo de 3 (três) meses e apresentando as formações características verde-azuladas bem distribuídas, devidas ao Penicillium roqueforti.

Art. 535 – Queijo tipo Gorgonzola é o queijo de fabricação idêntica ao do tipo Roquefort, diferenciando-se deste apenas por ser fabricado exclusivamente com leite de vaca.

Art. 536 – Queijo Ralado é o produto obtido por esfarelamento ou ralagem da massa de uma ou até quatro variedades de queijos de baixa ou média umidade.

Art. 537 – Permite-se exclusivamente para processamento industrial a fabricação de queijos em formas e pesos diferentes dos estabelecidos em normas específicas, desde que sejam mantidos os requisitos previstos para cada tipo de queijo.

Art. 538 – Os tipos de queijos não previstos no presente Regulamento devem atender as normas específicas.

Art. 539 – Leites Fermentados são produtos lácteos ou produtos lácteos compostos obtidos por coagulação e diminuição do pH do leite ou do leite reconstituído adicionados ou não de outros produtos lácteos, por fermentação láctea mediante ação de cultivos de microrganismos específicos, adicionados ou não de outras substâncias alimentícias.

Parágrafo único – Os microrganismos específicos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade.

Art. 540 – Iogurte é o leite fermentado pela ação de cultivos proto-simbióticos de Streptococcus salivarius ssp. Thermophilus e Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus, que podem ser associados de forma complementar a outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final.

Art. 541 – Leite Fermentado ou Cultivado é o leite fermentado pela ação de um ou vários dos seguintes cultivos: Lactobacillus acidophilus, Lactobacillus casei, Bifidobacterium sp, Streptococcus salivarius ssp thermophilus ou outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final.

Art. 542 – Coalhada é o leite fermentado pela ação de cultivos individuais ou mistos de bactérias mesofílicas produtoras de ácido láctico.

Art. 543 – Leite Acidófilo ou Acidofilado é o leite fermentado exclusivamente pela ação de cultivos de Lactobacillus acidophilus.

Art. 544 – Kefir é o leite fermentado pela ação de cultivos ácido-lácticos elaborados com grãos de Kefir, Lactobacillus kefir, espécies dos gêneros Leuconostoc, Lactococcus e Acetobacter com produção de ácido láctico, etanol e dióxido de carbono.

Parágrafo único – Os grãos de Kefir são constituídos por leveduras fermentadoras de lactose (Kluyveromyces marxianus) e leveduras não fermentadoras de lactose (Saccharomyces omnisporus, Saccharomyces cerevisae e Saccharomyces exiguus), Lactobacillus casei, Bifidobacterium sp e Streptococcus salivarius ssp. Thermophilus.

Art. 545 – Kumys é o leite fermentado pela ação de cultivos de Lactobacillus delbrueckii ssp.bulgaricus e Kluyveromyces marxianus.

Art. 546 – Leites concentrados e leites desidratados são os produtos lácteos resultantes da desidratação parcial ou total do leite por processos tecnológicos específicos.

§ 1° Consideram-se produtos lácteos concentrados, o leite concentrado, o evaporado e o condensado, bem como outros produtos que atendam a essa descrição.
§ 2° Considera-se produto lácteo desidratado o leite em pó, bem como outros produtos que atendam a essa descrição.

Art. 547 – Na fabricação dos leites concentrados e desidratados, a matéria-prima utilizada deve atender as condições previstas no presente Regulamento e em normas complementares.

Art. 548 – Leite Concentrado é o produto resultante da desidratação parcial do leite fluido ou obtido mediante outro processo tecnológico aprovado pelo S.I.M, de uso exclusivamente industrial.

Art. 549 – Leite Evaporado ou Leite Condensado sem Açúcar é o produto resultante da desidratação parcial do leite ou obtido mediante outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo S.I.M., que resulte em produto de mesma composição e características.

Art. 550 – Leite Condensado é o produto resultante da desidratação parcial do leite adicionado de açúcar ou obtido mediante outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo Serviço de Inspeção, que resulte em produto de mesma composição e características.

Art. 551 – Leite em Pó é o produto obtido por desidratação do leite, mediante processo tecnológico específico.

Art. 552 – O leite em pó deve atender às seguintes especificações:

I – ser fabricado com matéria-prima que satisfaça às exigências do presente Regulamento e normas complementares;
II – apresentar composição de forma que o produto reconstituído, conforme indicação na rotulagem, atenda ao padrão do leite de consumo a que corresponda;
III – não revelar presença de conservadores nem de antioxidantes; e
IV – ser envasado em recipientes de um único uso, herméticos, adequados para as condições previstas de armazenamento e que confiram uma proteção apropriada contra a contaminação.

Parágrafo único – Quando necessário, pode ser realizado o tratamento do leite em pó por injeção de gás inerte, aprovado pelo Serviço de Inspeção.

Art. 553 – Quanto ao teor de gordura, fica estabelecida a seguinte classificação para o leite em pó:
I – integral, o que apresentar no mínimo 26% (vinte e seis por cento);
II – parcialmente desnatado, o que apresentar entre 1,5% (um inteiro e cinco décimos por cento) e 25,9% (vinte e cinco e nove décimos por cento); ou
III – desnatado, o que apresentar menos que 1,5% (um inteiro e cinco décimos por cento).
Parágrafo único – De acordo com o tratamento térmico empregado, o leite em pó desnatado pode ser classificado como de baixo, médio ou alto tratamento, conforme o teor de nitrogênio de proteína do soro não desnaturada.

Art. 554 – Para os diferentes tipos de leite em pó, fica estabelecido o teor de proteína mínimo de 34% (trinta e quatro por cento) massa/massa com base no extrato seco desengordurado.

Art. 555 – Leite Aromatizado é o produto lácteo resultante da mistura preparada com leite e os seguintes ingredientes, de forma isolada ou combinada: cacau, chocolate, suco de frutas e aromatizantes, opcionalmente adicionada de açúcar e aditivos funcionalmente necessários para a sua elaboração e que apresente a proporção mínima de 85% (oitenta e cinco por cento) massa/massa de leite no produto final, tal como se consome.

Art. 556 – Leite modificado, fluido ou em pó, é o produto lácteo resultante da modificação da composição do leite mediante a subtração ou adição dos seus constituintes, excetuando-se a gordura láctea.

Art. 557 – Doce de Leite é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por concentração, pela ação do calor, do leite ou leite reconstituído adicionado de sacarose, com adição ou não de outras substâncias alimentícias.

Art. 558 – Requeijão Industrial é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido pela fusão de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida ou enzimática, ou ambas, do leite pasteurizado, opcionalmente adicionado de creme de leite, manteiga, gordura anidra de leite ou butter oil, separados ou em combinação, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

I – consistência untável ou fatiável;
II – textura cremosa, fina, lisa ou compacta;
III – formato variável;
IV – cor e odor característicos; e
V – sabor a creme levemente ácido, opcionalmente salgado para o requeijão ou requeijão cremoso, levemente ácido, salgado a ranço para o requeijão de manteiga.

Parágrafo único – O produto pode ser adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.

Art. 559 – Bebida Láctea é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido a partir de leite ou leite reconstituído ou derivados de leite, adicionado ou não de ingredientes não lácteos.

Parágrafo único – O percentual mínimo de proteína de origem láctea no produto final deve variar de 1,0 a 1,7% (um a um inteiro e sete décimos por cento), de acordo com as particularidades estabelecidas em normas específicas.

Art. 560 – Composto Lácteo é o produto lácteo ou produto lácteo composto em pó resultante da mistura de leite ou derivados de leite, adicionado ou não de ingredientes não lácteos.

Parágrafo único – O percentual mínimo de proteína de origem láctea no produto final deve variar de 9,0 a 13% (nove a treze por cento), de acordo com as particularidades estabelecidas em normas específicas.

Art. 561 – Queijo em Pó é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por fusão e desidratação, mediante um processo tecnológico específico, da mistura de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, sólidos de origem láctea, especiarias, condimentos ou outras substâncias alimentícias, no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.

Art. 562 – Queijo Processado ou Fundido é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por trituração, mistura, fusão e emulsão por meio de calor e agentes emulsionantes de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, sólidos de origem láctea, especiarias, condimentos ou outras substâncias alimentícias, na qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.

Art. 563 – Massa para Elaborar Queijo Mussarela ou Massa para Elaborar Requeijão são os produtos lácteos intermediários destinados à elaboração de queijo mussarela ou requeijão, respectivamente, exclusivos para processamento industrial.

I – a massa para elaborar queijo mussarela deve ser obtida por coagulação de leite pasteurizado por meio de coalho ou enzimas coagulantes apropriadas ou ambos, complementadas ou não por ação de bactérias lácticas específicas;
II – a massa para elaborar requeijão constitui-se de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida ou enzimática do leite ou ambas.

Art. 564 – Soro de Leite é o produto lácteo líquido extraído da coagulação do leite utilizado no processo de fabricação de queijos, caseína e produtos similares.
Parágrafo único – O soro de leite deve conter no mínimo 0,7% (sete décimos por cento) de proteína de origem láctea.

Art. 565 – Soro de Leite Concentrado é o produto lácteo resultante da desidratação parcial do soro fluido ou obtido por outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo S.I.M.

Art. 566 – Soro de Leite em Pó é o produto lácteo obtido por desidratação do soro de leite mediante processo tecnológico específico.

§ 1° O soro de leite em pó deve conter no mínimo 10% (dez por cento) de proteína de origem láctea.

Art. 567 – Gordura anidra de leite ou Butteroil é o produto lácteo gorduroso obtido a partir de creme de leite ou manteiga pela eliminação quase total de água e sólidos não gordurosos, mediante processos tecnológicos específicos.

Art. 568 – Lactose é o açúcar do leite obtido mediante processos tecnológicos específicos.

Art. 569 – Lactoalbumina é o produto lácteo resultante da precipitação pelo calor das albuminas solúveis do soro oriundo da fabricação de queijos ou de caseína.

Art. 570 – Leitelho é o produto lácteo resultante da batedura do creme pasteurizado durante o processo de fabricação da manteiga, podendo ser apresentado na forma líquida, concentrada ou em pó.

Art. 571 – Caseína Alimentar é o produto lácteo resultante da precipitação do leite desnatado por ação enzimática ou mediante acidificação a pH 4,6 a 4,7 (quatro inteiros e seis décimos a quatro inteiros e sete décimos), lavado e desidratado por processos tecnológicos específicos.

Art. 572 – Caseinato Alimentício é o produto lácteo obtido por reação da caseína alimentar ou da coalhada da caseína alimentar fresca com soluções de hidróxidos ou sais alcalinos ou alcalino-terrosos ou de amônia de qualidade alimentícia, posteriormente lavado e submetido à secagem, mediante processos tecnológicos específicos.

Art. 573 – Caseína Industrial é o produto não alimentício obtido pela precipitação do leite desnatado mediante a aplicação
de soro ácido, de coalho, de ácidos orgânicos ou minerais.

Art. 574 – Produtos Lácteos Protéicos são os produtos lácteos obtidos por separação física das caseínas e das soroproteínas por tecnologia de membrana ou outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo S.I.M.

Art. 575 – Farinha láctea é o produto resultante da dessecação, em condições próprias, da mistura de farinhas de cereais ou leguminosas com leite, nas suas diversas formas e tratamentos, e adicionada ou não de outras substâncias alimentícias.

§ 1° O amido das farinhas deve ter sido tornado solúvel por técnica apropriada.
§ 2° O rótulo da farinha láctea deve apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito a expressão CONTÉM. (%) DE LEITE.

Art. 576 – Admite-se a separação de outros constituintes do leite pela tecnologia de membrana ou outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 577 – Além dos produtos já mencionados, são considerados derivados do leite outros produtos que se enquadrem na classificação de produto lácteo, produto lácteo composto ou mistura, de acordo com o disposto no presente Regulamento.

Seção VII
ESTABELECIMENTO DE ABATE E INDUSTRIALIZAÇÃO DE PESCADO

Art. 578 – Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado é o estabelecimento que possui dependências, instalações e equipamentos para recepção, lavagem, insensibilização, abate, processamento, transformação, preparação, acondicionamento e frigorificação, com fluxo adequado à espécie de pescado a ser abatida, dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.

Art. 579 – Estação Depuradora de Moluscos Bivalves é o estabelecimento que possui dependências próprias para recepção, depuração, embalagem e expedição de moluscos bivalves.

Art. 580 – São produtos e derivados comestíveis de pescado aqueles elaborados a partir de pescado inteiro ou parte dele, aptos para o consumo humano.

Parágrafo único – Qualquer derivado de pescado deve conter no mínimo 50% (cinquenta por cento) de pescado.

I – esse percentual não prevalecerá para produtos compostos à base de pescado, os quais devem ser submetidos à análise e registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 581 – Os controles oficiais do pescado, seus produtos, derivados e compostos, no que for aplicável, abrangem, entre outros:

I – origem das matérias-primas;
II – análises sensoriais;
III – indicadores de frescor;
IV – histamina, nas espécies formadoras;
V – outras análises físico-químicas ou microbiológicas;
VI – aditivos, resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes;
VII – biotoxinas ou outras toxinas perigosas para saúde humana;
VIII – parasitos;
IX – espécies venenosas, como das famílias Tetraodontidae, Diodontidae, Molidae e Canthigasteridae; e
X – espécies causadores de distúrbios gastrintestinais, como Ruvettus pretiosus e Lepdocybium flavobrunneum.

Art. 582 – Os produtos, derivados e compostos comestíveis de pescado, de acordo com o processamento, compreendem:

I – produtos frescos;
II – produtos resfriados;
III – produtos congelados;
IV – produtos descongelados;
V – Carne Mecanicamente Separada de pescado;
VI – Surimi;
VII – produtos a base de surimi;
VIII – produtos de pescado empanados;
IX – produtos de pescado em conserva;
X – produtos de pescado em semiconserva;
XI – patê ou pasta de pescado;
XII – caldo de pescado;
XIII – produtos de pescado embutidos;
XIV – produtos de pescado secos e curados;
XV – produtos de pescado liofilizados;
XVI – concentrado protéico de pescado;
XVII – extrato de pescado;
XVIII – gelatina de pescado; e
XIX – geléia de pescado.

Parágrafo único – É permitido o preparo de outros tipos de produtos, derivados e compostos de pescado, desde que aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 583 – Produtos frescos são aqueles obtidos de pescado fresco, não transfomado, inteiro ou preparado, acondicionados, conservados pela ação do gelo ou outros métodos de conservação de efeito similar, mantido unicamente em temperaturas próximas à de gelo fundente.

Parágrafo único – Entende-se por preparados aqueles produtos que foram submetidos a uma operação que alterou a sua integridade anatômica, tal como a evisceração, o descabeçamento, os diferentes cortes e outras formas de apresentação.

Art. 584 – Produtos resfriados são aqueles obtidos de pescado, transformados, embalados e mantidos sob refrigeração.

§ 1° Entende-se por transformados aqueles produtos resultantes da transformação da natureza do pescado, de forma que não seja possível retornar às características originais.
§ 2° Os produtos obtidos de répteis e anfíbios, mesmo quando não transformados, podem ser designados como resfriados.

Art. 585 – Produtos congelados de pescado são aqueles submetidos a processos específicos de congelamento, em equipamento que permita a ultrapassagem da zona crítica, compreendida de –0,5ºC (cinco décimos de grau Celsius negativo) a –5ºC (cinco graus Celsius negativos) em tempo não superior a 2 (duas)horas.

§ 1° O produto somente pode ser considerado congelado após a temperatura de seu centro térmico alcançar –18ºC.
§ 2° As câmaras de estocagem do estabelecimento produtor devem possuir condições de armazenar o produto a temperaturas não superiores a –18ºC.

§ 3° É permitida a utilização do congelador salmourador, quando o pescado for destinado como matéria prima para a elaboração de conservas, desde que seja atendido o conceito de congelamento rápido e atinja temperatura não superior a -9ºC em seu centro térmico, devendo ter como limite máximo esta temperatura durante a armazenagem.

Art. 586 – Produtos descongelados de pescado são aqueles que foram inicialmente congelados e submetidos a um processo específico de elevação de temperatura acima do ponto de congelamento e mantidos em temperaturas próximas à de gelo fundente.

Parágrafo único – Na designação do produto deve ser incluída a palavra descongelado.

I – o rótulo dos produtos previstos neste parágrafo deve apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito a expressão **NÃO RECONGELAR.**

Art. 587 – Carne Mecanicamente Separada de Pescado é o produto congelado obtido de pescado, envolvendo o descabeçamento, a evisceração e a limpeza dos mesmos e a separação mecânica da carne das demais estruturas inerentes à espécie, como espinhas, ossos e pele.

§ 1° A carne mecanicamente separada de pescado pode ser lavada e posteriormente drenada, adicionada ou não de aditivos.
§ 2° O produto é designado Carne Mecanicamente Separada seguido do nome da espécie ou das espécies de pescado que o constitua.

I – pode ser obtido de peixes de pequeno porte provenientes da fauna acompanhante e outros não classificados para cortes nobres, que apresentem boa qualidade, resíduos de filetagem, carcaças, espinhaços ou partes destes, desde que sejam considerados os riscos de sua utilização.
II – pode ser obtido por diferentes equipamentos e o produto deve ser classificado de acordo com a composição da matéria-prima, as técnicas de fabricação e as características físico-químicas de cada tipo.

§ 3° Não é permitida a utilização de Carne Mecanicamente Separada de pescado em produtos não submetidos a tratamento térmico.
§ 4° Os produtos que contenham Carne Mecanicamente Separada de pescado devem atender as normas específicas.

Art. 588 – Surimi é o produto congelado obtido a partir da Carne Mecanicamente Separada de pescado, submetida a lavagens sucessivas, drenagem e refino, adicionada de aditivos.

Art. 589 – Produtos a base de surimi são aqueles produtos congelados elaborados com Surimi, adicionados de ingredientes e aditivos.

Art. 590 – Produtos de pescado empanados são aqueles congelados elaborados a partir de pescado, seus produtos ou ambos, adicionados de ingredientes, permitindo-se a adição de aditivos e coadjuvantes de tecnologia, moldados ou não e revestidos de cobertura apropriada que o caracterize, submetidos ou não a tratamento térmico.

Art. 591 – Produto de pescado em conserva é aquele elaborado com pescado, adicionado de ingredientes, permitindo-se a adição de aditivos e coadjuvantes de tecnologia, envasado em recipientes hermeticamente fechados e submetidos à esterilização comercial.

Art. 592 – As conservas de pescado compreendem, entre outras:

I – Conserva ao Próprio Suco com outro meio de cobertura;
II – Conserva em Azeite ou em Óleos Comestíveis;
III – Conserva em Escabeche;
IV – Conserva em Vinho Branco; e
V – Conserva em Molho.

§ 1° A Conserva de Pescado ao Próprio Suco com outro meio de cobertura é o produto em que o pescado preserva seu próprio líquido de constituição acrescido de outro meio de cobertura, adicionado ou não de ingredientes e aditivos.
§ 2° A Conserva de Pescado em Azeite ou em Óleo Comestível é o produto que tenha por meio de cobertura azeite de oliva ou óleo comestível, adicionado ou não de ingredientes e aditivos.

I – o azeite ou o óleo comestível utilizado isoladamente ou em mistura com outros ingredientes deve ser puro;
II – permite-se o emprego de um único óleo ou a mistura de vários óleos comestíveis na elaboração das conservas de que trata o presente parágrafo, a juízo do S.I.M.; e
III – a designação em azeite fica reservada para as conservas que tenham azeite de oliva como meio de cobertura.

§ 3° A Conserva de Pescado em Escabeche é o produto que tenha por meio de cobertura, vinagre, adicionado de sal, acrescido ou não de outros ácidos alimentícios e substâncias aromáticas, com pH apropriado ao produto.
§ 4° A Conserva de Pescado em Vinho Branco é o produto que tenha por meio de cobertura principal vinho branco, adicionado ou não de ingredientes e aditivos.
§ 5° A Conserva de Pescado em Molho é o produto que tenha por meio de cobertura molho com base em meio aquoso ou gorduroso, adicionado ou não de aditivos.

I – na composição dos diferentes molhos, o ingrediente principal que o caracteriza deve fazer parte do nome do produto.
§ 6° As conservas de pescado submetidas à esterilização comercial devem seguir as normas específicas e os controles e verificações exigidos para as conservas de produtos cárneos.

Art. 593 – Produto de pescado em semi-conserva é aquele obtido pelo tratamento específico do pescado por meio do sal, adicionados ou não de ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, envasado em recipientes hermeticamente fechados, não esterilizados pelo calor, conservado ou não sob refrigeração.

Art. 594 – As semi-conservas de pescado compreendem, entre outras:

I – Pescado Anchovado; e
II – Pescado em Escabeche.

§ 1° A Semiconserva de Pescado Anchovado é o produto obtido a partir da cura prolongada do pescado pelo sal e microorganismos fermentativos, até que atinja características sensoriais específicas de cor, sabor, odor e textura, adicionado ou não de ingredientes e aditivos, envasado com óleos comestíveis ou azeite de oliva.
§ 2° A Semiconserva de Pescado em Escabeche é o produto que tenha por meio de cobertura, o vinagre, adicionado de sal, acrescido ou não de outros ácidos alimentícios e substâncias aromáticas, com pH apropriado ao produto.

Art. 595 – Patê ou Pasta de pescado, seguido das especificações que couberem, é o produto industrializado obtido a partir do pescado, partes dele ou seus produtos comestíveis, transformados em pasta, adicionados de ingredientes e aditivos, submetidos a processo tecnológico específico.

Parágrafo único – O produto deve ser classificado de acordo com a composição da matéria-prima, as técnicas de fabricação e as características físico-químicas de cada tipo de produto, conforme disposto em normas complementares.

Art. 596 – Caldo de pescado, seguido das designações que couberem, é o produto líquido obtido pelo cozimento das partes comestíveis de pescado, adicionado ou não de ingredientes e aditivos.

Art. 597 – Embutidos de pescado são aqueles produtos elaborados com pescado, adicionados de ingredientes e aditivos, curados ou não, cozidos ou não, defumados ou não e dessecados ou não.

Art. 598 – Produtos Curados de pescado são aqueles provenientes de pescado, tratado pelo sal, adicionados ou não de aditivos.

Parágrafo único – O tratamento pelo sal pode ser realizado por meio de salgas úmida, seca ou mista.

Art. 599 – Os Produtos Curados de Pescado compreendem, entre outros:

I – Pescado Salgado;
II – Pescado Salgado-Seco;
III – Pescado Prensado; e
IV – Pescado Defumado.

§ 1° O Pescado Salgado é o produto obtido pelo tratamento de pescado com sal, adicionado ou não de aditivos.

I – O Pescado Salgado quando envasado em salmoura é designado Pescado em Salmoura.
§ 2° O Pescado Salgado-Seco é o produto obtido pelo tratamento de pescado com sal, adicionado ou não de aditivos e seguido de dessecação.
§ 3° O Pescado Prensado é o produto obtido pelo tratamento de pescado com sal, adicionado ou não de aditivos e seguido de prensagem.
§ 4° O Pescado Defumado é o produto obtido pelo tratamento de pescado com sal, adicionado ou não de aditivos e seguido de defumação.

Art. 600 – Os Produtos Secos ou Desidratados de pescado compreendem, entre outros:

I – Pescado Seco ou Desidratado por processo natural; e
II – Pescado Seco ou Desidratado por processo artificial.

§ 1° Pescado Seco ou Desidratado por processo natural é o produto obtido pela dessecação do pescado, adicionado ou não de aditivos, objetivando um produto estável à temperatura ambiente.
§ 2° Pescado Seco ou Desidratado por processo artificial é o produto obtido pela dessecação profunda do pescado, em equipamento específico, adicionado ou não de aditivos.

I – Pescado Liofilizado é o produto obtido pela desidratação do pescado, em equipamento específico, por meio do processo de liofilização, adicionado ou não de aditivos.

a) o processo de liofilização é realizado em temperatura baixa e sob vácuo, com a eliminação de água e substâncias voláteis.

Art. 601 – Concentrado protéico de pescado é o produto estável à temperatura ambiente resultante da transformação do pescado, na qual se tenha concentrado a proteína, extraindo-se água e gordura, por meio de tecnologia apropriada.

Art. 602 – Extrato de pescado, seguido das designações que couberem, é o caldo de pescado concentrado, adicionado ou não de ingredientes e aditivos.

Art. 603 – Gelatina de pescado é o produto obtido a partir de proteínas naturais solúveis, coaguladas ou não, obtidas pela hidrólise do colágeno presente em tecidos de pescado como bexiga natatória, ossos, peles e cartilagens.

Art. 604 – Geléia de pescado, seguido das designações que couberem, é o caldo de pescado adicionado de gelatina comestível.

Art. 605 – O pescado, seus produtos, derivados e compostos comestíveis, respeitadas as particularidades de cada espécie, de acordo com o processo de elaboração, são considerados alterados quando apresentem:

I – deteriorações em suas características físicas, químicas ou biológicas;
II – alterações em suas características sensoriais;
III – alterações em suas características intrínsecas ou nutricionais;
IV – tratamento tecnológico inadequado;
V – cistos, larvas e parasitos;
VI – corpos estranhos, sujidades ou outras evidências que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento; e
VII – apresente outras alterações que os tornem impróprios, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único – Os produtos nessas condições serão apreendidos cautelarmente e terão seu destino definido pela Inspeção, de acordo com as normas de destinação estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 606 – O pescado, seus produtos, derivados e compostos comestíveis, respeitadas as particularidades de cada espécie, de acordo com o processamento, devem ser considerados alterados e impróprios para consumo humano na forma em que se apresentam, no todo ou em partes, quando apresentem:

I – a superfície úmida, pegajosa e exsudativa;
II – partes ou áreas flácidas ou com consistência anormal à palpação;
III – sinais de deterioração;
IV – coloração ou manchas impróprias;
V – perfuração dos envoltórios dos embutidos por parasitos;
VI – odor e sabor estranhos;
VII – resultados das análises físicas, químicas, microbiológicas, parasitológicas, de resíduos de produtos de uso veterinário ou de contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos pela legislação específica; e
VIII – cistos, larvas ou parasitos em proporção maior que a estabelecida em normas complementares.

Parágrafo único – Podem ser também considerados impróprios para o consumo humano, na forma como se apresentam, quando divergirem do disposto no presente Regulamento para os produtos cárneos, naquilo que lhes for aplicável.

Art. 607 – O pescado, seus produtos, derivados e compostos comestíveis são considerados fraudados (adulterados ou falsificados) quando:

I – elaborados com pescado diferente da espécie declarada no rótulo;
II – contenham substâncias estranhas à sua composição;
III – apresentem composição ou formulações diferentes das permitidas pela legislação;
IV – houver adição de água ou outras substâncias com o intuito de aumentar o volume e o peso do produto;
V – apresentar adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto;
VI – utilizadas denominações diferentes das previstas no presente Regulamento; ou
VII – utilizados procedimentos técnicos inadequados que alterem as características sensoriais, podendo atingir os componentes do alimento, comprometendo sua inocuidade, qualidade ou valor nutritivo.

Art. 608 – Na elaboração de produtos, derivados e compostos comestíveis de pescado devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências previstas no presente Regulamento para os produtos cárneos e legislação específica.
Art. 609 – Produtos não comestíveis de pescado são obtidos de pescado ou qualquer resíduo deste, que se enquadre nas denominações e especificações do presente Regulamento.

Parágrafo único – Os resíduos resultantes da manipulação e elaboração de pescado, bem como o pescado condenado, considerando os riscos de sua utilização devem ser destinados preferencialmente ao preparo de produtos não comestíveis.

Art. 610 – São considerados produtos não comestíveis de pescado a farinha de pescado, o óleo de pescado, a cola de pescado, o solúvel concentrado de pescado e o pescado para isca, entre outros.

§ 1° A definição dos referidos produtos bem como de suas características de identidade e qualidade devem ser regulamentadas

pelo setor competente da Secretaria Municipal de Produção Rural e Abastecimento (SEMPRA).
§ 2° A farinha de pescado que não atender às especificações deste Regulamento e todo produto não comestível que possa ser utilizado como fertilizante podem ser destinados à preparação de adubo de pescado.

Art. 611 – Na elaboração de produtos não comestíveis de pescado devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências previstas no presente Regulamento para os produtos cárneos e legislação específica.

Art. 612 – Tanques de depuração deverá ser revestido com material impermeável com o objetivo de proporcionar o esvaziamento do trato digestivo dos peixes de cultivo e eliminação de resíduos terapêuticos.

Parágrafo único – Poderão ser dispensados caso o lote venha acompanhado de Atestado emitido pelo Responsável Técnico do criatório informando a depuração realizada na propriedade.

Art. 613 – A recepção do pescado deverá ser feita em área coberta com pé direito de no mínimo 3 (três) metros.

Parágrafo único – Esta seção será separada fisicamente por parede inteira e sem possibilidade de trânsito de pessoal entre esta e a seção de evisceração e filetagem.

Art. 614 – A comunicação da seção de recepção e de evisceração dar-se-á através do cilindro ou esteira de lavagem do pescado.

Art. 615 – Para a evisceração e filetagem deverá dispor de mesa para descamação, evisceração, coureamento e corte (postagem ou filetagem) com uma tomada de água a cada m2 de mesa.

§ 1° A disposição das mesas deverá viabilizar a produção de tal maneira que não haja refluxo do produto.
§ 2° A embalagem primária poderá ser realizada nesta seção quando houver espaço e mesa exclusiva para esta operação, sem prejuízo das demais.

Art. 616 – Deverá dispor de instalações ou equipamentos adequados à colheita e transporte de resíduos de pescado, resultantes do processamento, para o exterior das áreas de manipulação de produtos comestíveis.

Art. 617 – Quando houver, a seção de embalagem secundária será anexa à seção de processamento, separada desta através de parede e servirá para o acondicionamento secundário dos produtos que já receberam a sua embalagem primária na seção de processamento.

Parágrafo único – A operação da embalagem secundária poderá também ser realizada na seção de expedição quando esta for totalmente fechada e possuir espaços que permita tal operação sem prejuízo das demais.

Art. 618 – As embalagens secundárias ficarão depositadas em seção independente que se comunicará apenas por óculo com a seção de embalagem secundária e o acesso a este depósito será independente do acesso às seções de industrialização.

Parágrafo único – Quando se tratar de agroindústria rural de pequeno porte as embalagens secundárias poderão permanecer na seção de expedição, desde que tenha espaço para tal.

Art. 619 – Deverá possuir instalações para o fabrico e armazenagem de gelo, podendo esta exigência, apenas no que tange à fabricação, ser dispensada em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária.

Parágrafo único – Preferencialmente o silo para o gelo deverá estar localizado em nível superior às demais dependências e, por gravidade, seja conduzido aos diferentes locais onde o gelo será necessário.

Art. 620 – O estabelecimento possuirá câmaras de resfriamento ou isotérmicas que se fizerem necessárias em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento.

Art. 621 – As câmaras de resfriamento ou isotérmicas serão construídas obedecendo normas, tais como:

a) as portas terão largura mínima de 1,20 (um metro e vinte centímetros);
b) as portas serão sempre metálicas ou de chapas plásticas, lisas, resistentes a impactos e de fácil limpeza;
c) possuir piso de concreto ou outro material de alta resistência, liso, de fácil higienização e sempre com declive em direção às portas, não podendo existir ralos em seu interior;
d) possuir estrados de material impermeável para deposição de caixas de produtos.

Art. 622 – A construção das câmaras de resfriamento poderá ser em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos.

Parágrafo único – Quando construídas de alvenaria, as paredes internas serão perfeitamente lisas e sem pintura, visando facilitar a sua higienização.

Art. 623 – No caso de pescado fresco serão usadas as câmaras isotérmicas e, para o pescado resfriado serão usadas as câmaras de resfriamento que mantenham o pescado com temperatura entre – 0,5ºC e – 2ºC.

Art. 624 – Os túneis de congelamento rápido, quando necessário, terão de atingir temperaturas não superiores a – 25ºC (menos vinte e cinco graus) e fazer com que a temperatura no centro dos produtos chegue até -18 à -20ºC no menor período possível.

§ 1° Poderão ser construídos em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos.
§ 2° Quando construídos em alvenaria, os túneis de congelamento terão paredes lisas e sem pintura para facilitar a sua higienização. As suas portas serão sempre metálicas ou de material plástico resistente à impactos e à baixas temperaturas, e terão largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros).
§ 3° Será admitido o congelamento em *freezer* com as seguintes ressalvas:

a) o *freezer* usado para congelamento não poderá ser usado também para estocagem;
b) os produtos a serem congelados deverão ser dispostos em prateleiras permitindo o espaçamento a fim de acelerar o congelamento.

Art. 625 – A câmara de estocagem de congelados deve ser construída em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos, as paredes serão sempre lisas, impermeáveis e de fácil higienização, não sendo usado nenhum tipo de pintura, a iluminação será com lâmpadas providas de protetores contra estilhaços, as portas serão sempre metálicas ou de material plástico resistente à impactos e mudanças bruscas de temperatura e terão largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros).

§ 1° Os produtos depositados devem estar totalmente congelados e adequadamente embalados e identificados.
§ 2° Só serão transferidos dos túneis de congelamento para a câmara de estocagem os produtos que já tenham atingidos -18 a -20ºC no seu interior e nessa câmara os produtos ficarão armazenados sobre estrados ou em paletes, afastados das paredes e do teto e em temperatura nunca superior à -18ºC até a sua expedição.
§ 3° Será admitida a estocagem em *freezers*.

Art. 626 – A sala de fracionamento de produto congelado deverá existir nos estabelecimentos que realizarem fracionamento de embalagens *master*, de produtos previamente congelados.

§ 1° Esta sala possuirá as seguintes características:

a) Pé-direito mínimo de 2,70 m (dois metros e setenta centímetros).
b) Sistema que permita que a temperatura da sala se mantenha entre 14ºC e 16ºC durante os trabalhos;
c) O uso de janelas nesta seção não é recomendado, pois a existência destas prejudicará a sua climatização e caso for de interesse da empresa a iluminação natural da seção, poderão ser utilizados tijolos de vidro refratário ou outro mecanismo aprovado pela inspeção;
d) Ser localizada contígua às câmaras de estocagem de matéria-prima, de maneira que o produto congelado, ao sair das câmaras com destino à sala de fracionamento não transitem pelo interior de nenhuma outra seção, bem como manter proximidade com a câmara de produtos prontos, com a expedição e com o depósito de embalagens.
e) Possuir seção de embalagem secundária independente da sala de fracionamento, podendo para isto ser utilizada uma antecâmara ou na seção de expedição, desde que esta possua dimensões que permitam a execução desta operação, sem prejuízo do trânsito dos demais produtos neste setor.

§ 2° Quando se tratar de agroindústria rural de pequeno porte o fracionamento de embalagens *master* poderá ocorrer na seção de evisceração e filetagem, desde que tenha espaço e equipada para tal e realizado em momentos diferentes.

Art. 627 – Na seção de higienização de caixas e bandejas o uso de madeira é proibido, que terá tanques de alvenaria revestidos de azulejos, de material inox ou de fibra de vidro, lisos e de fácil higienização e disporá ainda de água sob pressão e de estrados plásticos ou galvanizados, sendo que os equipamentos e utensílios higienizados não poderão ficar depositados nesta seção.

Art. 628 – A seção de expedição possuirá plataforma para o carregamento, devendo sua porta acoplar às portas dos veículos.

Art. 629 – O pé-direito deverá ter no mínimo 2,60 m (dois metros e sessenta centímetros).

Art. 630 – As mesas de evisceração e inspeção poderão ser fixas ou móveis (mesa rolante) e quando móvel (rolante) a mesa poderá ser de esteira única ou esteira dupla.

Art. 631 – Preferencialmente, as mesas de evisceração deverão possuir sistema de condução de resíduos no sentido contrário ao fluxo de produção, isto é, os resíduos deverão ser conduzidos em direção à entrada do pescado na mesa, enquanto o pescado já eviscerado se encaminhará às seções de resfriamento ou industrialização.

Art. 632 – As pessoas que exercem operações na área suja não poderão exercer operações na área limpa.

Art. 633 – O almoxarifado, quando necessário, será de alvenaria, ventilados e com acesso independente ao das diversas seções da indústria, podendo ter comunicação com estas através de óculo para passagem de material.

Art. 634 – A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria e as atividades e os acessos serão totalmente independentes tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria por óculo.

Art. 635 – a seção de preparação de condimentos, quando necessária, localizar-se-á contígua à sala de processamento (manipulação) de produtos, comunicando-se diretamente com esta através de porta, sendo que quando possuir área suficiente servirá também como depósito de condimentos e ingredientes, e neste caso deverá possuir acesso externo pare este.

Parágrafo único – Esta seção poderá ser substituída por espaço específico dentro da sala de processamento.

Art. 636 – Os condimentos e ingredientes estarão adequadamente protegidos de poeira, umidade e ataque de insetos e roedores, devendo ficar sempre afastados do piso e paredes para facilitar a higienização da seção.

Art. 637 – Cuidados especiais deverão ser dispensados aos nitritos e nitratos pelo perigo à saúde que os mesmos representam.

Art. 638 – A seção de cozimento deverá ser independente da seção de processamento e das demais seções e terá portas com fechamento automático, possuirá como equipamentos tanques de aço inoxidável com circulação de vapor para aquecimento de água, podendo ter mesas inox, exaustores etc.

Art. 639 – Os fumeiros serão construídos inteiramente de alvenaria, não se permitindo pisos e portas de madeira e as aberturas para acesso da lenha e para a limpeza deverão ser externas.

Art. 640 – A seção de despolpadeira deverá ser mantida a temperatura de 10oC durante as operações.

TÍTULO III
DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 641 – O S.I.M. coletará amostras de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios para exames laboratoriais físico-químicos e microbiológicos, sempre que julgar necessário.

§ 1° As análises verificarão os produtos, água de abastecimento e ingredientes quanto a:

I - Características sensoriais;
II - Composição centesimal;
III - Índices físico-químicos;
IV - Aditivos ou substâncias não permitidas;
V - Verificação de identidade e qualidade;
V - Presença de contaminação ou alteração microbiana;
VII - Presença de contaminantes físicos.

§ 2° A amostra deve ser coletada obedecendo às normas técnicas de coleta, acondicionada em embalagem apropriada, lacrada e identificada.
§ 3° A amostra deverá ser colhida na presença do detentor do produto ou de seu representante legal.
§ 4° Na ausência do representante legal da empresa, ou quando a amostra for coletada em estabelecimento comercial, a colheita deverá ser realizada na presença de 2 (duas) testemunhas.
§ 5° Não será colhida amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação estejam comprometidas; nesses casos, as intervenções legais e penalidades cabíveis não dependerão das análises e de laudos laboratoriais.
§ 6° As amostras para análises deverão ser colhidas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a sua validade analítica.
§7º A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo a colheita.

Art. 642 – Para realização das análises fiscais será colhida amostra em triplicata da matéria-prima, insumo ou produto a ser analisado, assegurando sua inviolabilidade e conservação, sendo a prova enviada ao laboratório, uma contraprova mantida sob a guarda do S.I.M. e a outra contraprova sob a guarda do estabelecimento.

§ 1° Quando as análises fiscais forem realizadas em produtos cuja quantidade ou a natureza da amostra não permitir a colheita em triplicata, ou ainda em produtos que apresentem prazo de validade curto, uma única amostra será encaminhada para o laboratório, podendo o interessado designar um técnico capacitado para acompanhar a realização da análise fiscal.
§ 2° Pode ser dispensada a colheita em triplicata quando se tratar de análises fiscais que, a critério do S.I.M., possam ser realizadas durante os procedimentos de verificação oficial.
§ 3° O número de amostras colhidas para análise microbiológica fiscal será conforme a amostragem prevista no Regulamento Técnico do produto ou em legislação específica, não cabendo contraprova.

Art. 643 – Sem embargos de outras ações pertinentes, na ocorrência de resultado não conforme em análises fiscais, o S.I.M. deverá:

I - Notificar o interessado dos resultados analíticos obtidos;
II - Lavrar o auto de infração.

Art. 644 – No caso de discordância do resultado, o interessado deverá comunicar que realizará a análise da contraprova em seu poder, dentro do prazo de 02 (dois) dias úteis da data da ciência do resultado.

§ 1° Ao informar que realizará a análise de contraprova, o interessado indicará no ofício o nome do laboratório contratado e a data de envio da amostra, que deverá ser a amostra legítima (sem indícios de alteração ou violação) de contraprova que se encontre em poder do detentor ou interessado.
§ 2° Para fins de contraprova, o laboratório deve ser credenciado pelo MAPA, para a análise da amostra em questão, e adotar os métodos oficiais de análise.
§ 3° O laboratório deve atestar as condições de recebimento da contraprova, incluindo as condições do lacre e da embalagem (relatando eventuais indícios de violação), a temperatura de recebimento da amostra, o número do lacre, a marca do produto, o lote ou data de fabricação do produto.
§ 4° Comprovada a violação ou o mau estado de conservação da amostra de contraprova, seu resultado será desconsiderado, sendo mantido o resultado da análise de fiscalização que será considerado o definitivo.
§ 5° A não realização da análise da contraprova sob a guarda do interessado implicará a aceitação do resultado da análise de fiscalização.
§6° A realização da análise de contraprova em poder do interessado não resultará em qualquer custo ao S.I.M.

Art. 645 – Em caso de divergência entre os resultados da análise fiscal condenatória e da contraprova do estabelecimento, deverá ser realizado novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do S.I.M., sendo o seu resultado considerado o definitivo.

Art. 646 – Nos casos de análises fiscais de produtos que não possuam Regulamentos Técnicos ou legislações específicas, permite-se o seu enquadramento nos padrões estabelecidos para um produto similar

Parágrafo Único. Para os casos previstos no **caput** deste artigo, o S.I.M. deverá informar o enquadramento adotado ao produto para o procedimento de análise fiscal, preferencialmente no ato do registro do mesmo ou, quando não for possível, anteriormente à colheita.

Art. 647 – A realização de análise fiscal não exclui a obrigatoriedade do estabelecimento de realizar análise de controle de seu processo produtivo, abrangendo aspectos tecnológicos, físico-químicos, toxicológicos e microbiológicos, seguindo métodos com reconhecimento técnico-científico comprovado e que disponham de evidências auditáveis pelo S.I.M.

Art. 648 – Os produtos de origem animal prontos para consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, químicos e microbiológicos.

TÍTULO IV
INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 649– No caso de descumprimento do disposto no presente instrumento, em atos complementares ou instruções que forem expedidas, são adotados os procedimentos previstos neste Regulamento, ficando sujeitos os infratores às sanções legais vigentes.

Art. 650 – Além dos casos específicos previstos neste Regulamento, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificação, como regra geral:

I – adulterações:
a) quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariam as especificações e determinações fixadas;
b) quando no preparo dos produtos haja sido empregada a matéria-prima alterada ou impura;
c) quando tenham sido empregadas substancias de qualidade, tipo e espécies diferentes das da composição normal do produto sem previa autorização da inspeção municipal;
d) quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem previa autorização e não conste declaração nos rótulos;
e) intenção dolosa em mascarar a data de fabricação;

II – fraude:
a) alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pela inspeção municipal;
b) quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;
c) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume ou de peso, em detrimento da sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;
d) conservação com substâncias proibidas;
e) especificação total, ou parcial, na rotulagem de um determinado produto que não esteja contido na embalagem ou recipiente;

III – falsificações
a) quando os produtos forem elaborados, preparados e exposto ao consumo com forma, caracteres ou rotulagem que constituam processos especiais, privilégio ou exclusividade outrem sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;
b) quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste Regulamento ou em fórmulas aprovadas.

Art. 651 – As infrações às normas previstas neste Regulamento e na legislação pertinente são punidas, de forma isolada ou cumulativamente, com as seguintes sanções, sem prejuízo das punições da natureza civil e penal cabíveis:

I – advertência, quando o infrator for primário ou não tiver agido com dolo ou má-fé;

II – multa de até 100 URTM – Unidade de Referência Tributária e Fiscal de Manacapuru, no caso de reincidência, dolo ou má-fé;

III – apreensão ou inutilização das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas, a fim que se destinem, ou forem adulterados;

IV – interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na falsificação ou adulteração de produtos ou se causarem riscos ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, bem como a existência de condições adequadas para seu funcionamento.

Parágrafo primeiro - A infração pode ser levantada após atendimento das exigências que motivaram as sanções.

Parágrafo Segundo - Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 meses, é cancelado o respectivo registro.

TÍTULO V
DISPOSIÕES GERAIS

Art. 652 – A Secretaria Municipal de Produção Rural e Abastecimento (SEMPRA) publicará normas complementares sobre a elaboração e uso de selos e carimbos relativos ao Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 653 – Sempre que necessário, o S.I.M. solicitará parecer do órgão competente da saúde para registro de produtos com alegações funcionais, indicação para alimentação de criança de primeira infância ou grupos populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas ou outros que não estejam estabelecidas em normas específicas.

Art. 654 – A Secretaria Municipal de Produção Rural e Abastecimento (SEMPRA) editará normas específicas para venda

direta de produtos em pequenas quantidades, no prazo de 120 dias após a publicação deste Regulamento, de acordo com o Decreto Federal no 5.741/2006.

Art. 655 - O S.I.M. e o setor competente pela sanidade animal, no âmbito de suas competências, atuarão conjuntamente no sentido de salvaguardar a saúde animal e a segurança alimentar.

§ 1° O S.I.M. poderá implementar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização para subsidiar as ações do setor competente pela sanidade animal do município de Manacapuru. No diagnóstico e controle de doenças não previstas neste Regulamento, exóticas ou não, que possam ocorrer no município.
§ 2° Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, a Inspeção deverá notificar ao setor competente responsável pela sanidade animal.

Artigo 656 – A Secretaria Municipal de Produção Rural e Abastecimento (SEMPRA) terá prazo de 120 dias após a publicação deste Regulamento para constituir o sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária, gerando registros auditáveis.

Parágrafo único – Será de responsabilidade da Secretaria Municipal de Produção Rural e Abastecimento (SEMPRA) a alimentação e manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária do respectivo município.

Art. 657 – O S.I.M. proporcionará aos seus servidores treinamento e capacitação em universidades, centros de pesquisa e demais instituições públicas e privadas, com a finalidade de aprimoramento técnico e profissional, inclusive por meio de acordos e convênios de intercâmbio técnico com órgãos congêneres.

Art. 658 – As penalidades aos infratores serão determinadas em normas complementares.

Art. 659 – Os recursos financeiros necessários à implementação do presente Regulamento e do Serviço de Inspeção Municipal serão fornecidos pelas verbas alocadas na Secretaria Municipal de Produção Rural e Abastecimento (SEMPRA), constantes no Orçamento do Município de Manacapuru e será objeto de regulamentação específica.

Art. 660 – As normas não previstas neste regulamento, que estabelecem Padrões de Identidade e Qualidade para as matérias primas, ingredientes, aditivos e coadjuvantes tecnológicos de carnes e produtos cárneos, de pescados e derivados, de leite e derivados, de ovos e derivados, de produtos das abelhas e derivados, assim como sobre o Registro de Produtos, do Transito e Certificação de Produtos de Origem Animal, das Infrações e Sanções Administrativas, aplica-se o que determinam as normas complementares e demais legislações vigentes.

Art. 661 – Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução do presente Regulamento, serão resolvidos através de resoluções e decretos baixados pela Secretaria Municipal de Produção Rural e Abastecimento (SEMPRA).

Art. 662 – As carnes que, mediante avaliação técnica constatada por laudo veterinário, não oferecerem segurança à saúde dos usuários, devem ser inutilizadas, após lavrado o auto de apreensão e inutilização.

Parágrafo Primeiro- A inutilização deve ser acompanhada pelo proprietário do estabelecimento ou representante legal.

Parágrafo Segundo- Caso o proprietário ou seu representante legal estiver impossibilitado de acompanhar o processo de inutilização do produto apreendido, o fato deve constar por escrito no auto de apreensão e inutilização.

Art. 663 – Os servidores do Serviço da Inspeção Municipal, têm livre acesso, em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento abrangido por este Instrumento.

Art. 664 – Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, a fabricação dos produtos não padronizados somente será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pela Secretaria Municipal de Produção Rural e Abastecimento.

Art. 665 - O exame do leite é realizado de forma individual ou coletiva, observando-se os seguintes procedimentos:

I – amostras individuais, são colhidas em cada latão, por procedência;
II – amostras para exame coletivo, devem ser colhidas na proporção de 10% dos latões, por procedência e devidamente homogeneizadas.

Art. 666 – Para identificação dos queijos, demais derivados do leite e produtos artesanais, os produtores são cadastrados junto ao S.I.M., vinculado à SEMPRA.

Art. 667– Fica autorizado nas propriedades rurais estabelecimentos de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, dispondo de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, processamento artesanal de produtos de origem animal, que devem atender a todas as exigências técnico-sanitárias regulamentares.

Art. 668 – São solicitadas às autoridades de saúde pública municipal e se necessário a estadual e federal as medidas necessárias, visando a uniformidade nos trabalhos de fiscalização sanitária e industrial estabelecidas neste Regulamento.

Art. 669 – Fica instituída a equipe do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., composta por quatro membros sendo:
Um coordenador
Um inspetor
Um agente de inspeção
Um assistente administrativo

Parágrafo Primeiro - os membros da equipe do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., devem atender os seguintes requisitos:

Coordenador - com nível superior ou médio, com habilidade de comunicação, bom relacionamento interpessoal com a comunidade, conhecimento de informática, conhecimento da lei, decreto e todos os regulamentos previstos na legislação, relacionadas com as ações do S.I.M., disponibilidade para organizar reuniões e dedicação exclusiva ao S.I.M.

b) Inspetor - com nível superior com registro no CRMV/AM;

c) Agente de Inspeção - curso técnico na área afim a produção de alimentos como: técnico agrícola, técnico agropecuário, técnico em agronegócio, técnico agroecologia, técnico em agroindústria e devidamente capacitado para executar as atividades de apoio à inspeção do S.I.M, devendo participar dos treinamentos da Superintendência MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento) e ADAF (Agência de Defesa Agropecuária e Florestal do Amazonas).

d) Assistente administrativo - nível médio com conhecimento de informática.

I- os profissionais podem ser do quadro efetivo, poderá ser realocado de outro setor para o S.I.M.;

II – caso o município não disponha no quadro de funcionários esses profissionais concursados, havendo disponibilidade orçamentaria contratará os referidos profissionais.

Parágrafo Segundo- a equipe de que trata este artigo deverá ser nomeada/designada através de portaria do executivo municipal, contendo suas respectivas atribuições.

Art. 670 – As empresas e estabelecimentos que já exercem atividades abrangidas por este Decreto, terão prazo de 6 (seis) meses, a partir da publicação deste, para se ajustar às suas exigências.

Art. 671 – Fica a Secretaria Municipal de Produção Rural e Abastecimento autorizada a baixar e publicar ato complementar a este regulamento.

Art. 672 – Os casos omissos ou de dúvida que se suscitarem na execução do presente Regulamento serão resolvidos por decisão da Secretaria Municipal de Produção Rural e Abastecimento, mediante elaboração de portarias com detalhamento de procedimentos e sua devida publicação de acordo com a Legislação: Lei municipal n.º 054 de 17/10/2001, pelas Leis Federais nº 1.283 de 18/12/1950, nº 7.889 de 23/11/1989, Decreto Federal nº 9.013 de 29/03/2017 e Decreto nº 37.434 de 07/12/2016, e as demais normas em vigor.

Publicado por:
Arnaldo Costa Campos
Código Identificador:1B467CEE

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E PLANEJAMENTO DECRETO NO 3241 DE 08 DE AGOSTO DE 2019.

Nomeia a Comissão de Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.

O Prefeito Municipal de Manacapuru/AM, Betanael da Silva D'ângelo, no uso de suas atribuições que lhe são conferidas pela Lei orgânica do Município e, considerando a necessidade de criação de uma Comissão de Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., no âmbito do Município de Manacapuru.

Considerando a Lei Municipal no 054/2001, que prevê a inspeção previa sob o ponto de vista industrial e sanitária dos produtos de origem animal e vegetal, beneficiados e comercializadas no Município,

DECRETA:

Art. 1o. Fica nomeada a Comissão de Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.:

I – Coordenador: Elione Alves da Silva – Tecnóloga em Alimentos
II – Inspetor: Mary Akylla Fernandes Carvalho – Médica Veterinária
III – Agente de Inspeção: Moisés Barbosa da Silva – Técnico em Agropecuária

IV – Administrativo: Michele Cristina Cavalcante de Freitas.

Art. 2o. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, com efeitos retroativos a 07 de agosto de 2019.

Manacapuru, 08 de agosto de 2019.

BETANAEL DA SILVA D'ÂNGELO
Prefeito Municipal de Manacapuru

Publicado por:
Arnaldo Costa Campos
Código Identificador:01BA4074

ESTADO DO AMAZONAS
MUNICÍPIO DE MANAQUIRI

CÂMARA MUNICIPAL DE MANAQUIRI
PORTARIA CL

PORTARIA Nº 001/CMM/2019.

NOMEIA Constitui e Nomeia membros da Comissão Municipal de Licitação da Câmara Municipal de Manaquiri - AM.

O Exmo. Senhor Vereador**VALDEMAR RODRIGUES BANDEIRA**, PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE MANAQUIRI, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo Art. 37, II, da Constituição Federal c/c Art. 34, II da Lei Orgânica do Município de Manaquiri e Art. 10, da Resolução n.º 003/2015.

R E S O L V E

Art. 1º Fica constituída a Comissão Municipal de Licitação da Câmara Municipal de Manaquiri, que será composta pelos seguintes servidores:

I –**IVANDIR DE ALMEIDA PASSOS**, ocupante do cargo de provimento em comissão de DIRETOR ADMINISTRATIVO, desde já nomeada para desempenhar a função de**PresidentedaComissão de Licitação**;

II –**CINTHIA TORRES DE SOUZA**, ocupante do cargo de provimento em comissão de TESOUREIRA, desde já nomeado para desempenhar a função de**Secretariada Comissão de Licitação**;

III –**VERA LUCIA CASCAES DA SILVA**, ocupante do cargo de provimento em comissão de CHEFE DE GABINETE, desde já nomeado para exercer a função de**Membro da Comissão de Licitação**;

Art. 2º -O período de mandato dos membros desta Comissão é de um ano, contado da data de publicação desta Portaria, conforme preceitua o § 4º. do art. 51 da Lei Federal nº. 8.666/1993.

Art. 3°- Compete à Comissão de Licitação todas as atividades relacionadas aos processos licitatórios da Câmara Municipal de Vereadores de Manaquiri/AM. A Comissão deverá instruir, processar e julgar as licitações em quaisquer de suas modalidades, cumprindo os princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da publicidade, da eficácia, da imparcialidade e da probidade administrativa, bem como todas as normas prescritas na Leis n°. 4.320/64 e Lei n° 8.666/93 e com as alterações posteriores que lhe foram dadas em atendimento ao interesse público.

Art. 4º- Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação retroagindo seus efeitos a 04.07.2019, revogadas as disposições em contrário.

CIENTIFIQUE-SE, CUMPRA-SE E PUBLIQUE-SE.

GABINETE DA PRESIDÊNCIA DA CÂMARA MUNICIPAL DE MANAQUIRI, em 04 de julho de 2019.

VALDEMAR RODRIGUES BANDEIRA
Presidente

Publicada a presente Portaria na Diretoria Administrativa da Câmara Municipal de Manaquiri/AM, em 04 de julho de 2019.

Publicado por:
Ivandir de Almeida Passos
Código Identificador:E71A3577

CÂMARA MUNICIPAL DE MANAQUIRI
DECRETO LEGISLATIVO

DECRETO LEGISLATIVO Nº 020/CMM/2019

NOMEA servidor para do cargo de Provimento em Comissão do Quadro da Câmara Municipal de Manaquiri e dá outras providências.

O Vereador **VALDEMAR RODRIGUES BANDEIRA**, PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE MANAQUIRI, no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei,

D E C R E T A:

1º - **NOMEAR** a partir desta data o senhor **ANA CRISTINA DE ARÁUJO COSTA** portador da **RG No. 2887276-2 – SSP/AM e CPF No. 015.786.592-48,** para o cargo **ASSISTENTE DE PLENÁRIO**, deste Poder Legislativo Municipal.

2º - DETERMINAR a Diretoria Administrativa a adotar providências cabíveis para cumprimento deste Decreto.

3º - Revogadas as disposições em contrário.

PUBLIQUE-SE CIENTIFIQUE-SE E CUMPRA-SE.

Gabinete da Presidência da Câmara Municipal de Manaquiri, em 01 de AGOSTO de 2019.

VALDEMAR RODRIGUES BANDEIRA
Presidente.

Publicado o presente Decreto na Diretoria Administrativa da Câmara Municipal de Manaquiri, em 01 de AGOSTO de 2019.

IVANDIR DE ALMEIDA PASSOS
Diretor Administrativo

Publicado por:
Ivandir de Almeida Passos
Código Identificador:7FC42744

CÂMARA MUNICIPAL DE MANAQUIRI
DECRETO LEGISLATIVO

DECRETO LEGISLATIVO Nº 022/CMM/2019

NOMEA servidor para do cargo de Provimento em Comissão do Quadro da Câmara Municipal de Manaquiri e dá outras providências.

O Vereador **VALDEMAR RODRIGUES BANDEIRA**, PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE MANAQUIRI, no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei,

D E C R E T A:

1º - **NOMEAR** a partir desta data o senhor **JOZIANY ALCANTARA CASCAES** portador da **RG No. 2172259-5 – SSP/AM e CPF No. 970.063.512-00,** para o cargo de **ASSISTENTE DE PLENÁRIO,** deste Poder Legislativo Municipal.

2º - DETERMINAR a Diretoria Administrativa a adotar providências cabíveis para cumprimento deste Decreto.

3º - Revogadas as disposições em contrário.

PUBLIQUE-SE CIENTIFIQUE-SE E CUMPRA-SE.

Gabinete da Presidência da Câmara Municipal de Manaquiri, em 01 de AGOSTO de 2019.

VALDEMAR RODRIGUES BANDEIRA
Presidente.

Publicado o presente Decreto na Diretoria Administrativa da Câmara Municipal de Manaquiri, em 01 de AGOSTO de 2019.

IVANDIR DE ALMEIDA PASSOS
Diretor Administrativo

Publicado por:
Ivandir de Almeida Passos
Código Identificador:B971BF20

GABINETE DO PREFEITO
LEI MUNICIPAL N° 600 DE 08 DE AGOSTO DE 2019

ALTERA O ARTIGO 15 DA LEI MUNICIPAL 539 DE 03 DE FEVEREIRO DE 2015 e o ARTIGO 17 DA LEI 469 DE 17 DE FEVEREIRO DE 2011.

O PREFEITO MUNICIPAL DE MANAQUIRI, no uso das atribuições que lhe são conferidas por Lei,

FAÇO saber que a Câmara Municipal de Manaquiri aprovou a seguinte
LEI

Art. 1º - A Diretoria Administrativa, que trata o artigo 15 da Lei Municipal 539, de 03 de fevereiro de 2015 passa a denominar GERENCIA ADMINISTRATIVA.
Art. 2º - A Tesouraria, que trata o artigo 17 da Lei Municipal 469 de 17 de fevereiro de 2011 passa a denominar GERENCIA FINANCEIRA.
Art. 3º - Em decorrência da alteração da nomenclatura do órgão o artigo 15 da Lei 539/2015 passa a vigorar com a seguinte redação:

Seção II
Da Gerência Administrativa

Art. 15 - São competências da **GERÊNCIA ADMINISTRATIVA**:

I - Orientar e fiscalizar a execução das atividades dos órgãos administrativos que lhes são subordinados;
II - Propor ao Gabinete da Presidência, a lotação de servidores integrantes da estrutura administrativa da Câmara;
III - Comunicar ao Gabinete da Presidência a ocorrência de vagas no Quadro de Pessoal;
IV - Zelar pela observância do sistema de classificação de cargos, propondo alterações julgadas necessárias, com auxilio dos órgãos competentes;
V - Elaborar, anualmente, a escala de férias dos servidores;
VI - Determinar a elaboração e confecção das folhas de pagamento e seu arquivamento;
VII - Planejar, organizar, coordenar e controlar a política de material e patrimônio da Câmara;
VIII - Propor ao Gabinete da Presidência a regularização dos servidores com a realização de concursos para o preenchimento de vagas no Quadro de Pessoal;
IX - Propor a promoção de servidores, encaminhando as respectivas listas nominais;
X - Coordenar e controlar os serviços gerais da Câmara;
XI - Autorizar ao setor competente, o processamento de consignações em folha de pagamento, na forma legal;
XII - Supervisionar os atos de nomeação, exoneração, pronto pagamento e demais atos pertinentes aos assuntos de sua competência;
XIII - Providenciar as publicações dos atos oficiais sujeitos a estas formalidades legais;
XIV - Exercer outras atribuições pertinentes ao exercício do cargo ou que lhe forem cometidas pelas autoridades superiores.

Art. 4º - Em decorrência da alteração da nomenclatura do órgão o artigo 15 da Lei 539/2015 passa a vigorar com a seguinte redação:

Seção III

Da Gerencia Financeira

Art. 17 - Compete à **GERENCIA FINANCEIRA**:

I - Providenciar, por determinação superior, a movimentação dos créditos orçamentários da Câmara Municipal;

II - Organizar e manter atualizados os registros orçamentários;

III - Emitir e anular Empenhos;

IV - Acompanhar e controlar a execução orçamentária da Câmara;

V - Emitir informações e pareceres em processos relacionados com a execução orçamentária da Câmara;

VI - Orientar e fiscalizar a execução das atividades financeiras;

VII - Coordenar e orientar a elaboração de estudos, visando à formulação e o aprimoramento da administração financeira, de acordo com a legislação em vigor;

VIII - Coordenar e supervisionar a elaboração da prestação de contas da Câmara, que por força de dispositivos legais, será enviada ao Tribunal de Contas do Estado – TCE;

IX - Coordenar, orientar, supervisionar e executar o gerenciamento das receitas e fundos postos à disposição da Câmara;

X - Proceder a liquidação de despesas, tendo sob sua subordinação, os Departamentos de Orçamento, de Contabilidade e de Finanças;

XI - Assinar juntamente com o Presidente, as ordens bancárias emitidas pela Câmara e endossar as recebidas em favor da mesma, destinadas a depósitos em estabelecimentos bancários;

XII - Assinar cheques de pagamentos juntamente com o Presidente da Câmara;

XIII - Executar outras atividades inerentes à técnica orçamentária, financeira e patrimonial que lhe seja solicitado pelo superior hierárquico.

Art. 4º - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos a 01 de agosto de 2019.

Art. 5º - Revogam-se as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal de Manaquiri, em 08 de agosto de 2019.

JAIR AGUIAR SOUTO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Wagner de Almeida
Código Identificador:D6FF3675

GABINETE DO PREFEITO
LEI MUNICIPAL N° 601 DE 08 DE AGOSTO DE 2019

AMPLIA NÚMERO DE VAGAS DE CARGOS COMISSIONADOS, EXTINGUE CARGOS E ALTERA OS VENCIMENTOS E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO MUNICIPAL DE MANAQUIRI, no uso das atribuições que lhe são conferidas por Lei,

FAÇO saber que a Câmara Municipal de Manaquiri aprovou a seguinte

LEI

Art. 1º - Amplia para 12 (doze) o número de Assessor Parlamentar I e para 12 (doze) o número de Assistente de Plenário previstos na Lei Municipal 540, de 03 de fevereiro de 2015.

Art. 2º - O cargo de provimento em comissão de Diretor Administrativo passa a denominar GERENTE ADMINISTRATIVO.

Art. 3º - O cargo de provimento em comissão de Tesoureiro passa a denominar GERENTE FINANCEIRO.

Art. 4º - Altera os vencimentos dos cargos comissionados previstos no Anexo II da Lei 539/2015, passado a vigorar conforme Anexo desta Lei.

Art. 6º - As despesas decorrentes da execução desta Lei correrão à conta de recursos previstos nas dotações consignadas no orçamento de 2019.

Art. 7º - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos a 01 de agosto de 2019.

Art. 8º - Revogam-se as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal de Manaquiri, em 08 de agosto de 2019.

JAIR AGUIAR SOUTO
Prefeito Municipal

ANEXO I

DOS CARGOS DE PROVIMENTO EM COMISSÃO

CARGOS	VAGAS
Nível CC 1	
Gerente Administrativo	01
Gerente Financeiro	01
Controlador Geral da Câmara	01
Nível CC 2	
Chefe de Gabinete	01
Nível CC 3	
Assessor Parlamentar I	12
Assistente de Plenário	12

ANEXO II

DOS VENCIMENTOS

CARGOS	VENCIMENTO (R$)
Gerente Administrativo	4.000,00
Gerente Financeiro	3.000,00
Controlador Geral da Câmara	1.500,00
Chefe de Gabinete	1.400,00
Assessor Parlamentar I	1.050,00
Assistente de Plenário	1.000,00

ANEXO III

DA DESCRIÇÃO DOS CARGOS
ASSESSOR PARLAMENTAR I

1. DESCRIÇÃO SINTÉTICA
Compreende as atribuições de assessoramento de nível médio das atividades do Plenário.

2. CONDIÇÕES DE TRABALHO
Trabalhará em serviços internos e externos, no horário estabelecido pela Mesa Diretora da Câmara Municipal, em regime de dedicação exclusiva.

3. ATRIBUIÇÕES TÍPICAS
Assessoramento dos Parlamentares e da Mesa Diretora durante os trabalhos em sessão Plenária;
Acompanhar os trabalhos das bancadas partidárias;
Proceder a encaminhamento e arquivamentos de matéria no decorrer dos trabalhos em Plenário;
Organizar a legislação do Município, colocando-as à disposição do Parlamentar durante seu trabalho em Plenário;
Participar de comissões permanentes ou especiais;
Redigir atas;
Executar outras atividades correlatas.

4. REQUISITOS MÍNIMOS PARA PROVIMENTO
Grau de instrução: Ensino Médio completo.

Conhecimentos especializados: Legislação municipal, conhecimentos da Língua Portuguesa.

5. PROVIMENTO
De livre nomeação e exoneração.

Publicado por:
Wagner de Almeida
Código Identificador:71C4239A

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 013/2019.

RESULTANTE DA LICITAÇÃO NA MODALIDADE PREGÃO PRESENCIAL Nº. 018/2019 PARA SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS; ESPECIE: Ata de Registro de Preços Nº. 013/2019, resultante do Processo Licitatório Modalidade Pregão Presencial Nº. 018/2019-CPL, realizado em 30/07/2019; **PARTES:** Município de Manaquiri, através da Secretaria Municipal de Administração/SEMAD e fornecedor listado no quadro abaixo; **OBJETO: Registro de Preços é para futura Contratação de empresa especializada para fornecimento de cadeira escolar de madeira, destinado a atender as necessidades das escolas localizadas na sede e zona rural de Manaquiri**; As despesas decorrentes da contratação do objeto desta Ata correrão a contar dos recursos consignados no orçamento para os exercícios alcançados pelo prazo de validade da Ata de Registro de Preços, a cargo do órgão participante, cujos programas de trabalho e elemento de despesa específico constarão na respectiva Nota de Empenho; **FUNDAMENTO LEGAL:** Sistema de Registro de Preços art. 15 da Lei nº 8.666/93 e Decreto Municipal nº. 080/2010.

JESSICA SANTOS DE ALMEIDA 01840036281, CNPJ: 32.131.078/0001-31					
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**QUANT.**	**UNID.**	**Valores Unitários em R$**	**Total**
01	CADEIRA ESCOLAR, assento em madeira, medindo 40,0 x 45,0cm, e encosto 29cm x 65cm, estrutura com altura 83cm x 45cm de largura, possuir acabamento em selador, seguido de verniz na tonalidade mogno, inclusive nas bordas. oriundas de procedência legal, isentas de rachaduras, e deterioração por fungos ou insetos.	UNID	540	150,00	81.000,00
TOTAL					**81.000,00**
HORACIO DE ALMEIDA RAMOS 52486427287, CNPJ: 29.441.667/0001-01					
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**QUANT.**	**UNID.**	**Valores Unitários em R$**	**Total**
02	CADEIRA ESCOLAR, assento em madeira, medindo 40,0 x 45,0cm, e encosto 29cm x 65cm, estrutura com altura 83cm x 45cm de largura, possuir acabamento em selador, seguido de verniz na tonalidade incolor, inclusive nas bordas. oriundas de procedência legal, isentas de rachaduras, e deterioração por fungos ou insetos.	UNID	540	150,00	81.000,00
TOTAL					**81.000,00**

OBSERVAÇÃO: A descrição completa do produto encontra-se disponível na Secretaria Municipal de Administração – Órgão Gerenciador da Ata

Manaquiri-AM, em 06 de agosto de 2019.

WAGNER DE ALMEIDA
Secretário Municipal de Administração

JAIR AGUIAR SOUTO
Prefeito Municipal de Manaquiri

Publicado por:
Abraão Cesar Passos Pereira
Código Identificador:D59AE331

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DESPACHO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

O PREFEITO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE MANAQUIRI no uso de suas atribuições legais.

CONSIDERANDO o que consta na Ata Circunstanciada da Sessão do **Pregão Presencial nº 011/2019**, elaborada pela Comissão Municipal de Licitação;
CONSIDERANDO que o referido procedimento licitatório transcorreu de forma regular, em obediência à legislação vigente, não sendo verificado nenhum vício que pudesse macular a regularidade do certame, tendo sido cumpridos todos os prazos regulamentares estabelecidos no referido processo;
CONSIDERANDO, ainda, que os documentos acostados aos autos demonstram que foram respeitados todos os ritos legais exigidos pelas Leis Federais nºs. 8.666/93 e 10.520/02;
CONSIDERANDO, por fim, a manifestação exarada pela Assessoria Jurídica desta Prefeitura, opinando pela adjudicação e homologação do resultado final do certame em favor da empresa declarada vencedora;
RESOLVE: I – ADJUDICAR à JESSICA SANTOS DE ALMEIDA 01840036281, CNPJ: 32.131.078/0001-31, para o item **01.** Perfazendo o valor total de **R$ 81.000,00 (oitenta e um mil reais); HORACIO DE ALMEIDA RAMOS 52486427287, CNPJ: 29.441.667/0001-01,** para o item **02.** Perfazendo o valor total de **R$ 81.000,00 (oitenta e um mil reais).**
II – HOMOLOGAR a deliberação final do presente procedimento licitatório, realizado por meio do **Pregão Presencial nº 018/2019,** em favor da empresa vencedora dos itens adjudicados, pelo critério menor preço por item, tendo por objeto **Contratação de empresa especializada para fornecimento de cadeira escolar de madeira, destinado a atender as necessidades das escolas localizadas na sede e zona rural de Manaquiri.**
III – PUBLIQUE-SE o presente despacho na forma da Lei, para fins de eficácia.

Manaquiri-Am, 05 de agosto de 2019.

JAIR AGUIAR SOUTO
Prefeito Municipal

PUBLICAÇÃO
O presente Termo foi publicado no Quadro de Avisos Gerais da Prefeitura de Manaquiri, para fins de eficácia e amplo conhecimento público, nos termos da Lei Orgânica Municipal.

Em 05 de agosto de 2019.

JAIR AGUIAR SOUTO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Abraão Cesar Passos Pereira
Código Identificador:3F0F537D

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
GABARITO PROCESSO DE SELEÇÃO PARA COMPOSIÇÃO DO CONSELHO TUTELAR DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE - PROVA TEÓRICA – DO MUNICÍPIO DE MANAQUIRI REALIZADA NO DIA 28/07/2019

1	**D**
2	**C**
3	**B**
4	**C**
5	**D**
6	**C**
7	**C**
8	**C**
9	**A**
10	**NULO**
11	**C**
12	**A**
13	**A**
14	**C**
15	**NULO**
16	**B**
17	**D**
18	**B**
19	**A**
20	**D**
21	**C**
22	**A**
23	**D**

24	**D**
25	**C**
26	**D**
27	**D**
28	**A**
29	**D**
30	**B**
31	**B**
32	**D**
33	**D**
34	**A**
35	**B**
36	**D**
37	**A**
38	**B**
39	**D**
40	**A**
41	**B**
42	**C**
43	**D**
44	**B**
45	**D**
46	**B**
47	**B**
48	**C**
49	**C**
50	**DISSER**
51	**DISSER**
52	**D**
53	**D**
54	**B**
55	**C**
56	**C**
57	**DISSER**
58	**C**
59	**A**
60	**NULO**
61	**NULO**
62	**B**
63	**B**
64	**DISSER**

Publicado por:
Abraão Cesar Passos Pereira
Código Identificador:E03D05E1

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DESPACHO RATIFICAÇÃO DE INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO Nº 030/2019

Inexigibilidade de licitação para Contratação de artista musical para apresentação e show no dia 10 de agosto de 2019, na comunidade do Jaraqui, zona rural do município de Manaquiri.

.
O PREFEITO MUNICIPAL DE MANAQUIRI, no uso de suas atribuições conferidas por Lei, e
CONSIDERANDO o disposto na Lei nº 8.666/93 e suas alterações, em seu artigo 25, Inciso III, que trata da inexigibilidade de processo licitatório nos casos de profissionais de qualquer setor artístico;
CONSIDERANDO que no referido processo foram respeitados todos os prazos estabelecidos pela legislação vigente.

RESOLVE:
I - Declarar INEXIGÍVEL de processo licitatório a Contratação de artista musical para apresentação e show no dia 10 de agosto de 2019, na comunidade do Jaraqui, zona rural do município de Manaquiri, com fulcro no artigo 25 III da Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993.
II – AUTORIZAR o empenho da despesa com o serviço que trata o artigo anterior aos artistas musicais:
Raimundo Nonato R. do Nascimento (CPF nº 034.508.822-01) - R$ 5.500,00 (cinco mil e quinhentos reais);
Raimundo Wallison Mendes do Vale (CPF nº 003.662.052-18) – R$ 5.500,00 (cinco mil e quinhentos reais).
Dotação orçamentária:
Unidade Orçamentária: 0204.01.13.392.0071.2.026.
Elemento de Despesa: 33.90.36 - Fonte: 010-Recurso Próprio.

III - Registre-se, publique-se e cientifique-se.

Manaquiri/AM, 07 de agosto de 2019.

JAIR AGUIAR SOUTO
Prefeito Municipal

PUBLICAÇÃO
O presente Termo foi publicado no Quadro de Avisos Gerais da Prefeitura de Manaquiri, para fins de eficácia e amplo conhecimento público, nos termos da Lei Orgânica Municipal.

Em 07 de agosto de 2019.

JAIR AGUIAR SOUTO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Abraão Cesar Passos Pereira
Código Identificador:B76E01B1

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DESPACHO DE HOMOLOGAÇÃO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 047/2019.

Dispensa de licitação. Valor abaixo do limite disposto em Lei. Aplicabilidade do artigo 24 II da Lei nº 8.666/93

O PREFEITO MUNICIPAL DE MANAQUIRI, no uso de suas atribuições conferidas por Lei, e
CONSIDERANDO, a necessidade de licitatório para locação de 01 (um) ônibus para transporte de agricultores para a Feira Manaquiriense FEMAPRE, no período de 08 (oito) dias;
CONSIDERANDO o disposto na Lei nº 8.666/93 e suas alterações, em seu artigo 24 II, que trata da dispensa de processo licitatório nos casos de serviços e compras de valor até 10% (dez por cento) do limite previsto na alínea "a", do inciso II do artigo 23.

RESOLVE
Art. 1° DISPENSAR de processo licitatório a locação de 01 (um) ônibus para transporte de agricultores para a Feira Manaquiriense FEMAPRE, com fulcro no artigo 24 II da Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993.
Art. 2° AUTORIZAR o empenho da despesa com a contratação que trata o artigo anterior ao prestador de serviço MARCILENE DOS SANTOS MARTINS 81408285215 - CNPJ: 33.494.209/0001-08, no valor global de R$ 5.200,00 (cinco mil e duzentos reais), à conta da seguinte dotação orçamentária:
02.08.01 – Secretaria Municipal de Produção Rural e Abastecimento
20.608.0011.2036 - Manutenção da Secretaria Municipal da Produção Rural e Abastecimento
33.90.39 – Fonte: 10 - Recurso Próprio.

Art. 3° Registre-se, publique-se e cientifique-se.

Manaquiri/AM, 02 de agosto de 2019.

JAIR AGUIAR SOUTO
Prefeito Municipal

PUBLICAÇÃO
O presente Termo foi publicado no Quadro de Avisos Gerais da Prefeitura de Manaquiri, para fins de eficácia e amplo conhecimento público, nos termos da Lei Orgânica Municipal.

Manaquiri/AM, 02 de agosto de 2019.

JAIR AGUIAR SOUTO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Abraão Cesar Passos Pereira
Código Identificador:FF599B66

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DESPACHO DE RATIFICAÇÃO DE INEXIGIBILIDADE Nº 029/2019

Inexigibilidade de licitação para Contratação de artista musical gospel BANDA ATOS para apresentação a ser realizada no dia 09 de agosto de 2019, no dia do Evangélico 2019, no Município de Manaquiri/AM.

.

O PREFEITO MUNICIPAL DE MANAQUIRI, no uso de suas atribuições conferidas por Lei, e

CONSIDERANDO o disposto na Lei nº 8.666/93 e suas alterações, em seu artigo 25 III, que trata da inexigibilidade de processo licitatório nos casos de profissionais de qualquer setor artístico;

CONSIDERANDO que no referido processo foram respeitados todos os prazos estabelecidos pela legislação vigente.

RESOLVE:

I - Declarar INEXIGÍVEL de processo licitatório a contratação de artista musical gospel BANDA ATOS para apresentação a ser realizada no dia 09 de agosto de 2019, no dia do Evangélico 2019, no Município de Manaquiri/AM, com fulcro no artigo 25 III da Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993.

II – AUTORIZAR o empenho da despesa com o serviço que trata o artigo anterior ao artista musical **MISAEL GOMES MADURO - CPF Nº 925.108.842-04**, no valor de R$ 6.000,00 (seis mil reais), à conta da seguinte dotação orçamentária:

Unidade Orçamentária: 0204.01.13.392.0071.2.026.

Elemento de Despesa: 33.90.36 - Fonte: 010-Recurso Próprio.

III - Registre-se, publique-se e cientifique-se.

Manaquiri/AM, 06 de agosto de 2019.

JAIR AGUIAR SOUTO
Prefeito Municipal

PUBLICAÇÃO

O presente Termo foi publicado no Quadro de Avisos Gerais da Prefeitura de Manaquiri, para fins de eficácia e amplo conhecimento público, nos termos da Lei Orgânica Municipal.

Em 06 de agosto de 2019.

JAIR AGUIAR SOUTO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Abraão Cesar Passos Pereira
Código Identificador:31348A68

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
EXTRATO DO CONTRATO N.º 062//2019 ORIUNDO DA INEXIGIBILIDADE N°. 029/2019

PARTES: PREFEITURA MUNICIPAL DE MANAQUIRI e MISAEL GOMES MADURO – CPF nº 925.108.842-04.

OBJETO: Contratação de artista musical gospel BANDA ATOS para apresentação a ser realizada no dia 09 de agosto de 2019, no dia do Evangélico 2019, no Município de Manaquiri/AM.

FUNDAMENTO LEGAL: Art. 25, inciso III da Lei 8.666;

VALOR GLOBAL: R$ 6.000,00 (seis mil reais).

PRAZO DE VIGÊNCIA: 06 (seis) dias a contar da assinatura do Contrato.

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta de 2019, da seguinte dotação orçamentária:

Projeto Atividade: 13.392.0071.2026 – Realização de Eventos Culturais

Natureza de Despesa: 33.90.36 – Fonte: 010 – Recursos Ordinários.

Manaquiri/AM, 07 de agosto de 2019.

JAIR AGUIAR SOUTO
Prefeito Municipal de Manaquiri

PUBLICAÇÃO

O presente Termo foi publicado no Quadro de Avisos Gerais da Prefeitura de Manaquiri, para fins de eficácia e amplo conhecimento público, nos termos da Lei Orgânica Municipal.

Em 07 de agosto de 2019.

JAIR AGUIAR SOUTO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Abraão Cesar Passos Pereira
Código Identificador:F2A66700

ESTADO DO AMAZONAS
MUNICÍPIO DE MANICORÉ

ASSESSORIA CONTÁBIL
EXTRATO DE CONTRATO Nº 186/2019 DO PP – 010/2019 - CPL/PMM

ESPÉCIE: TERMO DE CONTRATO DE AQUISIÇÃO

DATA DA ASSINATURA: 13 DE MARÇO DE 2019.

PARTÍCIPES: Município de Manicoré, por meio da **PREFEITURA MUNICIPAL** e a empresa: **AMAPE AMAZONAS MÁQUINAS E PEÇAS - LTDA; CNPJ: 23.035.264/0001-86**

OBJETO: O presente Contrato tem pôr fim a **AQUISIÇÃO DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS, DESTINADOS AS SECRETARIAS MUNICIPAIS.**

VALOR GLOBAL R$: 1.152.150,00 (Hum Milhão Cento e Cinquenta e Dois Mil, Cento e Cinquenta Reais).

PRAZO DE VIGÊNCIA: 12 (doze) meses

Dotação Orçamentária:

02.04.2.014.20.605.11 Manutenção e Func. da Secretaria Municipal de Agricultura Prod. Abastec
04.02.2.054.17.122.11 Manutenção e Funcionamento da SISÁGUA
02.10.2.053.15.451.11 Manutenção e Func. da Secretaria Infra Estrutura Urbana
02.11.2.055.15.122.11 Manutenção e Func. da Secretaria Infra Estrutura do Interior

ELEMENTO DE DESPESA: 4.4.90.52

Manicoré, 13 de Março de 2019.

CERTIFICO QUE ESTE EXTRATO FOI PUBLICADO NO QUADRO DE AVISO DA PREFEITURA E NO SITE DO DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICÍPIOS DO ESTADO DO AMAZONAS.

GILBERTO SOARES BARROS
Secretário Municipal de Planejamento e Finanças

Publicado por:
Marcos André Paixão Angelim
Código Identificador:890025BD

ASSESSORIA CONTÁBIL
EXTRATO DE CONTRATO Nº 187/2019 DO PP – 010/2019 - CPL/PMM

ESPÉCIE: TERMO DE CONTRATO DE AQUISIÇÃO

DATA DA ASSINATURA: 13 DE MARÇO DE 2019.

PARTÍCIPES: Município de Manicoré, por meio da **PREFEITURA MUNICIPAL** e a empresa: **W. DE SÁ RIBEIRO; CNPJ: 08.398.357/0001-40**

OBJETO: O presente Contrato tem pôr fim a **AQUISIÇÃO DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS, DESTINADOS AS SECRETARIAS MUNICIPAIS.**

VALOR GLOBAL R$: 130.940,00 (Cento e Trinta Mil, Novecentos e Quarenta Reais).

PRAZO DE VIGÊNCIA: 12 (doze) meses

Dotação Orçamentária:

02.04.2.014.20.605.11 Manutenção e Func. da Secretaria Municipal de Agricultura Prod. Abastec
04.02.2.054.17.122.11 Manutenção e Funcionamento da SISÁGUA
02.10.2.053.15.451.11 Manutenção e Func. da Secretaria Infra Estrutura Urbana
02.11.2.055.15.122.11 Manutenção e Func. da Secretaria Infra Estrutura do Interior

ELEMENTO DE DESPESA: 4.4.90.52

Manicoré, 13 de Março de 2019.

CERTIFICO QUE ESTE EXTRATO FOI PUBLICADO NO QUADRO DE AVISO DA PREFEITURA E NO SITE DO DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICÍPIOS DO ESTADO DO AMAZONAS.

GILBERTO SOARES BARROS
Secretário Municipal de Planejamento e Finanças

Publicado por:
Marcos André Paixão Angelim
Código Identificador:243B5FCA

ASSESSORIA CONTÁBIL
EXTRATO DE CONTRATO Nº 188/2019 DO PP – 010/2019 - CPL/PMM

ESPÉCIE: TERMO DE CONTRATO DE AQUISIÇÃO

DATA DA ASSINATURA: 13 DE MARÇO DE 2019.

PARTÍCIPES: Município de Manicoré, por meio da **PREFEITURA MUNICIPAL** e a empresa: **NAÚTICA RIO MADEIRA LTDA - EPP; CNPJ: 19.152.922/0001-42**

OBJETO: O presente Contrato tem pôr fim a **AQUISIÇÃO DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS, DESTINADOS AS SECRETARIAS MUNICIPAIS.**

VALOR GLOBAL R$: 412.750,00 (Quatrocentos e Doze Mil, Setecentos e Cinquenta Reais).

PRAZO DE VIGÊNCIA: 13 (doze) meses

Dotação Orçamentária:

02.04.2.014.20.605.11 Manutenção e Func. da Secretaria Municipal de Agricultura Prod. Abastec
04.02.2.054.17.122.11 Manutenção e Funcionamento da SISÁGUA
02.10.2.053.15.451.11 Manutenção e Func. da Secretaria Infra Estrutura Urbana
02.11.2.055.15.122.11 Manutenção e Func. da Secretaria Infra Estrutura do Interior

ELEMENTO DE DESPESA: 4.4.90.52

Manicoré, 13 de Março de 2019.

CERTIFICO QUE ESTE EXTRATO FOI PUBLICADO NO QUADRO DE AVISO DA PREFEITURA E NO SITE DO DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICÍPIOS DO ESTADO DO AMAZONAS.

GILBERTO SOARES BARROS
Secretário Municipal de Planejamento e Finanças

Publicado por:
Marcos André Paixão Angelim
Código Identificador:92B27C33

ASSESSORIA CONTÁBIL
EXTRATO DE CONTRATO Nº 189/2019 DO PP – 010/2019 - CPL/PMM

ESPÉCIE: TERMO DE CONTRATO DE AQUISIÇÃO

DATA DA ASSINATURA: 13 DE MARÇO DE 2019.

PARTÍCIPES: Município de Manicoré, por meio da **PREFEITURA MUNICIPAL** e a empresa: **IRMÃOS COSTA GOMES - LTDA; CNPJ: 00.693.065/0001-60**

OBJETO: O presente Contrato tem pôr fim a **AQUISIÇÃO DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS, DESTINADOS AS SECRETARIAS MUNICIPAIS.**

VALOR GLOBAL R$: 191.520,00 (Cento e Noventa e Um Mil, Quinhentos e Vinte Reais).

PRAZO DE VIGÊNCIA: 13 (doze) meses

Dotação Orçamentária:

02.04.2.014.20.605.11 Manutenção e Func. da Secretaria Municipal de Agricultura Prod. Abastec
04.02.2.054.17.122.11 Manutenção e Funcionamento da SISÁGUA
02.10.2.053.15.451.11 Manutenção e Func. da Secretaria Infra Estrutura Urbana
02.11.2.055.15.122.11 Manutenção e Func. da Secretaria Infra Estrutura do Interior

ELEMENTO DE DESPESA: 4.4.90.52

Manicoré, 12 de Março de 2019.

CERTIFICO QUE ESTE EXTRATO FOI PUBLICADO NO QUADRO DE AVISO DA PREFEITURA E NO SITE DO DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICÍPIOS DO ESTADO DO AMAZONAS.

GILBERTO SOARES BARROS
Secretário Municipal de Planejamento e Finanças

Publicado por:
Marcos André Paixão Angelim
Código Identificador:00E6F3D4

ASSESSORIA CONTÁBIL
EXTRATO DE CONTRATO Nº 190/2019 DO PP – 010/2019 - CPL/PMM

ESPÉCIE: TERMO DE CONTRATO DE AQUISIÇÃO

DATA DA ASSINATURA: 13 DE MARÇO DE 2019.

PARTÍCIPES: Município de Manicoré, por meio da **PREFEITURA MUNICIPAL** e a empresa: **L. C. DE ALMEIDA; CNPJ: 34.509.380/0001-06**

OBJETO: O presente Contrato tem pôr fim a **AQUISIÇÃO DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS, DESTINADOS AS SECRETARIAS MUNICIPAIS.**

VALOR GLOBAL R$: 222.800,00 (Duzentos e Vinte e Dois Mil, Oitocentos Reais).

PRAZO DE VIGÊNCIA: 12 (doze) meses

Dotação Orçamentária:

02.04.2.014.20.605.11 Manutenção e Func. da Secretaria Municipal de Agricultura Prod. Abastec

04.02.2.054.17.122.11 Manutenção e Funcionamento da SISÁGUA
02.10.2.053.15.451.11 Manutenção e Func. da Secretaria Infra Estrutura Urbana
02.11.2.055.15.122.11 Manutenção e Func. da Secretaria Infra Estrutura do Interior

ELEMENTO DE DESPESA: 4.4.90.52

Manicoré, 13 de Março de 2019.

CERTIFICO QUE ESTE EXTRATO FOI PUBLICADO NO QUADRO DE AVISO DA PREFEITURA E NO SITE DO DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICÍPIOS DO ESTADO DO AMAZONAS.

GILBERTO SOARES BARROS
Secretário Municipal de Planejamento e Finanças

Publicado por:
Marcos André Paixão Angelim
Código Identificador:AAE4A3DA

ASSESSORIA CONTÁBIL
EXTRATO DE CONTRATO Nº 191/2019 DO PP – 010/2019 - CPL/PMM

ESPÉCIE: TERMO DE CONTRATO DE AQUISIÇÃO

DATA DA ASSINATURA: 13 DE MARÇO DE 2019.

PARTÍCIPES: Município de Manicoré, por meio da **PREFEITURA MUNICIPAL** e a empresa: **R. N. ALBUQUERQUE BRASIL - ME; CNPJ: 03.699.397/0001-40**

OBJETO: O presente Contrato tem pôr fim a **AQUISIÇÃO DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS, DESTINADOS AS SECRETARIAS MUNICIPAIS.**

VALOR GLOBAL R$: 334.120,00 (Trezentos e Trinta e Quatro Mil Cento e Vinte Reais).

PRAZO DE VIGÊNCIA: 13 (doze) meses

Dotação Orçamentária:

02.04.2.014.20.605.11 Manutenção e Func. da Secretaria Municipal de Agricultura Prod. Abastec
04.02.2.054.17.122.11 Manutenção e Funcionamento da SISÁGUA
02.10.2.053.15.451.11 Manutenção e Func. da Secretaria Infra Estrutura Urbana
02.11.2.055.15.122.11 Manutenção e Func. da Secretaria Infra Estrutura do Interior

ELEMENTO DE DESPESA: 4.4.90.52

Manicoré, 12 de Março de 2019.

CERTIFICO QUE ESTE EXTRATO FOI PUBLICADO NO QUADRO DE AVISO DA PREFEITURA E NO SITE DO DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICÍPIOS DO ESTADO DO AMAZONAS.

GILBERTO SOARES BARROS
Secretário Municipal de Planejamento e Finanças

Publicado por:
Marcos André Paixão Angelim
Código Identificador:1C450DBC

ASSESSORIA CONTÁBIL
EXTRATO DE CONTRATO Nº 192/2019 DO PP – 010/2019 - CPL/PMM

ESPÉCIE: TERMO DE CONTRATO DE AQUISIÇÃO

DATA DA ASSINATURA: 13 DE MARÇO DE 2019.

PARTÍCIPES: Município de Manicoré, por meio da **PREFEITURA MUNICIPAL** e a empresa: **AGRO LESTE COMERCIO DE PRODUTOS AGRICOLAS EIRELI; CNPJ: 08.181.706/0001-09.**

OBJETO: O presente Contrato tem pôr fim a **AQUISIÇÃO DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS, DESTINADOS AS SECRETARIAS MUNICIPAIS.**

VALOR GLOBAL R$: 514.880,00 (Quinhentos e Quatorze Mil, Oitocentos e Oitenta Reais).

PRAZO DE VIGÊNCIA: 12 (doze) meses

Dotação Orçamentária:

02.04.2.014.20.605.11 Manutenção e Func. da Secretaria Municipal de Agricultura Prod. Abastec
04.02.2.054.17.122.11 Manutenção e Funcionamento da SISÁGUA
02.10.2.053.15.451.11 Manutenção e Func. da Secretaria Infra Estrutura Urbana
02.11.2.055.15.122.11 Manutenção e Func. da Secretaria Infra Estrutura do Interior

ELEMENTO DE DESPESA: 4.4.90.52

Manicoré, 13 de Março de 2019.

CERTIFICO QUE ESTE EXTRATO FOI PUBLICADO NO QUADRO DE AVISO DA PREFEITURA E NO SITE DO DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICÍPIOS DO ESTADO DO AMAZONAS.

GILBERTO SOARES BARROS
Secretário Municipal de Planejamento e Finanças

Publicado por:
Marcos André Paixão Angelim
Código Identificador:D4A9E5C0

ASSESSORIA CONTÁBIL
EXTRATO DE CONTRATO Nº 222/2019 DO PP – 029/2019 - CPL/PMM

ESPÉCIE: TERMO DE CONTRATO DE AQUISIÇÃO

DATA DA ASSINATURA: 24 DE ABRIL DE 2019.

PARTÍCIPES: Município de Manicoré, por meio da **PREFEITURA MUNICIPAL** e a empresa: **ADEMAR XAVIER DE AZEVEDO; CNPJ: 04.195.376/0001-50**

OBJETO: O presente Contrato tem pôr fim a **AQUISIÇÃO DE FERRAMENTAS PARA CONSTRUÇÃO, DESTINADO A SECRETARIA MUNICIPAL DE INFRA ESTRUTURA**

VALOR GLOBAL R$: 20.448,00 (Vinte Mil, Quatrocentos e Quarenta e Oito Reais)

PRAZO DE VIGÊNCIA: 12 (doze) meses

Dotação Orçamentária:

02.10.15.451.0011.2.053 Manutenção e Func. da Secretaria Municipal de Infra Estrutura Urbana

ELEMENTOS DE DESPESAS: 270 - 3.3.90.30
490 – 4.4.90.51
275 – 4.4.90.52

Manicoré, 24 de Abril de 2019.

CERTIFICO QUE ESTE EXTRATO FOI PUBLICADO NO QUADRO DE AVISO DA PREFEITURA E NO SITE DO DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICÍPIOS DO ESTADO DO AMAZONAS.

GILBERTO SOARES BARROS
Secretário Municipal de Planejamento e Finanças

Publicado por:
Marcos André Paixão Angelim
Código Identificador:7DCA5912

ASSESSORIA CONTÁBIL
PRIMEIRO TERMO ADITIVO AO CONTRATO N° 059/2019

TERMO ADITIVO AO CONTRATO 059/2019 DE LOCAÇÃO DE IMÓVEL, celebrada entre o **MUNICÍPIO DE MANICORÉ**, por meio da Prefeitura Municipal, e o senhor **GERALDO APARECIDO MENDES XAVIER**, na forma abaixo:

SAIBAM TODOS QUANTO O PRESENTE INSTRUMENTO VIREM OU DELE TOMAREM CONHECIMENTO QUE, aos 05 (cinco) dias do mês de julho do ano de 2019 (DOIS MIL E DEZENOVE), nesta cidade de Manicoré, de um lado o **MUNICÍPIO DE MANICORÉ**, pessoa jurídica de direito público interno, doravante designado simplesmente **CONTRATANTE**, neste ato representado por seu Prefeito o Senhor **MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS**, brasileiro, residente e domiciliado na Cidade de Manicoré (AM), na Estrada do Inajá, nº 130, Centro, CEP: 69280-000 portador do RG nº. 0533722-4-SSP/AM, e do CPF. Nº. 124.208.832-68, de outro, o senhor **GERALDO APARECIDO MENDES XAVIER**, adiante designado simplesmente **CONTRATADO**, brasileiro, casado, portador do RG sob o nº 000.504.832-68, órgão emissor SSP/AM e do CPF: 572.997.902-97, residente e domiciliada nesta cidade, na BR 230-KM 180 – distrito de Santo Antônio do Matupí s/n, em consequência do contrato **Nº 059/2019,** cuja homologação foi publicada no Diário Oficial dos Municípios do Estado do Amazonas, é assinado o presente **TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 059/2019**, que se regerá pelas normas da Lei nº 8.666/93 e pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA: OBJETO

O presente Termo Aditivo tem por fim continuação da **LOCAÇÃO DE UM IMÓVEL PARA SERVIR COMO SEDE DA ESCOLA MUNICIPAL DOM PEDRO NO DISTRITO DE SANTO ANTÔNIO DO MATUPI, MUNICÍPIO DE MANICORÉ-AM**.

CLÁUSULA SEGUNDA

O objeto do presente aditivo é a prorrogação por mais 180 (Cento e Oitenta) dias a contar de 05 de Julho de 2019 do contrato original celebrado entre as partes em 04 de março de 2019, estando vigente sua prorrogação até 01 de janeiro de 2020.

CLÁUSULA TERCEIRA

Permanecem inalteradas as demais condições e cláusulas do contrato original celebrado em 04 de março de 2019, não modificadas por este instrumento, declarando-se nesta oportunidade a ratificação das mesmas.

E, por estarem de acordo, as partes firmam o presente aditivo em 03 (três) vias de igual teor e forma.

Manicoré/Am; 05 de Julho de 2019

MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS
Contratante

GERALDO APARECIDO MENDES XAVIER
Prefeito Municipal
Contratado

TESTEMUNHAS:

NOME: _____
RG: _____
ENDEREÇO:_____

NOME: _____
RG: _____
ENDEREÇO:_____

Publicado por:
Marcos André Paixão Angelim
Código Identificador:A50B859C

ASSESSORIA CONTÁBIL
PRIMEIRO TERMO ADITIVO AO CONTRATO N° 058/2019

TERMO ADITIVO AO CONTRATO 058/2019 DE LOCAÇÃO DE IMÓVEL, celebrada entre o **MUNICÍPIO DE MANICORÉ**, por meio da Prefeitura Municipal, e o senhor **CLAUDINO PEINHEIRO** na forma abaixo:

SAIBAM TODOS QUANTO O PRESENTE INSTRUMENTO VIREM OU DELE TOMAREM CONHECIMENTO QUE, aos 05 (cinco) dias do mês de julho do ano de 2019 (DOIS MIL E DEZENOVE), nesta cidade de Manicoré, de um lado o **MUNICÍPIO DE MANICORÉ**, pessoa jurídica de direito público interno, doravante designado simplesmente **CONTRATANTE**, neste ato representado por seu Prefeito o Senhor **MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS**, brasileiro, residente e domiciliado na Cidade de Manicoré (AM), na Estrada do Inajá, nº 130, Centro, CEP: 69280-000 portador do RG nº. 0533722-4-SSP/AM, e do CPF. Nº. 124.208.832-68, de outro, o senhor **CLALDINO PINHEIRO**, adiante designado simplesmente **CONTRATADO**, brasileiro, casado, portador do RG sob o nº 28943229-5, órgão emissor SSP/AM e do CPF: 378.552.471-49, residente e domiciliada nesta cidade, na BR 230-KM 180 – distrito de Santo Antônio do Matupí s/n, em consequência do contrato **Nº 058/2019,** cuja homologação foi publicada no Diário Oficial dos Municípios do Estado do Amazonas, é assinado o presente **TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 058/2019**, que se regerá pelas normas da Lei nº 8.666/93 e pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA: OBJETO

O presente Termo Aditivo tem por fim continuação da **LOCAÇÃO DE UM IMÓVEL PARA SERVIR COMO SEDE DA ESCOLA DE ENSINO INFANTIL NO DISTRITO DE SANTO ANTÔNIO DO MATUPI, MUNICÍPIO DE MANICORÉ-AM**.

CLÁUSULA SEGUNDA

O objeto do presente aditivo é a prorrogação por mais 180 (Cento e Oitenta) dias a contar de 05 de Julho de 2019 do contrato original celebrado entre as partes em 04 de março de 2019, estando vigente sua prorrogação até 01 de janeiro de 2020.

CLÁUSULA TERCEIRA

Permanecem inalteradas as demais condições e cláusulas do contrato original celebrado em 04 de março de 2019, não modificadas por este instrumento, declarando-se nesta oportunidade a ratificação das mesmas.

E, por estarem de acordo, as partes firmam o presente aditivo em 03 (três) vias de igual teor e forma.

Manicoré/Am; 05 de Julho de 2019

Contratante
MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS
Prefeito Municipal

CLALDINO PINHEIRO
Contratado

TESTEMUNHAS:

NOME: _____
RG: _____
ENDEREÇO:_____

NOME: _____
RG: _____
ENDEREÇO:_____

Publicado por:
Marcos André Paixão Angelim
Código Identificador:F6551F02

ASSESSORIA CONTÁBIL
EXTRATO DE CONTRATO Nº 064/2019 DO PP – 012/2019 - CPL/PMM

ESPÉCIE: TERMO DE FORNECIMENTO DE LICENÇA DE USO DE SOFTWARE (CESSÃO DE USO MENSAL) COM SERVIÇOS DE CONVERSÃO DE BASE DE DADOS, INSTALAÇÃO, CONFIGURAÇÃO E TREINAMENTO, INCLUINDO O SUPORTE TÉCNICO E ATUALIZAÇÃO DAS LICENÇAS, VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS.

DATA DA ASSINATURA: 26 DE MARÇO DE 2019.

PARTÍCIPES: Município de Manicoré, por meio da **PREFEITURA MUNICIPAL** e a empresa: **CL SERVIÇOS EM TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO; CNPJ: 03.773.647/0001-44**

OBJETO: O presente Contrato tem pôr fim a **TERMO DE FORNECIMENTO DE LICENÇA DE USO DE SOFTWARE (CESSÃO DE USO MENSAL) COM SERVIÇOS DE CONVERSÃO DE BASE DE DADOS, INSTALAÇÃO, CONFIGURAÇÃO E TREINAMENTO, INCLUINDO O SUPORTE TÉCNICO E ATUALIZAÇÃO DAS LICENÇAS, VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS.**

VALOR GLOBAL R$: 298.740,00 (Duzentos e Noventa e Oito Mil, Setecentos e Quarenta Reais).

PRAZO DE VIGÊNCIA: 12 (doze) meses

Dotação Orçamentária:

02.03.04.123.011.2.011 Manutenção e Func. da Secretaria Municipal de Planej. e Finanças

ELEMENTO DE DESPESA: 3.3.90.39

Manicoré, 26 de Março de 2019.

CERTIFICO QUE ESTE EXTRATO FOI PUBLICADO NO QUADRO DE AVISO DA PREFEITURA E NO SITE DO DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICÍPIOS DO ESTADO DO AMAZONAS.

GILBERTO SOARES BARROS
Secretário Municipal de Planejamento e Finanças

Publicado por:
Marcos André Paixão Angelim
Código Identificador:A82A4D46

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DECRETO MUNICIPAL Nº165/2019 DE 16 DE ABRIL DE 2019.

DISPÕE SOBRE PONTO FACULTATIVO NO MUNICÍPIO DE MANICORÉ, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O senhor MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS, Prefeito de Manicoré/AM, usando das atribuições legais com fulcro no artigo 64, VI da Lei Orgânica do Município e art. 37 da Constituição Federal, etc...

CONSIDERANDO a necessidade de incentivar as festas populares locais, e preservação dos acontecimentos religiosos com base no Art. 123- C da Lei Orgânica de Manicoré;

CONSIDERANDO que anualmente a quinta-feira que antecede a "sexta-feira da paixão" da semana santa, é data na qual também são celebrados rituais litúrgicos em memória da paixão e morte de Jesus Cristo;

CONSIDERANDO que a referida data ocorre no dia 18 (dezoito) de Abril de 2019;

CONSIDERANDO por fim a necessidade de se decretar Ponto Facultativo por ato oficial, para que se cumpram antecipadamente as formalidades necessárias nas repartições/órgãos e entidades públicas, instituições financeiras e comércio no âmbito do município de Manicoré/AM;

DECRETA:

Art. 1º - Fica decretado **PONTO FACULTATIVO** no âmbito do município de Manicoré, o dia 18 (dezoito) de Abril de 2019, quinta-feira, da "SEMANA SANTA".

Art. 2º - Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

NOTIFIQUE-SE, PUBLIQUE-SE, E CUMPRA-SE.

Manicoré – (AM), 16 de abril de 2019.

MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS
Prefeito Municipal

ESTE DECRETO FOI PUBLICADO NESTA MESMA DATA NO QUADRO DE AVISO DA PREFEITURA E NO SITE DO DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICÍPIOS DO ESTADO DO AMAZONAS.

MAYARA BARROS CARNEIRO
Secretária Municipal de Administração

Publicado por:
Mayara Barros Carneiro
Código Identificador:0DE960D7

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DECRETO MUNICIPAL Nº166/2019 DE 16 DE ABRIL DE 2019.

DISPÕE SOBRE A NOMEAÇÃO DE SERVIDORES COM CARGOS EM COMISSÃO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE MANICORÉ, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O senhor MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS, Prefeito de Manicoré/AM, usando das atribuições legais com fulcro no artigo 64, VI da Lei Orgânica do Município e art. 37 da Constituição Federal, etc...

Considerando que os cargos em comissão são de livre nomeação e exoneração por parte do Executivo Municipal de acordo com o artigo 79, II da Lei Orgânica do Município de Manicoré.

RESOLVE:

Art. 1º. NOMEAR de acordo com a **Lei nº 750 de 12 de Janeiro de 2009**, o (a) Senhor (a) **TAIANE ESTEFANE ABREU SUBRINHO,** portador (a) do RG: 110093-6 SSP/AM, inscrito (a) no CPF: nº 933.865.242-49, para exercer as funções do Cargo Comissionado de **CHEFE DE SETOR,** lotado (a) no (a) **Secretaria Municipal de Educação - SEMED.**

Art. 2º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos legais ao dia 01/04/2019.

Art. 3º. Revogam-se as disposições em contrário.

NOTIFIQUE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE.

Manicoré – (AM), 16 de Abril de 2019.

MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS
Prefeito Municipal

Este Decreto Foi Publicado Nesta Mesma Data no Quadro de Aviso da Prefeitura e no Site do Diário Oficial Dos Municípios do Estado do Amazonas.

MAYARA BARROS CARNEIRO
Secretária Municipal de Administração

Publicado por:
Mayara Barros Carneiro
Código Identificador:AA0C3563

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DECRETO MUNICIPAL Nº167/2019 DE 17 DE ABRIL DE 2019.

DISPÕE SOBRE A EXONERAÇÃO DE SERVIDORES EFETIVOS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE MANICORÉ, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O senhor MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS, Prefeito de Manicoré/AM, usando das atribuições legais com fulcro no artigo 64, VI da Lei Orgânica do Município e art. 37 da Constituição Federal, etc...

Considerando o Processo nº 817/2019 o qual o (a) interessado (a) solicita sua Exoneração de seu cargo de Professor (a) Municipal, desta Municipalidade;

RESOLVE:

Art. 1º. **EXONERAR,** a pedido, o (a) senhor (a) **AURILENE NONATA DE MOURA**, RG nº 1278871-6 SSP/AM, CPF nº 583.483.012-91, admitido em 09/08/2004, das funções do Cargo de Professor (a) Municipal, lotado (a) na Secretaria Municipal de Educação – SEMED.

Art. 2º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 3º. Revogam-se as disposições em contrário.

NOTIFIQUE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE.

Manicoré – (AM), 17 de abril de 2019.

MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS
Prefeito Municipal

ESTE DECRETO FOI PUBLICADO NO QUADRO DE AVISO DA PREFEITURA E NO SITE DO DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICÍPIOS DO ESTADO DO AMAZONAS.

MAYARA BARROS CARNEIRO
Secretária Municipal de Administração

Publicado por:
Mayara Barros Carneiro
Código Identificador:D54BD146

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DECRETO MUNICIPAL Nº168/2019 DE 17 DE ABRIL DE 2019.

DISPÕE SOBRE A NOMEAÇÃO DE SERVIDORES COM CARGOS EM COMISSÃO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE MANICORÉ, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O senhor MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS, Prefeito Municipal de Manicoré/AM, usando das atribuições legais com fulcro no artigo 64, VI da Lei Orgânica do Município e art. 37 da Constituição Federal, etc...

Considerando que os cargos em comissão são de livre nomeação e exoneração por parte do Executivo Municipal de acordo com o artigo 79, II da Lei Orgânica do Município de Manicoré.

RESOLVE:

Art. 1º. **NOMEAR** de acordo com a **Lei nº 750 de 12 de Janeiro de 2009,** o (a) Senhor (a) **CESAR TEIXEIRA LINDOSO,** portador (a) do RG nº 0266793-2 SSP/AM e do CPF 025.512.172-53, para exercer as funções do Cargo de **CHEFE DE DEPARTAMENTO,** lotado (a) no (a) **Secretaria Municipal de Esporte e Lazer – SEMEL.**

Art. 2º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 3º. Revogam-se as disposições em contrário.

NOTIFIQUE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE.

Manicoré – (AM), 17 de abril de 2019.

MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS
Prefeito Municipal

ESTE DECRETO FOI PUBLICADO NESTA MESMA DATA NO QUADRO DE AVISO DA PREFEITURA E NO SITE DO DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICIPIOS DO ESTADO DO AMAZONAS.

MAYARA BARROS CARNEIRO
Secretária Municipal de Administração

Publicado por:
Mayara Barros Carneiro
Código Identificador:157D0ADC

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DECRETO MUNICIPAL Nº169/2019 DE 17 DE ABRIL DE 2019.

DISPÕE SOBRE A NOMEAÇÃO DE SERVIDORES COM CARGOS EM COMISSÃO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE MANICORÉ, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O senhor MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS, Prefeito Municipal de Manicoré/AM, usando das atribuições legais com fulcro no artigo 64, VI da Lei Orgânica do Município e art. 37 da Constituição Federal, etc...

Considerando que os cargos em comissão são de livre nomeação e exoneração por parte do Executivo Municipal de acordo com o artigo 79, II da Lei Orgânica do Município de Manicoré.

RESOLVE:

Art. 1º. **NOMEAR** de acordo com a **Lei nº 750 de 12 de Janeiro de 2009,** o (a) Senhor (a) **RAIMUNDO GRACIMAR BATISTA LEITE,** portador (a) do RG nº 1515551-0 SSP/AM e do CPF 693.661.522-87, para exercer as funções do Cargo de **CHEFE DE DEPARTAMENTO,** lotado (a) no (a) **Secretaria Municipal de Infraestrutura do Interior – SEMINFRI..**

Art. 2º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos legais ao dia 01/04/2019.

Art. 3º. Revogam-se as disposições em contrário.

NOTIFIQUE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE.

Manicoré – (AM), 17 de abril de 2019.

MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS
Prefeito Municipal

ESTE DECRETO FOI PUBLICADO NESTA MESMA DATA NO QUADRO DE AVISO DA PREFEITURA E NO SITE DO DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICIPIOS DO ESTADO DO AMAZONAS.

MAYARA BARROS CARNEIRO
Secretária Municipal de Administração

Publicado por:
Mayara Barros Carneiro
Código Identificador:6C70D87C

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DECRETO MUNICIPAL Nº170/2019 DE 17 DE ABRIL DE 2019.

DISPÕE SOBRE A NOMEAÇÃO DE SERVIDORES COM CARGOS EM COMISSÃO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE MANICORÉ, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O senhor MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS, Prefeito Municipal de Manicoré/AM, usando das atribuições legais com fulcro no artigo 64, VI da Lei Orgânica do Município e art. 37 da Constituição Federal, etc...

Considerando que os cargos em comissão são de livre nomeação e exoneração por parte do Executivo Municipal de acordo com o artigo 79, II da Lei Orgânica do Município de Manicoré.

RESOLVE:

Art. 1º. **NOMEAR** de acordo com a **Lei nº 750 de 12 de Janeiro de 2009,** o (a) Senhor (a) **PATRICIA PEREIRA**, portador (a) RG nº. 000803328 SSP/AM, CPF nº 758.242.642-87, para exercer as funções do Cargo de **GERENTE,** lotado (a) no (a) **Secretaria Municipal de SAÚDE – SEMSA.**

Art. 2º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos legais ao dia 01/04/2019.

Art. 3º. Revogam-se as disposições em contrário.

NOTIFIQUE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE.

Manicoré – (AM), 17 de abril de 2019.

MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS
Prefeito Municipal

ESTE DECRETO FOI PUBLICADO NESTA MESMA DATA NO QUADRO DE AVISO DA PREFEITURA E NO SITE DO DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICIPIOS DO ESTADO DO AMAZONAS.

MAYARA BARROS CARNEIRO
Secretária Municipal de Administração

Publicado por:
Mayara Barros Carneiro
Código Identificador:5A5AC8CB

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DECRETO MUNICIPAL Nº171/2019 DE 17 DE ABRIL DE 2019.

DISPÕE SOBRE A NOMEAÇÃO DE SERVIDORES COM CARGOS EM COMISSÃO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE MANICORÉ, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O senhor MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS, Prefeito Municipal de Manicoré/AM, usando das atribuições legais com fulcro no artigo 64, VI da Lei Orgânica do Município e art. 37 da Constituição Federal, etc...

Considerando que os cargos em comissão são de livre nomeação e exoneração por parte do Executivo Municipal de acordo com o artigo 79, II da Lei Orgânica do Município de Manicoré.

RESOLVE:

Art. 1º. **NOMEAR** de acordo com a **Lei nº 750 de 12 de Janeiro de 2009,** o (a) Senhor (a) **JOSÉ IVAN ONIAS TELLES,** portador (a) RG nº. 1056214-1 SSP/AM, inscrito (a) no CPF nº 738.072.062-72, para exercer as funções do Cargo de **GERENTE EXECUTIVO,** lotado (a) no (a) **Secretaria Municipal de Trabalho, Emprego e Renda-SEMTRER.**

Art. 2º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos legais ao dia 01/04/2019.

Art. 3º. Revogam-se as disposições em contrário.

NOTIFIQUE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE.

Manicoré – (AM), 17 de abril de 2019.

MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS
Prefeito Municipal

ESTE DECRETO FOI PUBLICADO NESTA MESMA DATA NO QUADRO DE AVISO DA PREFEITURA E NO SITE DO DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICIPIOS DO ESTADO DO AMAZONAS.

MAYARA BARROS CARNEIRO
Secretária Municipal de Administração

Publicado por:
Mayara Barros Carneiro
Código Identificador:93C5C40F

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DECRETO MUNICIPAL Nº172/2019 DE 02 DE MAIO DE 2019.

DISPÕE SOBRE A EXONERAÇÃO DE SERVIDORES COM CARGOS EM COMISSÃO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE MANICORÉ, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O senhor MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS, Prefeito de Manicoré/AM, usando das atribuições legais com fulcro no artigo 64, VI da Lei Orgânica do Município e art. 37 da Constituição Federal, etc...

Considerando que os cargos em comissão são de livre nomeação e exoneração por parte do Executivo Municipal de acordo com o artigo 79, II da Lei Orgânica do Município de Manicoré.

RESOLVE:

Art. 1º. **EXONERAR,** o (a) Senhor (a) **SERGIO MÁRIO BARBOSA BENTES,** portador (a) do RG: 576.074 SSP/RO, inscrito (a) no CPF: nº 693.707.452-20, das funções do cargo de **GERENTE,** lotado (a) no (a) Sistema Autônomo de Água e Esgoto **–SISÁGUA.**

Art. 2º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 3º. Revogam-se as disposições em contrário.

NOTIFIQUE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE.

Manicoré – (AM), 02 de maio de 2019.

MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS
Prefeito Municipal

ESTE DECRETO FOI PUBLICADO NO QUADRO DE AVISO DA PREFEITURA E NO SITE DO DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICÍPIOS DO ESTADO DO AMAZONAS.

MAYARA BARROS CARNEIRO
Secretária Municipal de Administração

Publicado por:
Mayara Barros Carneiro
Código Identificador:C6D11B84

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DECRETO MUNICIPAL Nº173/2019 DE 02 DE MAIO DE 2019.

DISPÕE SOBRE A NOMEAÇÃO DE SERVIDORES COM CARGOS EM COMISSÃO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE MANICORÉ, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O senhor MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS, Prefeito Municipal de Manicoré/AM, usando das atribuições legais com fulcro no artigo 64, VI da Lei Orgânica do Município e art. 37 da Constituição Federal, etc...

Considerando que os cargos em comissão são de livre nomeação e exoneração por parte do Executivo Municipal de acordo com o artigo 79, II da Lei Orgânica do Município de Manicoré.

RESOLVE:

Art. 1º. **NOMEAR** de acordo com a **Lei nº 750 de 12 de Janeiro de 2009,** o (a) Senhor (a) **SERGIO MÁRIO BARBOSA BENTES,** portador (a) do RG: 576.074 SSP/RO, inscrito (a) no CPF: nº 693.707.452-20, para exercer as funções do Cargo de **SECRETÁRIO EXECUTIVO,** lotado (a) no (a) **Sistema de Abastecimento de Água e Esgoto-SISÁGUA.**

Art. 2º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 3º. Revogam-se as disposições em contrário.

NOTIFIQUE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE.

Manicoré – (AM), 02 de maio de 2019.

MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS
Prefeito Municipal

ESTE DECRETO FOI PUBLICADO NESTA MESMA DATA NO QUADRO DE AVISO DA PREFEITURA E NO SITE DO DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICIPIOS DO ESTADO DO AMAZONAS.

MAYARA BARROS CARNEIRO
Secretária Municipal de Administração

Publicado por:
Mayara Barros Carneiro
Código Identificador:8EF0FD0A

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DECRETO MUNICIPAL Nº174/2019 DE 02 DE MAIO DE 2019.

DISPÕE SOBRE A NOMEAÇÃO DE SERVIDORES COM CARGOS EM COMISSÃO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE MANICORÉ, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O senhor MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS, Prefeito de Manicoré/AM, usando das atribuições legais com fulcro no artigo 64, VI da Lei Orgânica do Município e art. 37 da Constituição Federal, etc...

Considerando que os cargos em comissão são de livre nomeação e exoneração por parte do Executivo Municipal de acordo com o artigo 79, II da Lei Orgânica do Município de Manicoré.

RESOLVE:

Art. 1º. NOMEAR de acordo com a **Lei nº 750 de 12 de Janeiro de 2009**, o (a) Senhor (a) **GESSIAN FERREIRA LEITE,** portador (a) RG nº. 2612995-7 SSP/AM, inscrito (a) no CPF nº 014.993.072-09, para exercer as funções do Cargo Comissionado de **CHEFE DE DEPARTAMENTO,** lotado (a) no (a) Secretaria Municipal de Planejamento e Finanças – SEMPLAF.

Art. 2º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 3º. Revogam-se as disposições em contrário.

NOTIFIQUE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE.

Manicoré – (AM), 02 de maio de 2019.

MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS
Prefeito Municipal

ESTE DECRETO FOI PUBLICADO NESTA MESMA DATA NO QUADRO DE AVISO DA PREFEITURA E NO SITE DO DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICÍPIOS DO ESTADO DO AMAZONAS.

MAYARA BARROS CARNEIRO
Secretária Municipal de Administração

Publicado por:
Mayara Barros Carneiro
Código Identificador:0D3A211B

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DECRETO MUNICIPAL Nº175/2019 DE 02 DE MAIO DE 2019.

DISPÕE SOBRE A NOMEAÇÃO DE SERVIDORES COM CARGOS EM COMISSÃO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE MANICORÉ, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O senhor MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS, Prefeito de Manicoré/AM, usando das atribuições legais com fulcro no artigo 64, VI da Lei Orgânica do Município e art. 37 da Constituição Federal, etc...

Considerando que os cargos em comissão são de livre nomeação e exoneração por parte do Executivo Municipal de acordo com o artigo 79, II da Lei Orgânica do Município de Manicoré.

RESOLVE:

Art. 1º. NOMEAR de acordo com a **Lei nº 750 de 12 de Janeiro de 2009**, o (a) Senhor (a) **ELCIO COLARES DE ALENCAR,** portador (a) RG nº. 1385217-5 SSP/AM, inscrito (a) no CPF nº 633.604.112-34, para exercer as funções do Cargo Comissionado de **SUB-GERENTE,** lotado (a) no (a) **Secretaria Municipal de Planejamento e Finanças - SEMPLAF**.

Art. 2º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 3º. Revogam-se as disposições em contrário.

NOTIFIQUE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE.

Manicoré – (AM), 02 de maio de 2019.

MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS
Prefeito Municipal

ESTE DECRETO FOI PUBLICADO NESTA MESMA DATA NO QUADRO DE AVISO DA PREFEITURA E NO SITE DO DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICÍPIOS DO ESTADO DO AMAZONAS.

MAYARA BARROS CARNEIRO
Secretária Municipal de Administração

Publicado por:
Mayara Barros Carneiro
Código Identificador:5259DA5D

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DECRETO MUNICIPAL Nº176/2019 DE 20 DE MAIO DE 2019.

DISPÕE SOBRE A REINTEGRAÇÃO DE SERVIDORES DA PREFEITURA MUNICIPAL DE MANICORÉ, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O senhor **MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS**, Prefeito Manicoré/AM, usando das atribuições legais com fulcro no

artigo 64, VI da Lei Orgânica do Município e art. 37 da Constituição Federal, etc...

Considerando o processo Judicial nº 0000678-23.2014.8.04.5600 de Reintegração do Professor Municipal Pedro Nascimento Furtado;

RESOLVE:
Art. 1º. **REINTEGRAR** o (a) Senhor (a) **PEDRO NASCIMENTO FURTADO**, CPF Nº 670.025.012-91 e RG Nº 076.549-4, lotado na Secretaria Municipal de Educação – SEMED, na função de Professor Municipal Rural.

Parágrafo Único – Comunicar a Secretaria Municipal de Educação para que faça a Lotação do referido servidor.

Art. 2º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 3º. Revogam-se as disposições em contrário.

NOTIFIQUE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE.

Manicoré – (AM), 20 de maio de 2019.

MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS
Prefeito Municipal

ESTE DECRETO FOI PUBLICADO NESTA MESMA DATA NO QUADRO DE AVISO DA PREFEITURA E NO SITE DO DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICÍPIOS DO ESTADO DO AMAZONAS.

MAYARA BARROS CARNEIRO
Secretária Municipal de Administração

Publicado por:
Mayara Barros Carneiro
Código Identificador:BBC52F49

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DECRETO MUNICIPAL Nº177/2019 DE 29 DE MAIO DE 2019.

DISPÕE SOBRE A NOMEAÇÃO DE SERVIDORES COM CARGOS EM COMISSÃO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE MANICORÉ, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O senhor MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS, Prefeito de Manicoré/AM, usando das atribuições legais com fulcro no artigo 64, VI da Lei Orgânica do Município e art. 37 da Constituição Federal, etc...

Considerando que os cargos em comissão são de livre nomeação e exoneração por parte do Executivo Municipal de acordo com o artigo 79, II da Lei Orgânica do Município de Manicoré.

RESOLVE:

Art. 1º. NOMEAR de acordo com a **Lei nº 750 de 12 de Janeiro de 2009**, o (a) Senhor (a) **FRANCISCO RODRIGO COSTA CARVALHO,** portador (a) RG nº. 2155955-4 SSP/AM, inscrito (a) no CPF nº 927.482.102-63, para exercer as funções do Cargo Comissionado de **GERENTE-UBS Fluvial Nossa Senhora das Dores,** lotado (a) no (a) Secretaria Municipal de Saúde – SEMSA.

Art. 2º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 3º. Revogam-se as disposições em contrário.

NOTIFIQUE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE.

Manicoré – (AM), 29 de maio de 2019.

MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS
Prefeito Municipal

ESTE DECRETO FOI PUBLICADO NESTA MESMA DATA NO QUADRO DE AVISO DA PREFEITURA E NO SITE DO DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICÍPIOS DO ESTADO DO AMAZONAS.

MAYARA BARROS CARNEIRO
Secretária Municipal de Administração

Publicado por:
Mayara Barros Carneiro
Código Identificador:570F89C1

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DECRETO MUNICIPAL Nº178/2019 DE 31 DE MAIO DE 2019.

DISPÕE SOBRE A EXONERAÇÃO DE SERVIDORES COM CARGOS EM COMISSÃO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE MANICORÉ, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O senhor MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS, Prefeito de Manicoré/AM, usando das atribuições legais com fulcro no artigo 64, VI da Lei Orgânica do Município e art. 37 da Constituição Federal, etc...

Considerando que os cargos em comissão são de livre nomeação e exoneração por parte do Executivo Municipal de acordo com o artigo 79, II da Lei Orgânica do Município de Manicoré.

RESOLVE:

Art. 1º. **EXONERAR,** a pedido, o (a) Senhor (a) **ADAMÁRIO DE LANA,** portador (a) do RG: 985.719 SSP/PR, inscrito (a) no CPF: nº 065.457.931-87, das funções do cargo de **GERENTE,** lotado (a) no(a) **Secretaria Municipal de Produção e Abastecimento – SEMAPA,** atuando como Administrador do Distrito de Santo Antônio do Matupi.

Art. 2º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 3º. Revogam-se as disposições em contrário.

NOTIFIQUE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE.

Manicoré – (AM), 31 de maio de 2019.

MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS
Prefeito Municipal

ESTE DECRETO FOI PUBLICADO NO QUADRO DE AVISO DA PREFEITURA E NO SITE DO DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICÍPIOS DO ESTADO DO AMAZONAS.

MAYARA BARROS CARNEIRO
Secretária Municipal de Administração

Publicado por:
Mayara Barros Carneiro
Código Identificador:F23CE7B7

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DECRETO MUNICIPAL Nº179/2019 DE 31 DE MAIO DE 2019.

DISPÕE SOBRE ESTABILIDADE DE SERVIDOR PÚBLICO CONTRATADO ANTES DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL/1988.

CONSIDERANDO a necessidade de regularização funcional de Servidores Municipais;

CONSIDERANDO o requerimento do(a) funcionário(a) IDELNIR FRANÇA BARROS, Protocolado no dia 01/02/2018, a qual deu origem ao Processo Administrativo Nº 307/2018 que requer Estabilidade no Serviço Público;

CONSIDERANDO Parecer Jurídico favorável, por ter direito adquirido antes da Constituição Federal de 1988;

RESOLVE:
Art. 1º. CONCEDER ESTABILIDADE FUNCIONAL à servidora **IDELNIR FRANÇA BARROS,** no cargo de **Serviços Gerais** da Prefeitura Municipal de Manicoré.

Art. 2º. Este decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Art. 3º. Revogam-se as disposições em contrário.

NOTIFIQUE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE.

Manicoré – (AM), 31 de maio de 2019.

MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS
Prefeito de Manicoré/AM

ESTA PORTARIA FOI PUBLICADA NO PORTAL DA TRANSPARÊNCIA E NO SITE DO DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICIPIOS DO ESTADO DO AMAZONAS.

MAYARA BARROS CARNEIRO
Secretária Municipal de Administração

Publicado por:
Mayara Barros Carneiro
Código Identificador:91AC38EF

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DECRETO MUNICIPAL Nº180/2019 DE 03 DE JUNHO DE 2019.

DISPÕE SOBRE A NOMEAÇÃO DE SERVIDORES COM CARGOS EM COMISSÃO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE MANICORÉ, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O senhor MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS, Prefeito de Manicoré/AM, usando das atribuições legais com fulcro no artigo 64, VI da Lei Orgânica do Município e art. 37 da Constituição Federal, etc...

Considerando que os cargos em comissão são de livre nomeação e exoneração por parte do Executivo Municipal de acordo com o artigo 79, II da Lei Orgânica do Município de Manicoré.

RESOLVE:

Art. 1º. NOMEAR de acordo com a **Lei nº 750 de 12 de Janeiro de 2009**, o (a) Senhor (a) **ERIKA LAURA MORAES MOTTA,** portador (a) RG nº. 2497082-4 SSP/AM, inscrito (a) no CPF nº 020.353.092-63, para exercer as funções do Cargo Comissionado de **CHEFE DE SETOR,** lotado (a) no (a) Secretaria Municipal de Administração – SEMAD.

Art. 2º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 3º. Revogam-se as disposições em contrário.

NOTIFIQUE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE.

Manicoré – (AM), 03 de junho de 2019.

MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS
Prefeito Municipal

ESTE DECRETO FOI PUBLICADO NESTA MESMA DATA NO QUADRO DE AVISO DA PREFEITURA E NO SITE DO DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICÍPIOS DO ESTADO DO AMAZONAS.

MAYARA BARROS CARNEIRO
Secretária Municipal de Administração

Publicado por:
Mayara Barros Carneiro
Código Identificador:3E976CD2

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DECRETO MUNICIPAL Nº182/2019 DE 07 DE JUNHO DE 2019.

NOMEIA OS MEMBROS DE COMISSÃO ESPECIAL DE CONCURSO PÚBLICO PARA PROFESSORES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O senhor **MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS**, Prefeito Manicoré/AM, usando das atribuições legais com fulcro no artigo 64, VI da Lei Orgânica do Município e art. 37 da Constituição Federal, etc...

CONSIDERANDO a necessidade do preenchimento de vagas para Professores da Rede Municipal de Ensino;

CONSIDERANDO o princípio constitucional do Concurso Público (art. 37, inc. II, CF);

CONSIDERANDO o princípio da legalidade, da publicidade, da moralidade, da impessoalidade e da eficiência, conforme artigo 37, caput, da Constituição Federal.

RESOLVE:

Art. 1.º - Nomear os membros da Comissão Especial de Concurso Público, para acompanhamento, fiscalização e avaliação do Concurso Público da Prefeitura Municipal de Manicoré, destinado ao preenchimento de vagas para Professores Municipais.

Art. 2.º - Compete a Comissão Especial de Concurso Público, acompanhar a realização, julgar os casos omissos ou duvidosos e coordenar as atividades necessárias ao bom andamento do Concurso Público. Parágrafo Único - A Comissão Especial de Concurso Público, é soberana e tem total autonomia para deliberar sobre todos os aspectos não previstos no Edital de Concurso Público.

Art. 3.º - A Comissão terá como integrantes os Servidores: **FÁBIO MORAES CASTELLO BRANCO, JOSÉ ANTÔNIO PINTO GOMES, WELLINGTON YURI LELO REIS, MARCOS DANIEL SOUZA RODRIGUES:**

- **FÁBIO MORAES CASTELLO BRANCO**: Cargo de Advogado, Função de Consultor Jurídico e Assessoria, Escolaridade: Educação Superior Completo-**Presidente**;
- **JOSÉ ANTÔNIO PINTO GOMES**: Cargo de Professor, Função de Presidente do Sindicado dos Professores de Manicoré, Escolaridade: Educação Superior Completo-**Secretário**;
- **WELLINGTON YURI LELO REIS**: Cargo de Vereador, Função de Vereador na Câmara Municipal de Manicoré, Escolaridade: Educação Superior Completo-**Membro**;
- **MARCOS DANIEL SOUZA RODRIGUES**: Cargo de Advogado, Função de Procurador Jurídico, Escolaridade: Educação Superior Completo-**Membro**;

Art. 4.º – As competências da Comissão:
– Fiscalizar a aplicação das provas e rubricar no verso dos gabaritos antes do início da realização das provas;
– Fiscalizar a correção das provas;
– Acompanhar o julgamento dos recursos interpostos pelos candidatos, com o parecer dos profissionais da empresa contratada;
- Velar pela preservação do sigilo das provas;
– Analisar e referendar todos os editais do Concurso Público: principalmente em relação à homologação das inscrições e da lista de aprovados na Classificação final no Concurso Público;
– O Presidente do Concurso Público, será responsável em coordenar a comissão, o secretario será responsável pela lavratura das atas das reuniões da Comissão, e o membro em participar e fiscalizar o acompanhamento de todas as etapas do Concurso Público.

Art. 5.º - Afastamento da comissão do Concurso Público:
- Aplicam-se aos membros das comissões e os seus parentes consanguíneos ou por afinidade os motivos de suspeição e de

impedimento para a participação no Concurso Público, Constituem motivo de suspeição ou impedimento;
- A existência de candidatos funcionalmente vinculados à comissão do Concurso Público, ou de cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, cuja inscrição haja sido deferida;
- Não poderão participar do Concurso Público, os membros da comissão deste certame e os profissionais responsáveis pela elaboração das provas objetivas, assim como seus parentes consanguíneos ou por afinidade, em linha reta ou colateral, até o terceiro grau;
– Os motivos de suspeição e de impedimento deverão ser comunicados ao Presidente da Comissão do Concurso Público, por escrito, até 03 (três) dias úteis após a publicação da relação dos candidatos inscritos no Diário Oficial;
– Os membros da Comissão do Concurso Público, no seu afastamento, serão substituídos pelos suplentes, designados por resolução específica;
– Homologado o Concurso Público, a comissão de que trata o art. 1º deste Decreto será extinta automaticamente.

Art. 6º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 7º. Revogam-se as disposições em contrário.

NOTIFIQUE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE.

Manicoré – (AM), 07 de junho de 2019.

MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS
Prefeito Municipal

ESTE DECRETO FOI PUBLICADO NESTA MESMA DATA NO QUADRO DE AVISO DA PREFEITURA E NO SITE DO DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICÍPIOS DO ESTADO DO AMAZONAS.

MAYARA BARROS CARNEIRO
Secretária Municipal de Administração

Publicado por:
Mayara Barros Carneiro
Código Identificador:16DB6A59

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DECRETO MUNICIPAL Nº183/2019 DE 12 DE JUNHO DE 2019.

DISPÕE SOBRE O ENQUADRAMENTO NA PROMOÇÃO VERTICAL E PROGRESSÃO HORIZONTAL DOS PROFESSORES, DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SEMED.

O Senhor Manuel Sebastião Pimentel de Medeiros, Prefeito Municipal de Manicoré, Estado do Amazonas, no uso de suas atribuições legais, e,

CONSIDERANDO a Lei nº 924/2018, de 11 de dezembro de 2018, que atualiza e institui o Novo Plano de Cargos, Carreira e Remuneração do Quadro de Pessoal do Magistério Público Municipal de Manicoré.

CONSIDERANDO o Decreto Municipal nº 164/2019 de 12 de abril de 2019, que constituiu a Comissão de Enquadramento para Promoção Vertical e Progressão Horizontal dos Professores da Secretaria Municipal de Educação - SEMED.

CONSIDERANDO o Relatório final da Comissão que analisou e validou as documentações dos Professores, para fins de Enquadramento na promoção Vertical e Progressão Horizontal, cumprindo o que determina a Lei nº 924/2018, de 11 de dezembro de 2018.

CONSIDERANDO que a concessão das promoções verticais e progressões horizontais está prevista no Plano de Cargos e Carreira e Remuneração dos Professores da Secretaria Municipal de Educação – SEMED, afastando-se a incidência das vedações contidas na Lei de Responsabilidade Fiscal, conforme ressalva constante do Parágrafo único, inciso I, do artigo 22, tratando-se de obrigação decorrente de Lei.

DECRETA:

Art.1º - Os servidores do Quadro do Magistério Público da Secretaria Municipal de Educação, constante da Lei nº 924/2018, de 11 de dezembro de 2018, ficam Enquadrados na Promoção Vertical e Progressão Horizontal, nos termos do Anexo I e II, deste Decreto.

Parágrafo Único. O Enquadramento na Promoção Vertical que trata este Decreto implica na modificação da nomenclatura de identificação do cargo do servidor, e a Progressão Horizontal implica na mudança da Referência, por tempo de serviço.

Art. 2º - As despesas decorrentes da execução deste decreto ocorrerão por conta das dotações próprias consignadas no orçamento da Secretaria Municipal de Educação.

Art. 3º - Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogada as disposições em contrário.

Publique-se, Registre-se e Cumpra-se.

Gabinete do Prefeito, em 12 de Junho de 2019.

MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS
Prefeito Municipal

ESTE DECRETO FOI PUBLICADO NO QUADRO DE AVISO DA PREFEITURA E NO SITE DO DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICÍPIOS DO ESTADO DO AMAZONAS.

MAYARA BARROS CARNEIRO
Secretária Municipal de Administração

Publicado por:
Mayara Barros Carneiro
Código Identificador:637C110A

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DECRETO MUNICIPAL Nº185/2019 DE 03 DE JUNHO DE 2019.

DISPÕE SOBRE A NOMEAÇÃO DE SERVIDORES COM CARGOS EM COMISSÃO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE MANICORÉ, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O senhor MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS, Prefeito de Manicoré/AM, usando das atribuições legais com fulcro no artigo 64, VI da Lei Orgânica do Município e art. 37 da Constituição Federal, etc...

Considerando que os cargos em comissão são de livre nomeação e exoneração por parte do Executivo Municipal de acordo com o artigo 79, II da Lei Orgânica do Município de Manicoré.

RESOLVE:

Art. 1º. NOMEAR de acordo com a **Lei nº 750 de 12 de Janeiro de 2009**, o (a) Senhor (a) **LUDIUCHA MOTA DE MACEDO,** portador (a) RG nº. 1766447-0 SSP/AM, inscrito (a) no CPF nº 785.735.212-87, para exercer as funções do Cargo Comissionado de **CHEFE DE SETOR,** lotado (a) no (a) Secretaria Municipal de Cultura e Turismo – SEMCULT.

Art. 2º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 3º. Revogam-se as disposições em contrário.

NOTIFIQUE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE.

Manicoré – (AM), 03 de junho de 2019.

MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS
Prefeito Municipal

ESTE DECRETO FOI PUBLICADO NESTA MESMA DATA NO QUADRO DE AVISO DA PREFEITURA E NO SITE DO DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICÍPIOS DO ESTADO DO AMAZONAS.

MAYARA BARROS CARNEIRO
Secretária Municipal de Administração

Publicado por:
Mayara Barros Carneiro
Código Identificador:C9ED000A

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DECRETO MUNICIPAL Nº181/2019 DE 03 DE JUNHO DE 2019.

DISPÕE SOBRE A NOMEAÇÃO DE SERVIDORES COM CARGOS EM COMISSÃO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE MANICORÉ, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O senhor MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS, Prefeito de Manicoré/AM, usando das atribuições legais com fulcro no artigo 64, VI da Lei Orgânica do Município e art. 37 da Constituição Federal, etc...

Considerando que os cargos em comissão são de livre nomeação e exoneração por parte do Executivo Municipal de acordo com o artigo 79, II da Lei Orgânica do Município de Manicoré.

RESOLVE:

Art. 1º. NOMEAR de acordo com a **Lei nº 750 de 12 de Janeiro de 2009**, o (a) Senhor (a) **RICHARD STANLEY DA SILVA CARRENO,** portador (a) RG nº. 2503591-6 SSP/AM, inscrito (a) no CPF nº 544.536.822-04, para exercer as funções do Cargo Comissionado de **CHEFE DE SETOR,** lotado (a) no (a) Secretaria Municipal de Administração – SEMAD.

Art. 2º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 3º. Revogam-se as disposições em contrário.

NOTIFIQUE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE.

Manicoré – (AM), 03 de junho de 2019.

MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS
Prefeito Municipal

ESTE DECRETO FOI PUBLICADO NESTA MESMA DATA NO QUADRO DE AVISO DA PREFEITURA E NO SITE DO DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICÍPIOS DO ESTADO DO AMAZONAS.

MAYARA BARROS CARNEIRO
Secretária Municipal de Administração

Publicado por:
Mayara Barros Carneiro
Código Identificador:BBEB50D0

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DECRETO MUNICIPAL Nº 186/2019 DE 18 DE JUNHO DE 2019.

DISPÕE SOBRE PONTO FACULTATIVO NAS REPARTIÇÕES DA MUNICIPALIDADE E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O senhor MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS, Prefeito de Manicoré/AM, usando das atribuições legais com fulcro no artigo 64, VI da Lei Orgânica do Município e art. 37 da Constituição Federal, etc...

CONSIDERANDO a necessidade da preservação dos eventos culturais e religiosos com base no Art. 123A e 123C da Lei Orgânica de Manicoré;

CONSIDERANDO a necessidade da participação popular para maior brilhantismo dos eventos culturais;

DECRETA:

Art. 1º. **PONTO FACULTATIVO** nas Repartições Públicas de Jurisdição da Prefeitura Municipal de Manicoré, no dia 24 de junho (segunda-feira), por ocasião do **Tradicional Forró de Rua da Luzia Prestes.**

Parágrafo Único: Ficam assegurados os atendimentos essenciais nas áreas de Saúde e Assistência Social, a serem definidos pelas respectivas secretarias.

Art. 2º. Este Decreto entra em vigor na data em que for publicado.

Art. 3º. Revogam-se as disposições em contrário.

NOTIFIQUE-SE, PUBLIQUE-SE, E CUMPRA-SE.

Manicoré – (AM), 18 de junho de 2019.

MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS
Prefeito Municipal

ESTE DECRETO FOI PUBLICADO NESTA MESMA DATA NO QUADRO DE AVISO DA PREFEITURA E NO SITE DO DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICIPIOS DO ESTADO DO AMAZONAS.

MAYARA BARROS CARNEIRO
Secretária Municipal de Administração

Publicado por:
Mayara Barros Carneiro
Código Identificador:80C04DE9

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DECRETO MUNICIPAL Nº187/2019 DE 01 DE JULHO DE 2019.

DISPÕE SOBRE A EXONERAÇÃO DE SERVIDORES COM CARGOS EM COMISSÃO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE MANICORÉ, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O senhor MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS, Prefeito de Manicoré/AM, usando das atribuições legais com fulcro no artigo 64, VI da Lei Orgânica do Município e art. 37 da Constituição Federal, etc...

Considerando que os cargos em comissão são de livre nomeação e exoneração por parte do Executivo Municipal de acordo com o artigo 79, II da Lei Orgânica do Município de Manicoré.

RESOLVE:

Art. 1º. **EXONERAR,** o (a) Senhor (a) **JOSÉ ANTÔNIO DA COSTA RODRIGUES,** portador (a) RG nº. 1143138-5 SSP/AM, inscrito (a) no CPF nº 653.368.012-91, das funções do cargo de **CHEFE DE SETOR,** lotado (a) no (a) **Secretaria de Municipal de Agricultura, Produção e Abastecimento – SEMAPA.**

Art. 2º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 3º. Revogam-se as disposições em contrário.

NOTIFIQUE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE.

Manicoré – (AM), 01 de julho de 2019.

MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS
Prefeito Municipal

ESTE DECRETO FOI PUBLICADO NO QUADRO DE AVISO DA PREFEITURA E NO SITE DO DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICÍPIOS DO ESTADO DO AMAZONAS.

MAYARA BARROS CARNEIRO
Secretária Municipal de Administração

Publicado por:
Mayara Barros Carneiro
Código Identificador:3062A6CA

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DECRETO MUNICIPAL Nº188/2019 DE 01 DE JULHO DE 2019.

DISPÕE SOBRE A NOMEAÇÃO DE SERVIDORES COM CARGOS EM COMISSÃO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE MANICORÉ, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O senhor MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS, Prefeito de Manicoré/AM, usando das atribuições legais com fulcro no artigo 64, VI da Lei Orgânica do Município e art. 37 da Constituição Federal, etc...

Considerando que os cargos em comissão são de livre nomeação e exoneração por parte do Executivo Municipal de acordo com o artigo 79, II da Lei Orgânica do Município de Manicoré.

RESOLVE:

Art. 1º. NOMEAR de acordo com a **Lei nº 750 de 12 de Janeiro de 2009**, o (a) Senhor (a) **JOSÉ ANTÔNIO DA COSTA RODRIGUES,** portador (a) RG nº. 1143138-5 SSP/AM, inscrito (a) no CPF nº 653.368.012-91, para exercer as funções do Cargo Comissionado de **CHEFE DE DEPARTAMENTO,** lotado (a) no (a) Secretaria de Municipal de Agricultura, Produção e Abastecimento – SEMAPA.

Art. 2º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 3º. Revogam-se as disposições em contrário.

NOTIFIQUE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE.

Manicoré – (AM), 03 de junho de 2019.

MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS
Prefeito Municipal

ESTE DECRETO FOI PUBLICADO NESTA MESMA DATA NO QUADRO DE AVISO DA PREFEITURA E NO SITE DO DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICÍPIOS DO ESTADO DO AMAZONAS.

MAYARA BARROS CARNEIRO
Secretária Municipal de Administração

Publicado por:
Mayara Barros Carneiro
Código Identificador:CC5D111F

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DECRETO MUNICIPAL Nº189/2019 DE 01 DE JULHO DE 2019.

DISPÕE SOBRE A NOMEAÇÃO DE SERVIDORES COM CARGOS EM COMISSÃO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE MANICORÉ, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O senhor MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS, Prefeito de Manicoré/AM, usando das atribuições legais com fulcro no artigo 64, VI da Lei Orgânica do Município e art. 37 da Constituição Federal, etc...

Considerando que os cargos em comissão são de livre nomeação e exoneração por parte do Executivo Municipal de acordo com o artigo 79, II da Lei Orgânica do Município de Manicoré.

RESOLVE:

Art. 1º. NOMEAR de acordo com a **Lei nº 750 de 12 de Janeiro de 2009**, o (a) Senhor (a) **ANTONIA DOS SANTOS LOPES,** portador (a) RG nº. 2855117-6 SSP/AM, inscrito (a) no CPF nº 026.715.762-26, para exercer as funções do Cargo Comissionado de **CHEFE DE SETOR,** lotado (a) no (a) Secretaria Municipal de Planejamento e Finanças – SEMPLAF, para atuar no Sistema de Previdência do Município-SISPREV.

Art. 2º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 3º. Revogam-se as disposições em contrário.

NOTIFIQUE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE.

Manicoré – (AM), 01 de julho de 2019.

MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS
Prefeito Municipal

ESTE DECRETO FOI PUBLICADO NESTA MESMA DATA NO QUADRO DE AVISO DA PREFEITURA E NO SITE DO DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICÍPIOS DO ESTADO DO AMAZONAS.

MAYARA BARROS CARNEIRO
Secretária Municipal de Administração

Publicado por:
Mayara Barros Carneiro
Código Identificador:E5221FE7

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DECRETO MUNICIPAL Nº190/2019 DE 01 DE JULHO DE 2019.

DISPÕE SOBRE A NOMEAÇÃO DE SERVIDORES COM CARGOS EM COMISSÃO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE MANICORÉ, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O senhor MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS, Prefeito de Manicoré/AM, usando das atribuições legais com fulcro no artigo 64, VI da Lei Orgânica do Município e art. 37 da Constituição Federal, etc...

Considerando que os cargos em comissão são de livre nomeação e exoneração por parte do Executivo Municipal de acordo com o artigo 79, II da Lei Orgânica do Município de Manicoré.

RESOLVE:

Art. 1º. NOMEAR de acordo com a **Lei nº 750 de 12 de Janeiro de 2009**, o (a) Senhor (a) **FRANCILEI DA SILVA NASCIMENTO,** portador (a) RG nº. 2181184-9 SSP/AM, inscrito (a) no CPF nº 003.799.852-84, para exercer as funções do Cargo Comissionado de **PEDAGOGO,** lotado (a) no (a) Secretaria Municipal de Promoção Social – SEMPS.

Art. 2º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 3º. Revogam-se as disposições em contrário.

NOTIFIQUE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE.

Manicoré – (AM), 01 de julho de 2019.

MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS
Prefeito Municipal

ESTE DECRETO FOI PUBLICADO NESTA MESMA DATA NO QUADRO DE AVISO DA PREFEITURA E NO SITE DO DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICÍPIOS DO ESTADO DO AMAZONAS.

MAYARA BARROS CARNEIRO
Secretária Municipal de Administração

Publicado por:
Mayara Barros Carneiro
Código Identificador:8267DB30

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DECRETO MUNICIPAL Nº191/2019 DE 15 DE JULHO DE 2019.

DISPÕE SOBRE A NOMEAÇÃO DE SERVIDORES COM CARGOS EM COMISSÃO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE MANICORÉ, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O senhor MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS, Prefeito de Manicoré/AM, usando das atribuições legais com fulcro no artigo 64, VI da Lei Orgânica do Município e art. 37 da Constituição Federal, etc...

Considerando que os cargos em comissão são de livre nomeação e exoneração por parte do Executivo Municipal de acordo com o artigo 79, II da Lei Orgânica do Município de Manicoré.

RESOLVE:

Art. 1º. NOMEAR de acordo com a **Lei nº 750 de 12 de Janeiro de 2009**, o (a) Senhor (a) **ERASMO CONCEIÇÃO DA SILVA,** portador (a) RG nº. 1411275-2 SSP/AM, inscrito (a) no CPF nº 724.019.742-53, para exercer as funções do Cargo Comissionado de **CHEFE DE DEPARTAMENTO,** lotado (a) no (a) Secretaria Municipal de Administração – SEMAD, para exercer as funções no Sistema de Previdência Social dos Servidores Públicos do Município de Manicoré.

Art. 2º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 3º. Revogam-se as disposições em contrário.

NOTIFIQUE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE.

Manicoré – (AM), 15 de julho de 2019.

MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS
Prefeito Municipal

ESTE DECRETO FOI PUBLICADO NESTA MESMA DATA NO QUADRO DE AVISO DA PREFEITURA E NO SITE DO DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICÍPIOS DO ESTADO DO AMAZONAS.

MAYARA BARROS CARNEIRO
Secretária Municipal de Administração

Publicado por:
Mayara Barros Carneiro
Código Identificador:176A88DD

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DECRETO MUNICIPAL Nº192/2019 DE 15 DE JULHO DE 2019.

DISPÕE SOBRE A NOMEAÇÃO DE SERVIDORES COM CARGOS EM COMISSÃO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE MANICORÉ, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O senhor MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS, Prefeito de Manicoré/AM, usando das atribuições legais com fulcro no artigo 64, VI da Lei Orgânica do Município e art. 37 da Constituição Federal, etc...

Considerando que os cargos em comissão são de livre nomeação e exoneração por parte do Executivo Municipal de acordo com o artigo 79, II da Lei Orgânica do Município de Manicoré.

RESOLVE:

Art. 1º. NOMEAR de acordo com a **Lei nº 750 de 12 de Janeiro de 2009**, o (a) Senhor (a) **ANDREA DA COSTA DOS SANTOS,** portador (a) RG nº. 2765299-8 SSP/AM, inscrito (a) no CPF nº 021.639.202-08, para exercer as funções do Cargo Comissionado de **CHEFE DE DEPARTAMENTO,** lotado (a) no (a) Secretaria Municipal de Governo – SEMGOV.

Art. 2º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 3º. Revogam-se as disposições em contrário.

NOTIFIQUE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE.

Manicoré – (AM), 15 de julho de 2019.

MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS
Prefeito Municipal

ESTE DECRETO FOI PUBLICADO NESTA MESMA DATA NO QUADRO DE AVISO DA PREFEITURA E NO SITE DO DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICÍPIOS DO ESTADO DO AMAZONAS.

MAYARA BARROS CARNEIRO
Secretária Municipal de Administração

Publicado por:
Mayara Barros Carneiro
Código Identificador:E92B7D61

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DECRETO MUNICIPAL Nº193/2019 DE 15 DE JULHO DE 2019.

DISPÕE SOBRE A NOMEAÇÃO DE SERVIDORES COM CARGOS EM COMISSÃO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE MANICORÉ, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O senhor MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS, Prefeito de Manicoré/AM, usando das atribuições legais com fulcro no artigo 64, VI da Lei Orgânica do Município e art. 37 da Constituição Federal, etc...

Considerando que os cargos em comissão são de livre nomeação e exoneração por parte do Executivo Municipal de acordo com o artigo 79, II da Lei Orgânica do Município de Manicoré.

RESOLVE:

Art. 1º. NOMEAR de acordo com a **Lei nº 750 de 12 de Janeiro de 2009**, o (a) Senhor (a) **DENISON VASCONCELOS DE OLIVEIRA,** portador (a) RG nº. 2894359-7 SSP/AM, inscrito (a) no CPF nº 028.754.672-12, para exercer as funções do Cargo Comissionado de **CHEFE DE CERIMONIAL,** lotado (a) no (a) Gabinete do Prefeito.

Art. 2º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos legais ao dia 01.07.2019.

Art. 3º. Revogam-se as disposições em contrário.

NOTIFIQUE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE.

Manicoré – (AM), 15 de julho de 2019.

MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS
Prefeito Municipal

ESTE DECRETO FOI PUBLICADO NESTA MESMA DATA NO QUADRO DE AVISO DA PREFEITURA E NO SITE DO DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICÍPIOS DO ESTADO DO AMAZONAS.

MAYARA BARROS CARNEIRO
Secretária Municipal de Administração

Publicado por:
Mayara Barros Carneiro
Código Identificador:9D31403F

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DECRETO MUNICIPAL Nº194/2019 DE 01 DE AGOSTO DE 2019.

DISPÕE SOBRE A NOMEAÇÃO DE SERVIDORES COM CARGOS EM COMISSÃO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE MANICORÉ, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O senhor MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS, Prefeito de Manicoré/AM, usando das atribuições legais com fulcro no artigo 64, VI da Lei Orgânica do Município e art. 37 da Constituição Federal, etc...

Considerando que os cargos em comissão são de livre nomeação e exoneração por parte do Executivo Municipal de acordo com o artigo 79, II da Lei Orgânica do Município de Manicoré.

RESOLVE:

Art. 1º. NOMEAR de acordo com a **Lei nº 750 de 12 de Janeiro de 2009**, o (a) Senhor (a) **NATALINA DA SILVA LAGOS,** portador (a) RG nº. 2043622-0 SSP/AM, inscrito (a) no CPF nº 900.182.902-30, para exercer as funções do Cargo Comissionado de **CHEFE DE SETOR,** lotado (a) no (a) Secretaria Municipal de Governo-SEMGOV.

Art. 2º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 3º. Revogam-se as disposições em contrário.

NOTIFIQUE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE.

Manicoré – (AM), 01 de agosto de 2019.

MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS
Prefeito Municipal

ESTE DECRETO FOI PUBLICADO NESTA MESMA DATA NO QUADRO DE AVISO DA PREFEITURA E NO SITE DO DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICÍPIOS DO ESTADO DO AMAZONAS.

MAYARA BARROS CARNEIRO
Secretária Municipal de Administração

Publicado por:
Mayara Barros Carneiro
Código Identificador:2DE1CCCC

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
PORTARIA DE PROCESSO DE TFD Nº 65 DE 07 DE AGOSTO DE 2019.

NOME DO PACIENTE
ANTONIO GOMES NUNES
RG: 542.231
CPF: 182.616.712-91
ENDEREÇO: RUA: PONTA DO CAMPO Nº 794 BAIRRO: MANICOREZINHO - MANICORE - AM

O Prefeito Municipal de Manicoré/AM, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Legislação Vigente, etc...

CONSIDERANDO a portaria nº 55 de 24 de fevereiro de 1999 do Ministério da Saude.

CONSIDERANDO ainda, a necessidade de dispinibilizar o Tratamento Fora do Domicilio - TFD da municipalidade para a cidade de Manaus – Am.

RESOLVE:

I - AUTORIZAR o pagamento de TFD – tratamento fora do domiclio no valor de 700,00 (setecentos reais) do paciente ANTONIO GOMES NUNES conforme justificativa no relatorio social do (a) paciente.

CIENTIFIQUE-SE, CUMPRA-SE E PUBLIQUE-SE

Manicoré - Am, 07 de Agosto de 2019.

MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS
Prefeito Municipal

Tornado público por publicação no Diário Oficial dos Municipios e no Portal da Transparência, em 07 de Agosto de 2019.

Publicado por:
Mayara Barros Carneiro
Código Identificador:30D1F09B

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
PORTARIA DE PROCESSO DE TFD Nº 62 DE 05 DE AGOSTO DE 2019.

NOME DO PACIENTE
IRAILTON LOPES LEITE
RG: 0763764-0
CPF: 596.487.752-49
ENDEREÇO: AV. QUINTINO BOCAIUVA Nº 387 BAIRRO: SAO DOMINGO SAVIO - MANICORE – AM

O Prefeito Municipal de Manicoré/AM, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Legislação Vigente, etc...

CONSIDERANDO a portaria nº 55 de 24 de fevereiro de 1999 do Ministério da Saude.

CONSIDERANDO ainda, a necessidade de dispinibilizar o Tratamento Fora do Domicilio - TFD da municipalidade para a cidade de Manaus – Am.

RESOLVE:

I - AUTORIZAR o pagamento de TFD – tratamento fora do domiclio no valor de 600,00 (seiscentos reais) do paciente IRAILTON LOPES LEITE conforme justificativa no relatorio social do (a) paciente.

CIENTIFIQUE-SE, CUMPRA-SE E PUBLIQUE-SE

Manicoré - Am, 05 de Agosto de 2019.

MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS
Prefeito Municipal

Tornado público por publicação no Diário Oficial dos Municipios e no Portal da Transparência, em 05 de Agosto de 2019.

Publicado por:
Mayara Barros Carneiro
Código Identificador:C8ED7CF8

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
PORTARIA DE PROCESSO DE TFD Nº 66 DE 07 DE AGOSTO DE 2019.

NOME DO PACIENTE

MARIA BRASIL DA COSTA
CPF: 345.406.522-49
RG: 0919952-7
ENDEREÇO: RUA RAIMUNDO ANDERSON DA SILVA Nº: 07 BAIRRO: MAZZARELO

O Prefeito Municipal de Manicoré/AM, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Legislação Vigente, etc...

CONSIDERANDO a portaria nº 55 de 24 de fevereiro de 1999 do Ministério da Saude.

CONSIDERANDO ainda, a necessidade de dispinibilizar o Tratamento Fora do Domicilio - TFD da municipalidade para a cidade de Manaus – Am.

RESOLVE:

I - AUTORIZAR o pagamento de TFD – tratamento fora do domiclio no valor de 500,00 (quinhentos reais) a paciente MARIA BRASIL DA COSTA conforme justificativa no relatorio social do paciente.

CIENTIFIQUE-SE, CUMPRA-SE E PUBLIQUE-SE

Manicoré - Am, 07 de Agosto de 2019.

MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS
Prefeito Municipal

Tornado público por publicação no Diário Oficial dos Municipios e no Portal da Transparência, em 07 de Agosto de 2019.

Publicado por:
Mayara Barros Carneiro
Código Identificador:42885FFF

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
PORTARIA DE PROCESSO DE TFD Nº 63 DE 07 DE AGOSTO DE 2019.

NOME DO PACIENTE
RAIMUNDO MARCIO DA COSTA
CPF: 071.134.232-64
ENDEREÇO: RUA: PONTA DO CAMPO Nº 00000 BAIRRO: MANICOREZINHO – MANICORE-AM

O Prefeito Municipal de Manicoré/AM, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Legislação Vigente, etc...

CONSIDERANDO a portaria nº 55 de 24 de fevereiro de 1999 do Ministério da Saude.

CONSIDERANDO ainda, a necessidade de dispinibilizar o Tratamento Fora do Domicilio - TFD da municipalidade para a cidade de Manaus – Am.

RESOLVE:

I - AUTORIZAR o pagamento de TFD – tratamento fora do domiclio no valor de 800,00 (oitocentos reais) do paciente RAIMUNDO MARCIO DA COSTA conforme justificativa no relatorio social do (a) paciente.

CIENTIFIQUE-SE, CUMPRA-SE E PUBLIQUE-SE

Manicoré - Am, 07 de Agosto de 2019.

MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS
Prefeito Municipal

Tornado público por publicação no Diário Oficial dos Municipios e no Portal da Transparência, em 07 de Agosto de 2019.

Publicado por:
Mayara Barros Carneiro
Código Identificador:72A5977E

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
PORTARIA DE PROCESSO DE TFD Nº67 DE 07 DE AGOSTO DE 2019.

NOME DO PACIENTE
ROSANA CARVALHO DA SILVA
RG:2367538-1
CPF:002.166.212-67
ENDEREÇO: Rua: RAIMUNDO ANDERSON DA SILVA, Nº 07, MAZZARELLO

O Prefeito Municipal de Manicoré/AM, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Legislação Vigente, etc...

CONSIDERANDO a portaria nº 55 de 24 de fevereiro de 1999 do Ministério da Saude.

CONSIDERANDO ainda, a necessidade de dispinibilizar o Tratamento Fora do Domicilio - TFD da municipalidade para a cidade de Manaus – Am.

RESOLVE:

I - AUTORIZAR o pagamento de TFD – tratamento fora do domiclio, no valor de 500,00 (quinhentos reais) ao paciente (a) ROSANA CARVALHO DA SILVA conforme justificativa no relatorio social do (a) paciente.

CIENTIFIQUE-SE, CUMPRA-SE E PUBLIQUE-SE

Manicoré - Am, 07 de Agosto de 2019.

MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS
Prefeito Municipal

Tornado público por publicação no Diário Oficial dos Municipios e no Portal da Transparência, em 07 de Agosto de 2019.

Publicado por:
Mayara Barros Carneiro
Código Identificador:B7621DEB

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
PORTARIA DE PROCESSO DE TFD Nº 64 DE 07 DE AGOSTO DE 2019.

NOME DO PACIENTE
UBIRACY RIBEIRO DE MORAES JUNIOR
RG: 0572070-2
CPF: 124.210.902-10
ENDEREÇO: TV RIO MARMELOS Nº 91 BAIRRO: LAURA VICUNA - MANICORE - AM

O Prefeito Municipal de Manicoré/AM, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Legislação Vigente, etc...

CONSIDERANDO a portaria nº 55 de 24 de fevereiro de 1999 do Ministério da Saude.

CONSIDERANDO ainda, a necessidade de dispinibilizar o Tratamento Fora do Domicilio - TFD da municipalidade para a cidade de Manaus – Am.

RESOLVE:

I - AUTORIZAR o pagamento de TFD – tratamento fora do domiclio no valor de 600,00 (seiscentos reais) do paciente UBIRACY RIBEIRO DE MORAES JUNIOR conforme justificativa no relatorio social do (a) paciente.

CIENTIFIQUE-SE, CUMPRA-SE E PUBLIQUE-SE

Manicoré - Am, 07 de Agosto de 2019.

MANUEL SEBASTIÃO PIMENTEL DE MEDEIROS
Prefeito Municipal

Tornado público por publicação no Diário Oficial dos Municipios e no Portal da Transparência, em 07 de Agosto de 2019.

Publicado por:
Mayara Barros Carneiro
Código Identificador:0179AC65

ESTADO DO AMAZONAS
MUNICÍPIO DE MAUÉS

COMISSÃO MUNICIPAL DE LICITAÇÃO - CONTRATOS
EXTRATO DO 1º TERMO ADITIVO DE PRAZO AO TERMO DE CONTRATO Nº 005/2019.

ESPÉCIE: Termo Aditivo de Prazo.
DATA DA ASSINATURA: 08 de julho de 2019.
PARTES: MUNICÍPIO DE MAUÉS e a empresa R R SERVIÇOS DE TRANSPORTE E NAVEGAÇÃO LTDA - EPP.
OBJETO: Contratação de pessoa jurídica para Prestação de Serviços de Transportes Escolar visando em atender os Alunos da Rede Municipal de Ensino em Caráter de Urgência.
VIGÊNCIA: 90 (noventa) dias, a contar do dia 23 de julho de 2019 à 21 de outubro de 2019.
VALOR: R$ 1.795.420,62 (um milhão setecentos e noventa e cinco mil quatrocentos e vinte reais e sessenta e dois centavos).
DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: Órgão: 02 Poder Executivo; Unidade: 04 Secretaria Municipal de Educação; Funcional: 12.361.0062.2.010 Encargos com o Transporte Escolar; Elemento de Despesa: 3.3.90.33 Passagens e Despesas com Locomoção; Fonte de Recurso: 0011 FUNDEB 40%.
FUNDAMENTO LEGAL: Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993.

Maués/AM, 08 de julho de 2019.

CARLOS ROBERTO DE OLIVEIRA JUNIOR
Prefeito Municipal de Maués

Publicado no Quadro de Avisos por afixação, conforme dispõe a Lei Orgânica do Município.

Publicado por:
Fabiola Araujo da Silva
Código Identificador:BA6BD75D

ESTADO DO AMAZONAS
MUNICÍPIO DE NOVO AIRÃO

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
DESPACHO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO
CARTA CONVITE Nº. 004/2019 - CPL

DESPACHO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

O PREFEITO MUNICIPAL DE NOVO AIRÃO, no uso de suas atribuições legais;

CONSIDERANDO o que consta nos Pareceres, Relatórios, e na Ata da Sessão do procedimento licitatório **CARTA CONVITE nº. 004/2019 - CPL**, objetivando a Contratação de empresa especializada em obras e serviços de engenharia para a execução dos Serviços de Recuperação e Conclusão da Unidade Básica de Saúde Josefa Savedra no Município de Novo Airão/AM;

CONSIDERANDO que o referido procedimento transcorreu de forma regular, em obediência à legislação vigente, não sendo verificado nenhum vício que pudesse macular a regularidade do certame, tendo sido cumpridos todos os prazos regulamentares estabelecidos no referido processo;

CONSIDERANDO que a empresa declarada vencedora atende todas as exigências constantes no Edital, no que tange à habilitação e a proposta de preço;

CONSIDERANDO a inexistência de recursos administrativos pendentes ao referido procedimento licitatório;

CONSIDERANDO, ainda, todos os documentos que constam acostados aos autos, os quais demonstram que foram respeitados todos os ritos legais exigidos pela Lei Federal nº. 8.666/93;

CONSIDERANDO, por fim, o Parecer Jurídico Conclusivo exarado pela Douta Assessoria Jurídica, opinando pelo acompanhamento da decisão da Comissão Permanente de Licitação – CPL, levando a homologação do resultado final da presente Licitação.

RESOLVE:

I – **ADJUDICAR** o objeto da licitação em pauta à empresa: **HELENA MARIA APARECIDA SCHNEIDER VENDRAME EIRELI**, inscrita no **CNPJ Sob o nº. 22.779.833/0001-35**, estabelecida no endereço Estrada AM 010, KM 83, CEP. 69.117-000, Rio Preto da Eva/AM, realizado pelo critério empreitada por preço global no valor de **R$ 307.902,00** (Trezentos e Sete Mil Novecentos e Dois Reais);

II – HOMOLOGAR o resultado final do presente procedimento licitatório considerando o que consta nos Pareceres, Relatórios e na Ata da Sessão anexados ao processo;

III – PUBLIQUE-SE o presente despacho na forma da Lei, para fins de eficácia.

Novo Airão (AM), 29 de julho de 2019.

ROBERTO FREDERICO PAES JUNIOR
Prefeito de Novo Airão

Publicado por:
Amadeu Carvalho de Souza
Código Identificador:C28DFF99

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DE CONTRATO Nº 114/2019 - PMNA CARTA CONVITE Nº 004/2019

EXTRATO DE CONTRATO Nº 114/2019 - PMNA

I – DO TERMO - Contrato que entre si celebram a **PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO AIRÃO-AM**, com sede na Av. João Paulo II, N° 22, CEP. 69.730-000, Centro – Novo Airão/AM, inscrito no CNPJ sob o nº 04.533.113/0001-03, neste ato representado pelo Exmo. Senhor **ROBERTO FREDERICO PAES JUNIOR**, portador da cédula de identidade nº 6609279 SSP/AM e do CPF nº 242.532.002-49, Prefeita Municipal de Novo Airão, doravante denominado simplesmente **CONTRATANTE**, e a empresa **HELENA MARIA APARECIDA SCHNEIDER VENDRAME EIRELI**, inscrita no **CNPJ Sob o nº. 22.779.833/0001-35**, estabelecida no endereço Estrada AM 010, KM 83, CEP. 69.117-000, Rio Preto da Eva/AM doravante designada **CONTRATADA**, neste ato representada pela Sra. **HELENA MARIA APARECIDA SCHNEIDER VENDRAME**, que apresentou sua Carteira de Identidade nº 0981097- SSP/AM e inscrito no CPF sob o n° 493.673.152-87, denominada **CONTRATADA**, tendo em vista o que consta no Processo Licitatório **CARTA CONVITE Nº 004/2019**.

I – DO OBJETO – O objeto do presente instrumento é a Contratação de empresa especializada em obras e serviços de engenharia para a execução dos Serviços de Recuperação e Conclusão da Unidade Básica de Saúde Josefa Savedra no Município de Novo Airão/AM.

II - DA VIGÊNCIA - O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Cronograma Físico Financeiro que é de 60 (sessenta) dias a contar da data do recebimento da Ordem de Serviço autorizando o início da obra.

III - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento vigente do Município de Novo Airão, na classificação abaixo.
Unidade: 02.07 – SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
03.01 – FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
Proj./Ativ. – 1.115 – Construção e Ampliação de Unidades Básicas de Saúde.
Elemento de Despesas: 4.4.90.51.00 – Obras e Instalações

IV – VALOR DO CONTRATO: O valor total da contratação é de **R$ 307.902,00** (Trezentos e Sete Mil Novecentos e Dois Reais).

V – FUNDAMENTO DO ATO: Lei N° 8.666/93 – Lei Geral de Licitações e Contratos Administrativos; Lei nº 8.078/,90 - Código de Defesa do Consumidor e demais legislação correlatas.

Novo Airão (AM), em 30 de JULHO de 2019.

ROBERTO FREDERICO PAES JUNIOR
Prefeito de Novo Airão

Publicado por:
Amadeu Carvalho de Souza
Código Identificador:C4C28C7B

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
DESPACHO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO
TOMADA DE PREÇOS Nº. 004/2019 - CPL

DESPACHO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

O PREFEITO MUNICIPAL DE NOVO AIRÃO, no uso de suas atribuições legais;

CONSIDERANDO o que consta nos Pareceres, Relatórios, e na Ata da Sessão do procedimento licitatório **TOMADA DE PREÇOS nº. 004/2019 - CPL**, objetivando a Contratação de empresa especializada em obras e serviços de engenharia para a execução dos Serviços de Implantação de Melhorias Sanitárias Domiciliares na Zona Rural do Município de Novo Airão/AM;

CONSIDERANDO que o referido procedimento transcorreu de forma regular, em obediência à legislação vigente, não sendo verificado nenhum vício que pudesse macular a regularidade do certame, tendo sido cumpridos todos os prazos regulamentares estabelecidos no referido processo;

CONSIDERANDO que a empresa declarada vencedora atende todas as exigências constantes no Edital, no que tange à habilitação e a proposta de preço;

CONSIDERANDO a inexistência de recursos administrativos pendentes ao referido procedimento licitatório;

CONSIDERANDO, ainda, todos os documentos que constam acostados aos autos, os quais demonstram que foram respeitados todos os ritos legais exigidos pela Lei Federal nº. 8.666/93;

CONSIDERANDO, por fim, o Parecer Jurídico Conclusivo exarado pela Douta Assessoria Jurídica, opinando pelo acompanhamento da decisão da Comissão Permanente de Licitação – CPL, levando a homologação do resultado final da presente Licitação.

RESOLVE:

I – **ADJUDICAR** o objeto da licitação em pauta à empresa: **MONTIERRY ENGENHARIA E CONSTRUÇÕES LTDA**, inscrita no **CNPJ Sob o nº. 21.415.557/0001-63**, estabelecida no endereço Rodovia AM 010, KM 81, CEP. 69.117-000, Rio Preto da Eva/AM, realizado pelo critério empreitada por preço global no valor de **R$ 254.554,80** (Duzentos e Cinquenta e Quatro Mil Quinhentos e Cinquenta e Quatro Reais e Oitenta Centavos);

II – HOMOLOGAR o resultado final do presente procedimento licitatório considerando o que consta nos Pareceres, Relatórios e na Ata da Sessão anexados ao processo;

III – PUBLIQUE-SE o presente despacho na forma da Lei, para fins de eficácia.

Novo Airão (AM), 07 de Agosto de 2019.

ROBERTO FREDERICO PAES JUNIOR
Prefeito de Novo Airão

Publicado por:
Amadeu Carvalho de Souza
Código Identificador:5BC6229D

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DE CONTRATO Nº 112/2019 - PMNA TOMADA DE PREÇOS Nº 004/2019

EXTRATO DE CONTRATO Nº 112/2019 - PMNA

I – DO TERMO - Contrato que entre si celebram a **PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO AIRÃO-AM**, com sede na Av. João Paulo II, N° 22, CEP. 69.730-000, Centro – Novo Airão/AM, inscrito no CNPJ sob o nº 04.533.113/0001-03, neste ato representado pelo Exmo. Senhor **ROBERTO FREDERICO PAES JUNIOR**, portador da cédula de identidade nº 6609279 SSP/AM e do CPF nº 242.532.002-49, Prefeita Municipal de Novo Airão, doravante denominado simplesmente **CONTRATANTE**, e a empresa **MONTIERRY ENGENHARIA E CONSTRUÇÕES LTDA**, inscrita no **CNPJ Sob o nº. 21.415.557/0001-63**, estabelecida no endereço Rodovia AM 010, KM 81, CEP. 69.117-000, Rio Preto da Eva/AM doravante designada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo Sr. **ADÃO RODRIGUES DOS SANTOS**, que apresentou sua Carteira de Identidade nº 4726455 e inscrito no CPF sob o n° 751.251.452-20, denominada **CONTRATADA**, tendo em vista o que consta no Processo Licitatório **TOMADA DE PREÇOS nº 004/2019**.

I – DO OBJETO – O objeto do presente instrumento é a Contratação de empresa especializada em obras e serviços de engenharia para a execução dos Serviços de Implantação de Melhorias Sanitárias Domiciliares na Zona Rural do Município de Novo Airão/AM.

II - DA VIGÊNCIA - O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Cronograma Físico Financeiro que é de 180 (cento e oitenta) dias a contar da data do recebimento da Ordem de Serviço autorizando o início da obra.

III - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento vigente do Município de Novo Airão, na classificação abaixo.
Unidade: 02.07 – SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
03.01 – FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
Elemento de Despesas: 4.4.90.51.00 – Obras e Instalações.
Convênio: 8503182017 – FUNDAÇÃO NACIONAL DE SAÚDE

IV – VALOR DO CONTRATO: O valor total da contratação é de **R$ 254.554,80** (Duzentos e Cinquenta e Quatro Mil Quinhentos e Cinquenta e Quatro Reais e Oitenta Centavos).

V – FUNDAMENTO DO ATO: Lei N° 8.666/93 – Lei Geral de Licitações e Contratos Administrativos; Lei nº 8.078/,90 - Código de Defesa do Consumidor e demais legislação correlatas.

Novo Airão (AM), em 07 de AGOSTO de 2019.

ROBERTO FREDERICO PAES JUNIOR
Prefeito de Novo Airão

Publicado por:
Amadeu Carvalho de Souza
Código Identificador:F88C9CC1

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL Nº 022/2019 - CPL

AVISO DE LICITAÇÃO

A Prefeitura Municipal de Novo Airão, através de sua Comissão Permanente de Licitação – CPL torna público que realizará o seguinte procedimento licitatório:

PREGÃO PRESENCIAL Nº 022/2019 - CPL

Objeto: REGISTRO DE PREÇOS para futura e eventual CONTRATAÇÃO DE PESOA JURÍDICA especializada no FORNECIMENTO DE MEDICAMENTOS para atender as necessidades do plano de trabalho da Secretaria Municipal de Saúde e do Fundo Municipal de Saúde do Município de Novo Airão/AM.

Data e Horário: 21 de Agosto de 2019 às 10h30mm (manhã – hora local).

O edital e seus anexos estão à disposição dos interessados na sala da Comissão Permanente de Licitação - CPL, no prédio da Prefeitura Municipal de Novo Airão de Segunda à Sexta das 08:00 às 12:00h (horário local) onde poderão ser verificados sem ônus e caso haja interesse poderá ser retirado mediante reposição dos custos de sua reprodução que é de R$ 50,00 (cinquenta reais).

Novo Airão/AM, em 09 de AGOSTO de 2019.

AMADEU CARVALHO DE SOUZA
Presidente da CPL

Publicado por:
Amadeu Carvalho de Souza
Código Identificador:D323E53C

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO
RESOLUÇÃO Nº 01/2019-CEE-CMDCA-SEMASC

Dispõe sobre a entrevista psicossocial aos candidatos aprovados nas avaliações objetiva e dissertativa, e dá outras providências.

A COMISSÃO ESPECIAL ELEITORAL - CEE, vinculada ao Conselho Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente – CMDCA, da Secretaria Municipal de Assistência Social e Cidadania – SEMASC, no uso de suas atribuições contidas no Edital nº 01/2019-PMNA-SEMASC-CMCDA,

CONSIDERANDO que a entrevista determinada pelo Item 6, subitens 6.1 **usque** 6.4, do Edital nº 01/2019-PMNA-SEMASC-CMDCA, se trata de um *plus* a fim de verificar a adequação do candidato aos objetivos e objetos concernentes ao Conselho Tutelar de Novo Airão,

CONSIDERANDO que existem Conselheiros Tutelares que estão se submetendo à reeleição, portanto já em pleno exercício do *mister*,

CONSIDERANDO que até o presente momento existe a aceitação tácita da sociedade quanto aos trabalhos desenvolvidos pelos atuais Conselheiros Tutelares,

RESOLVE:

Art. 1º - Fica liberado da fase de entrevista, consignada no Item 6 (subitens 6.1 a 6.4) do Edital nº 01/2019-PMNA-SEMASC-CMDCA, o Conselheiro Tutelar que esteja em pleno mandato e que estiver concorrendo à reeleição, tendo sido aprovado nas avaliações objetiva e dissertativa já realizadas, homologadas e divulgadas.

Art. 2º - Como já fazem parte do sistema de assistência e proteção aos direitos da criança e do adolescente, não há necessidade de nova avaliação psicossocial dos atuais Conselheiros Tutelares, à vista de que até o presente momento não há indícios, procedimentos ou processos em face dos mesmos, envolvendo suas condutas individuais quanto ao objeto e objetivo do Conselho Tutelar de Novo Airão.

Art. 3º - Por ser procedimento que averigua as condições psicossociais dos candidatos aptos após a aprovação nas avaliações objetiva e dissertativa, a entrevista se reportará aos elementos de adequação, conduta social e análise psicológica aos candidatos à eleição propriamente dita, no dia 6 de outubro vindouro.

Art. 4º - *Ad referendum* do Conselho Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente – CMDCA, não haverá necessidade de novo procedimento analítico psicossocial, por entrevista, àqueles que já atuam como Conselheiros Tutelares efetivamente e cumprem até o momento mandato outorgado pela sociedade airãoense, razão pela qual se há de dispensá-los da mencionada fase do processo de eleição para membros do Conselho Tutelar.

Art. 5º - As entrevistas ocorrerão nos dias 14, 15 e 16 de agosto, a partir das 14h, na sede do Centro de Referência Especializado de Assistência Social – CREAS, sendo obrigatório que os candidatos aprovados nas avaliações objetiva e dissertativa estejam presentes, sob pena de, em se ausentando, ficarem impedido de participar do pleito definitivo.

Parágrafo Primeiro – A determinação supra excepciona os, como dito, Conselheiros Tutelares que já estejam com seus mandatos em curso e tenham logrado êxito nas mencionadas avaliações.

Parágrafo Segundo – A Comissão Especial Eleitoral, por sua Secretária, disponibilizará a relação de entrevistados (por ordem alfabética) e seu respectivo dia, não ultrapassando de 10 (dez) por dia, igualmente na sede do CREAS.

Art. 6º - Esta Resolução entrará em vigor a partir de sua publicação, revogando-se toda e qualquer disposição em contrário, retroagindo seus efeitos a 1º de agosto de 2019.

COMISSÃO ESPECIAL ELEITORAL, em 05 de agosto de 2019.

ANDRÉ LUIZ FARIAS DE OLIVEIRA
Membro da Comissão Especial Eleitoral

WLISSES MOTA BEZERRA
Membro da Comissão Especial Eleitoral

GLEICYANNE MARTINS CUNHA
Membro da Comissão Especial Eleitoral

Publicado por:
Rossiclay Lima Santos
Código Identificador:9BDDD067

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO
PORTARIA Nº 293 - SEGOV, DE 06 DE AGOSTO DE 2019.

Dispõe sobre concessão de diária de viagem para servidor (a), que menciona, que se desloca da sede do Município e das outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DE NOVO AIRÃO EM EXERCÍCIO, **JOSÉ SALES NUNES**, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município, artigo 70, incisos IX, e XII, conforme a LEI MUNICIPAL Nº 386, DE 07 DE MAIO DE 2018.

CONSIDERANDO o interesse do serviço público e de acordo com o art. 157, da Lei Municipal nº 241/2009, de 14 de abril de 2009 (Estatuto dos Servidores Públicos Municipais de Novo Airão), combinado com os art. 9º e 10 da Lei Orgânica Municipal e de acordo com Dotação Orçamentária**.**

RESOLVE:

I - Designar o (a) senhor (a) **ROBERTO FREDERICO PAES JUNIOR**, CPF Nº 242.532.002-49, cargo Prefeito Municipal, a viajar para Manaus/AM nos **dias 06 a 08/08/2019**, com a finalidade de participar de Reuniões no Palácio do Governador, SEPROR, AMAZONASTUR, e onde couber, para tratar assuntos pertinentes a este Município;

II - Conceder, a (o) servidor (a) em tela, a expedição de **03 (três diárias)** para atender as despesas de alimentação e transporte Novo Airão – Manaus – Novo Airão, no valor **diário de R$ 590,00 (quinhentos e noventa reais),** e totalizando **R$ 1.770,00 (hum mil, setecentos e setenta reais)**, devendo apresentar seu relatório de viagem do período:

DATA/HORA – SAÍDA: 06.08.2019/06h00min.

DATA/HORA CHEGADA: 08.08.2019/20h00min.

III - Esta **Portaria** entrará em vigor na data de sua publicação, revogada as disposições em contrário.

REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE, CUMPRA-SE.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE NOVO AIRÃO, em 06 de Agosto de 2019.

JOSÉ SALES NUNES
Prefeito Municipal em Exercício

Publicado por:
Rossiclay Lima Santos
Código Identificador:57667E4C

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO
PORTARIA Nº 294 - SEGOV, DE 05 DE AGOSTO DE 2019.

Dispõe sobre exoneração do servidor, que menciona, de Cargo Comissionado a função de ASSISTENTE TÉCNICO e dá outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DE NOVO AIRÃO, **ROBERTO FREDERICO PAES JUNIOR**, no uso das atribuições que lhes são conferidas pela Lei Orgânica do Munícipio, artigo 70, incisos IX e XII, e conforme a Lei Municipal nº 389/2019, de 25 de fevereiro de 2019,
RESOLVE:

I –Exonerar, a pedido o Senhor **SANDRO ALDEMIR GESTA AUZIER**, CPF N° 407.116.092-68, do cargo de provimento em comissão de **ASSISTENTE TÉCNICO**, símbolo AT-01, lotado (a), na **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SEMSA**.

II -Esta**Portaria**entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, retroagindo seus efeitos 1º de agosto.

CERTIFIQUE-SE. REGISTRE-SE. PUBLIQUE-SE. CUMPRA-SE.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE NOVO AIRÃO, em 05 de Agosto de 2019.

JOSÉ SALES NUNES
Prefeito Municipal em Exercício

Publicado por:
Rossiclay Lima Santos
Código Identificador:4D5E8FFA

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO
PORTARIA Nº 295 - SEGOV, DE 06 DE AGOSTO DE 2019.

Dispõe sobre nomeação do servidor (a), que menciona, para exercer o Cargo de Provimento em Comissão de ASSESSOR (A) EXTRAORDINÁRIO (A) e dá outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DE NOVO AIRÃO, **ROBERTO FREDERICO PAES JUNIOR**, no uso das atribuições que lhes são conferidas pela Lei Orgânica do Munícipio, artigo 70, incisos IX e XII, e conforme a Lei Municipal nº 389/2019, de 25 de fevereiro de 2019,

RESOLVE:

I –Nomear, o (a) Senhor (a), **EDIVÂNIA HOSANA DA SILVA**, CPF N° 550.626.520-49, para exercer o cargo de provimento em comissão de **ASSESSOR (A) EXTRAORDINÁRIO (A)**, símbolo AE-01, lotado (a) na **SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO (SEGOV)**, com vencimentos e vantagens a que o (a) servidor (a) fará jus.

II -Esta**Portaria**entra em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos a 1º de agosto de 2019, revogadas as disposições em contrário.

CERTIFIQUE-SE. REGISTRE-SE. PUBLIQUE-SE. CUMPRA-SE.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE NOVO AIRÃO, em 06 de Agosto de 2019.

JOSÉ SALES NUNES
Prefeito Municipal em Exercício

Publicado por:
Rossiclay Lima Santos
Código Identificador:8533C061

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO
PORTARIA Nº 296 - SEGOV, DE 06 DE AGOSTO DE 2019.

Dispõe sobre exoneração da servidora, que menciona, de Cargo Comissionado a função de GESTOR DE ESCOLA e dá outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DE NOVO AIRÃO, **ROBERTO FREDERICO PAES JUNIOR**, no uso das atribuições que lhes são conferidas pela Lei Orgânica do Munícipio, artigo 70, incisos IX e XII, e conforme a Lei Municipal nº 389/2019, de 25 de fevereiro de 2019,

RESOLVE:

I –Exonerar, a pedido, a Senhora, **FRANCINETE NUNES RIBEIRO**, CPF N° 171.989.252-00, do cargo de provimento em comissão de**FUNÇÃO GRATIFICADA DE GESTOR DE ESCOLA**, símbolo**FGGE-2**, lotado(a), na Escola Municipal "Violeta Cardoso Alves de Matos Areosa", vinculada à SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED.

II -Esta**Portaria**entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, retroagindo seus efeitos 6 de agosto.

CERTIFIQUE-SE. REGISTRE-SE. PUBLIQUE-SE. CUMPRA-SE.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE NOVO AIRÃO, em 06 de Agosto de 2019.

JOSÉ SALES NUNES
Prefeito Municipal em Exercício

Publicado por:
Rossiclay Lima Santos
Código Identificador:D07B11F1

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO
PORTARIA Nº 297 - SEGOV, DE 07 DE AGOSTO DE 2019.

Dispõe sobre nomeação do servidor (a), que menciona, para exercer o Cargo de Provimento em Comissão de ASSESSOR (A) EXTRAORDINÁRIO (A) e dá outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DE NOVO AIRÃO, **ROBERTO FREDERICO PAES JUNIOR**, no uso das atribuições que lhes são conferidas pela Lei Orgânica do Munícipio, artigo 70, incisos IX e XII, e conforme a Lei Municipal nº 389/2019, de 25 de fevereiro de 2019,

RESOLVE:

I –Nomear, o Senhor, **ADAILTON DA SILVA CERDEIRA**, CPF N° 291.378.022-91, para exercer o cargo de provimento em comissão na**FUNÇÃO GRATIFICADA DE GESTOR DE ESCOLA**, símbolo**FGGE-2**, lotado, na Escola Municipal "Violeta Cardoso Alves de Matos Areosa", vinculada à SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED, com vencimentos e vantagens a que o (a) servidor (a) fará jus.

II -Esta**Portaria**entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, retroagindo seus efeitos a 7 de agosto de 2019.

CERTIFIQUE-SE. REGISTRE-SE. PUBLIQUE-SE. CUMPRA-SE.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE NOVO AIRÃO, em 07 de Agosto de 2019.

JOSÉ SALES NUNES
Prefeito Municipal em Exercício

Publicado por:
Rossiclay Lima Santos
Código Identificador:9ADDC977

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO
PORTARIA Nº 298 - SEGOV, DE 07 DE AGOSTO DE 2019.

Dispõe sobre exoneração do servidor, que menciona, de Cargo Comissionado a função de GESTOR DE ESCOLA e dá outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DE NOVO AIRÃO, **ROBERTO FREDERICO PAES JUNIOR**, no uso das atribuições que lhes são conferidas pela Lei Orgânica do Munícipio, artigo 70, incisos IX e XII, e conforme a Lei Municipal nº 389/2019, de 25 de fevereiro de 2019,

RESOLVE:

I –Exonerar, a pedido, o Senhor, **SANDOVAL MORENO DA SILVA**, CPF N° 779.056.792-68, do cargo de provimento em comissão de**FUNÇÃO GRATIFICADA DE GESTOR DE ESCOLA**, símbolo**FGGE-2**, lotado (a), na Escola Municipal "Olavo Bilac", vinculado à SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED.

II -Esta**Portaria**entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, retroagindo seus efeitos 2 de agosto.

CERTIFIQUE-SE. REGISTRE-SE. PUBLIQUE-SE. CUMPRA-SE.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE NOVO AIRÃO, em 07 de Agosto de 2019.

JOSÉ SALES NUNES
Prefeito Municipal em Exercício

Publicado por:
Rossiclay Lima Santos
Código Identificador:6FCEBCD7

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO
PORTARIA Nº 299 - SEGOV, DE 07 DE AGOSTO DE 2019.

Dispõe sobre nomeação do servidor (a), que menciona, para exercer o Cargo de Provimento em Comissão de GESTOR DE ESCOLA e dá outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DE NOVO AIRÃO, **ROBERTO FREDERICO PAES JUNIOR**, no uso das atribuições que lhes são conferidas pela Lei Orgânica do Munícipio, artigo 70, incisos IX e XII, e conforme a Lei Municipal nº 389/2019, de 25 de fevereiro de 2019,

RESOLVE:

I –Nomear o Senhor **GEZIEL DA SILVA RUIZ**, CPF N° 347.587.042-87, para exercer o cargo de provimento em comissão na**FUNÇÃO GRATIFICADA DE GESTOR DE ESCOLA**, símbolo**FGGE-2**, lotado, na Escola Municipal "Olavo Bilac", vinculada à SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED, com vencimentos e vantagens a que o (a) servidor (a) fará jus.

II -Esta**Portaria**entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, retroagindo seus efeitos a 5 de agosto de 2019.

CERTIFIQUE-SE. REGISTRE-SE. PUBLIQUE-SE. CUMPRA-SE.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE NOVO AIRÃO, em 07 de Agosto de 2019.

JOSÉ SALES NUNES
Prefeito Municipal em Exercício

Publicado por:
Rossiclay Lima Santos
Código Identificador:1012D278

ESTADO DO AMAZONAS
MUNICÍPIO DE PARINTINS

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
AVISO DE LICITAÇÃO

A Prefeitura do Município de Parintins-Am., torna pública a realização de Licitação na modalidade Pregão Presencial 039/2019-CML/PMP, "Tipo Menor Preço Item", nos termos da Lei nº 10.520/02, do Decreto Municipal nº 012/07, Lei Complementar 123/2006 e na Lei nº 8.666/93 e suas alterações. Abertura de sessão pública: 21/08/2019, às 09:00 (nove) horas, na Rua Jonathas Pedrosa nº 190 – Centro Administrativo. Objeto: "Contratação de serviços para beneficiamento de madeira em toras para uso da Secretaria Municipal de Obras e Serviços Públicos". O Edital completo poderá ser obtido pelos interessados no endereço supra citado em meio magnético, de segunda a sexta-feira, no horário de 08h00min as 12h00min.

Parintins/AM, 08 de agosto de 2019.

ALDERLANDIA SIMAS
Pregoeira

Publicado por:
Aluilson Sampaio Bentes
Código Identificador:D039333F

ESTADO DO AMAZONAS
MUNICÍPIO DE PAUINI

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 159/2019 - CONCESSÃO DE FÉRIAS A SERVIDORES DO MUNICÍPIO

PORTARIANº159/2019PMP/GP23 DE ABRIL DE 2019.

DISPÕE SOBRE CONCESSÃO DE FÉRIAS E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O Sr.º.**EDMILSON DA SILVA LOPES**, Prefeito Municipal em Exercício, no uso de suas atribuições que lhes são conferidas por lei,

de acordo com o Art. 82, inciso V, da Lei Orgânica do Município de Pauini.

CONSIDERANDO, a elaboração do calendário de férias organizado pela Secretaria de Administração e Planejamento em conjunto com as demais Secretarias que integram a Administração Municipal;

RESOLVE:

Art. 1º. CONCEDER aos servidores abaixo relacionados, lotados nas respectivas Secretarias, **FÉRIAS REGULAMENTARES, referente ao exercício especificado na tabela, relacionada ao ano 2018/2019**, conforme estabelece o art. 61 e seguintes do Estatuto dos Servidores Públicos do Município de Pauini.

NOME DO SERVIDOR	CARGO/FUNÇÃO	LOTAÇÃO	PERÍODO DE FÉRIAS
ADONIAS ALVES DO NASCIMENTO	TÉCNICO EM RADIOLOGIA	SEMSA	09/04/2019 a 09/05/2019
ADRIANO FERREIRA FÉLIX	MOTORISTA	SEMEC	03/04/2019 a 03/05/2019
AMANCIO RIBEIRO DA SILVA	AUX. DE SERV. GERAIS	SEMOSB	01/04/2019 a 01/05/2019
ANTONIA CORRÊA VEIGA	GARI	SEMOSB	02/04/2019 a 02/05/2019
ANTONIO DE JESUS B. VENÂNCIO	AGENTE DE ENDEMIAS	SEMSA	02/04/2019 a 02/05/2019
ANTONIO LOPES DO VALE	ASS. ADMINISTRATIVO	SEMEC	22/04/2019 a 22/05/2019
ANTONIO RAIMUNDO LOPES CABRAL	OPERADOR DE TV	SEMADP	15/04/2019 a 15/05/2019
DEBORAH CAVALCANTE DE SENA	ENCARREGADO	SEFIN	08/04/2019 a 08/05/2019
FRANCISCO DA SILVA NOBERTO	AG.COMUNITÁRIO DE SAÚDE	SEMSA	22/04/2019 a 22/05/2019
FRANCISCO GOMES DE OLIVEIRA	COORDENADOR DE ESPORTE	SEMJEL	08/04/2019 a 08/05/2019
FRANCISCO OLÍVIO VENÂNCIO PEREIRA	MOTORISTA	SEMSA	03/04/2019 a 03/05/2019
FRANCISCO PEREIRA RODRIGUES	GUARDA MUNICIPAL	SEMADP	02/04/2019 a 02/05/2019
GECILDA DE SOUZA	GUARDA MUNICIPAL	SEMADP	05/04/2019 a 05/05/2019
IZANEIDE FERREIRA DA SILVA	AUX. DE SERV. GERAIS	SEMAS	01/04/2019 a 01/05/2019
JOÃO BATISTA DE MELO	VIGIA	SEMSA	03/04/2019 a 03/05/2019
JOÃO BOSCO SILVA DOS SANTOS	OP. DE MAQUINA PESADA	SEMOSB	01/04/2019 a 01/05/2019
JOÃO KELVIN DA SILVA MENDONÇA	ENFERMEIRO	SEMSA	02/04/2019 a 02/05/2019
JORGE RODRIGUES DE SOUZA	ASS. ADMINISTRATIVO	SEMEC	10/04/2019 a 10/05/2019
JOSÉ COSTA BEZERRA	GESTOR ESCOLAR	SEMEC	03/04/2019 a 03/05/2019
JOSÉ FRANCISCO FÉLIX LOPES	AGENTE DE ENDEMIAS	SEMSA	03/04/2019 a 03/05/2019
LÍBIO DUTRA CUNHA	TÉC. DE ENFERMAGEM	SEMSA	08/04/2019 a 08/05/2019
LUCIVANE CORRÊA VEIGA	GARI	SEMOSB	02/04/2019 a 02/05/2019
MARIA APARECIDA SOARES DA SILVA	AUX. ADMINISTRATIVO	SEMSA	11/04/2019 a 11/05/2019
MARIA CLEIDE COSTA DE QUEIROZ	AUX. DE SERV. GERAIS	SEMEC	17/04/2019 a 17/05/2019
MARIA DE LOUDES COSTA	AUX. DE SERV. GERAIS	SEMEC	05/04/2019 a 05/05/2019
MARIA JOSÉ LIMA DA SILVA	AUX. DE SERV. GERAIS	SEMEC	10/04/2019 a 10/05/2019
MARIA RAIMUNDA LIBERATO DE SOUZA	AUX. DE SERV. GERAIS	SEMEC	01/04/2019 a 01/05/2019
MIQUEIAS DOS SANTOS ROSA	CHEFE DE MÍDIA	SEMADP	20/04/2019 a 20/05/2019
MOACIR ARAÚJO DA SILVA	AUX. DE SERV. GERAIS	SEMSA	08/04/2019 a 08/05/2019
RAIMUNDA ANTONIA ALVES BEZERRA	AUX. DE SERV. GERAIS	SEMEC	05/04/2019 a 05/05/2019
RAIMUNDO COLARES RAMOS	FISCAL DE MERCADO	SEMPROR	17/04/2019 a 17/05/2019
SARA LOPES SOARES	AUX. DE SERV. GERAIS	SEMEC	01/04/2019 a 01/05/2019
SIMONE MOURÃO DE OLIVEIRA	SECRETÁRIA	SEMSA	15/04/2019 a 15/05/2019
VALDENISA OLIVEIRA DOS SANTOS	AUX. DE SERV. GERAIS	SEMAS	01/04/2019 a 01/05/2019
SARA MOREIRA DE ALMEIDA	ASS. ADMINISTRATIVO	SEMPROR	23/04/2019 a 23/05/2019

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

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE PAUINI, aos 23 de abril de 2019.

Publicado nomuralda Prefeitura, local apropriado para Divulgação do Poder Executivo, de acordo com art. 124 da Lei Orgânica do Município de Pauini.
23/04/2019

RADI DA COSTA SATURNINO
Subsecretário de Administração e Planejamento

EDMILSON DA SILVA LOPES
Prefeito em Exercício

Publicado por:
Jônathas Salvador Duarte
Código Identificador:B42ADB8E

ESTADO DO AMAZONAS
MUNICÍPIO DE PRESIDENTE FIGUEIREDO

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO
PORTARIA N° 1691 DE 25 DE JULHO DE 2019

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE PRESIDENTE FIGUEIREDO, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo Art. 120, Inciso II, Alínea a, da **LEI ORGÂNICA DO MUNICÍPIO DE PRESIDENTE FIGUEIREDO.**

CONSIDERANDO o inciso II, do art. 37 da Constituição Federal;

CONSIDERANDO o Edital de Homologação publicado no Diário Oficial dos Municípios do Estado do Amazonas, Ano VI, nº 1415 de 14 de agosto de 2015;

CONSIDERANDO o 5º Edital de Convocação para nomeação e posse do Concurso Público do SISPREV e do certame regido pelo Edital nº 001/2015;

CONSIDERANDO ainda, o teor de processo de nº 2.731, datado em 18 de julho de 2019, onde consta OFÍCIO Nº 076/2019 – SISPREV, com as devidas justificativas e orientações, solicitando emissão da Portaria de Nomeação a BRUNO LEONARDO MEDEIROS DE ALMEIDA, para provimento do Cargo Efetivo de Motorista.

R E S O L V E

Art. 1° NOMEAR, nos termos da Lei Municipal nº 689, de 18.09.13, **BRUNO LEONARDO MEDEIROS DE ALMEIDA**, no Cargo de Motorista, para exercer em caráter efetivo o quadro de Pessoal Permanente da Autarquia Municipal, Sistema de Previdência dos Servidores Públicos do Município de Presidente Figueiredo - SISPREV, à vista de suas habilitações prévias em Concurso Público de Provas e Títulos, a partir de 01 de agosto de 2019.

Art. 2° Fica o Sistema de Previdência dos Servidores Públicos do Município de Presidente Figueiredo, responsável a proceder às anotações decorrentes da Nomeação de que trata esta Portaria.

Art. 3º. Esta Portaria entra em vigor na data de sua assinatura, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO de Presidente Figueiredo, 25 de julho de 2019.

ROMEIRO JOSÉ COSTEIRA DE MENDONÇA
Prefeito

Publicado por:
Rosileia Batista de Oliveira
Código Identificador:6305563C

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO
PORTARIA Nº 1576 DE 24 DE JUNHO DE 2019

O PREFEITO MUNICIPAL DE PRESIDENTE FIGUEIREDO, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo Art. 120, Inciso II, Alínea a, da **LEI ORGÂNICA DO MUNICÍPIO DE PRESIDENTE FIGUEIREDO.**

CONSIDERANDO o teor do Processo nº 2.003/2019, datado de 23/05/2019, no qual consta Requerimento de Exoneração do Servidor **Nelson Prado de Lima**; e ainda os Termos da Portaria Nº 1543 de 17 de junho de 2019.

R E S O L V E

Art. 1º EXONERAR, a pedido, o Servidor Estatutário, **NELSON PRADO DE LIMA**, Matricula de n° **22804-1**, do Cargo de **MOTORISTA-D, B - 1,** da Secretaria Municipal de Infraestrutura e Serviços Públicos - SEMISP, desta Prefeitura, a partir de 31 de julho de 2019.

Art. 2º Fica a Coordenadoria de Gestão de Pessoas, da Secretaria Municipal de Administração, autorizada a proceder às anotações decorrentes da Exoneração de que trata esta Portaria.
Art. 3° Esta Portaria entra em vigor na data de sua assinatura, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO de Presidente Figueiredo, 24 de junho de 2019.

ROMEIRO JOSÉ COSTEIRA DE MENDONÇA
Prefeito

Publicado por:
Rosileia Batista de Oliveira
Código Identificador:DB7766C8

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO
PORTARIA N.º 1553 DE 19 DE JUNHO DE 2019

O PREFEITO MUNICIPAL DE PRESIDENTE FIGUEIREDO, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo Art. 120, inciso II, "a" da Lei Orgânica do Município de Presidente Figueiredo.

CONSIDERANDO ainda**,** que os cargos comissionados são de livre nomeação e exoneração.

R E S O L V E

Art. 1° NOMEAR, nos termos da Lei Municipal n° 699, de 11.12.13, o Servidor **ARIANNA DE LIMA ALENCAR,** para exercer o Cargo em Comissão, Símbolo CC-1, de Coordenador de Merenda Escolar, da Secretaria Municipal de Educação, desta Prefeitura, a partir de 01 de julho.

Art. 2° Fica a Coordenadoria de Gestão de Pessoas, da Secretaria Municipal de Administração, autorizada a proceder as anotações decorrentes da Nomeação de que trata esta Portaria.

Art. 3° Esta Portaria entra em vigor na data de sua assinatura, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO de Presidente Figueiredo, 19 de junho de 2019.

ROMEIRO JOSE COSTEIRA DE MENDONÇA
Prefeito

Publicado por:
Rosileia Batista de Oliveira
Código Identificador:E1EBF095

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO
PORTARIA N.º 1503 DE 03 DE JUNHO DE 2019

O PREFEITO MUNICIPAL DE PRESIDENTE FIGUEIREDO, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo Art. 120, inciso II, "a" da Lei Orgânica do Município de Presidente Figueiredo.

CONSIDERANDO que os cargos comissionados são de livre nomeação e exoneração.

R E S O L V E

Art. 1° NOMEAR, nos termos da Lei Municipal n° 699, de 11.12.13, **DAYANE FALCÃO DA SILVA**, para exercer o Cargo em Comissão, Símbolo CC-2, de Assessor de Gabinete da Secretaria Municipal do Meio Ambiente e Sustentabilidade, desta Prefeitura, a contar de 01 de julho de 2019.

Art. 2° Fica a Coordenadoria de Gestão de Pessoas, da Secretaria Municipal de Administração, autorizada a proceder as anotações decorrentes da Nomeação de que trata esta Portaria.

Art. 3° Esta Portaria entra em vigor na data de sua assinatura, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO de Presidente Figueiredo, 03 de junho de 2019.

ROMEIRO JOSÉ COSTEIRA DE MENDONÇA
Prefeito

Publicado por:
Rosileia Batista de Oliveira
Código Identificador:FB3C1AEB

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO
PORTARIA N.º 1502 DE 03 DE JUNHO DE 2019

O PREFEITO MUNICIPAL DE PRESIDENTE FIGUEIREDO, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo Art. 120, inciso II, "a" da Lei Orgânica do Município de Presidente Figueiredo.

CONSIDERANDO que os cargos comissionados são de livre nomeação e exoneração.

R E S O L V E

Art. 1° EXONERAR, nos termos da Lei Municipal n° 699, de 11.12.13, a Servidora **JÉSSICA MOREIRA NERY**, do Cargo em Comissão, Símbolo CC-2, de Assessor de Gabinete da Secretaria Municipal do Meio Ambiente e Sustentabilidade, desta Prefeitura, a contar de 01 de junho de 2019.

Art. 2° Fica a Coordenadoria de Gestão de Pessoas, da Secretaria Municipal de Administração, autorizada a proceder as anotações decorrentes da Exoneração de que trata esta Portaria.

Art. 3° Esta Portaria entra em vigor na data de sua assinatura, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO de Presidente Figueiredo, 03 de junho de 2019.

ROMEIRO JOSÉ COSTEIRA DE MENDONÇA

Publicado por:
Rosileia Batista de Oliveira
Código Identificador:2CBDAE77

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO
PORTARIA Nº 1489 DE 28 DE MAIO DE 2019

O PREFEITO MUNNICIPAL DE PRESIDENTE FIGUEIREDO, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo Art. 120, inciso II, "a" da Lei Orgânica do Município de Presidente Figueiredo.

CONSIDERANDO que os cargos comissionados são de livre nomeação e exoneração.

R E S O L V E

Art. 1° NOMEAR, nos termos da Lei Municipal n° 699, de 11.12.13, **DANIELA LOPES RAMOS,** para exercer o Cargo em Comissão, Símbolo CC-3, de Assistente I, da Secretaria Municipal de Governo, desta Prefeitura, a partir de 01 junhode 2019.

Art. 2° Fica a Coordenadoria de Gestão de Pessoas, da Secretaria Municipal de Administração, autorizada a proceder as anotações decorrentes da Nomeação de que trata esta Portaria.

Art. 3° Esta Portaria entra em vigor na data de sua assinatura, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO de Presidente Figueiredo, 28 de maio de 2019.

ROMEIRO JOSÉ COSTEIRA DE MENDONÇA

Publicado por:
Rosileia Batista de Oliveira
Código Identificador:FE9FD62A

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO
PORTARIA N.º 1488 DE 28 DE MAIO DE 2019

O PREFEITO MUNNICIPAL DE PRESIDENTE FIGUEIREDO, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo Art. 120, inciso II, "a" da Lei Orgânica do Município de Presidente Figueiredo.

CONSIDERANDO que os cargos comissionados são de livre nomeação e exoneração.

R E S O L V E

Art. 1° EXONERAR, nos termos da Lei Municipal n° 699, de 11.12.13, o Servidor **ALEXANDRE TREVISAN PENHA,** do Cargo em Comissão, Símbolo CC-3, de Assistente I, da Secretaria Municipal de Governo, desta Prefeitura, a partir de 01 de junho de 2019.

Art. 2° Fica a Coordenadoria de Gestão de Pessoas, da Secretaria Municipal de Administração, autorizada a proceder as anotações decorrentes da Exoneração de que trata esta Portaria.

Art. 3° Esta Portaria entra em vigor na data de sua assinatura, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO de Presidente Figueiredo, 28 de maio de 2019.

ROMEIRO JOSÉ COSTEIRA DE MENDONÇA
Prefeito

Publicado por:
Rosileia Batista de Oliveira
Código Identificador:7D0BF33C

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO
PORTARIA Nº 1456 DE 21 DE MAIO DE 2019

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE PRESIDENTE FIGUEIREDO, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo Art. 120, inciso II, "a" da Lei Orgânica do Município de Presidente Figueiredo.

CONSIDERANDO que os cargos comissionados são de livre nomeação e exoneração.

R E S O L V E

Art. 1° NOMEAR, nos termos da Lei Municipal n° 699, de 11.12.13, **BRENA DELLE GAMA DA CRUZ,** para exercer o Cargo em Comissão, Símbolo CC-1, de Assessor Técnico, da Secretaria Municipal de Governo, desta Prefeitura, a partir de 01 de junho de 2019.

Art. 2° Fica a Coordenadoria de Gestão de Pessoas, da Secretaria Municipal de Administração, autorizada a proceder às anotações decorrentes da Nomeação de que trata este ATO.

Art. 3° Esta Portaria entra em vigor na data de sua assinatura, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO de Presidente Figueiredo, em 21 de maio de 2019.

ROMEIRO JOSÉ COSTEIRA DE MENDONÇA
Prefeito

Publicado por:
Rosileia Batista de Oliveira
Código Identificador:B148E00F

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO
PORTARIA Nº 1455 DE 21 DE MAIO DE 2019

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE PRESIDENTE FIGUEIREDO, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo Art. 120, inciso II, "a" da Lei Orgânica do Município de Presidente Figueiredo.

CONSIDERANDO que os cargos comissionados são de livre nomeação e exoneração.

R E S O L V E

Art. 1° EXONERAR, nos termos da Lei Municipal n° 699, de 11.12.13, a Servidora **ROSENILDA MARTINS GAMA,** do Cargo em Comissão, Símbolo CC-1, de Assessor Técnico, da Secretaria Municipal de Governo, desta Prefeitura, a partir de 01 de junho de 2019.

Art. 2° Fica a Coordenadoria de Gestão de Pessoas, da Secretaria Municipal de Administração, autorizada a proceder às anotações decorrentes da Nomeação de que trata este ATO.

Art. 3° Esta Portaria entra em vigor na data de sua assinatura, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO de Presidente Figueiredo, em 21 de maio de 2019.

ROMEIRO JOSÉ COSTEIRA DE MENDONÇA
Prefeito

Publicado por:
Rosileia Batista de Oliveira
Código Identificador:1ED083D9

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO
PORTARIA N° 1397 DE 13 DE MAIO DE 2019

O PREFEITO DE PRESIDENTE FIGUEIREDO, no uso de suas atribuições legais que lhe são conferidas pelo Art. 120, inciso II, "a" da Lei Orgânica do Município de Presidente Figueiredo.

CONSIDERANDO que os cargos comissionados são de livre nomeação e exoneração.

CONSIDERANDO o teor do processo nº 1.305/2019- GSEMS, datado de 02 de abril de 2019, da Secretaria Municipal de Saúde - SEMS.

R E S O L V E

Art. 1° NOMEAR, nos termos da Lei Municipal n° 699, de 11.12.13, a Senhora **MILEM CRISTINA DA SILVA MELO**, para exercer o Cargo em Comissão, Símbolo CC-1, de Ouvidor Municipal do SUS, da Secretaria Municipal de Saúde, desta Prefeitura, a partir de 01 de junho de 2019.

Art. 2° Fica a Coordenadoria de Gestão de Pessoas, da Secretaria Municipal de Administração, autorizada a proceder às anotações decorrentes da Nomeação de que trata esta Portaria.

Art. 3° Esta Portaria entra em vigor na data de sua assinatura, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO de Presidente Figueiredo, 13 de maio de 2019.

ROMEIRO JOSÉ COSTEIRA DE MENDONÇA
Prefeito

Publicado por:
Rosileia Batista de Oliveira
Código Identificador:134582C1

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO
PORTARIA N.º 1398 DE 13 DE MAIO DE 2019

O PREFEITO DE PRESIDENTE FIGUEIREDO, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo Art. 120, inciso II, "a" da Lei Orgânica do Município de Presidente Figueiredo.

CONSIDERANDO que os cargos comissionados são de livre nomeação e exoneração.

CONSIDERANDO ainda, o teor do Processo nº 1.608/2019, datado em 25/04/2019, da Secretaria Municipal de Saúde- SEMS.

R E S O L V E

Art. 1° NOMEAR, nos termos da Lei Municipal n° 699, de 11.12.13, a Senhora **DEBORA SILVA COSTA,** para exercer o Cargo em Comissão, Símbolo CC-3, de Assessor de Coordenadoria, da Secretaria Municipal de Saúde, desta Prefeitura, a contar de 01 de maio de 2019.

Art. 2° Fica a Coordenadoria de Gestão de Pessoas, da Secretaria Municipal de Administração, autorizada a proceder as anotações decorrentes da Nomeação de que trata esta Portaria.

Art. 3° Esta Portaria entra em vigor na data de sua assinatura, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO de Presidente Figueiredo, 13 de maio de 2019.

ROMEIRO JOSÉ COSTEIRA DE MENDONÇA
Prefeito

Publicado por:
Rosileia Batista de Oliveira
Código Identificador:784A2ED3

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO
PORTARIA N.º 1396 DE 13 DE MAIO DE 2019

O PREFEITO DE PRESIDENTE FIGUEIREDO, no uso de suas atribuições legais que lhe são conferidas pelo Art. 120, inciso II, "a" da Lei Orgânica do Município de Presidente Figueiredo.

CONSIDERANDO que os cargos comissionados são de livre nomeação e exoneração;

CONSIDERANDO o teor do Processo nº 1.304/2019, datado de 02/04/20l9, da Secretaria Municipal de Saúde.

R E S O L V E

Art. 1° EXONERAR, nos termos da Lei Municipal n° 699, de 11.12.13, a Servidora **MILEM CRISTINA DA SILVA MELO**, do Cargo em Comissão, Símbolo **CC-1**, de **Coordenador de Auditoria, Avaliação, Controle e Regulação**, da Secretaria Municipal de Saúde, desta Prefeitura, a partir de 01 de junho de 2019.

Art. 2° Fica a Coordenadoria de Gestão de Pessoas, da Secretaria Municipal de Administração, autorizada a proceder as anotações decorrentes da Exoneração de que trata esta Portaria.

Art. 3° Esta Portaria entra em vigor na data de sua assinatura, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO de Presidente Figueiredo, 13 de maio de 2019.

ROMEIRO JOSÉ COSTEIRA DE MENDONÇA
Prefeito

Publicado por:
Rosileia Batista de Oliveira
Código Identificador:313A89BC

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO
PORTARIA N.º 1391 DE 13 DE MAIO DE 2019

O PREFEITO DE PRESIDENTE FIGUEIREDO, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo Art. 120, inciso II, "a" da Lei Orgânica do Município de Presidente Figueiredo.

CONSIDERANDO que os cargos comissionados são de livre nomeação e exoneração.

R E S O L V E

Art. 1° NOMEAR, nos termos da Lei Municipal n° 699, de 11.12.13, a Senhora **MARIA ANGILENE SILVA BATISTA**, para exercer o Cargo em Comissão, Símbolo CC-4, de Assistente de Gabinete, da Secretaria Municipal de Turismo, Empreendedorismo e Comércio, desta Prefeitura, a contar de 01 de maio de 2019.

Art. 2° Fica a Coordenadoria de Gestão de Pessoas, da Secretaria Municipal de Administração, autorizada a proceder as anotações decorrentes da Nomeação de que trata esta Portaria.

Art. 3° Esta Portaria entra em vigor na data de sua assinatura, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO de Presidente Figueiredo, 13 de maio de 2019.

ROMEIRO JOSÉ COSTEIRA DE MENDONÇA
Prefeito

Publicado por:
Rosileia Batista de Oliveira
Código Identificador:9E7A4EB7

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO
PORTARIA N.º 1390 DE 13 DE MAIO DE 2019

O PREFEITO DE PRESIDENTE FIGUEIREDO, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo Art. 120, inciso II, "a" da Lei Orgânica do Município de Presidente Figueiredo.

CONSIDERANDO que os cargos comissionados são de livre nomeação e exoneração.

R E S O L V E

Art. 1° NOMEAR, nos termos da Lei Municipal n° 699, de 11.12.13, o Senhor **ALEXANDRE DA CRUZ DIAS**, para exercer o Cargo em Comissão, Símbolo CC-3, de Assessor de Coordenadoria, da Secretaria Municipal de Turismo Empreendedorismo e Comércio, desta Prefeitura, a contar de 01 de maio de 2019.

Art. 2° Fica a Coordenadoria de Gestão de Pessoas, da Secretaria Municipal de Administração, autorizada a proceder as anotações decorrentes da Nomeação de que trata esta Portaria.

Art. 3° Esta Portaria entra em vigor na data de sua assinatura, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO de Presidente Figueiredo, 13 de maio de 2019.

ROMEIRO JOSÉ COSTEIRA DE MENDONÇA
Prefeito

Publicado por:
Rosileia Batista de Oliveira
Código Identificador:89180675

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO
PORTARIA Nº 1783 DE 31 DE JULHO DE 2019.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE PRESIDENTE FIGUEIREDO, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo Art. 120, inciso II, "a" da Lei Orgânica do Município de Presidente Figueiredo.

CONSIDERANDO que os cargos comissionados são de livre Nomeação e Exoneração.

R E S O L V E

Art. 1° EXONERAR nos termos da Lei Municipal n° 699, de 11.12.13, o Servidor **JENDER DE MELO LOBATO,** do Cargo de Chefe do Escritório da Representação desta Prefeitura na Capital, a partir desta data.

Art. 2° Fica a Coordenadoria de Gestão de Pessoas, da Secretaria Municipal de Administração, autorizada a proceder as anotações decorrentes do que trata este ATO.

Art. 3° Esta Portaria entra em vigor na data de sua assinatura, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO de Presidente Figueiredo, 31 de julho de 2019.

ROMEIRO JOSÉ COSTEIRA DE MENDONÇA
Prefeito

Publicado por:
Rosileia Batista de Oliveira
Código Identificador:34BA8E20

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO
PORTARIA Nº 1784 DE 31 DE JULHO DE 2019.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE PRESIDENTE FIGUEIREDO, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo Art. 120, inciso II, "a" da Lei Orgânica do Município de Presidente Figueiredo.

CONSIDERANDO que os cargos comissionados são de livre Nomeação e Exoneração.

R E S O L V E

Art. 1° NOMEAR nos termos da Lei Municipal n° 699, de 11.12.13, **ÍCARO SERIO DIAS,** para exercer o Cargo de Chefe do Escritório da Representação desta Prefeitura na Capital, a partir de 01 de agosto de 2019.

Art. 2° Fica a Coordenadoria de Gestão de Pessoas, da Secretaria Municipal de Administração, autorizada a proceder as anotações decorrentes do que trata este ATO.

Art. 3° Esta Portaria entra em vigor na data de sua assinatura, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO de Presidente Figueiredo, 31 de julho de 2019.

ROMEIRO JOSÉ COSTEIRA DE MENDONÇA
Prefeito

Publicado por:
Rosileia Batista de Oliveira
Código Identificador:CFF56D9F

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO
PORTARIA Nº 1773 DE 30 DE JULHO DE 2019

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE PRESIDENTE FIGUEIREDO, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo Art. 120, inciso II, "a" da Lei Orgânica do Município de Presidente Figueiredo.

CONSIDERANDO que os cargos comissionados são de livre nomeação e exoneração.

R E S O L V E

Art. 1° NOMEAR, nos termos da Lei Municipal n° 699, de 11.12.13, **KLEBER CARIOCA PINTO**, para exercer o Cargo em Comissão, Símbolo CC-3, de Assessor de Coordenadoria, da Secretaria Municipal de Educação, desta Prefeitura, a partir de 01 de agosto de 2019.

Art. 2° Fica a Coordenadoria de Gestão de Pessoas, da Secretaria Municipal de Administração, autorizada a proceder as anotações decorrentes da Nomeação de que trata esta Portaria.

Art. 3° Esta Portaria entra em vigor na data de sua assinatura, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO de Presidente Figueiredo, 30 de julho de 2019.

ROMEIRO JOSÉ COSTEIRA DE MENDONÇA
Prefeito

Publicado por:
Rosileia Batista de Oliveira
Código Identificador:F2024C04

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO
PORTARIA N.º 1772 DE 30 DE JULHO DE 2019

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE PRESIDENTE FIGUEIREDO, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo Art. 120, inciso II, "a" da Lei Orgânica do Município de Presidente Figueiredo.

CONSIDERANDO que os cargos comissionados são de livre nomeação e exoneração.

R E S O L V E

Art. 1° EXONERAR, nos termos da Lei Municipal n° 699, de 11.12.13, o Servidor **FRANCISCO DAS CHAGAS CARIOCA PINTO**, do Cargo em Comissão, Símbolo CC-3, de Assessor de Coordenadoria, da Secretaria Municipal de Educação, desta Prefeitura, a partir de 31 julho de 2019.

Art. 2° Fica a Coordenadoria de Gestão de Pessoas, da Secretaria Municipal de Administração, autorizada a proceder as anotações decorrentes da Exoneração de que trata esta Portaria.

Art. 3° Esta Portaria entra em vigor na data de sua assinatura, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO de Presidente Figueiredo, 30 de julho de 2019.

ROMEIRO JOSÉ COSTEIRA DE MENDONÇA
Prefeito

Publicado por:
Rosileia Batista de Oliveira
Código Identificador:B4DD2299

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO
PORTARIA Nº 1762 DE 30 DE JULHO DE 2019

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE PRESIDENTE FIGUEIREDO, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo Art. 120, inciso II, "a" da Lei Orgânica do Município de Presidente Figueiredo.

CONSIDERANDO que os cargos comissionados são de livre nomeação e exoneração.

R E S O L V E

Art. 1° EXONERAR, a pedido, nos termos da Lei Municipal n° 699, de 11.12.13, o Servidor **MARCOS DANRLEY DA SILVA LIMA**, do Cargo em Comissão, Símbolo CCS, de Procurador para Assuntos Extrajudiciais, da Procuradoria Geral do Município, desta Prefeitura, a partir de 31 de julho de 2019.

Art. 2° Fica a Coordenadoria de Gestão de Pessoas, da Secretaria Municipal de Administração, autorizada a procedera às anotações decorrentes deste ATO.

Art. 3° Esta Portaria entra em vigor na data de sua assinatura, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO de Presidente Figueiredo, 30 de julho de 2019.

ROMEIRO JOSÉ COSTEIRA MENDONÇA
Prefeito

Publicado por:
Rosileia Batista de Oliveira
Código Identificador:E67F2FD3

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO
PORTARIA Nº 1763 DE 30 DE JULHO DE 2019

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE PRESIDENTE FIGUEIREDO, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo Art. 120, inciso II, "a" da Lei Orgânica do Município de Presidente Figueiredo.

CONSIDERANDO que os cargos comissionados são de livre nomeação e exoneração.

R E S O L V E

Art. 1° NOMEAR, nos termos da Lei Municipal n° 699, de 11.12.13, **ELIZABETH MARINHO GONZALES**, para exercer o Cargo em Comissão, Símbolo CCS, de Procurador para Assuntos Extrajudiciais, da Procuradoria Geral do Município, desta Prefeitura, a partir de 01 de agosto de 2019.

Art. 2° Fica a Coordenadoria de Gestão de Pessoas, da Secretaria Municipal de Administração, autorizada a procedera às anotações decorrentes deste ATO.

Art. 3° Esta Portaria entra em vigor na data de sua assinatura, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO de Presidente Figueiredo, 30 de julho de 2019.

ROMEIRO JOSÉ COSTEIRA MENDONÇA
Prefeito

Publicado por:
Rosileia Batista de Oliveira
Código Identificador:325205F3

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO
PORTARIA Nº 1385 DE 13 DE MAIO DE 2019

O PREFEITO MUNICIPAL DE PRESIDENTE FIGUEIREDO, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo Art. 120, inciso II, "a" da Lei Orgânica do Município de Presidente Figueiredo.

CONSIDERANDO que os cargos comissionados são de livre nomeação e exoneração.

R E S O L V E

Art. 1° NOMEAR, nos termos da Lei Municipal n° 699, de 11.12.13, **MÔNICA DE SOUZA CARVALHO**, para exercer o Cargo em Comissão, Símbolo CC-2, Assessor de Gabinete, da Secretaria Municipal de Governo, desta Prefeitura, a contar de 01 de maio de 2019.

Art. 2° Fica a Coordenadoria de Gestão de Pessoas, da Secretaria Municipal de Administração, autorizada a proceder as anotações decorrentes da Nomeação de que trata esta Portaria.

Art. 3° Esta Portaria entra em vigor na data de sua assinatura, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO de Presidente Figueiredo, 13 de maio de 2019.

ROMEIRO JOSÉ COSTEIRA DE MENDONÇA
Prefeito

Publicado por:
Rosileia Batista de Oliveira
Código Identificador:8AB5AD26

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO
PORTARIA Nº 1384 DE 13 DE MAIO DE 2019

O PREFEITO MUNICIPAL DE PRESIDENTE FIGUEIREDO, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo Art. 120, inciso II, "a" da Lei Orgânica do Município de Presidente Figueiredo.

CONSIDERANDO que os cargos comissionados são de livre nomeação e exoneração.

R E S O L V E

Art. 1° EXONERAR, nos termos da Lei Municipal n° 699, de 11.12.13, **GLEIDE ALESSANDRA PINHEIRO TORRES**, do Cargo em Comissão, Símbolo CC-2, Assessor de Gabinete, da Secretaria Municipal de Governo, desta Prefeitura, a contar de 01 de maio de 2019.

Art. 2° Fica a Coordenadoria de Gestão de Pessoas, da Secretaria Municipal de Administração, autorizada a proceder as anotações decorrentes da Exoneração de que trata esta Portaria.

Art. 3° Esta Portaria entra em vigor na data de sua assinatura, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO de Presidente Figueiredo, 13 de maio de 2019.

ROMEIRO JOSÉ COSTEIRA DE MENDONÇA
Prefeito

Publicado por:
Rosileia Batista de Oliveira
Código Identificador:600EB079

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO
PORTARIA N.º 1356 DE 07 DE MAIO DE 2019

O PREFEITO DE PRESIDENTE FIGUEIREDO, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo Art. 120, inciso II, "a" da Lei Orgânica do Município de Presidente Figueiredo.

CONSIDERANDO que os cargos comissionados são de livre nomeação e exoneração.

CONSIDERANDO o teor do Processo nº 1.593/2019 - GSEMS, datado de 25 de abril de 2019, da Secretaria Municipal de Saúde-SEMS.

R E S O L V E

Art. 1° NOMEAR, nos termos da Lei Municipal n° 699, de 11.12.13, o Senhor **EUCLYDES JUNIO FREITAS**, para exercer o **Cargo em**

Comissão, Símbolo CCS, de Diretor Geral do Hospital Geral Heraldo Neves Falcão, da Secretaria Municipal de Saúde, desta Prefeitura, a contar de 01 de maio de 2019.

Art. 2° Fica a Coordenadoria de Gestão de Pessoas, da Secretaria Municipal de Administração, autorizada a proceder às anotações decorrentes da Nomeação de que trata esta Portaria.

Art. 3° Esta Portaria entra em vigor na data de sua assinatura, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO de Presidente Figueiredo, 07 de maio de 2019.

ROMEIRO JOSÉ COSTEIRA DE MENDONÇA
Prefeito

Publicado por:
Rosileia Batista de Oliveira
Código Identificador:50470AB4

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO
PORTARIA Nº. 1345 DE 06 DE MAIO DE 2019

O PREFEITO DE PRESIDENTE FIGUEIREDO, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo Art. 120, inciso II "a" da Lei Orgânica do Município de Presidente Figueiredo.

CONSIDERANDO que os cargos comissionados são de livre nomeação e exoneração.

R E S O L V E

Art. 1° NOMEAR, nos termos da Lei Municipal n° 699, de 11.12.13, **ZANDEM MOREIRA FERREIRA DA SILVA,** para exercer o Cargo CCS, de Diretor de Programas, Contratos e Convênios, na Secretaria Municipal de Assistência Social e Cidadania, desta Prefeitura, a contar de 01 de maio de 2019.

Art. 2° Fica a Coordenadoria de Gestão de Pessoas, da Secretaria Municipal de Administração, autorizada a proceder as anotações decorrentes da Nomeação de que trata esta Portaria.

Art. 3° Esta Portaria entra em vigor na data de sua assinatura, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO de Presidente Figueiredo, 06 de maio de 2019.

ROMEIRO JOSÉ COSTEIRA DE MENDONÇA
Prefeito

Publicado por:
Rosileia Batista de Oliveira
Código Identificador:BCFDBEC0

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO
PORTARIA Nº. 1344 DE 06 DE MAIO DE 2019

O PREFEITO DE PRESIDENTE FIGUEIREDO, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo Art. 120, inciso II "a" da Lei Orgânica do Município de Presidente Figueiredo.

CONSIDERANDO que os cargos comissionados são de livre nomeação e exoneração.

R E S O L V E

Art. 1° EXONERAR, nos termos da Lei Municipal n° 699, de 11.12.13, **EDILEUZA ANTONIA MUNIZ DE SOUZA,** do Cargo CCS, de Diretor de Programas, Contratos e Convênios, na Secretaria Municipal de Assistência Social e Cidadania, desta Prefeitura, a contar de 01 de maio de 2019.

Art. 2° Fica a Coordenadoria de Gestão de Pessoas, da Secretaria Municipal de Administração, autorizada a proceder as anotações decorrentes da Exoneração de que trata esta Portaria.

Art. 3° Esta Portaria entra em vigor na data de sua assinatura, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO de Presidente Figueiredo, 06 de maio de 2019.

ROMEIRO JOSÉ COSTEIRA DE MENDONÇA
Prefeito

Publicado por:
Rosileia Batista de Oliveira
Código Identificador:DF8282E1

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO
PORTARIA N.º 1343 DE 06 DE MAIO DE 2019

O PREFEITO DE PRESIDENTE FIGUEIREDO, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo Art. 120, inciso II, "a" da Lei Orgânica do Município de Presidente Figueiredo.

CONSIDERANDO que os cargos comissionados são de livre nomeação e exoneração.

R E S O L V E

Art. 1° NOMEAR, nos termos da Lei Municipal n° 699, de 11.12.13, **MICHAEL MONTEIRO ROCHA**, para exercer o Cargo em Comissão, Símbolo CC-4, de Assistente II, da Secretaria Municipal de Abastecimento e Desenvolvimento Agrícola, Aquícola e Pesqueira, desta Prefeitura, a contar de 01 de maio de 2019.

Art. 2° Fica a Coordenadoria de Gestão de Pessoas, da Secretaria Municipal de Administração, autorizada a proceder as anotações decorrentes da Nomeação de que trata esta Portaria.

Art. 3° Esta Portaria entra em vigor na data de sua assinatura, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO de Presidente Figueiredo, 06 de maio de 2019.

ROMEIRO JOSÉ COSTEIRA DE MENDONÇA
Prefeito

Publicado por:
Rosileia Batista de Oliveira
Código Identificador:AF074226

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO
PORTARIA N.º 1342 DE 06 DE MAIO DE 2019

O PREFEITO DE PRESIDENTE FIGUEIREDO, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo Art. 120, inciso II, "a" da Lei Orgânica do Município de Presidente Figueiredo.

CONSIDERANDO que os cargos comissionados são de livre nomeação e exoneração.

R E S O L V E

Art. 1° EXONERAR, nos termos da Lei Municipal n° 699, de 11.12.13, **LEONOR DA SILVA NATIVIDADE**, do Cargo em Comissão, Símbolo CC-4, de Assistente II, da Secretaria Municipal de Abastecimento e Desenvolvimento Agrícola, Aquícola e Pesqueira, desta Prefeitura, a contar de 01 de maio de 2019.

Art. 2° Fica a Coordenadoria de Gestão de Pessoas, da Secretaria Municipal de Administração, autorizada a proceder as anotações decorrentes da Exoneração de que trata esta Portaria.

Art. 3° Esta Portaria entra em vigor na data de sua assinatura, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO de Presidente Figueiredo, 06 de maio de 2019.

ROMEIRO JOSÉ COSTEIRA DE MENDONÇA
Prefeito

Publicado por:
Rosileia Batista de Oliveira
Código Identificador:3467950A

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO
PORTARIA N.º 1792 DE 01 DE AGOSTO DE 2019

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE PRESIDENTE FIGUEIREDO, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo Art. 120, inciso II, "a" da Lei Orgânica do Município de Presidente Figueiredo.

CONSIDERANDO que os cargos comissionados são de livre nomeação e exoneração.

CONSIDERANDO o teor do Processo nº 2992/2019 - GSEMS, datado de 01 de agosto de 2019, da Secretaria Municipal de Saúde-SEMS, onde consta Of. n. 1002/2019/CGP/GSEMS, solicitando nomeação para o Cargo de Diretor Clínico, do Senhor Victor Hugo Egoavil Torres.

R E S O L V E

Art. 1° NOMEAR, nos termos da Lei Municipal n° 699, de 11.12.13, **VICTOR HUGO EGOAVIL TORRES**, para exercer o **Cargo em Comissão, Símbolo CCH, de Diretor Clínico do Hospital Geral Heraldo Neves Falcão**, da Secretaria Municipal de Saúde, desta Prefeitura, a partir desta data.

Art. 2° Fica a Coordenadoria de Gestão de Pessoas, da Secretaria Municipal de Administração, autorizada a proceder às anotações decorrentes da Nomeação de que trata esta Portaria.

Art. 3° Esta Portaria entra em vigor na data de sua assinatura, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO de Presidente Figueiredo, 01 de agosto de 2019.

ROMEIRO JOSÉ COSTEIRA DE MENDONÇA
Prefeito

Publicado por:
Rosileia Batista de Oliveira
Código Identificador:2462DFED

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO
PORTARIA Nº 1355 DE 07 DE MAIO DE 2019

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE PRESIDENTE FIGUEIREDO, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo Art. 120, inciso II, "a" da Lei Orgânica do Município de Presidente Figueiredo.

CONSIDERANDO que os cargos comissionados são de livre nomeação e exoneração.

CONSIDERANDO ainda, o teor do Processo de n° 1.473/2019-GSEMS. datado em 12/04/2019, da Secretaria Municipal de Saúde.

R E S O L V E

Art. 1° NOMEAR, nos termos da Lei Municipal n° 699, de 11.12.13, a Senhora **DANIELE DA SILVA HENRIQUE** para exercer o Cargo em Comissão, Símbolo CC-4, de Assistente II, da Secretaria Municipal de Saúde, desta Prefeitura, a partir de 15 de abril de 2019.

Art. 2° Fica a Coordenadoria de Gestão de Pessoas, da Secretaria Municipal de Administração, autorizada a proceder as anotações decorrentes da Nomeação de que trata esta Portaria.

Art. 3° Esta Portaria entra em vigor na data de sua assinatura, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO de Presidente Figueiredo, em 07 de maio de 2019.

ROMEIRO JOSÉ COSTEIRA DE MENDONÇA
Prefeito

Publicado por:
Rosileia Batista de Oliveira
Código Identificador:14D05E41

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO
PORTARIA N.º 1321 DE 25 DE ABRIL DE 2019

O PREFEITO DE PRESIDENTE FIGUEIREDO, no uso de suas atribuições legais que lhe são conferidas pelo Art. 120, inciso II, "a" da Lei Orgânica do Município de Presidente Figueiredo.
CONSIDERANDO que os cargos comissionados são de livre nomeação e exoneração.

CONSIDERANDO ainda, o teor do Processo nº 1575/2019, datado em 24 de abril de 2019, no qual consta Ofício nº 0326/2019-GS/SEMED, solicitando a nomeação do Servidor Wilson de Freitas Silva.

R E S O L V E

Art. 1° NOMEAR, nos termos da Lei Municipal n° 699, de 11.12.13, o Senhor **WILSON DE FREITAS SILVA,** para exercer o Cargo em Comissão, Símbolo CC-1, de Coordenador Pedagógico, da Secretaria Municipal de Educação, desta Prefeitura, a contar de 09 de abril de 2019.

Art. 2° Fica a Coordenadoria de Gestão de Pessoas, da Secretaria Municipal de Administração, autorizada a proceder as anotações decorrentes da Nomeação de que trata esta Portaria.

Art. 3° Esta Portaria entra em vigor na data de sua assinatura, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO de Presidente Figueiredo, 25 de abril de 2019.

ROMEIRO JOSÉ COSTEIRA DE MENDONÇA
Prefeito

Publicado por:
Rosileia Batista de Oliveira
Código Identificador:146AF7AA

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO
PORTARIA N.º 1313 DE 24 DE ABRIL DE 2019

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE PRESIDENTE FIGUEIREDO, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo Art. 120, inciso II, "a" da Lei Orgânica do Município de Presidente Figueiredo.

CONSIDERANDO que os cargos comissionados são de livre nomeação e exoneração.

R E S O L V E

Art. 1° NOMEAR, nos termos da Lei Municipal n° 699, de 11.12.13, **JOSÉ MAURÍCIO MAGALHÃES DE ALMEIDA**, para exercer o Cargo em Comissão, Símbolo CC-4, de Assistente II, da Secretaria Municipal de Governo, desta Prefeitura, a partir de 01 de maio de 2019.

Art. 2° Fica a Coordenadoria de Gestão de Pessoas, da Secretaria Municipal de Administração, autorizada a proceder as anotações decorrentes da Nomeação de que trata esta Portaria.

Art. 3° Esta Portaria entra em vigor na data de sua assinatura, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO de Presidente Figueiredo, em 24 de maio de 2019.

ROMEIRO JOSÉ COSTEIRA DE MENDONÇA
Prefeito

Publicado por:
Rosileia Batista de Oliveira
Código Identificador:C39D5DAD

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO
PORTARIA N.º 1312 DE 24 DE ABRIL DE 2019

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE PRESIDENTE FIGUEIREDO, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo Art. 120, inciso II, "a" da Lei Orgânica do Município de Presidente Figueiredo.

CONSIDERANDO que os cargos comissionados são de livre nomeação e exoneração.

R E S O L V E

Art. 1° EXONERAR, nos termos da Lei Municipal n° 699, de 11.12.13, o Servidor **ROBERTO RIVELINO CAETANO MODESTO DA SILVA**, do Cargo em Comissão, Símbolo CC-4, de Assistente II, da Secretaria Municipal de Governo, desta Prefeitura, a partir de 01 de maio de 2019.

Art. 2° Fica a Coordenadoria de Gestão de Pessoas, da Secretaria Municipal de Administração, autorizada a proceder as anotações decorrentes da Nomeação de que trata esta Portaria.

Art. 3° Esta Portaria entra em vigor na data de sua assinatura, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO de Presidente Figueiredo, em 24 de abril de 2019.

ROMEIRO JOSÉ COSTEIRA DE MENDONÇA
Prefeito

Publicado por:
Rosileia Batista de Oliveira
Código Identificador:72E8E63B

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO
PORTARIA Nº 1309 DE 24 DE ABRIL DE 2019

O PREFEITO DE PRESIDENTE FIGUEIREDO, no uso de suas atribuições que lhe são conferidas pelo Art. 120, inciso II, "a" da Lei Orgânica do Município de Presidente Figueiredo.

CONSIDERANDO que os cargos comissionados são de livre nomeação e exoneração.

R E S O L V E

Art. 1° EXONERAR, nos termos da Lei Municipal n° 699, de 11.12.13, o Senhor **LUCAS EMANOEL SILVA DE ANDRADE,** para exercer o Cargo em Comissão, Símbolo CC-1, de Coordenador de Habitação, da Secretaria Municipal de Governo, desta Prefeitura, a partir de 01 de maio de 2019.

Art. 2° Fica a Coordenadoria de Gestão de Pessoas, da Secretaria Municipal de Administração, autorizada a proceder as anotações decorrentes da Exoneração de que trata esta Portaria.

Art. 3° Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO de Presidente Figueiredo, 24 de abril de 2019.

ROMEIRO JOSÉ COSTEIRA DE MENDONÇA
Prefeito

Publicado por:
Rosileia Batista de Oliveira
Código Identificador:30A42400

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO
PORTARIA N.º 1262 DE 10 DE ABRIL DE 2019

O PREFEITO DE PRESIDENTE FIGUEIREDO, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo Art. 120, inciso II, "a" da Lei Orgânica do Município de Presidente Figueiredo.

CONSIDERANDO que os cargos comissionados são de livre nomeação e exoneração.

CONSIDERANDO o teor do Ofício nº 1.425/2019 - GSEMS, datado de 10 de abril de 2019, da Secretaria Municipal de Saúde-SEMS.

R E S O L V E

Art. 1° EXONERAR, nos termos da Lei Municipal n° 699, de 11.12.13, o Servidor **PEDRO RAIMUNDO DA SILVA ARCOS**, do **Cargo em Comissão, Símbolo CCS, de Diretor Geral do Hospital Geral Heraldo Neves Falcão**, da Secretaria Municipal de Saúde, desta Prefeitura, a contar de 01 de abril de 2019.

Art. 2° Fica a Coordenadoria de Gestão de Pessoas, da Secretaria Municipal de Administração, autorizada a proceder às anotações decorrentes da Exoneração de que trata esta Portaria.

Art. 3° Esta Portaria entra em vigor na data de sua assinatura, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO de Presidente Figueiredo, 10 de abril de 2019.

ROMEIRO JOSÉ COSTEIRA DE MENDONÇA
Prefeito

Publicado por:
Rosileia Batista de Oliveira
Código Identificador:52FA6074

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO
PORTARIA Nº 1257 DE 09 DE ABRIL DE 2019

O PREFEITO MUNICIPAL DE PRESIDENTE FIGUEIREDO, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo Art. 120, Inciso II, Alínea a, da **LEI ORGÂNICA DO MUNICÍPIO DE PRESIDENTE FIGUEIREDO.**

CONSIDERANDO o teor do Processo nº 1398/2019, datado de 09/04/2019, no qual consta Requerimento de Exoneração da Servidora **Marinete Gomes da Costa**.

R E S O L V E

Art. 1º EXONERAR, a pedido, a Servidora Estatutária, **MARINETE GOMES DA COSTA**, Matricula de n° **21887-3**, do Cargo de **Professor Fundamental I**, da Secretaria Municipal de Educação, desta Prefeitura, a contar de 01 de abril de 2019.

Art. 2º Fica a Coordenadoria de Gestão de Pessoas, da Secretaria Municipal de Administração, autorizada a proceder às anotações decorrentes da Exoneração de que trata esta Portaria.
Art. 3° Esta Portaria entra em vigor na data de sua assinatura, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO de Presidente Figueiredo, 09 de abril de 2019.

ROMEIRO JOSÉ COSTEIRA DE MENDONÇA
Prefeito

Publicado por:
Rosileia Batista de Oliveira
Código Identificador:9C468FE4

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO
PORTARIA Nº 1252 DE 08 DE ABRIL DE 2019

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE PRESIDENTE FIGUEIREDO, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo Art. 120, inciso II, "a" da Lei Orgânica do Município de Presidente Figueiredo.

CONSIDERANDO que os cargos comissionados são de livre nomeação e exoneração.

CONSIDERANDO ainda, o teor do Processo de n° 1.307/2019 datado em 02/04/2019, da Secretaria Municipal de Saúde.

R E S O L V E

Art. 1° NOMEAR, nos termos da Lei Municipal n° 699, de 11.12.13, a Senhora **ZENILDA DE AGUIAR SILVA** para exercer o Cargo em Comissão, Símbolo CC-4, de Assistente de Gabinete, da Secretaria Municipal de Saúde, desta Prefeitura, a partir de 02 de abril de 2019.

Art. 2° Fica a Coordenadoria de Gestão de Pessoas, da Secretaria Municipal de Administração, autorizada a proceder as anotações decorrentes da Nomeação de que trata esta Portaria.

Art. 3° Esta Portaria entra em vigor na data de sua assinatura, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO de Presidente Figueiredo, em 08 de abril de 2019.

ROMEIRO JOSÉ COSTEIRA DE MENDONÇA
Prefeito

Publicado por:
Rosileia Batista de Oliveira
Código Identificador:DE11DE9A

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO
PORTARIA Nº 1250 DE 08 DE ABRIL DE 2019

O PREFEITO MUNICIPAL DE PRESIDENTE FIGUEIREDO, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo Art. 120, inciso II, "a" da Lei Orgânica do Município de Presidente Figueiredo.

CONSIDERANDO que os cargos comissionados são de livre nomeação e exoneração.

CONSIDERANDO ainda**,** o teor do Processo nº 1368/2019, datado em 08/04/2019, da Secretaria Municipal de Infraestrutura e Serviços Públicos.

R E S O L V E

Art. 1° NOMEAR, nos termos da Lei Municipal n° 699, de 11.12.13, o Senhor **RAIMUNDO NONATO LIMA DOS SANTOS**, para exercer o Cargo em Comissão, Símbolo CC3, de Assessor de Coordenadoria, da Secretaria Municipal de Infraestrutura e Serviços Públicos, desta Prefeitura, a partir de 01 de abril de 2019.

Art. 2° Fica a Coordenadoria de Gestão de Pessoas, da Secretaria Municipal de Administração, autorizada a proceder as anotações decorrentes da Nomeação de que trata esta Portaria.

Art. 3° Esta Portaria entra em vigor na data de sua assinatura, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO de Presidente Figueiredo, 08 de abril de 2019.

ROMEIRO JOSÉ COSTEIRA DE MENDONÇA
Prefeito

Publicado por:
Rosileia Batista de Oliveira
Código Identificador:3BAC3C1F

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO
PORTARIA Nº1249 DE 08 DE ABRIL DE 2019

O PREFEITO DE PRESIDENTE FIGUEIREDO, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo Art. 120, inciso II, "a" da Lei Orgânica do Município de Presidente Figueiredo.

CONSIDERANDO que os cargos comissionados são de livre nomeação e exoneração.

CONSIDERANDO ainda**,** o teor do Processo nº 1368/2019, datado em 08/04/2019, da Secretaria Municipal de Infraestrutura e Serviços Públicos.

R E S O L V E

Art. 1° NOMEAR, nos termos da Lei Municipal n° 699, de 11.12.13, o Senhor **ANDRAMETES NOBRE CARDOSO**, para exercer o Cargo em Comissão, Símbolo CC-1, de Coordenador Administrativo Financeiro, da Secretaria Municipal de Infraestrutura e Serviços Públicos, desta Prefeitura, a partir de 01 de abril de 2019.

Art. 2° Fica a Coordenadoria de Gestão de Pessoas, da Secretaria Municipal de Administração, autorizada a proceder as anotações decorrentes da Nomeação de que trata esta Portaria.

Art. 3° Esta Portaria entra em vigor na data de sua assinatura, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO de Presidente Figueiredo, 08 de abril de 2019.

ROMEIRO JOSÉ COSTEIRA DE MENDONÇA
Prefeito

Publicado por:
Rosileia Batista de Oliveira
Código Identificador:DBC0B878

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO
PORTARIA N.º 1247 DE 08 DE ABRIL DE 2019

O PREFEITO DE PRESIDENTE FIGUEIREDO, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo Art. 120, inciso II, "a" da Lei Orgânica do Município de Presidente Figueiredo.

CONSIDERANDO que os cargos comissionados são de livre nomeação e exoneração.

CONSIDERANDO ainda**,** o teor do Processo nº 1368/2019, datado em 08/04/2019, da Secretaria Municipal de Infraestrutura e Serviços Públicos.

R E S O L V E

Art. 1° EXONERAR, nos termos da Lei Municipal n° 699, de 11.12.13, o Servidor **REYNALDO CHÃ JUNIOR**, do Cargo em Comissão, Símbolo CC-1, de Coordenador Administrativo Financeiro, da Secretaria Municipal de Infraestrutura e Serviços Públicos, desta Prefeitura, a contar de 01 de Abril de 2019.

Art. 2° Fica a Coordenadoria de Gestão de Pessoas, da Secretaria Municipal de Administração, autorizada a proceder as anotações decorrentes da Exoneração de que trata esta Portaria.

Art. 3° Esta Portaria entra em vigor na data de sua assinatura, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO de Presidente Figueiredo, 08 de abril de 2019.

ROMEIRO JOSÉ COSTEIRA DE MENDONÇA
Prefeito

Publicado por:
Rosileia Batista de Oliveira
Código Identificador:B62937A8

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO
PORTARIA Nº 1246 DE 08 DE ABRIL DE 2019

O PREFEITO MUNICIPAL DE PRESIDENTE FIGUEIREDO, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo Art. 120, inciso II, "a" da Lei Orgânica do Município de Presidente Figueiredo.

CONSIDERANDO que os cargos comissionados são de livre nomeação e exoneração.

CONSIDERANDO ainda**,** o teor do Processo nº 1368/2019, datado em 08/04/2019, da Secretaria Municipal de Infraestrutura e Serviços Públicos.

R E S O L V E

Art. 1° EXONERAR, nos termos da Lei Municipal n° 699, de 11.12.13, o Servidor **FRANCISCO PEREIRA SOUZA**, do Cargo em Comissão, Símbolo CC3, de Assessor de Coordenadoria, da Secretaria Municipal de Infraestrutura e Serviços Públicos, desta Prefeitura, a contar de 01 de abril de 2019.

Art. 2° Fica a Coordenadoria de Gestão de Pessoas, da Secretaria Municipal de Administração, autorizada a proceder as anotações decorrentes da Exoneração de que trata esta Portaria.

Art. 3° Esta Portaria entra em vigor na data de sua assinatura, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO de Presidente Figueiredo, 08 de abril de 2019.

ROMEIRO JOSÉ COSTEIRA DE MENDONÇA
Prefeito

Publicado por:
Rosileia Batista de Oliveira
Código Identificador:8CA57790

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO
PORTARIA Nº 1243 DE 08 DE ABRIL DE 2019

O PREFEITO MUNICIPAL DE PRESIDENTE FIGUEIREDO, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo Art. 120, Inciso II, Alínea a, da **LEI ORGÂNICA DO MUNICÍPIO DE PRESIDENTE FIGUEIREDO.**

CONSIDERANDO o teor do Processo nº 1.303/2019, datado de 02/04/2019, no qual consta Requerimento de Exoneração da Servidora **Tatiane Silva de Castro**.

R E S O L V E

Art. 1º EXONERAR, a pedido, a Servidora Estatutária, **TATIANE SILVA DE CASTRO**, Matricula de n° **2113**, do Cargo de **Auxiliar de Serviços Gerais H-3**, da Secretaria Municipal de Educação, desta Prefeitura, a contar de 01 de abril de 2019.

Art. 2º Fica a Coordenadoria de Gestão de Pessoas, da Secretaria Municipal de Administração, autorizada a proceder às anotações decorrentes da Exoneração de que trata esta Portaria.
Art. 3° Esta Portaria entra em vigor na data de sua assinatura, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO de Presidente Figueiredo, 08 de abril de 2019.

ROMEIRO JOSÉ COSTEIRA DE MENDONÇA
Prefeito

Publicado por:
Rosileia Batista de Oliveira
Código Identificador:D11161D5

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO
PORTARIA Nº 1242 DE 08 DE ABRIL DE 2019

O PREFEITO MUNICIPAL DE PRESIDENTE FIGUEIREDO, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo Art. 120, Inciso II, Alínea a, da **LEI ORGÂNICA DO MUNICÍPIO DE PRESIDENTE FIGUEIREDO.**

CONSIDERANDO o teor do Processo nº 1.114/2019, datado de 20/03/2019, no qual consta Requerimento de Exoneração da Servidora **Andreia Miranda Silva**.

R E S O L V E

Art. 1º EXONERAR, a pedido, a Servidora Estatutária, **ANDREIA MIRANDA SILVA**, Matricula de n° **1471**, do Cargo de **Auxiliar de Serviços Gerais B-3**, da Secretaria Municipal de Saúde, desta Prefeitura, a contar de 01 de abril de 2019.

Art. 2º Fica a Coordenadoria de Gestão de Pessoas, da Secretaria Municipal de Administração, autorizada a proceder às anotações decorrentes da Exoneração de que trata esta Portaria.
Art. 3° Esta Portaria entra em vigor na data de sua assinatura, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO de Presidente Figueiredo, 08 de abril de 2019.

ROMEIRO JOSÉ COSTEIRA DE MENDONÇA
Prefeito

Publicado por:
Rosileia Batista de Oliveira
Código Identificador:9ABEE0C9

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO
PORTARIA N.º 0891 DE 08 DE ABRIL DE 2019

O PREFEITO MUNICIPAL DE PRESIDENTE FIGUEIREDO, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo Art. 120, inciso II, "a" da Lei Orgânica do Município de Presidente Figueiredo.

CONSIDERANDO que os cargos comissionados são de livre Nomeação e Exoneração.

R E S O L V E

Art. 1° NOMEAR, nos termos da Lei Municipal n° 699, de 11.12.13, a Senhora **ZULEIDE CORRÊA FAÇANHA**, para exercer o Cargo em Comissão, Símbolo CC-3, de Assessor de Coordenadoria, da Secretaria Municipal de Planejamento e Finanças, desta Prefeitura, a partir de 01 de maio 2019.

Art. 2° Fica a Coordenadoria de Gestão de Pessoas, da Secretaria Municipal de Administração, autorizada a proceder as anotações decorrentes da Nomeação de que trata esta Portaria.

Art. 3° Esta Portaria entra em vigor na data de sua assinatura, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO de Presidente Figueiredo, 08 de abril de 2019.

ROMEIRO JOSÉ COSTEIRA DE MENDONÇA
Prefeito

Publicado por:
Rosileia Batista de Oliveira
Código Identificador:8CE493F9

ESTADO DO AMAZONAS
MUNICÍPIO DE RIO PRETO DA EVA

CAMARA MUNICIPAL DE RIO PRETO DA EVA
DECRETO Nº 023/2019-GP/CMRPE

DECRETO Nº 023/2019-GP/CMRPE

EXONERA, a pedido, a servidora efetiva da Câmara Municipal de Rio Preto da Eva, Silvania Albuquerque dos Santos, do cargo efetivo de vigia.

O PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE RIO PRETO DA EVA, no uso de suas atribuições legais;
RESOLVE:
I – EXONERAR, A PEDIDO, a partir de 16 de Julho de 2019, a servidora **SILVANIA ALBUQUERQUE DOS SANTOS,** portadora do **CPF nº. 565.795.002-04**, do Cargo de Provimento efetivo de **VIGIA, Nível 1, Classe A**, **desta Casa Legislativa.**
II – Este **DECRETO** entra em vigor nesta data, revogadas as disposições em contrário.

CUMPRA-SE, REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE.

GABINETE DO PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE RIO PRETO DA EVA – AM, 16 DE JULHO DE 2019.

FRANCISCO AURÉLIO FÉLIX NOGUEIRA
Presidente

_____
ESTA PORTARIA FOI PUBLICADA NO D.O.M. E NO MURAL DA CÂMARA MUNICIPAL DESTE PODER LEGISLATIVO, NOS TERMOS DO ARTIGO 103 § 1º DA LEI ORGÂNICA MUNICIPAL.

_____

Publicado por:
Bianca Cortez da Silva
Código Identificador:8D54D2C4

GABINETE DO PREFEITO
DESPACHO DE HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO

O **PREFEITO MUNICIPAL DE RIO PRETO DA EVA/AM**, utilizando-se das atribuições que lhe são conferidas por lei;

CONSIDERANDO o teor do Relatório Final apresentado pela Secretaria de Planejamento, Administração e Finanças - SEMPLAFI, desta prefeitura, relativa à Inexigibilidade n° 008/2019;

CONSIDERANDO que no referido processo foram respeitados todos os prazos estabelecidos pela legislação vigente,

RESOLVE:

I – HOMOLOGAR a decisão adotada pela Secretaria de Planejamento, Administração e Finanças – SEMPLAFI, constante em seu Relatório Final, referente a Inexigibilidade n° 008/2019;

II – ADJUDICAR a empresa **S4 – PRODUÇÕES ARTISTICAS**, inscrita no CNPJ n° 08.047.906/0001-73, para **PRESTAR SERVIÇOS DE SHOW MUSICAL NACIONAL DA DUPLA SERTANEJA "JOÃO BOSCO E VINICIUS" NA 20ª FEIRA DA LARANJA DO MUNICÍPIO DE RIO PRETO DA EVA,** com diárias, alimentação, translado terrestre e aéreo, hospedagem e encargos, a ser realizado no dia 01/09/2019, no valor de R$ 130.000,00 (cento e trinta mil reais)

III – PUBLIQUE-SE o presente despacho na forma da Lei, para fins de eficácia.

GABINETE DO PREFEITO DE RIO PRETO DA EVA/AM, em 02 de agosto de 2019.

ANDERSON JOSÉ DE SOUSA
Prefeito Municipal

Publicado por:
João Queiroz Neto
Código Identificador:855949D8

ESTADO DO AMAZONAS
MUNICÍPIO DE SANTA ISABEL DO RIO NEGRO

CÂMARA MUNICIPAL DE SANTA ISABEL DO RIO NEGRO
DESPACHO DE HOMOLOGAÇÃO

DESPACHO DE HOMOLOGAÇÃO

O **PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE SANTA ISABEL DO RIO NEGRO/AM**, no uso de suas atribuições legais;

CONSIDERANDO o que consta no Processo Administrativo, oriundo da Comissão Permanente de Licitação na modalidade **Carta Convite N° 004/2019-CL**;

CONSIDERANDO que no referido processo foram respeitados todas as normas e prazos estabelecidos pela legislação vigente;

CONSIDERANDO que a inexistência de recursos pendentes ao referido procedimento licitatório;

RESOLVE:

I- HOMOLOGAR a deliberação da Comissão de Licitação, constante do processo supracitado, referente a licitação deflagrada na modalidade Carta-Convite, visando **CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS DE ELABORAÇÃO DE PROJETO VISANDO A REFORMA E AMPLIAÇÃO DO PRÉDIO DA CÂMARA MUNICIPAL DE SANTA ISABEL DO RIO NEGRO/AM,** pelo menor preço global em favor: **NOVA ALIANÇA CONSTRUÇÕES LTDA - EPP (CNPJ nº. 29.279.008/0001-10)**, com valor de **R$ 61.500,00 (Sessenta e Um Mil e Quinhentos Reais)**, conforme Projeto Básico, assim como Proposta de Preços, Ata Circunstanciada e a Planilha comparativa, que integram o Processo Administrativo, na forma da Lei.

II - PUBLIQUE-SE o presente despacho na forma da lei, para fins de eficácia.

Santa Isabel do Rio Negro/AM, 18 de Julho de 2019.

JUCIRLEY DA SILVA MAXIMIANO
Presidente da Câmara Municipal de Santa Isabel do Rio Negro/AM

Publicado por:
Bruna Mendes Figueira
Código Identificador:B9DFFA9E

CÂMARA MUNICIPAL DE SANTA ISABEL DO RIO NEGRO
EXTRATO DA CARTA DE CONTRATO Nº 006 2019

EXTRATO DA CARTA CONTRATO Nº 006/2019

CARTA CONVITE N°004/2019

Contratante: CÂMARA MUNICIPAL DE SANTA ISABEL DO RIO NEGRO/AM, CNPJ Nº 05.543.608/0001-86;

Contratada: NOVA ALIANÇA CONSTRUÇÕES LTDA - EPP (CNPJ nº. 29.279.008/0001-10)

Objeto: SERVIÇOS DE ELABORAÇÃO DE PROJETO VISANDO A REFORMA E AMPLIAÇÃO DO PRÉDIO DA CÂMARA MUNICIPAL DE SANTA ISABEL DO RIO NEGRO/AM

Valor:R$ 61.500,00 (Sessenta e Um Mil e Quinhentos Reais)

Dotação:

Unidade Orçamentária: 01.01.01 – Câmara Municipal de Santa Isabel do Rio Negro
Programa de Trabalho: 01.031.0001.1001.0000 – Ampliação e/ou Reforma do Prédio da Câmara Municipal
Elemento de Despesa: 4.4.90.51.00 – Obras e Instalações

Prazo de execução:30 (Trinta) dias.

Santa Isabel do Rio Negro/AM, 19 de Julho de 2019.

JUCIRLEY DA SILVA MAXIMIANO
Presidente da Câmara Municipal de Santa Isabel do Rio Negro/AM

Publicado por:
Bruna Mendes Figueira
Código Identificador:7B652285

ESTADO DO AMAZONAS
MUNICÍPIO DE SANTO ANTÔNIO DO IÇÁ

GABINETE DO PREFEITO
TERMO DE ADESÃO

A Prefeitura Municipal de Santo Antônio do Içá-AM, foi autorizada a ADERIR a Ata de Registro de Preço nº 01/2019, resulta do Pregão Presencial nº 01/2019, publicado no diário Oficial dos Municípios do Amazonas em 10/04/2019, da Prefeitura Municipal de Fonte Boa-AM, ÓRGÃO GERENCIADOR Objeto: Aquisição de Medicamentos e Materiais de Laboratorial, Materiais Odontológicos e Químicos Cirúrgicos para atender as necessidades do Município.

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

Santo Antônio do Içá-Am 08 de Agosto de 2019

Publicado por:
Tiago da Silva Garcia
Código Identificador:DCA75871

ESTADO DO AMAZONAS
MUNICÍPIO DE SÃO GABRIEL DA CACHOEIRA

PREFEITURA MUNICIPAL
DECRETO Nº 020 DE 24 DE JULHO DE 2019 - NOMEIA MEMBROS DO CONSELHO DE ACOMPANHAMENTO DE CONTROLE SOCIAL (CACS - FUNDEB) PARA O BIÊNIO 2019/2021.

ATOS DO PODER EXECUTIVO
DECRETO Nº 020 DE 24 DE JULHO DE 2019

(Republicado por ter sido publicado incorretamente, tornando sem efeito a matéria publicada no Diário Oficial dos Municípos do Estado do Amazonas no dia 31/07/2019, Edição 2411, Código Identificador: C7EB69CC. Valendo a seguinte publicação).

NOMEIA membros do Conselho de Acompanhamento de Controle Social (CACS - FUNDEB) para o biênio 2019/2021, de São Gabriel da Cachoeira-AM, e dá outras providencias.

O PREFEITO MUNICIPAL DE SÃO GABRIEL DA CACHOEIRA, Estado do Amazonas, no uso de suas atribuições, conferidas pela Lei Orgânica do Município de São Gabriel da Cachoeira, nos art. 81, art. 126, inciso I; art. 127, inciso II, alínea "c", em conformidade com Estatuto dos Servidores Públicos Municipais, no Art. 109, e

Considerando *a substituição de membros do conselho, retirando as senhoras Josiane Pedrosa Viana, Suzana Tamara Santos de Oliveira;*
Considerando *a inclusão como membros das senhoras, Lucilene Gomes Saldanha, Malu Campos Alves.*

RESOLVE:

Art. 1º - Ficam nomeados os membros do Conselho de Acompanhamento de Controle Social (CACS-FUNDEB) para o bienio de 2019/2021, com a seguinte composição:

NOME	CARGO	INSTITUIÇÃO
Eli da Silva Marcelino	TITULAR	
Dilene da Silva Moraes	SUPLENTE	
Sandra Correia Nogueira	TITULAR	Pais de Alunos da Educação
Erivanda da Costa Andrade	SUPLENTE	Básica.
Thais Mirelly Fontoura Vieira	TITULAR	Professor da Educação
Madalena Custódio Paiva	SUPLENTE	Básica.
Lucilene Gomes Saldanha	TITULAR	Estudante da Educação
Malu Campos Alves	SUPLENTE	Básica.
Valdecy Basilio Manoel	TITULAR	Poder Executivo
Michel Benjamim Pinheiro	SUPLENTE	Municipal.
Nilte Maria da Rocha Bentes	TITULAR	Diretores das Escolas
Terezinha de Jesus Fernandes	SUPLENTE	Básica Pública.
Eliana Maria Saldanha Pedrosa	VICE PRESIDENTE	Servidores Técnicos / Administrativos
Maicon Samoni Melo	SUPLENTE	das Escolas Básicas.
Ailton da Silva França	TITULAR	Estudantes das Escolas
Jakeline dos Santos Cavalho	SUPLENTE	Básicas Publicas Secundárias (UEA).
Maria de Jesus Galvão de Macedo	TITULAR	Poder Executivo
João Paulo Moreira Marinho	SUPLENTE	da Educação.
Belmira da Silva Melgueiro	TITULAR	Conselho
Maria Élida Vital Arágua	SUPLENTE	Tutelar.
Maria das Graças Maia Castilho	PRESIDENTE	Conselho Municipal
Clóvis Batista Maia	SUPLENTE	Educação.

Art. 2º. Este Decreto tem efeitos **a partir de 25 de julho de 2019**.
Art. 3º. Revogam-se as disposições em contrário.

PUBLIQUE-SE, COMUNIQUE-SE, REGISTRE-SE E CUMPRA-SE.

São Gabriel da Cachoeira-AM, 24 de julho de 2019.

CLOVIS MOREIRA SALDANHA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Ezilene Maragua Garcia
Código Identificador:C58ACB51

PREFEITURA MUNICIPAL
DECRETO DE 08 DE AGOSTO DE 2019 - DISPÕE SOBRE AUTORIZAÇÃO DE SUBSTITUIÇÃO DE CARGO COMISSIONADO - WARLEY RODRIGUES DE ARAÚJO NEVES .

ATOS DO PODER EXECUTIVO
DECRETO DE 08 DE AGOSTO DE 2019

Dispõe sobre autorização de substituição de Cargo Comissionado e dá outras providências.

O PREFEITO DE SÃO GABRIEL DA CACHOEIRA-AM, no uso de suas atribuições legais que lhe confere o Art. nº. 126 inciso I, Art. nº. 127 inciso II da Lei Orgânica do Município e de acordo com a Lei nº 121/2000 no Art. 52, Parágrafo Único, e

Considerando *o Memo. nº 471/2019 – SEMOB, de 07 de agosto de 2019.*
Considerando *a Portaria nº005/2019 – SEMOB, de 06 de agosto de 2019.*

R E S O L V E:

Art. 1º. **AUTORIZAR** o Sr. **WARLEY RODRIGUES DE ARAÚJO NEVES – Subsecretário Municipal,** a responder interinamente como Secretário Municipal de Obras, Transportes e Serviços Urbanos, no período 09 a 14/08/2019.

Art. 2º. **CONCEDER** o pagamento em folha referente ao período exercido do cargo supracitado.

Art. 3º. Este decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogam-se as disposições em contrário.

CIENTIFIQUE-SE, PUBLIQUE-SE, CUMPRA-SE.

São Gabriel da Cachoeira-AM, 08 de agosto de 2019.

CLOVIS MOREIRA SALDANHA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Ezilene Maragua Garcia
Código Identificador:6893720B

PREFEITURA MUNICIPAL
DECRETO DE 05 DE AGOSTO DE 2019 - DISPÕE SOBRE AUTORIZAÇÃO DE SUBSTITUIÇÃO DE CARGO COMISSIONADO - MARIA ADELAIDE DA SILVA AMORIM .

ATOS DO PODER EXECUTIVO
DECRETO DE 05 DE AGOSTO DE 2019

Dispõe sobre autorização de substituição de Cargo Comissionado e dá outras providências.

O PREFEITO DE SÃO GABRIEL DA CACHOEIRA-AM, no uso de suas atribuições legais que lhe confere o Art. nº. 126 inciso I, Art. nº. 127 inciso II da Lei Orgânica do Município e de acordo com a Lei nº 121/2000 no Art. 52, Parágrafo Único, e

***Considerando** o Memo. nº 517/2019 – ADM-SEMSA, de 05 de agosto de 2019.*
***Considerando** a Portaria nº017/2019 – ADM-SEMSA, de 02 de agosto de 2019.*

R E S O L V E:

Art. 1º. **AUTORIZAR** a Sra. **MARIA ADELAIDE DA SILVA AMORIM – Coordenadora de Programas de Saúde**, a responder interinamente como Secretária Municipal de Saúde, no período de 05 a 10/08/2019.

Art. 2º. **CONCEDER** o pagamento em folha referente ao período exercido do cargo supracitado.

Art. 3º. Este decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogam-se as disposições em contrário.

CIENTIFIQUE-SE, PUBLIQUE-SE, CUMPRA-SE.

São Gabriel da Cachoeira-AM, 05 de agosto de 2019.

CLOVIS MOREIRA SALDANHA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Ezilene Maragua Garcia
Código Identificador:A6C246FF

PREFEITURA MUNICIPAL
DECRETO DE 07 DE AGOSTO DE 2019 - DISPÕE SOBRE AUTORIZAÇÃO PARA SUBSTITUIÇÃO DE CARGO COMISSIONADO - MICHEL BENJAMIM PINHEIRO.

ATOS DO PODER EXECUTIVO
DECRETO DE 07 DE AGOSTO DE 2019

Dispõe sobre autorização para substituição de Cargo Comissionado e dá outras providências.

O PREFEITO DE SÃO GABRIEL DA CACHOEIRA-AM, no uso de suas atribuições legais que lhe confere o Art. nº. 126 inciso I, Art. nº. 127 inciso II da Lei Orgânica do Município e de acordo com a Lei nº 121/2000 no Art. 52, Parágrafo Único, e

***Considerando** o Memorando nº 129/2019 – SEFIN-SGC, de 07 de agosto de 2019.*
***Considerando** a Portaria nº 009/2019 – SEFIN-SGC, de 01 de agosto de 2019.*

R E S O L V E:

Art. 1º. **AUTORIZAR** o Sr. **MICHEL BENJAMIM PINHEIRO – Subsecretário Municipal** , a responder interinamente como Secretário Municipal de Finanças, no período de 01/08/2019 a 31/08/2019.
Art. 2º. **CONCEDER** o pagamento em folha referente ao período exercido do cargo supracitado.
Art. 3º. Este decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogam-se as disposições em contrário.

CIENTIFIQUE-SE, PUBLIQUE-SE, CUMPRA-SE.

São Gabriel da Cachoeira-AM, 07 de agosto de 2019.

CLOVIS MOREIRA SALDANHA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Ezilene Maragua Garcia
Código Identificador:D69A7AA1

ESTADO DO AMAZONAS
MUNICÍPIO DE SÃO PAULO DE OLIVENÇA

PREFEITURA DE SÃO PAULO DE OLIVENÇA
DECRETO MUNICIPAL Nº 0380/2019, DE 01 DE JULHO DE 2019.

DISPÕE DA CONCESSÃO DE GRATIFICAÇÃO A SERVIDOR DO QUADRO EFETIVO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO PAULO DE OLIVENÇA E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

PAULO DE OLIVEIRA MAFRA, Prefeito Municipal do Município de São Paulo de Olivença, Estado do Amazonas, no uso das atribuições legais,
Considerando a concessão de adicionais a servidores municipais dispostos no art. 115 e do inciso III do art. 112 da Lei Complementar nº 01/2002;

D E C R E T A:

Art. 1º. - Conceder ao servidor ***LUIZ CARLOS DO CARMO RIBEIRO FERMIN***, do quadro estatutário da Prefeitura Municipal de São Paulo de Olivença, matricula 129-1, **80% de gratificação de produtividade.**
Art. 2º. - O servidor exercerá as funções inerentes à gratificação, na Secretaria Municipal de Administração de acordo com orientações de seu superior hierárquico.
Art. 3º. - Determinar à Secretaria de Administração a adoção de todas as medidas legais para o pleno cumprimento desse Decreto.
Art. 4º. - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Publique-se, Cientifique-se e Cumpra-se.

GABINETE DO PREFEITO
SÃO PAULO DE OLIVENÇA - AM, em 01 de Julho de 2019.

PAULO DE OLIVEIRA MAFRA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Adson Jesus Nunes Marques
Código Identificador:4C9340BB

PREFEITURA DE SÃO PAULO DE OLIVENÇA
DECRETO MUNICIPAL Nº 0382/2019 – DE 31 DE JULHO DE 2019.

Concede pensão por morte, em caráter integral, a dependente presumida do servidor inativo, do Tesouro Municipal, Sr. RAIMUNDO NERY, nos termos do artigo 40, §7º, inciso I da Constituição Federal, c/c art. 172, §6º, da Lei Orgânica do Município de São Paulo de Olivença.

O Senhor Paulo de Oliveira Mafra, Prefeito Municipal, no uso de suas atribuições legais,

DECRETA:

Art. 1º - Conceder, pensão por morte, conforme dispõe o art. 40, § 7º, inciso I da Constituição Federal observada a redação da Emenda Constitucional nº 41/03; e art. 172, § 6º da Lei Orgânica do Município de São Paulo de Olivença; à senhora **ALZERINA DA SILVA RIBEIRO**, inscrita no CPF nº 566.404.472-15 e portadora do RG nº 1214301-4, dependente econômica presumida, cônjuge, do servidor aposentado do Município de São Paulo de Olivença – AM, **RAIMUNDO NERY,** falecido em 13/04/2019.

Art. 2º - Autorizar o pagamento dos proventos de pensão por morte, em caráter integral, nos termo do art. 40, § 7º, inciso I da CF/88, e art. 172, § 6º da Lei Orgânica do Município de São Paulo de Olivença, correspondente a 100% (cem por cento) dos proventos percebidos na data do óbito.

§ 1º A revisão dos proventos de pensão por morte obedecerá o contido na Emenda Constitucional nº 41/2003, não havendo paridade com os servidores ativos, eis que o falecimento ocorreu após publicação desta Emenda (31/12/2003).

Art. 3º - Este decreto entra em vigor na data de sua assinatura, retroagindo seus efeitos a contar de 13/04/2019, nos termos do art. 74, I da Lei 8213/91.

SÃO PAULO DE OLIVENÇA, 31 de julho de 2019.

PAULO DE OLIVEIRA MAFRA
Prefeito Municipal do Município de São Paulo de Olivença

AILTON BATALHA
Secretário Municipal de Administração

Publicado por:
Adson Jesus Nunes Marques
Código Identificador:3344F424

PREFEITURA DE SÃO PAULO DE OLIVENÇA
DECRETO MUNICIPAL Nº 0383/2019, DE 02 DE AGOSTO DE 2019.

EMENTA: DISPÕE SOBRE A DEMISSÃO DA SERVIDORA PÚBLICA DE CARGO DE PROVIMENTO EFETIVO, A SENHORA "*MARIA ROSANIA MORAES SEABRA*", E ESTABELECE OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O SENHOR ***PAULO DE OLIVEIRA MAFRA***, Prefeito Municipal de São Paulo de Olivença, ESTADO DO AMAZONAS, USANDO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS, CONSOANTE ÀS NORMAS GERAIS DE DIREITO PÚBLICO, EXPEDE O SEGUINTE DECRETO,

Considerando o que a Lei Municipal Complementar nº 01/2002 – Estatuto dos Servidores Públicos, determina em seu Art. 151 – A demissão será aplicada nos seguintes casos: II – Abandono de cargo ou falta de assiduidade e dos §§ 1º e 2º do art. 151 – Configura abandono de emprego ou de cargo, a ausência intencional ao serviço por mais de 30 (trinta) e por mais de 90 (noventa) dias consecutivos;

Considerando o Ofício nº 1106/2018 – DAC SEMEC/SPO, de 17 de agosto de 2018 e etc.,

RESOLVE:

Art. 1º - DEMITIR a Servidora Pública Municipal Efetiva a Senhora **MARIA ROSANIA MORAES SEABRA**, brasileira, solteira, portadora da CI – RG nº 2632372-9 – SSP/AM, cadastrada no CPF sob o nº 014.668.772-86, do cargo de provimento efetivo de **AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS – A-I Matricula nº 7324-1,** do quadro de pessoal desta municipalidade, lotada na Secretaria Municipal de Educação e Cultura, admitida em 04/03/2016, a partir desta data, por abandono de emprego e ausência intencional não justificada.
Art. 2º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

Registre-se, Publique-se e Cumpra-se.

Gabinete do Prefeito Municipal de São Paulo de Olivença/AM, 02 de AGOSTO de 2019.

PAULO DE OLIVEIRA MAFRA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Adson Jesus Nunes Marques
Código Identificador:62F1C2DA

PREFEITURA DE SÃO PAULO DE OLIVENÇA
PORTARIA DE EXONERAÇÃO Nº 0514/2019 DE 01 DE JULHO DE 2019.

PAULO DE OLIVEIRA MAFRA, Prefeito Municipal de São Paulo de Olivença, no uso das atribuições legais conferidas por Lei,

RESOLVE:

Art. 1º - Exonerar a juízo da autoridade competente, conforme o Artigo 179, inciso II, letra "a" - da Lei Orgânica do Município e em conformidade com o Artigo 81, § 2º, inciso II, letra "a" da Lei Complementar nº 01/2002, a servidora abaixo relacionada, de cargo em Comissão, a partir de 01 de julho de 2019:

ELDINETE DA SILVA FERREIRA Mat. 10036-2	ASSESORA ADMINISTRATIVO II	SEMAD

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

Revogam-se as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal de São Paulo de Olivença/AM, 01 de JULHO de 2019.

PAULO DE OLIVEIRA MAFRA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Adson Jesus Nunes Marques
Código Identificador:D9BF06D7

PREFEITURA DE SÃO PAULO DE OLIVENÇA
PORTARIA DE EXONERAÇÃO Nº 0515/2019 DE 01 DE JULHO DE 2019.

PAULO DE OLIVEIRA MAFRA, Prefeito Municipal de São Paulo de Olivença, no uso das atribuições legais conferidas por Lei,

RESOLVE:

Art. 1º - *Exonerar* a juízo da autoridade competente, conforme o Artigo 179, inciso II, letra "a" - da Lei Orgânica do Município e em conformidade com o Artigo 81, § 2º, inciso II, letra "a" da Lei Complementar nº 01/2002, o servidor abaixo relacionado, de cargo em Comissão, a partir de 01 de julho de 2019:

HALLEN DE ABREU VIEIRA - Mat. 7783-2	SUBSECRETÁRIO	SEMCOM

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

Revogam-se as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal de São Paulo de Olivença/AM, 01 de JULHO de 2019.

PAULO DE OLIVEIRA MAFRA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Adson Jesus Nunes Marques
Código Identificador:2D8A022C

PREFEITURA DE SÃO PAULO DE OLIVENÇA
PORTARIA DE EXONERAÇÃO Nº 0516/2019 DE 01 DE JULHO DE 2019.

PAULO DE OLIVEIRA MAFRA, Prefeito Municipal de São Paulo de Olivença, no uso das atribuições legais conferidas por Lei,

RESOLVE:

Art. 1º - Exonerar a juízo da autoridade competente, conforme o Artigo 179, inciso II, letra "a" - da Lei Orgânica do Município e em conformidade com o Artigo 81, § 2º, inciso II, letra "a" da Lei Complementar nº 01/2002, a servidora abaixo relacionada, de cargo em Comissão, a partir de 01 de julho de 2019:

LUISA TEODORA DE LIMA BORGES - Mat. 9357-1	COORD(A) DE UNID. DE SAÚDE II	SEMAD

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

Revogam-se as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal de São Paulo de Olivença/AM, 01 de JULHO de 2019.

PAULO DE OLIVEIRA MAFRA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Adson Jesus Nunes Marques
Código Identificador:1FF94C51

PREFEITURA DE SÃO PAULO DE OLIVENÇA
PORTARIA DE EXONERAÇÃO Nº 0517/2019 DE 01 DE JULHO DE 2019.

PAULO DE OLIVEIRA MAFRA, Prefeito Municipal de São Paulo de Olivença, no uso das atribuições legais conferidas por Lei,

RESOLVE:

Art. 1º - Exonerar a juízo da autoridade competente, conforme o Artigo 179, inciso II, letra "a" - da Lei Orgânica do Município e em conformidade com o Artigo 81, § 2º, inciso II, letra "a" da Lei Complementar nº 01/2002, a servidora abaixo relacionada, de cargo em Comissão, a partir de 01 de julho de 2019:

IARA STELLA SILVA RAMOS - Mat. 9247-1	SUPERV. DE PROGRAMAS SOCIAIS	SEMAD

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

Revogam-se as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal de São Paulo de Olivença/AM, 01 de JULHO de 2019.

PAULO DE OLIVEIRA MAFRA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Adson Jesus Nunes Marques
Código Identificador:37564D87

PREFEITURA DE SÃO PAULO DE OLIVENÇA
PORTARIA DE EXONERAÇÃO Nº 0518/2019 DE 01 DE JULHO DE 2019.

PAULO DE OLIVEIRA MAFRA, *PRefeito Municipal de São Paulo de Olivença*, no uso das atribuições legais conferidas por Lei,

RESOLVE:

Art. 1º - Exonerar, "ex officio", a pedido, por posse da servidora em outro cargo público inacumulável, de acordo com o art. 81, VI,§§ 1º e 2º, I, e o art. 137, I, da Lei Municipal Complementar nº 01/2002, a servidora do cargo efetivo de MERENDEIRA – A-IV, da Estrutura Organizacional da PM/SPO/SEMEC, a saber:

I – Nome: ***GRACINETE AIAMBO DA SILVA***
Matricula: 1503-1
Cargo: Merendeira-A-IV

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

Revogam-se as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal de São Paulo de Olivença/AM, 01 de JULHO de 2019.

PAULO DE OLIVEIRA MAFRA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Adson Jesus Nunes Marques
Código Identificador:9EDBB326

PREFEITURA DE SÃO PAULO DE OLIVENÇA
PORTARIA DE EXONERAÇÃO Nº 0519/2019 DE 01 DE JULHO DE 2019.

PAULO DE OLIVEIRA MAFRA, Prefeito Municipal de São Paulo de Olivença, no uso das atribuições legais conferidas por Lei,

RESOLVE:

Art. 1º - *Exonerar* a juízo da autoridade competente, conforme o Artigo 179, inciso II, letra "a" - da Lei Orgânica do Município e em conformidade com o Artigo 81, § 2º, inciso II, letra "a" da Lei Complementar nº 01/2002, a servidora abaixo relacionada, de cargo em Comissão, a partir de 01 de julho de 2019:

PATRÍCIA DA SILVA CARVALHO - Mat. 1027-1	ASSESSORA EXECUTIVA II	SEMAD

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

Revogam-se as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal de São Paulo de Olivença/AM, 01 de JULHO de 2019.

PAULO DE OLIVEIRA MAFRA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Adson Jesus Nunes Marques
Código Identificador:384292E8

PREFEITURA DE SÃO PAULO DE OLIVENÇA
PORTARIA DE NOMEAÇÃO Nº. 0520/2019, DE 01 DE JULHO DE 2019.

NOMEIA OCUPANTE DE CARGO DE PROVIMENTO EM COMISSÃO QUE MENCIONA.

PAULO DE OLIVEIRA MAFRA, Prefeito Municipal de São Paulo de Olivença, Estado do Amazonas, no uso de suas atribuições legais e de acordo com o art. 70 e 153, inciso IV da Lei Orgânica Municipal, e artigo 37, V da Constituição Federal;

RESOLVE:

Art. 1º - Nomear, ***ALDEANE PEREIRA DA SILVA***, para ocupar o cargo de Coordenadora Administrativa, de provimento em comissão, com direito a percepção da remuneração equivalente ao Padrão CC-03, constante do anexo I da Lei Complementar nº 01, de 18 de dezembro de 2015.

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

Dê ciência. Publique-se. Cumpra-se.

Gabinete do Prefeito Municipal de São Paulo de Olivença/AM, 01 de Julho de 2019.

PAULO DE OLIVEIRA MAFRA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Adson Jesus Nunes Marques
Código Identificador:CBA07B7B

PREFEITURA DE SÃO PAULO DE OLIVENÇA
ATO DO PODER EXECUTIVO PORTARIA DE NOMEAÇÃO Nº. 0521/2019, DE 02 DE JULHO DE 2019.

NOMEIA OCUPANTE DE CARGO DE PROVIMENTO EM COMISSÃO QUE MENCIONA.

PAULO DE OLIVEIRA MAFRA, Prefeito Municipal de São Paulo de Olivença, Estado do Amazonas, no uso de suas atribuições legais e de acordo com o art. 70 e 153, inciso IV da Lei Orgânica Municipal, e artigo 37, V da Constituição Federal;

RESOLVE:

Art. 1º - Nomear, ***OLIVALDO RODRIGUES PLÁCIDO***, para ocupar o cargo de Coordenador de Unidade de Saúde II, de provimento em comissão, com direito a percepção da remuneração equivalente ao Padrão CC-04, constante do anexo I da Lei Complementar nº 01, de 18 de dezembro de 2015.

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

Dê ciência. Publique-se. Cumpra-se.

Gabinete do Prefeito Municipal de São Paulo de Olivença/AM, 02 de Julho de 2019.

PAULO DE OLIVEIRA MAFRA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Adson Jesus Nunes Marques
Código Identificador:B90BB10D

PREFEITURA DE SÃO PAULO DE OLIVENÇA
PORTARIA DE NOMEAÇÃO Nº. 0522/2019, DE 02 DE JULHO DE 2019.

NOMEIA OCUPANTE DE CARGO DE PROVIMENTO EM COMISSÃO QUE MENCIONA.

PAULO DE OLIVEIRA MAFRA, Prefeito Municipal de São Paulo de Olivença, Estado do Amazonas, no uso de suas atribuições legais e de acordo com o art. 70 e 153, inciso IV da Lei Orgânica Municipal, e artigo 37, V da Constituição Federal;

RESOLVE:

Art. 1º - Nomear, ***ROZIMAR RABELO ROCHA***, para ocupar o cargo de Assessor Administrativo I, de provimento em comissão, com direito a percepção da remuneração equivalente ao Padrão CC-06, constante do anexo I da Lei Complementar nº 01, de 18 de dezembro de 2015.

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

Dê ciência. Publique-se. Cumpra-se.

Gabinete do Prefeito Municipal de São Paulo de Olivença/AM, 02 de Julho de 2019.

PAULO DE OLIVEIRA MAFRA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Adson Jesus Nunes Marques
Código Identificador:C5B41404

PREFEITURA DE SÃO PAULO DE OLIVENÇA
PORTARIA Nº 0525/2019, DE 05 DE JULHO DE 2019.

PAULO DE OLIVEIRA MAFRA, Prefeito Municipal de São Paulo de Olivença, Estado do Amazonas, no uso das atribuições legais conferidas por Lei, e

CONSIDERANDO o inciso VI, e Paragrafo Único do art. 23 da Lei Municipal nº 071/2018, de 12 de dezembro de 2018;
CONSIDERANDO o art. 2º § único do decreto Municipal nº 008/2016, de 08 de janeiro de 2016;

R E S O L V E:

Art. 1º – Convocar a juízo de autoridade competente:

I – ALAIR MORAES SEABRA, 1º Suplente (art. 2º do decreto 008/2016), durante o afastamento por tratamento de saúde de direito, da Conselheira Tutelar ***Joselita Arevalo Barbosa***, no período de 05 a 30 de agosto de 2019, nos termos do art. 136 e 236 do ECA;

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

Publique-se e
Cumpra-se.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE SÃO PAULO DE OLIVENÇA, em 05 de julho de 2019.

PAULO DE OLIVEIRA MAFRA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Adson Jesus Nunes Marques
Código Identificador:AAEB5617

PREFEITURA DE SÃO PAULO DE OLIVENÇA
PORTARIA DE EXONERAÇÃO Nº 0540/2019 DE 16 DE JULHO DE 2019.

PAULO DE OLIVEIRA MAFRA, PRefeito Municipal de São Paulo de Olivença, no uso das atribuições legais conferidas por Lei,

RESOLVE:

Art. 1º - Exonerar, a juízo da autoridade competente, e a pedido, conforme o Artigo 179, inciso II, letra "a" – da Lei Orgânica do Município e em conformidade com o Artigo 81, § 2º, inciso II, letra "a" da Lei Complementar nº 01/2002, o servidor abaixo relacionado, de cargo em Comissão, a partir de 16 de julho de 2019:

ARINILDO OLIVEIRA GOMES – Mat. 11031-1	ASSESSOR EXECUTIVO I	SEMPDEC

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

Revogam-se as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal de São Paulo de Olivença/AM, 16 de JULHO de 2019.

PAULO DE OLIVEIRA MAFRA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Adson Jesus Nunes Marques
Código Identificador:EA7EE07E

PREFEITURA DE SÃO PAULO DE OLIVENÇA
ERRATA

Publicado no DOU no dia 30/01/2019, Seção 3, Pág.21; no DOE no dia 25/01/2019 e no Jornal do Comércio no dia 29/11/2018, pág. B4 Edição 42.674

EXTRATO DO TERMO DE CONTRATO TOMADA DE PREÇO Nº. 006/2018/CPL/SPO. Onde se Lê: Prazo de Execução 150 (cento cinquenta) dias; Leia-se: Prazo de Execução 120 (Cento e vinte) dias.

São Paulo de Olivença /AM, 04 de fevereiro de 2019.

JARISON MÁRIOJACAUNA DE SOUZA
Presidente da Comissão Permanente de Licitação

Publicado por:
Adson Jesus Nunes Marques
Código Identificador:338AED32

ESTADO DO AMAZONAS
MUNICÍPIO DE SÃO SEBASTIÃO DO UATUMÃ

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO CULTURA DESPORTO E TURISMO
DECRETO N° 064, DE 01 AGOSTO DE 2019. DISPÕE SOBRE A COMPOSIÇÃO DA COMISSÃO PARITÁRIA DE ESTUDOS DO PLANO DE CARGOS E CARREIRAS DOS PROFISSIONAIS DO MAGISTÉRIO DO MUNICÍPIO DE SÃO SEBASTIÃO DO UATUMÃ.

DECRETO N° 064, de 01 agosto de 2019.

DISPÕE SOBRE A COMPOSIÇÃO DA COMISSÃO PARITÁRIA DE ESTUDOS DO PLANO DE CARGOS E CARREIRAS DOS PROFISSIONAIS DO MAGISTÉRIO DO MUNICÍPIO DE SÃO SEBASTIÃO DO UATUMÃ.

O PREFEITO MUNICIPAL DE SÃO SEBASTIÃO DO UATUMÃ, no uso de suas atribuições lhe conferidas pelo artigo 57 inciso II da Lei Orgânica e Art. 3º da Lei Complementar Nº 001 de 20 de agosto de 2013.

DECRETA:

Art. 1º Fica nomeada a Comissão Paritária para estudos do Plano de Cargos e Salários dos Profissionais do Magistério, de acordo com o Art. 3º e 4º da lei supracitada, que deverá assessorar o Prefeitura Municipal de São Sebastião do Uatumã no acompanhamento e avaliação, periodicamente, a implantação, implementação e funcionamento do plano de carreiras na forma do regulamento; propor ações para o aperfeiçoamento do plano de carreiras ou para adequá-lo à dinâmica própria do sistema educacional do Município.

Art. 2º Fica assim constituída a comissão:

Representantes do governo municipal: Valkinho Zuani Prestes
Representantes do governo municipal: Heide Amim Vieira Aleme
Representantes dos servidores: Jerlan do Socorro Monteiro da Cruz
Representantes dos servidores: Aldenúbia de Oliveira Simões

Art. 3º Fica a presente comissão autorizada a se ausentar das atividades laborais, em caso de necessidade de deslocamento externo cujo objetivo seja subsidiar o a adequação Projeto Plano de Cargos e Salários do Magistério mediante comprovação documental.

Art. 4º A comissão deverá apresentar estudo para a adequação do Plano de Cargos e Carreiras e Salários do Magistério da Secretaria de Educação.

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

Município de São Sebastião do Uatumã, 01 de agosto de 2019.

FERNANDO FALABELLA
Prefeito Municipal

VALKINHO ZUANI PRESTES
Secretário da Educação

Publicado por:
Rodrigo Celestino de Oliveira
Código Identificador:582666FB

ESTADO DO AMAZONAS
MUNICÍPIO DE SILVES

GABINETE DO PREFEITO
DECRETO 269, DE 01 DE AGOSTO DE 2019

SUBSTITUI A PRESIDÊNCIA DA COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO DA PREFEITURA DE SILVES E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO MUNICIPAL DE SILVES, usando das atribuições que lhe são conferidas, de acordo com art. 51 e § 4º da Lei Federal 8.666/93;

CONSIDERANDO a **exoneração** da servidora **Romualda Carneiro Capote**, designada pelo Decreto 253/2019 para Presidência da Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura de Silves

CONSIDERANDO a necessidade de readequar a composição da Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura de Silves

CONSIDERANDO os Princípios Constitucionais da Legalidade, da Impessoalidade, da Moralidade, da Eficiência e da Publicidade, que norteiam a Administração Pública;

DECRETA

Art. 1º. SUBSTITUIR a Presidência da Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura Municipal de Silves – CPL que passa a ser dirigida pelo servidor **Jose Ismael Pinto da Silva**, matrícula 2255-2, ocupante do cargo de provimento em comissão de Assessor Executivo.

Art. 2°. Determine-se à Secretaria Municipal de Administração e Planejamento a adoção de medidas legais cabíveis para o fiel cumprimento deste Decreto.

Art. 3º. Ficam ratificados os demais termos dos Decreto 253, de 02 de janeiro de 2019 e Decreto 264 de 03 de junho de 2019.

Art. 4º. Este Decreto entra em vigor na data da sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

REGISTRE-SE. CERTIFIQUE-SE. PUBLIQUE-SE. CUMPRA-SE.

ARISTIDES QUEIROZ DE OLIVEIRA NETO
Prefeito

Publicado por afixação no quadro de avisos da Prefeitura, em 01 de agosto de 2019

OCETILHA ANDRADE NEVES.

Publicado por:
Luciana Bastos Lisboa Vargas
Código Identificador:034B2BCB

ESTADO DO AMAZONAS
MUNICÍPIO DE TAPAUÁ

GABINETE DO PREFEITO
PRIMEIRO TERMO ADITIVO DO CONTRATO DE LOCAÇÃO Nº 015/2018 DO IMÓVEL SITUADO NA RUA ADRIANO CASTRO, NA FORMA ABAIXO:

PRIMEIRO TERMO ADITIVO DO CONTRATO DE LOCAÇÃO Nº 015/2018 DO IMÓVEL SITUADO NA RUA ADRIANO CASTRO, NA FORMA ABAIXO:

Pelo presente Instrumento, confeccionado e assinado em 3 (três) vias de igual teor e forma, **LOCADOR** e **LOCATÁRIO** da locação do imóvel acima descrito, ajustam e resolvem aditar o contrato nº 015, da locação que pactuaram em 02 de janeiro de 2018, na forma do leciona a Cláusula Décima Quinta do referido contrato, mediante as seguintes cláusulas e condições:
DO OBJETO:
CLAUSULA 1ª -Este contrato tem por objetivo a locação do imóvel localizado na Rua Adriano Castro, como antes.
DO VALOR DO ALUGUEL:
CLÁUSULA 1ª - O aluguel mensal, estabelecido na Cláusula Quarta do contrato nº 015, que era de R$ 1.000,00 [Hum mil reais] mensais, permanece até o final do Aditivo do contrato.
DO PRAZO:
CLÁUSULA 2ª - O prazo da locação será alterado para o dia 02 de janeiro de 2019, até o dia 31 de maio de 2019.
CLÁUSULA 3ª – Os demais termos do contrato ficam inalterados, contrato original firmado por **LOCADOR** e **LOCATÁRIO**, com as modificações ora ajustadas, ficando este aditamento como parte integrante do contrato de locação original para todos os efeitos de direito, declarando neste ato o **LOCADOR** nada ter a opor.
CLÁUSULA 4ª – O presente aditivo tem a chancela integral da Procuradoria Geral do Município, que subscreve o presente.

Tapauá 02 de janeiro de 2019.

JOSÉ BEZERRA GUEDES
Prefeito Municipal, de Tapauá/AM
Locatário

PEDRO SANTOS DA SILVA
Locador

JORGE LUÍS DOS REIS OLIVEIRA
Procurador Geral do Município de Tapauá

(*) Republicada integralmente por haver sido publicada com incorreção no Dom Edição 2413, de 02 de agosto de 2019

Publicado por:
Antonio Evandro Sales Castelo Branco
Código Identificador:B9FB6ADC

GABINETE DO PREFEITO
SEGUNDO TERMO ADITIVO DO CONTRATO DE LOCAÇÃO Nº 015/2018 DO IMÓVEL SITUADO NA RUA ADRIANO CASTRO, S/N – CENTRO, NA FORMA ABAIXO:

SEGUNDO TERMO ADITIVO DO CONTRATO DE LOCAÇÃO Nº 015/2018 DO IMÓVEL SITUADO NA RUA ADRIANO CASTRO, S/N – CENTRO, NA FORMA ABAIXO:

Pelo presente Instrumento, confeccionado e assinado em 3 (três) vias de igual teor e forma, **LOCADOR** e **LOCATÁRIO** da locação do imóvel acima descrito, ajustam e resolvem aditar o contrato nº 015, da locação que pactuaram em 02 de janeiro de 2018, na forma do leciona a Cláusula Décima Quinta do referido contrato, mediante as seguintes cláusulas e condições:
DO OBJETO:
CLAUSULA 1ª - Este contrato tem por objetivo a locação do imóvel localizado na Rua Adriano Castro, s/n – Centro, como antes.
DO VALOR DO ALUGUEL:
CLÁUSULA 1ª - O aluguel mensal, estabelecido na Cláusula Quarta do contrato nº 015, que era de R$ 1.000,00 [Hum mil reais] mensais, permanece até o final do Aditivo do contrato.
DO PRAZO:
CLÁUSULA 2ª - O prazo da locação será alterado para o dia 31 de maio de 2019, até o dia 30 de junho de 2019.
CLÁUSULA 3ª – Os demais termos do contrato ficam inalterados, contrato original firmado por **LOCADOR** e **LOCATÁRIO**, com as modificações ora ajustadas, ficando este aditamento como parte integrante do contrato de locação original para todos os efeitos de direito, declarando neste ato o **LOCADOR** nada ter a opor.
CLÁUSULA 4ª – O presente aditivo tem a chancela integral da Procuradoria Geral do Município, que subscreve o presente.

Tapauá 31 de maio de 2019.

JOSÉ BEZERRA GUEDES
Prefeito Municipal, de Tapauá/AM
Locatário

PEDRO SANTOS DA SILVA
Locador

JORGE LUÍS DOS REIS OLIVEIRA
Procurador Geral do Município de Tapauá

Publicado por:
Antonio Evandro Sales Castelo Branco
Código Identificador:669AF832

GABINETE DO PREFEITO
TERCEIRO TERMO ADITIVO DO CONTRATO DE LOCAÇÃO Nº 015/2018 DO IMÓVEL SITUADO NA RUA ADRIANO CASTRO, S/N – CENTRO, NA FORMA ABAIXO:

TERCEIRO TERMO ADITIVO DO CONTRATO DE LOCAÇÃO Nº 015/2018 DO IMÓVEL SITUADO NA RUA ADRIANO CASTRO, S/N – CENTRO, NA FORMA ABAIXO:

Pelo presente Instrumento, confeccionado e assinado em 3 (três) vias de igual teor e forma, **LOCADOR** e **LOCATÁRIO** da locação do imóvel acima descrito, ajustam e resolvem aditar o contrato nº 015, da locação que pactuaram em 02 de janeiro de 2018, na forma do leciona a Cláusula Décima Quinta do referido contrato, mediante as seguintes cláusulas e condições:
DO OBJETO:
CLAUSULA 1ª - Este contrato tem por objetivo a locação do imóvel localizado na Rua Adriano Castro, s/n – Centro, como antes.
DO VALOR DO ALUGUEL:
CLÁUSULA 1ª - O aluguel mensal, estabelecido na Cláusula Quarta do contrato nº 015, que era de R$ 1.000,00 [Hum mil reais] mensais, permanece até o final do Aditivo do contrato.
DO PRAZO:
CLÁUSULA 2ª - O prazo da locação será alterado para o dia 30 de junho de 2019, até o dia 30 de setembro de 2019.
CLÁUSULA 3ª – Os demais termos do contrato ficam inalterados, contrato original firmado por **LOCADOR** e **LOCATÁRIO**, com as modificações ora ajustadas, ficando este aditamento como parte integrante do contrato de locação original para todos os efeitos de direito, declarando neste ato o **LOCADOR** nada ter a opor.
CLÁUSULA 4ª – O presente aditivo tem a chancela integral da Procuradoria Geral do Município, que subscreve o presente.

Tapauá 27 de junho de 2019.

JOSÉ BEZERRA GUEDES
Prefeito Municipal, de Tapauá/AM
Locatário

PEDRO SANTOS DA SILVA
Locador

JORGE LUÍS DOS REIS OLIVEIRA
Procurador Geral do Município de Tapauá

Publicado por:
Antonio Evandro Sales Castelo Branco
Código Identificador:92987F65

GABINETE DO PREFEITO
TERMO ADITIVO DO CONTRATO DE LOCAÇÃO Nº 031/2018, DO IMÓVEL SITUADO NA RUA MARQUES DE CARAVELAS, Nº 200 FLORES, MANAUS – AMAZONAS, NA FORMA ABAIXO:

TERMO ADITIVO DO CONTRATO DE LOCAÇÃO Nº 031/2018, DO IMÓVEL SITUADO NA RUA MARQUES DE CARAVELAS, Nº 200 FLORES, MANAUS – AMAZONAS, NA FORMA ABAIXO:

Pelo presente Instrumento, confeccionado e assinado em 3 (três) vias de igual teor e forma, **LOCADOR** e **LOCATÁRIO** da locação do imóvel acima descrito, ajustam e resolvem aditar o contrato nº 031, da locação que pactuaram em 09 de junho de 2018, na forma do leciona do referido contrato, mediante as seguintes cláusulas e condições:

DO OBJETO:

CLAUSULA 1ª -Este contrato tem por objetivo a locação do imóvel localizado na Rua Marques de Caravelas, nº 200, Flores, Manaus/Amazonas, como antes.

DO VALOR DO ALUGUEL:

CLÁUSULA 1ª - O aluguel mensal, passa a ser R$ 6.119,32 (Seis mil, cento e dezenove reais e trinta e dois centavos), reajustado conforme o IGP-M (Índice Geral de Preços do Mercado).

DO PRAZO:

CLÁUSULA 2ª - O prazo da locação será alterado para o dia 09 de julho de 2019, até o dia 09 de julho de 2020.

CLÁUSULA 3ª – Os demais termos do contrato ficam inalterados, como foi firmado por **LOCADOR** e **LOCATÁRIO**, com as modificações ora ajustadas, ficando este aditamento como parte integrante do contrato de locação original para todos os efeitos de direito, declarando neste ato o **LOCADOR** nada ter a opor.

CLÁUSULA 4ª – O presente aditivo tem a chancela integral da Procuradoria Geral do Município, que subscreve o presente.

Tapauá 01 de julho de 2019.

JOSÉ BEZERRA GUEDES
Prefeito Municipal, de Tapauá/AM
Locatário

MARIA CARMEN REZENDE DO VALE
Locadora

JORGE LUÍS DOS REIS OLIVEIRA
Procurador Geral do Município de Tapauá

Publicado por:
Antonio Evandro Sales Castelo Branco
Código Identificador:CFE0671C

GABINETE DO PREFEITO
1º TERMO ADITIVO AO CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 002/2019

1º TERMO ADITIVO AO CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 002/2019

PRIMEIRO TERMO DE ADITIVO AO CONTRATO Nº. 002/2019, CELEBRADO ENTRE O MUNICÍPIO DE TAPAUÁ/AM E A EMPRESA D. OLIVEIRA DE SOUSA, TENDO POR OBJETO A CONSTRUÇÃO DE UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE – UBS FOZ DE TAPAUÁ, NA FORMA ABAIXO:

O **MUNICÍPIO DE TAPAUÁ**, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ sob o nº 04.530.390/0001-62, com sede na Avenida Presidente Castelo Branco, nº 361, Bairro Centro, CEP 69.480-000, Tapauá/AM, doravante denominado **CONTRATANTE,** neste ato representado pelo Excelentíssimo Senhor Prefeito Municipal, Sr. **JOSÉ BEZERRA GUEDES** e a empresa **D OLIVEIRA DE SOUSA**, inscrita no CNPJ sob o nº 26.659.407/0001-19, situada na cidade de Manaus/AM, na Rua Copenhagem, nº 13, Campos Elísios, neste ato representada pelo seu representante legal, o **Sr. DIEGO OLIVEIRA DE SOUSA**, portador do RG nº 17814529 SSP/AM, CNPJ.: 844.971.062-68, celebram o presente aditivo ao Contrato nº 002/2019 nos seguintes termos:

CLÁUSULA PRIMEIRA

O Primeiro Termo Aditivo tem por escopo prorrogar o prazo de vigência de que trata a Cláusula Sexta do Contrato Administrativo nº 002/2019.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PRAZO

O prazo de vigência de que trata a Cláusula Sexta do Contrato Administrativo nº 002/2019 fica prorrogado por mais 06 (seis) meses, passando a viger de 16 de 07 de 2019 a 16 de 01 de 2020.

CLÁUSULA TERCEIRA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Permanecem inalteradas as demais condições e cláusulas do contrato original, não modificadas por este instrumento, declarando-se nesta oportunidade a ratificação das mesmas.

E, por estarem de acordo, as partes firmam o presente aditivo em 03 (três) vias de igual teor e forma.

Tapauá/AM, 15 de julho de 2019.

JOSÉ BEZERRA GUEDES
Prefeito Municipal de Tapauá

DIEGO OLIVEIRA DE SOUSA
Representante Legal

Publicado por:
Antonio Evandro Sales Castelo Branco
Código Identificador:277EE0AB

GABINETE DO PREFEITO
1º TERMO ADITIVO AO CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 001/2019

1º TERMO ADITIVO AO CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 001/2019

PRIMEIRO TERMO DE ADITIVO AO CONTRATO Nº. 001/2019, CELEBRADO ENTRE O MUNICÍPIO DE TAPAUÁ/AM E A EMPRESA D. OLIVEIRA DE SOUSA, TENDO POR OBJETO A CONSTRUÇÃO DE UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE - UBS RIO PURUS, NA FORMA ABAIXO:

O **MUNICÍPIO DE TAPAUÁ**, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ sob o nº 04.530.390/0001-62, com sede na Avenida Presidente Castelo Branco, nº 361, Bairro Centro, CEP 69.480-000, Tapauá/AM, doravante denominado **CONTRATANTE,** neste ato representado pelo Excelentíssimo Senhor Prefeito Municipal, Sr. **JOSÉ BEZERRA GUEDES** e a empresa **D OLIVEIRA DE SOUSA**, inscrita no CNPJ sob o nº 26.659.407/0001-19, situada na cidade de Manaus/AM, na Rua Copenhagem, nº 13, Campos Elísios, neste ato representada pelo seu representante legal, o **Sr. DIEGO OLIVEIRA DE SOUSA**, portador do RG nº 17814529 SSP/AM, CNPJ.: 844.971.062-68, celebram o presente aditivo ao Contrato nº 001/2019 nos seguintes termos:

CLÁUSULA PRIMEIRA

O Primeiro Termo Aditivo tem por escopo prorrogar o prazo de vigência de que trata a Cláusula Sexta do Contrato Administrativo nº 001/2019.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PRAZO

O prazo de vigência de que trata a Cláusula Sexta do Contrato Administrativo nº 001/2019 fica prorrogado por mais 06 (seis) meses, passando a viger de 18 do 07 de 2019 a 18 do 01 de 2020.

CLÁUSULA TERCEIRA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Permanecem inalteradas as demais condições e cláusulas do contrato original, não modificadas por este instrumento, declarando-se nesta oportunidade a ratificação das mesmas.

E, por estarem de acordo, as partes firmam o presente aditivo em 03 (três) vias de igual teor e forma.

Tapauá/AM, 15 de julho de 2019.

JOSÉ BEZERRA GUEDES
Prefeito Municipal de Tapauá

DIEGO OLIVEIRA DE SOUSA
Representante Legal

Publicado por:
Antonio Evandro Sales Castelo Branco
Código Identificador:A14EB0AE

ESTADO DO AMAZONAS
MUNICÍPIO DE TEFÉ

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DO 2º TERMO ADITIVO DO CONTRATO Nº 137/2017

EXTRATO DO 2º TERMO ADITIVO DO CONTRATO Nº 137/2017
ESPÉCIE E DATA: 2º Termo Aditivo do Contrato nº 137/2017, celebrado em 30/06/2017.
CONTRATANTES: A Prefeitura Municipal de Tefé e a Empresa **RODRIGUES ALVES INDÚSTRIA E COMERCIO DE CERAMICA LTDA, inscrita no CNPJ: 06.171.742/0001-66.**
OBJETO: **Locação de Veículos e Equipamentos para a coleta de Lixo e Manutenção de Bens Imóveis, para atender as necessidades do Município de Tefé.**
Clausula Primeira: Objeto - O presente Termo Aditivo tem por objeto aditivo de prazo de vigência do contrato 137/2017 do presente 12(doze) meses a contar de 27/06/2019 a 28/06/2020.

Tefé, 27 de junho de 2019.

NORMANDO BESSA DE SÁ
Prefeito de Tefé

Publicado por:
Júlia Santos de Matos
Código Identificador:9323CD4F

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DO 2º TERMO ADITIVO DO CONTRATO Nº 012/2017

EXTRATO DO 2º TERMO ADITIVO DO CONTRATO Nº 012/2017
ESPÉCIE E DATA: 2º Termo Aditivo do Contrato nº 012/2017, celebrado em 02/01/2017.
CONTRATANTES: A Prefeitura Municipal de Tefé e a **PRELAZIA DE TEFÉ, entidade religiosa,** que tem como representante legal (PROCURAÇÃO) o Senhor **DOMINGOS DA ROCHA FERREIRA**.
OBJETO: LOCAÇÃO DE IMÓVEL que tem por finalidade sediar a **CENTRO DE REFERÊNCIA DA ASSISTÊNCIA SOCIAL – CRAS I (ABIAL)**;
Clausula Primeira: Objeto - O presente Termo Aditivo tem por objeto aditivo de prazo de vigência do contrato 012/2017 do presente por mais 12 (doze) meses a contar de 02/01/2019 a 31/12/2019.

Tefé, 06 de janeiro de 2019.

NORMANDO BESSA DE SÁ
Prefeito de Tefé

Publicado por:
Júlia Santos de Matos
Código Identificador:E1D6F6C0

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
DESPACHO DE RATIFICAÇÃO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO – CPL

DESPACHO DE RATIFICAÇÃO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO – CPL
Locação de Imóvel – Anexo da Escola Municipal Santa Clara
O Prefeito Municipal de Tefé /AM, no uso de suas atribuições legais e,

CONSIDERANDOo que consta em parecer jurídico fundamentado, na competente justificativa e, demais peças que compõe o Processo Administrativo nº 057/2019, referente à Dispensa de Licitação nº 010/2019, capitaneado pela Comissão Permanente de Licitação – CPL;

CONSIDERANDOainda a inexistência de recurso, impugnação ou qualquer insurgência em desfavor do procedimento administrativo em referência.

RESOLVE:

I -**RATIFICAR**o procedimento de Dispensa de Licitação nº 010/2019 - CPL, em todos os seus termos.

Espécie: Dispensa de Licitação com fundamento no art. 24, IV, da Lei nº 8.666/93.

Favorecido: John Willian Gil de Queiroz - CPF: 655.382.852-00

Objeto: LOCAÇÃO de um imóvel para sediar o **Anexo** d**a Escola Municipal Santa Clara.**

Vigência do contrato:08 (oito) meses;

As despesas decorrentes do presente Contrato de Locação correrão à conta da seguinte dotação: **12.361.0062.2.015 – Manutenção da Rede de Ensino Fundamental; Elemento de Despesa 33.90.36 – Outros Serviços Pessoa Física; Fonte de Recursos 11 – FUNDEB.**

Valor Total:R$ 500,00 (quinhentos reais), com o valor total do termo de Contrato de R$ 4.000,00 (quatro mil reais).

Tefé/AM, 16 de Abril de 2019.

NORMANDO BESSA DE SÁ
Prefeito Municipal

Publicado por:
Júlia Santos de Matos
Código Identificador:FAEFCA36

GABINETE PREFEITO
DECRETO MUNICIPAL N° 321, DE 07 DE AGOSTO DE 2019.

"CONCEDE AO SERVIDOR PÚBLICO MUNICIPAL, LICENÇA PARA TRATAR DE INTERESSE PARTICULAR E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS."

JEAN ROBSON PINHEIRO JACINTHO, Prefeito em exercício do Município de Tefé – AM, no uso das atribuições legais conferidas pelo art. 86, Inciso IV da Lei Orgânica do Município; e,

CONSIDERANDO o Ofício n° 1367/2019/SEMAF e Ofício n° 249/2019/DRH-PMT.

DECRETA:

Art. 1° - Fica **DEFERIDO** o requerimento da Licença para Tratar de Interesse Particular à funcionária **Luzineide da Silva Lima – Professora**, lotada na Secretaria Municipal de Educação, pelo período de um (01) ano e cinco (05) meses, que iniciou no dia 01/08/2019 e finalizará no dia 31/12/2020, conforme termos do Art. 180 da Lei Complementar n.º 102/2016, de 21 de Outubro de 2016.

Art. 2°- A funcionária deverá ser notificada pelo Setor de Recursos Humanos para quaisquer procedimentos e/ou medidas administrativas necessárias.

Art. 3° - O presente Decreto entra em vigor na data de sua publicação, com efeito retroativo ao dia 01/08/2019.

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

Publique-se,
Certifique-se,
Cumpra-se.

PALÁCIO BERTHOLLETIA EXCELSA DO MUNICÍPIO DE TEFÉ, em 07 de agosto de 2019.

JEAN ROBSON PINHEIRO JACINTHO
Prefeito em Exercício do Município de Tefé

Publicado por:
Nilda Maria Gomes
Código Identificador:5BC1C3C4

GABINETE PREFEITO
DECRETO MUNICIPAL N° 324, DE 07 DE AGOSTO DE 2019.

"EXONERA SERVIDOR EM CARGO DE PROVIMENTO EM COMISSÃO E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS."

JEAN ROBSON PINHEIRO JACINTHO, Prefeito em exercício do Município de Tefé – AM, como chefe do poder executivo, no uso das atribuições legais conferidas pelo art. 86, Incisos III da Lei Orgânica do Município; e,

CONSIDERANDO o Ofício n° 1372/2019/SEMAF e o Ofício nº 250/2019/DRH-PMT,

DECRETA:

Art. 1º - Fica **EXONERADO** do cargo de ASSESSOR JURÍDICO – CPL – Código 10636, o Senhor **EDUARDO CORDEIRO DE SOUZA.**

Art. 2º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, com efeito retroativo ao dia 01 de agosto de 2019.

Art. 3º - Revogam-se as disposições em contrário.

Publique-se,
Certifique-se,
Cumpra-se.

PALÁCIO BERTHOLLETIA EXCELSA DO MUNICÍPIO DE TEFÉ, em 07 de agosto de 2019.

JEAN ROBSON PINHEIRO JACINTHO
Prefeito em Exercício do Município de Tefé

Publicado por:
Nilda Maria Gomes
Código Identificador:DC50350F

GABINETE PREFEITO
DECRETO MUNICIPAL N° 325, DE 07 DE AGOSTO DE 2019.

"EXONERA SERVIDOR EM CARGO DE PROVIMENTO EM COMISSÃO E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS."

JEAN ROBSON PINHEIRO JACINTHO, Prefeito em exercício do Município de Tefé – AM, como chefe do poder executivo, no uso das atribuições legais conferidas pelo art. 86, Incisos III da Lei Orgânica do Município; e,

CONSIDERANDO o Ofício n° 1372/2019/SEMAF e o Ofício nº 250/2019/DRH-PMT,

DECRETA:

Art. 1º - Fica **EXONERADO** do cargo de ASSESSOR ESPECIAL IV – Código 16528, o Senhor **WILKENS BATISTA DA SILVA.**

Art. 2º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, com efeito retroativo ao dia 01 de agosto de 2019.

Art. 3º - Revogam-se as disposições em contrário.

Publique-se,
Certifique-se,
Cumpra-se.

PALÁCIO BERTHOLLETIA EXCELSA DO MUNICÍPIO DE TEFÉ, em 07 de agosto de 2019.

JEAN ROBSON PINHEIRO JACINTHO
Prefeito em Exercício do Município de Tefé

Publicado por:
Nilda Maria Gomes
Código Identificador:7C961244

GABINETE PREFEITO
NOTA DE ESCLARECIMENTO

A Presidente da Comissão do Processo Seletivo Simplificado da Feira Municipal de Tefé, vem por meio desta, prestar esclarecimento acerca do processo de seleção e das datas a serem cumpridas, referentes aos inscritos deste processo, nos seguintes termos:

CONSIDERANDO a grande procura por parte das pessoas interessadas aos espaços da Feira Municipal Eduardo Nunes de Sá;

CONSIDERANDO que os dias destinados ao aditamento da documentação e interposição de recurso, conforme errata ao Edital de Processo Seletivo, ficou voltado tão somente ao recebimento das documentações pendentes, plano de trabalho e outros;

Esta Comissão **RESOLVE** estender o prazo para interposição dos recursos até as 14h00m (quatorze horas) do dia 12 de agosto deste ano de 2019, devendo ser protocolado na sede da Secretária Municipal de Produção e Abastecimento, sito a Rua Getúlio Vargas, S/N, antigo GOT, **ESTANDO** o dia 13 de agosto de 2019 programado para a publicação do resultado final do Processo Seletivo Simplificado dos Permissionários do Mercado Municipal Eduardo Nunes de Sá.

NAILCE LOPEZ PERES
Presidente da Comissão
Portaria 001/2019 SEMPA - de 08/07/2019

Publicado por:
Nilda Maria Gomes
Código Identificador:D1783EE6

ESTADO DO AMAZONAS
MUNICÍPIO DE TONANTINS

PREFEITURA MUNICIPAL DE TONANTINS
AVISO DE LICITAÇÃO PÚBLICA PREGÃO PRESENCIAL Nº 026/2019 - AR CONDICIONADO DO TIPO SPLIT E GAVETA

A Prefeitura Municipal de Tonantins Estado do Amazonas, através de sua Comissão Permanente de Licitação – CPL, instituída pelo Decreto Municipal n.º 008/2019 e da Portaria Municipal n.º 019/PMT/2018, para conhecimento, torna público que realizará o seguinte procedimento licitatório:
PREGÃO PRESENCIAL Nº 026/2019
Objeto: Contratação de Empresa especializada na manutenção, limpeza, instalação e reposição de peças de ar condicionado do tipo Split e gaveta.
Data e Horário: 28 de Agosto de 2019 às 15:00 – horário local
O edital, Termo de Referência e seus anexos estão disponíveis aos interessados a partir do dia 01/08/2019 na Comissão Permanente de Licitação sito a Rua Gentil Ramos, s/nº, São Cristóvão, Cep: 69.685-000, no horário de 08:00h às 12:00h, nos dias úteis. Mediante requerimento de solicitação (em papel timbrado da empresa) e pagamento de DAM no valor de R$ 50,00 (cinquenta reais).

Tonantins/AM, em 02 de agosto de 2019.

TARCÍSIO PESSOA GARCIA
Presidente da CPL

Publicado por:
Itaiguara Oliveira da Silva
Código Identificador:F48805B3

PREFEITURA MUNICIPAL DE TONANTINS
AVISO DE LICITAÇÃO PÚBLICA PREGÃO PRESENCIAL Nº 025/2019 - SISRP AQUISIÇÃO DE MATERIAL ESPORTIVO

A Prefeitura Municipal de Tonantins Estado do Amazonas, através de sua Comissão Permanente de Licitação – CPL, instituída pelo Decreto Municipal n.º 008/2019 e da Portaria Municipal n.º 019/PMT/2018, para conhecimento, torna público que realizará o seguinte procedimento licitatório:

PREGÃO PRESENCIAL Nº 025/2019 - SISRP

Objeto: Aquisição de Material Esportivo

Data e Horário: 28 de Agosto de 2019 às 09:00 – horário local

O edital, Termo de Referência e seus anexos estão disponíveis aos interessados a partir do dia 01/08/2019 na Comissão Permanente de Licitação sito a Rua Gentil Ramos, s/nº, São Cristóvão, Cep: 69.685-000, no horário de 08:00h às 12:00h, nos dias úteis. Mediante requerimento de solicitação (em papel timbrado da empresa) e pagamento de DAM no valor de R$ 50,00 (cinquenta reais).

Tonantins/AM, em 31 de Julho de 2019.

TARCÍSIO PESSOA GARCIA
Presidente da CPL

Publicado por:
Itaiguara Oliveira da Silva
Código Identificador:8864C6DF

ESTADO DO AMAZONAS
MUNICÍPIO DE UARINI

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
TERMO DE RATIFICAÇÃO IL005-2019

TERMO DE RATIFICAÇÃO
Processo de Licitação nº 078/2019
Modalidade: Inexigibilidade de Licitação nº 05/2019

O PREFEITO MUNICIPAL DE UARINI/AM, no uso de suas atribuições legais e estando e conformidade com a legislação pertinente, **RATIFICA** a presente inexigibilidade de Licitação, processo supracitado, enquadra no art. 25 caput da lei Federal nº 8.666/93, §3º e suas alterações posteriores, com base no parecer da assessoria Jurídica, bem como na manifestação da Comissão Municipal de Licitação, para que conceda a contratação do Artista:
JADER FERREIRA DOS SANTOS
Valor R$ 11.000,00 (onze mil reais).

Uarini/AM, 01 de agosto de 2019

ANTONIO WALDETRUDES UCHOUA DE BRITO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Leopoldo Ferreira Alves
Código Identificador:27169A3C

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
TERMO DE CONTRATO Nº 010/2019

EXTRATO DO TERMO DE CONTRATO Nº 10/2019
1. ESPÉCIE E DATA: Termo de Contrato nº 10/2019, celebrado em 01/08/2019.

2. CONTRATANTES:A**PREFEITURA MUNICIPAL DE UARINI** e o artista: **JADER FERREIRA DOS SANTOS**, **CPF Nº 816.904.105-82.**

3. OBJETO:A presente Contratação de artista "JADEL SANTOS" no dia 09 e 10 de junho de 2019, em comemoração da Festa da Farinha no Município de Uarini/AM, conforme forma identificada no Anexo I, da Inexigibilidade de Licitação nº 005/2019, constantes no processo administrativo nº 078/2019.

4. VALOR GLOBAL:R$ 11.000,00 (onze mil reais).

5. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: As despesas decorrentes do presente contrato serão empenhadas à conta da seguinte rubrica orçamentária: Dotação Orçamentária: 02.10 – Secretaria Municipal de Cultura. Atividade: 13.122.0071.2.039 – Manutenção da Secretaria Cultura - Elemento de Despesa: 3.3.90.36.100 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Física.

6. PRAZO:O prazo de vigência do presente contrato será de 01/08/2019 até dia 10/08/2019, contados a partir da data de sua assinatura, estando sua eficácia condicionada à efetiva publicação do Extrato do Contrato no Diário Oficial da Associação dos Municípios do Estado do Amazonas.

Uarini/AM – AM, 01 de agosto de 2019.

ANTONIO WALDETRUDES UCHOUA DE BRITO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Leopoldo Ferreira Alves
Código Identificador:CBEBF0E6

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
TERMO DE RATIFICAÇÃO

TERMO DE RATIFICAÇÃO
Processo de Licitação nº 078/2019
Modalidade: Inexigibilidade de Licitação nº 06/2019

O PREFEITO MUNICIPAL DE UARINI/AM, no uso de suas atribuições legais e estando e conformidade com a legislação pertinente, **RATIFICA** a presente inexigibilidade de Licitação, processo supracitado, enquadra no art. 25 caput da lei Federal nº 8.666/93, §3º e suas alterações posteriores, com base no parecer da assessoria Jurídica, bem como na manifestação da Comissão Municipal de Licitação, para que conceda a contratação da:
BANDA EVOLUÇÃO DO FORRÓ
Valor R$ 5.500,00 (cinco mil e quinhentos reais).

Uarini/AM, 01 de agosto de 2019

ANTONIO WALDETRUDES UCHOUA DE BRITO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Leopoldo Ferreira Alves
Código Identificador:4B3EB8C5

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
TERMO DE CONTRATO Nº 011/2019

EXTRATO DO TERMO DE CONTRATO Nº 11/2019
1. ESPÉCIE E DATA: Termo de Contrato nº 11/2019, celebrado em 01/08/2019.

2. CONTRATANTES:A**PREFEITURA MUNICIPAL DE UARINI** e a **BANDA EVOLUÇÃO DO FORRÓ.**

3. OBJETO:A presente Contratação de Artista " EVOLUÇÃO DO FORRÓ", no dia 09 de agosto de 2019, em comemoração da Festa da Farinha no Município de Uarini/AM., conforme forma identificada no Anexo I, da Inexigibilidade de Licitação nº 006/2019, constantes no processo administrativo nº 079/2019.

4. VALOR GLOBAL:R$ 5.500,00 (cinco mil quinhentos reais).

5. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: As despesas decorrentes do presente contrato serão empenhadas à conta da seguinte rubrica

orçamentária: Dotação Orçamentária: 02.10 – Secretaria Municipal de Cultura. Atividade: 13.122.0071.2.039 – Manutenção da Secretaria Cultura - Elemento de Despesa: 3.3.90.36.100 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Física.

6. PRAZO:O prazo de vigência do presente contrato será de 01/08/2019 até dia 10/08/2019, contados a partir da data de sua assinatura, estando sua eficácia condicionada à efetiva publicação do Extrato do Contrato no Diário Oficial da Associação dos Municípios do Estado do Amazonas.

Uarini/AM – AM, 01 de agosto de 2019.

ANTONIO WALDETRUDES UCHOUA DE BRITO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Leopoldo Ferreira Alves
Código Identificador:B95064CC

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
TERMO DE CONTRATO Nº 012/2019

EXTRATO DE TERMO DE CONTRATO N° 012/2019-ADESÃO (CARONA) A ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº 009/2019

EXTRATO DE TERMO DE CONTRATO N° 012/2019
PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 077-2019
ADESÃO (CARONA) A ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº 012/2019

Espécie: Termo de Contrato nº 012/2019

Órgão detentor da ata:PREFEITURA MUNICIPAL DE JURUÁ/AM.

Órgão carona: Município de Uarini/AM,

Licitante: J. O. SANTOS PUBLICIDADE E EVENTOS - EPP – CNPJ n.º 10.754.550/0001-50.
Objeto: SERVIÇOS DE SONORIZAÇÃO ILUMINAÇÃO E TODA ESTRUTURA NECESSARIA PARA REALIZAÇÃO DE EVENTOS, por meio do Sistema de Registro de Preços.

Valor da ata: R$ 90.400,00 (noventa mil quatrocentos reais).

Vigência: 01/08/2019 a 10/08/2019.

Data de Assinatura: 01/08/2019

Dotação Orçamentária: 02.10 – Secretaria Municipal de Cultura.
Atividade: 13.122.0071.2.039 – Manutenção da Secretaria Cultura
Elemento de Despesa: 3.3.90.39.100 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica.

Assinam: Pela Prefeitura de Uarini: ANTONIO WALDETRUDES UCHOA DE BRITO – Prefeito. Pela **J. O. SANTOS PUBLICIDADE E EVENTOS - EPP – CNPJ n.º 10.754.550/0001-50**.

PUBLICAÇÃO

O presente Termo foi publicado no Quadro de Avisos Gerais da Prefeitura de Uarini, para fins de eficácia e amplo conhecimento público, nos termos da Lei Orgânica Municipal.

Uarini-AM, 07 de agosto de 2019.

ANTONIO WALDETRUDES UCHOA DE BRITO
Prefeito Municipal

J. O. SANTOS PUBLICIDADE E EVENTOS - EPP
Proprietário

Publicado por:
Leopoldo Ferreira Alves
Código Identificador:82F1EE9F

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
CHAMADA PUBLICA Nº 002/2019

CHAMADA PÚBLICA Nº 02/2019

AVISO DE PUBLICAÇÃO EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 02/2019 O MUNICÍPIO DE UARINI, torna público o EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 02/2019/PMU, para credenciamento de instituição financeira para prestação de serviços bancários de recolhimento de tributos e demais receitas municipais, através de DAM, em padrão FEBRABAN, por intermediário de suas agências, com prestação de contas por meio magnético de valores arrecadados, Data e Local para entrega dos envelopes: pelo período mínimo de 20 (vinte) dias, nos horários de 08:00 H às 14:00 H, na Sala de Licitações, Uarini/AM, situada a rua 19 de abril 1021, Centro - Uarini/AM.

Uarini - AM, 07 de agosto de 2019

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

Publicado por:
Leopoldo Ferreira Alves
Código Identificador:D1EC39C1

GABINETE DO PREFEITO
EDITAL Nº 001/2019 – CONVOCAÇÃO DE MESÁRIOS PARA ELEIÇÃO DE CONSELHEIROS TUTELARES

A Ilma Srª IRINEIDE MARTINS DA SILVA, secretária executiva dos conselhos municipais, portaria N° 079/2018/PMU-GP, de 04 de maio de 2018.
FAZ SABER a todos os que virem o presente Edital ou dele tiverem conhecimento, aos Srs. Eleitores, Candidatos e Fiscais, e aos demais interessados que, nos termos do art. 120 do Código Eleitoral (Lei Federal nº 4.737/65), foram nomeados mesários abaixo relacionados, com as respectivas funções que desempenharão no Processo de Escolha de Conselheiros Tutelares Quadriênio 2020/2024.

Local de Votação: 1015 - ESCOLA ESTADUAL EDSON MELO		
Seção: 31	Nº TÍTULO	
MAIRA DA SILVA LOPES CORDEIRO	021098842208	PRESIDENTE DE MESA RECEPTORA
TATIELLY SANTOS	032033732275	1º MESÁRIO
WIGSON AMORIM PEREIRA	034834462208	2º MESÁRIO

Seção: 34	Nº TÍTULO	
EVALCIENI DO NASCIMENTO ITAPIREMA	019207652240	PRESIDENTE DE MESA RECEPTORA
LUCILENE FERREIRA TRINDADE	015514402240	1º MESÁRIO
SIDINARETH CARVALHO DA SILVA	017676592224	2º MESÁRIO

Seção: 37	Nº TÍTULO	
RONILSON DE SOUZA QUEIROZ	002548282232	PRESIDENTE DE MESA RECEPTORA
CLEONEIDE LOPES MACHADO	014338792232	1º MESÁRIO
DIONIZIO GOMES ANAQUIRI FILHO	014316782216	2º MESÁRIO

Seção: 50	Nº TÍTULO	
ICARO GONÇALVES LEITE	016890402208	PRESIDENTE DE MESA RECEPTORA
TEREZINHA DE LIRA PINHEIRO	012245592232	1º MESÁRIO
HILGEMBERG PEREIRA DOS REIS	021491012216	2º MESÁRIO

Local de Votação: 1104 - ESCOLA MUNICIPAL DR. CARLOS BRAGA		
Seção: 51	Nº TÍTULO	
SALOMÃO ANAQUIRI CARVALHO	035291862291	PRESIDENTE DE MESA RECEPTORA
MARIO NILDO DA SILVA LOPES	019920102259	1º MESÁRIO
KIMMY PAULA SILVA DE ARAÚJO	031270572232	2º MESÁRIO

Seção: 54	Nº TÍTULO	
ROBSON PRAIA FRAZÃO	030962962208	PRESIDENTE DE MESA RECEPTORA

KELLYSON DA SILVA MENEZES	030963272232	1º MESÁRIO
ELISANIA SALVADOR DE SOUZA	030929732232	2º MESÁRIO

Seção: 46	Nº TÍTULO	
FRANKSON FERREIRA FELICIANO	030313742208	PRESIDENTE DE MESA RECEPTORA
JOANA GLEICE ALMEIDA DA SILVA	020441782291	1º MESÁRIO
IVANEY DA SILVA PINHEIRO	014336632240	2º MESÁRIO

Seção: 48	Nº TÍTULO	
DANIELE ARAUJO BARBOSA	034226752232	PRESIDENTE DE MESA RECEPTORA
ELKEY TRINDADE MARTINS	031326552224	1º MESÁRIO
JOSE SOUZA DA SILVA	020438292208	2º MESÁRIO

Local de Votação: 1023 - GRUPO ESCOLAR ERMANO ESTRADELLI		
Seção: 39	Nº TÍTULO	
CLEMILDA FERREIRA GUEDES	012265302267	PRESIDENTE DE MESA RECEPTORA
IRANDY CORDOVIL CAPOTE	003149562208	1º MESÁRIO
EDUARDO NETO TIAGO	030491972259	2º MESÁRIO

Seção: 41	Nº TÍTULO	
FRANKLANE FERREIRA FELICIANO	021485332208	PRESIDENTE DE MESA RECEPTORA
FRANCISCO DA SILVA LOPES FILHO	021099312267	1º MESÁRIO
MURIELLY FARIAS LOPES	031545792232	2º MESÁRIO

Seção: 43	Nº TÍTULO	
IVANEI FERREIRA GUEDES	019919972224	PRESIDENTE DE MESA RECEPTORA
IVANETE LINO MARINHO GOMES	014667512275	1º MESÁRIO
PAULO DOS SANTOS CORREA	014376702291	2º MESÁRIO

Seção: 58	Nº TÍTULO	
DEYSE ANE SOUZA DA SILVA	031125302216	PRESIDENTE DE MESA RECEPTORA
GLADICI LOPES GALVES	030491782291	1º MESÁRIO
ADOLFO TAITE BEZERRA	017667702240	2º MESÁRIO

Os motivos justos para recusa que tiverem os nomeados da livre apreciação do conselho somente poderão ser alegados até 5 (cinco) dias contados da nomeação, salvo se sobrevindos depois desse prazo.

E, para amplo conhecimento de todos os interessados, especialmente aos eleitores pertencentes à 060ª Zona Eleitoral ALVARÃES/UARINI-AM, foi publicado o presente edital, onde houver, e, não havendo, ficando intimados os mesários, para comporem as Mesas no dia e lugares designados, às 7 (sete) horas. O referido é verdade e dou fé. Eu IRINEIDE MARTINS DA SILVA, assino.

Uarini-Am, 05 de Agosto de 2019

IRINEIDE MARTINS DA SILVA
Secretária Executiva dos Conselhos do SEMAS/Uarini
Port. N° 079/2018/PMU-GP, de 04 de maio de 2018

Publicado por:
Karla Naise Batalha Sales
Código Identificador:5EC4751C

GABINETE DO PREFEITO
DECRETO Nº 028/2019/PMU-GP, DE 07 DE AGOSTO DE 2019

DISPÕE NORMAS DURANTE A IX FESTA DA FARINHA, QUANTO AO ACESSO NO ESPAÇO DA FESTA, ÁREAS ADJACENTES E PERMISSÕES DO USO DO ESPAÇO PÚBLICO E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O Sr. **ANTÔNIO WALDETRUDES UCHOA DE BRITO**, Prefeito Municipal de Uarini, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo artigo 90, VII da Lei Orgânica do Município - LOMU.

CONSIDERANDO que é função da administração pública garantir o uso das áreas públicas por seus cidadãos e visitantes, estabelecendo limites aos direitos individuais em benefício da coletividade;

CONSIDERANDO a realização da IX Festa da Farinha, nos dias 09 e 10 de agosto do ano em curso, a exigir do Poder Público ações enérgicas visando proteger a integridade física da população;

CONSIDERANDO a necessidade e coordenação integradas das ações de Segurança Pública antes, durante e após o período da IX Festa da Farinha;

CONSIDERANDO a reunião realizada com Representantes da Polícia Civil, Polícia Militar, Guarda Municipal, Secretarias Municipais e demais integrantes na organização da IX Festa da Farinha.

DECRETA:

Art. 1º - VEDAR o ingresso e a utilização nos perímetros de segurança de 300 metros do local do evento nos dias 09 e 10 de agosto de 2019, dos seguintes materiais: armas de arremesso, armas de fogo, armas brancas e armas não letais excetuando-se o porte legalmente autorizados; materiais contundentes ou perfuro contundentes, cortantes que venham a ameaçar a segurança das pessoas; substâncias ou engenhos explosivos ou pirotécnicos; recipiente em aerossol, contendo quaisquer substâncias; garrafas copos, pratos e quaisquer outros materiais de vidro ou alumínio que possam causar danos a integridade física permitindo-se tão somente a utilização de copos e/ou utensílios descartáveis; alimentação servida em espetos, devendo todo tipo de alimentação ser servida, exclusivamente em recipientes descartáveis; dardos; martelos; seringas; extintores; capacetes; qualquer outro dispositivo ou equipamento que possa gerar risco a integridade física dos transeuntes.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – Poderão ser realizadas revistas em pessoas e a checagem de bebidas, objetos e veículos visando garantir a segurança e o cumprimento do artigo supra;

PARÁGRAFO SEGUNDO – Caberá aos agentes da fiscalização municipal e da guarda municipal, zelar para o fiel cumprimento da norma, de ordem pública, através de determinação legal aos infratores sobre a presente proibição, podendo, em último caso, ser retido, e inutilizado ou mesmo destruído o material irregular;

PARÁGRAFO TERCEIRO – Em caso de não acatamento da determinação legal, a respeito da presente proibição os agentes deverão solicitar apoio policial militar, ou proceder à condução coercitiva dos infratores a Delegacia Policial por desobediência na forma da Lei;

Art. 2º - A fiscalização do Comércio Ambulante será realizada pela Equipe da Coordenação de Cultura e Turismo, Guardas Municipais, Polícia Militar, Polícia Civil durante a Festa.

Art. 3º - Cada Vendedor Ambulante será responsável pelo armazenamento e descarte do lixo.

Art. 4º - Fica interrompido o trânsito à Rua Espírito Santo, compreendendo a Creche Municipal até a frente da loja Célia Variedades, podendo ser interditadas outras vias pelo Departamento de Trânsito de Uarini, possibilitando para o fluxo de trânsito e evasão de veículos Policiais, Ambulâncias e outros autorizados pelo Poder Municipal.

Art. 5º - A permanência de menor de idade desacompanhado de responsável legal, ficará sujeita a autorização judiciária conforme disposto no Art. 149 da Lei 8.069/90 (Estatuto da Criança e do Adolescente).

Art. 6º - Revogam-se as disposições em contrário, este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

PUBLIQUE-SE, CIENTIFIQUE-SE E CUMPRA-SE.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE UARINI/AM, aos sete dias do mês de agosto do ano de 2019.

ANTONIO WALDETRUDES UCHOA DE BRITO
Prefeito do Município de Uarini/AM

Publicado por:
Karla Naise Batalha Sales
Código Identificador:01C7F76F

ESTADO DO AMAZONAS
MUNICÍPIO DE URUCARÁ

CÂMARA MUNICIPAL DE URUCARÁ
DESPACHO DE DISPENSA Nº 09/2019

DESPACHO DE DISPENSA Nº 09/2019

DISPENSA CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA PARA FORNECIMENTO DE ETIQUETAS DE PATRIMÔNIOPARA CONTROLE INTERNO DOS BENS DA CÂMARA MUNICIPAL DE URUCARÁ.

A CÂMARA MUNICIPAL DE URUCARÁ, no uso das atribuições conferidas por Lei,

CONSIDERANDO a autorização no processo administrativo que trata contratação de pessoa jurídica para prestação de serviços de Fornecimento de Etiquetas de Patrimônio para controle interno dos bens do legislativo municipal;

CONSIDERANDO os Pareceres da Assessoria Jurídica e da Controladoria Interna que nada obstou para o deferimento do feito;

CONSIDERANDO o disposto no inciso II, do art. 24 da Lei Federal 8.666/93.
RESOLVE:
I – Declarar **DISPENSÁVEL** de Processo Licitatório a contratação da empresa **AFIXCODE SOLUCOES GRAFICAS LTDA (CNPJ 10.350.191/0001-75),** para prestação de serviços de Fornecimento de Etiquetas de Patrimônio para controle interno dos bens da Câmara Municipal de Urucará pelo critério menor preço e atendimento aos interesses da Administração com fulcro no artigo 24, inciso II da Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993.
II – A despesa com a execução do objeto deste Despacho, orçada em R$ 400,00 (QUATROCENTOS REAIS), será empenhada à seguinte dotação orçamentária:
Unidade Orçamentária: 0101 – Câmara Municipal de Urucará
Programa de Trabalho: 01.031.001.2.001 – Manutenção da Câmara Municipal de Urucará
Elemento de Despesa: 3.3.90.39 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica

III – Determino, ao Setor de Finanças, a adoção de medidas necessárias para o cumprimento deste Despacho.

IV - Registre-se, certifique-se e publique-se.

Urucará, 05 de agosto de 2019.

MATEUS GARCIA PAES
Presidente

Publicado por:
Raí Robert da Silva Gomes
Código Identificador:5DB2195B

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
AVISO DE LICITAÇÃO

PREGÃO PRESENCIAL Nº 025/2019 – SRP/CPL/PMU.

A Prefeitura Municipal de Urucará, através da Comissão Permanente de Licitação – CPL torna pública a realização da seguinte licitação:
Objeto: Registro de preço para eventual Aquisição de Suprimentos de informática e acessórios, para atender as necessidades da Prefeitura Municipal de Urucará.
Data e horário: 21 de agosto de 2019, às 14h00min.
Local de realização: Rua Crispim Lobo, nº 111, Centro, Urucará/AM.
O Edital desta licitação poderá ser adquirido na sede da CPL, sito a Rua Crispim Lobo, 111, Centro, Urucará/AM mediante a restituição dos custos de reprodução, na quantia de R$ 50,00 (cinqüenta reais) ou gratuitamente mediante a apresentação de uma mídia óptica (CD ou DVD) ou mídia portátil (pen-drive) com capacidade suficiente para gravação do arquivo do Edital e seus anexos e consultados no Portal da Transparência da Prefeitura de Urucará.

Urucará/AM, 08 de agosto de 2019.

FABRÍSIO ALBERTINE DOS SANTOS ANDRADE
Presidente da CPL

Publicado por:
Ronne Flávio Vieira de Oliveira
Código Identificador:E06BF376

ESTADO DO AMAZONAS
MUNICÍPIO DE BERURI

GABINETE DA PREFEITA
PORTARIA Nº GPMB050/2019

CONCEDE DIÁRIA AO SERVIDOR DO QUADRO DE PESSOAL DA PREFEITURA MUNICIPAL DE BERURI, ESTADO DO AMAZONAS, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O Excelentíssimo Senhor MANUEL PINHEIRO FEITOZA – Prefeito do Município de Beruri/AM, Estado do Amazonas, em Exercício, no uso de suas atribuições legais, e,
Considerando, a solicitação feita por meio de Ofício nº0309/2019 – PMB/GSEMAS, datado de 07 de agosto de 2019.
Considerando, a necessidade de deslocamento do Senhor **Jonatas Lima De Oliveira**, **Gestor do Programa Bolsa Família**, do Município de Beruri, Estado do Amazonas, para participar da capacitação de entrevistadores/formulários do CAD único, no período de **12 à 16/08/2019**, no Município de Manacapuru no Estado do Amazonas;
Considerando, o disposto no art.1º, da Lei Municipal nº 234/2014.

R E S O L V E:
Art. 1º - AUTORIZAR, ao Senhor **Jonatas Lima de Oliveira**, RG nº. 1409630-7, CPF nº. 651.642.612-00, **Gestor do Programa Bolsa Família**, do Município de Beruri, Estado do Amazonas, para participar da capacitação de entrevistadores/formulários do CAD único, no período de **12 à 16/08/2019**, no Município de Manacapuru no Estado do Amazonas, conforme o seguinte cronograma:

CRONOGRAMA / PAUTA DE VIAGEM		
DATA	**HORA**	**ATIVIDADE**
11/08/19	05h30	Saída do terminal hidroviário da cidade de Beruri-Am, com destino a cidade de Manacapuru, por via fluvial.
12/08/19	07h30 as 16h00	Capacitação de Entrevistadores/Formulário Cadastro Único/Polo UEA
13/08/19	07h30 as 16h00	Capacitação de Entrevistadores/Formulário Cadastro Único/Polo UEA

14/08/19	07h30 as 16h00	Capacitação de Entrevistadores/Formulário Cadastro Único/Polo UEA
15/08/19	07h30 as 16h00	Capacitação de Entrevistadores/Formulário Cadastro Único/Polo UEA
16/08/19	07h30 as 16h00	Capacitação de Entrevistadores/Formulário Cadastro Único/Polo UEA
17/08/19	07h00	Retorno/ chegada à cidade de Beruri / AM, Por via fluvial.

Art. 2º - Determinar processar e pagar ao Senhor **Jonatas Lima de Oliveira**, a importância de R$ 715,00 (Setecentos e quinze reais), referente ao pagamento do valor equivalente a 05 (cinco) diárias, para custeio das despesas com alimentação, pousada e locomoção urbana, de acordo com o art. 7º, da Lei Municipal nº 234/2014, a fim de que possa dar cumprimento as determinações da presente Portaria.
Art. 3º - As despesas decorrentes desta Portaria, correrão à conta da Prefeitura Municipal Beruri/AM.
Art. 4º - Determinar a observância do disposto no inciso III, do art. 9º, da Resolução TCE nº 005/2008, quanto a obrigatoriedade de apresentação de prova dos meios de transporte utilizados e relatório das atividades desenvolvidas.

Art. 5º - Esta Portaria entra em vigor, na data de sua publicação, revogam-se as disposições em contrário.

Art. 6º - PUBLIQUE-SE. COMUNIQUE-SE. CUMPRA-SE.

GABINETE DO PREFEITO DO MUNICÍPIO DE BERURI, em Exercício, do Estado do Amazonas, Beruri/AM, 08 de agosto de 2019.

MANUEL PINHEIRO FEITOZA
Vice-Prefeito/ Prefeito do Município de Beruri em Exercício
Prefeitura Municipal de Beruri/AM

Publicado por:
Silvana Pantoja de Araujo
Código Identificador:D27F489D

GABINETE DA PREFEITA
PORTARIA Nº GPMB051/2019.

CONCEDE DIÁRIA AO SERVIDOR DO QUADRO DE PESSOAL DA PREFEITURA MUNICIPAL DE BERURI, ESTADO DO AMAZONAS, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O Excelentíssimo Senhor MANUEL PINHEIRO FEITOZA – Prefeito do Município de Beruri/AM, Estado do Amazonas, em Exercício, no uso de suas atribuições legais, e,
Considerando, a solicitação feita por meio de Ofício nº0309/2019 – PMB/GSEMAS, datado de 07 de agosto de 2019.
Considerando, a necessidade de deslocamento do Senhor **Raelisson Bruno Batista**, **Entrevistador do Programa Bolsa Família**, do Município de Beruri, Estado do Amazonas, para participar da capacitação de entrevistadores/formulários do CAD único, no período de **12 à 16/08/2019**, no Município de Manacapuru no Estado do Amazonas;
Considerando, o disposto no art.1º, da Lei Municipal nº 234/2014.

R E S O L V E:
Art. 1º - AUTORIZAR, ao Senhor **Raelisson Bruno Batista**, RG nº.2850461-5, CPF nº. 028.569.952-09, **Entrevistador do Programa Bolsa Família**, do Município de Beruri, Estado do Amazonas, para participar da capacitação de entrevistadores/formulários do CAD único, no período de **12 à 16/08/2019**, no Município de Manacapuru no Estado do Amazonas, conforme o seguinte cronograma:

CRONOGRAMA / PAUTA DE VIAGEM		
DATA	**HORA**	**ATIVIDADE**
11/08/19	05h30	Saída do terminal hidroviário da cidade de Beruri-Am, com destino a cidade de Manacapuru, por via fluvial.
12/08/19	07h30 as 16h00	Capacitação de Entrevistadores/Formulário Cadastro Único/Polo UEA
13/08/19	07h30 as 16h00	Capacitação de Entrevistadores/Formulário Cadastro Único/Polo UEA
14/08/19	07h30 as 16h00	Capacitação de Entrevistadores/Formulário Cadastro Único/Polo UEA
15/08/19	07h30 as 16h00	Capacitação de Entrevistadores/Formulário Cadastro Único/Polo UEA
16/08/19	07h30 as 16h00	Capacitação de Entrevistadores/Formulário Cadastro Único/Polo UEA
17/08/19	07h00	Retorno/ chegada à cidade de Beruri / AM, Por via fluvial.

Art. 2º - Determinar processar e pagar ao Senhor **Raelisson Bruno Batista**, a importância de R$ 715,00 (Setecentos e quinze reais), referente ao pagamento do valor equivalente a 05 (cinco) diárias, para custeio das despesas com alimentação, pousada e locomoção urbana, de acordo com o art. 7º, da Lei Municipal nº 234/2014, a fim de que possa dar cumprimento as determinações da presente Portaria.
Art. 3º - As despesas decorrentes desta Portaria, correrão à conta da Prefeitura Municipal Beruri/AM.
Art. 4º - Determinar a observância do disposto no inciso III, do art. 9º, da Resolução TCE nº 005/2008, quanto a obrigatoriedade de apresentação de prova dos meios de transporte utilizados e relatório das atividades desenvolvidas.

Art. 5º - Esta Portaria entra em vigor, na data de sua publicação, revogam-se as disposições em contrário.

Art. 6º - PUBLIQUE-SE. COMUNIQUE-SE. CUMPRA-SE.

GABINETE DO PREFEITO DO MUNICÍPIO DE BERURI, em Exercício, do Estado do Amazonas, Beruri/AM, 08 de agosto de 2019.

MANUEL PINHEIRO FEITOZA
Vice-Prefeito/ Prefeito do Município de Beruri em Exercício
Prefeitura Municipal de Beruri/AM

Publicado por:
Silvana Pantoja de Araujo
Código Identificador:D3A3D301

ESTADO DO AMAZONAS
MUNICÍPIO DE CAREIRO DA VÁRZEA

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
ERRATA DO EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 008/2019

Errata do Extrato da ARP nº 008/2019, Matéria publicada no dia 02/08/2019, no diário dos municípios do Estado do Amazonas, na edição nº 2413.
Processo n. 008/2019
Pregão Presencial n. 008/2019

Fornecedor: A DA CONCEIÇÃO NUNES EIRELI - CNPJ Nº 18.738.604/0001-03					
Item do TR	**Descrição dos Materiais**	**Unidade de Medida**	**Quant**	**V. Unit.**	**V. Total**
8	Tonner HP LASER CARTRIDGE CE285A UNIVERSAL	UND	100	197,01	19.701,00
10	Tonner para Impressora OKI compatível preto	UND	100	357,70	35.770,00
11	Tonner HP -17A	UND	100	269,50	26.950,00
13	Tonner CB4636A/UNIVERSAL	UND	100	195,02	19.502,00
14	Tonner CE285A/UNIVERSAL	UND	100	195,02	19.502,00
18	TONER HP ORIGINAL NOVO CE311A CIANO	UND	100	339,50	33.950,00
20	TONER HP ORIGINAL NOVO CE313A MAGENTA	UND	100	34,65	3.465,00
21	CARTUCHODE TINTA HP 60 PRETO	UND	50	118,80	5.940,00
23	Tonner IMP. Phaser Xerox 3260 MLT D116L	UND	50	273,00	13.650,00
24	Tonner IMP. SAMSUNG XPRESS M2070 TONER COMPATIVEL COR PRETO	UND	50	197,01	9.850,50
25	Refil de Tinta Epson 70ML pra Buck PRETO	UND	200	88,11	17.622,00
27	Refil de Tinta Epson 70ML pra Buck AMARELO	UND	200	88,11	17.622,00
29	Refil de Tinta HP 664 70ML pra Buck PRETO	UND	200	97,00	19.400,00
32	Refil de Tinta HP 664 70ML pra Buck MAGENTA	UND	200	97,00	19.400,00
33	CARTUCHODE TINTA HP 21 PRETO	UND	200	96,03	19.206,00
34	CARTUCHODE TINTA HP 22 PRETO	UND	200	115,43	23.086,00
37	Cartucho HP 662 - COLOR	UND	200	95,06	19.012,00
39	Tinta em pó para impressora laser Marca: UniPrint ref. 0487UP-Tonalizador HP (high) Frasco de 1KG	KG	200	140,65	28.130,00
42	Mouse Óptico 3 teclas c scroll USB novo	UND	50	28,13	1.406,50
41	Estabilizador de energia para pc 330va 110v	UND	50	158,00	7.900,00
46	Pen drive 8gb	UND	50	27,16	1.358,00
47	Pen drive 16gb	UND	50	38,00	1.900,00
48	Pen drive 32gb	UND	50	63,05	3.152,50
53	Switch VGA 4 Portas	UND	50	116,40	5.820,00
56	Adpatador VGA para HDMI		50	89,10	4.455,00
57	Hd externo 1tb Portátil	UND	50	480,15	24.007,50
60	CPU completa - Características: Placa mãe com processador corel i3, hd 500gb, memoria 8gb, Leitor/Gravador CD/DVD, 6 Entrada USB, Placa de rede e placa de rede wireless interna.		20	2.667,50	53.350,00
68	Impressora Laser multifuncional marca: Brother Ref.: Mod. DCP-L2540DW		20	2.016,00	40.320,00
72	Fonte de alimentação 200w para pc desktop	UND	20	148,50	2.970,00
77	Switch 32 Portas 10/100Mbps		20	450,80	9.016,00
80	Projetor multimídia (data show) de 3.200 ansi lumens, marca: Epson, Entradas: HDMI/VGA/RCA Epson ref. Epson S39	UND	10	3.136,00	31.360,00
82	Fragmentadora de papel até 15 Fls		10	1.176,00	11.760,00
84	Scaner de mesa Epson ref. WorkForce DS-1630 Colorido 1200dpi		10	3.920,00	39.200,00
VALOR GLOBAL					**589.734,00**

Fornecedor: S DE O PEDROSA – ME – CNPJ Nº 03.987.907/0001-84					
Item do TR	**Descrição dos Materiais**	**Unidade de Medida**	**Quant**	**V. Unit.**	**V. Total**
2	Tonner referência: CB436A / universal	UND	100	189,05	18.905,00
5	Tonner MODEL. Xpress M2070 SAMSUNG	UND	100	243,20	24.320,00
7	Tonner HP LASER CARTRIDGE CB436A UNIVERSAL	UND	100	189,05	18.905,00
9	Tonner HP LASER JET PRO M102W	UND	100	209,00	20.900,00
12	Tonner EB435A/UNIVERSAL	UND	100	189,05	18.905,00
16	TONER HP ORIGINAL NOVO CE505A	UND	100	332,50	33.250,00
19	TONER HP ORIGINAL NOVO CE312A AMARELO	UND	100	332,50	33.250,00
28	Refil de Tinta Epson 70ML pra Buck MAGENTA	UND	200	84,55	16.910,00
30	Refil de Tinta HP 664 70ML pra Buck CIANO	UND	200	95,00	19.000,00
35	CARTUCHODE TINTA HP 61 PRETO	UND	200	114,00	22.800,00
36	Cartucho HP 662 - PRETO	UND	200	93,10	18.620,00
40	Leitor/gravador CD/DVD driver	UND	50	137,75	6.887,50
43	Monitor LED 17"	UND	50	712,50	35.625,00
44	Nobreak 600va mono 127/220v	UND	30	427,50	12.825,00
45	Nobreak 1.200va bivolt 8 tomadas	UND	30	68,40	2.052,00
54	Switch HDMI 4 Portas	UND	50	114,00	5.700,00
58	HD interno 1tb Sata 3	UND	50	427,50	21.375,00
59	Computador de Mesa completo com Monitor LED 17". Características: Placa mãe com processador corel i3, hd 500gb, memoria 8gb, Leitor/Gravador CD/DVD, 6 Entrada USB, Placa de rede e placa de rede wireless interna, mouse óptico e teclado usb.	UND	20	3.325,00	66.500,00
61	Monitor de 17" Widescreen (Painel LED), Cabo de força, Cabo VGA	UND	20	712,50	14.250,00
65	Impressora Epson ecotank preto multifuncional Ref. L575 wireless - bivolt	UND	20	2.755,00	55.100,00
70	Impressora A3 Epson Tanque de Tinta Ref. L1300 A3	UND	20	4.275,00	85.500,00
73	Alicate Crimpar Decapar Cortar 3 em 1 Rj-45/11/12	UND	20	149,00	2.980,00
74	Alicate De Inserção Fêmea Rj45 Punch Down	UND	20	152,00	3.040,00
75	Switch 08 Portas 10/100Mbps	UND	20	129,00	2.580,00
76	Switch 16 Portas 10/100Mbps	UND	20	304,00	6.080,00
83	Fragmentadora de papel até 30 Fls	UND	10	1.995,00	19.950,00
VALOR GLOBAL					**586.209,50**

Fornecedor: E A COMERCIO E SERVIÇOS DE INFORMÁTICA LTDA – ME, CNPJ Nº 15.353.644/0001-30.					
1	Tonner referência: CB435 / universal	UND	100	193,00	19.300,00

3	Tonner referência: CE285A / universal	UND	100	192,00	19.200,00
4	Tonner referência: CF283A	UND	100	193,00	19.300,00
6	Tonner HP LASER CARTRIDGE CB435A UNIVERSAL	UND	100	195,00	19.500,00
15	Tonner HP 17A	UND	100	265,00	26.500,00
17	TONER HP ORIGINAL NOVO CE310A PRETO	UND	100	340,00	34.000,00
22	CARTUCHODE TINTA HP 60 COLOR	UND	50	112,00	5.600,00
26	Refil de Tinta Epson 70ML pra Buck CIANO	UND	200	85,00	17.000,00
31	Refil de Tinta HP 664 70ML pra Buck AMARELO	UND	200	95,00	19.000,00
38	Tonner original novo, compatível, referência BROTHER DCP-L2540DW TONER TN-2370	UND	200	270,00	54.000,00
49	Teclado ps2	UND	50	37,00	1.850,00
50	Teclado usb	UND	50	48,00	2.400,00
51	Placa de rede sem fio wireless interno	UND	50	66,00	3.300,00
52	Adaptador wireless usb		50	62,00	3.100,00
55	Adaptador HDMI para VGA	UND	50	66,00	3.300,00
62	Notebook core i3, 4 Gb memória, 1Tb HD, Saídas HDMI/VGA, Tela 15.6"		20	3.150,00	63.000,00
63	Notebook i3 4GB/1Tb Tela 15", HDMI/VGA		20	3.450,00	69.000,00
64	Impressora Epson ecotank preto/color multifuncional Ref. L4160 wireless - bivolt	UND	20	2.450,00	49.000,00
66	Impressora multifuncional HP Laserjet Ref. Pro Mfp M130fw Wi-fi - bivolt	UND	20	1.780,00	35.600,00
67	Impressora mono HP laserjet ref. Pro M15w wi-fi		20	1.280,00	25.600,00
69	Impressora A3 Marca: HP ref. Hp 7110 A3 + Bulk Ink Big Taque		20	4.460,00	89.200,00
71	Conector de Rede RJ 45	UND	1000	1,80	1.800,00
78	Roteador Intelbrás Wireless 300Mps 2.5/5.0Gghz	UND	20	249,00	4.980,00
79	Roteador wirelessTP-Link quebra parede ref. Tl Wr 941hp 1000mw Ant 8dbi		20	682,00	13.640,00
81	Fragmentadora de papel até 8 Fls	UND	10	548,00	5.480,00
VALOR GLOBAL					**604.650,00**

A ata integral com especificações, preços e demais informações encontrar-se disponibilizada para consulta na Secretaria Municipal de Administração – SEMAD da Prefeitura Municipal do Careiro da Várzea/AM.

Careiro da Várzea/AM, em 07 de julho de 2019.

RAMIRO GONÇALVES DE ARAÚJO
Prefeito do Município de Careiro da Várzea
Contratante

Fornecedores:

A DA CONCEIÇÃO NUNES EIRELI
CNPJ Nº 18.738.604/0001-03

S DE O PEDROSA – ME
CNPJ Nº 03.987.907/0001-84

E A COMERCIO E SERVIÇOS DE INFORMÁTICA LTDA – ME
CNPJ Nº 15.353.644/0001-30

Publicado por:
Mario Jorge Brandão de Lima
Código Identificador:93522F74

ESTADO DO AMAZONAS
MUNICÍPIO DE JAPURÁ

GABINETE DO PREFEITO
DESPACHO DE HOMOLOGAÇÃO - CHAMADA PÚBLICA Nº 003/2019 - INEXIGIBILIDADE Nº 004/2019-PMJ

DESPACHO DE HOMOLOGAÇÃO

A PREFEITA DO MUNICÍPIO DE JAPURÁ-AM, no uso de suas atribuições conferidas por Lei, e;

CONSIDERANDO o disposto na Lei 11.947 e Resolução nº 26 de 17 de junho de 2013. Aplicabilidade do artigo 24 XII da Lei nº 8.666/93;

CONSIDERANDO o disposto na Lei 11.947 em consonância com o art. 23, Parágrafo único da Resolução CD/FNDE nº 026, que trata da aplicação de recurso no mínimo de 30% (trinta por cento) que deverá ser utilizado diretamente na agricultura familiar e artigo 24 XII da Lei nº 8.666/93, que trata da dispensa de processo.

RESOLVE:

I - HOMOLOGAR em favor da **ASSOCIAÇÃO AGROPECUÁRIA E DE PESCADORES DA COMUNIDADE DE ACANAUÍ - AGROPESCA**, pessoa jurídica, inscrita no CNPJ sob nº 27493823/0001-52, estabelecida na Comunidade Acanauí s/nº Zona Rural do Município de Japurá–AM e **ASSOCIAÇÃO COMUNITÁRIA AGROEXTRATIVISTA DA RESERVA DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL BUA BUA - COMAJ**, pessoa jurídica, inscrita no CNPJ sob nº 18.740.134/0001-31, estabelecida na Comunidade Nova Esperança s/nº Zona Rural do Município de Japurá–AM, para que produza seus jurídicos e legais efeitos, o resultado da **Inexigibilidade nº 004/2019-PMJ**, cujo, o objeto é "**aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.** Conforme descriminados na planilha abaixo:

ASSOCIAÇÃO AGROPECUÁRIA E DE PESCADORES DA COMUNIDADE DE ACANAUI - AGROPESCA					
Item	**Unid.**	**Quant.**	**Descriminação**	**Unit.**	**Total**
01	Kg	30	ALFACE LISA/CRESPA Fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e unidade externa anormal, livre de	8,91	267,30

			resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.		
02	Kg	300	ABACATE - De primeira qualidade com casca sã, sem sinais de rupturas ou machucados, com grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução nº 12/78 da CNNPA.	4,92	1.476,00
03	Kg	300	ABACAXI- Inatura in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução nº 12/78 da CNNPA.	3,01	903,00
04	Kg	300	ABOBORA - produto próprio para consumo humano.	2,70	810,00
05	Kg	650	AÇAÍ POLPA - Unidade de Fornecimento: embalagem com 1 kg, Características Adicionais: produto próprio para consumo humano e de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	7,88	5.122,00
06	Kg	2.000	BANANA DA TERRA - CURTA - in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	3,51	7.020,00
07	Kg	2.500	BANANA PACOVÃ - in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	4,14	10.350,00
08	Kg	100	BATATA-DOCE - Branco-roxa, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, Uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa. de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	3,09	309,00
09	Kg	200	CARÁ - Branco-roxa, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, Uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa. de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	2,52	504,00
10	Kg	400	CHEIRO VERDE MISTO 50g - Composição: cebolinha verde, coentro e chicória, em maço fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	15,00	6.000,00
11	Kg	600	COUVE-MARÇO 50g - Características Adicionais: produto próprio para consumo humano e de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	12,98	7.788,00
12	Kg	200	CUPUAÇU Inatura in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução nº 12/78 da CNNPA.	2,52	504,00
13	Kg	2.000	FARINHA DE MANDIOCA GROSSA tipo 1 d água - Grupo: seca, Subgrupo: ova, Classe: amarela, Unidade de Fornecimento: pacote com 1 kg, Características Adicionais: isentas de matéria terrosa e parasitos, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, produto próprio para consumo humano, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	5,63	11.260,00
14	Kg	300	FARINHA DE TAPIOCA, Grupo: seca, Subgrupo: grossa, Classe: branca, Características Adicionais: isentas de matéria terrosa e parasitos, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	7,07	2.121,00
15	Kg	300	GALINHA CAIPIRA - entregue viva, Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor.	10,24	3.072,00
16	Kg	150	LIMÃO - de primeira qualidade, in natura, tipo thaiti ou regional apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	4,05	607,50
17	Kg	300	MACAXEIRA (aipim) Amarela, de primeira, in natura, descascada e ralada, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	2,39	717,00
18	Kg	150	MAMÃO - in natura, apresentando maturação média (de vez), polpa firme ao toque, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	4,01	601,50
19	Kg	230	MARACUJÁ FRUTO - de primeira qualidade, in natura, tipo regional apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	5,00	1.150,00
20	Kg	180	POLPA DE FRUTAS - Unidade de Fornecimento: embalagem com 1 kg, Características Adicionais: produto próprio para consumo humano e de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	9,57	1.722,60
21	Kg	101	MAXIXE - in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme, procedente de espécie genuína e sã, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	3,80	383,80
22	Kg	700	MELANCIA - In natura, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme de coloração vermelha com aparência fresca e macia, procedente de espécie genuína e sã, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	2,07	1.449,00
23	Unid.	1.440	OVOS DE GALINHA - Classe A, branco ou marrom, embalagem contendo 30 unidades, com identificação do produto e prazo de validade. Sem apresentar mau cheiro, rachaduras em sua casca exterior, sendo provenientes de aves sadias, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	0,47	676,80
24	Kg	30	PEPINO - Comum ou caipira, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	3,00	90,00
25	Kg	100	FEIJÃO - Tipo: Feijão de praia; Unidade de Fornecimento: kg acondicionado em embalagem apropriada.	4,57	457,00
26	Kg	60	PIMENTA DE CHEIRO - de primeira, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	5,21	312,60
27	Kg	80	PIMENTÃO - de primeira, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	5,82	465,60
29	Kg	100	PUPUNHA - in natura; produto próprio para consumo humano, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	3,49	349,00
30	Kg	70	CEBOLINHA - in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme, procedente de espécie genuína e sã, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	11,00	770,00
31	Kg	200	Goiaba Fruta - in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme, procedente de espécie genuína e sã, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	4,50	900,00
Total					**68.158,70**

ASSOCIAÇÃO COMUNITÁRIA AGROEXTRATIVISTA DA RESERVA DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL BUA BUA - COMAJ					
Item	**Unid**	**Qtd.**	**Descriminação**	**P. Unit.**	**P. Total**
28	Kg	500	PIRARUCU MANEJADO - cortado em filé, sem pele, sem espinhas, in natura, Unidade de Fornecimento: (Kg), Características Adicionais: Isento de toda e qualquer evidência de decomposição, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor.	18,79	9.395,00
TOTAL					**9.395,00**

II – PUBLIQUE-SE o presente despacho, para fins de eficácia.

Japurá-AM, 31 de julho de 2019.

GRACINEIDE LOPES DE SOUZA
Prefeita Municipal de Japurá

PUBLICAÇÃO:

Certifico, que o presente Despacho de Homologação foi publicado no Quadro de Avisos Gerais da Prefeitura Municipal de Manaquiri, conforme disposto na Lei Orgânica deste Poder Executivo Municipal.

MARIA JULIA DANTAS DA SILVA
Secretária Municipal de Administração e Coordenação

Publicado por:
Antonio Freire de Souza
Código Identificador:C87F2E30

ESTADO DO AMAZONAS
MUNICÍPIO DE MANICORÉ

ASSESSORIA CONTÁBIL
EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº. 098/2019 DO PP – 012.2019 – CPL/PMM

Ata de registro de Preço nº 098/2019**. Processo**: nº 012/2019. **Pregão Presencial** nº 012/2019. **Objeto**: **FORNECIMENTO DE LICENÇA DE USO DE SOFTWARE (CESSÃO DE USO MENSAL) COM SERVIÇOS DE CONVERSÃO DE BASE DE DADOS, INSTALAÇÃO, CONFIGURAÇÃO E TREINAMENTO, INCLUINDO O SUPORTE TÉCNICO E ATUALIZAÇÃO DAS LICENÇAS, VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS**, por meio do Sistema de Registro de Preços, conforme especificações e condições estabelecidas no Edital nº 012/2019 e seus anexos. **Assinatura da Ata**: 26/03/2019. **Vigência**: 12 meses a contar da publicação na imprensa oficial. **Fornecedor adjudicatário**: **1 – C L SERVIÇOS EM TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO LTDA,** pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob nº **18.718.109/0001-24.**

PREGÃO PRESENCIAL COM REGISTRO DE PREÇO Nº 012/2019 - FORNECIMENTO DE LICENÇA DE USO DE SOFTWARE (CESSÃO DE USO MENSAL) COM SERVIÇOS DE CONVERSÃO DE BASE DE DADOS, INSTALAÇÃO, CONFIGURAÇÃO E TREINAMENTO, INCLUINDO O SUPORTE TÉCNICO E ATUALIZAÇÃO DAS LICENÇAS, VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS						
ITEM	**Descrição**	**UNID. MED.**	**QUANT.**	**P. UNIT**	**V. ANUAL**	**Empresa vencedora**
1	Contabilidade	MENS	12	R$ 1.805,00	R$ 21.660,00	**C L SERVIÇOS EM TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO LTDA-ME**
2	Folha de Pagamento	MENS	12	R$ 2.540,00	R$ 30.480,00	
3	Recursos Humanos	MENS	12	R$ 1.778,00	R$ 21.336,00	
4	Licitações e Contratos	MENS	12	R$ 1.248,00	R$ 14.976,00	
5	Patrimônios	MENS	12	R$ 617,00	R$ 7.404,00	
6	Estoques	MENS	12	R$ 617,00	R$ 7.404,00	
7	Tributos	MENS	12	R$ 2.064,00	R$ 24.768,00	
8	Portal da Transparência	MENS	12	R$ 826,00	R$ 9.912,00	
9	E-Social	MENS	12	R$ 700,70	R$ 8.400,00	
10	Protocolo Online	MENS	12	R$ 1.800,00	R$ 21.600,00	
11	Contra Cheque Online	MENS	12	R$ 900,00	R$ 10.800,00	
12	Nota Fiscal Eletrônica	MENS	12	R$ 10.000,00	R$ 120.000,00	
VALOR TOTAL					**R$ 298.740,00**	

A ata integral com especificações, preços e demais informações encontrar-se disponibilizada para consulta na Secretaria Municipal de Planejamento e Finanças Órgão Gerenciador, localizada na Av. Presidente Getúlio Vargas nº 574 - Centro- Manicoré/AM**.**

GILBERTO SOARES BARROS
Secretário Municipal de Planejamento e Finanças
Gestor do Registro de Preço

Publicado por:
Marcos André Paixão Angelim
Código Identificador:D5146DA5

ESTADO DO AMAZONAS
MUNICÍPIO DE MAUÉS

COMISSÃO MUNICIPAL DE LICITAÇÃO - CONTRATOS
PREGÃO PRESENCIAL Nº 035/2019 – SRP/PMM EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 029/2019/PMM

No dia 19 de julho de 2019, no Órgão Gerenciador, são registrados os valores unitários e globais das empresas abaixo identificada, objeto do **Pregão Presencial nº 035/2019,** para eventual contratação de pessoa jurídica, através da realização de pregão presencial, pelo tipo menor preço por item, visando: Registro de Preço para eventual contratação de empresa especializada na Fornecimento de Materiais de Limpeza, Higiene e Descartáveis necessários para atender a Secretaria Municipal de Saúde – SEMSA, da Prefeitura de Municipal de Maués/AM, em relação aos itens indicados abaixo. As especificações constantes no respectivo processo administrativo, no termo de referência, assim como as propostas de preços e a ata de julgamento, integram esta Ata de Registro de Preços, independentemente de transcrição.

O contrato ou instrumento hábil que vier a substituí-lo, na forma do art. 62, *caput* e § 4º da Lei nº 8.666/93, indicará o local dos serviços dos itens adjudicados e homologados em favor da empresa vencedora do certame e as obrigações das partes e demais condições do ajuste. O presente registro de preços terá a vigência de 12 (doze) meses, contados a partir de sua assinatura.

AS EMPRESAS VENCEDORAS:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	EMPRESAS VENCEDORAS
1	Água Sanitária cx c/ 12 unidades de 1 litro / Água Sanitária com no mínimo 2% de teor de cloro ativo, pronto para uso, original de fábrica, embalagem plástica lacrada, caixa com 12 unidades de 1000ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, químico responsável, indicações e precauções de uso, composição e informação, data de fabricação, prazo de validade e registro no Ministério da Saúde.	CAIXA	1.000	R$ 38,67	E R FACUNDES EIRELI - ME
2	Álcool Etílico, Tipo: hidratado 500 ml, Teor Alcoólico: 92,8° INPM, Apresentação: líquido, Unidade de Fornecimento: caixa com 12 unidades.	CAIXA	500	R$ 74,00	J J V ONO - ME
3	Álcool em Gel Para Mãos, Aplicação: gel à base de álcool para higienização , a 70%, com ação antisséptica, sem enxágua, Embalagem: com bico dosador, dados de identificação do produto, data de fabricação e validade, número do lote, registro no Ministério da Saúde, Unidade de Fornecimento: caixa com 12 unidades de 500ml.	CAIXA	300	R$ 124,00	E R FACUNDES EIRELI - ME
4	Álcool em Gel, Aplicação: limpeza geral em superfícies fixas e inanimadas, como piso, paredes, bancadas similares, Concentração: mínima de 70%, Embalagem: com dados de identificação do produto, data de fabricação e validade, número do lote, registro no Ministério da Saúde, Unidade de Fornecimento: caixa com 12 unidades de 500ml.	CAIXA	200	R$ 102,00	J J V ONO - ME
5	AMACIANTE, Aplicação: amaciar e perfumar roupas, Características Adicionais: concentrado líquido, biodegradável. Unidade de Fornecimento: unidade de 02 litros.	UNIDADE	3.000	R$ 9,00	ORGANIZAÇÃO DIAS LIMITADA - ME
6	AROMATIZADOR DE AMBIENTES, Aplicação: ambientes, Aspecto Físico: aerossol, Unidade de Fornecimento: unidade de 360 ml ou mais.	UNIDADE	2.000	R$ 10,93	S&G COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA - EPP
7	Balde Plástico, Material: plástico reforçado em polipropileno, Capacidade: 10 litros, Características Adicionais: sem tampa.	UNIDADE	400	R$ 13,50	S&G COMERCIO DE

					PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA - EPP
8	Balde Plástico, Material: plástico reforçado com polipropileno, Capacidade: 20 litros, Características Adicionais: sem tampa.	UNIDADE	400	R$ 22,00	E R FACUNDES EIRELI - ME
9	Cera, Composição: emulsão de ceras, nivelador, plastificante, fixador de brilho, pigmento, fragrância, conservante e água, Aplicação: limpeza em geral, Aspecto Físico: líquido, Cor: incolor, Informações Adicionais: produto em conformidade com a legislação em vigor, Capacidade: frasco de 750ml, Unidade de Fornecimento: caixa com 12 unidades.	CAIXA	300	R$ 73,00	ORGANIZAÇÃO DIAS LIMITADA - ME
10	Cera Vermelha, Aspecto Físico: líquido, Cor: vermelha; Capacidade: frasco de 750ml, Unidade de Fornecimento: caixa de 12 unidades.	CAIXA	200	R$ 72,00	E R FACUNDES EIRELI - ME
11	Colher descartável de plástico, tamanho médio, na cor branca, unidade de fornecimento: caixa com 20 pacotes contendo 50 unidades cada pacote.	CAIXA	200	R$ 82,00	E R FACUNDES EIRELI - ME
12	Colher descartável de plástico, tamanho grande, na cor branca, unidade de fornecimento: caixa com 20 pacotes contendo 50 unidades cada pacote.	CAIXA	200	R$ 90,00	E R FACUNDES EIRELI - ME
13	Copo descartável na cor branco ou transparente, capacidade 180 ml, unidade de fornecimento: caixa contendo 25 pacotes com 100 unidades.	CAIXA	800	R$ 110,00	J R B DINIZ COMERCIAL - ME
14	Copo descartável na cor branco ou transparente, capacidade 250 ml, unidade de fornecimento: caixa contendo 20 pacotes com 100 unidades.	CAIXA	200	R$ 145,00	S&G COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA - EPP
15	Copo descartável na cor branco ou transparente, capacidade 100 ml, unidade de fornecimento: caixa contendo 25 pacotes com 100 unidades.	CAIXA	200	R$ 129,95	J J V ONO - ME
16	Copo descartável na cor branco ou transparente, capacidade 50 ml, unidade de fornecimento: caixa contendo 25 pacotes com 100 unidades.	CAIXA	200	R$ 92,00	J J V ONO - ME
17	Desinfetante líquido para uso geral, ação bacteriana e germicida. Embalagem plástica com 2.000 ml, unidade de fornecimento: caixa contendo 6 unidades de 2 litros, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, químico responsável, indicações e precauções de uso, composição e informação, data de fabricação, prazo de validade e registro no Ministério da Saúde.	CAIXA	800	R$ 49,25	GERDEL SOARES GOMES - ME
18	Desodorizador sanitário, composição paradicloro benzeno, essência e corante, peso líquido 35 g, aspecto físico tablete sólido, características adicionais suporte plástico para vaso sanitário.	UNIDADE	5000	R$ 4,45	S&G COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA - EPP
19	Detergente, Composição: ph neutro, biodegradável, Aspecto Físico: líquido, Aplicação: limpeza de pisos e assoalhos, Capacidade: frasco de 500ml, Unidade de Fornecimento: caixa com 24 unidades, Informações Adicionais: produto em conformidade com a legislação em vigor.	CAIXA	800	R$ 53,50	S&G COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA - EPP
20	Escova Limpeza para limpeza de chão, material cerdas de nylon, cabo de madeira, aplicação: limpeza em geral, Características Adicionais: oval, tamanho grande.	UNIDADE	500	R$ 13,00	S&G COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA - EPP
21	Escova pequena de mão, Cerdas: nylon, Aplicação: limpeza em geral e lavagem de roupas no tanque.	UNIDADE	300	R$ 5,20	J J V ONO - ME
22	Escova, Material Cerdas: nylon, Aplicação: limpeza sanitária, Medidas Cabo: 38cm com variação de 5%.	UNIDADE	500	R$ 10,20	J J V ONO - ME
23	Espanador, Material: cedas de nylon, Material Cabo: madeira, Aplicação: para limpeza de teto	UNIDADE	200	R$ 21,00	S&G COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA - EPP
24	Esponja de Aço, Aplicação: limpeza de superfícies com sujeiras difíceis e polimento de objetos de alumínio, Dimensões: 4,5x15x15cm, Capacidade: pacote com 08 unidades de lã de aço, Unidade de Fornecimento: fardo com 14 pacotes.	FARDO	500	R$ 33,00	J J V ONO - ME
25	ESPONJA LIMPEZA, Material: Espuma de poliuretano, fibra sintética, resina sintética e abrasivo, Apresentação: dupla face (macia e áspera), Comprimento: 110 mm, Largura: 75 mm, Altura: 20 mm	UNIDADE	3.000	R$ 2,40	S&G COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA - EPP
26	FILME DE PVC, Composição: 100% PVC, Dimensões: 28cm x 30m, Aplicação: embrulhar, proteger e armazenar alimentos, Unidade de Fornecimento: rolo de 30 metros.	ROLO	700	R$ 6,10	S&G COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA - EPP
27	Flanela, Aplicação: limpeza, Material: algodão, Cor: amarela, Comprimento: 58cm, Largura: 40cm, Características Adicionais: com bainha, Unidade de Fornecimento: pacote com 12 unidades.	PACOTE	600	R$ 42,00	S&G COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA - EPP
28	Guardanapo de Papel c/ 50 unid / Especificação técnica: guardanapo – confeccionado em papel absorvente em folha simples; medindo 33 x 30 centímetros. Complemento: na embalagem deverá constar data da fabricação e da validade.	PACOTE	5.000	R$ 2,73	S&G COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA - EPP
29	Inseticida Aerossol, Aplicação: contra mosquitos, pernilongos, moscas, baratas e formigas, Composição: água, antioxidante, emulsicantes, solvente alifático e propelentes, Capacidade: recipiente de 300 ml ou mais.	UNIDADE	3.000	R$ 14,00	H W CAVALCANTE
30	Limpa alumínio, Aplicação: remover de sujeiras em superfícies de alumínio, Aspecto: líquido, Cor: incolor, Unidade de Fornecimento: frasco de 500ml.	UNIDADE	800	R$ 5,00	S&G COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA - EPP
31	Limpa Vidros, Composição: tensoativa, coadjuvante, água, corante e outros, Aspecto Físico: líquido, Características Adicionais: com registro no Ministério da Saúde, Unidade de Fornecimento: frasco de 500ml.	UNIDADE	500	R$ 6,45	H W CAVALCANTE
32	Limpador Multiuso, Aplicação: remover gordura, fuligem, poeira, marca de dedos, riscos de lápis, uso de limpeza geral, Aspecto: líquido, Cor: incolor, Unidade de Fornecimento: frasco de 500ml.	UNIDADE	1000	R$ 6,27	H W CAVALCANTE
33	Lustra Móveis, Composição: cera (microcristalina ou natural), parafina, silicone, alcalinizante, espessante, termoativo, formadeído, solvente, alifático, perfume, água e outras substâncias, Aspecto Físico: líquido, Caractarísticas Adicionais: frasco de 100ml, Unidade de Fornecimento: caixa com 24 unidades.	CAIXA	300	R$ 128,90	S&G COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA - EPP
34	LUVA BORRACHA, Material: látex natural, Punho: curto, Acabamento Superficial: palmas e dedos antiderrapantes, Formato: anatômica, Cor: azul, Tamanho: Médio, Revestimento Interno: forrada, Características Adicionais: perfeita sensibilidade tátil, resistente e duráveis.	PAR	600	R$ 6,50	S&G COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA - EPP
35	Marmita descartável com tampa, material isopor não tóxico, na cor branca, finalidade acondicionamento de alimentos.	UNIDADE	96.000	R$ 0,92	R M MENDES EIRELI - ME
36	Naftalina - Pacote de 30 gramas	PACOTE	400	R$ 2,50	S&G COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA - EPP
37	Óleo de Peroba 100 ml caixa com 24 unidades.	CAIXA	60	R$ 194,00	S&G COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA - EPP
38	Pá Para Lixo, Material: plástico, Material Cabo: plástico, Comprimento: 15cm, Tamanho: pequena.	UNIDADE	500	R$ 5,75	E R FACUNDES EIRELI - ME
39	Pano Limpeza Chão, Material: mínimo 90% algodão, Comprimento: 60cm (mínimo), Largura: 40cm (mínimo).	UNIDADE	20.000	R$ 6,33	S&G COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA - EPP
40	Papel alumínio, material alumínio não tóxico, 30 cm	RÔLO	2.000	R$ 5,90	S&G COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA - EPP
41	Papel Higiênico, Material: 100% fibra celulósica virgem, Cor: branca, Apresentação: rolo com folha simples, alta qualidade, picotada e gofrada, Dimensões: 10cm x 30m, Unidade de Fornecimento: fardo com 48 rolos.	FARDO	2.000	R$ 55,20	R M MENDES EIRELI - ME
42	Prato descartável de plástico, na cor branca, tamanho pequeno, embalado em pacotes com 10 unidades.	PACOTE	2.000	R$ 1,80	ORGANIZAÇÃO DIAS LIMITADA - ME
43	Prato descartável de plástico, na cor branca, tamanho médio, embalado em pacotes com 10 unidades.	PACOTE	2.000	R$ 2,00	ORGANIZAÇÃO DIAS LIMITADA - ME
44	Prato descartável de plástico, na cor branca, tamanho grande, embalado em pacotes com 10 unidades.	PACOTE	2.000	R$ 2,85	E R FACUNDES EIRELI - ME
45	Rodo Para Limpeza de chão, Material Cepo: madeira com 02 borrachas resistentes, Comprimento Cepo: 40cm, Material Cabo: madeira, Comprimento: 1,20m, Características Adicionais: cabo de madeira de 1ª qualidade, lixado, com perfeito acabamento, com cabo perfeitamente reto.	UNIDADE	1.000	R$ 11,00	E R FACUNDES EIRELI - ME
46	Sabão sólido em barra de 1.000 gramas. Composição sabão base, pigmentos, água, sais inorgânicos e emolientes com ação espumante, na cor verde claro ou azul.	BARRA	2.000	R$ 6,55	J J V ONO - ME
47	Sabão Em Pó, Aplicação: lavar roupa e limpeza geral, Características Adicionais: biodegradável com ação espumante. Unidade de Fornecimento: unidade/pacote de 500 gramas.	UNIDADE	15.000	R$ 5,20	GERDEL SOARES GOMES - ME
48	Sabonete - Aspecto Físico: Sólido, perfumado, biodegradável com ação espumante. Aplicação: higienização, Peso: 90g	UNIDADE	3.000	R$ 2,63	H W CAVALCANTE
49	Sabonete líquido, Aspecto Físico: líquido, Aplicação: limpeza das mãos, Características Adicionais: perfumado, biodegradável com ação espumante. Unidade de Fornecimento: frasco de 500ml.	UNIDADE	1.000	R$ 14,00	E R FACUNDES EIRELI - ME
50	Saco Coleta Lixo, Material: plástico, Capacidade: 15L, Espessura: 0,10mm, Cor: preta, Características Adicionais: conforme NBR 9191-ABNT, Unidade de Fornecimento: pacote com 10 unidades.	PACOTE	6.000	R$ 2,65	J R B DINIZ COMERCIAL - ME

51	Saco Coleta Lixo, Material: plástico, Capacidade: 30 litros, Espessura: 0,10mm, Cor: preta, Características Adicionais: conforme NBR 9191-ABNT, Unidade de Fornecimento: pacote com 10 unidades.	PACOTE	8.000	R$ 2,67	ORGANIZAÇÃO DIAS LIMITADA - ME
52	Saco Coleta Lixo, Material: plástico, Capacidade: 50 litros, Espessura: 0,10mm, Cor: preta, Características Adicionais: conforme NBR 9191-ABNT, Unidade de Fornecimento: pacote com 10 unidades.	PACOTE	15.000	R$ 2,93	ORGANIZAÇÃO DIAS LIMITADA - ME
53	Saco Coleta Lixo, Material: plástico, Capacidade: 100 litros, Espessura: 0,10mm, Cor: preta, Características Adicionais: conforme NBR 9191-ABNT, Unidade de Fornecimento: pacote com 10 unidades.	PACOTE	12.000	R$ 3,80	H W CAVALCANTE
54	Saco Coleta Lixo, Material: plástico, Capacidade: 200 litros, Espessura: 0,10mm, Cor: preta, Características Adicionais: conforme NBR 9191-ABNT, Unidade de Fornecimento: pacote com 5 unidades.	PACOTE	16.000	R$ 5,60	J J V ONO - ME
55	Toalha de papel, folha simples de primeira qualidade, com 100% de fibras celulósicas virgens, sem fragrância, com alta absorção, papel não reciclado. Apresentação: fardo contendo 12 pacotes com 2 rolos cada pacote, contendo 60 toalhas de 21 x 20 cm. O produto deve estar de acordo com as especificações do INMETRO em relação a largura e comprimento.	FARDO	1.000	R$ 64,00	J J V ONO - ME
56	Vassoura para varrer grama. Material: Cerdas: aço, cabo: de madeira, Comprimento do cabo: 1,20m, Aplicação: limpeza de gramado, Características Adicionais: com cabo reto e lixado	UNIDADE	300	R$ 30,00	E R FACUNDES EIRELI - ME
57	Vassoura de Polietileno. Material Cerdas: polietileno, Material Cabo: madeira, Comprimento do cabo: 1,20m, Aplicação: limpeza geral, Características Adicionais: com cabo reto e lixado	UNIDADE	300	R$ 16,00	S&G COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA - EPP
58	Vassoura de Cipó. Material Cepo: madeira, Material Cerdas: cipó, Material Cabo: madeira, Comprimento do cabo: 1,20m, Aplicação: limpeza geral, Características Adicionais: com cabo reto e lixado.	UNIDADE	200	R$ 14,00	E R FACUNDES EIRELI - ME
59	Vassoura de Piaçava. Material Cepo: madeira, Material Cerdas: piaçava, Material Cabo: madeira, Comprimento do cabo: 1,20m, Aplicação: limpeza geral, Características Adicionais: com cabo reto e lixado.	UNIDADE	700	R$ 8,42	S&G COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA - EPP

CUMPRA-SE E PUBLIQUE-SE.

Maués/AM, 19 de julho de 2019.

CARLOS ROBERTO DE OLIVEIRA JUNIOR
Prefeito Municipal de Maués

Tornada pública por afixação na sede da Prefeitura, conforme a Lei Orgânica do Município de MAUÉS.

Publicado por:
Fabiola Araujo da Silva
Código Identificador:4D526928

ESTADO DO AMAZONAS
MUNICÍPIO DE NOVA OLINDA DO NORTE

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO PP Nº 016/2019 - CPL/PMNON

A Prefeitura Municipal de Nova Olinda do Norte, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ sob o n°. 04.477.600/0001-04, com sede administrativa na Rua Triunfo, 711, CEP.: 69.230-000 - Centro, Nova Olinda do Norte, Estado do Amazonas, neste ato representada pela Sra. Maria do Socorro Ferreira Belém, Secretária Municipal de Administração, inscrito no CPF sob o n°. 150.252.842-87, portadora da Carteira de Identidade n°. 034.1293-8 SSP/AM, GERENCIADORA da presente Ata de Registro de Preços, considerando o resultado final da licitação na modalidade de pregão, na forma presencial, para o PREGÃO PRESENCIAL, n°. 016/2019 - PMNON, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) **E A COMERCIO SERVIÇOS DE INFORMATICA**, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica sob o n°. **15.353.644/0001-30**, sediada à Rua Tomaz Antônio Gonzaga nº 135, Bairro Dom Pedro, CEP.: 69.042-560 – Manaus/AM, fone: (092)99101-0041, e-mail: earibeiro2008@hotmail.com, **A. DA CONCEIÇÃO NUNES EIRELI**, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica sob o n°. **18.738.604/0001-03**, sediada à Rua Bizancio, nº 320, Planalto, CEP.: 69.044-600 – Manaus/AM, fone: (092)982107907, e-mail: a.daconceicao@hotmail.com e **ROSINALDO SÁ DE SOUZA,** , inscrita no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica sob o n°. **05.787.265/0001-03**, sediada à Rua Joel Ferreira, nº 124, Centro, CEP.: 69.230-000 – Nova Olinda do Norte/AM, fone: (092)992499971, e-mail: Rosinaldo-sa@hotmail.com, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), sob o critério menor preço por item, atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei n° 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, no Decreto n.º 7.892, de 23 de janeiro de 2013, e em conformidade com as disposições a seguir:

DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o **PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇO PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO PELO MENOR PREÇO POR ITEM DE SUPRIMENTOS DE INFORMÁTICA (CARTUCHOS E TONER'S PARA IMPRESSORAS), DE INTERESSE DO COMPLEXO ADMINISTRATIVO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA OLINDA DO NORTE (AM)**. Especificado (s) no (s) item (ns) 01 a 32 do termo de referência, anexo I do edital de Pregão Presencial SRP n°. 016/2019 - CPL/PMNON, que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

Os preços registrados, as especificações dos serviços, o prestador dos serviços e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

EMPRESAS DETENTORAS:

E A COMERCIO SERVIÇOS DE INFORMATICA – CNPJ: 15.353.644/0001-30
A. DA CONCEIÇÃO NUNES EIRELI – CNPJ: 18.738.604/0001-03
ROSINALDO SÁ DE SOUZA – CNPJ: 05.787.265/0001-03

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UND	QUANT	V. UNT	EMPRESA VENCEDORA
01	Cartucho de tinta para impressora **HP 664 XL Black**, (compatível novo não remanufaturado). Prazo de validade mínimo de 1 ano, a contar da data de entrega. Ser entregue em embalagem original e lacrada.	UND	50	R$ 102,00	**E. A. COMERCIO**
02	Cartucho de tinta para impressora **HP 664 XL Color**, (compatível novo não remanufaturado). Prazo de validade mínimo de 1 ano, a contar da data de entrega. Ser entregue em embalagem original e lacrada.	UND	50	R$ 110,00	**E. A. COMERCIO**
03	Cartucho de tinta para impressora **HP122 Black**, (compatível novo não remanufaturado). Prazo de validade mínimo de 1 ano, a contar da data de entrega. Ser entregue em embalagem original e lacrada.	UND	100	R$ 103,00	**E. A. COMERCIO**
04	Cartucho de tinta para impressora **HP122 Color**, (compatível novo não remanufaturado). Prazo de validade mínimo de 1 ano, a contar da data de entrega. Ser entregue em embalagem original e lacrada.	UND	100	R$ 109,00	**A. DA CONCEIÇÃO**

05	Cartucho de tinta para impressora **HP21XL**, (compatível novo não remanufaturado). Prazo de validade mínimo de 1 ano, a contar da data de entrega. Ser entregue em embalagem original e lacrada.	UND	25	R$ 82,00	**A. DA CONCEIÇÃO**
06	Cartucho de tinta para impressora **HP22XL**, (compatível novo não remanufaturado). Prazo de validade mínimo de 1 ano, a contar da data de entrega. Ser entregue em embalagem original e lacrada.	UND	25	R$ 94,50	**E. A. COMERCIO**
07	Cartucho de tinta para impressora **HP46XL Black**, (compatível novo não remanufaturado). Prazo de validade mínimo de 1 ano, a contar da data de entrega. Ser entregue em embalagem original e lacrada.	UND	50	R$ 100,50	**E. A. COMERCIO**
08	Cartucho de tinta para impressora **HP46XL Color**, (compatível novo não remanufaturado). Prazo de validade mínimo de 1 ano, a contar da data de entrega. Ser entregue em embalagem original e lacrada.	UND	50	R$ 103,00	**A. DA CONCEIÇÃO**
09	Cartucho de tinta para impressora **HP60XL Black**, (compatível novo não remanufaturado). Prazo de validade mínimo de 1 ano, a contar da 14data de entrega. Ser entregue em embalagem original e lacrada.	UND	25	R$ 17,00	**A. DA CONCEIÇÃO**
10	Cartucho de tinta para impressora **HP60XL Color**, (compatível novo não remanufaturado). Prazo de validade mínimo de 1 ano, a contar da data de entrega. Ser entregue em embalagem original e lacrada.	UND	25	R$ 110,00	**A. DA CONCEIÇÃO**
11	Cartucho de tinta para impressora **HP662 XL Black**, (compatível novo não remanufaturado). Prazo de validade mínimo de 1 ano, a contar da data de entrega. Ser entregue em embalagem original e lacrada.	UND	100	R$ 109,00	**A. DA CONCEIÇÃO**
12	Cartucho de tinta para impressora **HP662 XL Color**, (compatível novo não remanufaturado). Prazo de validade mínimo de 1 ano, a contar da data de entrega. Ser entregue em embalagem original e lacrada.	UND	100	R$ 115,00	**E. A. COMERCIO**
13	Tinta para impressora **Epson 664XL Black,** (compatível novo não remanufaturado). Prazo de validade mínimo de 1 ano, a contar da data de entrega. Ser entregue em embalagem original e lacrada.	UND	500	R$ 68,00	**ROSINALDO SÁ DE SOUZA**
14	Tinta para impressora **Epson 664XL Color**, (compatível novo não remanufaturado). Prazo de validade mínimo de 1 ano, a contar da data de entrega. Ser entregue em embalagem original e lacrada.	UND	500	R$ 68,00	**ROSINALDO SÁ DE SOUZA**
15	Tinta para impressora **HP LaserJet Pro 100 color MFP M175a** (color)CE311A | CE312A | CE313A | 126A CMYK Compatível	UND	15	R$ 168,00	**A. DA CONCEIÇÃO**
16	Tinta para impressora **HP LaserJet Pro 100 color MFP M175a** | CE310A (black)	UND	20	R$ 165,00	**A. DA CONCEIÇÃO**
17	Toner impressora Samsung **MI-d2850b** Ml2851 Ml2850d Ml2851nd	UND	15	R$ 256,00	**E. A. COMERCIO**
18	Toner **MLT - D204L** - Cartucho de Toner **MLT D204L** é próprio para uso nos modelos **M3325; M3375; M3820; M4020; M3870; SL-M4025; SL-M 3375FD** e **SL-M4075.** Toner com rendimento aproximado de 5.000 impressões (5% de cobertura no papel A4)	UND	15	R$ 247,00	**E. A. COMERCIO**
19	Toner p/ impressora **HP 283A**. (compatível novo não remanufaturado). Prazo de validade mínimo de 1 ano, a contar da data de entrega. Ser entregue em embalagem original e lacrada	UND	250	R$ 160,00	**ROSINALDO SÁ DE SOUZA**
20	Toner p/ impressora **HP 350A**. (compatível novo não remanufaturado). Prazo de validade mínimo de 1 ano, a contar da data de entrega. Ser entregue em embalagem original e lacrada.	UND	100	R$ 157,00	**E. A. COMERCIO**
21	Toner p/ impressora **HP 530A**. (compatível novo não remanufaturado). Prazo de validade mínimo de 1 ano, a contar da data de entrega. Ser entregue em embalagem original e lacrada.	UND	50	R$ 205,00	**A. DA CONCEIÇÃO**
22	Toner para impressora **Bhother 580**, (compatível novo não remanufaturado). Prazo de validade mínimo de 1 ano, a contar da data de entrega. Ser entregue em embalagem original e lacrada.	UND	100	R$ 247,00	**A. DA CONCEIÇÃO**
23	Toner para impressora **Bhother TN 3472**, (compatível novo não remanufaturado). Prazo de validade mínimo de 1 ano, a contar da data de entrega. Ser entregue em embalagem original e lacrada.	UND	50	R$ 220,00	**ROSINALDO SÁ DE SOUZA**
24	Toner para impressora **HP A 210** (BLACK)	UND	30	R$ 154,00	**E. A. COMERCIO**
25	Toner para impressora **HP A 211, 212, 213** (COLOR)	UND	72	R$ 154,00	**E. A. COMERCIO**
26	Toner para impressora **HP210A,** (compatível novo não remanufaturado). Prazo de validade mínimo de 1 ano, a contar da data de entrega. Ser entregue em embalagem original e lacrada.	UND	24	R$ 211,00	**A. DA CONCEIÇÃO**
27	Toner para impressora **HP278A**, (compatível novo não remanufaturado). Prazo de validade mínimo de 1 ano, a contar da data de entrega. Ser entregue em embalagem original e lacrada.	UND	100	R$ 160,00	**ROSINALDO SÁ DE SOUZA**
28	Toner para impressora **HP285A**, (compatível novo não remanufaturado). Prazo de validade mínimo de 1 ano, a contar da data de entrega. Ser entregue em embalagem original e lacrada.	UND	250	R$ 160,00	**ROSINALDO SÁ DE SOUZA**
29	Toner para impressora **Samsung 101S**, (compatível novo não remanufaturado). Prazo de validade mínimo de 1 ano, a contar da data de entrega. Ser entregue em embalagem original e lacrada.	UND	12	R$ 240,00	**A. DA CONCEIÇÃO**
30	Toner para impressora **Samsung D204**, (compatível novo não remanufaturado). Prazo de validade mínimo de 1 ano, a contar da data de entrega. Ser entregue em embalagem original e lacrada.	UND	24	R$ 318,00	**E. A. COMERCIO**
31	Toner para impressora **BROTHER DR 3440** (compatível novo não remanufaturado). Prazo de validade mínimo de 1 ano, a contar da data de entrega. Ser entregue em embalagem original e lacrada	UND	24	R$ 211,00	**A. DA CONCEIÇÃO**
32	Toner para impressora **SAMSUNG ML – D2850B ML – 2850D/2851DN** (compatível novo não remanufaturado). Prazo de validade mínimo de 1 ano, a contar da data de entrega. Ser entregue em embalagem original e lacrada	UND	12	R$ 175,00	**E. A. COMERCIO**

VALIDADE DA ATA

A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 meses, a partir da sua assinatura e publicação do seu extrato resumido no órgão de imprensa oficial não podendo ser prorrogada.

CONDIÇÕES GERAIS

As condições gerais do fornecimento dos materiais, tais como o início da contagem dos prazos, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Contrato.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Nova Olinda do Norte/AM, 08 de Agosto de 2019.

Órgão Gerenciador:
MARIA DO SOCORRO FERREIRA BELÉM
Secretaria Municipal de Administração

Empresas Detentoras:
E A COMERCIO SERVIÇOS DE INFORMATICA
CNPJ: 15.353.644/0001-30

A DA CONCEIÇÃO NUNES EIRELI
CNPJ: 18.738.604/0001-03

ROSINALDO SÁ DE SOUZA
CNPJ: 05.787.265/0001-03

Publicado por:
Linete Soares da Silva
Código Identificador:2AE7D1F1

ESTADO DO AMAZONAS
MUNICÍPIO DE PAUINI

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 205/2019 - CONCESSÃO DE DIÁRIAS A SERVIDORES DO MUNICÍPIO

PORTARIA Nº 205/2019 PMP/GP 22 DE MAIO DE 2019.

DISPÕE SOBRE CONCESSÃO DE FÉRIAS E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O Sr.º. **EDMILSON DA SILVA LOPES**, Prefeito Municipal em Exercício, no uso de suas atribuições que lhes são conferidas por lei, de acordo com o Art. 82, inciso V, da Lei Orgânica do Município de Pauini.

CONSIDERANDO, a elaboração do calendário de férias organizado pela Secretaria de Administração e Planejamento em conjunto com as demais Secretarias que integram a Administração Municipal;

RESOLVE:

Art. 1º. CONCEDER aos servidores abaixo relacionados, lotados nas respectivas Secretarias, **FÉRIAS REGULAMENTARES, referente ao exercício especificado na tabela, relacionada ao ano 2018/2019**, conforme estabelece o art. 61 e seguintes do Estatuto dos Servidores Públicos do Município de Pauini.

NOME DO SERVIDOR	CARGO/FUNÇÃO	LOTAÇÃO	PERÍODO DE FÉRIAS
ALDO ARAUJO DA SILVA	GARI	SEMOSB	13/05/2019 a 12/06/2019
ANA MARIA BARROS DE MELO	AUX. DE SERV. GERAIS	SEMEC	16/05/2019 a 15/06/2019
ANTONIA CLARA JULIÃO	AUX. DE SERV. GERAIS	SEMAS	06/05/2019 a 05/06/2019
ANTONIO CHAVES RACHID	VIGIA	SEMSA	13/05/2019 a 12/06/2019
ANTONIO DA SILVA SOUZA	AUX. DE SERV. GERAIS	SEMEC	21/05/2019 a 20/06/2019
ANTONIO FERREIRA DO VALE	CONSELHEIRO TUTELAR	SEMAS	15/05/2019 a 14/06/2019
ANTONIO GILDO FERREIRA DA SILVA	VIGIA	SEMEC	07/05/2019 a 06/06/2019
ANTONIO JASSON FRANCO SOARES	GARI	SEMOSB	02/05/2019 a 01/06/2019
CECILIA GOMES DA COSTA	SECRETÁRIA JSM	GAPRE	15/05/2019 a 14/06/2019
CLEUDO MELO DOS SANTOS	GARI	SEMOSB	13/05/2019 a 12/06/2019
DEUZENIR GOMES LOPES	AUX. DE SAÚDE	SEMSA	03/05/2019 a 02/06/2019
EDUARDO AUGUSTO AFONSO DO NASCIMENTO	MOTORISTA	SEMEC	09/05/2019 a 08/06/2019
ELISERGIO MARTINS DA SILVA	VIGIA	SEMSA	03/05/2019 a 02/06/2019
FRANCISCA DE SOUZA COELHO	AUX. DE SERV. GERAIS	SEMEC	02/05/2019 a 01/06/2019
FRANCISCO CARLOS DE OLIVEIRA	MOTORISTA	SEMEC	10/05/2019 a 09/06/2019
FRANCISCO INÁCIO BARROS	DIRETOR DE DEPARTAMENTO	SEMSA	02/05/2019 a 01/06/2019
FRANCISCO LOPES DE ALMEIDA	VIGIA	SEMEC	09/05/2019 a 08/06/2019
FRANCISCO ROCHA NASCIMENTO	GUARDA MUNICIPAL	SEMADP	02/05/2019 a 01/06/2019
FRANCISCO RODRIGUES VICTOR	VIGIA	SEMSA	03/05/2019 a 02/06/2019
FRANCISCO VILAÇA DOS REIS	AUX. DE SERV. GERAIS	DEMSA	15/05/2019 a 14/06/2019
GABRIEL VENÂNCIO DA SILVA	ODONTÓLOGO	SEMSA	03/05/2019 a 02/06/2019
GEYSIANE DE SOUZA ALMEIDA	ODONTÓLOGA	SEMSA	16/05/2019 a 15/06/2019
HUMBERTO GOMES DE MOURA NETO	MOTORISTA	SEMAS	02/05/2019 a 01/06/2019
IGOR SOBREIRA DO VALE	ENCARREGADO	SEMPROR	14/05/2019 a 13/06/2019
IVANCI SOUTELO BATISTA	VIGIA	SEMEC	10/05/2019 a 09/06/2019
JOEL BEZERRA DE ANDRADE	MOTORISTA	SEMEC	10/05/2019 a 09/06/2019
JONAS MOREIRA DE ALMEIDA	MOTORISTA	SEMEC	17/05/2019 a 16/06/2019
JULIA ALVES DE SOUZA	DIGITADORA	SEMEC	07/05/2019 a 06/06/2019
LEANDRO BENEVIDES PINHEIRO	OPERADOR DE MAQUINAS	SEMOSB	06/05/2019 a 05/06/2019
MARIA APARECIDA SATURNINO	AUX. DE SERV. GERAIS	SEMEC	02/05/2019 a 01/06/2019
MARIA DE JESUS LOPES CABRAL	AUX. DE SERV. GERAIS	SEMAS	02/05/2019 a 01/06/2019
MARIA DE JESUS MIRANDA MACENA	GARI	SEMOSB	02/05/2019 a 01/06/2019
MARIA DO CARMO BARROS DE ARAÚJO	TÉC. EM SAÚDE BUCAL	SEMSA	07/05/2019 a 06/06/2019
MARIA DO SOCORRO ANDRADE DE MELO	DIGITADORA	SEMSA	20/05/2019 a 19/06/2019
MIGUEL GOMES DO VALE	VIGIA	SEMEC	15/05/2019 a 14/06/2019
NILVA BEZERRA	AUX. DE SERV. GERAIS	SEMEC	02/05/2019 a 01/06/2019
PAULA BARBOSA DA SILVA	TÉC. EM SAÚDE BUCAL	SEMSA	02/05/2019 a 01/06/2019
RAFAELA DE LIMA SILVA	PSICÓLOGA	SEMSA	02/05/2019 a 01/06/2019
RAIMUNDA SOARES DO NASCIMENTO	AUX. DE SAÚDE	SEMSA	13/05/2019 a 12/06/2019
RAIMUNDO NONATO DE LIMA ARAÚJO	VIGIA	SEMSA	10/05/2019 a 09/06/2019
REGINA CÂNDIDO VENÂNCIO	NUTRICIONISTA	SEMEC	02/05/2019 a 01/06/2019
SALIME DE OLIVEIRA SAID	GUARDA MUNICIPAL	SEMADP	03/05/2019 a 02/06/2019
SAMUEL SALGADO	ODONTÓLOGO	SEMSA	07/05/2019 a 06/06/2019
SANDRA TORQUATO DOMINGOS	GARI	SEMOSB	02/05/2019 a 01/06/2019
SIMONE FOLHADELA GOMES	TÉC. EM SAÚDE BUCAL	SEMSA	03/05/2019 a 02/06/2019
SINTIA RAQUEL COSTA TEIXEIRA	TÉC. DE ENFERMAGEM	SEMSA	02/05/2019 a 01/06/2019
VAN SERGIO BALTAZAR DE LIMA	AUX. DE SERV. GERAIS	SEMOSB	10/05/2019 a 09/06/2019
ZANATO OLIVEIRA DA SILVA	OPERADOR DE FRIGORÍFICO	SEMPROR	08/05/2019 a 07/06/2019

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

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE PAUINI, aos 22 de maio de 2019.

Publicado no mural da Prefeitura, local apropriado para Divulgação do Poder Executivo, de acordo com art. 124 da Lei Orgânica do Município de Pauini.
22/05/2019

JÔNATHAS SALVADOR DUARTE
Secretário de Administração e Planejamento

EDMILSON DA SILVA LOPES
Prefeito em Exercício

Publicado por:
Jônathas Salvador Duarte
Código Identificador:FB2D1493

ESTADO DO AMAZONAS
MUNICÍPIO DE SÃO GABRIEL DA CACHOEIRA

PREFEITURA MUNICIPAL
DECRETO Nº 021 DE 05 DE JULHO DE 2019 - SUBSTITUI OS MEMBROS DO CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (CMAE).

ATOS DO PODER EXECUTIVO
DECRETO Nº 021 DE 05 DE JULHO DE 2019

(Republicado por ter sido publicado incorretamente, tornando sem efeito a matéria publicada no Diário Oficial dos Municípos do Estado do Amazonas no dia 11/07/2019, Edição 2397, Código Identificador: 052F4514. Valendo a seguinte publicação).

SUBSTITUI os membros do Conselho Municipal de Alimentação Escolar (CMAE), de São Gabriel da Cachoeira-AM, e dá outras providencias.

O PREFEITO MUNICIPAL DE SÃO GABRIEL DA CACHOEIRA, Estado do Amazonas, no uso de suas atribuições legais conferidas pela Lei Orgânica do Município de São Gabriel da Cachoeira-AM,

RESOLVE:

Art. 1° SUBSTITUIR o quadro dos membros do Conselho Municipal de Alimentação Escolar (CMAE), do Município de São Gabriel da Cachoeira-AM, que ficará com a seguinte composição:

Nº	NOME	CARGO	INSTITUIÇÃO
	Vanessa dos Santos Vasconcelos	Titular	Representante do Poder Executivo.
	Bernadete Costa Franco	Suplente	
	Rayanne Nunes de Matos	Vice - Presidente	Representante dos Professores.
	Germano de Freitas	Suplente	
	Margarida Jacqueline Brito Pedrosa	Presidente	Representante da Sociedade Civil (APIARN).
	Frassinete Gabriela Ferraz Henrique	Suplente	
	Rosilene da Cruz Gonçalves	Titular	Representante dos Professores.
	Cleudinéia Galvão Castro	Suplente	
	Rogério Dias de Lima	Titular	Representante dos Pais dos Alunos.
	Edier Cordeiro Gonçalves	Suplente	
	José Nilton dos Santos Barreto	Titular	Representante dos Pais e Alunos Tiago Montalvo.
	Edison Cordeiro Gomes	Suplente	
	Aparecida Batista da Costa	Titular	Representante da Sociedade Civil (ASSAI).
	Jaqueline Caldas Carvalho	Suplente	

Art. 2° Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogam-se as disposições em contrário.

CIENTIFIQUE-SE, PUBLIQUE-SE e CUMPRA-SE.

São Gabriel da Cachoeira-AM, 05 de julho de 2019.

CLOVIS MOREIRA SALDANHA
Prefeito de São Gabriel da Cachoeira

Publicado por:
Ezilene Maragua Garcia
Código Identificador:08E88CFC

ESTADO DO AMAZONAS
MUNICÍPIO DE UARINI

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
ADESÃO ATA D E REGISTRO DE PREÇOS Nº 009/2019

ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS DO PREGÃO PRESENCIAL Nº 009/2019 – SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS
Adesão da ata oriunda do Pregão Presencial n° 009/2019-Sistema de Registro de Preço, Ata de Registro de Preço nº 009/2019 da **Prefeitura Municipal de Juruá**, conforme Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, que regulamenta a carona,**para eventual contratação de pessoa jurídica.**

Órgão Detentor da Ata: Prefeitura Municipal de Uarini/AM.

Órgão/unidade carona: Prefeitura Municipal de Uarini/AM.

Vigência da Ata: 01/08/2019 a 10/08/2019

Empresa: J. O. SANTOS PUBLICIDADE E EVENTOS - EPP – CNPJ 10.754.550/0001-50.

Objeto: registro de Preços para eventual aquisição, parceladamente, conforme a necessidade da administração, de serviços de sonorização iluminação e toda estrutura necessária para realização de eventos, para atender a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Desporto e Lazer de Juruá-AM.

Item aderido:

ITEM	UNID.	QUANT.	DESCRIÇÃO	P. UNIT	P. TOTAL
3	Diária	2	SONORIZAÇÃO GRANDE PORTE Sistema lineArray completo composto em fly 24 caixas amplificadas com resposta de frequência de 45Hz a 16Kwz; com SPL da 128/132Db chegando a uma potencia media de 500/750 watts RMS 16 sub woofer simplificados com resposta de 30Hz a 100Kwz com SPL de 128/132Db chegando a potencia máxima de 800/1600 watts RMS. 01 - Console de mixagem de 48 canais intel recaal (P.A) 01 console de mixagem de 48 canais digitais com o mínimo de 24 saídas auxiliares. (MANITOR); 12 manitores com potencia à partir de 500W e resposta de frequência de 20Hz a 20Khz; amplificados 01 sistema de equalização com 06 equalizadores gráficos de 1/3 de oitava 01 sistema head com fios de 16vias todos com head fone e adaptadores 30 microfones dinâmicos com suporte 06 microfones.	R$ 15.000,00	R$ 30.000,00
5	Diária	2	PALCO MODULADO Medindo 10m x 08m x 1,20m cobertura com 6 m de Altura do piso do palco, linóleo, escada de acesso e fechamento em tecido preto, uma House mix coberta medindo 4m x 4m x 0,50m com isolamento de cerca modulada, um camarim medindo 8m x 2m, oito praticáveis medindo 2m x 1m x 0,50cm para músicos e instrumentos e duas estruturas para fly em Q30 de 08m de altura com praticáveis para Sub's	R$ 8.000,00	R$ 16.000,00
6	Diária	2	CAMAROTE Camarote medindo 10m x 5m x 2,00m, com cobertura e Escada de acesso, linóleo e isolamento de cerca modulada. Obs.: Na diária deverá estar compreendida o valor do fornecimento do todo o material especificado e a mão-deobra para instalação e desinstalação dos equipamentos.	R$ 7.000,00	R$ 14.000,00
8	Diária	2	GRADIL 200 Mts Gradil medindo 2,00m de largura por 1,10m de altura, confeccionado em ferro galvanizado, com pés e travamento. Obs.: Na diária deverá estar compreendida o valor do fornecimento do todo o material especificado e a mão-deR$ 5.000,00 R$ 45.000,00 3 obra especializada para instalação e desinstalação dos equipamentos	R$ 5.000,00	R$ 10.000,00
9	Diária	2	PAINEL DE LED 01 (um) Painel de LED 16 mm de alta resolução medindo 4,00m por 3,00m a ser instalado no fundo da área útil do palco servindo como televisão gigante onde poderão ser exibidas várias imagens tais como, logo marcas da Prefeitura de Manacapuru, programação do evento, informes de utilidades publicas e imagens diversas. Obs.: Na diária deverá estar compreendida o valor do fornecimento do todo o material especificado e a mão-deobra especializada para instalação e desinstalação dos equipamentos (Acompanha toda estrutura de fixação, técnicos e montadores).	R$ 5.200,00	R$ 10.400,00
12	Diária	2 (10 Tendas)	TENDAS 01 Tenda, tipo pirâmide, em lona PVC, anti-chama, estrutura em metalon tipo aranha, medindo aproximadamente 5m x 5m, com safenas laterais. Obs.: a diária deverá incluir todos os itens ora descritos e o serviço de instalação e desinstalação.	R$ 500,00	R$ 10.000,00
TOTAL GERAL					**R$ 90.400,00**

Fundamento Legal: Ofício nº 098/2019-UARINI/ADESÃO/ARP e Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, que regulamenta a carona e no Art. 15, inciso II do Estatuto de Licitação e Contratos da Administração Pública, Lei 8.666 de 21 de junho de 1993.
Fornecimento: O Fornecimento aderidos será feito de acordo com a necessidade da Administração Pública, mediante a expedição de autorização de compra ou ordens de Serviço, respeitados as especificações e os quantitativos máximos dos itens registrados, vinculado ao prazo de vigência da Ata de Registro de Preços.
Dotação Orçamentária: 02.10 – Secretaria Municipal de Cultura
Atividade: 13.122.0071.2.039 – Manutenção da Secretaria de Cultura
Elemento de Despesa: 3.3.90.39.100 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica.
Pagamento: A Prefeitura Municipal de Uarini não está obrigada ao pagamento integral do valor dos itens contratado, uma vez que a presente contratação oriunda do Sistema de Registro de Preços, sendo os pagamentos feitos de acordo com as ordens de fornecimentos expedidas, sempre observando às necessidades da Prefeitura Municipal de Uarini.
Valor:R$ 90.400,00 (noventa mil, quatrocentos reais).

Autorização: ANTONIO WALDETRUDES UCHOA DE BRITO – Prefeito Municipal de Uarini.

Esclarecemos que baseado nos princípios da Razoabilidade, da Impessoalidade e da Economicidade, realizou-se pesquisa de mercado, onde o Preço Registrado em ATA apresentou-se inferior ao cotado.

Uarini, 07 de agosto de 2019.

ANTONIO WALDETRUDES UCHOA DE BRITO
Prefeito Municipal
Contratante

J. O. SANTOS PUBLICIDADE E EVENTOS - EPP
Contratada

Publicado por:
Leopoldo Ferreira Alves
Código Identificador:64C67E23