SISTEMA GERENCIADOR DE PUBLICAÇÕES LEGAIS

DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICÍPIOS DE ALAGOAS

ASSOCIAÇÃO DOS MUNICÍPIOS ALAGOANOS

Alagoas , 08 de Novembro de 2022 • Diário Oficial dos Municípios do Estado de Alagoas • ANO X | Nº 1917

Expediente:
Associação dos Municípios Alagoanos -AMA

DIRETORIA EXECUTIVA

Presidente: Hugo Wanderley Cajú - Cacimbinhas
Vice-presidente: Fernando Sérgio Lira Neto - Maragogi

Secretário Geral: Angela Vanessa Rocha Pereira Bezerra - São José da Laje

1º Secretário: Júlio Cezar da Silva - Palmeira dos Índios
2º Secretário: Amaro Ferreira da Silva Junior - Jacuípe
3º Secretário: Geraldo Cícero da Silva - Taquarana
1º Tesoureiro: Pedro Henrique de Jesus Pereira - Teotônio Vilela
2º Tesoureiro: Jorge Silvio Luengo Galvão - Jundiá
3º Tesoureiro: José Luiz Vasconcellos dos Anjos - Olho D'água das Flores

CONSELHO FISCAL

Titular:
Vinícius José Mariano de Lima - Canapi
André Brandão de Almeida – Mar Vermelho
Olavo Calheiros Novais Neto - Murici

Suplente:

Manuilson Andrade Santos – Colônia Leopoldina
Marcelo Ricardo Vasconcelos Lima - Quebrangulo
Adelmo Moreira Calheiros – Capela

COORDENADORIAS REGIONAIS

Coordenador da Região Agreste - Baixo São Francisco: Manuel Lucas Kummer Feitas dos Santos
Coordenador da Região do Sertão – Theobaldo Cavalcanti Lins Netto
Coordenador da Região Central – João Victor Calheiros Amorim Santos
Coordenador da Região Norte: Areski Damara de Omena Feitas Junior
Coordenador da Região Metropolitana – Cecília Lima Herrmann Rocha
Coordenador Litoral Norte – Fernando Henrique Lima Cavalcante
Coordenador Litoral Sul – Carlos Felipe Castro Jatobá Lins

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

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE ANADIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
SOLICITAÇÃO DE COTAÇÃO

A Prefeitura Municipal de Anadia, por meio do seu setor de compras, convida as empresas especializadas no fornecimento de medicamentos e suplementos para participar de cotação de preços que deverá ser solicitada a planilha e detalhamento dos itens através do e-mail pmanadia.compras@outlook.com . O prazo para a solicitação dos itens a serem cotados e recebimento das propostas será de 02 (dois) dias, a contar da data desta sua publicação.

ANADIA-AL, 07 de novembro de 2022.

PAULO VICTOR PEREIRA ROCHA
Diretor de Compras

Publicado por:
Paulo Victor Pereira Rocha
Código Identificador:288E3467

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
SOLICITAÇÃO DE COTAÇÃO

A Prefeitura Municipal de Anadia, por meio do seu setor de compras, convida as empresas especializadas no fornecimento de insulina para participar de cotação de preços que deverá ser solicitada a planilha e detalhamento dos itens através do e-mail pmanadia.compras@outlook.com . O prazo para a solicitação dos itens a serem cotados e recebimento das propostas será de 02 (dois) dias, a contar da data desta sua publicação.

ANADIA-AL, 07 de novembro de 2022.

PAULO VICTOR PEREIRA ROCHA
Diretor de Compras

Publicado por:
Paulo Victor Pereira Rocha
Código Identificador:227475EC

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
SOLICITAÇÃO DE COTAÇÃO

A Prefeitura Municipal de Anadia, por meio do seu setor de compras, convida as empresas especializadas no fornecimento de EQUIPAMENTOS PARA A ÁREA DE SAÚDE, para participar de cotação de preços que deverá ser solicitada a planilha e detalhamento dos itens através do e-mail pmanadia.compras@outlook.com . O prazo para a solicitação dos itens a serem cotados e recebimento das propostas será de 03 (três) dias, a contar da data desta sua publicação.

ANADIA-AL, 07 DE NOVEMBRO DE 2022.

PAULO VICTOR PEREIRA ROCHA
Diretor de Compras

Publicado por:
Paulo Victor Pereira Rocha
Código Identificador:4A3F7D4C

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
AVISO DE LICITAÇÃO

AVISO DE LICITAÇÃO
TOMADA DE PREÇOS 06/2022

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que no Município de Anadia/AL, será realizada a Tomada de Preços nº 06/2022, do tipo "menor preço", para contratação de empresa de engenharia especializada para execução de obras e/ou serviços de engenharia, de forma indireta, com o regime de empreitada por menor preço global, viabilizando a execução da obra e/ou serviço de **Construção da Escola Cícero da Rocha Sobrinho, em Anadia/AL.**

A sessão será realizada dia 25 de Novembro de 2022 as 09h, na Comissão Permanente de Licitação, situada na Avenida Moreira Lima – 13 – Centro – CEP 57660-000, Anadia/AL.

O Instrumento Convocatório está disponível gratuitamente, na íntegra, com todos os seus Anexos e deverá ser retirado de forma física ou via solicitação por e-mail: cpl.anadia@gmail.com.

Anadia, 07 de Novembro de 2022

LUCAS GABRIEL VIEIRA ALMEIDA ROCHA
Presidente da CPL

Publicado por:
Lucas Gabriel Vieira Almeida Rocha
Código Identificador:904B107A

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPIRACA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPIRACA
AVISO DE COTAÇÃO DE PREÇO (REABERTURA DE PRAZO)

Solicitamos cotação de preços para compor o Processo n° 16728/2022, que tem como objeto a Aquisição de máquina adubadeira centrífuga para suprir as necessidades do campo do Estádio Municipal Coaracy da Mata Fonseca.
A solicitação do formulário de cotação deverá ser realizada através do e-mail: comprasdearapiraca@gmail.com. O prazo para recebimento dos formulários com as cotações será até o dia 10 de novembro de 2022 (quinta- feira).

Arapiraca - AL, 07 de novembro de 2022.

MARIA APARECIDA DE OLIVEIRA
Dept° de Compras de Bens e Serviços
Coordenação Geral de Licitações - CGL

Publicado por:
Maria Aparecida de Oliveira
Código Identificador:D95DA5C0

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPIRACA
AVISO DE COTAÇÃO DE PREÇO (REABERTURA DE PRAZO)

Solicitamos cotação de preços para compor o Processo n° 1879/2022 que tem como objeto o Registro de Preços para futura e eventual Aquisição de equipamentos tecnológicos a fim de melhorar o atendimento aos alunos da Rede Municipal de Ensino que estão inseridos no ensino regular nas unidades educacionais. A solicitação do formulário de cotação deverá ser realizada através do e-mail: comprasdearapiraca@gmail.com. O prazo para recebimento dos formulários com as cotações será até o dia 11 de novembro de 2022(sexta- Feira).

Arapiraca, 07 de novembro de 2022.

MARIA APARECIDA DE OLIVEIRA
Dept° de Compras de Bens e Serviços
Coordenação Geral de Licitações - CGL

Publicado por:
Maria Aparecida de Oliveira
Código Identificador:8C5638CF

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPIRACA
AVISO DE COTAÇÃO DE PREÇO

Solicitamos cotação de preços para a composição do processo 992/2022 que visa o Registro de Preços para futura e eventual Aquisição e Instalação de Condicionador de Ar, para suprir as demandas de 08 (oito) Escolas, 02 (dois) Centros de Apoio, 01 (um) Centro de Educação Infantil e 01 (um) Complexo Educacional da Rede Municipal de Ensino de Arapiraca. A solicitação do formulário de cotação deverá ser realizada através do e-mail: comprasdearapiraca@gmail.com. O Prazo para recebimento dos formulários com as cotações será até o dia 17 de Novembro de 2022.

Arapiraca, 07 de Novembro de 2022

ANGÉLICA RITA PETUBA DE SOUSA
Dept° de Compras de Bens e Serviços
Coordenação Geral de Licitações - CGL

Publicado por:
Angelica Rita Petuba de Souza
Código Identificador:20EF5E13

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPIRACA
AVISO DE COTAÇÃO DE PREÇO (REABERTURA DE PRAZO)

Solicitamos cotação de preços para compor o Processo n° 1264/2022, que tem como objeto a Contratação de Empresa para fornecimento e serviço de retirada e reaplicação de carpete tipo alcatifa do Cineteatro e Cúpula.
A solicitação do formulário de cotação deverá ser realizada através do e-mail: comprasdearapiraca@gmail.com. O prazo para recebimento dos formulários com as cotações será até o dia 11 de novembro de 2022 (sexta- feira)

Arapiraca - 07 de novembro de 2022.

MARIA APARECIDA DE OLIVEIRA
Dept° de Compras de Bens e Serviços
Coordenação Geral de Licitações - CGL

Publicado por:
Maria Aparecida de Oliveira
Código Identificador:CEE41341

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPIRACA
AVISO DE HOMOLOGAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 056/2022 (UASG: 982705)

O Prefeito do Município de Arapiraca, Estado de Alagoas, no uso de suas atribuições regulamentares, torna público a homologação do Pregão Eletrônico nº 056/2022, Processo nº 14383/2022, que tem por objeto o **Registro de Preços para eventual e futura aquisição de gêneros alimentícios (lanches) que serão destinados para os programas e serviços da Assistência Social, incluindo o restaurante popular do município de Arapiraca**, a qual foi realizada às 15h24min do dia 27/10/2022, no site www.gov.br/compras, depois de constatada a regularidade dos atos procedimentais. A licitação teve como vencedoras as empresas **Oliveira e Cia Comercial de Alimentos LTDA**, inscrita no CNPJ sob nº **26.769.555/0001-96**, sediada na Rua Agapito Magalhães, n° 325, Anexo C, Cacimbas, Arapiraca - AL, detentora da melhor oferta para os itens 01, 05, 08, 09, 10, 11, 15, 16, 18, 19, 21 totalizando R$ 105.946,84 (cento e cinco mil novecentos e quarenta e seis reais e oitenta e quatro centavos), **M S Zopelari Distribuidora de Alimentos EIRELI**, inscrita no CNPJ n.º **28.779.013/0001-20**, sediada na Rua Cristóvão Colombo, n° 154, Jaraguá, Maceió - AL, detentora da melhor oferta para os itens 02, 03, 04, 06, 07, 13 e 14 totalizando R$ 280.030,00 (duzentos e oitenta mil e trinta reais) e **CL Comércio de Materiais Médicos Hospitalares LTDA** inscrita no CNPJ n.º 13.441.051/0002-81, sediada na Rua Silveiro Lobo, n° 145, Poço, Recife – PE detentora da melhor oferta para o item 20, totalizando R$ 4.456,80 (quatro mil quatrocentos e cinquenta e seis reais e oitenta centavos). O valor total homologado é **R$ 390.433,64 (trezentos e noventa mil quatrocentos e trinta e três reais e sessenta e quatro centavos)**.

Arapiraca – AL, 07 de novembro de 2022

JOSÉ LUCIANO BARBOSA DA SILVA
Prefeito

Publicado por:
José Euclides da Silva Júnior
Código Identificador:2D882447

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPIRACA
EXTRATO DE PUBLICAÇÃO DO CONTRATO N° 35316/2021 ORIUNDO DA CONCORRÊNCIA Nº 002/2022

CONTRATO Nº 35316/2021 - CONCORRÊNCIA Nº 002/2022

DAS PARTES: MUNICÍPIO DE ARAPIRACA/AL - CNPJ Nº 12.198.693/0001-58 E A GNG CONSTRUÇÃO E ENGENHARIA EIRELI - CNPJ Nº 03.956.769/0001-76.

DO OBJETO: OBRAS E SERVIÇOS DE CONSTRUÇÃO DO CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL - CAPS III NISE.

DO VALOR: O VALOR GLOBAL DO PRESENTE CONTRATO CORESPONDE A R$ 4.645.763,16 (QUATRO MILHÕES, SEISCENTOS E QUARENTA E CINCO MIL, SETCENTOS E SESSENTA E TRÊS REIAS E DEZESSEIS CENTAVOS.

DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS E FINANCEIROS: AS DESPESAS RESULTANTES DESTE CONTRATO CORRERÃO A CONTA DO PROGRAMA DE TRABALHO 07.70.10.302.2040.6034 E ELEMENTO DE DESPESA 4.4.90.51-0402 E 4.4.90.51-0040.

DA VIGÊNCIA E DO PRAZO DE EXECUÇÃO: O PRAZO DE VIGÊNCIA DESTE TERMO DE CONTRATO É DE 14 (QUATROZE) MESES, CONTADOS A PARTIR DA EMISSÃO DA ORDEM INICIAL DE SERVIÇO.

DOS SIGNATÁRIOS: JOSÉ LUCIANO BARBOSA DA SILVA - CPF Nº 296.681.744-53 - P/CONTRATANTE - EDSON CICERO DANTAS - CPF Nº 020.713.294-14

DA DATA DE ASSINATURA: 07 DE NOVEMBRO DE 2022.

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES.

Publicado por:
Louise Emmanuelle Silva Paixo
Código Identificador:C377A120

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPIRACA
CONVOCAÇÃO PARA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS PREGÃO ELETRÔNICO Nº 056/2022 (UASG: 982705)

Considerando a Homologação do Pregão Eletrônico nº 056/2022, Processo Administrativo nº 14383/2022, que tem por objeto o **Registro de Preços para eventual e futura aquisição de gêneros alimentícios (lanches) que serão destinados para os programas e serviços da Assistência Social, incluindo o restaurante popular do município de Arapiraca**, realizada em 27 de outubro de 2022, convocamos para assinatura na Ata de Registro de Preços da empresa **Oliveira e Cia Comercial de Alimentos LTDA**, nome de fantasia: **Oliveira Alimentos**, inscrita no CNPJ sob nº **26.769.555/0001-96**, com sede na Rua Agapito Magalhães, n° 325, Anexo C, Cacimbas, Arapiraca - AL, vencedora dos itens 01, 05, 08, 09, 10, 11, 15, 16, 18, 19, 21, no valor total de R$ 105.946,84 (cento e cinco mil novecentos e quarenta e seis reais e oitenta e quatro centavos), **M S Zopelari Distribuidora de Alimentos EIRELI**, inscrita no CNPJ n.º **28.779.013/0001-20** com sede na Rua Cristóvão Colombo, n° 154, Jaraguá, Maceió – AL, vencedora dos itens 02, 03, 04, 06, 07, 13 e 14 no valor total de R$ 280.030,00 (duzentos e oitenta mil e trinta reais) e **CL Comércio de Materiais Médicos Hospitalares LTDA** inscrita no CNPJ n.º 13.441.051/0002-81 Rua Silveiro Lobo, n° 145, Poço, Recife – PE, vencedora do item 20, totalizando R$ 4.456,80 (quatro mil quatrocentos e cinquenta e seis reais e oitenta centavos). O valor total homologado é **R$ 390.433,64 (trezentos e noventa mil quatrocentos e trinta e três reais e sessenta e quatro centavos)**.
A assinatura da Ata de Registro de Preços deverá ocorrer no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, de acordo com o subitem 4.1.1 do edital, in verbis:
4.1.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura da ARP, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinada no prazo de até 05 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.

Por fim, na assinatura da Ata de Registro de Preços, uma vez observado o disposto no subitem **31.5** do edital, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência desta ARP.

Arapiraca – AL, 07 de novembro de 2022.

JOSÉ EUCLIDES DA SILVA JÚNIOR
Pregoeiro –
Portaria nº 1.096/2022

Publicado por:
José Euclides da Silva Júnior
Código Identificador:25B13844

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPIRACA
CONTRATO N° 20154/2022

CONTRATO N° 20154/2022

CONTRATO PARA A REALIZAÇÃO DE ESTÁGIO E CONCESSÃO DE BOLSA DE ESTÁGIO A ESTUDANTES, QUE ENTRE SI CELEBRAM, O MUNICIPIO DE ARAPIRACA E O CENTRO DE INTEGRAÇÃO EMPRESA ESCOLA-CIEE, COM DISPENSA DE LICITAÇÃO, NOS TERMOS DO XIII DO ART. 24 DA LEI 8.666/93, CONFORME CONSTA NO PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 20154/2022.

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPIRACA,** Pessoa Jurídica de Direito Público, inscrita no CNPJ no 12.198.693/0001-58,com Sede Administrativa na Rua Samaritana, S/N, Bairro Santa Edwirges, CEP 57.311-180, Arapiraca/AL, neste ato representada pelo seu Prefeito Sr. **JOSÉ LUCIANO BARBOSA DA SILVA**, portador da Carteira de Identidade nº 29938-7 e CPF Nº 296.681.744-53, residente e domiciliado na cidade de ARAPIRACA, doravante denominada **CONTRATANTE,** através da **SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO PÚBLICA**, representada pela sua Secretária, Sra. **MARIA ARILUCE DE CERQUEIRA SILVA,** portador da Carteira de Identidade n° 12904-1 e inscrito sob CPF de n° 164.597.174-00, neste ato designados como **CONTRATANTE,** e do outro lado, o Centro de Integração Empresa-Escola - CIEE, **Sede SP: 61600839/0001-55 -** R TABAPUA - 445 – BAIRRO ITAIM BIBI - CEP: 04.533-001 e **Unidade de Operações AL: 616008390010-46 –** Av. Mendonça Júnior, 1190 – BAIRRO Gruta de Lourdes, Maceió - AL, 57052-480 e **Posto Avançado Arapiraca: 61600839/0125-95 –** RUAJOSEJAILSONNUNES N 493, LOJA 5A PISO L00 – BAIRRO SANTA EDWIGES – 57311-500, neste ato representado pela Sra. ERIKA FLADIA VIRGINIO ARAÚJO, brasileira, solteira, exercendo a função de gerente regional Nordeste do CIEE, portadora da cédula de identidade RG no 2001010332030 SSP/CE e do CPF/MF sob o no 030.561.443-61, doravante denominado **CONTRATADA,** resolvem firmar o presente negócio jurídico, através dos dispositivos do Decreto Municipal de n° 2.546/2018 e da Lei n° 8.666, de 21 de junho de 1993, com alterações posteriores, legislações correlatas e no que consta no Processo Administrativo.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO:

1.1. O presente contrato tem por objeto a contratação de agente de integração para prestação de serviços socioassistenciais de intermediação entre o Município de Arapiraca e instituições públicas e privadas de ensino para concessão de oportunidades de estágio remunerado (não-obrigatório) a estudantes regularmente matriculados e com frequência efetiva em Instituições Públicas e Privadas de ensino, oficiais e reconhecidas pelo MEC.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO DETALHAMENTO DO OBJETO:

2.1. Prestação de serviços socioassistenciais de intermediação entre a Secretaria e Instituição Pública e Privada de ensino para concessão de oportunidades de estágio de complementação de ensino aprendizagem, aos estudantes regulamente matriculados, visando o desenvolvimento de atividades conjuntas capazes de propiciarem, em conformidade com a legislação pertinente, em vigor, a

operacionalização de estágio para estudantes interessados, independente de interesse curricular ou não.

2.2. Os estágios serão disponibilizados levando-se em consideração a conveniência, a oportunidade e o interesse da Administração Municipal.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1. Os serviços serão executados pelo Agente de Integração conforme a solicitação da SMGP, conforme os preceitos elencados neste contrato.

CLÁUSULA QUARTA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E DA CONTRATANTE

DA CONTRATADA/AGENTE DE INTEGRAÇÃO

Divulgação das oportunidades de estágio oferecidas pela Prefeitura de Arapiraca através de sítios, jornais, revistas e cartazes nas instituições de ensino;

Colaboração em todo o processo de triagem de candidatos e etapas do processo seletivo;

Identificação das atividades compatíveis para o Programa de Estágio, de acordo com a formação acadêmica, seguindo os preceitos da nova Lei do Estágio, Lei nº 11.788 de 25/09/08;

Emissão dos Termos de Compromisso de Estágio;

Encaminhar a contratação do Seguro Contra Acidentes Pessoais em favor dos estagiários.;

Incluir na cobertura do FUNDO DE ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE - FAE, em casos de acidentes pessoais, os estudantes encaminhados pela **CONTRATADA** que estiverem em estágio nas dependências da **CONTRATANTE**;

Controle dos prazos de vencimento dos Termo de Compromisso de Estágio - TCE, emitindo os Termos Aditivos necessários, quando solicitado pela CONTRATANTE;

Disponibilizar mecanismos de controle semestral dos relatórios de atividades preenchidos pelo Supervisor de estágio da **CONTRATANTE**;

Controlar e acompanhar a elaboração do relatório final de estágio, de responsabilidade da **CONTRATANTE**;

Controle dos prazos de recesso obrigatório, após 12 meses de estágio, conforme a Lei 11.788/2008;

Obter cópia do certificado individual do seguro contra acidentes pessoais contratado em favor do estagiário que estiver ativo, no portal https://portal.ciee.org.br/, com login e senha e, em eventual indisponibilidade no portal, contatar diretamente o CIEE para obtenção;

Disponibilizar, na modalidade à distância, cursos gratuitos para os estagiários, por meio do CIEE Saber Virtual;

Organização e manutenção de arquivo de toda documentação enviada.

Disponibilização de serviços pela internet, conforme item 7 do Termo de Referência;

A CONTRATADA fica obrigada a manter, durante toda execução do contrato, sem compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas para a contratação.

OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE/CONCEDENTE

A Secretaria Municipal de Educação e Esporte deve adotar os seguintes procedimentos e medidas para o desenvolvimento das atividades relativas ao estágio:

4.2.1. Celebrar TCE, intermediado pelo AGENTE DE INTEGRAÇÃO, com as instituições de ensino e o estudante, zelando pelo seu cumprimento;

4.2.2. Ofertar instalações que tenham condições adequadas de propiciar ao estagiário o desenvolvimento de atividades de aprendizagem social e profissional;

4.2.3. Indicar servidor de sua força de trabalho, com formação ou experiência profissional na área de conhecimento desenvolvida no curso do estagiário, para orientar e supervisionar até 10 (dez) estagiários simultaneamente.

4.2.4. Por ocasião do desligamento do estagiário, entregar Termo de Realização de Estágio com indicação resumida das atividades desenvolvidas, dos períodos e da avaliação de desempenho;

4.2.5. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

4.2.6. Notificar a CONTRATADA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;

4.2.7. Proporcionar à CONTRATADA as facilidades e as informações necessárias a fim de que possa desempenhar normalmente os serviços contratados;

4.2.8. Assegurar os recursos orçamentários e financeiros para custear o contrato;

4.2.9. Aplicar à CONTRATADA as sanções regulamentares e contratuais conforme previstas em Lei;

4.2.10. A Concedente efetuará o pagamento da Bolsa-Estágio e conceder Auxílio-Transporte em pecúnia diretamente aos seus estagiários, efetuar o pagamento da taxa de administração à CONTRATADA no prazo previsto para tanto, com base no número de estagiários contratado ao abrigo deste Contrato. Em virtude da elaboração dos relatórios apresentados, quaisquer acréscimos ou supressões devidas deverão ser computados no mês subsequente;

4.2.11. Receber das unidades onde se realizar o estágio os relatórios, avaliações e frequências do estagiário;

4.2.12. Pagar à CONTRATADA o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

4.2.13. Informar à CONTRATADA a rescisão antecipada de qualquer Termo de Compromisso de Estágio - TCE, para as necessárias providências de interrupção dos procedimentos administrativos a cargo da CONTRATADA;

CLÁUSULA QUINTA – DO VALOR

5.1. O VALOR a ser pago mensalmente o Agente de Integração, com vencimento no último dia do mês, à título de taxa de administração, será de R$ 19,50 (dezenove e cinquenta reais), por estagiário ativo, sendo estimado um quantitativo de 300 (trezentos e sessenta) estagiários, perfazendo o valor de R$ 5.850,00 (cinco mil e oitocentos e cinquenta reais) mensais e um total anual de R$ 70.200,00 (setenta mil e duzentos reais). O pagamento será efetuado mediante crédito em conta corrente, devendo o agente de integração informar o nome do banco, nº da agência e nº da conta corrente.

As despesas para atender aos valores supramencionados correrão à conte de recursos financeiros provenientes de recursos próprios, programas em dotação orçamentária Própria, prevista no orçamento do órgão para corrente exercício, na classificação abaixo:

Secretaria Municipal de Gestão Pública

Programa de Trabalho 03.30.04.122.0020.2028 – MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO PÚBLICA; elemento de despesa 3.3.9.0.39 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Fonte – 0010

Secretaria Municipal e Educação E Esporte

Programa de Trabalho 12.361.2010.2128 – INOVA +Gestão - MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES ADMINISTRATIVAS;

Elemento de despesa 3.3.9.0.39 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Fonte – 003000002, Fundeb 30%.

Programa de Trabalho 12.361.2010.2128 – INOVA +Gestão - MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES ADMINISTRATIVAS; Elemento de despesa 3.3.9.0.39 0010 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Fonte – 003000002, Fundeb 30%.

Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural

Programa de Trabalho 09.90.20.122.0020.2070 – MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA MUN DE DESENVOLVIMENTO RURAL; elemento de despesa 3.3.9.0.39 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Fonte – 0010.

Secretaria Municipal de Infraestrutura

Programa de Trabalho 13.13.15.451.0020.6063 – MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA MUN DE INFRAESTRUTURA; elemento de despesa 3.3.9.0.39 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Fonte – 0010.

Secretaria Municipal de Desenvolvimento Urbano e Meio Ambiente

Programa de Trabalho 08.80.15.451.0020.2063 – MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA MUN DE DESENVOLVIMENTO URBANO E MEIO AMBIENTE; elemento de despesa 3.3.9.0.39 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Fonte – 0010.

Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Turismo

Programa de Trabalho 11.11. 23.122.0020.2089 – MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA MUN DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E TURISMO; elemento de despesa 3.3.9.0.39 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Fonte – 0010.

Secretaria Municipal De Fazenda

Programa de Trabalho 04.40.04.123.0020.2036 – MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA MUN DA FAZENDA; elemento de despesa 3.3.9.0.39 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Fonte – 0010.

Procuradoria Geral do Município

Programa de Trabalho 02.26.04.062.0020.2019 – MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA PROCURADORIA GERAL DO MUNICIPIO; elemento de despesa 3.3.9.0.39 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Fonte – 0010.

Coordenadoria Geral do Comunicação

Programa de Trabalho 02.22.04.131.4110.2010 – MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA COORDENADORIA GERAL DE COMUNICAÇÃO; elemento de despesa 3.3.9.0.39 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Fonte – 0010.

Controladoria Geral do Município

Programa de Trabalho 02.27.04.122.0020.2021 – MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA COONTROLADORIA GERAL DE COMUNICAÇÃO; elemento de despesa 3.3.9.0.39 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Fonte – 0010.

Parágrafo Primeiro – A CONTRATADA será a responsável pelo recolhimento de impostos, taxas e demais encargos, naquilo em que for aplicável arcando com as despesas necessárias à completa execução dos serviços contratados, bem como, o seguro contra acidentes pessoais em favor do estagiário.

Parágrafo Segundo - Em caso de atraso no pagamento dos valores indicados na Cláusula Quinta acima, incidirão sobre os valores em atraso multa de 2% (dois por cento), e juros de 1% (um por cento) ao mês, sem prejuízo da CONTRATANTE responder por eventuais perdas e danos comprovadamente causados à CONTRATADA.

Parágrafo terceiro - O valor da Contribuição do CIEE, será atualizado anualmente, em regime de competência, pela variação do INPC (IBGE) verificada nos 12 meses imediatamente anteriores;

Parágrafo quarto - Caso a CONTRATANTE não receba a nota fiscal e boleto no prazo ora informado deverá emitir o boleto no Portal da CONTRATADA na internet ou contatar a CONTRATADA, não sendo justo motivo para pagamento em atraso o não recebimento do boleto;

Parágrafo quinto - O valor de contribuição, previsto nesta Cláusula 5ª e suas subcláusulas, a ser pago, por estagiário, será sempre integral e nunca proporcional aos dias estagiados, inclusive nos períodos de recesso;

Parágrafo sexto - A CONTRATANTE será considerada devedora da contribuição mensal relativa a cada rescisão de TCE não informada, até o mês da comunicação formal à CONTRATADA, nos termos do item 4.2.13. da cláusula 4ª.

CLÁUSULA SEXTA – DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

6.1. O presente contrato terá vigência de 12 (dose) meses, contados a partir da data de assinatura, podendo ser prorrogado a critério da administração e nos limites impostos pela lei n° 8.666/93, após assentimento prévio das partes, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do término da vigência.

CLAÚSULA SETIMA– DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

7.1. A gestora do contrato será a servidora Maiara Galdino de Oliveira, inscrita sob CPF de n° 103.244.314-65 e sob matrícula de n° 13243-0a qual terá, entre outras, as seguintes atribuições: Acompanhar, fiscalizar, conferir e avaliar os serviços de objeto do contrato, bem como, dirimir as dúvidas que surgirem no seu curso.

CLAUSULA OITAVA – DA RESCISÃO

8.1. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo administrativo, assegurando o contraditório e a ampla defesa.
8.2. O CONTRATANTE poderá rescindir o contrato, de pleno direito, independente de interpelação judicial ou extrajudicial, nos casos de infração de qualquer de suas cláusulas ou da legislação ao qual está subordinado, respondendo a parte infratora pelos prejuízos que comprovadamente causar à outra.

8.3. O presente Contrato poderá ser denunciado ou rescindido a qualquer tempo, desde que uma das partes notifique a outra com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, para posterior celebração do Termo de Rescisão.

CLÁUSULA NONA – DAS PENALIDADES

9.1. Pela inexecução total ou parcial do contrato decorrente do presente credenciamento, a Administração poderá garantir a prévia defesa do contrato no prazo de 05 (cinco) dias úteis, aplicar as seguintes sanções:

ADVERTÊNCIA, por escrito – sempre que forem observadas irregularidades de pequena monta para os quais tenha concorrido;

MULTA MORATÓRIA – a empresa contratada ficará sujeita a multa diária de 0,1% (zero virgula um por cento) sobre o valor da obrigação inadimplida (contribuição institucional), pelo atraso injustificado na execução de qualquer obrigação contratual ou legal, podendo esse

valor ser abatido no pagamento a que fizer jus a contratada, ou ainda, quando for o caso, cobrado judicialmente;

MULTA COMPENSATÓRIA – em razão da inexecução total ou parcial da contratação, no percentual de 10% (ez por cento) sobre o valor da obrigação inadimplida, sobre o valor definido no termo de referência, podendo esse valor ser abatido do pagamento a que fizer jus o contratado, ou cobrado judicialmente;

SUPENSÃO TEMPORÁRIA – de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 05 (cinco) anos;

DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE - para licitar ou contratar com a administração pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a administração pelos prejuizos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alinea anterior;

9.2. A Administração aplicará as demais penalidades previstas nas leis 10.520/02 e 8.666/93 e Decreto Municipal n° 16/07, sem prejuizos das responsabilidades penal e civil.
O conveniado que ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do objeto, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantindo o direito prévio da citação e da ampla defesa, ficará impedirem os motivos determinados da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

9.3. A interessada classificação e habilitada deverá apresentar justificativa por escrito, caso não possa cumprir os prazos estipulados, ficando a critério da Administração a sua aceitação, nas seguintes hipóteses:

Superveniência de fato excepcional ou imprevisível, estranho à vontade das partes, que altere fundamentalmente as condições de execução do presente contrato;

Impedimento da execução deste contrato por fato ou ato de terceiro reconhecido pela interessada em documento contemporâneo à sua ocorrência.

CLÁUSULA DÉCIMA – COMPLIANCE, CONFIDENCIALIDADE E LGPD.

As Partes se comprometem a conduzir suas atividades de maneira ética, transparente e profissional, em conformidade com os requisitos legais.

10.1. As Partes se obrigam a cumprir, ou fazer cumprir, por si, suas afiliadas ou seus proprietários, acionistas, conselheiros, administradores, diretores, superintendentes, funcionários, agentes ou eventuais subcontratados, enfim, quaisquer representantes (denominados "Colaboradores"), os termos da Lei Anticorrupção (Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013), bem como demais leis, normas e regulamentos que versem sobre atos de corrupção e atos lesivos contra a administração pública (denominada "Leis Anticorrupção").

10.2. As Partes se obrigam a abster-se de agir de forma lesiva à administração pública nacional, no interesse ou para benefício, exclusivo ou não, e de praticar quaisquer atos ou atividades que facilitem, constituam ou impliquem no descumprimento da legislação anticorrupção em vigor, devendo:

a) Manter políticas e procedimentos internos que assegurem integral cumprimento de tais normas;
b) Dar conhecimento pleno de tais normas a todos os seus profissionais elegíveis que venham a se relacionar com a outra Parte, previamente ao início de sua atuação no âmbito deste Contrato;
c) Caso tenha conhecimento de qualquer ato ou fato que viole aludidas normas, comunicar imediatamente a outra Parte, que poderá tomar todas as providências que entender necessárias.

10.3. A **CONTRATANTE** declara, neste ato, que está ciente, conhece e entende os termos do "Código de Conduta de Parceiros e Fornecedores" do CIEE, disponível no website: https://portal.ciee.org.br/institucional/compliance/ e, se compromete a observá-lo e cumpri-lo para a execução do objeto deste instrumento.

10.4. A **CONTRATANTE** assume que, até onde é de seu conhecimento, nem ela nem nenhum de seus Colaboradores estão sendo investigados por qualquer autoridade ou órgão público, bem como não há qualquer processo administrativo ou judicial em curso contra ela e/ou qualquer de seus Colaboradores, cujo objeto seja o descumprimento de Leis Anticorrupção.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – SIGILO

11.1. As Partes, desde já, se obrigam por si, seus diretores, funcionários ou pessoal contratado, a manter o mais completo e absoluto sigilo em relação a toda e quaisquer informações relacionada às atividades da Partes diversa, das quais venha a ter conhecimento ou acesso em razão do cumprimento do presente Contrato, não podendo, sob qualquer pretexto, utilizá-las para si, divulgar, revelar, reproduzir ou delas dar conhecimento a terceiros, sem a prévia e expressa autorização da Parte contrária, responsabilizando-se, em caso de descumprimento dessa obrigação assumida, por eventuais perdas e danos, lucros cessantes e demais cominações legais.

11.2. Não serão consideradas informações confidenciais: (i) aquelas que sejam de domínio público antes de sua revelação à Parte contrária; (ii) aquelas que se tornem de domínio público por qualquer meio que não uma violação das obrigações previstas neste Contrato; e (iii) aquelas requisitadas por autoridade governamental ou decisão judicial, desde que a Parte receptora notifique previamente a outra parte.

11.3. As obrigações assumidas nesta Cláusula tornar-se-ão válidas a partir da data de assinatura do presente instrumento e subsistirão a resilição, rescisão ou término do presente ajuste, por qualquer motivo, pelo prazo de 5 (cinco) anos, alcançando as Partes, seus representantes e sucessores a qualquer título.

CLÁUSULA DECIMA SEGUNDA – LGPD/DAS REGRAS APLICÁVEIS À PROTEÇÃO DE DADOS

12.1. Conformidade. As Partes se comprometem a tratar os dados pessoais envolvidos necessários à execução do presente instrumento, exclusivamente para cumprir com a finalidade a que se destinam, bem como a toda a legislação aplicável sobre segurança da informação, privacidade e proteção de dados, inclusive, mas não se limitando à Lei Geral de Proteção de Dados (Lei Federal n. 13.709/2018), sob prejuízo da Parte infratora responderá pelas perdas e danos que comprovadamente der causa.
CONTRATADA: CENTRO DE INTEGRAÇÃO EMPRESA-ESCOLA - CIEE

Encarregado Pela Proteção de Dados Pessoais: nomeado e identificado conforme informação constante no seguinte link: https://portal.ciee.org.br/politica-de-privacidade/
E-mail: privacidade@ciee.org.br

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPIRACA

Encarregado Pela Proteção de Dados Pessoais / Área Responsável / Representante (caso tenha o Encarregado nomeado, favor informar / caso não tenha, indicar o responsável ou pessoa que podemos tratar da proteção de dados e contatos com os titulares de dados): Maiara Galdino de Oliveira
E-mail: coordenacaodeestagiosmgp@gmail.com

12.2. Co-Controladoria. As Partes, em razão do objeto e das obrigações previstas neste instrumento, sempre que assumam conjuntamente a totalidade ou parte das decisões relevantes sobre o tratamento de Dados Pessoais, ou por uma das Partes em benefício de ambas ou para cumprimento das finalidades aqui descritas, atuarão como co-Controladoras no referido tratamento.
12.3. Cada Parte deve assegurar que quaisquer dados pessoais que forneça à outra Parte tenham sido obtidos em conformidade com a Lei Geral de Proteção de Dados e deverão tomar as medidas necessárias, incluindo, sem limitação, o fornecimento de informações, envio de avisos e inclusão de informações nas respectivas Políticas de Privacidade e demais documentos aplicáveis, bem como obtenção de consentimento dos titulares dos dados pessoais, quando aplicável, para assegurar que a outra Parte tenha o direito de processar tais dados pessoais.
12.4. A Parte que venha a fazer qualquer tipo de uso dos Dados Pessoais para outras finalidades que não aquelas descritas neste instrumento, agirá, em relação a tal tratamento, como Controladora independente dos Dados Pessoais, assumindo integral responsabilidade pela legalidade e legitimidade de tal tratamento. O disposto não limita ou prejudica qualquer obrigação de confidencialidade ou de sigilo legal que tenha sido assumida pela Parte Receptora ou à qual esta esteja obrigada em relação a esses Dados Pessoais.
12.5. Dados Pessoais e Dados Sensíveis. As Partes reconhecem que os Dados Pessoais e Sensíveis estão sujeitos a um maior rigor, portanto, exigem maior proteção técnica e organizacional. Assim, quando houver operações de Tratamento de Dados Pessoais e Sensíveis, deve ser garantido que as proteções técnicas apropriadas, aptas a manter a integridade, confidencialidade e segurança destas informações sejam implementadas, como, por exemplo, mas não limitando a criptografia.
12.6. Programa de Segurança e Governança de Dados. As Partes se comprometem a instituir e manter um programa abrangente de segurança e governança de dados pessoais. Esse programa deverá estabelecer controles técnicos e administrativos apropriados para garantir a confidencialidade, integridade e disponibilidade dos Dados Pessoais objeto de Tratamento, além de garantir a conformidade com a Lei Geral de Proteção de Dados e demais normas que versem sobre privacidade e proteção de dados pessoais.
12.7. Medidas de Segurança. A CONTRATADA instituiu medidas de segurança de acordo com o disposto pela Autoridade Nacional de Proteção de Dados e espera que a CONTRATANTE desenvolva ou esteja em fase de implementação de medidas cabíveis de segurança e governança de dados pessoais, para proteger as informações pessoais tratadas, inclusive, mas não se limitando à confidencialidade, integridade e disponibilidade dos Dados Pessoais.
12.8. Direitos dos Titulares. As Partes serão responsáveis, quando agirem como Controladoras, conjunta ou independente, pelo recebimento, processamento e atendimento das solicitações de exercício de direitos dos titulares dos dados Pessoais, devendo a outra Parte cooperar para isso quando os Dados Pessoais sejam por ela tratados, conforme disposto nesta cláusula.
12.9. Sempre que solicitado por uma das Partes, a outra Parte deverá auxiliar no atendimento das requisições realizadas por titulares em relação aos Dados Pessoais tratados para as finalidades deste instrumento, providenciando todas as informações solicitadas pela outra Parte de forma imediata ou no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, justificando os motivos da demora.
12.10. Em relação aos tratamentos independentes, em que cada Parte conste como Controladora independente, ou quando uma das Partes venha a ser qualificada como Operadora e a outra como Controladora, a Parte classificada como Controladora independente daquele tratamento específico ficará responsável pelo atendimento à solicitação do titular de dados. Caso uma Parte venha a receber uma solicitação pela qual não seja responsável, por não realizar tal tratamento ou por ser mera Operadora de tal tratamento, ficará responsável por direcionar o titular dos Dados Pessoais para que faça sua solicitação à Parte correta.
12.11. Responsabilidade pelos Operadores. As Partes concordam em supervisionar os seus Operadores e qualquer outra Parte agindo em seu nome para que estes apenas realizem o Tratamento de dados seguindo as instruções fornecidas pela Parte responsável pela subcontratação, assumindo esta responsabilidade integral por todos os atos e omissões do subcontratado, assim como pelos danos, qualquer que seja sua natureza, deles decorrentes.
12.12. Transferência Internacional. Caso seja necessária a transferência internacional de Dados Pessoais para o cumprimento do presente instrumento, as Partes deverão implementar as medidas de segurança necessárias para a garantia da confidencialidade, integridade e disponibilidade dos dados pessoais transferidos.
12.13. Incidentes de Segurança. Na ocorrência de qualquer Incidente de Segurança, conforme definido abaixo, que envolva Dados Pessoais compartilhados com base neste instrumento, a Parte que venha a tomar conhecimento de tal ocorrência deverá: a) comunicar a outra Parte sobre o ocorrido imediatamente, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, contado a partir da ciência do Incidente de Segurança, sendo permitindo, ainda, complementar as informações em prazo ser oportunamente ajustado entre as Partes; b) consultar a outra Parte sobre medidas a serem adotadas no tratamento do Incidente de Segurança; e c) Colaborarem as Partes para, conjuntamente e na medida de suas respectivas responsabilidades, limitar o alcance do vazamento, impedir novas ocorrências, bem como mitigar, eliminar, indenizar ou de outra forma tratar os efeitos do Incidente de Segurança.
12.14. Auditoria. Sempre que estritamente necessário, deverão as Partes auxiliar uma a outra no atendimento das requisições realizadas por titulares de dados, auditorias e qualquer outro procedimento providenciando, sem demora injustificada, em prazo previamente ajustado, toda e qualquer informação solicitada pela outra Parte, desde que necessária para elaboração da resposta aos titulares de dados. As tratativas com prazos omissos na legislação devem ser tratados no mesmo rigor em tempo hábil, sem demora injustificada, sem que haja prejuízo a qualquer uma das partes, resguardado o princípio da boa fé.
12.15. Responsabilidades. A parte infratora será responsável por quaisquer reclamações, perdas e danos, despesas processuais judiciais, administrativas e arbitrais, em qualquer instância ou tribunal, que venham a ser ajuizadas em face da parte inocente, multas, inclusive, mas não se limitando àquelas aplicadas pela Autoridade Nacional de Proteção de Dados, além de qualquer outra situação que exija o pagamento de valores pecuniários, quando os eventos que levaram a tais consequências decorrerem de: (i) descumprimento, pela parte infratora, ou por terceiros por ele contratados, das disposições expostas neste instrumento; (ii) qualquer exposição acidental ou proposital de dados pessoais; (iii) qualquer ato da parte infratora ou de terceiros por ela contratados, em discordância com a legislação aplicável à privacidade e proteção de dados.
12.16. Término do Tratamento. Ao término da relação entre as Partes, as Partes comprometem-se a eliminar, corrigir, anonimizar, armazenar e/ou bloquear o acesso às informações, em caráter definitivo ou não, que tiverem sido tratadas em decorrência deste instrumento para as Finalidades comuns das Partes, salvo permissão legal para a manutenção desse tratamento, estendendo-se essa obrigação a eventuais cópias desses Dados Pessoais. Mesmo após a rescisão deste instrumento ou de outros acordos celebrados entre as Partes, as obrigações das Partes perdurarão enquanto ela tiver acesso, estiver em posse ou conseguir realizar qualquer operação de tratamento com os Dados Pessoais envolvendo informações fornecidas pela outra Parte.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA PUBLICAÇÃO

13.1. O presente contrato deverá ser publicado, em extrato, no Diário Oficial do Municipio, dentro do prazo previsto no parágrafo único do art. 61 da Lei n° 8.666/93, ficando condicionada a essa publicação a plena eficácia do mesmo.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

14.1. Fica vedada à cessão total ou parcial dos direitos e obrigações decorrentes do presente contrato, sem prévio e expresso consentimento do CONTRATANTE.

14.2. Do presente contrato não decorre vínculo empregatício de qualquer natureza entre o CONTRATANTE e os empregados, prepostos e terceirizados.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO FORO

15.1. É competente o foro da Comarca de Arapiraca/AL, para diminuir quaisquer litígios oriundos deste instrumento contratual.

E, para firmeza e como prova de assim haverem entre si, ajustado e contratado, assinam o presente, em 02 (duas) vias de igual teor e forma, para que produza seus legais e jurídicos efeitos.

Arapiraca/AL, 21 de julho de 2022.

JOSÉ LUCIANO BARBOSA DA SILVA
Prefeito do Município de Arapiraca
Contratante

MARIA ARILUCE DE CERQUEIRA SILVA
Secretária Municipal de Gestão Pública
Interveniente

ERIKA FLADIA VIRGINIO ARAÚJO
Centro de Integração Empresa Escola – CIEE
Contratada

Publicado por:
Gean Fábio Carvalho de Oliveira
Código Identificador:71CA7B1A

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DE SÃO MIGUEL

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMIN., FINANÇAS E PLANEJAMENTO
NOTIFICAÇÕES TRIBUTÁRIAS

A Prefeitura Municipal da Barra de São Miguel vem por meio desta, notificar os contribuintes abaixo identificados para tomar ciência da existência de processo Administrativo Tributário instaurado em face das referidas pessoas físicas e jurídicas.

INTIMADO: CONSTRUTORA CONFIANÇA
CNPJ/CPF: 023766920001-00
NATUREZA DA DÍVIDA: TRIBUTÁRIA
TRIBUTO: IPTU
PROCESSO ADMINISTRATIVO: 07270033/2022

INTIMADO: CONSULT-LOK
CNPJ/CPF: 237795190001-15
NATUREZA DA DÍVIDA: TRIBUTÁRIA
TRIBUTO: IPTU
PROCESSO ADMINISTRATIVO: 07270014/2022

INTIMADO: CONSTRUTORA ROCHEDO
CNPJ/CPF: 400116140001-93
NATUREZA DA DÍVIDA: TRIBUTÁRIA
TRIBUTO: IPTU
PROCESSO ADMINISTRATIVO : 07270011/2022

INTIMADO: RICARDO REFRIGERAÇÃO
CNPJ/CPF: 329128840001-47
NATUREZA DA DÍVIDA: TRIBUTÁRIA
TRIBUTO: IPTU
PROCESSO ADMINISTRATIVO: 07270032/2022

INTIMADO: POUSADA SETE MARES
CNPJ/CPF: 029050530001-87
NATUREZA DA DÍVIDA: TRIBUTÁRIA
TRIBUTO: IPTU
PROCESSO ADMINISTRATIVO: 07270031/2022

INTIMADO: RIACHO DOCE ADMINISTRAÇÃO SPE LTDA
CNPJ/CPF: 222238250001-08
NATUREZA DA DÍVIDA: TRIBUTÁRIA
TRIBUTO: IPTU
PROCESSO ADMINISTRATIVO: 07270021/2022

INTIMADO: MARIA JOSE MOURA NUNES LEITE
CNPJ/CPF: 13386107400
NATUREZA DA DÍVIDA: TRIBUTÁRIA
TRIBUTO: IPTU
PROCESSO ADMINISTRATIVO: 09190040/2022 E 09190029/2022

INTIMADO: CLIOMAR
CNPJ/CPF: 120144860001-04
NATUREZA DA DÍVIDA: TRIBUTÁRIA
TRIBUTO: IPTU
PROCESSO ADMINISTRATIVO: 07270019/2022

INTIMADO: F C L PARTICIPAÇÕES
CNPJ/CPF: 236524140001-09
NATUREZA DA DÍVIDA: TRIBUTÁRIA
TRIBUTO: IPTU
PROCESSO ADMINISTRATIVO: 07270028/2022 E 07270029/2022

INTIMADO: GATO DO MATO EXPEDIÇÃO
CNPJ/CPF: 057745690001-28
NATUREZA DA DÍVIDA: TRIBUTÁRIA
TRIBUTO: IPTU
PROCESSO ADMINISTRATIVO: 07270027/2022

INTIMADO: 200 MILHAS
CNPJ/CPF: 14927951000115
NATUREZA DA DÍVIDA: TRIBUTÁRIA
TRIBUTO: IPTU
PROCESSO ADMINISTRATIVO: 07270026/2022

INTIMADO: OTICA VISAO NOVA
CNPJ/CPF: 179493610001-81
NATUREZA DA DÍVIDA: TRIBUTÁRIA
TRIBUTO: IPTU
PROCESSO ADMINISTRATIVO: 07270025/2022

INTIMADO: THALES REPRESENTAÇÕES
CNPJ/CPF: 221361870001-98
NATUREZA DA DÍVIDA: TRIBUTÁRIA
TRIBUTO: IPTU
PROCESSO ADMINISTRATIVO: 07270022/2022

INTIMADO: A BARRACUDA
CNPJ/CPF: 13886139001-26
NATUREZA DA DÍVIDA: TRIBUTÁRIA
TRIBUTO: IPTU
PROCESSO ADMINISTRATIVO: 07270024/2022

INTIMADO: M ALVES DE MELO FARMACIA
CNPJ/CPF: 2077597400235
NATUREZA DA DÍVIDA: TRIBUTÁRIA
TRIBUTO: IPTU
PROCESSO ADMINISTRATIVO: 07270023/2022

INTIMADO: SOLUÇÕES NAUTICAS ALUGUEIS DE EMEBARCAÇÕES LTDA
CNPJ/CPF: 430905940001-81
NATUREZA DA DÍVIDA: TRIBUTÁRIA
TRIBUTO: IPTU
PROCESSO ADMINISTRATIVO: 07270020/2022

INTIMADO: MARIA FELICIANA DOS SANTOS
CNPJ/CPF: 55500595415
NATUREZA DA DÍVIDA: TRIBUTÁRIA

TRIBUTO: IPTU
PROCESSO ADMINISTRATIVO: 09260030/2022

INTIMADO: ANTONIO GABRIEL DE LIMA
CNPJ/CPF: 29124964468
NATUREZA DA DÍVIDA: TRIBUTÁRIA
TRIBUTO: IPTU
PROCESSO ADMINISTRATIVO: 09260028/2022

INTIMADO: ANTONIO JOSE DA SILVA
CNPJ/CPF: 59089881468
NATUREZA DA DÍVIDA: TRIBUTÁRIA
TRIBUTO: IPTU
PROCESSO ADMINISTRATIVO: 09260026/2022

INTIMADO: NIVALDO JATOBÁ
CNPJ/CPF: 02641550415
NATUREZA DA DÍVIDA: TRIBUTÁRIA
TRIBUTO: IPTU
PROCESSO ADMINISTRATIVO: 06270060/2022

INTIMADO: JUVENAL JOSE DOS SANTOS
CNPJ/CPF: 730281504-68
NATUREZA DA DÍVIDA: TRIBUTÁRIA
TRIBUTO: IPTU
PROCESSO ADMINISTRATIVO: 09190032 E 09190014 /2022

ERICK CÉSAR PINHO BARBOSA
Diretor de Tributos
Matricula 22022569

Publicado por:
Izabella Pereira Neto
Código Identificador:23F2BA3C

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE BATALHA

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, FINANÇAS E PLANEJAMENTO
AVISO DE RETIFICAÇÃO DO EDITAL 011/2022 SC

O Município de Batalha/AL, representado pela Prefeitura Municipal torna público para conhecimento dos interessados que Retifica o Edital do Pregão Eletrônico nº 011/2022 SC, cujo objeto é Aquisição de Medicamentos em complementação ao CONISUL, para atender às necessidades do Secretaria de Municipal de Saúde, conforme especificações detalhadas e constantes no Termo de Referência (Anexo I). A NOVA DATA DE ABERTURA do certame está prevista para o dia 23/11/2022 às 10h00min (horário de Brasília), na página da Banco nacional de Preços (https://bnc.org.br). O edital retificado encontra-se disponível no endereço eletrônico www.batalha.al.gov.br, podendo ser retirado também na página eletrônica da Banco nacional de Preços (https://bnc.org.br) onde se realizará a licitação.

Batalha/AL, 07 de novembro de 2022.

ALBERT LEITE E SILVA
Pregoeiro

Publicado por:
Albert Leite e Silva
Código Identificador:20DF28C7

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE BELO MONTE

PREFEITURA MUNICIPAL DE BELO MONTE
SOLICITAÇÃO DE COTAÇÃO DE PREÇOS

A Prefeitura Municipal de Belo Monte/AL, através do setor de compras vem solicitar orçamentos, com o objetivo de pesquisas de preços no mercado, uma vez que este é de suma importância para a administração deste município, pois nele consiste o início do procedimento legal para realização de futuras contratações. OBJETO: Aquisição de Materiais Esportivos. Interessados entrar em contato no prazo de 48 (quarenta e oito) horas para o e-mail: comprasbelomonte2021@gmail.com.

Prazo para entrega da cotação: 10 dias a partir da data da publicação deste.

Belo Monte/AL, 08 de novembro de 2022.

JUSCELAN PEREIRA DOS SANTOS
Setor de Compra

Publicado por:
Alexsandro Silva de Santana
Código Identificador:CF24CB59

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE BRANQUINHA

GABINETE DO PREFEITO
AVISO DE COTAÇÃO DE PREÇOS

A SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA ESPORTE E TURISMO, vem por meio deste Setor de Compras, comunicar que está disponível o termo de referência através do e-mail comprasbranquinha2021@gmail.com, referente a solicitação de autorização para CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO SERVIÇO DE DECORAÇÃO, no municipal de Branquinha-AL, que a partir desta data, serão contados no máximos 03 (três) dias úteis, a partir desta publicação, para enviarem suas propostas, acompanhada de cópia do contrato social e das certidões: municipal, estatual, federal, fgts e trabalhista e contrato social.

Maiores informações, entrar em contado através do e-mail comprasbranquinha2021@gmail.com.

Atenciosamente

MÁRIO SÉRGIO FERREIRA DA SILVA
Setor de Compras

Publicado por:
Ramon Gomes da Silva
Código Identificador:8A09EC28

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE CACIMBINHAS

PREFEITURA MUNICIPAL DE CACIMBINHAS
AVISO DE DECRETO

Praça 19 de Setembro, n° 101, Centro, CEP 57.570-000 – Cacimbinhas
Fone: (82) 3422-1192

DECRETO Nº 045 DE 07 DE NOVEMBRO DE 2022

> Declara de utilidade pública, para fins de desapropriação de pleno domínio, imóvel situado as margens da BR 316, Km 113. Centro, Cidade de Cacimbinhas – Estado de Alagoas, para construção de 50 unidades habitacionais destinada a população de baixa renda.

O **PREFEITO DO MUNICÍPIO DE CACIMBINHAS/AL**, no uso de suas atribuições legais, com fulcro no artigo 5°, inciso XXIV da Constituição Federal, regulamentado pelo Decreto 3.365 de 21 de junho de 1941 em seu artigo 6°.
Art. 1º - Fica declarado de utilidade pública, para fins de desapropriação, de seu pleno domínio, a se efetivar mediante acordo ou judicialmente, uma área de terra medindo aproximadamente 62.712,66 m2 = 20,73 Tarefas = 6,27 Alqueires.

Art. 2º - O objetivo desta desapropriação destina-se a permitir que está Municipalidade construir de **50 unidades habitacionais** a serem construídas/edificadas as margens da BR 316, Km 113, no Município de Cacimbinhas/AL, CEP 57.570-000, constituindo-se de obra de relevante interesse social voltada à população de baixa renda que não possui acesso à moradia formal e nem condições para contratar os serviços de profissionais ligados a construção civil.
Art. 3º - As despesas decorrentes do Decreto correrão à conta de dotação orçamentaria prevista no orçamento do Município, consignadas sob o n° **03.0100.04.122.00012.003 – Manutenção das Atividades da Secretaria Municipal de Administração; 45.90.61 – Aquisição de Imóveis/Desapropriação;**
Art. 4° Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

HUGO WANDERLEY CAJÚ
Prefeito

Publicado por:
Jose Fagner Targino Barbosa
Código Identificador:81769382

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPESTRE

LICITAÇÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPESTRE

AVISO DE LICITAÇÃO CONCORRENCIA Nº 002/2022
Tipo: Menor Preço – Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA DE ENGENHARIA PARA CONSTRUÇÃO DE 80 CASAS POPULARES PARA AS AREAS URBANAS DO MUNICÍPIO DE CAMPESTRE/AL - Data/Horário: 09 DE DEZEMBRO de 2022 às 09:30hs (horário de Brasília) Local: Sede da prefeitura Municipal de Campestre/AL, RUA EDSON DA GAMA PEIXOTO, SN- Centro- Campestre/AL O edital encontra-se disponível no site https://campestre.al.gov.br/, informações: no e-mail:licitacao@campestre.al.gov.br

Campestre/AL, 07 de novembro de 2022.

MARIA BETÂNIA LEITE VALENÇA
Presidente CPL

Publicado por:
Maria Betânia Leite Valença
Código Identificador:58218820

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO ALEGRE

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
AVISO DE PREGÃO ELETRÔNICO

PROC. ADM. Nº 321489/2022 - EDITAL Nº 113/2022 – OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE RECAPEAMENTO DE PNEUS, COM ITENS DE AMPLA CONCORRÊNCIA E ITENS EXCLUSIVOS PARA ME/ EPP, NOS TERMOS DA LC 123/2006. Data da disputa: 22 de novembro de 2022, às 09h:15min. Acolhimento das propostas a partir de 08/11/2022 às 08h30min, até 22/11/2022 às 09h:00min – Horário de Brasília. Sessão de abertura no site: https://bnc.org.br/ - INFORMAÇÕES: Comissão Permanente de Licitação, na Avenida Monsenhor Hildebrando Veríssimo Guimarães, n. 02, Centro, Campo Alegre/AL, das 08:00 às 12:00 horas, pelos sites, http://www.campoalegre.al.gov.br/downloads/2/licitacoes/1 e https://bnc.org.br/. Impugnações e esclarecimentos: licitacoes.pmca@gmail.com.

Campo Alegre/AL, 07 de novembro de 2022

WELBERTH RIBEIRO ALVES DA SILVA
Pregoeiro Oficial

Publicado por:
Sâmara Mayra da Silva Ferreira
Código Identificador:0C0225C0

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
AVISO DE PREGÃO ELETRÔNICO

PROC. ADM. Nº 321038/2022 - EDITAL Nº 115/2022 – OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MATERIAIS, INSUMOS E EQUIPAMENTOS PARA LABORATÓRIO DE ANÁLISE CLÍNICA, COM EXCLUSIVIDADE PARA ME/ EPP, NOS TERMOS DA LC 123/2006. Data da disputa: 22 de novembro de 2022, às 11h:15min. Acolhimento das propostas a partir de 08/11/2022 às 08h30min, até 22/11/2022 às 11h:00min – Horário de Brasília. Sessão de abertura no site: https://bnc.org.br/ - INFORMAÇÕES: Comissão Permanente de Licitação, na Avenida Monsenhor Hildebrando Veríssimo Guimarães, n. 02, Centro, Campo Alegre/AL, das 08:00 às 12:00 horas, pelos sites, http://www.campoalegre.al.gov.br/downloads/2/licitacoes/1 e https://bnc.org.br/. Impugnações e esclarecimentos: licitacoes.pmca@gmail.com.

Campo Alegre/AL, 07 de novembro de 2022

WELBERTH RIBEIRO ALVES DA SILVA
Pregoeiro Oficial

Publicado por:
Sâmara Mayra da Silva Ferreira
Código Identificador:17861D4E

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
AVISO DE PREGÃO ELETRÔNICO

PROC. ADM. Nº 1474/2022 - EDITAL Nº 114/2022 – OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA AQUISIÇÃO DE TECIDOS E AVIAMENTOS, COM EXCLUSIVIDADE PARA ME/ EPP, NOS TERMOS DA LC 123/2006. Data da disputa: 22 de novembro de 2022, às 09h:15min. Acolhimento das propostas a partir de 08/11/2022 às 08h30min, até 22/11/2022 às 09h:00min – Horário de Brasília. Sessão de abertura no site: https://bnc.org.br/ - INFORMAÇÕES: Comissão Permanente de Licitação, na Avenida Monsenhor Hildebrando Veríssimo Guimarães, n. 02, Centro, Campo Alegre/AL, das 08:00 às 12:00 horas, pelos sites, http://www.campoalegre.al.gov.br/downloads/2/licitacoes/1 e https://bnc.org.br/. Impugnações e esclarecimentos: licitacoes.pmca@gmail.com.

Campo Alegre/AL, 07 de novembro de 2022

MARCOS EDUARDO DA SILVA CAVALCANTE
Pregoeiro Oficial

Publicado por:
Sâmara Mayra da Silva Ferreira
Código Identificador:FA25FEBD

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
TERMO DE RATIFICAÇÃO - PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 321944/2022 - OBJETO: CONTRATAÇÃO DE MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL CREDENCIADO PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE JARDINEIRO INDEPENDENTE.

Consoante as informações procedentes dos autos, entendo necessária a contratação, assim como, presentes os requisitos intrínsecos da Inexigibilidade de licitação, a qual está devidamente instruída.
Declaro que o processo possui adequação orçamentária e financeira para o corrente exercício financeiro, com a Lei Orçamentária Anual, compatibilidade com o Plano Plurianual e com a Lei de Diretrizes Orçamentárias, nos termos dos incisos I e II, do artigo 16 da Lei Complementar N° 101/2000.
Desse modo, RATIFICO a Inexigibilidade de Licitação tombada sob o nº 141/2022 e os entendimentos firmados, AUTORIZO a celebração do instrumento contratual em favor da pessoa jurídica JOSE

ROBERTO DOS SANTOS FILHO 14460291401 - ME, inscrita no C.N.P.J./M.F. sob
o nº 46.425.318/0001-15, referente à prestação de serviços de jardineiro independente, sob os fundamentos do artigo 25, caput, da Lei Federal nº 8.666/93.

Campo Alegre/AL, 20 de outubro de 2022.

NICOLAS TEIXEIRA TAVARES PEREIRA
Prefeito

Publicado por:
Sâmara Mayra da Silva Ferreira
Código Identificador:A1AC50DE

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANAPI

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCACAO
EXTRATO DO CONTRATO N° 101/2022

EXTRATO DO CONTRATO N° 101/2022

Tomada de Preços n° **01/2022**

Fundamento Legal: Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores;

Partes: PREFEITURA MUNICIPAL DE CANAPI/AL e a empresa **TND ENGENHARIA EIRELI – EPP**, inscrita no CNPJ 39.339.507/0001-00;

Objeto: Contratação de Empresa do ramo da Construção-Civil para reforma e ampliação das escolas BEJAMIM SODRE, MANOEL GOMES, MANOEL DE ABREU E PRESIENTE MÉDICE, todas localizadas no Município de Canapi – AL.

Valor: **R$ 1.891.964,72 (um milhão oitocentos e noventa e um mil novecentos e sessenta e quatro reais e setenta e dois centavos);**

Vigência: 12 (doze) meses.

Firmado em: de 11/07/2022.

Signatários: Vinicius José Mariano de Lima e Thales Atiliano Nunes de Deus.

Publicado por:
Gilmo Malta de Menezes
Código Identificador:63D0453D

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCACAO
EXTRATO DE ATA

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 97/2022

Pregão Eletrônico nº 31/2022 – SRP.
Fundamento Legal: Lei Federal nº 10.520/2002, Decreto Federal 7.892/2013, Decreto Federal 10.024/2019, Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores.
Órgão Gerenciador: PREFEITURA MUNICIPAL DE CANAPI/AL.
Fornecedora Registrada: **STAR PRODUTOS E COMERCIO LTDA**, CNPJ 46.153.320/0001-82,
Valor registrado R$ 514.715,00 (quinhentos e quatorze mil e setecentos e quinze reais).
Objeto: Registro de Preços para eventual aquisição de brinquedos, tipo playground, para atender a demanda da Secretaria de Educação do Município de Canapi/AL
VIGÊNCIA: 12 (doze) meses;
FIRMADO EM: 27/09/2022;
SIGNATÁRIOS: Vinicius José Mariano de Lima e Lysllie Rodrigues dos Santos.

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 98/2022

Pregão Eletrônico nº 31/2022 – SRP.
Fundamento Legal: Lei Federal nº 10.520/2002, Decreto Federal 7.892/2013, Decreto Federal 10.024/2019, Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores.
Órgão Gerenciador: PREFEITURA MUNICIPAL DE CANAPI/AL.
Fornecedora Registrada: **O.E.PEREIRA BRINQUEDOS**, CNPJ 33.966.390/0001-08,
Valor registrado R$37.390,00 (trinta e sete mil e trezentos e noventa reais).
Objeto: Registro de Preços para eventual aquisição de brinquedos, tipo playground, para atender a demanda da Secretaria de Educação do Município de Canapi/AL
VIGÊNCIA: 12 (doze) meses;
FIRMADO EM: 27/09/2022;
SIGNATÁRIOS: Vinicius José Mariano de Lima e Olege Edson Pereira.

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 99/2022

Pregão Eletrônico nº 31/2022 – SRP.
Fundamento Legal: Lei Federal nº 10.520/2002, Decreto Federal 7.892/2013, Decreto Federal 10.024/2019, Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores.
Órgão Gerenciador: PREFEITURA MUNICIPAL DE CANAPI/AL.
Fornecedora Registrada: **PATRICIA C. R. MUCEDULA BRINQUEDOS PEDAGOGICOS ME**, CNPJ 09.335.657/0001-84
Valor registrado R$37.780,00 (trinta e sete mil e setecentos e oitenta reais).
Objeto: Registro de Preços para eventual aquisição de brinquedos, tipo playground, para atender a demanda da Secretaria de Educação do Município de Canapi/AL
VIGÊNCIA: 12 (doze) meses;
FIRMADO EM: 27/09/2022;
SIGNATÁRIOS: Vinicius José Mariano de Lima e Patrícia Carla Randis Mucedula.

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 100/2022

Pregão Eletrônico nº 31/2022 – SRP.
Fundamento Legal: Lei Federal nº 10.520/2002, Decreto Federal 7.892/2013, Decreto Federal 10.024/2019, Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores.
Órgão Gerenciador: PREFEITURA MUNICIPAL DE CANAPI/AL.
Fornecedora Registrada: **EGS COMERCIO DE BRINQUEDOS**, CNPJ 22.025.872/0001-47.
Valor registrado R$81.950,00 (oitenta e um mil e novecentos e cinquenta reais).
Objeto: Registro de Preços para eventual aquisição de brinquedos, tipo playground, para atender a demanda da Secretaria de Educação do Município de Canapi/AL
VIGÊNCIA: 12 (doze) meses;
FIRMADO EM: 27/09/2022;
SIGNATÁRIOS: Vinicius José Mariano de Lima e Emilene Geisa Santana Farias.

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 101/2022

Pregão Eletrônico nº 31/2022 – SRP.
Fundamento Legal: Lei Federal nº 10.520/2002, Decreto Federal 7.892/2013, Decreto Federal 10.024/2019, Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores.
Órgão Gerenciador: PREFEITURA MUNICIPAL DE CANAPI/AL.
Fornecedora Registrada: **HELDER SOUSA MELO-EPP**, CNPJ 02.526.364/0001-35,
Valor registrado R$170.000,00 (cento e setenta mil reais).
Objeto: Registro de Preços para eventual aquisição de brinquedos, tipo playground, para atender a demanda da Secretaria de Educação do Município de Canapi/AL
VIGÊNCIA: 12 (doze) meses;
FIRMADO EM: 27/09/2022;
SIGNATÁRIOS: Vinicius José Mariano de Lima e Helder Sousa Melo

Publicado por:
Gilmo Malta de Menezes
Código Identificador:77F20D34

SECRETARIA MUNICIPAL DE OBRAS
AVISO DE LICITAÇÃO

AVISO DE LICITAÇÃO

O MUNICÍPIO DE CANAPI, através do Comissão Permanente de Licitação avisa que realizará licitação conforme resumo:

TOMADA DE PREÇOS Nº 07/2022
OBJETO: **Contratação de empresa do ramo da construção-civil para pavimentação e drenagem profunda do bairro Tancredo Neves – Canapi/AL**
Tipo: Menor preço.
Data e hora da sessão: **24/11/2022**, às 09**h:30min** (horário local).

LOCAL: Sala de reuniões da Comissão situada no prédio sede desta Prefeitura, localizada na Avenida Joaquim Tetê, 336, Centro, Canapi/AL.

O edital encontra-se a disposição dos interessados no Setor de Licitações, ou através do endereço eletrônico licitacao.canapi@gmail.com.

Canapi - Alagoas, 07 de novembro de 2022.

DAVID DE OLIVEIRA RIBEIRO
Presidente da CPL

Publicado por:
Gilmo Malta de Menezes
Código Identificador:C507884F

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
EXTRATO DO CONTRATO N° 102/2022

EXTRATO DO CONTRATO N° 102/2022

Tomada de Preços n° **02/2022**

Fundamento Legal: Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores;

Partes: PREFEITURA MUNICIPAL DE CANAPI/AL e a empresa **LUCAS MATEUS BARROS MONTEIRO**, **CNPJ 39.536.723/0001-45**

Objeto: Contratação de empresa do ramo da construção-civil visando a construção de uma UBS padrão tipo 1 – Povoado Areias / Canapi-AL.

Valor: **R$ 974.731,89 (novecentos e setenta e quatro mil setecentos e trinta e um reais e oitenta e nove centavos);**

Vigência: 12 (doze) meses.

Firmado em: de 11/07/2022.

Signatários: Vinicius José Mariano de Lima e Lucas Mateus Barros Monteiro.

Publicado por:
Gilmo Malta de Menezes
Código Identificador:688CCD6A

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARNEIROS

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
HOMOLOGAÇÃO PREGÃO E EXTRATO ATA REGISTRO DE PREÇO

HOMOLOGAÇÃO PREGÃO ELETRONICO Nº 014/2022-SRP

O Prefeito do Município de Carneiros, no uso de suas atribuições e em conformidade com a Lei nº 10.520/2002; Lei nº 8.666/93 e suas alterações, **HOMOLOGA** o presente processo que tem como objeto a aquisição de materiais de construção em geral, no valor total de R$ 388.710,15(trezentos e oitenta e oito mil e setecentos e dez reais e quinze centavos).

Carneiros, 03 de novembro de 2022.

GERALDO NOVAIS AGRA FILHO
Prefeito

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO
MODALIDADE: PREGÃO ELETRONICO nº 014/2022-SRP. Processo Administrativo nº 023.014.220922. OBJETO: Registro de Preços para futura e eventual aquisição de materiais esportivos. ÓRGÃO GERENCIADOR: **MUNICIPIO DE CARNEIROS**, CNPJ nº 12.250.684/0001-69. ESPÉCIE: Ata Registro de Preço nº 16/2022 – FORNECEDOR REGISTRADO**:ESPORTIVA COMERCIO DE MATERIAIS LTDA**, CNPJ: 45.972.435/0001-36, vencedora dos lotes: 6, 19, 21, 22 e 36 no valor total de R$ 20.047,00 (vinte mil e quarenta e sete reais); ESPÉCIE: Ata Registro de Preço nº 17/2022 – FORNECEDOR REGISTRADO**: 100 SPORTS EIRELI**, CNPJ: 29.761.115/0001-80, vencedora dos lotes: 11, 14, 16, 17, 18 e 20 no valor total de R$ 27.588,00 (vinte e sete mil e quinhentos e oitenta e oito reais); ESPÉCIE: Ata Registro de Preço nº 18/2022 – FORNECEDOR REGISTRADO**:J J DA SILVA MATERIAL ESPORTIVO**, CNPJ: 33.938.003/0001-20, vencedora do lote: 10 no valor total de R$ 12.565,00 (doze mil e quinhentos e sessenta e cinco reais); ESPÉCIE: Ata Registro de Preço nº 19/2022 – FORNECEDOR REGISTRADO**:RBM ESPORTES LTDA**, CNPJ: 45.819.743/0001-26, vencedora dos lotes: 9, 32, 34 e 35 no valor total de R$ 15.590,15 (quinze mil e quinhentos e noventa reais e quinze centavos);ESPÉCIE: Ata Registro de Preço nº 20/2022 – FORNECEDOR REGISTRADO**:GD PEREIRA & FILHO LTDA,**CNPJ: 14.584.367/0001-04, vencedora dos lotes: 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 12, 13, 15, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 33, 37, 38, 39 e 40 no valor total de R$ 312.920,00 (trezentos e doze mil e novecentos e vinte reais), totalizando o valor global na ordem de R$ 388.710,15(trezentos e oitenta e oito mil e setecentos e dez reais e quinze centavos): CELEBRAÇÃO: 05/11/2022. VIGÊNCIA DA ATA: 12 (doze) meses. FORO: Comarca de São José da Tapera-AL. FUNDAMENTAÇÃO: Lei nº 10.520/2002; Lei nº 8.666/93 e suas alterações e, Decreto n° 8.538/2015, Decreto n° 5.450/2005 e Lei Municipal nº 304/2011, e ainda o Decreto 10.024/19, Decreto nº 7.892/2013.. SIGNATÁRIOS: Geraldo Novais Agra Filho-Prefeito ordenador da despesa pelo Órgão Gerenciador e Gerson Robert Vieira; Bruna Alves de Souza; João José da Silva; Ricardo Bianco Machado; Geysson dos Santos Pereira, pelos Fornecedores Registrados. A ATA encontra-se na íntegra disponível na sede do município e no site http://www.carneiros.al.gov.br.

Carneiros, 05 de novembro de 2022.

GERALDO NOVAIS AGRA FILHO
Prefeito

Publicado por:
Arnaldo de Araujo Alecio
Código Identificador:4B3BAC30

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
ERRATA HOMOLOGAÇÃO PREGÃO

ERRATA
HOMOLOGAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO N° 011/2022-SRP
Onde se lê: aquisição de materiais de construção em geral, **Leia-se:** aquisição de materiais de limpeza e higiene pessoal. Matéria veiculada na edição do Diário Oficial dos Municípios Alagoanos do dia 27/10/2022.

Carneiros, 27 de outubro de 2022.

GERALDO NOVAIS AGRA FILHO
Prefeito

Publicado por:
Arnaldo de Araujo Alecio
Código Identificador:5D2D8D4A

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE CHÃ PRETA

SECRETARIA MUNICIAPL DE INFRAESTRUTURA E DESENVOLVIMENTO URBANO
HOMOLOGAÇÃO TP 03/2022

TOMADA DE PREÇOS: 003/2022
PROCESSO ADMINISTRATIVO: 0909001/2022
OBJETO: Contratação de empresa de engenharia para serviços de pavimentação em paralelepípedos em vias (Ruas Projetadas 01 e 02, sendo a 01 no Conjunto Residencial Cassimiro de Holanda e a 02 continuidade da Rua Aureliano Teixeira) na zona urbana do município de Chã Preta/AL.

ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

O PREFEITO MUNICIPAL DE CHÃ PRETA/AL, no uso de suas atribuições legais, e em cumprimento ao artigo 43, inciso VI da Lei Federal nº 8.666/93, resolve ADJUDICAR ao tempo
que HOMOLOGA o Certame Licitatório na modalidade Tomada de Preços nº 003/2022, que teve como vencedora a empresa INOVE CONSTRUÇÕES EIRELI, inscrita no CNPJ: 18.818.196/0001-91, com sede na Avenida Comendador Gustavo Paiva, 3506 – Mangabeiras – Maceió/AL, com o valor total de R$ 328.045,63 (trezentos e vinte e oito mil, quarenta e cinco reais e sessenta e três centavos).
Considerando, com base nas informações aduzidas nos autos, sua plena regularidade.

Chã Preta/AL, 07 de novembro de 2022

MAURICIO DE VASCONCELOS HOLANDA
Prefeito

Publicado por:
Jose Cicero Correia
Código Identificador:B17D5ABC

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, PLANEJAMENTO E RECURSOS HUMANOS
EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Ata de Registro de Preços n° 001.PE027/2022 2ª Chamada
Pregão Eletrônico n° 027/2022 2ª Chamada
Processo Administrativo n° 0513-005/2022
Órgão Gerenciador: O MUNICÍPIO DE CHÃ PRETA, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ sob o nº 12.334.629/0001-57, com sede na Rua Dr. Chico Teixeira, 115 – Centro – Chã Preta/AL, neste ato representado pelo Prefeito, o Senhor Maurício de Vasconcelos Holanda.
Fornecedor Registrado: A empresa ALAGOAS VARIEDADES LTDA, inscrita no CNPJ nº 46.884.989/0001-44, com sede na Rua da Alegria, Nº 54 – Centro – Maceió/AL, CEP: 57020-320, representada por Bernardo Maia Cunha Ferreira, brasileiro, portador do CPF/MF sob nº 679.754.454-87.
Objeto: Registro de preços para futura e eventual AQUISIÇÃO DE INSUMOS DE ARMARINHO, CONFECÇÕES E EXPEDIENTE, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO especificado nos itens 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 39, 40, 41, 42, 43 e 44 do Termo de Referência anexo I do Edital de Pregão n° 027/2022 2ª Chamada.
Preço global R$: 1.023,00 (Mil e vinte e três reais).
VALIDADE DA ATA: 12 (doze) meses.
Data de Assinatura: 27 de outubro de 2022.
A Ata de Registro de Preços completa encontra-se disponível na sede da Prefeitura Municipal de Chã Preta/AL.

MAURÍCIO DE VASCONCELOS HOLANDA
Prefeito

Publicado por:
Jose Cicero Correia
Código Identificador:D1D16AB3

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, PLANEJAMENTO E RECURSOS HUMANOS
EXTRATO DE ATAS DE REGISTRO DE PREÇOS

Ata de Registro de Preços n° 001.PE004/2022 3ª Chamada
Pregão Eletrônico n° 004/2022 3ª Chamada
Processo Administrativo n° 0113-001/2022
Órgão Gerenciador: O MUNICÍPIO DE CHÃ PRETA, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ sob o nº 12.334.629/0001-57, com sede na Rua Dr. Chico Teixeira, 115 – Centro – Chã Preta/AL, neste ato representado pelo Prefeito, o Senhor Maurício de Vasconcelos Holanda.
Fornecedor Registrado: A empresa MS HOSPITALAR EIRELI, inscrita no CNPJ nº 36.191.620/0001-00, com sedena Rua Buenopolis – 35º BI, Rua de Acesso BR 324, Galpão B – Feira de Santana/BA, CEP: 44.094-594, representada por Jeanderson Alecrim de Santana, brasileiro, portador do CPF/MF sob nº 013.762.285-64.
Objeto: Registro de Preços para eventual AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS E INSUMOS DE SAÚDE, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE CHÃ PRETA/AL especificado no item 1 do Termo de Referência anexo I do Edital de Pregão n° 004/2022 3ª Chamada.
Preço global R$: 12.650,00 (Doze mil, seiscentos e cinquenta reais).
VALIDADE DA ATA: 12 meses.
Data de Assinatura: 26 de outubro de 2022.
A Ata de Registro de Preços completa encontra-se disponível na sede da Prefeitura Municipal de Chã Preta/AL.

MAURÍCIO DE VASCONCELOS HOLANDA
Prefeito

Ata de Registro de Preços n° 002.PE004/2022 3ª Chamada
Pregão Eletrônico n° 004/2022 3ª Chamada
Processo Administrativo n° 0113-001/2022
Órgão Gerenciador: O MUNICÍPIO DE CHÃ PRETA, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ
sob o nº 12.334.629/0001-57, com sede na Rua Dr. Chico Teixeira, 115 – Centro – Chã Preta/AL, neste ato representado pelo Prefeito, o Senhor Maurício de Vasconcelos Holanda.
Fornecedor Registrado: A empresa APOTEK DISTRIBUIDORA DE MEDICAMENTOS E MATERIAIS HOSPITALARES LTDA, inscrita no CNPJ nº 36.099.392/0001-35, com sede na Avenida Professor Joaquim Cavalcanti, 208 – Iputinga, Cxpst D – Recife/PE, CEP: 50.800-010, representada por Felipe Longa da Fonte, brasileiro, portador do CPF/MF sob nº 122.495.934-50.
Objeto: Registro de Preços para eventual AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS E INSUMOS DE SAÚDE, PARA
ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE CHÃ PRETA/AL especificado nos itens 2, 3 e 4 do Termo de Referência anexo I do Edital de Pregão n° 004/2022 3ª Chamada.
Preço global R$: 21.050,00 (Vinte e um mil e cinquenta reais).
VALIDADE DA ATA: 12 meses.
Data de Assinatura: 26 de outubro de 2022.
A Ata de Registro de Preços completa encontra-se disponível na sede da Prefeitura Municipal de Chã Preta/AL.

MAURÍCIO DE VASCONCELOS HOLANDA
Prefeito

Ata de Registro de Preços n° 003.PE004/2022 3ª Chamada
Pregão Eletrônico n° 004/2022 3ª Chamada Processo Administrativo n° 0113-001/2022 Órgão Gerenciador: O MUNICÍPIO DE CHÃ PRETA, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ sob o nº 12.334.629/0001-57, com sede na Rua Dr. Chico Teixeira, 115 – Centro – Chã Preta/AL, neste ato representado pelo Prefeito, o Senhor Maurício de Vasconcelos Holanda.
Fornecedor Registrado: A empresa GALLI E LIOTTO COMERCIO DE PRODUTOS HOSPITALARES LTDA, inscrita no CNPJ nº 42.092.374/0001-24, com sede na Rua Pernambuco, 1647 – Linho –

Erechim/RS, CEP 99.704- 480, representada por Camila Liotto, brasileira, portadora do CPF/MF sob nº 036.556.450-82.
Objeto: Registro de Preços para eventual AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS E INSUMOS DE SAÚDE, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE CHÃ PRETA/AL especificado no item 5 do Termo de Referência anexo I do Edital de Pregão n° 004/2022 3ª Chamada.
Preço global R$: 4.470,00 (Quatro mil, quatrocentos e setenta reais).
VALIDADE DA ATA: 12 meses.
Data de Assinatura: 26 de outubro de 2022.
A Ata de Registro de Preços completa encontra-se disponível na sede da Prefeitura Municipal de Chã Preta/AL.

MAURÍCIO DE VASCONCELOS HOLANDA
Prefeito

Ata de Registro de Preços n° 004.PE004/2022 3ª Chamada

Pregão Eletrônico n° 004/2022 3ª Chamada
Processo Administrativo n° 0113-001/2022
Órgão Gerenciador: O MUNICÍPIO DE CHÃ PRETA, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ sob o nº 12.334.629/0001-57, com sede na Rua Dr. Chico Teixeira, 115 – Centro – Chã Preta/AL, neste ato representado pelo Prefeito, o Senhor Maurício de Vasconcelos Holanda.
Fornecedor Registrado: A empresa MEDICAH COMERCIO DE MEDICAMENTOS EIRELI - EPP, inscrita no CNPJ nº 11.195.977/0001-28, com sede na Av. Muniz Falcão nº 1030 – Barro Duro – Maceió/AL, CEP: 57.045-000, representada por Anna Paula Aragão Dantas de Oliveira, brasileira, portadora do CPF/MF sob nº 011.082.607-80.
Objeto: Registro de Preços para eventual AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS E INSUMOS DE SAÚDE, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE CHÃ PRETA/AL especificado nos itens 6 e 8 do Termo de Referência anexo I do Edital de Pregão n° 004/2022 3ª Chamada.
Preço global R$: 18.750,00 (Dezoito mil, setecentos e cinquenta reais).
VALIDADE DA ATA: 12 meses.
Data de Assinatura: 26 de outubro de 2022.
A Ata de Registro de Preços completa encontra-se disponível na sede da Prefeitura Municipal de Chã Preta/AL.

MAURÍCIO DE VASCONCELOS HOLANDA
Prefeito

Ata de Registro de Preços n° 005.PE004/2022 3ª Chamada
Pregão Eletrônico n° 004/2022 3ª Chamada
Processo Administrativo n° 0113-001/2022
Órgão Gerenciador: O MUNICÍPIO DE CHÃ PRETA, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ sob o nº 12.334.629/0001-57, com sede na Rua Dr. Chico Teixeira, 115 – Centro – Chã Preta/AL, neste ato representado pelo Prefeito, o Senhor Maurício de Vasconcelos Holanda.
Fornecedor Registrado: A empresa CIRURGICA BRASIL DISTRIBUIDORA DE MEDICAMENTOS LTDA, inscrita no CNPJ nº 40.788.766/0001-05, com sede na Av. Manoel Borba, 720 – Centro – Afogados da Ingazeira/PE, CEP: 56.800-000, representada por Maria do Carmo de Lima e Silva, brasileira, portadora do CPF/MF sob nº 195.027.884-00.
Objeto: Registro de Preços para eventual AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS E INSUMOS DE SAÚDE, PARA
ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE CHÃ PRETA/AL especificado no item 7 do Termo de Referência anexo I do Edital de Pregão n° 004/2022 3ª Chamada.
Preço global R$: 1.137,50 (Mil, cento e trinta e sete reais e cinquenta centavos).
VALIDADE DA ATA: 12 meses.
Data de Assinatura: 26 de outubro de 2022.
A Ata de Registro de Preços completa encontra-se disponível na sede da Prefeitura Municipal de Chã Preta/AL.

MAURÍCIO DE VASCONCELOS HOLANDA
Prefeito

Ata de Registro de Preços n° 006.PE004/2022 3ª Chamada
Pregão Eletrônico n° 004/2022 3ª Chamada
Processo Administrativo n° 0113-001/2022
Órgão Gerenciador: O MUNICÍPIO DE CHÃ PRETA, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ sob o nº 12.334.629/0001-57, com sede na Rua Dr. Chico Teixeira, 115 – Centro – Chã Preta/AL, neste ato representado pelo Prefeito, o Senhor Maurício de Vasconcelos Holanda.
Fornecedor Registrado: A empresa CLM FARMA COMERCIO E DISTRIBUIDORA DE MEDICAMENTOS LTDA, inscrita no CNPJ nº 40.274.237/0001-85, com sede na Rua Jacinto Godoy, nº 390, Sala Comercial – Centro – Erechim/RS, CEP: 99.700- 384, representada por Carla Eva Prichoa, brasileira, portadora do CPF/MF sob nº 997.159.020-49.
Objeto: Registro de Preços para eventual AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS E INSUMOS DE SAÚDE, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE CHÃ PRETA/AL especificado no item 9 do Termo de Referência anexo I do Edital de Pregão n° 004/2022 3ª Chamada.
Preço global R$: 260,00 (Duzentos e sessenta reais).
VALIDADE DA ATA: 12 meses.
Data de Assinatura: 26 de outubro de 2022.
A Ata de Registro de Preços completa encontra-se disponível na sede da Prefeitura Municipal de Chã Preta/AL.

MAURÍCIO DE VASCONCELOS HOLANDA
Prefeito

Ata de Registro de Preços n° 007.PE004/2022 3ª Chamada

Pregão Eletrônico n° 004/2022 3ª Chamada
Processo Administrativo n° 0113-001/2022
Órgão Gerenciador: O MUNICÍPIO DE CHÃ PRETA, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ sob o nº 12.334.629/0001-57, com sede na Rua Dr. Chico Teixeira, 115 – Centro – Chã Preta/AL, neste ato representado pelo Prefeito, o Senhor Maurício de Vasconcelos Holanda.
Fornecedor Registrado: A empresa JB DE OLIVEIRA JUNIOR DISTRIBUIDORA -ME, inscrita no CNPJ nº 04.968.644/0001-29, com sede na Rua Professor Teônilo Gama, 130 – Trapiche da Barra – Maceió/AL, CEP: 57.010- 384, representada por José Batista de Oliveria Júnior, brasileiro, portador do CPF/MF sob nº 468.854.984-91.
Objeto: Registro de Preços para eventual AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS E INSUMOS DE SAÚDE, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE CHÃ PRETA/AL especificado no item 11 do Termo de Referência anexo I do Edital de Pregão n° 004/2022 3ª Chamada.
Preço global R$: 23.750,00 (Vinte e três mil, setecentos e cinquenta reais).
VALIDADE DA ATA: 12 meses.
Data de Assinatura: 26 de outubro de 2022.
A Ata de Registro de Preços completa encontra-se disponível na sede da Prefeitura Municipal de Chã Preta/AL.

MAURÍCIO DE VASCONCELOS HOLANDA
Prefeito

Publicado por:
Jose Cicero Correia
Código Identificador:F5C20D44

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE COITÉ DO NÓIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
PORTARIA N° 45/2022 DISPÕE SOBRE A NOMEAÇÃO DOS MEMBROS DA COMISSÃO DE TRABALHO PARA PAGAMENTO DA SUBVINCULAÇÃO DOS PRECATÓRIOS DO FUNDEF AOS PROFISSIONAIS DO MAGISTÉRIO NA FORMA DA LEI MUNICIPAL N° 447/2022.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE COITÉ DO NÓIA, Estado de Alagoas no uso de suas atribuições e prerrogativas legais.

RESOLVE:

ART. 1º Nomear os membros para compor a Comissão Municipal de Trabalho para pagamento da Subvinculação dos precatórios do FUNDEF aos profissionais do Magistério.
ART. 2º - Compete à Comissão Municipal gerenciar, organizar, fazer analise documental e elaborar relatório.
ART. 3º - Designar para integrar a Comissão Municipal, os seguintes membros:
I – da Secretária Municipal de Administração e Finanças:

Adalberto Lourenço Silva	CPF: 507.369.224-15

II – da Secretaria Municipal de Educação de Coité do Nóia:

Maria Hélida Silva Luciene Julia Soares Oliveira	CPF: 894.502.564-20 CPF: 543.214.094-20

III – do Fundo Previdenciário Municipal:

Ítala Maria Bastos Silva	CPF: 075.858.784-86

IV – do Sindicato dos Trabalhadores Educação de Alagoas - SINTEAL:

Carlos Jorge Souza Ramos	CPF: 045.225.734-48
Rosangela Maria da Silva Oliveira	CPF: 841.904.264-15

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

REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE.

Gabinete da Prefeitura Municipal, 04 de novembro de 2022.

BUENO HIGINO DE SOUZA SILVA
Prefeito

Esta portaria foi publicada através da afixação no quadro de avisos do prédio da Prefeitura Municipal e em logradouros públicos como de costume, e ainda, registrada e arquivada no Setor de Documentação Legal da Secretaria de Administração e Finanças do Município em 04 de novembro de 2022.

Publicado por:
Weuller Douglas de Almeida Martins
Código Identificador:594C9293

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
RESULTADO FASE HABILITAÇÃO - TOMADA DE PREÇOS Nº 00003/2022

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM OBRA DE PAVIMENTAÇÃO E DRENAGEM E VIAS PÚBLICAS URBANAS. LICITANTES HABILITADOS: GM ENGENHARIA E LOGISTICA EIRELI; VIAVEL CONSTRUTORA LTDA. LICITANTES INABILITADOS: GENTEC CONSTRUCOES EIRELI; HUGO OTAVIO PEIXOTO DE MELO EIRELI; INOVE CONSTRUCOES EIRELI; LUCAS MATEUS BARROS MONTEIRO; LUCENA ENGENHARIA EIRELI; R J DOS SANTOS EIRELI; WALLACY LUCAS LINS DE OLIVEIRA LIMA EIRELI. Dos atos decorrentes do procedimento licitatório, caberão recursos nos termos do Art. 109, da Lei Federal nº. 8.666/93 e suas alterações. Comunica-se que, em não havendo interposição de recursos, a sessão pública para abertura dos envelopes Proposta de Preços será realizada no dia 08/11/2022, às 10:30 horas, no mesmo local da primeira reunião. Maiores informações poderão ser obtidas junto a Comissão Permanente de Licitação, José Belarmino, 160 - Centro - Coité do Nóia - AL, no horário das 08:00 as 12:00 horas dos dias úteis.Telefone: (82) 981186270. E-mail: licitacoes.pmcn@gmail.com.

Coité do Nóia - AL, 07 de novembro de 2022

WEULLER DOUGLAS DE ALMEIDA MARTINS -
Presidente da Comissão

Publicado por:
Weuller Douglas de Almeida Martins
Código Identificador:FF2C4B89

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE COLÔNIA LEOPOLDINA

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
EXTRATO DO CONTRATO 56/2022

EXTRATO DO CONTRATO Nº 56/2022

Dispensa de Licitação;

Fundamento Legal: Art. 25, II, da Lei n. 8.666/93.

Contratante: MUNICÍPIO DE COLÔNIA LEOPOLDINA/AL;

Contratada: **RESOLVE PONTES, MARINHO E VASCONCELLOS SOCIEDADE DE ADVOGADOS**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 23.856.827/0001-05**;**

Objeto: Contratação de serviços técnicos profissionais especializados de advocacia nas modalidades Contenciosa e Consultiva.

Valor Global: R$ 150.000,00 (cento e cinquenta mil reais);

Vigência: 12 (doze) meses;

Celebração: 03/06/2022;

Signatários: Manuilson Andrade Santos e Yuri Pontes Cezário.

Publicado no quadro de avisos da Sede Administrativa do Município de Colônia Leopoldina/AL em 03/06/2022.

Publicado por:
Jodimarco Luiz da Silva Dionizio
Código Identificador:91ACD816

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
RATIFICAÇÃO

RATIFICAÇÃO

INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO 11/2022

RATIFICO a inexigibilidade de licitação para contratação do Escritório Jurídico **PONTES, MARINHO E VASCONCELLOS ADVOGADOS**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob o n º 23.856.827/0001-05, com registro na OAB/AL sob o nº AL-442/2015, com sede na Av. Santa Rita de Cássia, nº 326, sala 01, Farol, Maceió, representada por seu representante legal o Sr. Yuri Pontes Cezário, portador do RG nº 99001209646 SSP/AL, e CPF nº 057.513.804-10, residente e domiciliado na Dr. Antônio Gouveia, nº 439, Apto 201 – Pajuçara – Maceió/AL, para prestação de serviços jurídicos especializados de advocacia sob forma de contrato mensal que consistirá em serviços técnicos profissionais especializados de advocacia nas modalidades Contenciosa e Consultiva, com fundamento no art. 25, II, da Lei nº 8.666/93.

Colônia Leopoldina, 02 de junho de 2022

MANUILSON ANDRADE SANTOS
Prefeito

Publicado por:
Jodimarco Luiz da Silva Dionizio
Código Identificador:094453A0

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIRO SECO

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO AVISO DE CHAMADA PÚBLICA Nº 02/2022/SECULT/CS

A Prefeitura Municipal de Coqueiro Seco, através da Secretaria Municipal de Cultura. Torna-se público, para conhecimento dos interessados, DE ARTISTAS E PROFISSIONAIS DE ARTE, CULTURA EM TODAS AS SUAS MANIFESTAÇÕES E LINGUAGENS no Município de Coqueiro Seco - AL, na modalidade de CREDENCIAMENTO a ser realizado em 03 (três) períodos, entre:
Primeiro período de inscrições: De 07 de novembro de 2022 até 09 de novembro de 2022;
Segundo período de inscrições: De 05 de dezembro de 2022 até 14 de dezembro de 2022;
Terceiro período de inscrições: De 16 de janeiro de 2022 até 25 de janeiro de 2022.
A documentação da inscrição, deverá ser entregue Secretaria Municipal de Cultura – SECULT/CS, Avenida João Navarro, 61 – Centro – Coqueiro Seco - AL – CEP 57140-000, no horário de 09h às 14h.

JOSEFA FERREIRA RODRIGUES
Secretária Municipal de Cultura

Coqueiro Seco, em 07 de novembro de 2022.

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIRO SECO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
AVISO DE CHAMADA PÚBLICA Nº 03/2022/SECULT/CS
A Prefeitura Municipal de Coqueiro Seco, através da Secretaria Municipal de Cultura. Torna-se público, para conhecimento dos interessados, INSCRIÇÃO NO REGISTRO DO PATRIMÔNIO VIVO DO MUNICÍPIO DE COQUEIRO SECO – AL – RPV – CS/AL 2022, na modalidade de CREDENCIAMENTO a ser realizado nos dias 08 e 10 de novembro de 2022. O presente Edital objetiva a realização de inscrições nos assentos do Registro do Patrimônio Vivo do Município de Coqueiro Seco - Alagoas.
Será considerado como Patrimônio Vivo do Estado de Alagoas, apto, na forma prevista na Lei Municipal nº 743/2021, a ser inscrito no presente edital de credenciamento de Registro de Patrimônio Vivo – RPV-CS/AL, a pessoa natural ou grupo que detenha os conhecimentos ou as técnicas necessárias para a produção e para a preservação de aspectos da cultura tradicional ou popular de uma comunidade estabelecida no Município de Coqueiro Seco - AL, nas áreas de: Danças e Folguedos da Cultura Popular, Literatura Oral e/ou Escrita, Gastronomia, Música, Artes Cênicas, Artesanato, dentre outras a ser realizada na sede da Prefeitura Municipal de Coqueiro Seco/AL, das 09h às 14h, no Setor de Protocolo da Prefeitura Municipal de Coqueiro Seco - AL, situada na Avenida João Navarro, 61, Centro, Coqueiro Seco/AL.

JOSEFA FERREIRA RODRIGUES
Secretária Municipal de Cultura

Coqueiro Seco, em 07 de novembro de 2022

Publicado por:
Ana Maria Soares da Silva
Código Identificador:0B624B16

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE CRAÍBAS

INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA MUNICIPAL DE CRAÍBAS - CRAÍBAS PREV
PORTARIA DE APOSENTADORIA Nº 029 DE 13 DE OUTUBRO DE 2017

Aposentadoria pelo Artigo 3º da EC 47/2005

Ato/Portaria n• 000029/2017

CRAIBAS/ALAGOAS, em 13 de Outubro de 2017

Oispoe sobre a concessao do bener«io de Aposentadaria Vo!untarla por Idade e Tempo de Contribuiçao. em favor *do(a) servidor(a) ROSA ANTOulA DA SILVA.*

O **OIRETOR** PRESIDENTE DO REGINE PRóPRIO DE PREVIDÊNCIA SOCIAL DO MUNICÍPIO DE CRAíBAS - CRAÍBASPREV. ESTADO DE ALAGOAS, no uso de
suas atribuições legais e nos termos do artigo 65 da Lei Municipal n^ 405/2016, de 30 de maio de 2016.

RESOLVE:

Art. 1^ - Conceder o benefício de Aposentadoria Voluntária por Idade e Tempo de Contribuição com Proventos Integrais a(o) servidor(a) ROSA ANTONIA DA SILVA, Matrícula Funcional n° 776, portador(a) do RG n• 765695, SSPAL. CPF n° 541.989.094-15, Efetivo(a), no cargo SERVIÇAL, lotado(a) no(a) SECRETARIA DE EDUCACAO do município de Crafbas, e nos termos do art.3°, incisos I, II, II, da Emenda Constitucional 47/2005, de 0S de julho de 2005. e art. 65 da Lei Municipal n^ 405/2016, conforme Processo do CralbasPrev n° 000063/2017, a partir desta data até posterior deliberação.

Art. 2° - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposiçoes em conErário.Esta portaria foi publicada nos sites: www.craibas.al.gov.br e craibasprev.com.br.

Registre-se, publique-se e cumpra-se.

Ciente.

JOSE ADELSON GAMA DA SILVA
Diretor Presidente

EDIEL BARBOSA LIMA
Prefeito Municipal

Publicado por:
José Welber Pereira Rocha
Código Identificador:D503D9E7

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
TERMO DE ERRATA DO DECRETO 45/2022

TERMO DE ERRATA

Para os fins do Decreto Municipal nº 45, de 31 de outubro de 2022, será considerado o texto publicado no presente Termo de Errata, haja vista o equívoco ocorrido na publicação do texto registrado na Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos, afixado no Mural de Publicações localizado no átrio do Prédio Sede da Prefeitura de Craíbas em 31/10/2022, bem como publicado na página 9, da edição de 04 de novembro do ano em curso (ANO X / Nº 1915) do Diário Oficial da Associação dos Municípios Alagoanos (DOAMA).

Craíbas/AL, 07 de Novembro de 2022.

VITOR SIMPLICIO BARBOSA
Secretário Municipal de Administração e Recursos Humanos

TEÓFILO JOSÉ BARROSO PEREIRA
Prefeito

DECRETO Nº 45, DE 31 DE OUTUBRO DE 2022.

Dispõe sobre a regulamentação do Serviço de Inspeção Municipal de Craíbas, previsto na Lei Municipal nº 501, de 18 de março de 2022 e dá outras providências.

O **PREFEITO DO MUNICÍPIO DE CRAÍBAS**, Estado de Alagoas, no uso de suas atribuições legais previstas na Lei Orgânica do Município, demais normas vigentes e,

Considerando a Lei Municipal nº 501, de 18 de março de 2022, que tem por objeto a instituição do novo Serviço de Inspeção Municipal – SIM e os procedimentos para acesso ao serviço de inspeção sanitária de estabelecimentos que produzam bebidas e alimentos para comercialização de origem animal e vegetal visando a sua equivalência à legislação federal;

Considerando que, a existência de legislação, normativas e regulamentos técnicos asseguram e orientam para que se obtenha qualidade e inocuidade dos produtos, dessa forma evitando a existência de doenças que possam ser veiculadas por esses alimentos, e consequentemente protegendo o consumidor final (população);

Considerando que, é exigência do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA, que o Município seja auditado com vistas à adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção – SISBI, e dessa forma, se cumprir todos os requisitos de legislação, infraestrutura técnica e administrativa, ações de educação sanitária e de combate a clandestinidade, conseguirá a equivalência de Serviço, sendo então permitida a comercialização de produtos com registro no SIM para todo o Brasil;

DECRETA:

TÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES E DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO
CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - Este Decreto dispõe sobre o regulamento da inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal no Município de Craíbas, que disciplina a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, instituída pela Lei Municipal nº 501, de 18 de março de 2022.

§1º As atividades de que trata o caput serão executadas pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal – SIM de Craíbas, subordinado diretamente à Secretaria Municipal de Agricultura.

§2º As atividades de que trata o caput devem observar as competências e as normas prescritas pelo Sistema Nacional de Vigilância Sanitária - SNVS.

CAPÍTULO II
DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

Art. 2º A inspeção e a fiscalização de estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem o comércio no Município de Craíbas, de que trata este Decreto, abrange:

I - os aspectos industrial e sanitário dos produtos de origem animal, comestíveis ou não, por meio da inspeção ante e post mortem dos animais destinados ao abate;

II - o recebimento, manipulação, fracionamento, transformação, elaboração, embalagem, rotulagem, conservação, acondicionamento, armazenamento e o trânsito de produtos de origem animal.

Art. 3º Ficam sujeitos à inspeção, à reinspeção e à fiscalização, previstas neste Decreto:

I - os animais domésticos, exóticos e silvestres, destinados ao abate, seus produtos, subprodutos e matérias-primas;

II - o pescado e seus derivados;

III - o leite e seus derivados;

IV - os ovos e seus derivados;

V - os produtos das abelhas e seus derivados.

§ 1º A inspeção e a fiscalização previstas no caput são aplicáveis aos produtos comestíveis e não comestíveis, adicionados ou não de produtos vegetais.

§ 2º Excluem-se das disposições do § 1º deste artigo os produtos que tenham finalidade medicamentosa ou terapêutica e as preparações opoterápicas.

Art. 4º São privativas do Serviço de Inspeção Municipal de Craíbas – SIM a fiscalização e a inspeção dos produtos de origem animal, comestíveis ou não, e seus derivados, nos estabelecimentos registrados no SIM.

§1º A inspeção sanitária e industrial, conforme Art. 1º deste decreto, será de responsabilidade exclusiva do profissional médico veterinário oficial.

§2º O médico veterinário responsável, terá equipe de profissionais que lhe auxilie na realização das inspeções.

Art. 5º Os servidores incumbidos da execução das atividades de que trata este Decreto, mediante apresentação de documento de identificação funcional e no desempenho de suas funções, terão livre acesso em qualquer horário aos estabelecimentos e às suas dependências, às propriedades rurais, aos depósitos, aos armazéns ou a qualquer outro local ou instalação onde se abatam animais, processem, manipulem, transformem, preparem, transportem, beneficiem, acondicionem, armazenem ou comercializem produtos e subprodutos de origem animal, matérias-primas e afins, no âmbito do Município de Craíbas.

Art. 6º A fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal serão geridas, de modo que seus procedimentos e sua organização se façam por métodos universalizados e sejam aplicados equitativamente em todos os estabelecimentos inspecionados pelo SIM, conforme sua classificação.

Art. 7º As atividades de fiscalização e de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal serão coordenadas por um médico veterinário do SIM.

Parágrafo único. Todos os servidores que realizam as atividades de inspeção e fiscalização deverão estar lotados no SIM.

Art. 8º A inspeção e a fiscalização a que se refere ao art. 4º deste Decreto abrangem:

I - inspeção ante mortem e post mortem das diferentes espécies animais;

II - verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;

III - verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;

IV - verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

V - verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;

VI - coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;

VII - avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública;

VIII - avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;

IX - verificação da água de abastecimento;

X - fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos, comestíveis e não comestíveis, e suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais;

XI - classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação federal ou em fórmulas registradas com base em legislação específica estadual ou municipal;

XII - verificação dos meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;

XIII - controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;

XIV - verificação dos controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva, a partir de seu recebimento nos estabelecimentos;

XV- certificação sanitária dos produtos de origem animal;

XVI - outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal.

§ 1º A fiscalização e a inspeção abrangem também os produtos afins, tais como coagulantes, condimentos, corantes, conservadores, antioxidantes e fermentos, entre outros, utilizados nos estabelecimentos de produtos de origem animal.

§ 2º Todos os produtos de origem animal, oriundos de estabelecimentos inspecionados, poderão sofrer reinspeção quando

forem utilizados como matéria-prima para a elaboração de outros produtos desta natureza.
§ 3º O médico veterinário do SIM deverá oficiar, de imediato, às autoridades da Defesa Sanitária Animal, da Secretaria de Estado da Saúde ou de outros órgãos competentes, a ocorrência de enfermidade animal ou zoonose de notificação obrigatória de que tiver conhecimento.
Art. 9 º As inspeções e a fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas:
I - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;
II - nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstos neste Decreto, para abate ou para industrialização;
III - nos estabelecimentos que recebam o pescado para manipulação, distribuição ou para industrialização;
IV - nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos para distribuição em natureza ou para industrialização;
V - nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou para industrialização;
VI - nos estabelecimentos que extraiam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou para industrialização;
VII - nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados;
VIII - nos estabelecimentos que recebam, industrializem e distribuam produtos de origem animal não comestíveis.
Art. 10. A execução da inspeção e da fiscalização pelo Serviço de Inspeção Municipal isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual e municipal, para produtos de origem animal, resguardadas as competências específicas de cada órgão.
Art. 11. Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal para efeito deste Decreto, qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como os locais onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o ovo e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados, incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal conforme dispõe a Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, e suas normas regulamentadoras.
Art. 12. Para fins deste Decreto, produto ou derivado é a definição dada ao produto ou à matéria-prima de origem animal julgados aptos para o consumo humano pelo serviço de inspeção oficial.
Art. 13. A inspeção industrial e sanitária e a fiscalização de que trata este Decreto podem ser executadas de forma permanente ou periódica.
§ 1º A inspeção em caráter permanente consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização ante mortem e post mortem, durante as operações de abate das diferentes espécies de açougue, de caça, de anfíbios e répteis nos estabelecimentos;
§ 2º A inspeção em caráter periódico consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização nos demais estabelecimentos registrados e nas outras instalações industriais dos estabelecimentos de que trata o Art.9º com a frequência estabelecida em normas complementares, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o desempenho de cada estabelecimento e em função da implementação dos programas de autocontrole.
§ 3º As atividades de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, exercidas em frigoríficos de animais silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável, serão realizadas somente mediante autorização do órgão ambiental competente.
Art. 14. Os procedimentos de inspeção poderão ser alterados mediante a aplicação da análise de risco, segundo os preceitos instituídos em nível nacional.
Art. 15. O Serviço de Inspeção Municipal poderá celebrar parcerias com órgãos ou com entidades afins, dos setores público ou privado, com o objetivo de viabilizar, desenvolver ou de aperfeiçoar as atividades de educação e de inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.
Art. 16. A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal será instalada nos estabelecimentos após a efetivação do seu registro no SIM.
Art. 17. Para efeito deste Decreto, são adotados os seguintes conceitos:
I - Amostra: porção, fragmento ou unidade de um produto natural ou fabricado, destituído de valor comercial, em quantidade representativa e suficiente para demonstrar sua natureza, qualidade ou seu tipo;
II - Análise de Controle de Qualidade: análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da qualidade das matérias primas, insumos e dos produtos;
III - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC): sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos, principalmente para a inocuidade dos alimentos;
IV - Análise Fiscal: análise efetuada por laboratório de controle oficial ou credenciada ou, ainda, pela autoridade sanitária competente, em amostras colhidas pelo SIM;
V - Análise Pericial: análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova, quando o resultado da amostra de fiscal for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado;
VI - Animais Exóticos: todos aqueles que pertençam às espécies da fauna exótica, e que tenham sido:
a) Criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclua o território brasileiro;
b) Introduzidos pelo homem, inclusive os animais domésticos, em estado asselvajado;
c) Introduzidos fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro.
VII - Animais Silvestres: todos aqueles que pertençam às espécies da fauna silvestre, nativa, migratória e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, cujo ciclo de vida ocorra, no todo ou em parte, dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras, cuja exploração, criação ou abate necessite da autorização do órgão de proteção ambiental estadual;
VIII - Aproveitamento Condicional: destinação dada pelo serviço oficial à matéria-prima e ao produto que se apresentar em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos comestíveis, mediante submissão a tratamentos específicos para assegurar sua inocuidade;
IX - Barreira Sanitária: local de passagem obrigatória para o acesso a área de produção, visando à higienização das botas e das mãos;
X - Bem-estar Animal: diz respeito à saúde, das condições físicas e psicológicas adequadas e à possibilidade do animal expressar seu comportamento natural;
XI - Boas Práticas de Fabricação (BPF): condições e procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a qualidade, identidade, integridade e a inocuidade dos produtos de origem animal, incluindo atividades e controles complementares;
XII - Caracteres Organolépticos: aqueles que se referem à cor, ao odor e ao sabor dos alimentos e das bebidas;
XIII - Carteira de Saúde: instrumento de controle sanitário, que registra exames clínicos, dermatológicos e exames complementares, destinados aos funcionários das indústrias de alimentos;
XIV - Coleta de Amostra: tomada de quantidade representativa e suficiente de uma substância, produto, alimento ou bebida, necessária para realização de análises;
XV - Condenação - destinação dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentarem em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos não comestíveis, assegurada a inocuidade do produto final, quando couber;
XVI - Contaminação Cruzada: contaminação gerada pelo contato direto ou indireto de insumo, superfície, ambiente, pessoas ou produtos contaminados, com outros não contaminados;
XVII – Descaracterização: aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano;
XVIII - Desinfecção: procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos, por meio de tratamentos físicos ou de agentes químicos;
XIX – Desnaturação: aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal, com o uso de

substância química, com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano;
XX - Destinação Industrial: destinação dada pelo estabelecimento às matérias-primas e aos produtos, devidamente identificados, que se apresentem em desconformidade com a legislação ou não atendam às especificações previstas em seus programas de autocontrole, para serem submetidos a tratamentos específicos ou para elaboração de outros produtos comestíveis, asseguradas a rastreabilidade, a identidade, a inocuidade e a qualidade do produto final;
XXI - Embalagem: invólucro, recipiente, envoltório ou qualquer forma de acondicionamento, removível ou não, destinado a conter, acondicionar, cobrir, empacotar, envasar, proteger ou garantir a proteção e conservação de seu conteúdo e facilitar o transporte e manuseio dos produtos;
XXII - Equivalência de Serviços de Inspeção: condição na qual as medidas de inspeção e fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes serviços de inspeção permitam alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos.
XXIII - Espécies de Açougue: bovídeos, suídeos, caprinos, ovinos, equídeos, coelhos, lebres e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos sob inspeção veterinária;
XXIV – Etiqueta-lacre: sistema de identificação de cortes primários (quartos de carcaça) e cortes secundários de traseiros de bovinos e bubalinos, bem como das meias carcaças de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos e caprinos obtidos nos estabelecimentos de abate;
XXV - Fiscalização: ação direta, privativa dos órgãos do Poder Público, efetuada por servidores do SIM, com poder de polícia sanitária, para a verificação do cumprimento das determinações da legislação específica ou dos dispositivos regulamentares;
XXVI - Higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;
XXVII - Inovação Tecnológica: produtos ou processos tecnologicamente novos ou significativamente aperfeiçoados, não compreendidos no estado da técnica, e que proporcionem a melhoria do objetivo do processo ou da qualidade do produto de origem animal, considerados de acordo com as normas nacionais de propriedade industrial e as normas e diretrizes internacionais cabíveis;
XXVIII - Insensibilização: processo aprovado pelo órgão de inspeção competente, aplicado ao animal, para proporcionar imediata e instantânea inconsciência e insensibilidade antes do abate;
XXIX - Inspeção: inspeção sanitária e industrial, de responsabilidade exclusiva do Médico Veterinário do SIM, que visa a execução das normas regulamentares e nos procedimentos técnicos sobre os produtos de origem animal, relacionados aos processos e aos sistemas de controle, industriais ou artesanais, nas etapas de recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem e trânsito;
XXX - Inutilização: destinação para a destruição, dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentam em desacordo com a legislação;
XXXI - Legislação: conjunto de instrumentos que veiculam prescrições de conduta ou de estrutura, compreendendo a Constituição da República e a Constituição do Estado e Município; os acordos, ajustes, convênios ou tratados internacionais de que o Brasil faça parte; as leis de efeitos nacionais, estaduais e municipais; os decretos e demais atos normativos das autoridades administrativas; as decisões dos órgãos administrativos, singulares ou coletivos, a que a lei atribua eficácia normativa, assim como os acordos, ajustes ou convênios que o Estado celebra com a União, outro Estado, Distrito Federal, Município ou entidade, pública ou privada, do País ou do exterior;
XXXII - Limpeza: remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável, das superfícies das instalações, equipamentos e dos utensílios;
XXXIII - Padrão de Identidade: conjunto de parâmetros que permite identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, à sua característica sensorial, à sua composição, ao seu tipo de processamento e ao seu modo de apresentação, fixados por meio de RTIQ;
XXXIV - Pescado: peixes, crustáceos, anfíbios, répteis, mamíferos de água doce ou salgada utilizadas na alimentação humana;
XXXV - Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO): procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados e monitorados, visando a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento industrial evita a contaminação direta ou cruzada do produto, preservando sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações industriais;
XXXVI - Produto de Origem Animal Clandestino: todo aquele que não foi submetido à inspeção industrial ou sanitária do órgão de inspeção competente;
XXXVII - Produto de Origem Animal Comestível: produto de origem animal destinado ao consumo humano;
XXXVIII - Produto de Origem Animal não Comestível: produto de origem animal não destinado ao consumo humano;
XXXIX - Produto de Origem Animal: aquele obtido a partir de matérias primas comestíveis ou não, procedentes das diferentes espécies animais, que pode estar adicionado de ingredientes de origem vegetal, condimentos, aditivos e demais substâncias autorizadas, que o torne comestível, quando destinado ao consumo humano, ou não comestível, quando não destinado ao consumo humano;
XL - Programa de Autocontrole: programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF, PPHO e APPCC ou a programas equivalentes;
XLI - Qualidade: conjunto de parâmetros que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico sanitários e tecnológicos;
XLII - Rastreabilidade: é a capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização e das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação;
XLIII - Ratitas: aves corredoras que não possuem a capacidade de voar e que apresentam esterno sem quilha, constituindo-se das avestruzes e das emas;
XLIV - Registro Auditável: toda forma de armazenamento de dados em que há segurança quanto à operação ou à exclusão, pronta disponibilidade e possibilidade de rastreamento de quem efetuou o registro;
XLV - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ): ato normativo, com o objetivo de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que os produtos de origem animal devem atender;
XLVI - Responsável Técnico do Estabelecimento (RT): profissional devidamente inscrito no Conselho Regional de Medicina Veterinária do estado de atuação por este habilitado a exercer a função de responsabilidade técnica;
XLVII - Rotulagem: ato de identificação impressa ou litografada, bem como dizeres ou figuras pintadas ou gravadas a fogo ou a tinta, por pressão ou decalque, aplicado sobre qualquer tipo de matéria-prima, produto ou subproduto de origem animal, sobre sua embalagem ou qualquer tipo de protetor de embalagem, incluindo etiquetas, carimbos e folhetos;
XLVIII - Sanitização: aplicação de agentes químicos ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, equipamentos e utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, visando assegurar nível de higiene microbiologicamente aceitável;
XLIX - SIM: Serviço de Inspeção Municipal – Unidade técnico-administrativa vinculada à Secretaria Municipal de Agricultura de Craíbas, que constitui a representação local do serviço de inspeção de produtos de origem animal.
L - Subproduto de Origem Animal: todas as partes ou os derivados, destinados ou não à alimentação humana, oriundos de processos realizados a partir da obtenção de produtos de origem animal;
LI - Supervisão: procedimento realizado por equipe composta de médicos veterinários do SIM, com o objetivo de monitorar as atividades desenvolvidas nos estabelecimentos de produtos de origem animal;
LII - Visitante: toda pessoa não pertencente à área ou ao setor onde os alimentos são processados.

TÍTULO III
DA CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 18 Os estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio municipal no território do SIM, sob inspeção oficial, são classificados em:
I - de carnes e derivados;
II - de leite e derivados;
III - de pescado e derivados;
IV - de ovos e derivados;
V - de produtos das abelhas e derivados;
VI - de armazenagem;
VII - de produtos não comestíveis.
Parágrafo único. Os estabelecimentos devem dispor de dependências, instalações e equipamentos compatíveis com o conjunto de operações e processos estabelecidos para cada produto.

CAPÍTULO I
DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNE E DERIVADOS

Art. 19. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:
I - Abatedouro Frigorífico;
II - Unidade de Beneficiamento de Carne e Produtos Cárneos.
§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por Abatedouro Frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.
§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por Unidade de Beneficiamento de Carne e Produtos Cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

CAPÍTULO II
DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 20. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:
I - Granja Leiteira;
II - Posto de Refrigeração;
III - Unidade de Beneficiamento de Leite e Derivados;
IV - Queijaria.
§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por Granja Leiteira o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.
§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por Posto de Refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru, facultando-se a estocagem temporária do leite até sua expedição.
§ 3º Para os fins deste Decreto, entende-se por Unidade de Beneficiamento de Leite e Derivados o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultando-se a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.
§ 4º Para os fins deste Decreto, entende-se por Queijaria o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados, caso não realize o processamento completo do queijo.

CAPÍTULO III
DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 21. Os estabelecimentos de pescado e de derivados são classificados em:
I - Barco-fábrica
II - Abatedouro Frigorífico de Pescado;
III - Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado.
§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por Barco-fábrica a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.
§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por Abatedouro Frigorífico de Pescado o estabelecimento destinado ao abate de pescado, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.
§ 3º Para os fins deste Decreto, entende-se por Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização.

CAPÍTULO IV
DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 22. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:
I - Granja Avícola;
II - Unidade de Beneficiamento de Ovos e Derivados.
§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por Granja Avícola o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.
§ 2º Caso disponha de estrutura e condições apropriadas, é facultada a quebra de ovos na granja avícola, para destinação exclusiva para tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados, nos termos do disposto neste Decreto e em normas complementares.
§ 3º Para os fins deste Decreto, entende-se por Unidade de Beneficiamento de Ovos e Derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos ou de seus derivados.
§ 4º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.
§ 5º Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.
§ 6º É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

CAPÍTULO V
DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 23. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados como Unidade de Beneficiamento de Produtos de Abelhas.
I - para os fins deste Decreto, entende-se por Unidade de Beneficiamento de Produtos de Abelhas o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros

estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais;
II - é permitida a recepção de matéria-prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

CAPÍTULO VI
DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM

Art. 24. Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:
I - Entreposto de Produtos de Origem Animal;
II - Casa Atacadista.
§ 1º Para os fins deste decreto, entende-se por:
I - Entreposto de Produtos de Origem Animal: o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal, comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para realização de reinspeção;
II - Casa Atacadista: o estabelecimento registrado no órgão regulador da saúde que receba e armazene produtos de origem animal procedentes do comércio intermunicipal ou interestadual prontos para comercialização, acondicionados e rotulados, para efeito de reinspeção dotado de instalações específicas para realização desta atividade.
§ 2º Nos estabelecimentos citados nos incisos I e II do § 1º deste artigo, não serão permitidos quaisquer trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de substituição de embalagem primária, permitida a substituição da embalagem secundária que se apresentar danificada.
§ 3º Nos estabelecimentos de que trata o inciso I do art. § 1º, é permitida a agregação de produtos de origem animal rotulados para a formação de kits ou conjuntos, que não estão sujeitos a registro.

CAPÍTULO VII
DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS

Art. 25. Os estabelecimentos de produtos não comestíveis são classificados como Unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis.
Parágrafo único. Entende-se por unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação e ao processamento de matérias-primas e resíduos de animais destinados ao preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana previstos neste Decreto ou em normas complementares.

TÍTULO IV
DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS
CAPÍTULO I
DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 26. Todo estabelecimento de produtos de origem animal que realize o comércio municipal ou intermunicipal, este no caso de municípios integrantes de consórcio, deve estar registrado no Serviço de Inspeção Municipal conforme disposto na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e na Lei Municipal nº 501, de 18 de março de 2022, de acordo com a classificação que trata este Decreto.
Art. 27. Para fins de registro e de controle das atividades realizadas pelos estabelecimentos, o SIM estabelecerá, em normas complementares, as diferentes atividades permitidas para cada classificação de estabelecimento prevista neste Decreto, inclusive para os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal e agroindústrias familiares.
Art. 28. Para a solicitação de registro de estabelecimento, deverão ser apresentados os seguintes documentos:
I - requerimento do responsável legal com identificação do estabelecimento contendo:
a) nome ou razão social;
b) Cadastro de Pessoa Física – CPF, Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ ou inscrição do produtor rural, quando aplicável;
c) localização do futuro estabelecimento.
II - plantas, nas seguintes escalas:
a) de situação - escala 1:500;
b) baixa - escala 1:100;
c) fachada - escala 1:50;
d) cortes - escala 1:50;
e) layout dos equipamentos - escala 1:100;
f) hidrossanitária - escala 1:100 (com detalhes da rede de esgoto e abastecimento de água);
g) planta com setas indicativas do fluxo de produção e de movimentação de colaboradores.
III - termo de compromisso no qual o estabelecimento concorde em acatar as exigências do SIM-Craíbas, sem prejuízo de outras exigências que venham a ser determinadas;
IV - memorial técnico sanitário assinado pelo Médico Veterinário responsável (RT) pela indústria;
V - alvará de localização e/ou funcionamento emitido pela Prefeitura;
VI - documento que comprove posse ou permissão de uso do terreno;
VII - licença Ambiental de Instalação ou Declaração Ambiental eletrônica emitida pelo órgão oficial competente;
VIII - contrato social da empresa registrado na Junta Comercial do Estado, ou documento equivalente;
IX - laudo de análise da água de abastecimento;
X - comprovante de pagamento das taxas respectivas;
XI - laudo de inspeção final;
XII - programa de autocontrole, conforme diretrizes estabelecidas em norma complementar.
§ 1º A área ou terreno onde o estabelecimento será construído, deverá ser previamente aprovada pelo SIM.
§ 2º Para avaliação prévia de projeto de estabelecimento de pequeno porte, poderão ser aceitos croquis, desde que seja possível uma análise adequada do mesmo.
§ 3º A etapa de aprovação prévia do projeto é necessária inclusive para estabelecimentos já construídos.
§ 4º Para o estabelecimento já construído, além dos documentos listados nos incisos do caput deve ser realizada inspeção para avaliação das dependências industriais e sociais, dos equipamentos, do fluxograma, da água de abastecimento e de escoamento de águas residuais, com parecer conclusivo em laudo elaborado por Médico Veterinário Oficial.
§ 5º Os projetos aprovados com ressalvas devem ter as mesmas atendidas antes da solicitação de vistoria para emissão do Laudo de Inspeção Final do estabelecimento.
§ 6º O Laudo de Vistoria Final deve ser emitido por médico veterinário do SIM com parecer conclusivo, indicando se o estabelecimento foi edificado conforme o projeto aprovado e contemplando a avaliação das dependências industriais e sociais, dos equipamentos, do fluxograma, da água de abastecimento e de escoamento de águas residuais.
§ 7º A construção do estabelecimento deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação da União, dos Estados, dos Municípios e de outros órgãos de normatização técnica, desde que não contrariem as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Decreto, em normas complementares editadas pelo SIM.
§ 8º O Serviço de Inspeção Municipal ou entidade delegatária autorizada a executá-lo, poderá estabelecer os procedimentos simplificados de registro para estabelecimentos de pequeno porte, de acordo com a natureza das atividades industriais realizadas.
§ 9º A critério do Serviço poderão ser isentos de realização de análise da água de abastecimento os estabelecimentos de pequeno porte, desde que a água seja oriunda da rede pública de abastecimento;
§ 10. A critério do Serviço os programas de autocontrole dos estabelecimentos de pequeno porte poderão ser entregues pela indústria em até 3 (três) meses após o início das atividades.
§ 11. Os documentos para solicitação de registro de estabelecimentos poderão ser alterados a qualquer momento, através de publicação oficia, a critério do SIM.
Art. 29. Atendidas as exigências estabelecidas neste Decreto e nas normas complementares, o Coordenador do SIM emitirá o título de registro, que poderá ter formato digital, no qual constará:
I - o número do registro;
II - o nome empresarial;
III - a classificação do estabelecimento;
IV - a localização do estabelecimento.
Parágrafo único. O número de registro do estabelecimento é único e identifica a unidade fabril no Município.

Art. 30. Após a emissão do Título de Registro, o funcionamento do estabelecimento será autorizado mediante instalação do SIM e elaboração de Ata de Instalação do Serviço assinado pelo Coordenador do SIM-Craíbas.
§ 1º Para fins de atendimento ao contido no caput, a Ata de Instalação do Serviço de Inspeção executado pelo SIM deve atestar as condições de funcionamento do estabelecimento, a existência dos programas de autocontrole descritos e dar ciência ao interessado da permissão para o início das atividades.
§ 2º Para fins de início de produção, os produtos devem estar devidamente registrados junto ao SIM.
§ 3º A empresa deve estar cadastrada no sistema do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento denominado e-SISBI, bem como seus rótulos inseridos no referido sistema.
Art. 31. Qualquer remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, só poderá ser feita após aprovação prévia do projeto.
Art. 32. Para a solicitação de análise de projetos de reforma e ampliação, devem ser apresentados os elementos informativos e documentais devidamente atualizados, constantes nos incisos I; II e IV do art. 28.
Art. 33. Fica autorizado o uso das instalações, do novo fluxo e capacidade de produção alvos da reforma e ampliação, somente após emissão do Laudo de Inspeção Final com parecer favorável do SIM.
Parágrafo único. Para os casos que impliquem alteração de categoria, o SIM deverá emitir novo Título de Registro e autorização do início da nova atividade.
Art. 34. Fica dispensada a aprovação prévia do projeto de reforma ou ampliação nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que não implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários.
Parágrafo único. Sem prejuízo ao atendimento ao disposto no caput, o responsável legal pelo estabelecimento deve comunicar a alteração proposta ao SIM, constando a justificativa e a descrição da reforma e ampliação pretendidas, acompanhada das plantas atualizadas, para anexação e atualização dos autos do processo de registro do estabelecimento.
Art. 35. Nos estabelecimentos que realizem atividades em instalações independentes, situadas na mesma área industrial, pertencentes ou não à mesma empresa, poderá ser dispensada a construção isolada de dependências comuns de abastecimento de água, tratamento de efluentes, laboratório, almoxarifado e sociais.
Parágrafo único. Cada estabelecimento, caracterizado pelo número do registro, será responsabilizado pelo atendimento às disposições deste Decreto e das normas complementares nas dependências que sejam comuns e que afetem direta ou indiretamente na sua atividade.
Art. 36. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a seis meses somente poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.
Parágrafo único. Será cancelado o registro do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo período de um ano.
Art. 37. O SIM poderá editar normas complementares sobre os procedimentos de aprovação prévia de projeto, reforma e ampliação, e para procedimentos de registro de estabelecimentos.
Art. 38. O Registro do estabelecimento terá validade de 01 (um) ano.
Parágrafo único. O SIM estabelecerá as condições e procedimentos para revalidação do registro em normas complementares.

CAPÍTULO II
DA TRANSFERÊNCIA DO ESTABELECIMENTO E MUDANÇA DE RAZÃO SOCIAL

Art. 39. Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro junto ao SIM.
§ 1º No caso do adquirente, locatário ou arrendatário se negar a promover a transferência, o fato deverá ser imediatamente comunicado por escrito ao Coordenado do SIM pelo alienante, locador ou arrendador.
§ 2º Os empresários ou as sociedades empresárias responsáveis por esses estabelecimentos devem notificar os interessados na aquisição, na locação ou no arrendamento a situação em que se encontram, durante as fases do processamento da transação comercial, em face das exigências deste Decreto.
§ 3º Enquanto a transferência não se efetuar, o empresário e a sociedade empresarial em nome dos quais esteja registrado o estabelecimento continuarão responsáveis pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento.
§ 4º No caso do alienante, locador ou arrendatário ter feito a comunicação a que se refere o § 1º, e o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo máximo de 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência, será cassado o registro do estabelecimento.
§ 5º Assim que o estabelecimento for adquirido, locado ou arrendado, e for realizada a transferência do registro, o novo empresário, ou a sociedade empresária, será obrigado a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.
§ 6º As exigências de que trata o § 5º incluem aquelas:
I - relativas ao cumprimento de prazos de:
a) planos de ação;
b) intimações; ou
c) determinações sanitárias de qualquer natureza; e
II - de natureza pecuniária, que venham a ser estabelecidas em decorrência da apuração administrativa de infrações cometidas pela antecessora em processos pendentes de julgamento.
Art. 40. O processo de transferência ou alteração de razão social obedecerá, no que for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro do estabelecimento.
Art. 41. O processo de transferência obedecerá, no que for aplicável, o mesmo critério estabelecido para o registro.
Parágrafo único. A documentação será analisada e, uma vez aprovada, um novo Título de Registro será emitido pelo SIM sendo mantido o mesmo número de registro.

CAPÍTULO III
DA ALTERAÇÃO DA RAZÃO SOCIAL

Art. 42. Para fins de solicitação de alteração da razão social do estabelecimento registrado, a solicitação deve ser dirigida ao Coordenador do SIM acompanhado dos seguintes documentos:
I - requerimento de alteração de razão social assinado pelo responsável da firma antecessora e pelo responsável da nova firma;
II - Contrato Social da nova firma;
III - Comprovante do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) da nova firma;
IV - Inscrição Estadual junto à Secretaria de Estado de Fazenda da nova firma;
V - documentos pessoais (RG e CPF) do proprietário, sócios e do representante legal da nova firma;
VI - laudo de análise da água de abastecimento;
VII - Licença Ambiental atualizada;
VIII - Termo de Compromisso, obrigando-se a acatar todas as exigências formuladas à firma antecessora, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas;
IX - Programa autocontrole do estabelecimento;
X - Parecer Técnico favorável do Serviço autorizando a alteração da razão social.
Art. 43. Concomitantemente deverão ser encaminhados, ao SIM os documentos para aprovação de rótulos dos produtos tendo em vista o cancelamento automático da rotulagem da firma antecessora.

CAPÍTULO IV
DA SUSPENSÃO OU CANCELAMENTO DO REGISTRO

Art. 44. Será cancelado o registro do estabelecimento nos seguintes casos:
I - a pedido do proprietário ou representante legal;
II - quando deixar de funcionar por período de um ano;
III - quando ocorrer interdição ou suspensão do estabelecimento pelo período de um ano;
IV - quando não realizar transferência da titularidade do registro do SIM no prazo de trinta dias;

V - por cassação do registro pelo SIM.
§ 1º Para fins de cancelamento de que trata o inciso I, o responsável legal do estabelecimento deve apresentar ao SIM a solicitação de cancelamento.
§ 2º Para fins de cancelamento de que trata o inciso II, deve ser atendido o que segue:
I - notificação do responsável legal do estabelecimento com prazo de 10 dias para manifestação;
II - em caso de impossibilidade de notificação de que trata o inciso I, deverá ser realizada a fiscalização do estabelecimento e emitido laudo atestando que o mesmo não está em funcionamento ou não realiza comércio interestadual ou internacional a mais de um ano, podendo ser apresentada documentação comprobatória da inatividade;
III - avaliação pelo SIM da manifestação do responsável legal pelo estabelecimento ou ausência desta ou do laudo comprobatório de inatividade, para emissão de parecer conclusivo;
IV - cancelamento do registro do estabelecimento no SIM.
§ 3º Para fins de cancelamento de que trata o inciso III, deve ser encaminhado ao SIM o processo administrativo que comprove que a sanção não foi suspensa no período de 12 (doze) meses.
§ 4º Para fins de atendimento do inciso IV, o registro será cancelado no caso de o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo máximo de 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência, após o alienante, locador ou arrendador ter comunicado ao SIM a negação da realização da transferência pelos primeiros.
§ 5º Para fins de atendimento do inciso V, o registro será cancelado mediante proposição de sanção de cassação de registro ou do relacionamento do estabelecimento pelo SIM, instruída no processo de apuração de infração, com documentação comprobatória e histórico detalhado de todas as infrações transitadas em julgado, de forma a caracterizar a reincidência na prática em infrações graduadas como gravíssimas ou na reincidência em infrações cujas penalidades tenham sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades.
Art. 45. O cancelamento do registro do estabelecimento será realizado pelo Secretário Municipal de Agricultura, por meio da emissão de Termo de Cancelamento de Registro.
Art. 46. No caso de cancelamento do registro do estabelecimento, será apreendida a rotulagem e serão recolhidos os materiais pertencentes ao SIM, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.
Art. 47. O cancelamento de registro será comunicado oficialmente às autoridades competentes do Estado, do Município e, quando for o caso, à autoridade federal, na pessoa do Coordenador do SIM.
Art. 48. Para o retorno das atividades do estabelecimento que teve o registro cancelado, devem ser cumpridas as exigências para um novo registro de estabelecimento.
Art. 49. O cancelamento do registro não prejudica a aplicação das ações fiscais e penalidades cabíveis decorrentes da infração à legislação.

TÍTULO V
DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS
CAPÍTULO I
DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

Art. 50. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, para exploração do comércio, sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine, conforme projeto aprovado.
Parágrafo único. As instalações e o equipamento de que trata caput compreendem as dependências mínimas, maquinário e os utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento.

CAPÍTULO VI
DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

Art. 51. O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:
I - estar situado em local distante de fontes produtoras de mau cheiro, de poluição e/ou de potenciais contaminantes de qualquer natureza, capazes de interferir na higiene e na sanidade dos produtos de origem animal;
II - ser construído em terreno com área suficiente para a construção das instalações industriais e demais dependências, bem como para a circulação e o fluxo de veículos de transporte;
III - dispor de área adequadamente delimitada por meio de grades, muros, cercas ou de qualquer outra barreira física que impeça a entrada de animais ou pessoas estranhas ao estabelecimento;
IV - dispor de vias de circulação e de pátio do perímetro industrial pavimentado e em bom estado de conservação e de limpeza;
V - possuir instalações dimensionadas de forma a atender aos padrões técnicos e aos demais parâmetros previstos em normas complementares;
VI - dispor de dependências e de instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento, apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;
VII - dispor de dependências, instalações e de equipamentos adequados à manipulação de produtos comestíveis devidamente separados dos produtos não comestíveis, devendo os utensílios utilizados para produtos não comestíveis ser de uso exclusivo para esta finalidade;
VIII - dispor de dependências anexas, para vestiários, sanitários, instalações administrativas, dentre outras;
IX - dispor de dependências e de instalações apropriadas para armazenagem de ingredientes, aditivos, de coadjuvantes de tecnologia;
X - dispor de dependências apropriadas para armazenagem de embalagens e de rotulagem;
XI - dispor de instalações apropriadas para armazenagem de materiais de higienização, produtos químicos e de substâncias utilizadas no controle de pragas;
XII - dispor, no corpo industrial, de ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, a fim de evitar estrangulamentos/contrafluxo operacional e de prevenir a contaminação cruzada;
XIII - dispor de luz natural ou artificial adequadas em todas as dependências;
XIV - paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização;
XV - dispor as seções industriais de pé-direito, em dimensão suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos, a fim de atender às condições higiênico- sanitárias e tecnológicas;
XVI - possuir pisos impermeabilizados com material resistente, construídos de modo a facilitar à higienização, desinfecção, a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais;
XVII - dispor de ralos sifonados de fácil higienização;
XVIII - dispor de barreiras sanitárias, que possua equipamentos e utensílios específicos em todos os acessos à área de produção industrial, assim como de pias para higienização de mãos nas áreas de produção, onde se fizer necessário;
XIX - dispor de janelas, portas e demais aberturas com dispositivos de proteção contra a entrada de vetores e de pragas e evitar o acúmulo de sujidades, que sejam de fácil higienização;
XX - dispor de forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e de preparo de matérias primas e de produtos comestíveis, observado que nas dependências onde não exista forro, a superfície interna do teto deve ser construída de forma a evitar o acúmulo de sujidade, o desprendimento de partículas e a proporcionar perfeita vedação à entrada de pragas;
XXI - dispor de telhado de meia-água, apenas quando puder ser mantido o pé-direito à altura mínima da dependência ou das dependências correspondentes;
XXII - dispor de ventilação adequada em todas as dependências e climatização, quando necessário, de acordo com legislação específica;
XXIII - dispor de equipamentos e de utensílios compatíveis e apropriados à finalidade do processo de produção, resistentes à corrosão e atóxicos, de fácil higienização e que não permitam o acúmulo de resíduos;

XXIV - dispor de equipamentos ou de instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos, e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;
XXV - dispor de água potável, áreas de produção industrial de produtos comestíveis;
XXVI - dispor de instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial, em número e em área suficientes, quando necessário, de acordo com a legislação específica;
XXVII - dispor de caldeiras ou de equipamentos geradores, com dispositivos de controle de aferição e com capacidade suficiente para atender às necessidades do estabelecimento, quando necessário o provimento de água quente;
XXVIII - dispor de dependência para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias-primas e produtos;
XXIX - dispor de dependência para higienização de veículos utilizados no transporte de matérias-primas e de produtos;
XXX - dispor de equipamentos e de utensílios apropriados utilizados para produtos não comestíveis, exclusivos para esta finalidade e identificados na cor vermelha;
XXXI - dispor de rede de abastecimento de água, com instalações apropriadas para armazenamento e distribuição, suficiente para atender às necessidades do trabalho industrial, de dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações e de equipamentos para tratamento de água;
XXXII - dispor de rede diferenciada e identificada para água não potável, quando esta for utilizada para combate a incêndios, refrigeração e para outras aplicações que não ofereçam risco de contaminação aos alimentos;
XXXIII - dispor de rede de esgoto e de sistema de tratamento de águas servidas, conforme normas estabelecidas pelo órgão competente;
XXXIV - dispor de vestiários e de sanitários em número proporcional para cada sexo, instalados separadamente, com acesso independente da área industrial, de acesso fácil e protegido das intempéries;
XXXV - dispor de local para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes;
XXXVI - dispor de local e equipamento adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis;
XXXVII - dispor de sede para a equipe do serviço de inspeção municipal compreendendo a área administrativa, os vestiários e as instalações sanitárias a qual, a critério do SIM, poderá ser compartilhada quando se tratar de estabelecimento sob inspeção periódica;
XXXVIII - dispor de locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias;
XXXIX - dispor de instalações e equipamentos para recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis;
XL - dispor de laboratório adequadamente equipado de acordo com o previsto em legislação específica.
XLI - gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros;
Art. 52. Os estabelecimentos de carnes e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:
I - instalações e equipamentos para recepção e acomodação dos animais, com vistas ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos;
II - instalações específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença a critério do SIM;
III - instalação específica para necropsia com forno crematório anexo, autoclave ou outro equipamento equivalente, destinado à destruição dos animais mortos e de seus resíduos a critério do SIM;
IV - instalações e equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais;
V - instalações e equipamentos apropriados para recebimento, processamento, armazenamento e expedição de produtos não comestíveis, quando necessário.
Parágrafo único. No caso de estabelecimentos que abatem mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.
Art. 53. Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária.
Art. 54. Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos.
Art. 55. Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:
I - instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais, no caso de granja leiteira;
II - instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo, no caso das queijarias.
Parágrafo único. Quando a queijaria não realizar o processamento completo do queijo, unidade de beneficiamento de leite e derivados será corresponsável por garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas autocontroles.
Art. 56. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados classificados como unidade beneficiamento de produtos de abelhas e derivados poderão ser instalados em veículos providos de equipamentos e instalações que atendam às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas, constituindo-se em uma unidade móvel.
Art. 57. O estabelecimento e as suas dependências deverão ser mantidos livres de pragas, roedores, animais domésticos ou de outros animais capazes de expor a risco a higiene e a sanidade dos produtos de origem animal.
Art. 58. O estabelecimento e as suas dependências deverão ser mantidos livres de produtos, objetos ou de materiais estranhos à sua finalidade.
Art. 59. O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.
Art. 60. Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.
Art. 61. Será permitida a utilização de instalações e equipamentos destinados à fabricação de produtos de origem animal para a elaboração e armazenagem de produtos que não estejam sujeitos ao registro no SIM, desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos sob inspeção municipal.
Parágrafo único. Ficando a permissão contida no caput deste artigo condicionada à avaliação dos perigos associados a cada produto.
Art. 62. O funcionamento de qualquer estabelecimento que se encontre completamente edificado, instalado e equipado, somente será autorizado para a finalidade a que se destine na forma deste Decreto e em ato complementar.
§ 1º No caso de estabelecimentos que realizem o abate de mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.
§ 2º Os estabelecimentos de pescado devem obedecer, ainda, no que lhes for aplicável, as exigências fixadas para os estabelecimentos de carnes e derivados.
Art. 63. O SIM poderá exigir alterações na planta industrial, processos produtivos e fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção, garantir a inocuidade do produto e a segurança alimentar.

CAPÍTULO II
DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 64. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.
Art. 65. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

Parágrafo único. Os procedimentos de higienização devem ser realizados regularmente e sempre que necessário, respeitando-se as particularidades de cada setor industrial, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal.
Art. 66. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.
§ 1º Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador da saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.
§ 2º Quando utilizado, o controle químico deve ser executado por empresa especializada ou por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde.
Art. 67. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.
Art. 68. Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.
§ 1º Os funcionários que trabalhem na manipulação e, diretamente, no processamento de produtos comestíveis devem utilizar uniforme na cor branca ou outra cor clara que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminações.
§ 2º É proibida a circulação dos funcionários uniformizados entre áreas de diferentes riscos sanitários ou fora do perímetro industrial.
§ 3º Os funcionários que trabalhem nas demais atividades industriais ou que executem funções que possam acarretar contaminação cruzada ao produto devem usar uniformes diferenciados por cores.
Art. 69. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.
Art.70. Os funcionários que trabalhem em setores onde se manipule material contaminado, ou onde exista maior risco de contaminação, não devem circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.
Art. 71. São proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizem as atividades industriais.
Art. 72. É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.
Art. 73. O SIM determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.
Art. 74. As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.
Art. 75. As matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.
Art. 76. É proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.
Art. 77. O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.
§ 1º Deve ser apresentada comprovação médica atualizada, sempre que solicitada, de que os funcionários não apresentam doenças que os incompatibilizem com a fabricação de alimentos.
§ 2º No caso de constatação ou suspeita de que o manipulador apresente alguma enfermidade ou problema de saúde que possa comprometer a inocuidade dos produtos, ele deverá ser afastado de suas atividades.
Art.78. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.
Art. 79. As instalações ou fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.
Parágrafo único. O gelo utilizado na conservação do pescado deve ser produzido a partir de água potável ou de água do mar limpa.
Art. 80. É proibido residir nos edifícios onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal.
Art. 81. As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.
Art. 82. Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.
Art. 83. Nos ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de 82,2º C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pelo SIM.

CAPÍTULO III
DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 84. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:
I - atender ao disposto neste Decreto e em normas complementares;
II - disponibilizar, sempre que necessário, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, o apoio administrativo e o pessoal para auxiliar na execução dos trabalhos de inspeção post mortem, conforme normas complementares estabelecidas pelo órgão competente;
III - disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;
IV - fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM, alimentando o sistema de informação do serviço de inspeção até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado;
V - manter atualizado os dados cadastrais de interesse do SIM, e demais documentações relativas ao projeto aprovado do estabelecimento;
VI - quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, comunicar ao SIM, com antecedência mínima de setenta e duas horas, a realização de atividades de abate e outros trabalhos, mencionando sua natureza, hora de início e de sua provável conclusão, e de paralisação ou reinício, parcial ou total, das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;
VII - fornecer material, utensílios e substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento, inviolabilidade e remessa das amostras fiscais aos laboratórios, podendo essa exigência ser dispensada a critério do SIM;
VIII - manter locais apropriados para recepção e guarda de matérias-primas e de produtos sujeitos à reinspeção e para sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional;
VIX - fornecer substâncias para desnaturação e descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;
X - dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares;
XI - manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;
XII - manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;
XIII - garantir o acesso de representantes do SIM a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária previstos neste Decreto e em normas complementares;
XIV - dispor de programa de recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, quando for constatado desvio no controle de processo ou outra não conformidade que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor;
XV - realizar os tratamentos de aproveitamento condicional, de destinação industrial ou a inutilização de produtos de origem animal em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste

Decreto ou em normas complementares editadas pelo SIM ou legislação federal, e manter registros auditáveis de sua realização;
§ 1º Os materiais e os equipamentos necessários às atividades de inspeção fornecidos pelos estabelecimentos constituem patrimônio destes, mas ficarão à disposição e sob a responsabilidade do SIM.
§ 2º No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque sob supervisão do SIM.
XVI - manter as instalações, os equipamentos e os utensílios em condições de manutenção adequadas para a finalidade a que se destinam;
XVII - disponibilizar, nos estabelecimentos sob caráter de inspeção periódica, local reservado para uso do SIM durante as fiscalizações.
Art. 85. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.
§ 1º Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, o PPHO e a critério do Serviço o APPCC, ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo SIM.
§ 2º Os programas de autocontrole não devem se limitar ao disposto no § 1º deste artigo.
§ 3º O SIM estabelecerá em normas complementares os procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos.
Art. 86. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este Decreto e com as normas complementares.
Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade da origem do leite, fica proibida a recepção de leite cru refrigerado, transportado em veículo de propriedade de pessoas físicas ou jurídicas não vinculadas, formal e comprovadamente, ao programa de fornecedores de leite.
Art. 87. Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação e informações solicitadas pelo SIM, de natureza fiscal ou analítica, e os registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.
Art. 88. Os estabelecimentos devem possuir Responsável Técnico (RT) na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica.
Parágrafo único. O SIM deverá ser comunicado sobre eventuais substituições dos profissionais de que trata o caput.
Art. 89. Os estabelecimentos registrados no SIM só podem receber produto de origem animal destinado ao consumo humano que esteja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento registrado em serviço de inspeção oficial.
§1º Somente será permitida a entrada de matérias-primas e produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob inspeção oficial.
§2º os estabelecimentos registrados no SIM, quando aderidos ao SISBI, só poderão receber produtos de origem animal destinados ao consumo humano que estejam claramente identificados como oriundos de outro estabelecimento registrado em serviço de inspeção federal ou, caso seja registrado em serviço de inspeção estadual ou municipal, o mesmo deverá possuir equivalência ao SISBI.
Art. 90. Na hipótese de constatação de perda das características originais de conservação, é proibida a recuperação de frio dos produtos e das matérias-primas que permaneceram em condições inadequadas de temperatura.
Parágrafo único. Os produtos e as matérias-primas que apresentarem sinais de perda de suas características originais de conservação devem ser armazenados em condições adequadas até sua destinação industrial.
Art. 91. Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:
I - não representem risco à saúde pública;
II - não tenham sido adulterados;
III - tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição;
IV - atendam às especificações aplicáveis estabelecidas neste Decreto ou em normas complementares.
Art. 92. Os estabelecimentos adotarão todas as providências necessárias para o recolhimento de lotes de produtos que representem risco à saúde pública ou que tenham sido adulterados.
Art. 93. Os estabelecimentos de abate são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.
§ 1º Os estabelecimentos de abate que recebem animais oriundos da produção primária devem possuir cadastro atualizado de produtores.
§ 2º Os estabelecimentos de abate que recebem animais da produção primária são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.
Art. 94. O estabelecimento que, após o registro, desrespeitar o contido neste Decreto e em legislação específica, será notificado oficialmente pelo Serviço de Inspeção Municipal das irregularidades, sendo aberto processo administrativo, quando cabível.
§1º Quando houver a necessidade de execução de medidas corretivas no estabelecimento, o proprietário ou responsável legal deverá elaborar o plano de ação, o qual deverá ser apresentado ao SIM para aprovação e concessão de prazos para devida correção das não conformidades verificadas.
§2º Vencidos os prazos convencionados sem que as irregularidades tenham sido sanadas, o estabelecimento se sujeita às penalidades previstas neste Decreto.

TÍTULO VI
DOS ESTABELECIMENTOS AGROINDUSTRIAIS DE PEQUENO PORTE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 95. Para os efeitos deste Decreto, considera-se estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal aquele que, cumulativamente:
I - pertence, de forma individual ou coletiva, a produtores urbanos e agricultores familiares ou equivalentes ou a produtores rurais;
II - é destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal;
III - possui área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados;
IV- atenda aos requisitos previstos na Lei Complementar nº 123, de 14 de julho de 2006.
§ 1º Não serão considerados para fins do cálculo da área útil construída os vestiários, sanitários, escritórios, área de descanso, área de circulação externa, área de projeção de cobertura da recepção e expedição, área de lavagem externa de caminhões, refeitório, caldeira, sala de máquinas, estação de tratamento de água de abastecimento e esgoto, quando existentes.
§ 2º Para efeito do §2º, art. 6º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, o estabelecimento de produtos de origem animal é classificado como de alto risco.
Art. 96. As normas estabelecidas para os estabelecimentos definidos no Artigo anterior serão fundamentadas visando tratamento diferenciado, a simplificação, racionalização e unicidade dos processos.
Art. 97. Os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte que realizem operação de abate deverão possuir inspeção permanente para seu funcionamento.
Art. 98. As análises laboratoriais de controle de qualidade dos produtos de origem animal poderão ser subsidiadas pelo SIM, diretamente ou através de parcerias, de modo a garantir o controle dos processos e a qualidade e inocuidade dos produtos beneficiados nos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte.
Art. 99. As taxas e valores devidos relativos à inspeção industrial e sanitária do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte terão redução de 50% (cinquenta por cento) sobre os valores fixados na Tabela constante do Anexo Único da Lei Municipal nº 501, de 18 de março de 2022.
Art. 100. No estabelecimento definido no Art. 95, o Responsável Técnico poderá ser suprido por profissional técnico de órgãos

governamentais ou privado ou por técnico de assistência técnica, exceto por agente de fiscalização sanitária.
Art. 101. O SIM disponibilizará as diretrizes e os requisitos mínimos para elaboração dos Programas de Autocontrole a serem implantados por estes estabelecimentos.
Art. 102. O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte estará sujeito às sanções administrativas previstas neste Decreto.

CAPÍTULO I
DO REGISTRO

Art. 103. Todo estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal que realize o comércio municipal deve estar registrado no Serviço de Inspeção Municipal conforme disposto na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e na Lei Municipal nº 501, de 18 de março de 2022, de acordo com a classificação que trata este Decreto.
Art. 104. O registro, o funcionamento, a inspeção e a fiscalização nos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte ocorrerão conforme o disposto neste Decreto e em normas complementares.
Art. 105. O processo de registro de produtos ocorrerá conforme o disposto no Título IX, Capítulo I, deste Decreto.

CAPÍTULO II
DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

Art. 106. As exigências referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal serão as disciplinadas em normas complementares ou na ausência destas, em normas federais específicas.
Art. 107. No estabelecimento agroindustrial de pequeno porte, é permitida a pasteurização lenta ("Low Temperature, Long Time" - LTLT, equivalente à expressão em português "Baixa Temperatura, Longo Tempo") para produção de derivados de leite.
§ 1º O equipamento de pasteurização a ser utilizado deve ser apropriado, mantendo se o leite com agitação mecânica e lenta.
§ 2º Não é permitida a pasteurização lenta para o envase de leite fluido.
Art. 108. É permitida a multifuncionalidade do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte para utilização das instalações e equipamentos destinados à fabricação de diversos tipos de produtos de origem animal, desde que respeitadas as implicações tecnológicas e classificação do estabelecimento descritas neste Decreto.

TÍTULO VII
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA
CAPÍTULO I
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITARIA DE CARNES E DERIVADOS

Art. 109. Nos estabelecimentos registrados no SIM, é permitido o abate de bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas, lagomorfos, animais exóticos, animais silvestres, anfíbios e repteis, atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.
§ 1º O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado, desde que haja instalações e equipamentos específicos para a finalidade e desde que seja evidenciada a completa segregação entre as carnes das diferentes espécies durante todas as etapas do processamento, inclusive durante o abate propriamente dito, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e equipamentos.
§ 2º O abate de animais silvestres ou exóticos só pode ser feito quando os mesmos procederem de criadouros registrados pela entidade competente ou por ela autorizados.
Art. 110. Os estabelecimentos de abate são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.
Parágrafo único. Os estabelecimentos de abate que recebem animais oriundos da produção primária devem possuir cadastro atualizado de produtores.

Seção I
Da Inspeção Ante Mortem

Art. 111. O recebimento de animais para abate em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feita com prévio conhecimento do SIM.
Art. 112. Por ocasião do recebimento e do desembarque dos animais, o estabelecimento deve verificar os documentos de trânsito previstos em normas específicas, com vistas a assegurar a procedência dos animais.
Parágrafo único. É vedado o abate de animais desacompanhados de documentos de trânsito (GTA).
Art.113. Os animais, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão avaliação pelo SIM.
Parágrafo único. Os animais que chegarem em veículos transportadores lacrados por determinações sanitárias, conforme definição do órgão de saúde animal competente, poderão ser desembarcados somente na presença de um servidor do SIM.
Art. 114. O estabelecimento é obrigado a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais e aplicar ações que visem à proteção e ao bem-estar animal, desde o embarque na origem até o momento do abate.
Art. 115. O estabelecimento deve apresentar, previamente ao abate, a programação de abate e a documentação referente à identificação, ao manejo e à procedência dos lotes e as demais informações previstas em legislação específica para a verificação das condições físicas e sanitárias dos animais médico veterinário oficial.
§ 1º Nos casos de suspeita de uso de substâncias proibidas ou de falta de informações sobre o cumprimento do prazo de carência de produtos de uso veterinário, o SIM poderá apreender os lotes de animais ou os produtos, proceder à coleta de amostras e adotar outros procedimentos que respaldem a decisão acerca de sua destinação.
§ 2º Sempre que o SIM julgar necessário, os documentos com informações de interesse sobre o lote devem ser disponibilizados com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência.
Art. 116. É obrigatória a realização do exame ante mortem dos animais destinados ao abate por médico veterinário oficial do SIM.
§ 1º O exame de que trata o caput compreende a avaliação documental, do comportamento e do aspecto do animal e dos sintomas de doenças de interesse para as áreas de saúde animal e de saúde pública, atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.
§ 2º Qualquer caso suspeito implica a identificação e o isolamento dos animais envolvidos. Quando necessário, se procederá ao isolamento de todo o lote.
§ 3º Os casos suspeitos serão submetidos à avaliação do médico veterinário oficial, que pode compreender exame clínico, necropsia ou outros procedimentos com o fim de diagnosticar e determinar a destinação, aplicando-se ações de saúde animal quando o caso exigir.
§ 4º O exame ante mortem deve ser realizado no menor intervalo de tempo possível após a chegada dos animais no estabelecimento de abate.
§ 5º O exame será repetido caso decorra período superior a 24 horas entre a primeira avaliação e o momento do abate.
§ 6º Dentre as espécies de abate de pescado, somente os anfíbios e os répteis devem ser submetidos à inspeção ante mortem.
Art. 117. Na inspeção ante mortem, quando forem identificados animais suspeitos de zoonoses ou enfermidades infectocontagiosas, ou animais que apresentem reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotadas as medidas profiláticas cabíveis.
Parágrafo único. No caso de suspeita de doenças não previstas neste Decreto ou em normas complementares, o abate deve ser realizado também em separado, para melhor estudo das lesões e verificações complementares.
Art. 118. Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata determinada pelo serviço oficial de saúde animal, além das medidas já estabelecidas, cabe ao SIM:
I - notificar o serviço oficial de saúde animal;
II - isolar os animais suspeitos e manter o lote sob observação enquanto não houver definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas;

III - determinar a imediata desinfecção dos locais, dos equipamentos e dos utensílios que possam ter entrado em contato com os resíduos dos animais ou qualquer outro material que possa ter sido contaminado, atendidas as recomendações estabelecidas pelo serviço oficial de saúde animal.
Art. 119. Quando no exame ante mortem forem constatados casos isolados de doenças não contagiosas que permitam o aproveitamento condicional ou impliquem a condenação total do animal, este deve ser abatido por último ou em instalações específicas para este fim.
Art. 120. Os suídeos que apresentem casos agudos de erisipela, com eritema cutâneo difuso, devem ser abatidos em separado.
Art. 121. As fêmeas em gestação adiantada ou com sinais de parto recente, não portadoras de doença infectocontagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento para melhor aproveitamento, observados os procedimentos definidos pelo serviço de saúde animal.
Parágrafo único. As fêmeas com sinais de parto recente ou aborto somente poderão ser abatidas após no mínimo dez dias, contados da data do parto, desde que não sejam portadoras de doença infectocontagiosa, caso em que serão avaliadas de acordo com este Decreto e com as normas complementares.
Art. 122. Os animais de abate que apresentem hipotermia ou hipertermia podem ser condenados, levando-se em consideração as condições climáticas, de transporte e os demais sinais clínicos apresentados, conforme dispõem normas complementares.
Parágrafo único. O disposto no caput não se aplica aos animais pecilotérmicos.
Art. 123. A existência de animais mortos ou impossibilitados de locomoção em veículos transportadores que estejam nas instalações para recepção e acomodação de animais ou em qualquer dependência do estabelecimento deve ser imediatamente levada ao conhecimento do SIM para que sejam providenciados a necropsia ou o abate de emergência e sejam adotadas as medidas que se façam necessárias, respeitadas as particularidades de cada espécie.
§ 1º O lote de animais no qual se verifique qualquer caso de morte natural só deve ser abatido depois do resultado da necropsia.
§ 2º No caso de abate de aves, a realização da necropsia será compulsória sempre que a mortalidade registrada nas informações sanitárias da origem do lote de animais for superior àquela estabelecida nas normas complementares ou quando houver suspeita clínica de enfermidades, a critério do médico veterinário oficial do SIM.
Art. 124. As carcaças de animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, podem ser destinadas ao aproveitamento condicional após exame post mortem, a critério do médico veterinário oficial do SIM.
Art. 125. Quando o SIM autorizar o transporte de animais mortos ou agonizantes para o local onde será realizada a necropsia, deve ser utilizado veículo ou contentor apropriado, impermeável e que permita desinfecção logo após seu uso.
§ 1º 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.
§ 2º Confirmada a suspeita, o animal morto e os seus resíduos devem ser incinerados, autoclavados em equipamento próprio ou submetidos a tratamento equivalente, que permita a destruição do agente.
§ 3º Concluídos os trabalhos de necropsias, o veículo ou contentor 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. 126. As necropsias, independentemente de sua motivação, devem ser realizadas em local específico e os animais e seus resíduos destinados nos termos do neste Decreto e nas normas complementares.
Parágrafo único. O SIM levará ao conhecimento do serviço oficial de saúde animal o resultado das necropsias que evidenciarem doenças infectocontagiosas e remeterá, quando necessário, material para diagnóstico, conforme legislação de saúde animal.

Seção II
Do Abate dos Animais

Art. 127. Nenhum animal pode ser abatido sem autorização do Serviço de Inspeção oficial.
Art. 128. É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie e as situações emergenciais que comprometem o bem-estar animal.
Parágrafo único. Os parâmetros referentes ao descanso, ao jejum e à dieta hídrica dos animais são os estabelecidos pela legislação federal.
Art. 129. É proibido o abate de suídeos não castrados ou que mostrem sinais de castração recente.
Parágrafo único. Poderá ser permitido o abate de suídeos castrados por meio de métodos não cirúrgicos, desde que o processo seja aprovado pelo órgão competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Subseção I
Do Abate de Emergência

Art. 130. Os animais que chegam ao estabelecimento em condições precárias de saúde, impossibilitados ou não de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, e os que foram excluídos do abate normal após exame ante mortem, devem ser submetidos ao abate de emergência.
Parágrafo único. As situações de que trata o caput compreendem animais doentes, com sinais de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, agonizantes, contundidos, com fraturas, hemorragia, hipotermia ou hipertermia, impossibilitados de locomoção, com sinais clínicos neurológicos e outras condições previstas em normas complementares.
Art. 131. O SIM deve coletar material dos animais destinados ao abate de emergência que apresentem sinais clínicos neurológicos e enviar aos laboratórios oficiais para fins de diagnóstico e adotar outras ações determinadas na legislação de saúde animal.
Art. 132. Animais com sinais clínicos de paralisia decorrente de alterações metabólicas ou patológicas devem ser destinados ao abate de emergência.
Parágrafo único. No caso de paralisia decorrente de alterações metabólicas, é permitido retirar os animais do estabelecimento para tratamento, observados os procedimentos definidos pela legislação de saúde animal.
Art. 133. Nos casos de dúvida no diagnóstico de processo septicêmico, o SIM deve realizar coleta de material para análise laboratorial, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, do úbere, do útero, das articulações, dos pulmões, da pleura, do peritônio ou das lesões supuradas e gangrenosas.
Art. 134. São considerados impróprios para consumo humano os animais que, abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto ou em normas complementares.
Art. 135. As carcaças de animais abatidos de emergência que não foram condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário, serão liberadas, conforme previsto neste Decreto ou em normas complementares.

Subseção II
Do Abate Normal

Art. 136. Só é permitido o abate de animais com o emprego de métodos humanitários, utilizando-se de prévia insensibilização, baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.
Parágrafo único. Os métodos empregados para cada espécie animal serão aqueles estabelecidos em normas federais complementares.
Art. 137. Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente ou processo equivalente para promover a limpeza e a remoção de sujidades, respeitadas as particularidades de cada espécie.
Art. 138. A sangria deve ser a mais completa possível e realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores ou com o emprego de outro método aprovado pela legislação federal pertinente.
Parágrafo único. Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível, respeitado o período mínimo de sangria previsto em legislação federal.
Art. 139. As aves podem ser depenadas:
I - a seco;
II - após escaldagem em água previamente aquecida e com renovação contínua; ou

III - por outro processo autorizado pelo SIM ou legislação federal.
Art. 140. Sempre que for entregue para o consumo com pele, é obrigatória a depilação completa de toda a carcaça de suídeos pela prévia escaldagem em água quente ou processo similar aprovado pela legislação federal.
§ 1º A operação depilatória pode ser completada manualmente ou com a utilização de equipamento apropriado e as carcaças devem ser lavadas após a execução do processo.
§ 2º É proibido o chamuscamento de suídeos sem escaldagem e depilação prévias.
§ 3º É obrigatória a renovação contínua da água nos sistemas de escaldagem dos suídeos.
Art. 141. Sempre que julgar necessário ou quando forem identificadas deficiências no curso do abate, o SIM poderá determinar a interrupção do abate ou a redução de sua velocidade.
Art. 142. A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.
§ 1º Caso ocorra retardamento da evisceração, as carcaças e vísceras serão julgadas de acordo com o disposto em normas complementares.
§ 2º O SIM deve aplicar as medidas estabelecidas na Seção III, do Capítulo I, do Título VII, no caso de contaminação das carcaças e dos órgãos no momento da evisceração.
Art. 143. Deve ser mantida a correspondência entre as carcaças, as partes das carcaças e suas respectivas vísceras até o término do exame post mortem pelo SIM.
§ 1º É vedada a realização de operações de toalete antes do término do exame post mortem.
§ 2º É de responsabilidade do estabelecimento a manutenção da correlação entre a carcaça e as vísceras e o sincronismo entre estas nas linhas de inspeção.
Art. 144. É permitida a insuflação como método auxiliar no processo tecnológico da esfola e desossa das espécies de abate.
Art. 145. Todas as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos e as vísceras devem ser previamente resfriados ou congelados, dependendo da especificação do produto, antes de serem armazenados em câmaras frigoríficas onde já se encontrem outras matérias-primas.
Parágrafo único. É obrigatório o resfriamento ou o congelamento dos produtos de que trata o caput previamente ao seu transporte.
Art. 146. As carcaças ou as partes das carcaças, quando submetidas a processo de resfriamento pelo ar, devem ser penduradas em câmaras frigoríficas, respeitadas as particularidades de cada espécie, e dispostas de modo que haja suficiente espaço entre cada peça e entre elas e as paredes, as colunas e os pisos.
Parágrafo único. É proibido depositar carcaças e produtos diretamente sobre o piso.
Art. 147. O SIM deve verificar o cumprimento dos procedimentos de desinfecção de dependências e equipamentos na ocorrência de doenças infectocontagiosas, para evitar contaminações cruzadas.
Art. 148. É obrigatória a remoção, a segregação e a inutilização dos Materiais Especificados de Risco - MER para encefalopatias espongiformes transmissíveis de todos os ruminantes destinados ao abate.
§ 1º Os procedimentos de que trata o caput devem ser realizados pelos estabelecimentos, observado o disposto em legislação federal.
§ 2º A especificação dos órgãos, das partes ou dos tecidos animais classificados como MER será realizada pela legislação de saúde animal.
§ 3º É vedado o uso dos MER para alimentação humana ou animal, sob qualquer forma.

Seção III
Dos Aspectos Gerais da Inspeção Post Mortem

Art. 149. Nos procedimentos de inspeção post mortem, o médico veterinário oficial do SIM, pode ser assistido por Agentes de Inspeção devidamente capacitados.
Parágrafo único. A equipe de inspeção deve ser suficiente para a execução das atividades, conforme estabelecido em normas complementares.
Art. 150. A inspeção post mortem consiste no exame da carcaça, das partes da carcaça, das cavidades, dos órgãos, dos tecidos e dos linfonodos, realizado por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas federais complementares específicas para cada espécie animal.
Art. 151. Todos os órgãos e as partes das carcaças devem ser examinados na dependência de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a correspondência entre eles.
Art. 152. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem lesões ou anormalidades que não tenham implicações para a carcaça e para os demais órgãos podem ser condenados ou liberados nas linhas de inspeção, observado o disposto em normas federais complementares.
Art. 153. Toda carcaça, partes das carcaças e dos órgãos, examinados nas linhas de inspeção, que apresentem lesões ou anormalidades que possam ter implicações para a carcaça e para os demais órgãos devem ser desviados para o Departamento de Inspeção Final para que sejam examinados, julgados e tenham a devida destinação.
§ 1º O julgamento e o destino das carcaças, das partes das carcaças e dos órgãos são atribuições do médico veterinário oficial do SIM.
§ 2º Quando se tratar de doenças infectocontagiosas, o destino dado aos órgãos será similar àquele dado à respectiva carcaça.
§ 3º As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos condenados devem ficar retidos pelo SIM e serem removidos do Departamento de Inspeção Final por meio de tubulações específicas, carrinhos especiais ou outros recipientes apropriados e identificados para este fim.
§ 4º O material condenado deve ser desnaturado ou apreendido pelo SIM quando não possa ser processado no dia do abate ou nos casos em que for transportado para transformação em outro estabelecimento.
Art. 154. São proibidas a remoção, a raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou dos órgãos, antes do exame pelo SIM.
Art. 155. As carcaças julgadas em condições de consumo devem receber as marcas oficiais previstas neste Decreto, sob supervisão do SIM.
Parágrafo único. Será dispensada a aplicação do carimbo a tinta nos quartos das carcaças de bovídeos e suídeos em estabelecimentos que realizam o abate e a desossa na mesma unidade industrial, observados os procedimentos definidos em normas complementares.
Art. 156. Sempre que requerido pelos proprietários dos animais abatidos, o SIF disponibilizará, nos estabelecimentos de abate, laudo em que constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas nas carcaças, mesmo em caráter presuntivo, durante a inspeção sanitária e suas destinações.
Art. 157. Durante os procedimentos de inspeção ante mortem e post mortem, o julgamento dos casos não previstos neste Decreto fica a critério do SIM, que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da saúde animal.
Parágrafo único. O SIM coletará material, sempre que necessário, e encaminhará para análise laboratorial para confirmação diagnóstica.
Art. 158. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem abscessos múltiplos ou disseminados com repercussão no estado geral da carcaça devem ser condenados, observando-se, ainda, o que segue:
I - devem ser condenados carcaças, partes das carcaças ou órgãos que sejam contaminados 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 ao aproveitamento condicional pelo uso do calor as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em órgãos ou em partes, sem repercussão no seu estado geral, 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 seu estado geral, 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. 159. As carcaças devem ser condenadas quando apresentarem lesões generalizadas ou localizadas de actinomicose ou actinobacilose nos locais de eleição, com repercussão no seu estado geral, observando-se ainda o que segue:
I - quando as lesões são localizadas e afetam os pulmões, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, permite-se o aproveitamento

condicional desta para esterilização pelo calor, depois de removidos e condenados os órgãos atingidos;
II - quando a lesão é discreta e limitada à língua afetando ou não os linfonodos correspondentes, permite-se o aproveitamento condicional da carne de cabeça para esterilização pelo calor, depois de removidos e condenados a língua e seus linfonodos;
III - quando as lesões são localizadas, sem comprometimento dos linfonodos e de outros órgãos, e a carcaça encontrar-se em bom estado geral, 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. 160. As carcaças de animais acometidos de afecções extensas do tecido pulmonar, em processo agudo ou crônico, purulento, necrótico, gangrenoso, fibrinoso, associado ou não a outras complicações e com repercussão no estado geral da carcaça devem ser condenadas.
§ 1º A carcaça de animais acometidos de afecções pulmonares, em processo agudo ou em fase de Decreto, abrangido o tecido pulmonar e a pleura, com exsudato e com repercussão na cadeia linfática regional, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor.
§ 2º 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 atingidas.
§ 3º 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. 161. As carcaças de animais que apresentem septicemia, piemia, toxemia ou indícios de viremia, cujo consumo possa causar infecção ou intoxicação alimentar devem ser condenadas.
Parágrafo único. Incluem-se, mas não se limitam às afecções de que trata o caput, os casos de:
I - inflamação aguda da pleura, do peritônio, do pericárdio e das meninges;
II - gangrena, gastrite e enterite hemorrágica ou crônica;
III - metrite;
IV - poliartrite;
V - flebite umbilical;
VI - hipertrofia do baço;
VII - hipertrofia generalizada dos nódulos linfáticos;
VIII - rubefação difusa do couro.
Art. 162. As carcaças e os órgãos de animais com sorologia positiva para brucelose devem ser condenadas, quando estes estiverem em estado febril no exame ante mortem.
§ 1º Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose devem ser abatidos separadamente.
§ 2º As carcaças dos suínos, dos caprinos, dos ovinos e dos búfalos, reagentes positivos ou não reagentes a testes diagnósticos para brucelose, que apresentem lesão localizada, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
§ 3º As carcaças dos bovinos e dos equinos, reagentes positivos ou não reagentes a testes diagnósticos para brucelose, que apresentem lesão localizada, podem ser liberadas para consumo em natureza, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
§ 4º Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose, na ausência de lesões indicativas, podem ter suas carcaças liberadas para consumo em natureza.
§ 5º Nas hipóteses dos §2º, §3º e §4º, devem ser condenados os órgãos, o úbere, o trato genital e o sangue.
Art. 163. As carcaças e os órgãos de animais em estado de caquexia devem ser condenados.
Art. 164. As carcaças de animais acometidos de carbúnculo hemático devem ser condenadas, incluídos peles, chifres, cascos, pelos, órgãos, 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, uniformes 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 a desinfecção deve ser iniciada imediatamente;
IV - recomenda-se, para desinfecção, o emprego de 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 em relação aos funcionários que entraram em contato com o material carbunculoso, aplicando-se as regras de higiene e antissepsia pessoal com produtos de eficácia comprovada, devendo ser encaminhados ao serviço médico como medida de precaução;
VI - todas as carcaças, as partes das carcaças, inclusive pele, cascos, chifres, órgãos e seu conteúdo que entrem 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 a rede de efluentes industriais.
Art. 165. As carcaças e os órgãos de animais acometidos de carbúnculo sintomático devem ser condenados.
Art. 166. As carcaças de animais devem ser condenadas quando apresentarem alterações musculares acentuadas e difusas e quando existir degenerescência do miocárdio, do fígado, dos rins ou reação do sistema linfático, acompanhada de alterações musculares.
§ 1º Devem ser condenadas as carcaças cujas carnes se apresentem flácidas, edematosas, de coloração pálida, sanguinolenta ou com exsudação.
§ 2º A critério do SIM, podem ser destinadas à salga, ao tratamento pelo calor ou à condenação as carcaças com alterações por estresse ou fadiga dos animais.
Art. 167. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos com aspecto repugnante, congestos, com coloração anormal ou com degenerações devem ser condenados.
Parágrafo único. São também condenadas as carcaças em processo putrefativo, que exalem odores medicamentosos, urinários, sexuais, excrementícios ou outros considerados anormais.
Art. 168. As carcaças e os órgãos sanguinolentos ou hemorrágicos, em decorrência de doenças ou afecções de caráter sistêmico, devem ser condenados.
Parágrafo único. A critério do SIM devem ser condenados ou destinados ao tratamento pelo calor as carcaças e os órgãos de animais mal sangrados.
Art. 169. Os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica devem ser condenados.
Parágrafo único. Podem ser liberadas as carcaças no caso do caput, desde que não estejam comprometidas.
Art. 170. Os órgãos com alterações como congestão, infartos, degeneração gordurosa, angiectasia, hemorragias ou coloração anormal, relacionados ou não a processos patológicos sistêmicos devem ser condenados.
Art. 171. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem área extensa de contaminação por conteúdo gastrintestinal, urina, leite, bile, pus ou outra contaminação de qualquer natureza devem ser condenados quando não for possível a remoção completa da área contaminada.
§ 1º Nos casos em que não seja possível delimitar perfeitamente as áreas contaminadas, mesmo após a sua remoção, as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos ou as vísceras devem ser destinados à esterilização pelo calor.
§ 2º Quando for possível a remoção completa da contaminação, as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos ou as vísceras podem ser liberados.
§ 3º Poderá ser permitida a retirada da contaminação sem a remoção completa da área contaminada, conforme estabelecido em normas complementares.
Art. 172. As carcaças de animais que apresentem contusão generalizada ou múltiplas fraturas devem ser condenadas.
§ 1º As carcaças que apresentem lesões extensas, sem que tenham sido totalmente comprometidas, devem ser destinadas ao tratamento pelo calor depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
§ 2º As carcaças que apresentem contusão, fratura ou luxação localizada podem ser liberadas depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 173. As carcaças que apresentem edema generalizado no exame post mortem devem ser condenadas.
Parágrafo único. Nos casos discretos e localizados, as partes das carcaças e dos órgãos que apresentem infiltrações edematosas devem ser removidas e condenadas.
Art. 174. As carcaças e os órgãos de animais parasitados por Oesophagostomum sp (esofagostomose) devem ser condenados quando houver caquexia.
Parágrafo único. Os intestinos ou suas partes que apresentem nódulos em pequeno número podem ser liberados.
Art. 175. Os pâncreas infectados por parasitas do gênero Eurytrema, causadores de euritrematose devem ser condenados.
Art. 176. As carcaças e os órgãos de animais parasitados por Fasciola hepática devem ser condenados quando houver caquexia ou icterícia.
Parágrafo único. Quando a lesão for circunscrita ou limitada ao fígado, sem repercussão no estado geral da carcaça, este órgão deve ser condenado e a carcaça poderá ser liberada.
Art. 177. Os fetos procedentes do abate de fêmeas gestantes devem ser condenados.
Art. 178. As línguas que apresentem glossite devem ser condenadas.
Art. 179. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem cisto hidático devem ser condenados quando houver caquexia.
Parágrafo único. Os órgãos que apresentem lesões periféricas, calcificadas e circunscritas podem ser liberados depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
Art. 180. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem icterícia devem ser condenados.
Parágrafo único. As carcaças de animais que apresentem gordura de cor amarela decorrente de fatores nutricionais ou características raciais podem ser liberadas.
Art. 181. As carcaças de animais em que for evidenciada intoxicação em virtude de tratamento por substância medicamentosa ou ingestão acidental de produtos tóxicos devem ser condenadas.
Parágrafo único. Pode ser dado à carcaça aproveitamento condicional ou determinada sua liberação para o consumo, a critério do SIM, quando a lesão for restrita aos órgãos e sugestiva de intoxicação por plantas tóxicas.
Art. 182. Os corações com lesões de miocardite, endocardite e pericardite devem ser condenados.
§ 1º As carcaças de animais com lesões cardíacas devem ser condenadas ou destinadas ao tratamento pelo calor, sempre que houver repercussão no seu estado geral, a critério do SIM.
§ 2º As carcaças de animais com lesões cardíacas podem ser liberadas, desde que não tenham sido comprometidas, a critério do SIM.
Art. 183. Os rins com lesões como nefrites, nefroses, pielonefrites, uronefroses, cistos urinários ou outras infecções devem ser condenados, devendo-se ainda verificar se estas lesões estão ou não relacionadas a doenças infectocontagiosas ou parasitárias e se acarretaram alterações na carcaça.
Parágrafo único. A carcaça e os rins podem ser liberados para o consumo quando suas lesões não estiverem relacionadas a doenças infectocontagiosas, dependendo da extensão das lesões, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas do órgão.
Art. 184. As carcaças que apresentem lesões inespecíficas generalizadas em linfonodos de distintas regiões, com comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.
§ 1º 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.
§ 2º 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. 185. As carcaças e os órgãos de animais magros livres de qualquer processo patológico podem ser destinados ao aproveitamento condicional, a critério do SIM.
Art. 186. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite devem ser condenadas, sempre que houver comprometimento sistêmico.
§ 1º As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite aguda, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária, serão destinas à esterilização pelo calor.
§ 2º As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite crônica, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária, podem ser liberados.
§ 3º As glândulas mamárias devem ser removidas intactas, de forma a não permitir a contaminação da carcaça por leite, pus ou outro contaminante, respeitadas as particularidades de cada espécie e a correlação das glândulas com a carcaça.
§ 4º As glândulas mamárias que apresentem mastite ou sinais de lactação e as de animais reagentes à brucelose devem ser condenadas.
§ 5º O aproveitamento da glândula mamária para fins alimentícios pode ser permitido, depois de liberada a carcaça.
Art. 187. As partes das carcaças, os órgãos e as vísceras invadidos por larvas (miíases) devem ser condenados.
Art. 188. Os fígados com necrobacilose nodular devem ser condenados.
Parágrafo único. Quando a lesão coexistir com outras alterações que levem ao comprometimento da carcaça, esta e os órgãos também devem ser condenados.
Art. 189. As carcaças de animais com neoplasias extensas, com ou sem metástase e com ou sem comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.
§ 1º As carcaças e os órgãos de animais com linfoma maligno devem ser condenados.
§ 2º Deve ser condenado todo órgão ou parte de carcaça atingidos pela neoplasia.
§ 3º Quando se tratar de lesões neoplásicas extensas, mas localizadas e sem comprometimento do estado geral, a carcaça e os órgãos devem ser destinados à esterilização pelo calor depois de removidas e condenadas as partes e os órgãos comprometidos.
§ 4º Quando se tratar de lesões neoplásicas discretas e localizadas, e sem comprometimento do estado geral, a carcaça pode ser liberada para o consumo depois de removidas e condenadas as partes e os órgãos comprometidos.
Art. 190. Os órgãos e as partes que apresentem parasitoses não transmissíveis ao homem devem ser condenados, podendo a carcaça ser liberada, desde que não tenha sido comprometida.
Art. 191. As carcaças de animais que apresentem sinais de parto recente ou de aborto, desde que não haja evidência de infecção, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, devendo ser condenados o trato genital, o úbere e o sangue destes animais.
Art. 192. As carcaças com infecção intensa por Sarcocystis spp (sarcocistose) devem ser condenadas.
§ 1º Entende-se por infecção intensa a presença de cistos em incisões praticadas em várias partes da musculatura.
§ 2º Entende-se por infecção leve a presença de cistos localizados em um único ponto da carcaça ou do órgão, devendo a carcaça ser destinada ao cozimento, após remoção da área atingida.
Art. 193. As carcaças de animais com infestação generalizada por sarna, com comprometimento do seu estado geral devem ser condenadas.
Parágrafo único. A carcaça pode ser liberada quando a infestação for discreta e ainda limitada, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
Art. 194. Os fígados que apresentem lesão generalizada de telangiectasia maculosa devem ser condenados.
Parágrafo único. Os fígados que apresentem lesões discretas podem ser liberados depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
Art. 195. As carcaças de animais com tuberculose devem ser condenadas quando:
I - no exame ante mortem o animal esteja febril;
II - sejam acompanhadas de caquexia;
III - apresentem lesões tuberculósicas nos músculos, nos ossos, nas articulações ou nos linfonodos que drenam a linfa destas partes;
IV - apresentem lesões caseosas concomitantes em órgãos ou serosas do tórax e do 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; ou

VIII - existam lesões caseosas ou calcificadas generalizadas, e sempre que houver evidência de entrada do bacilo na circulação sistêmica.
§ 1º As lesões de tuberculose são consideradas generalizadas quando, além das lesões dos aparelhos respiratório, digestório e de seus linfonodos correspondentes, forem encontrados tubérculos numerosos distribuídos em ambos os pulmões ou encontradas lesões no baço, nos rins, no útero, no ovário, nos testículos, nas cápsulas suprarrenais, no cérebro e na medula espinhal ou nas suas membranas.
§ 2º Depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, as carcaças podem ser destinadas à esterilização pelo calor quando:
I - os órgãos apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas, limitadas a linfonodos do mesmo órgão;
II - os linfonodos da carcaça ou da cabeça apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas;
III - existam lesões concomitantes em linfonodos e em órgãos pertencentes à mesma cavidade.
§ 3º 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.
§ 4º A carcaça que apresente apenas uma lesão tuberculósica discreta, localizada e completamente calcificada em um único órgão ou linfonodo pode ser liberada, depois de condenadas as áreas atingidas.
§ 5º As partes das carcaças e os órgãos que se contaminarem com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza, devem ser condenados.
Art. 196. Os produtos destinados ao aproveitamento condicional em decorrência do julgamento da inspeção ante mortem e post mortem, nos termos do disposto neste Decreto e nas normas complementares, devem ser submetidos, a critério do SIM, a um dos seguintes tratamentos:
I - pelo frio, em temperatura não superior a -10ºC (dez graus Celsius negativos) por dez dias;
II - pelo sal, em salmoura com no mínimo 24ºBe (vinte e quatro graus Baumé), em peças de no máximo 3,5cm (três e meio centímetros) de espessura, por no mínimo vinte e um dias; ou
III - pelo calor, por meio de:
a) cozimento em temperatura de 76,6ºC (setenta e seis inteiros e seis décimos de graus Celsius) por no mínimo trinta minutos;
b) fusão pelo calor em temperatura mínima de 121ºC (cento e vinte e um graus Celsius); ou
c) esterilização pelo calor úmido, com um valor de F0 igual ou maior que três minutos ou a redução de doze ciclos logarítmicos (12 log10) de Clostridium botulinum, seguido de resfriamento imediato.
§ 1º A aplicação de qualquer um dos tratamentos condicionais citados no caput deve garantir a inativação ou a destruição do agente envolvido.
§ 2º Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos no caput, desde que se atinja ao final as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do SIM.
§ 3º Na inexistência de equipamento ou instalações específicas para aplicação do tratamento condicional determinado pelo SIM, deve ser adotado sempre um critério mais rigoroso, no próprio estabelecimento ou em outro que possua condições tecnológicas para esse fim, desde que haja efetivo controle de sua rastreabilidade e comprovação da aplicação do tratamento condicional determinado.

Subseção III
Da Inspeção Post Mortem de Aves e Lagomorfos

Art. 197. Na inspeção de aves e lagomorfos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.
Art. 198. Nos casos em que, no ato da inspeção post mortem de aves e lagomorfos se evidencie a ocorrência de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, determinada pela legislação de saúde animal, além das medidas estabelecidas no Art.122, cabe ao médico veterinário oficial interditar a atividade de abate, isolar o lote de produtos suspeitos e mantê-lo apreendido enquanto se aguarda definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas.
Parágrafo único. No caso de doenças infectocontagiosas zoonóticas, devem ser adotadas as medidas profiláticas cabíveis, considerados os lotes envolvidos.
Art. 199. As carcaças de aves ou os órgãos que apresentem evidências de processo inflamatório ou lesões características de artrite, aerossaculite, coligranulomatose, dermatose, dermatite, celulite, pericardite, enterite, ooforite, hepatite, salpingite, síndrome ascítica, devem ser julgados de acordo com os seguintes critérios:
I - quando as lesões forem restritas a uma parte da carcaça ou somente a um órgão, apenas as áreas atingidas devem ser condenadas; ou
II - quando a lesão for extensa, múltipla ou houver evidência de caráter sistêmico, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.
§ 1º Para os estados anormais ou patológicos não previstos no caput a destinação será realizada a critério do SIM.
§ 2º O critério de destinação de que trata o § 1º não se aplica aos casos de miopatias e de discondroplasia tibial, hipótese em que as carcaças de aves devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.
Art. 200. Nos casos de fraturas, contusões e sinais de má sangria ocorridos no abate, por falha operacional ou tecnológica, as carcaças de aves devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.
Parágrafo único. O disposto no caput não se aplica às contusões extensas ou generalizadas e aos casos de áreas sanguinolentas ou hemorrágicas difusas, hipóteses em que a destinação será realizada pelo SIM nas linhas de inspeção.
Art. 201. Nos casos de endoparasitoses ou de ectoparasitoses das aves, quando não houver repercussão na carcaça, os órgãos ou as áreas atingidas devem ser condenados.
Art. 202. No caso de lesões provenientes de canibalismo, com envolvimento extensivo repercutindo na carcaça, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.
Parágrafo único. Não havendo comprometimento sistêmico, a carcaça pode ser liberada após a retirada da área atingida.
Art. 203. No caso de aves que apresentem lesões mecânicas extensas, incluídas as decorrentes de escaldagem excessiva, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.
Parágrafo único. As lesões superficiais determinam a condenação parcial com liberação do restante da carcaça e dos órgãos.
Art. 204. As aves que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico-amoniacal e revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura devem ser condenadas.
Art. 205. No caso de lesões de doença hemorrágica dos coelhos, além da ocorrência de mixomatose, tuberculose, pseudo-tuberculose, piosepticemia, toxoplasmose, espiroquetose, clostridiose e pasteurelose, as carcaças e os órgãos dos lagomorfos devem ser condenados.
Art. 206. As carcaças de lagomorfos podem ter aproveitamento parcial no caso de lesões de necrobacilose, aspergilose ou dermatofitose, após a remoção das áreas atingidas, desde que não haja comprometimento sistêmico da carcaça.
Art. 207. No caso de endoparasitoses e ectoparasitoses dos lagomorfos transmissíveis ao homem ou aos animais ou com comprometimento da carcaça, estas devem ser condenadas e também os órgãos.
Parágrafo único. Apenas os órgãos ou as áreas atingidas devem ser condenados quando não houver comprometimento da carcaça.

Subseção IV
Da Inspeção Post Mortem de Bovinos e Búfalos

Art. 208. Na inspeção de bovinos e búfalos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.
Art. 209. As carcaças e os órgãos de animais com hemoglobinúria bacilar dos bovinos, varíola, septicemia hemorrágica e febre catarral maligna devem ser condenados.
Art. 210. As carcaças com infecção intensa por Cysticercus bovis (cisticercose bovina) devem ser condenadas.
§ 1º Entende-se por infecção intensa quando são encontrados, pelo menos, oito cistos, viáveis ou calcificados, assim distribuídos:
I - quatro ou mais cistos em locais de eleição examinados na linha de inspeção (músculos da mastigação, língua, coração, diafragma e seus pilares, esôfago e fígado);
II - quatro ou mais cistos localizados no quarto dianteiro (músculos do pescoço, do peito e da paleta) ou no quarto traseiro (músculos do

coxão, da alcatra e do lombo), após pesquisa no DIF, mediante incisões múltiplas e profundas.
§ 2º Nas infecções leves ou moderadas, caracterizadas pela detecção de cistos viáveis ou calcificados em quantidades que não caracterizem a infecção intensa, considerada a pesquisa em todos os locais de eleição examinados na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao tratamento condicional pelo frio ou pelo calor, após remoção e condenação das áreas atingidas.
§ 3º O diafragma e seus pilares, o esôfago e o fígado, bem como outras partes passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.
§ 4º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.

Subseção V
Da Inspeção Post Portem de Equídeos

Art. 211. Na inspeção de equídeos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.
Parágrafo único. Os procedimentos para detecção e julgamento de animais acometidos por Trichinella spiralis (triquinelose), de que trata o Art. 229 são aplicáveis aos equídeos.
Art. 212. As carcaças e os órgãos de equídeos acometidos de: 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 condenados.
Art. 213. As carcaças e os órgãos devem ser condenados quando observadas lesões indicativas de anemia infecciosa equina.
Parágrafo único. As carcaças de animais com sorologia positiva podem ser liberadas para consumo, desde que não sejam encontradas lesões sistêmicas no exame post mortem.
Art. 214. As carcaças e os órgãos de animais nos quais forem constatadas lesões indicativas de mormo devem ser condenados, observando-se os seguintes procedimentos:
I - o abate deve ser prontamente interrompido e todos os locais, os equipamentos e os utensílios que possam ter tido contato com resíduos do animal ou qualquer outro material potencialmente contaminado serem imediatamente higienizados quando identificadas as lesões na inspeção post mortem, atendendo às recomendações estabelecidas pelo serviço oficial de saúde animal;
II - as precauções necessárias devem ser tomadas em relação aos funcionários que entraram em contato com o material contaminado, com aplicação das regras de higiene e antissepsia pessoal com produtos de eficácia comprovada e encaminhamento ao serviço médico;
III - todas as carcaças ou partes das carcaças, inclusive peles, cascos, órgãos e seu conteúdo que entraram em contato com animais ou material infeccioso devem ser condenados.

Subseção VI
Da Inspeção Post Mortem de Ovinos e Caprinos

Art. 215. Na inspeção de ovinos e caprinos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.
Art. 216. As carcaças de ovinos acometidas por infecção intensa por Sarcocystis spp (sarcocistose) devem ser condenadas.
§ 1º A infecção intensa é caracterizada pela presença de cistos em mais de dois pontos da carcaça ou dos órgãos.
§ 2º Nos casos de infecção moderada, caracterizada pela presença de cistos em até dois pontos da carcaça ou dos órgãos, a carcaça deve ser destinada ao cozimento, após remoção da área atingida.
§ 3º Nos casos de infecção leve, caracterizada pela presença de cistos em um único ponto da carcaça ou do órgão, a carcaça deve ser liberada, após remoção da área atingida.
Art. 217. As carcaças de animais parasitados por Coenurus cerebralis (cenurose) quando acompanhadas de caquexia devem ser condenadas.
Parágrafo único. Os órgãos afetados, o cérebro, ou a medula espinhal devem sempre ser condenados.
Art. 218. As carcaças com infecção intensa pelo Cysticercus ovis (cisticercose ovina) devem ser condenadas.
§ 1º Entende-se por infecção intensa quando são encontrados cinco ou mais cistos, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição e na musculatura da carcaça.
§ 2º Quando forem encontrados mais de um cisto e menos do que o caracteriza a infecção intensa, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição, as carcaças e os demais tecidos envolvidos devem ser destinados ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
§ 3º Quando for encontrado um único cisto, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição, a carcaça pode ser liberada para consumo humano direto, depois de removida e condenada a área atingida.
§ 4º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.
Art. 219. As carcaças de animais que apresentem lesões de linfadenite caseosa em linfonodos de distintas regiões, com ou sem comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.
§ 1º As carcaças com lesões localizadas, caseosas ou em processo de calcificação devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que permitam a remoção e a condenação da área de drenagem dos linfonodos atingidos.
§ 2º 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.
§ 3º Em todos os casos em que se evidencie comprometimento dos órgãos e das vísceras, estes devem ser condenados.

Subseção VII
Da Inspeção Post Mortem de Suídeos

Art. 220. Na inspeção de suídeos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.
Art. 221. As carcaças que apresentem afecções de pele, tais como eritemas, esclerodermia, urticárias, hipotricose cística, sarnas e outras dermatites podem ser liberadas para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, desde que a musculatura se apresente normal.
Parágrafo único. As carcaças acometidas com sarnas em estágios avançados, que demonstrem sinais de caquexia ou extensiva inflamação na musculatura, devem ser condenadas.
Art. 222. As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos ou hipertrofia da membrana sinovial, acompanhada de caquexia, devem ser condenadas.
§ 1º 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 ao aproveitamento condicional pelo uso do calor.
§ 2º 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. 223. As carcaças com infecção intensa por Cysticercus celullosae (cisticercose suína) devem ser condenadas.
§ 1º Entende-se por infecção intensa a presença de dois ou mais cistos, viáveis ou calcificados, localizados em locais de eleição examinados nas linhas de inspeção, adicionalmente à confirmação da presença de dois ou mais cistos nas massas musculares integrantes da carcaça, após a pesquisa mediante incisões múltiplas e profundas em sua musculatura (paleta, lombo e pernil).
§ 2º Quando for encontrado mais de um cisto, viável ou calcificado, e menos do que o fixado para infecção intensa, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados rotineiramente e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
§ 3º Quando for encontrado um único cisto viável, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados, rotineiramente, e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do frio ou da salga, depois de removida e condenada a área atingida.
§ 4º Quando for encontrado um único cisto calcificado, considerados todos os locais de eleição examinados rotineiramente na carcaça

correspondente, esta pode ser liberada para consumo humano direto, depois de removida e condenada a área atingida.
§ 5º A língua, o coração, o esôfago e os tecidos adiposos, bem como outras partes passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.
§ 6º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.
§ 7º Pode ser permitido o aproveitamento de tecidos adiposos procedentes de carcaças com infecções intensas para a fabricação de banha, por meio da fusão pelo calor, condenando-se as demais partes.
Art. 224. As carcaças de suídeos que apresentarem odor sexual devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.
Art. 225. As carcaças de suídeos com erisipela que apresentem múltiplas lesões de pele, artrite agravada por necrose ou quando houver sinais de efeito sistêmico devem ser condenadas.
§ 1º Nos casos localizados de endocardite vegetativa por erisipela, sem alterações sistêmicas, ou nos casos de artrite crônica, a carcaça deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após condenação do órgão ou das áreas atingidas.
§ 2º No caso de lesão de pele discreta e localizada, sem comprometimento de órgão ou da carcaça, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após remoção da área atingida.
Art. 226. As carcaças de suínos que apresentem lesões de linfadenite granulomatosa 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 do 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 em um órgão, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após condenação das áreas atingidas.
Art. 227. As carcaças de suínos acometidos de peste suína devem ser condenadas.
§ 1º A condenação deve ser total quando os rins e os linfonodos revelarem lesões duvidosas, desde que se comprove lesão característica de peste suína em qualquer outro órgão ou tecido.
§ 2º Lesões discretas, mas acompanhadas de caquexia ou de qualquer outro foco de supuração, implicam igualmente condenação total.
§ 3º A carcaça deve ser destinada à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, quando as lesões forem discretas e circunscritas a um órgão ou tecido, inclusive nos rins e nos linfonodos.
Art. 228. As carcaças acometidas de Trichinella spirallis (Triquinelose) devem ser destinadas ao aproveitamento condicional, por meio de tratamento pelo frio.
§ 1º O tratamento pelo frio deve atender aos seguintes binômios de tempo e temperatura:
I - por trinta dias, a -15ºC (quinze graus Celsius negativos);
II - por vinte dias, a -25ºC (vinte e cinco graus Celsius negativos); ou
III - por doze dias, a -29ºC (vinte e nove graus Celsius negativos).
§ 2º O Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal poderá autorizar outros tratamentos para aproveitamento condicional desde que previstos em norma complementar.
§ 3º Os procedimentos para detecção de Trichinella spiralis nas espécies suscetíveis serão definidos em normas complementares.
Art. 229. Todos os suídeos que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, e os que forem escaldados vivos, devem ser condenados.
Parágrafo único. Excluem-se dos casos de morte por asfixia previstos no caput aqueles decorrentes da insensibilização gasosa, desde que seguidos de imediata sangria.

Subseção VIII
Da Inspeção Post Mortem de Pescado

Art. 230. Na inspeção de pescado, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.
Art. 231. É vedado o abate e o processamento de anfíbios e répteis que não atendam ao disposto na legislação ambiental.
Art. 232. As carcaças, as partes e os órgãos de anfíbios e répteis que apresentem lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo devem ser identificados e conduzidos a um local específico para inspeção.
Parágrafo único. As carcaças, partes e órgãos de anfíbios e répteis julgados impróprios para consumo humano serão condenadas.
Art. 233. Nos casos de aproveitamento condicional, o pescado deve ser submetido a um dos seguintes tratamentos:
I - congelamento;
II - salga; ou
III - tratamento pelo calor.
Art. 234. Entende-se por pescado os peixes, os crustáceos, os moluscos, os anfíbios, os répteis, os equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.
Parágrafo único. O pescado proveniente da fonte produtora não pode ser destinado à venda direta ao consumidor sem que haja prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário.
Art. 235. São vedados a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido sem atenção ao disposto nas legislações ambientais e pesqueiras.
Art. 236. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do pescado, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.
§ 1º O estabelecimento que recebe pescado oriundo da produção primária deve possuir cadastro atualizado de fornecedores que contemplará, conforme o caso, os produtores e as embarcações de pesca.
Art. 237. Quando o desembarque do pescado oriundo da produção primária não for realizado diretamente no estabelecimento sob SIM, deve ser realizado em um local intermediário, sob controle higiênico-sanitário do estabelecimento.
§ 1º O local intermediário de que trata o caput deve constar no programa de autocontrole do estabelecimento ao qual está vinculado.
§ 2º O estabelecimento deve assegurar:
I - a rastreabilidade do pescado recebido;
II - que as operações realizadas no local intermediário de que trata o caput:
a) não gerem prejuízos à qualidade do pescado;
b) não sejam de caráter industrial, facultados a lavagem superficial do pescado com água potável, sua classificação, seu acondicionamento em caixas de transporte e adição de gelo, desde que haja condições apropriadas para estas finalidades.
Art. 238. É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização de forma a promover a limpeza, a remoção de sujidades e microbiota superficial.
Art. 239. Sem prejuízo das disposições deste Capítulo, os controles do pescado e dos seus produtos realizados pelo estabelecimento abrangem, no que for aplicável:
I - análises sensoriais;
II - indicadores de frescor;
III - controle de histamina, nas espécies formadoras;
IV - controle de biotoxinas ou de outras toxinas perigosas para saúde humana;
V - controle de parasitas.
Art. 240. Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais para:
I - peixes:
a) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios da 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, da cor própria da 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 da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
e) olhos vivos, proeminentes;
f) odor próprio e suave;
g) lagostas, siris e caranguejos, estarem vivos e vigorosos.
III - carne de rã:
a) odor suave e característico da espécie;
b) cor rosa pálida na carne, branca e brilhante nas proximidades das articulações;
c) ausência de lesões e elementos estranhos; e
d) textura firme, elástica e tenra.
IV - carne de jacaré:
a) odor característico da espécie;
b) cor branca rosada;
c) ausência de lesões e elementos estranhos;
d) textura macia com fibras musculares dispostas uniformemente.
§ 1º As características sensoriais a que se refere este artigo são extensivas, no que for aplicável, às demais espécies de pescado usadas na alimentação humana.
§ 2º As características sensoriais a que se refere o caput são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, recebido como matéria-prima, no que couber.
§ 3º Os pescados de que tratam os incisos de I a IV do caput devem ser avaliados quanto às características sensoriais por pessoal capacitado pelo estabelecimento, utilizando-se uma tabela de classificação e pontuação com embasamento técnico-científico, conforme definido em norma federal complementar.
§ 4º Nos casos em que a avaliação sensorial revele dúvidas acerca do frescor do pescado, deve-se recorrer a exames físico-químicos complementares.
Art. 241. Pescado fresco é aquele que atende aos seguintes parâmetros físico-químicos complementares, sem prejuízo da avaliação das características sensoriais:
I - pH da carne inferior a 7,00 (sete inteiros) nos peixes;
II - pH da carne inferior a 7,85 (sete inteiros e oitenta e cinco décimos) nos crustáceos;
III - pH da carne inferior a 6,85 (seis inteiros e oitenta e cinco décimos) nos moluscos;
IV - bases voláteis total inferiores a 30 mg (trinta miligramas) de nitrogênio/100g (cem gramas) de tecido muscular.
§ 1º Poderão ser estabelecidos valores de pH e base voláteis totais distintos dos dispostos neste artigo para determinadas espécies, a serem definidas em normas complementares, quando houver evidências científicas de que os valores naturais dessas espécies diferem dos fixados.
§ 2º As características físico-químicas a que se refere este artigo são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, no que couber.
Art. 242. Nos estabelecimentos de pescado, é obrigatória a verificação visual de lesões atribuíveis a doenças ou infecções, bem como a presença de parasitas.
Parágrafo único. A verificação de que trata o caput deve ser realizada por pessoal capacitado do estabelecimento, nos termos do disposto conforme definido em norma federal complementar.
Art. 243. É autorizada a sangria, a evisceração e o descabeçamento do pescado a bordo de embarcações.
§ 1º O estabelecimento deve dispor em seu programa de autocontrole, com embasamento técnico, sobre:
I - o tipo de pesca;
II - o tempo de captura;
III - o método de conservação;
IV - a espécie de pescado a ser submetida as atividades de que trata o caput;
V - os requisitos das embarcações que podem realizar as atividades de que trata o caput.
§ 2º Na recepção, o pescado objeto das atividades de que trata o caput deve ser submetido pelo estabelecimento ao controle de qualidade, com análises sensoriais e avaliação de perigos químicos, físicos e biológicos.
Art. 244. É permitida a destinação industrial do pescado que se apresentar injuriado, mutilado, deformado, com alterações de cor, com presença de parasitas localizados ou com outras anormalidades que não o tornem impróprio para o consumo humano na forma em que se apresenta, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.
Art. 245. Os produtos da pesca e da aquicultura infectados com endoparasitas transmissíveis ao homem não podem ser destinados ao consumo cru sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de -20ºC (vinte graus Celsius negativos) por vinte e quatro horas ou a -35ºC (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante quinze horas.
§ 1º Nos casos em que o pescado tiver infestação por endoparasitas da família Anisakidae, os produtos poderão ser destinados ao consumo cru somente após serem submetidos ao congelamento à temperatura de -20°C (vinte graus Celsius negativos) por sete dias ou a -35°C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante quinze horas.
§ 2º Nas hipóteses de que tratam o caput e o § 1º, podem ser utilizados outros processos que, ao final, atinjam as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do SIM.
Art. 246. O pescado, suas partes e seus órgãos com lesões ou anormalidades que os tornem impróprios para consumo devem ser segregados e condenados.

CAPÍTULO II
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS

Art. 247. Para os fins do disposto neste Decreto, entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.
Art. 248. A inspeção de ovos e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável aos ovos de galinha e, no que couber, às demais espécies produtoras de ovos, respeitadas suas particularidades.
Art. 249. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos ovos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.
Parágrafo único. O estabelecimento que recebe ovos oriundos da produção primária deve possuir cadastro atualizado de produtores.
Art. 250. Os ovos só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e à classificação previstas neste Decreto e em normas federais complementares.
Art. 251. Para os fins do disposto neste Decreto, entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida neste Decreto e em normas complementares.
Art. 252. Os ovos recebidos na unidade de beneficiamento de ovos e seus derivados devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas registrados junto ao serviço oficial de saúde animal.
Parágrafo único. As granjas avícolas também devem ser registradas junto ao serviço oficial de saúde animal.
Art. 253 Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos:
I - apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca;
II - exame pela ovoscopia;
III - classificação dos ovos;
IV - verificação das condições de higiene e integridade da embalagem.
Art. 254. Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados como ovos de categorias “A” e “B”, de acordo com as suas características qualitativas.
Parágrafo único. A classificação dos ovos por peso deve atender ao RTIQ.
Art. 255. Ovos da categoria “A” devem apresentar as seguintes características qualitativas:
I - casca e cutícula de forma normal, lisas, 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, com contorno 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;
V - cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.
Art. 256. Ovos da categoria “B” devem apresentar as seguintes características:

I - serem considerados inócuos, sem que se enquadrem na categoria "A";
II - apresentarem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema; ou
III - serem provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.
Parágrafo único. Os ovos da categoria "B" serão destinados exclusivamente à industrialização.
Art. 257. Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados à industrialização tão rapidamente quanto possível.
Art. 258. É proibida a utilização e a lavagem de ovos sujos trincados para a fabricação de derivados de ovos.
Art. 259. Os ovos destinados à produção de seus derivados devem ser previamente lavados antes de serem processados.
Art. 260. Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as variações de temperatura.
Art. 261. É proibido o acondicionamento em uma mesma embalagem quando se tratar de:
I - ovos frescos e ovos submetidos a processos de conservação;
II - ovos de espécies diferentes.
Art. 262. Os aviários, as granjas e as outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo serviço oficial de saúde animal não podem destinar sua produção de ovos ao consumo na forma que se apresenta.

CAPÍTULO III
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS

Art. 263. A inspeção de leite e derivados, além das exigências previstas neste Decreto, 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 das análises laboratoriais.
Art. 264. A inspeção de leite e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável ao leite de vaca e, no que couber, às demais espécies produtoras de leite, respeitadas as suas respectivas particularidades.
Art. 265. Para os fins deste Decreto, 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.
§ 1º O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.
§ 2º É permitida 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. 266. Para os fins deste Decreto, entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.
Art. 267. Para os fins deste Decreto, entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de trinta dias antes da parição prevista.
Art. 268. Para os fins deste Decreto, entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e por leite de conjunto o produto resultante da mistura de leites individuais.
Art. 269. Para os fins deste Decreto, entende-se por gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir 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. 270. O leite deve ser produzido em condições higiênicas, abrangidos o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.
§ 1º Logo após a ordenha, manual ou mecânica, o leite deve ser filtrado por meio de utensílios específicos previamente higienizados.
§ 2º O vasilhame ou o equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico e deve ser mantido em condições de higiene.
Art. 271. Para os fins deste Decreto, 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. O tanque comunitário deve estar vinculado a estabelecimento registrado no SIM e deve atender a norma complementar específica.
Art. 272. É proibido o desnate parcial ou total do leite nas propriedades rurais.
Art. 273. É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independentemente da espécie:
I - não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;
II - estejam no último mês de gestação ou na fase colostral;
III - apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;
IV - estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;
V - recebam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite; ou
VI - estejam em propriedade que não atende às exigências do órgão de saúde animal competente.
Art. 274. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do leite cru, desde a sua captação na propriedade rural até a recepção no estabelecimento, incluído o seu transporte.
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. 275. A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos das propriedades rurais até os estabelecimentos industriais pode ser realizada em um local intermediário, sob controle do estabelecimento, desde que este comprove que a operação não gera prejuízo à qualidade do leite.
§ 1º O local intermediário de que trata o caput deve constar formalmente do programa de autocontrole do estabelecimento industrial a que está vinculado.
§ 2º A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos deve ser realizada em sistema fechado.
§ 3º É proibido medir ou transferir leite em ambiente que o exponha a contaminações.
§ 4º Fica dispensada a obrigatoriedade estabelecida no § 1º do art. 524, caso as demais disposições deste artigo sejam atendidas.
Art.276. Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores, conforme legislação complementar do Serviço.
Art. 277. A coleta, o acondicionamento e o envio para análises de amostras de leite proveniente das propriedades rurais para atendimento ao programa nacional de melhoria da qualidade do leite são de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente o receber dos produtores, e abrange:
I - contagem de células somáticas - CCS;
II - contagem padrão em placas - CPP;
III - composição centesimal;
IV - detecção de resíduos de produtos de uso veterinário;
V - outras que venham a ser determinadas em norma complementar.
Parágrafo único. Devem ser observados os procedimentos de coleta, acondicionamento e envio de amostras estabelecidos em norma complementar.
Art. 278.Considera-se leite o produto que atenda as seguintes especificações:
I - características físico-químicas:
a) características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;
b) teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);
c) teor mínimo de proteína total de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);
d) teor mínimo de lactose anidra de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);
e) teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);

f) teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
g) acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido lático/100 ml;
h) densidade relativa a 15°C/15°C (quinze graus Celsius por quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos);
i) índice crioscópico entre -0,530ºH (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e -0,555°H (quinhentos e cinquenta e cinco milésimos de grau Hortvet negativos);
j) equivalentes a -0,512ºC (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a -0,536ºC (quinhentos e trinta e seis milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente;
II - não apresente substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico;
III - não apresente resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos previstos em normas federais complementares.
Parágrafo único. As regiões que dispuserem de estudos técnico-científicos de padrão regional das características do leite podem, mediante aprovação do SIM-Craíbas, adotar outros padrões de leite.
Art. 279. A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as especificações determinadas em normas complementares.
Art. 280. O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção e seleção do leite destinado ao beneficiamento ou à industrialização, conforme especificações definidas deste Decreto e em normas complementares.
§ 1º Somente o leite que atenda às especificações estabelecidas no art.278 pode ser beneficiado.
§ 2º Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados de análises de seleção do leite, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do leite, de acordo com o disposto deste Decreto e em normas complementares.
§ 3º A destinação do leite que não atenda às especificações previstas no Art. 278 e seja proveniente de estabelecimentos industriais, desde que ainda não tenha sido internalizado, é de responsabilidade do estabelecimento fornecedor, facultada a destinação do produto no estabelecimento receptor.
§ 4º Na hipótese de que trata o § 3º, o estabelecimento receptor fica obrigado a comunicar ao SIM-Craíbas a ocorrência, devendo manter registros auditáveis das análises realizadas e dos controles de rastreabilidade e destinação, quando esta ocorrer em suas instalações.
Art. 281. O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende, entre outros processos aprovados pela legislação federal, as seguintes operações:
I - pré-beneficiamento do leite, compreendidas, 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;
II - beneficiamento do leite: além do disposto no inciso I, inclui os tratamentos térmicos de pasteurização, ultra-alta temperatura - UAT ou UHT ou esterilização e etapa de envase.
§ 1º É permitido o congelamento do leite para aquelas espécies em que o procedimento seja tecnologicamente justificado, desde que estabelecido em regulamento técnico específico.
§ 2º É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.
§ 3º Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.
Art. 282. Para os fins deste Decreto, entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.
Art. 283. Para os fins deste Decreto, entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente, aprovado pelo SIM.
Parágrafo único. Todo leite destinado ao consumo humano direto deve ser submetido à clarificação.
Art. 284. Para os fins deste Decreto, entende-se por termização ou 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.
Parágrafo único. O leite termizado deve ser refrigerado imediatamente após o aquecimento e deve manter o perfil enzimático do leite cru.
Art. 285. Para os fins deste Decreto entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de micro-organismos patogênicos eventualmente presentes, e que promove mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.
§ 1º Permitem-se os seguintes processos de pasteurização do leite:
I - pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite entre 63°C (sessenta e três graus Celsius) e 65°C (sessenta e cinco graus Celsius) pelo período de trinta minutos, mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria;
II - pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar entre 72°C (setenta e dois graus Celsius) e 75°C (setenta e cinco graus Celsius) pelo período de quinze a vinte segundos, em aparelhagem própria.
§ 2º Podem ser aceitos pelo SIM outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência aos processos estabelecidos no § 1º.
§ 3º É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, registradores de temperatura, termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.
§ 4º Para o sistema de pasteurização rápida, a aparelhagem de que trata o § 3º deve incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.
§ 5º O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser:
I - refrigerado imediatamente após a pasteurização;
II - envasado automaticamente em circuito fechado, no menor prazo possível;
III - expedido ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 5°C (cinco graus Celsius).
§ 6º É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos à temperatura entre 2°C (dois graus Celsius) e 5°C (cinco graus Celsius).
§ 7º O leite pasteurizado deve apresentar provas de fosfatase alcalina negativa e de peroxidase positiva.
§ 8º É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.
Art. 286. Entende-se por processo de ultra- alta temperatura - UAT ou UHT o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 130°C (cento e trinta graus Celsius) e 150°C (cento e cinquenta graus Celsius), pelo período de dois a quatro segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32°C (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.
§ 1º Podem ser aceitos outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo estabelecido no caput.
§ 2º É proibido o reprocessamento do leite UAT para consumo humano direto.
Art. 287. Para os fins deste Decreto, entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 110° C (cento e dez graus Celsius) e 130° C (cento e trinta graus Celsius) pelo prazo de vinte a quarenta minutos, em equipamentos próprios.
Parágrafo único. Podem ser aceitos pelo SIM outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.
Art. 288. Na conservação do leite devem ser atendidos os seguintes limites máximos de temperatura do produto:
I - conservação e expedição no posto de refrigeração: 5° C (cinco graus Celsius);
II - conservação na unidade de beneficiamento de leite e derivados antes da pasteurização: 5° C (cinco graus Celsius);
III - estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 5ºº C (cinco graus Celsius);
IV - entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7° C (sete graus Celsius);

V - estocagem e entrega ao consumo do leite submetido ao processo de ultra- alta temperatura - UAT ou UHT e esterilizado: temperatura ambiente.
Parágrafo único. A temperatura de conservação do leite cru refrigerado na unidade de beneficiamento de leite e derivados pode ser de até 7° C (sete graus Celsius), quando o leite estocado apresentar contagem microbiológica máxima de 300.000 UFC/mL (trezentas mil unidades formadoras de colônia por mililitro) anteriormente ao beneficiamento.
Art. 289. O leite termicamente processado para consumo humano direto só pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, em circuito fechado, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.
§ 1º Os equipamentos de envase devem possuir dispositivos que garantam a manutenção das condições assépticas das embalagens de acordo com as especificidades do processo.
§ 2º envase do leite para consumo humano direto só pode ser realizado em granjas leiteiras e em usinas de beneficiamento de leite, conforme disposto neste Decreto.
Art. 290. O leite pasteurizado deve ser transportado em veículos que garantam a manutenção da condições de temperatura de acordo com as normas complementares.
Art. 291. 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 ao RTIQ.
Art.292. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como, semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite normal, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.
Art. 293. Os padrões microbiológicos do leite beneficiado devem atender ao RTIQ.

CAPÍTULO IV
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 294. A inspeção de produtos de abelhas e derivados, além das exigências já previstas neste Decreto, abrange a verificação da extração, do acondicionamento, da conservação, do processamento, da armazenagem, da expedição e do transporte dos produtos de abelhas.
Art. 295. As análises de produtos de abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em normas complementares, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.
Parágrafo único. Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados das análises de seleção da matéria-prima, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do produto, de acordo com o disposto neste Decreto e em normas complementares.
Art. 296. 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 o disposto em normas complementares.
Art. 297. Os estabelecimentos de produtos de abelhas que recebem matérias-primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores, conforme disposto em normas complementares.
Parágrafo único. A extração da matéria-prima por produtor rural deve ser realizada em local próprio que possibilite os trabalhos de manipulação e acondicionamento da matéria-prima em condições de higiene.
Art. 298. Os estabelecimentos de produtos de abelhas são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.
§ 1º Os estabelecimentos que recebem produtos oriundos da produção primária devem possuir cadastro atualizado de produtores.
§ 2º Os estabelecimentos que recebem produtos da produção primária são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.
Art. 299. A extração da matéria-prima por produtor rural deve ser realizada em local próprio, inclusive em unidades móveis, que possibilite os trabalhos de manipulação e acondicionamento da matéria-prima em condições de higiene.
Art. 300. Os produtos de abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

TÍTULO VIII
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE
CAPÍTULO I
DOS ASPECTOS GERAIS

Art. 301. Para os fins deste Decreto, ingrediente é qualquer substância, incluídos os aditivos alimentares, empregada na fabricação ou preparação de um produto e que permanece ao final do processo, ainda que de forma modificada, conforme estabelecido em legislação específica.
Art. 302. A utilização tecnológica de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia deve ser autorizada pelo SIM e pelo órgão regulador da saúde, observado o que segue:
§ 1º O órgão regulador da saúde definirá os aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos e seus limites máximos de adição.
§ 2º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá, dentre os aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos, aqueles que possam ser utilizados nos produtos de origem animal e seus limites máximos, quando couber.
§ 3º É proibido o emprego de substâncias que possam ser prejudiciais ou nocivas ao consumidor.
Art. 303. Todos os ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e percentuais na descrição dos processos de fabricação para registro dos produtos.
Art. 304. O sal e seus substitutivos empregados no preparo de produtos de origem animal devem ser isentos de substâncias orgânicas ou minerais estranhas à sua composição e devem atender à legislação específica.
Parágrafo único. É proibido o reaproveitamento de sal, para produtos comestíveis, após seu uso em processos de salga.
Art. 305. É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.
Parágrafo único. É permitido o tratamento com vistas à recuperação de salmouras por meio de métodos como filtração por processo contínuo, pasteurização ou pelo uso de substâncias químicas autorizadas pelo órgão competente, desde que não apresentem alterações de suas características originais.
Art. 306. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou em casos específicos, o órgão de inspeção estadual, estabelecerá o regulamento técnico de identidade e qualidade - RTIQ para os produtos de origem animal previstos ou não neste Decreto e estabelecerá regulamentos técnicos específicos para seus respectivos processos de fabricação.
Parágrafo único. Os RTIQs contemplarão a definição dos produtos, sua tecnologia de obtenção, os ingredientes autorizados, e, no que couber, os parâmetros microbiológicos, físico-químicos, requisitos de rotulagem e outros julgados necessários.
Art. 307. Os produtos de origem animal devem atender aos parâmetros e aos limites microbiológicos, físico-químicos, de resíduos de produtos de uso veterinário, contaminantes e outros estabelecidos neste Decreto, no RTIQ ou em normas complementares.
Art. 308. Os produtos de origem animal podem ser submetidos ao processo de irradiação em estabelecimentos que estejam devidamente regularizados nos órgãos competentes.
Parágrafo único. Os procedimentos relativos à rastreabilidade, registro, rotulagem, responsabilidade quanto ao tratamento e comercialização dos produtos serão estabelecidos em normas complementares.
Art. 309. Sempre que necessário, o Serviço de Inspeção solicitará ao estabelecimento documento comprobatório do órgão regulador da saúde que discipline o registro de produtos com alegações funcionais.

CAPÍTULO II

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNES E DERIVADOS
Seção I
Das Matérias-primas

Art. 310. Para os fins deste Decreto, carnes são as massas musculares e os demais tecidos que as acompanham, incluída ou não a base óssea correspondente, procedentes das diferentes espécies animais, julgadas aptas para o consumo pela inspeção veterinária oficial.
Art. 311. Para os fins deste Decreto, carcaças são as massas musculares e os ossos do animal abatido, tecnicamente preparado, desprovido de cabeça, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, respeitadas as particularidades de cada espécie, observado ainda:
I - nos bovinos, nos búfalos e nos equídeos a carcaça não inclui pele, patas, rabo, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes;
II - nos suídeos a carcaça pode ou não incluir pele, cabeça e pés;
III - nos ovinos e caprinos a carcaça não inclui pele, patas, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes, mantido ou não o rabo;
IV - nas aves a carcaça deve ser desprovida de penas, sendo facultativa a retirada de rins, pés, pescoço, cabeça e órgãos reprodutores em aves que não atingiram a maturidade sexual;
V - nos lagomorfos a carcaça deve ser desprovida de pele, cabeça e patas;
VI - nas ratitas a carcaça deve ser desprovida de pele e pés, sendo facultativa a retirada do pescoço;
VII - nas rãs e nos jacarés as carcaças são desprovidas de pele e patas.
Parágrafo único. É obrigatória a remoção da carne que fica ao redor da lesão do local da sangria, a qual é considerada imprópria para o consumo, respeitadas as particularidades de cada espécie.
Art. 312. Para os fins deste Decreto, miúdos são os órgãos e as partes de animais de abate julgados aptos para o consumo humano pela inspeção veterinária oficial, conforme especificado abaixo:
I - nos ruminantes: encéfalo, língua, coração, fígado, rins, rúmen, retículo, omaso, rabo e mocotó;
II - nos suídeos: língua, fígado, coração, encéfalo, estômago, rins, pés, orelhas, máscara e rabo;
III - nas aves: fígado, coração e moela sem o revestimento interno;
IV - no pescado: língua, coração, moela, fígado, ovas e bexiga natatória, respeitadas as particularidades de cada espécie;
V - nos lagomorfos: fígado, coração e rins;
VI - nos equídeos: coração, língua, fígado, rins e estômago.
Parágrafo único. Podem ser aproveitados para consumo direto, de acordo com os hábitos regionais ou tradicionais, pulmões, baço, medula espinhal, glândula mamária, testículos, lábios, bochechas, cartilagens e outros a serem definidos em normas complementares, desde que não se constituam em materiais especificados de risco.
Art. 313. Para os fins deste Decreto, produtos de triparia são as vísceras abdominais utilizadas como envoltórios naturais, tais como os intestinos e a bexiga, após receberem os tratamentos tecnológicos específicos.
§ 1º Podem ainda ser utilizados como envoltórios os estômagos, o peritônio parietal, a serosa do esôfago, o epíplon e a pele de suíno depilada.
§ 2º Os intestinos utilizados como envoltórios devem ser previamente raspados e lavados, e podem ser conservados por meio de dessecação, salga ou outro processo aprovado pelo SIM.
Art. 314. As carnes e os miúdos utilizados na elaboração de produtos cárneos devem estar livres de gordura, aponeuroses, linfonodos, glândulas, vesícula biliar, saco pericárdico, papilas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano, sem prejuízo de outros critérios definidos pelo SIM.
Parágrafo único. Excetua-se da obrigação de remoção dos ossos de que trata o caput a carne utilizada na elaboração dos produtos cárneos em que a base óssea faça parte de sua caracterização.
Art. 315. É proibido o uso de intestinos, tonsilas, glândulas salivares, glândulas mamárias, ovários, baço, testículos, linfonodos, nódulos hemolinfáticos e outras glândulas como matéria-prima na composição de produtos cárneos.
Art. 316. É permitida a utilização de sangue ou suas frações no preparo de produtos cárneos, desde que obtido em condições específicas definidas em normas complementares.
§ 1º É proibido o uso de sangue ou suas frações procedentes de animais que venham a ser destinados a aproveitamento condicional ou que sejam considerados impróprios para o consumo humano.
§ 2º É proibida a desfibrinação manual do sangue quando destinado à alimentação humana.

Seção II
Dos Produtos Cárneos

Art. 317. Para os fins deste Decreto, produtos cárneos são aqueles obtidos de carnes, de miúdos e de partes comestíveis das diferentes espécies animais, com as propriedades originais das matérias-primas modificadas por meio de tratamento físico, químico ou biológico, ou ainda pela combinação destes métodos em processos que podem envolver a adição de ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia.
Art. 318. Para os fins deste Decreto, toucinho é o panículo adiposo adjacente à pele dos suínos cuja designação é definida pelo processo tecnológico aplicado para sua conservação.
Art. 319. Para os fins deste Decreto, unto fresco ou gordura suína em rama é a gordura cavitária dos suínos, tais como as porções adiposas do mesentério visceral, do envoltório dos rins e de outras vísceras prensadas.
Art. 320. Para os fins deste Decreto, carne mecanicamente separada é o produto obtido da remoção da carne dos ossos que a sustentam, após a desossa de carcaças de aves, de bovinos, de suínos ou de outras espécies autorizadas pelo SIM ou legislação federal, utilizados meios mecânicos que provocam a perda ou modificação da estrutura das fibras musculares.
Art. 321. Para os fins deste Decreto, carne temperada, seguida da especificação que couber, é o produto cárneo obtido dos cortes ou de carnes das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes.
Art. 322. Para os fins deste Decreto, embutidos são os produtos cárneos elaborados com carne ou com órgãos comestíveis, curados ou não, condimentados, cozidos ou não, defumados e dessecados ou não, tendo como envoltório a tripa, a bexiga ou outra membrana animal.
§ 1º As tripas e as membranas animais empregadas como envoltórios devem estar rigorosamente limpas e sofrer outra lavagem, imediatamente antes de seu uso.
§ 2º É permitido o emprego de envoltórios artificiais, desde que previamente aprovados pelo órgão regulador da saúde.
Art. 323. Para os fins deste Decreto, defumados são os produtos cárneos que, após o processo de cura, são submetidos à defumação, para lhes dar cheiro e sabor característicos, além de um maior prazo de vida comercial por desidratação parcial.
§ 1º É permitida a defumação a quente ou a frio.
§ 2º A defumação deve ser feita em estufas construídas para essa finalidade e realizada com a queima de madeiras não resinosas, secas e duras.
Art. 324. Para os fins deste Decreto, carne cozida, seguida da especificação que couber, é o produto cárneo obtido de carne das diferentes espécies animais, desossada ou não, com adição ou não de ingredientes, e submetida a processo térmico específico.
Art. 325. Para os fins deste Decreto, desidratados são os produtos cárneos obtidos pela desidratação da carne fragmentada ou de miúdos das diferentes espécies animais, cozidos ou não, com adição ou não de ingredientes, dessecados por meio de processo tecnológico específico.
Art. 326. Para os fins deste Decreto, esterilizados são os produtos cárneos obtidos a partir de carnes ou de miúdos das diferentes espécies animais, com adição ou não de ingredientes, embalados hermeticamente e submetidos à esterilização comercial.
Parágrafo único. O processo de esterilização comercial deve assegurar um valor de F0 igual ou maior que três minutos ou a redução de doze ciclos logarítmicos (12 log10) de Clostridium botulinum.
Art. 327. Para os fins deste Decreto, produtos gordurosos comestíveis, segundo a espécie animal da qual procedem, são os que resultam do processamento ou do aproveitamento de tecidos de animais, por fusão ou por outros processos tecnológicos específicos, com adição ou não de ingredientes.
Parágrafo único. Quando os produtos gordurosos se apresentarem em estado líquido, devem ser denominados óleos.
Art. 328. Para os fins deste Decreto, almôndega é o produto cárneo obtido a partir de carne moída de uma ou mais espécies animais,

moldado na forma arredondada, com adição ou não de ingredientes, e submetido a processo tecnológico específico.
Art. 329. Para os fins deste Decreto, hambúrguer é o produto cárneo obtido de carne moída das diferentes espécies animais, com adição ou não de ingredientes, moldado na forma de disco ou na forma oval e submetido a processo tecnológico específico.
Parágrafo único. O hambúrguer poderá ser moldado em outros formatos mediante especificação no registro e na rotulagem do produto.
Art. 330. Para os fins deste Decreto, quibe é o produto cárneo obtido de carne bovina ou ovina moída, com adição de trigo integral, moldado e acrescido de ingredientes.
Parágrafo único. É facultada a utilização de carnes de outras espécies animais na elaboração do quibe, mediante declaração em sua denominação de venda.
Art. 331. Para os fins deste Decreto, linguiça é o produto cárneo obtido de carnes cominuídas das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial e submetido a processo tecnológico específico.
Art. 332. Para os fins deste Decreto, morcela é o produto cárneo embutido elaborado principalmente a partir do sangue, com adição de toucinho moído ou não, condimentado e cozido.
Art. 333. Para os fins deste Decreto, mortadela é o produto cárneo obtido da emulsão de carnes de diferentes espécies animais, com adição ou não de toucinho, de pele, de miúdos e de partes animais comestíveis, de ingredientes e de condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio em diferentes formas, e submetido a processo térmico característico.
Art. 334. Para os fins deste Decreto, salsicha é o produto cárneo obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais, com adição ou não de gordura, de pele, de miúdos e de partes animais comestíveis, com adição de ingredientes e de condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio, e submetido a processo térmico característico.
Art. 335. Para os fins deste Decreto, presunto é o produto cárneo obtido exclusivamente do pernil suíno, curado, defumado ou não, desossado ou não, com adição ou não de ingredientes, e submetido a processo tecnológico adequado.
Parágrafo único. É facultada a elaboração do produto com carnes do membro posterior de outras espécies animais, mediante declaração em sua denominação de venda.
Art. 336. Para os fins deste Decreto, apresuntado é o produto cárneo obtido a partir de recortes ou cortes das massas musculares dos membros anteriores ou posteriores de suínos, transformados em massa, condimentado, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.
Art. 337. Para os fins deste Decreto, fiambre é o produto cárneo obtido de carne de uma ou mais espécies animais, com adição ou não de miúdos e partes animais comestíveis, transformados em massa, condimentado, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.
Art. 338. Para os fins deste Decreto salame é o produto cárneo obtido de carne suína e de toucinho, com adição ou não de carne bovina ou de outros ingredientes, condimentado, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, fermentado, maturado, defumado ou não, e dessecado.
Art. 339. Para os fins deste Decreto, pepperoni é o produto cárneo elaborado de carne suína e de toucinho cominuídos, com adição ou não de carne bovina ou de outros ingredientes, condimentado, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, apimentado, fermentado, maturado, dessecado, defumado ou não.
Art. 340. Para os fins deste Decreto, copa é o produto cárneo obtido do corte íntegro da carcaça suína denominado de nuca ou sobrepaleta, condimentado, curado, com adição ou não de ingredientes, maturado, dessecado, defumado ou não.
Art. 341. Para os fins deste Decreto, lombo é o produto cárneo obtido do corte da região lombar dos suídeos, dos ovinos ou caprinos, condimentado, com adição de ingredientes, salgado ou não, curado ou não, e defumado ou não.
Art. 342. Para os fins deste Decreto, bacon é o produto cárneo obtido do corte da parede tóraco-abdominal de suínos, que vai do esterno ao púbis, com ou sem costela, com ou sem pele, com adição de ingredientes, curado e defumado.
Art. 343. Para os fins deste Decreto, pururuca é o produto cárneo obtido da pele de suínos, com adição ou não de ingredientes, submetido ao processamento térmico adequado, e que pode ser fabricado com gordura ou carne aderidas.
Art. 344. Para os fins deste Decreto, torresmo é o produto cárneo obtido da gordura de suínos, com adição ou não de ingredientes, submetido ao processamento térmico adequado, e que pode ser fabricado com pele ou carne aderidas.
Art. 345. Para os fins deste Decreto, pasta ou patê é o produto cárneo obtido a partir de carnes, de miúdos das diferentes espécies animais ou de produtos cárneos, transformados em pasta, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.
Art. 346. Para os fins deste Decreto, caldo de carne é o produto líquido resultante do cozimento de carnes, filtrado, esterilizado e envasado.
§ 1º O caldo de carne concentrado, mas ainda fluído, deve ser designado como extrato fluído de carne.
§ 2º O caldo de carne concentrado até a consistência pastosa deve ser designado como extrato de carne, e quando condimentado, deve ser designado como extrato de carne com temperos.
Art. 347. Para os fins deste Decreto, charque é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e submetido a processo de dessecação.
Parágrafo único. É facultada a utilização de carnes de outras espécies animais na elaboração do charque, mediante declaração em sua denominação de venda.
Art. 348. Para os fins deste Decreto, carne bovina salgada curada dessecada ou jerked beef é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e de agentes de cura, submetido a processo de dessecação.
Art. 349. Para os fins deste Decreto, gelatina é o produto obtido por meio de hidrólise térmica, química ou enzimática, ou a combinação desses processos, da proteína colagênica presente nas cartilagens, nos tendões, nas peles, nas aparas ou nos ossos das diferentes espécies animais, seguida de purificação, filtração e esterilização, concentrado e seco.
§ 1º Quando houver a hidrólise completa das proteínas colagênicas, de modo que o produto perca seu poder de gelificação, ele será designado como gelatina hidrolisada.
§ 2º No preparo da gelatina é permitido apenas o uso de matérias-primas procedentes de animais que não tenham sofrido qualquer restrição pela inspeção oficial.
§ 3º Para fins do controle documental da rastreabilidade para atendimento ao disposto no § 2º serão aceitos:
I - a certificação sanitária ou documento equivalente expedido ou autorizado pela autoridade sanitária competente dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios; ou
II - a documentação comercial, no caso dos estabelecimentos processadores de peles vinculados ao órgão de saúde animal competente.
Art. 350. Para os fins deste Decreto, banha é o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suídeos, com adição ou não de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia.
Art. 351. Os produtos cárneos de características ou natureza idênticas, fabricados com diferentes composições, podem ser classificados e diferenciados por sua qualidade em seus respectivos RTIQs, com base em um ou mais dos seguintes critérios:
I - teores de proteína total, de proteína cárnea, de umidade e de gordura no produto acabado;
II - quantidade e qualidade da matéria-prima cárnea utilizada;
III - adição ou não de miúdos ou de partes comestíveis de diferentes espécies animais e respectivas quantidades;
IV - utilização ou não de proteínas não cárneas ou de produtos vegetais e respectivas quantidades;
V - outros parâmetros previstos em normas complementares.
Art. 352. É permitida a adição, nos limites fixados, de água ou de gelo aos produtos cárneos com o objetivo de facilitar a trituração e a homogeneização da massa, ou para outras finalidades tecnológicas, quando prevista neste Decreto e em normas complementares, ou mediante aprovação do SIM.
Art. 353. É permitida a adição, nos limites fixados, de amido ou de fécula, de ingredientes vegetais e de proteínas não cárneas aos produtos cárneos quando prevista neste Decreto e em normas complementares, ou mediante aprovação do SIM.

Art. 354. Os produtos cárneos cozidos que necessitam ser mantidos sob refrigeração devem ser resfriados logo após o processamento térmico, em tempo e temperatura que preservem sua inocuidade.
Parágrafo único. Produtos cárneos cozidos conservados em temperatura ambiente devem atender às especificações fixadas pela legislação federal.
Art. 355. Todos os produtos cárneos esterilizados devem ser submetidos a processo térmico em no máximo duas horas após o fechamento das embalagens.
§ 1º Quando depois da esterilização forem identificadas embalagens mal fechadas ou defeituosas, estas podem, conforme o caso, ser reparadas, e seu conteúdo reaproveitado, nas seguintes condições:
I - quando a reparação e a nova esterilização forem efetuadas nas primeiras seis horas que se seguirem à verificação do defeito; ou
II - quando o defeito for verificado no final da produção e as embalagens forem conservadas em câmaras frigoríficas em temperatura não superior a 1°C (um grau Celsius), devendo ser realizado novo envase no dia subsequente, seguido de esterilização.
§ 2º Quando não for realizada nova esterilização, de acordo com os incisos I ou II do § 1º, o conteúdo das embalagens deve ser considerado impróprio para o consumo.
Art. 356. Os produtos cárneos esterilizados serão submetidos a controles de processo que compreendam teste de penetração e distribuição de calor, processamento térmico, avaliação do fechamento e da resistência das embalagens ou dos recipientes, incubação e outros definidos em normas complementares.
Parágrafo único. O teste de incubação de que trata o caput será realizado de acordo com o disposto a seguir:
I - amostras representativas de todas as partidas devem ser submetidas a teste de incubação por dez dias, contemplando, no mínimo, 0,1% (zero vírgula um por cento) das embalagens processadas e dispostas em sala-estufa com temperatura controlada, mantida a 35ºC (trinta e cinco graus centígrados), tolerando-se variações de 2,8ºC (dois vírgula oito graus centígrados) para cima ou para baixo;
II - caso a temperatura de incubação fique abaixo de 32°C (trinta e dois graus centígrados) ou exceda 38°C (trinta e oito graus centígrados), mas não ultrapasse 39,5°C (trinta e nove vírgula cinco graus centígrados), deve ser ajustada na faixa requerida e o tempo de incubação estendido, adicionando-se o tempo que as amostras permaneceram na temperatura de desvio;
III - se a temperatura de incubação permanecer em temperatura igual ou superior a 39,5°C (trinta e nove vírgula cinco graus centígrados) por mais de duas horas, as amostras devem ser descartadas, colhidas novas amostras e reiniciado o teste de incubação na faixa de temperatura estabelecida.
Art. 357. Na verificação dos produtos cárneos esterilizados devem ser considerados:
I - as condições gerais do recipiente, o qual não deve apresentar defeitos que coloquem em risco a sua inviolabilidade;
II - a presença de indícios de estufamento;
III - o exame das superfícies das embalagens;
IV - o cheiro, o sabor e a coloração próprios;
V - a ausência de tecidos inferiores ou diferentes daqueles indicados na fórmula aprovada quando da fragmentação da conserva;
VI - a ocorrência de som correspondente à sua natureza na prova de percussão, no caso de enlatados;
VII - o não desprendimento de gases, a não projeção de líquido e a produção de ruído característico, decorrente da entrada de ar no continente submetido à vácuo, que deverá diminuir a concavidade da tampa oposta, no caso de enlatados submetidos à prova de perfuração.
Parágrafo único. Nas análises microbiológicas e físico-químicas, devem ser realizadas as provas pertinentes a cada caso, a fim de comprovar a esterilidade comercial do produto.

Seção III
Dos Produtos não Comestíveis

Art. 358. Para os fins deste Decreto, produtos não comestíveis são os resíduos da produção industrial e os demais produtos não aptos ao consumo humano, incluídos aqueles:
I - oriundos da condenação de produtos de origem animal; ou
II - cuja obtenção é indissociável do processo de abate, incluídos os cascos, os chifres, os pelos, as peles, as penas, as plumas, os bicos, o sangue, o sangue fetal, as carapaças, os ossos, as cartilagens, a mucosa intestinal, a bile, os cálculos biliares, as glândulas, os resíduos animais e quaisquer outras partes animais.
§ 1º As disposições deste Decreto não se aplicam aos produtos fabricados a partir do processamento posterior dos produtos de que trata o caput, tais como:
I - as enzimas e os produtos enzimáticos;
II - os produtos opoterápicos;
III - os produtos farmoquímicos ou seus produtos intermediários;
IV - os insumos laboratoriais;
V - os produtos para saúde;
VI - os produtos destinados à alimentação animal com ou sem finalidade nutricional;
VII -os produtos gordurosos;
VIII - os fertilizantes;
IX - os biocombustíveis;
X - os sanitizantes;
XI - os produtos de higiene e limpeza;
XII - a cola animal;
XIII - o couro e produtos derivados;
XIV - os produtos químicos.
§ 2º O SIM estabelecerá procedimentos simplificados para respaldar o trânsito e a certificação sanitária dos produtos previstos no caput e no § 1º, sob os aspectos de saúde animal, inclusive para o atendimento às exigências de comércio.
§ 3º O SIM estabelecerá procedimentos simplificados para migração ou regularização do registro, quando cabível, dos estabelecimentos fabricantes dos produtos de que trata o § 1º que tenham sido registrados no órgão competente, assegurada a continuidade do exercício da atividade econômica.
§ 4º Não se incluem na definição do caput os produtos de que trata o inciso II do caput cujo uso seja autorizado para consumo humano, nos termos do disposto neste Decreto ou em normas complementares.
Art. 359. Todos os produtos condenados devem ser conduzidos à seção de produtos não comestíveis, proibida sua passagem por seções onde sejam elaborados ou manipulados produtos comestíveis.
§ 1º A condução de material condenado até a sua desnaturação pelo calor deve ser efetuada de modo a se evitar a contaminação dos locais de passagem, de equipamentos e de instalações.
§ 2º Os materiais condenados destinados às unidades de beneficiamento de produtos não comestíveis devem ser previamente desnaturados por substâncias desnaturantes, na forma estabelecida em normas federais complementares.
Art. 360. Quando os produtos não comestíveis se destinarem à transformação em outro estabelecimento, devem ser:
I - armazenados e expedidos em local exclusivo para esta finalidade;
II - transportados em veículos vedados e que possam ser completamente higienizados após a operação.
Art. 361. É obrigatória a destinação de carcaças, de partes das carcaças, de ossos e de órgãos de animais condenados e de restos de todas as seções do estabelecimento, para o preparo de produtos não comestíveis, com exceção daqueles materiais que devem ser submetidos a outros tratamentos definidos em legislação específica.
Parágrafo único. É permitida a cessão de peças condenadas, a critério do SIM, para instituições de ensino e para fins científicos, mediante pedido expresso da autoridade interessada, que declarará na solicitação a finalidade do material e assumirá inteira responsabilidade quanto ao seu destino.
Art. 362. É permitido o aproveitamento de matéria fecal oriunda da limpeza dos currais e dos veículos de transporte, desde que o estabelecimento disponha de instalações apropriadas para essa finalidade, observada a legislação específica.
Parágrafo único. O conteúdo do aparelho digestório dos animais abatidos deve receber o mesmo tratamento disposto no caput.
Art. 363. É permitida a adição de conservadores na bile depois de filtrada, quando o estabelecimento não tenha interesse em concentrá-la.
Parágrafo único. Para os fins deste Decreto, entende-se por bile concentrada o produto resultante da evaporação parcial da bile fresca.
Art. 364. Após sua obtenção, os produtos de origem animal não comestíveis não podem ser manipulados em seções de elaboração de produtos comestíveis.

CAPÍTULO III

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PESCADO E SEUS DERIVADOS
Seção I
Dos Produtos e Derivados de Pescado

Art. 365. Produtos comestíveis de pescado são aqueles elaborados a partir de pescado inteiro ou de parte dele, aptos para o consumo humano.
Parágrafo único. Para que o produto seja considerado um produto de pescado, deve possuir mais de cinquenta por cento de pescado, respeitadas as particularidades definidas no regulamento técnico específico.
Art. 366. Para os fins deste Decreto, pescado fresco é aquele que não foi submetido a qualquer processo de conservação, a não ser pela ação do gelo, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente, com exceção daqueles comercializados vivos.
Art. 367. Para os fins deste Decreto, pescado resfriado é aquele embalado e mantido em temperatura de refrigeração.
Parágrafo único. A temperatura máxima de conservação do pescado resfriado deve atender ao disposto em normas complementares ou, na sua ausência, ao disposto em normas federais.
Art. 368. Para os fins deste Decreto, pescado congelado é aquele submetido a processos de congelamento rápido, de forma que o produto ultrapasse rapidamente os limites de temperatura de cristalização máxima.
§ 1º O processo de congelamento rápido somente pode ser considerado concluído quando o produto atingir a temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos).
§ 2º É permitida a utilização de congelador salmourador nas embarcações 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 -9°C (nove graus Celsius negativos), devendo ter como limite máximo esta temperatura durante o seu transporte e armazenagem.
§ 3º É permitida a utilização de equipamento congelador salmourador em instalações industriais em terra, desde que haja:
I - controle sobre o tempo e a temperatura de congelamento no equipamento e controle de absorção de sal no produto;
II - finalização do congelamento em túneis até que o produto alcance a temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos).
§ 4º O produto de que trata o § 2º será denominado peixe salmourado congelado para conserva e o produto de que trata o § 3º será denominado peixe salmourado congelado.
Art. 369. Durante o transporte, o pescado congelado deve ser mantido a uma temperatura não superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).
Parágrafo único. É proibido o transporte de pescado congelado a granel, com exceção daquelas espécies de grande tamanho, conforme critérios definidos pelo SIM.
Art. 370. Para os fins deste Decreto, pescado descongelado é aquele que foi inicialmente congelado e submetido a um processo específico de elevação de temperatura acima do ponto de congelamento e mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.
Parágrafo único. O descongelamento sempre deve ser realizado em equipamentos apropriados e em condições autorizadas pelo SIM, de forma a garantir a inocuidade e a qualidade do pescado, observando-se que, uma vez descongelado, o pescado deve ser mantido sob as mesmas condições de conservação exigidas para o pescado fresco.
Art. 371. Para os fins deste Decreto, carne mecanicamente separada de pescado é o produto congelado obtido de pescado, envolvendo o descabeçamento, a evisceração, a limpeza destes e a separação mecânica da carne das demais estruturas inerentes à espécie, como espinhas, ossos e pele.
Art. 372. Para os fins deste Decreto, surimi é o produto congelado obtido a partir de carne mecanicamente separada de peixe, submetida a lavagens sucessivas, drenagem e refino, com adição de aditivos.
Art. 373. Para os fins deste Decreto, pescado empanado é o produto congelado, elaborado a partir de pescado com adição ou não de ingredientes, moldado ou não, e revestido de cobertura que o caracterize, submetido ou não a tratamento térmico.
Art. 374. Para os fins deste Decreto, pescado em conserva é aquele elaborado com pescado, com adição de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados e submetido à esterilização comercial.
Art. 375. Para os fins deste Decreto, pescado em semiconserva é aquele obtido pelo tratamento específico do pescado por meio do sal, com adição ou não de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados, não esterilizados pelo calor, conservado ou não sob refrigeração.
Art. 376. Para os fins deste Decreto, patê ou pasta de pescado, seguido das especificações que couberem, é o produto industrializado obtido a partir do pescado transformado em pasta, com adição de ingredientes, submetido a processo tecnológico específico.
Art. 377. Para os fins deste Decreto, embutido de pescado é aquele produto elaborado com pescado, com adição de ingredientes, curado ou não, cozido ou não, defumado ou não, dessecado ou não, utilizados os envoltórios previstos neste Decreto.
Art. 378. Para os fins deste Decreto, pescado curado é aquele proveniente de pescado, tratado pelo sal, com ou sem aditivos.
Parágrafo único. O tratamento pelo sal pode ser realizado por meio de salgas úmida, seca ou mista.
Art. 379. Para os fins deste Decreto, pescado seco ou desidratado é o produto obtido pela dessecação do pescado em diferentes intensidades, por meio de processo natural ou artificial, com ou sem aditivos, a fim de se obter um produto estável à temperatura ambiente.
Art. 380. Para os fins deste Decreto, pescado liofilizado é o produto obtido pela desidratação do pescado, em equipamento específico, por meio do processo de liofilização, com ou sem aditivos.
Art. 381. Para os fins deste Decreto, 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 a bexiga natatória, os ossos, as peles e as cartilagens.
Art. 382. Na elaboração de produtos comestíveis de pescado, devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências referentes a produtos cárneos previstas neste Decreto e o disposto em legislação específica.

CAPÍTULO IV
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE OVOS E DERIVADOS

Art. 383. Para os fins deste Decreto, entende-se por derivados de ovos aqueles obtidos a partir do ovo, dos seus diferentes componentes ou de suas misturas, após eliminação da casca e das membranas.
Parágrafo único. Os derivados de ovos podem ser líquidos, concentrados, pasteurizados, desidratados, liofilizados, cristalizados, resfriados, congelados, ultracongelados, coagulados ou apresentarem-se sob outras formas utilizadas como alimento, conforme critérios definidos pelo SIM ou legislação federal.
Art. 384. O SIM estabelecerá critérios e parâmetros para os ovos e os derivados e para seus respectivos processos de fabricação em regulamento técnico específico ou na sua ausência, ao disposto em normas federais.

CAPÍTULO V
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE E DERIVADOS LÁCTEOS
Seção I
Do Leite

Art. 385. É permitida a produção dos seguintes tipos de leites fluidos:
I - leite cru refrigerado;
II - leite fluido a granel de uso industrial;
III - leite pasteurizado;
IV - leite submetido ao processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT;
V - leite esterilizado;
VI - leite reconstituído.
§ 1º É permitida a produção e o beneficiamento de leite de tipos diferentes dos previstos neste Decreto, mediante novas tecnologias aprovadas em norma federal complementar.
§ 2º São considerados para consumo humano direto apenas os leites fluidos previstos nos incisos III, IV, V e VI do caput, além dos que vierem a ser aprovados nos termos do § 1º.
§ 3º A produção de leite reconstituído para consumo humano direto somente pode ocorrer com a autorização do Serviço de Inspeção oficial em situações emergenciais de desabastecimento público.

Art. 386. Para os fins deste Decreto, leite cru refrigerado é o leite produzido em propriedades rurais, refrigerado e destinado aos estabelecimentos de leite e derivados sob inspeção sanitária oficial.
Art. 387. Para os fins deste Decreto, leite fluido a granel de uso industrial é o leite higienizado, refrigerado, submetido opcionalmente à termização (pré-aquecimento), à pasteurização e à padronização da matéria gorda, transportado a granel de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.
Art. 388. A transferência do leite fluido a granel de uso industrial e de outras matérias-primas transportadas a granel em carros-tanques entre estabelecimentos industriais deve ser realizada em veículos isotérmicos lacrados e etiquetados, acompanhados de boletim de análises, sob responsabilidade do estabelecimento de origem.
Art. 389. Para os fins deste Decreto, leite pasteurizado é o leite fluido submetido a um dos processos de pasteurização previstos neste Decreto.
Art. 390. Para os fins deste Decreto, leite UAT ou leite UHT é o leite homogeneizado e submetido a processo de ultra- alta temperatura conforme definido neste Decreto.
Art. 391. Para os fins deste Decreto, leite esterilizado é o leite fluido, previamente envasado e submetido a processo de esterilização, conforme definido neste Decreto.
Art. 392. Para os fins deste Decreto, leite reconstituído é o produto resultante da dissolução em água do leite em pó ou concentrado, com adição 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 de tratamento térmico previsto neste Decreto.
Art. 393. Na elaboração de leite e derivados das espécies caprina, bubalina e outras, devem ser seguidas as exigências previstas deste Decreto e em legislações específicas, respeitadas as particularidades.

Seção II
Da Classificação dos Derivados Lácteos

Art. 394. Os derivados lácteos compreendem a seguinte classificação:
I - produtos lácteos;
II - produtos lácteos compostos;
III - misturas lácteas.
Art. 395. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento.
Parágrafo único. Para os fins deste Decreto, leites modificados, fluido ou em pó, são os produtos lácteos resultantes da modificação da composição do leite mediante a subtração ou a adição dos seus constituintes.
Art. 396. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos compostos são os produtos no qual o leite, os produtos lácteos ou os constituintes do leite representem mais que cinquenta por cento do produto final massa/massa, tal como se consome, sempre que os ingredientes não derivados do leite não estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite.
Art. 397. Para os fins deste Decreto, mistura láctea é o produto que contém em sua composição final mais que cinquenta por cento de produtos lácteos ou produtos lácteos compostos, tal como se consome, permitida a substituição dos constituintes do leite, desde que a denominação de venda seja “mistura de (o nome do produto lácteo ou produto lácteo composto que corresponda) e (produto adicionado)”.
Art. 398. É permitida a mistura do mesmo derivado lácteo, porém de qualidade diferente, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

Subseção I
Do Creme de Leite

Art. 399. Para os fins deste Decreto, creme de leite é o produto lácteo rico em gordura retirada do leite por meio de processo tecnológico específico, que se apresenta na forma de emulsão de gordura em água.
Parágrafo único. Para ser exposto ao consumo humano direto, o creme de leite deve ser submetido a tratamento térmico específico.
Art. 400. Para os fins deste Decreto, creme de leite de uso industrial é o creme transportado em volume de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.
§ 1º Para os fins deste Decreto, creme de leite a granel de uso industrial é o produto transportado em carros-tanques isotérmicos.
§ 2º Para os fins deste Decreto, creme de leite cru refrigerado de uso industrial é o produto transportado em embalagens adequadas de um único uso.
§ 3º É proibido o transporte de creme de leite de uso industrial em latões.
Art. 401. Os cremes obtidos do desnate de soro, de leitelho, de outros derivados lácteos ou em decorrência da aplicação de normas de destinação específicas estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, podem ser utilizados na fabricação de outros produtos, desde que atendam aos critérios previstos nos RTIQs dos produtos finais.

Subseção II
Da Manteiga

Art. 402. Para os fins deste Decreto, manteiga é o produto lácteo gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme de leite, por meio de processo tecnológico específico.
Parágrafo único. A matéria gorda da manteiga deve ser composta exclusivamente de gordura láctea.
Art. 403. Para os fins deste Decreto, manteiga de garrafa, manteiga da terra ou manteiga do sertão é o produto lácteo gorduroso nos estados líquido ou pastoso, obtido a partir do creme de leite pasteurizado, pela eliminação quase total da água, mediante processo tecnológico específico.

Subseção III
Dos Queijos

Art. 404. Para os fins deste Decreto, queijo é o produto lácteo fresco ou maturado que se obtém por meio da separação parcial do soro em relação ao leite ou ao leite reconstituído - integral, parcial ou totalmente desnatado - ou de soros lácteos, coagulados pela ação do coalho, de enzimas específicas, produzidas por microrganismos específicos, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem adição de substâncias alimentícias, de especiarias, de condimentos ou de aditivos.
§ 1º Nos queijos produzidos a partir de leite ou de leite reconstituído, a relação proteínas do soro/caseína não deve exceder a do leite.
§ 2º Para os fins deste Decreto, queijo fresco é o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação.
§ 3º Para os fins deste Decreto, queijo maturado é o que sofreu as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da sua variedade.
§ 4º A denominação queijo está reservada aos produtos em que a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.
§ 5º O leite utilizado na fabricação de queijos deve ser filtrado por meios mecânicos e submetido à pasteurização ou ao tratamento térmico equivalente para assegurar a fosfatase residual negativa, combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto.
§ 6º Fica excluído da obrigação de pasteurização ou de outro tratamento térmico o leite que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura superior a 5°C (cinco graus Celsius), durante um período não inferior a sessenta dias.
§ 7º O período mínimo de maturação de queijos de que trata o § 6º poderá ser alterado, após a realização de estudos científicos conclusivos sobre a inocuidade do produto ou em casos previstos em RTIQ.
Art. 405. 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.
Parágrafo único. Os queijos em processo de maturação devem estar identificados de forma clara e precisa quanto à sua origem e ao controle do período de maturação.
Art. 406. O processo de maturação de queijos pode ser realizado em estabelecimento sob inspeção municipal diferente daquele que iniciou a produção, respeitados os requisitos tecnológicos exigidos para o tipo

de queijo e os critérios estabelecidos pelo SIM para garantia da rastreabilidade do produto e do controle do período de maturação.
Art. 407. Para os fins deste Decreto, queijo de coalho é o queijo que se obtém por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa dessorada, semicozida ou cozida, submetida à prensagem e secagem.
Art. 408. Para os fins deste Decreto, queijo 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 com adição de manteiga de garrafa.
Art. 409. Para os fins deste Decreto, queijo minas frescal é o queijo fresco obtido por meio da coagulação enzimática do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas ou com ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, não prensada, salgada e não maturada.
Art. 410. Para os fins deste Decreto, queijo minas padrão é o queijo de massa crua ou semicozida obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, ou com ambos, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, prensada mecanicamente, salgada e maturada.
Art. 411. Para os fins deste Decreto, ricota fresca é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, com adição de leite até vinte por cento do seu volume.
Art. 412. Para os fins deste Decreto, ricota defumada é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, com adição de leite até vinte por cento do seu volume, submetido à secagem e à defumação.
Art. 413. Para os fins deste Decreto, queijo prato é o queijo que se obtém por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa semicozida, prensada, salgada e maturada.
Art. 414. Para os fins deste Decreto, queijo provolone é o queijo obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa filada, não prensada, que pode ser fresco ou maturado.
§ 1º O queijo provolone fresco pode apresentar pequena quantidade de manteiga na sua massa, dando lugar à variedade denominada butirro.
§ 2º O queijo de que trata o caput pode ser defumado e devem ser atendidas as características sensoriais adquiridas nesse processo.
§ 3º O queijo de que trata o caput pode ser denominado caccio-cavalo, fresco ou curado, quando apresentar formato ovalado ou piriforme.
Art. 415. Para os fins deste Decreto, queijo regional do norte ou queijo tropical é o queijo obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, ou de ambos, complementada pela ação de fermentos lácticos específicos ou de soro-fermento, com a obtenção de uma massa dessorada, cozida, prensada e salgada.
Art. 416. É permitida exclusivamente para processamento industrial a fabricação de queijos de formas e pesos diferentes dos estabelecidos em RTIQ, desde que sejam mantidos os requisitos previstos para cada tipo.
Art. 417. O uso e a comercialização, exclusivamente para fins industriais, da gordura láctea extraída da água utilizada na operação de filagem durante a elaboração de queijos são permitidos, asseguradas a identidade e a qualidade do produto final no qual será utilizada.

Subseção IV
Dos Leites Fermentados

Art. 418. Para os fins deste Decreto, leites fermentados são produtos lácteos ou produtos lácteos compostos obtidos por meio da coagulação e da diminuição do pH do leite ou do leite reconstituído por meio da fermentação láctea, mediante ação de cultivos de microrganismos específicos, com adição ou não de outros produtos lácteos ou de substâncias alimentícias.
§ 1º Os microrganismos específicos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade, conforme disposto em normas complementares.
§ 2º São considerados leites fermentados o iogurte, o leite fermentado ou cultivado, o leite acidófilo ou acidofilado, o kumys, o kefir e a coalhada.

Subseção V
Dos Leites Concentrados e Desidratados

Art. 419. Para os fins deste Decreto, leites concentrados e leites desidratados são os produtos lácteos resultantes da desidratação parcial ou total do leite por meio de processos tecnológicos específicos.
§ 1º Para os fins deste Decreto, consideram-se produtos lácteos concentrados o leite concentrado, o leite evaporado, o leite condensado e outros produtos que atendam a essa descrição.
§ 2º Para os fins deste Decreto, consideram-se produtos lácteos desidratados o leite em pó e outros produtos que atendam a essa descrição.
§ 3º É proibida a utilização de resíduos da fabricação de produtos em pó para consumo humano ou industrialização.
Art. 420. Na fabricação dos leites concentrados e desidratados, a matéria-prima utilizada deve atender às condições previstas neste Decreto e em norma federal complementar.
Art. 421. Para os fins deste Decreto, leite concentrado é o produto de uso exclusivamente industrial que não pode ser reconstituído para fins de obtenção de leite para consumo humano direto.
Art. 422. Para os fins deste Decreto, leite condensado é o produto resultante da desidratação parcial do leite com adição de açúcar ou o obtido mediante outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIM que resulte em produto de mesma composição e características.
Art. 423. Para os fins deste Decreto, leite em pó é o produto obtido por meio da desidratação do leite integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processo tecnológico adequado.
§ 1º O produto deve apresentar composição de forma que, quando reconstituído conforme indicação na rotulagem, atenda ao padrão do leite de consumo a que corresponda.
§ 2º Para os diferentes tipos de leite em pó, fica estabelecido o teor de proteína mínimo de trinta e quatro por cento massa/massa com base no extrato seco desengordurado.

Subseção VI
Dos Outros Derivados Lácteos

Art. 424. Para os fins deste Decreto, leite aromatizado é o produto lácteo resultante da mistura preparada, de forma isolada ou combinada, com leite e cacau, chocolate, suco de frutas e aromatizantes, opcionalmente com adição de açúcar e aditivos funcionalmente necessários para a sua elaboração, e que apresente a proporção mínima de oitenta e cinco por cento massa/massa de leite no produto final, tal como se consome.
Art. 425. Para os fins deste Decreto, doce de leite é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da concentração do leite ou do leite reconstituído sob ação do calor à pressão normal ou reduzida, com adição de sacarose - parcialmente substituída ou não por monossacarídeos, dissacarídeos ou ambos - com ou sem adição de sólidos de origem láctea, de creme e de outras substâncias alimentícias.
Art. 426. Para os fins deste Decreto, requeijão é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido pela fusão de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por meio da coagulação ácida ou enzimática, ou ambas, do leite, opcionalmente com adição de creme de leite, de manteiga, de gordura anidra de leite ou butter oil, separados ou em combinação, com adição ou não de condimentos, de especiarias e de outras substâncias alimentícias.
Parágrafo único. A denominação requeijão está reservada ao produto no qual a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.
Art. 427. Para os fins deste Decreto, bebida láctea é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido a partir de leite ou de leite

reconstituído ou de derivados de leite ou da combinação destes, com adição ou não de ingredientes não lácteos.
Art. 428. Para os fins deste Decreto, composto lácteo é o produto lácteo ou produto lácteo composto em pó obtido a partir de leite ou de derivados de leite ou de ambos, com adição ou não de ingredientes não lácteos.
Art. 429. Para os fins deste Decreto, queijo em pó é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da fusão e da desidratação, mediante um processo tecnológico específico, da mistura de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, de sólidos de origem láctea, de especiarias, de condimentos ou de outras substâncias alimentícias, no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.
Art. 430. Para os fins deste Decreto, queijo processado ou fundido é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da trituração, da mistura, da fusão e da emulsão, por meio de calor e de agentes emulsionantes de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, de sólidos de origem láctea, de especiarias, de condimentos ou de outras substâncias alimentícias, no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.
Art. 431. Para os fins deste Decreto, massa coalhada é o produto lácteo intermediário, de uso exclusivamente industrial, cozido ou não, dessorado e lavado, que se obtém por meio da coagulação ácida ou enzimática do leite, destinado à elaboração de requeijão ou de outros produtos, quando previsto em RTIQ.
Art. 432. Para os fins deste Decreto, soro de leite é o produto lácteo líquido extraído da coagulação do leite utilizado no processo de fabricação de queijos, de caseína e de produtos similares.
Parágrafo único. O produto de que trata o caput pode ser submetido à desidratação parcial ou total por meio de processos tecnológicos específicos.
Art. 433. Para os fins deste Decreto, gordura anidra de leite ou butter oil é o produto lácteo gorduroso obtido a partir de creme ou de manteiga pela eliminação quase total de água e de sólidos não gordurosos, mediante processos tecnológicos adequados.
Art. 434. Para os fins deste Decreto, lactose é o açúcar do leite obtido mediante processos tecnológicos específicos.
Art. 435. Para os fins deste Decreto, lactoalbumina é o produto lácteo resultante da precipitação pelo calor das albuminas solúveis do soro oriundo da fabricação de queijos ou de caseína.
Art. 436. Para os fins deste Decreto, 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. 437. Para os fins deste Decreto, caseína alimentar é o produto lácteo resultante da precipitação do leite desnatado por meio da 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 meio de processos tecnológicos específicos.
Art. 438. Para os fins deste Decreto, caseinato alimentício é o produto lácteo obtido por meio da reação da caseína alimentar ou da coalhada da caseína alimentar fresca com soluções de hidróxidos ou de sais alcalinos ou alcalino-terrosos ou de amônia de qualidade alimentícia, posteriormente lavado e submetido à secagem, mediante processos tecnológicos específicos.
Art. 439. Para os fins deste Decreto, 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. 440. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos proteicos são os produtos lácteos obtidos por separação física das caseínas e das proteínas do soro por meio de tecnologia de membrana ou por meio de outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIM.
Art. 441. É admitida a separação de outros constituintes do leite pela tecnologia de membrana ou por meio de outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo Serviço de Inspeção oficial.
Art. 442. Para os fins deste Decreto, farinha láctea é o produto resultante da dessecação, em condições próprias, da mistura de farinhas de cereais ou de leguminosas com leite, nas suas diversas formas e tratamentos, com adição ou não de outras substâncias alimentícias.
§ 1º O amido das farinhas deve ter sido tornado solúvel por meio de técnica apropriada.
§ 2º A farinha láctea deve ter no mínimo vinte por cento de leite massa/massa do total de ingredientes do produto.
Art. 443. Para os fins deste Decreto, são considerados derivados do leite outros produtos que se enquadrem na classificação de produto lácteo, de produto lácteo composto ou de mistura láctea, de acordo com o disposto neste Decreto.
Art. 444. Sempre que necessário, o Serviço de inspeção solicitará documento comprobatório do órgão regulador da saúde que discipline o registro de produtos com alegações funcionais, indicação para alimentação de criança de primeira infância ou de grupos populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas.

CAPÍTULO VI
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS
Seção I
Dos Produtos de Abelhas

Art. 445. Para os fins deste Decreto, produtos de abelhas são aqueles elaborados pelas abelhas, delas extraídos ou extraídos das colmeias, sem qualquer estímulo de alimentação artificial capaz de alterar sua composição original, classificando-se em:
I - produtos de abelhas do gênero Apis, que são o mel, o pólen apícola, a geleia real, a própolis, a cera de abelhas e a apitoxina;
II - produtos de abelhas sem ferrão ou nativas, que são o mel de abelhas sem ferrão, o pólen de abelhas sem ferrão e a própolis de abelhas sem ferrão.
Parágrafo único. Os produtos de abelhas podem ser submetidos a processos de liofilização, de desidratação, de maceração ou a outro processo tecnológico específico.
Art. 446. Para os fins deste Decreto, mel é o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre as partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos favos da colmeia.
Art. 447. Para os fins deste Decreto, mel para uso industrial é aquele que se apresenta fora das especificações para o índice de diástase, de hidroximetilfurfural, de acidez ou em início de fermentação, que indique alteração em aspectos sensoriais que não o desclassifique para o emprego em produtos alimentícios.
Art. 448. Para os fins deste Decreto, pólen apícola é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido no ingresso da colmeia.
Art. 449. Para os fins deste Decreto, geleia real é o produto da secreção do sistema glandular cefálico, formado pelas glândulas hipofaringeanas e mandibulares de abelhas operárias, colhida em até setenta e duas horas.
Art. 450. Para os fins deste Decreto, própolis é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.
Art. 451. Para os fins deste Decreto, cera de abelhas é o produto secretado pelas abelhas para formação dos favos nas colmeias, de consistência plástica, de cor amarelada e muito fusível.
Art. 452. Para os fins deste Decreto, apitoxina é o produto de secreção das glândulas abdominais ou das glândulas do veneno de abelhas operárias, armazenado no interior da bolsa de veneno.
Art. 453. Para os fins deste Decreto, mel de abelhas sem ferrão é o produto alimentício produzido por abelhas sem ferrão a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos potes da colmeia.
Parágrafo único. Não é permitida a mistura de mel com mel de abelhas sem ferrão.
Art. 454. Para os fins deste Decreto, pólen de abelhas sem ferrão é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas

abelhas operárias sem ferrão, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido dos potes da colmeia.
Parágrafo único. Não é permitida a mistura de pólen apícola com pólen de abelhas sem ferrão.
Art. 455. Para os fins deste Decreto, própolis de abelhas sem ferrão é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas sem ferrão de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.
Parágrafo único. Não é permitida a mistura de própolis com própolis de abelhas sem ferrão.

Seção XI
Dos Derivados de Produtos de Abelhas

Art. 456. Para os fins deste Decreto, derivados de produtos de abelhas são aqueles elaborados com produtos de abelhas, com adição ou não de ingredientes permitidos, classificados em:
I - composto de produtos de abelhas sem adição de ingredientes; ou
II - composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes.
Art. 457. Para os fins deste Decreto, composto de produtos de abelhas sem adição de ingredientes é a mistura de dois ou mais produtos de abelhas combinados entre si, os quais devem corresponder a cem por cento do produto final.
Art. 458. Para os fins deste Decreto, composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes é a mistura de um ou mais produtos de abelhas, combinados entre si, com adição de ingredientes permitidos.
§ 1º O composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes deve ser constituído, predominantemente, em termos quantitativos, de produtos de abelhas.
§ 2º É proibido o emprego de açúcares ou de soluções açucaradas como veículo de ingredientes de qualquer natureza na formulação dos compostos de produtos de abelhas com adição de outros ingredientes.

TÍTULO IX
DO REGISTRO DE PRODUTOS, DA EMBALAGEM, DA ROTULAGEM E DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO
CAPÍTULO I
DO REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 459. Todo produto de origem animal produzido no Município de Craíbas deve ser registrado no Serviço de Inspeção Municipal.
Parágrafo único. Para efeito de registro de rótulos, o estabelecimento deve obter a aprovação do processo de fabricação, de formulação, da composição do produto, das marcas e dos rótulos, assim como atender outras determinações que venham a ser fixadas em normas complementares.
Art. 460. Para solicitação do registro, o estabelecimento deve encaminhar ao SIM a seguinte documentação:
I - requerimento solicitando aprovação do produto e do rótulo;
II - Memorial Descritivo de fabricação do produto assinado pelo responsável técnico, em modelo estabelecido pelo SIM, contendo:
a) matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados em ordem decrescente;
b) descrição das etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte do produto;
c) descrição dos métodos de controle realizados pelo estabelecimento para assegurar a identidade, a qualidade e a inocuidade do produto.
III - croqui do rótulo que represente fielmente a utilização das suas cores e tamanhos;
IV - comprovante de pagamento da taxa específica, quando couber;
V - outros documentos julgados necessários pelo SIM.
Art. 461. Poderá ser permitida a fabricação de produtos de origem animal sem RTIQ e não previstos neste Decreto ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo SIM ou em normas complementares do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA.
§ 1º Nas solicitações de registro de produtos de que trata o caput, o requerente deve apresentar ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA:
I - proposta de denominação de venda do produto;
II - especificação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do produto, seus requisitos de identidade e de qualidade e seus métodos de avaliação da conformidade, observadas as particularidades de cada produto;
III - informações acerca do histórico do produto, quando existentes;
IV - embasamento em legislação nacional quando existentes;
V - literatura técnico-científica relacionada à fabricação do produto.
§ 2º O MAPA julgará a pertinência dos pedidos de registro considerados:
I - a segurança e a inocuidade do produto;
II - os requisitos de identidade e de qualidade propostos, com vistas a preservar os interesses dos consumidores;
III - a existência de métodos validados de avaliação da conformidade do produto final.
§ 3º Nos casos em que a tecnologia proposta possua similaridade com processos produtivos já existentes, também será considerado na análise da solicitação a tecnologia tradicional de obtenção do produto e as características consagradas pelos consumidores.
Art. 462. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.
Art. 463. Todos os ingredientes e os aditivos apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais nas solicitações de registros.
Art. 464. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no SIM.
Art. 465. Estão isentos de registro os produtos definidos como pururuca, torresmo, produtos não comestíveis, pólen apícola, própolis, apitoxina, pólen de abelha sem ferrão e própolis de abelha sem ferrão.
Art. 466. O registro dos produtos poderá ser cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação.

CAPÍTULO II
DA EMBALAGEM

Art. 467. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confiram a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.
§ 1º O material utilizado para a confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.
§ 2º Quando houver interesse sanitário ou tecnológico, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigida embalagem ou acondicionamento específico.
§3º Os rótulos só podem ser usados para os produtos a que tenham sido destinados e nenhuma modificação em seus dizeres, cores ou desenhos pode ser feita sem prévia aprovação do SIM.
Art. 468. É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados.
Parágrafo único. É proibida a reutilização de recipientes que tenham sido empregados no acondicionamento de produtos ou de matérias-primas de uso não comestível, para o envase ou o acondicionamento de produtos comestíveis.

CAPÍTULO III
DA ROTULAGEM
Seção I
Da Rotulagem em Geral

Art. 469. Para os fins deste Decreto, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.
Art. 470. Os estabelecimentos podem expedir ou comercializar somente matérias-primas e produtos de origem animal registrados ou isentos de registro, identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando forem destinados diretamente ao consumo ou enviados a outros estabelecimentos em que serão processados.

§ 1º O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos e, quando em contato direto com o produto, o material utilizado em sua confecção deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.
§ 2º As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indeléveis, conforme legislação específica.
§ 3º Os rótulos devem possuir identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.
§ 4º Fica dispensada a aposição de rótulos em produtos não comestíveis comercializados a granel, quando forem transportados em veículos cuja lacração não seja viável ou nos quais o procedimento não confira garantia adicional à inviolabilidade dos produtos.
Art. 471. O uso de ingredientes, de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender à legislação específica.
Art. 472. Os rótulos somente podem ser utilizados nos produtos registrados aos quais correspondam, devendo constar destes a declaração do número de registro do produto no SIM.
Parágrafo único. As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.
Art. 473. O produto deve seguir a denominação do respectivo regulamento técnico de identidade e qualidade - RTIQ.
Art. 474. Além de outras exigências previstas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:
I - nome do produto;
II - nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;
III - carimbo oficial do Serviço de Inspeção Municipal;
IV - CNPJ, INSCRIÇÃO ESTADUAL ou CPF, o que couber;
V - marca comercial do produto, quando existente;
VI - prazo de validade e identificação do lote;
VII - lista de ingredientes e aditivos;
VIII - indicação do número de registro do produto no SIM;
IX - identificação do país de origem;
X - instruções sobre a conservação do produto;
XI- conter a seguinte frase exemplificativa: "Rótulo registrado no SIM-Craíbas sob nº 0000/000", onde o primeiro número se refere ao número de registro do produto e o segundo número se refere ao número de registro do estabelecimento no SIM;
XII - indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente;
XIII - instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.
§ 1º O prazo de validade e a identificação do lote, devem ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo, conforme a natureza do continente ou do envoltório, observadas as normas complementares.
§ 2º No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão "Fabricado por", ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e a expressão "Para", ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.
§ 3º Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão "Fracionado por" ou "Embalado por", respectivamente, em substituição à expressão "fabricado por".
§ 4º A prestação de serviços a que se refere o § 3º deve ser aprovada pela SIM mediante a apresentação do instrumento do contrato de prestação de serviço.
§ 5º Nos casos de que trata o § 3º, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios definidos pelo SIM.
§ 6º Nos rótulos de produtos de origem animal, que apresentem em sua formulação produtos de abelhas como ingredientes, à exceção dos derivados dos produtos de abelhas, devem constar no painel principal, o percentual utilizado destes produtos.
§ 7º As informações nos rótulos deverão ser indicadas em linguagem clara, figurando de forma visível, legível e indelével.
§ 8º A presença de água no produto de origem animal deverá ser declarada na lista de ingredientes, exceto quando faça parte de compostos já anunciados, tais como salmouras, xaropes, molhos, caldos ou outros similares.
§ 9º Não é obrigatória a declaração do conteúdo líquido para produtos pesados à vista do consumidor, desde que no rótulo conste a expressão: "VENDA POR PESO" ou "DEVE SER PESADO À VISTA DO CONSUMIDOR".
§ 10º Na rotulagem dos produtos isentos de registro deverá constar a expressão "Produto Isento de Registro no Serviço de Inspeção Municipal de Craíbas", em substituição à informação de que trata o inciso XI do caput.
Art. 475. Nos rótulos podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que sejam devidamente comprovadas as suas concessões na solicitação de registro e mediante inclusão na rotulagem de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios, o responsável pela concessão e o período.
Art. 476. Na composição de marcas, é permitido o emprego de desenhos alusivos a elas.
Parágrafo único. O uso de marcas, de dizeres ou de desenhos alusivos a símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, a fatos ou a estabelecimentos da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, deve cumprir a legislação específica.
Art. 477. Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.
§ 1º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem destacar a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produtos de igual natureza, exceto nos casos previstos em legislação específica.
§ 2º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem indicar propriedades medicinais ou terapêuticas.
§ 3º O uso de alegações de propriedade funcional ou de saúde em produtos de origem animal deve ser previamente aprovado pelo órgão regulador da saúde, atendendo aos critérios estabelecidos em legislação específica.
§ 4º As marcas que infringirem o disposto neste artigo sofrerão restrições ao seu uso.
Art. 478. É facultada a aposição no rótulo de informações que remetam a sistema de produção específico ou a características específicas de produção no âmbito da produção primária, observadas as regras estabelecidas pelo órgão competente.
§ 1º Na hipótese de inexistência de regras ou de regulamentação específica sobre os sistemas ou as características de produção de que trata o caput, o estabelecimento deverá apor texto explicativo na rotulagem, em local de visualização fácil, que informará ao consumidor as características do sistema de produção.
§ 2º A veracidade das informações prestadas na rotulagem nos termos do disposto no § 1º perante os órgãos de defesa dos interesses do consumidor é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.
Art. 479. Poderão constar expressões de qualidade na rotulagem quando estabelecidas especificações correspondentes para um determinado produto de origem animal em regulamento técnico de identidade e qualidade específico.
§ 1º Na hipótese de inexistência de especificações de qualidade em regulamentação específica de que trata o caput deste artigo e observado o disposto no art. 477, a indicação de expressões de qualidade na rotulagem é facultada, desde que sejam seguidas de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios utilizados para sua definição.
§ 2º Os parâmetros ou os critérios utilizados devem ser baseados em evidências técnico-científicas, mensuráveis e auditáveis, e devem ser descritos na solicitação de registro.
§ 3º A veracidade das informações prestadas na rotulagem nos termos do disposto nos § 1º e § 2º perante os órgãos de defesa dos interesses do consumidor é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.
Art. 480. O uso de informações atribuíveis aos aspectos sensoriais, ao tipo de condimentação, menções a receitas específicas ou outras que não remetam às características de qualidade é facultado na rotulagem, nos termos do disposto no inciso XLI do caput do art. 17.
Parágrafo único. As informações de que trata o caput não se enquadram no conceito de expressões de qualidade de que trata o art. 478.

Art. 481. O mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos que sejam fabricados em diferentes unidades da mesma empresa, desde que cada estabelecimento tenha o produto registrado.
Art. 482. Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.
Art. 483. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do SIM.
Art. 484. Os rótulos e carimbos do SIM devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.
Art. 485. A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica.
Art. 486. Os estabelecimentos sob inspeção do SIM devem ser responsabilizados por eventuais riscos causados à saúde, segurança ou aos interesses dos consumidores, devido a quaisquer irregularidades apresentadas nos rótulos, tais como ausência de dizeres obrigatórios ou informações incorretas sobre sua natureza, qualidade, quantidade, composição e prazo de validade dos produtos entre outros.
Art. 487. Sempre que necessário, o SIM solicitará ao estabelecimento, documento comprobatório do órgão regulador da saúde que discipline o 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.

Seção II
Da Rotulagem em Particular

Art. 488. O produto deve seguir a denominação de venda prevista no respectivo RTIQ.
§ 1º O pescado deve ser identificado com a denominação comum da espécie, podendo ser exigida a utilização do nome científico conforme estabelecido em norma federal complementar.
§ 2º Os ovos que não sejam de galinhas devem ser denominados segundo a espécie de que procedam.
§ 3º Os derivados lácteos fabricados com leite que não seja de vaca devem possuir em sua rotulagem a designação da espécie que lhe deu origem, exceto para os produtos que, em função da sua identidade, são fabricados com leite de outras espécies que não a bovina.
§ 4º Os queijos elaborados a partir de processo de filtração por membrana podem utilizar em sua denominação de venda o termo queijo, porém sem fazer referência a qualquer produto fabricado com tecnologia convencional.
§ 5º A farinha láctea deve apresentar no painel principal do rótulo o percentual de leite contido no produto.
§ 6º Casos de designações não previstas neste Decreto e em normas complementares serão submetidos à avaliação do SIM.
Art. 489. As carcaças, os quartos ou as partes de carcaças em natureza de bovinos, de búfalos, de equídeos, de suídeos, de ovinos, de caprinos e de ratitas, destinados ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos recebem o carimbo do SIM diretamente em sua superfície e devem possuir, além deste, etiqueta- lacre inviolável.
§ 1º As etiquetas-lacres e os carimbos devem conter as exigências previstas neste Decreto e em normas complementares.
§ 2º Os miúdos devem ser identificados com carimbo do SIM, conforme normas complementares.
§ 3º Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo Serviço de Inspeção Oficial.
Art. 490. Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.
Art. 491. A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.
Parágrafo único. O disposto no caput não se aplica aos condimentos e às especiarias.
Art. 492. Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, ou qualquer forma de apresentação, que declarem, impliquem ou sugiram que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que façam alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.
§ 1º Para os fins deste Decreto, 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 aos produtos lácteos.
§ 2º Fica excluída da proibição prevista no caput a informação da presença de leite, produto lácteo ou produto lácteo composto na lista de ingredientes.
§ 3º Fica excluída da proibição prevista no caput 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 à sua classificação.
Art. 493. Quando se tratar de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, o uso de embalagem pode ser dispensado, desde o produto seja identificado nos contentores de transporte.
Parágrafo único. O disposto no caput não se aplica ao pescado recebido diretamente da produção primária.
Art. 494. Tratando- se de pescado descongelado, deve ser incluída na designação do produto a palavra “descongelado”, devendo o rótulo 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. 495. Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência “Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade.”, em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.
Art. 496. O rótulo de mel para uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, deve atender aos seguintes requisitos:
I - não conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal;
II - conter a expressão “Proibida a venda fracionada.”.
Art. 497. Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do SIM, a declaração “NÃO COMESTÍVEL”, em caixa alta, caracteres destacados e atendendo às normas complementares.

CAPÍTULO IV
DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

Art. 498. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do Serviço de Inspeção Municipal e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo SIM.
Art. 499. As iniciais “SIM” e, conforme o caso, a palavras “INSPECIONADO” ou “REINSPECIONADO”, representam os elementos básicos do carimbo oficial do serviço, cujos formatos, dimensões e emprego são fixados neste Decreto.
Parágrafo único. As iniciais “SIM” traduzem “Serviço de Inspeção Municipal de Craíbas.
Art. 500. O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos são fixados neste Decreto.
§ 1º O carimbo deve conter:
I - a expressão “Serviço de Inspeção Municipal”, na borda superior, entre os círculos;
II - o nome do Município, onde está localizado o estabelecimento e sigla do estado, “Município de Craíbas - AL” na borda inferior entre os círculos;
III - as iniciais “SIM” ao centro do círculo interno;
IV - a palavra “INSPECIONADO” abaixo das iniciais “SIM”;
V - e o número de registro do estabelecimento “000”, abaixo da palavra “INSPECIONADO” com três dígitos.
§ 2º O número de registro do estabelecimento constante do carimbo de inspeção não é precedido da designação “número” ou de sua abreviatura (nº) e é aplicado no lugar correspondente, equidistante dos dizeres ou das letras e das linhas que representam a forma.
§ 3º Pode ser dispensado o uso da expressão “Serviço de Inspeção Municipal” na borda superior dos carimbos oficiais de inspeção, nos casos em que os carimbos forem gravados em relevo em vidros, latas, plásticos termo- moldáveis, lacres e os apostos em carcaças.
Art. 501. Os carimbos do SIM devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos determinados neste Decreto e em normas

complementares, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o tipo e o corpo de letra e devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, numa cor única, de preferência preta quando impressos, gravados ou litografados.
Parágrafo único. Nos casos de embalagens pequenas, cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 10 cm² (dez centímetros quadrados), o carimbo não necessita estar em destaque em relação aos demais dizeres constantes no rótulo.
Art. 502. Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo SIM.
Art. 503. Os diferentes modelos de carimbos a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados pelo SIM-Craíbas devem obedecer às seguintes especificações, além de outras previstas em normas complementares:
I - modelo 1:
a) dimensões: 7cm (sete centímetros de diâmetro de círculo interno);
b) forma: circular dupla de um círculo dentro do outro;
c) dizeres: deve constar o número "000" de registro do estabelecimento com três dígitos dentro do círculo interno isolado e abaixo da palavra "INSPECIONADO", que deve ser colocada horizontalmente logo abaixo da sigla "SIM" ,que estará localizada no centro do circulo interno; na curva inferior entre os círculos o nome do município onde está localizado o estabelecimento e sigla do estado, e na curva superior entre os círculos deve estar escrito "Serviço de Inspeção Municipal";
d) uso: para carcaça ou quartos de bovinos, de búfalos, de equídeos e de ratitas em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças.
II - modelo 2:
a) dimensões: 5cm (cinco centímetros de diâmetro de círculo interno);
b) forma e dizeres: idênticos ao modelo 1;
c) uso: para carcaças de suídeos, de ovinos e de caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças.
III - modelo 3:
a) dimensões:
1. 1cm (um centímetro) de diâmetro de círculo interno, quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10cm² (dez centímetros quadrados);
2. 2cm (dois centímetros) ou 3cm (três centímetros) de diâmetro de círculo interno, quando aplicado nas embalagens de peso até 1kg (um quilograma);
3. 4cm (quatro centímetros) de diâmetro de círculo interno, quando aplicado em embalagens de peso superior a 1kg (um quilograma) até 10kg (dez quilogramas); ou
4. 5cm (cinco centímetros) de diâmetro de círculo interno, quando aplicado em embalagens de peso superior a 10kg (dez quilogramas);
b) forma: circular dupla um círculo dentro do outro;
c) dizeres: deve constar o número "000" de registro do estabelecimento, dentro do círculo interno, isolado e abaixo da palavra "INSPECIONADO", que deve ser colocada horizontalmente logo abaixo da sigla "SIM", que estará localizada no cento do círculo
d) uso: para rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal, utilizados na alimentação humana.
IV - modelo 4:
a) dimensões:
1. 3,0 cm (três centímetros) de diâmetro de círculo interno quando aplicado em rótulos ou etiquetas; ou
2. 15,0 cm (quinze centímetros) de lado quando aplicado em sacarias impressas;
b) forma: quadrada;
c) dizeres: deve constar o número "000" de registro do estabelecimento, dentro do quadrado, isolado e abaixo da palavra "INSPECIONADO" que deve ser colocada horizontalmente e logo abaixo da sigla "SIM" que deverá estar localizada no centro do quadrado; "SERVIÇO DE" que acompanha o lado esquerdo e externo do quadrado, "INSPEÇÃO" que acompanha o lado superior e externo do quadrado, "MUNICIPAL" que acompanha o lado direito e externo do quadrado, e na parte inferior e externamente ao quadrado o nome do Município onde está localizado o estabelecimento e sigla do estado, "Craíbas/AL ";
d) uso: para rótulos, etiquetas ou sacarias de produtos não comestíveis.
V - modelo 5:
a) dimensões: 7cm x 6cm (sete centímetros por seis centímetros);
b) forma: retangular no sentido horizontal;
c) dizeres: a palavra "SIM-Craíbas/AL)" colocada horizontalmente no canto superior esquerdo, seguida das iniciais "SIM"; e logo abaixo destes, a palavra "CONDENADO" também no sentido horizontal;
d) uso: para carcaças ou partes condenadas de carcaças.
VI - modelo 6:
a) dimensões: 7cm x 6cm (sete centímetros por seis centímetros);
b) forma: retangular no sentido horizontal;
c) dizeres: dispostas verticalmente as letras "E", "S" ou "C" com altura de 5cm (cinco centímetros); ou "TF" ou "FC" com altura de 2,5cm (dois centímetros e meio) para cada letra; e
d) uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de produtos submetidos aos processos de esterilização pelo calor (E), de salga (S), de cozimento (C), de tratamento pelo frio (TF) ou de fusão pelo calor (FC).
VII - modelo 7:
a) dimensões: 15mm (quinze milímetros) de diâmetro;
b) forma: circular dupla, com um círculo dentro do outro;
c) dizeres: deve constar o número "000" de registro do estabelecimento, isolado logo abaixo da palavra "INSPECIONADO" que deverá estar abaixo das iniciais "SIM" colocadas horizontalmente no centro do círculo interno; e a palavra "Craíbas/AL" na borda inferior entre o círculo; na borda superior entre os círculos "Serviço de Inspeção Municipal";
d) uso: em lacres utilizados no fechamento e na identificação de contentores e meios de transporte de matérias-primas e produtos que necessitem de certificação sanitária e nas ações fiscais de interdição de equipamentos, de dependências e de estabelecimentos, e pode ser de material plástico ou metálico.
§ 1º É permitida a impressão do carimbo em relevo ou pelo processo de impressão automática a tinta, indelével, na tampa ou no fundo das embalagens, quando as dimensões destas não possibilitarem a impressão do carimbo no rótulo.
§ 2º Nos casos de etiquetas-lacres de carcaça e de etiquetas para identificação de caminhões tanques, o carimbo de inspeção deve apresentar a forma e os dizeres previstos no modelo 3 com 4cm (quatro centímetros) de diâmetro.
§ 3º A aplicação e controle do uso de lacres e de etiquetas-lacre em produtos, contentores ou veículos de transporte em que sua aposição seja necessária é de responsabilidade dos estabelecimentos, exceto em situações específicas determinadas pelo órgão de saúde animal competente.

TÍTULO X
DA ANÁLISE LABORATORIAL

Art. 504. As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.
Parágrafo único. Sempre que o SIM julgar necessário, realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais.
Art. 505. Estão sujeitos às análises os produtos de origem animal, seus derivados, seus ingredientes, o gelo e a água de abastecimento.
Art. 506. A coleta de amostra de matéria-prima, produto ou qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal deve ser efetuadas por servidor do serviço de inspeção municipal.
§ 1º Não deve ser colhida amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação estejam comprometidas.
§ 2º Nos casos previstos no §1°deste artigo, as intervenções legais e penalidades cabíveis não dependerão das análises e de laudos laboratoriais.
Art. 507. As amostras para análises devem ser colhidas, manuseadas, acondicionadas, identificadas, conservadas e transportadas de modo a garantir a sua integridade física.
Parágrafo único. A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo a colheita.
Art. 508. Para os casos onde existam dúvidas da inocuidade de produtos devido ao comprometimento das condições industriais ou higiênico sanitárias das instalações e do processo tecnológico de

qualquer produto, a partida ficará sequestrada, sob a guarda e conservação do responsável pelo estabelecimento como fiel depositário, até o laudo final dos exames laboratoriais.
Art. 509. As metodologias analíticas devem ser aquelas padronizadas e validadas por norma federal específica.
Parágrafo único. Em casos excepcionais, a critério da autoridade competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, podem ser aceitas metodologias analíticas além das adotadas oficialmente, e devem ser obrigatoriamente mencionadas nos respectivos laudos.
Art. 510. Para realização das análises fiscais, deve ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.
§ 1º Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório credenciado pelo SIM ou laboratórios credenciados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e as demais devem ser utilizadas como contraprova. Uma amostra deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra amostra deverá ser mantida em poder do laboratório ou do Serviço de Inspeção oficial.
§ 2º É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação de sua amostra de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física.
§ 3º Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando:
I - a quantidade ou a natureza do produto não permitirem;
II - o produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;
III - se tratar de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial;
IV - forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos;
V - se tratar de ensaios para detecção de analitos que não se mantenham estáveis ao longo do tempo.
§ 4º Para os fins do inciso II do § 3º deste artigo, considera-se que o produto apresenta prazo de validade exíguo quando possuir prazo de validade remanescente igual ou inferior a quarenta e cinco dias, contado da data da coleta.
Art. 511. Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o SIM notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.
Art. 512. É facultado ao interessado requerer ao SIM a análise pericial da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de quarenta e oito horas, contado da data da ciência do resultado.
§ 1º Ao requerer a análise da contraprova, o interessado deve indicar no requerimento o nome do assistente técnico para compor a comissão pericial e poderá indicar um substituto.
§ 2º O interessado deve ser notificado sobre a data, a hora e o laboratório definido pela autoridade competente do SIM, em que se realizará a análise pericial na amostra de contraprova, com antecedência mínima de setenta e duas horas.
§ 3º Deve ser utilizada na análise pericial a amostra de contraprova que se encontra em poder do detentor ou do interessado.
§ 4º Deve ser utilizada na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, salvo se houver concordância da comissão pericial quanto à adoção de outro método.
§ 5º A análise pericial não deve ser realizada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de alteração ou de violação.
§ 6º Na hipótese de que trata o § 5º, deve ser considerado o resultado da análise fiscal.
§ 7º Em caso de divergência quanto ao resultado da análise fiscal ou discordância entre os resultados da análise fiscal com o resultado da análise pericial de contraprova, deve-se realizar novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do laboratório ou do SIM.
§ 8º O não comparecimento do representante indicado pelo interessado na data e na hora determinadas ou a inexistência da amostra de contraprova sob a guarda do interessado implica a aceitação do resultado da análise fiscal.
Art. 513. O solicitante, quando indicar assistente técnico ou substituto para acompanhar análises periciais, deverá comprovar que os indicados possuem formação e competência técnica para acompanhar a análise pericial.
§ 1º Na hipótese de o assistente técnico ou substituto indicado não atender aos requisitos de formação e competência técnica de que trata o caput, o pedido de realização de análise pericial da amostra de contraprova será considerado protelatório.
§ 2º Na hipótese de que trata o § 1º, o pedido de realização de análise pericial da amostra de contraprova será indeferido e será considerado o resultado da análise fiscal.
Art. 514. O interessado poderá apresentar manifestação adicional quanto ao resultado da análise pericial da amostra de contraprova no processo de apuração de infrações no prazo de dez dias, contado da data de assinatura da ata de análise pericial de contraprova.
§ 1º Aplica-se à contagem do prazo de que trata o caput o disposto nos § 1º e § 2º do art. 563, considerada, para este fim, como data da cientificação oficial a data de assinatura da ata de análise pericial de contraprova.
§ 2º O resultado da análise pericial da amostra de contraprova e a manifestação adicional do interessado quanto ao resultado, caso apresentado, serão avaliados e considerados na motivação da decisão administrativa.
Art. 515. O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.
Art. 516. A coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no SIM pode ser realizada em estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, com vistas a atender a programas e a demandas específicas.
Art. 517. Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais, bem como sua frequência, serão estabelecidos pelo SIM em normas complementares.
Art. 518. Nos casos de análises fiscais de produto com padrões microbiológicos não previstos em Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade ou em legislação específica, permite-se seu enquadramento nos padrões estabelecidos para um produto similar.

TÍTULO XI
DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 519. Os produtos de origem animal podem ser reinspecionados sempre que necessário antes de sua liberação para consumo ou para seu comércio.
Art. 520. A reinspeção dos produtos deve ser realizada em local ou em instalação que preserve as condições sanitárias dos produtos.
Parágrafo único. A reinspeção de que trata o caput abrange:
I - a verificação das condições de integridade das embalagens, dos envoltórios e dos recipientes;
II - a rotulagem, as marcas oficiais de inspeção e as datas de fabricação e de validade;
III - a avaliação das características sensoriais, quando couber;
IV - a coleta de amostras para análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular e histológicas, quando couber;
V - a documentação fiscal e sanitária de respaldo ao trânsito e à comercialização, quando couber;
VI - as condições de manutenção e de higiene do veículo transportador e o funcionamento do equipamento de geração de frio, quando couber;
VII - o número e a integridade do lacre do serviço de inspeção oficial de origem, quando couber.
Art. 521. Na reinspeção de matérias-primas ou de produtos que apresentem evidências de alterações ou de adulterações, devem ser aplicados os procedimentos previstos neste Decreto e em normas complementares.
§ 1º Na reinspeção, os produtos que forem julgados impróprios para o consumo Humano devem ser condenados, vedada a sua destinação a outros estabelecimentos sem autorização prévia do SIM.
§ 2º Os produtos que, não, permitam aproveitamento condicional ou rebeneficiamento devem ser submetidos a processamento específico autorizado e estabelecido pelo SIM e devem ser novamente reinspecionados antes da liberação.
Art. 522. É permitido o aproveitamento condicional ou a destinação industrial de matérias-primas e de produtos de origem animal em

outro estabelecimento registrado nos serviços de inspeção dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, desde que:
I - haja autorização prévia do serviço oficial do estabelecimento de destino;
II - haja controle efetivo de sua rastreabilidade, contemplando a comprovação de recebimento no destino;
III - seja observado o disposto no inciso XV do caput do art. 84.
Art. 523. É proibido recolher novamente às câmaras frigoríficas, sem conhecimento e avaliação do SIM, matérias-primas delas retirados e que permaneceram em condições inadequadas de temperatura.

TÍTULO XII
DO TRÂNSITO E DA CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL
CAPÍTULO I
DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 524. O trânsito de produtos de origem animal deverá ser feito em veículos devidamente higienizados e em conformidade às normas específicas relacionadas à espécie e à conservação do produto transportado.
§ 1º É proibido o trânsito de produtos de origem animal destinados ao consumo humano com produtos ou mercadorias de outra natureza.
§ 2º Os produtos de origem animal em trânsito deverão estar higienicamente acondicionados em recipientes adequados, independentemente de estarem embalados.
§ 3º Os veículos transportadores de produtos de origem animal refrigerados ou congelados deverão ser providos de isolamento térmico e dispor de meios que permitam verificar a temperatura, mantendo-a nos níveis adequados à conservação dos produtos transportados.
§ 4º Os produtos de origem animal que não necessitarem ser identificados por meio de marcas oficiais ou rótulos aprovados pelo SIM, quando em trânsito, devem estar acompanhados do "Certificado Sanitário ou Guia de Trânsito", assim como as matérias primas e produtos destinados ao aproveitamento condicional, subprodutos e produtos não comestíveis.
Art. 525. As matérias-primas e os produtos de origem animal fabricados em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal de Craíbas, quando devidamente registrados têm livre comércio em todo o Município, observadas:
I - as exigências do órgão de saúde animal quanto ao trânsito de produtos;
II - as demais exigências previstas neste Decreto e em normas complementares.
Parágrafo único. Quanto se tratar de estabelecimentos que fizeram adesão ao SUASA/ SISBI, os produtos elaborados nestes terão livre trânsito em todo o território nacional.
Art. 526. Todos os produtos de origem animal em trânsito no Município de Craíbas devem estar embalados, acondicionados e rotulados em conformidade ao previsto neste Decreto, podendo ser reinspecionados pelos médicos veterinários do Serviço de Inspeção em postos fixos ou volantes.
Parágrafo único. Os produtos de origem animal depositados ou em trânsito no município estão sujeitos à fiscalização pelo SIM, nos limites da sua competência.
Art. 527. Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos com inspeção permanente, quando em trânsito, deverão estar acompanhados de Certificado Sanitário firmado pelo médico veterinário responsável pela inspeção ou Guia de Trânsito firmado pelo Agente de Inspeção do SIM.

CAPÍTULO II
DA CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 528. É obrigatória a emissão de certificação sanitária para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal.
§ 1º A critério do SIM, pode ser dispensada a certificação sanitária para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal, conforme estabelecido neste Decreto e em normas complementares, observada a legislação de saúde animal.
§ 2º Os procedimentos de emissão dos documentos de certificação sanitária assim como os modelos serão definidos pelo SIM em normas complementares.
Art. 529. É obrigatória a emissão de certificação sanitária para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal destinados ao aproveitamento condicional ou à condenação determinados pelo SIM e a emissão de documentação de destinação industrial ou de condenação determinadas pelo estabelecimento.
§ 1º Nas hipóteses do caput, é obrigatória a comprovação do recebimento das matérias-primas e dos produtos pelo estabelecimento de destino junto ao emitente, no prazo de quarenta e oito horas, contado do recebimento da carga.
§ 2º Não serão expedidas novas partidas de matérias-primas ou de produtos até que seja atendido o disposto no § 1º.
§ 3º Nos estabelecimentos de abate em que não seja possível separar o material condenado oriundo do Departamento de Inspeção Final e das linhas de inspeção de post mortem do material condenado pelo estabelecimento nas demais operações industriais, a certificação sanitária de que trata o caput fica dispensada e o trânsito desses produtos será respaldado pela declaração de condenação emitida pelo estabelecimento.

TÍTULO XIII
DAS RESPONSABILIDADES, DAS MEDIDAS CAUTELARES, DAS INFRAÇÕES, DAS PENALIDADES E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO
CAPÍTULO I
DAS RESPONSABILIDADES E DAS MEDIDAS CAUTELARES
Seção I
Dos Responsáveis pela Infração

Art. 530. Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Decreto para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:
I - fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no SIM;
II - proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados no SIM onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal;
III - que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal.
Parágrafo único. A responsabilidade a que se refere o caput abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal ou de matérias-primas.

Seção II
Das Medidas Cautelares

Art. 531. Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido adulterado, o SIM deverá adotar, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:
I - apreensão do produto, dos rótulos ou das embalagens;
II - suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;
III - coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais; ou
§ 1º Sempre que necessário, será determinada a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos.
§ 2º Quando a apreensão de produtos for motivada por deficiências de controle do processo de produção, as medidas cautelares poderão ser estendidas a outros lotes de produtos fabricados sob as mesmas condições.
§ 3º As medidas cautelares adotadas cujas suspeitas que levaram à sua aplicação não forem confirmadas serão levantadas.
§ 4º Após a identificação da causa da irregularidade e a adoção das medidas corretivas cabíveis, a retomada do processo de fabricação será autorizada.
§ 5º Quando for tecnicamente pertinente, a liberação de produtos apreendidos poderá ser condicionada à apresentação de laudos laboratoriais que evidenciem a inexistência da irregularidade.

§ 6º O disposto no caput não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

CAPÍTULO II
DAS INFRAÇÕES

Art. 532. Constituem infrações ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:
I - construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do SIM;
II - não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;
III - utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;
IV - expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;
V - ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;
VI - elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM;
VII - expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no SIM;
VIII - desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste Decreto e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;
IX - desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;
X - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
XI - receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;
XII - utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;
XIII - não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao SIM relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;
XIV - adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal fabricados em estabelecimento não registrado em Serviço de Inspeção oficial;
XV - fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;
XVI - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM;
XVII - utilizar produtos com prazo de validade vencida, em desacordo com os critérios estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares;
XVIII - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou sonegar qualquer informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM e ao consumidor;
XIX - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;
XX - ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;
XXI - adulterar matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
XXII - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
XXIII - embaraçar a ação de servidor do SIM no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;
XXIV- desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do SIM;
XXV - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;
XXVI - utilizar matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;
XXVII - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
XXVIII - fraudar documentos oficiais;
XXIX - não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;
XXX - deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM nos prazos regulamentares;
XXXI - prestar ou apresentar informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ao SIM;
XXXII - apor aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade;
XXXIII - iniciar atividade sem atender exigências ou pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;
XXXIV - utilizar de forma irregular ou inserir informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas nos sistemas informatizados do SIM e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, quando couber;
XXXV - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao SIM;
XXXVI - expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção;
XXXVII - receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem animal sem possuir registro no órgão de fiscalização competente;
XXXVIII - descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares;
XXXIX - não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não dar a destinação adequada aos produtos condenados.
Art. 533. Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:
I - apresentem-se alterados;
II - apresentem-se adulterados;
III - apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;
IV - contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;
V - contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;
VI - contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica;
VII - revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;
VIII - sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;
IX - sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;
X - apresentem embalagens estufadas;
XI - apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;
XII - estejam com o prazo de validade expirado;
XIII - não possuam procedência conhecida; ou
XIV - não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.
Parágrafo único. Outras situações não previstas nos incisos de I a XIV podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo SIM.
Art. 534. Além dos casos previstos no Art.533, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:
I - sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto e em normas complementares;

II - estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofos seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico; ou
III - estejam infestados por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores.
Parágrafo único. São ainda considerados impróprios para consumo humano a carne ou os produtos cárneos obtidos de animais ou matérias-primas animais não submetidos à inspeção sanitária oficial.
Art. 535. Além dos casos previstos no Art.533, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:
I - estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante;
II - apresentem sinais de deterioração;
III - sejam portadores de lesões ou doenças;
IV - apresentem infecção muscular maciça por parasitas;
V - tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo SIM ou legislação federal específica;
VI - tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca; ou
VII - apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.
Art. 536. Além dos casos previstos no Art.533, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando 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 estejam secos por outra causa;
III - podridão vermelha, negra ou branca;
IV - contaminação por fungos, externa ou internamente;
V - sujidades externas por materiais estercorais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;
VI - rompimento da casca e estejam sujos; ou
VII - rompimento da casca e das membranas testáceas.
Parágrafo único. São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que foram submetidos ao processo de incubação.
Art. 537. Além dos casos previstos no Art. 533, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:
I - provenha de propriedade interditada pela autoridade de saúde animal competente;
II - na seleção da matéria-prima, apresente resíduos de produtos inibidores, de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, de conservadores, de agentes inibidores do crescimento microbiano ou de outras substâncias estranhas à sua composição;
III - apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância; ou
IV - revele presença de colostro.
Parágrafo único. O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento e qualquer produto que tenha sido preparado com ele ou que a ele tenha sido misturado devem ser descartados e inutilizados pelo estabelecimento.
Art. 538. Além dos casos previstos nos Art. 533 e Art. 537, considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares.
Art. 539. Além dos casos previstos no art. 533, são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas complementares.
Art. 540. Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou adulterados.
§ 1º São considerados alterados as matérias-primas ou os produtos que não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam e incorrem em risco à saúde pública.
§ 2º São considerados adulterados as matérias-primas ou os produtos de origem animal:
I - fraudados:
a) as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos e não atendem ao disposto na legislação específica;
b) as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração do produto;
c) as matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto; ou
d) as matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em normas complementares ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto; ou
II - falsificados:
a) as matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao SIM;
b) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de outro produto registrado junto ao SIM e que se denominem como este, sem que o seja;
c) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto;
d) as matérias-primas e os produtos que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado;
e) as matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade; ou
f) as matérias-primas e os produtos que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem.
Art. 541. O SIM adotará a legislação federal específica quanto aos critérios de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano.
Art. 542. Nos casos previstos no art. 532, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:
I - nos casos de apreensão, após reinspeção completa, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme disposto em normas complementares;
II - nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e dos produtos para fins não comestíveis.

CAPÍTULO III
DAS PENALIDADES

Art. 543. As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.
Art. 544. Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto neste Decreto ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:
I - advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;
II - multa, nos casos não compreendidos no inciso I, tendo como valor máximo o correspondente ao valor fixado na Lei Municipal nº 501, de 18 de março de 2022, observadas as seguintes gradações:
a) para infrações leves, multa de um a quinze por cento do valor máximo;
b) para infrações moderadas, multa de quinze a quarenta por cento do valor máximo;
c) para infrações graves, multa de quarenta a oitenta por cento do valor máximo;
d) para infrações gravíssimas, multa de oitenta a cem por cento do valor máximo.
III - apreensão ou condenação das matérias-primas e dos produtos de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;

IV - suspensão de atividade, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora;
V - interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou na falsificação habitual do produto ou quando se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas;
VI - cassação de registro ou do relacionamento do estabelecimento.
§ 1º As multas previstas no inciso II do caput deste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.
§ 2º A suspensão de atividades de que trata o inciso IV do caput e a interdição de que trata o inciso V do caput serão levantadas nos termos do disposto no art. 555 e art. 556.
§ 3º Se a interdição total ou parcial não for levantada, nos termos do § 2º, após doze meses, será cancelado o registro do estabelecimento.
§ 4º As sanções de que tratam os incisos IV e V do caput poderão ser aplicadas de forma cautelar.
Art. 545. Os produtos apreendidos durante as atividades de inspeção e fiscalização nos estabelecimentos registrados, unicamente em decorrência de fraude econômica ou com irregularidades na rotulagem, poderão ser objeto de doação destinados prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome a juízo do médico veterinário do SIM.
Art. 546. Não serão objeto de doações os produtos apreendidos sem registro em Serviço de inspeção oficial da entidade sanitária competente.
Art. 547. Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do art.544, são consideradas:
I - infrações leves as compreendidas nos incisos I a VII e inciso XXXII do caput do art. 532;
II - infrações moderadas as compreendidas nos incisos VIII a XVI, inciso XXXIII e inciso XXXIV do caput do art. 532;
III - infrações graves as compreendidas nos incisos XVII a XXIII e incisos XXXV a XXXVII do caput do art.532;
IV - infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XXIV a XXXI e incisos XXXVIII a XLIV do caput do art. 532.
Parágrafo único. As infrações classificadas como leves, moderadas ou graves poderão receber graduação superior, nos casos em que a falta cometida implicar risco à saúde ou aos interesses dos consumidores, ou, ainda, pelas sucessivas reincidências.
Art. 548. Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o inciso II do caput do art. 544, serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde pública e para os interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.
§ 1º São consideradas circunstâncias atenuantes:
I - o infrator ser primário na mesma infração;
II - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;
III - o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;
IV - a infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;
V - a infração ter sido cometida acidentalmente;
VI - a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator;
VII - a infração não afetar a qualidade do produto;
VIII - o infrator comprovar que corrigiu a irregularidade que motivou a infração, até o prazo de apresentação da defesa;
IX - o infrator ser estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos agropecuários que se enquadra nas definições dos incisos I ou II do caput do art. 3º ou do § 1º do art. 18-A da Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que não se verifique reincidência, fraude, resistência ou embaraço à fiscalização.
§ 2º São consideradas circunstâncias agravantes:
I - o infrator ser reincidente especifico;
II - o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;
III - o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;
IV - o infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;
V - a infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;
VI - o infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;
VII - o infrator ter agido com dolo ou com má-fé; ou
VIII - o infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.
§ 3º Na hipótese de haver concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.
§ 4º Verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infração depois do trânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior, podendo ser genérica ou específica.
§ 5º A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração e a reincidência específica é caracterizada pela repetição de infração já anteriormente cometida.
§ 6º Para efeito de reincidência, não prevalece a condenação anterior se entre a data do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa e a data da infração posterior tiver decorrido mais de cinco anos, podendo norma específica reduzir esse tempo.
§ 7º Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo deste Decreto, prevalece para efeito de punição o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.
Art. 549. As multas a que se refere este Capítulo não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro ou do relacionamento do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.
Parágrafo único. A cassação do registro de estabelecimento é ato exclusivo do Secretário Municipal de Agricultura de Craíbas.
Art. 550. Na hipótese de apuração da prática de duas ou mais infrações em um processo administrativo, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada infração praticada.
Art. 551. Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do caput do art. 544, será considerado que as matérias primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, nos casos definidos no art. 540.
§ 1º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados.
§ 2º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção e de transporte dos produtos apreendidos e perdidos em favor do município que serão destinados aos programas de segurança alimentar e combate à fome, nos termos do § 4º do art. 2º da Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989.
Art. 552. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do caput do art. 544, caracterizam atividades de risco ou situações de ameaça de natureza higiênico-sanitária, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto:
I - desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos;
II - omissão de elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
III - alteração de qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
IV - expedição de matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;
V - recepção, utilização, transporte, armazenagem ou expedição de matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido de comprovação de sua procedência;
VI - simulação da legalidade de matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida;
VII - utilização de produtos com prazo de validade expirado em desacordo com os critérios estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou apor aos produtos novos prazos depois de expirada a validade;
VIII - produção ou expedição de produtos que representem risco à saúde pública;
IX - utilização de matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;
X - utilização de processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendam ao disposto na legislação específica;

XI - utilização, substituição, subtração ou remoção, total ou parcial, de matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
XII - prestação ou apresentação ao SIM de informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos;
XIII - fraude de registros sujeitos à verificação pelo SIM;
XIV - não cumprimento dos prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIM, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;
XV - ultrapassagem da capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;
XVI - aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado no SIM ou em outro órgão de inspeção oficial;
XVII - não realização de recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;
XVIII - início de atividade sem atendimentos às exigências ou às pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;
XIX - expedição ou comercialização de produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à sua realização;
XX - recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenamento, acondicionamento, embalagem, rotulagem ou expedição de produtos de origem animal que não possuam registro no órgão de fiscalização competente;
XXI - descumprimento de determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou de outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares;
XXII - não realização de tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não destinação adequada a produtos condenados.
Art. 553. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do art. 544, caracterizam embaraço à ação fiscalizadora, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando o infrator:
I - embaraçar a ação de servidor do SIM no exercício de suas funções, visando a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;
II - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor do serviço de Inspeção oficial;
III - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
IV - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
V - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
VI - fraudar documentos oficiais;
VII - fraudar registros sujeitos à verificação pelo Serviço de Inspeção oficial;
VIII - descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou de outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares;
IX - prestar ou apresentar ao SIM informações, declarações ou documentos falsos;
X - não apresentar para reinspeção produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória;
XI - expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção.
Art. 554. As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto ou de suspensão de atividades oriundas de embaraço à ação fiscalizadora serão aplicadas pelo prazo de, no mínimo, sete dias, que poderá ser prorrogado em quinze, trinta ou sessenta dias, de acordo com o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas no art. 548, independentemente da correção das irregularidades que as motivaram.
§ 1º A suspensão de atividades oriunda de embaraço à ação fiscalizadora poderá ter seu prazo de aplicação reduzido para, no mínimo, três dias, em infrações classificadas como leves ou moderadas ou na preponderância de circunstâncias atenuantes, excetuados os casos de reincidência específica.
§ 2º As penalidades tratadas no caput terão seus efeitos iniciados no prazo de trinta dias, a partir da data da cientificação do estabelecimento.
§ 3º Após início dos efeitos das sanções de que trata o caput, o prazo de aplicação será contado em dias corridos, exceto nos casos de que trata o § 1º, em que a contagem do prazo será feita em dias úteis subsequentes.
§ 4º A suspensão de atividades de que trata o caput abrange as atividades produtivas e a certificação sanitária, permitida, quando aplicável, a conclusão do processo de fabricação de produtos de fabricação prolongada cuja produção tenha sido iniciada antes do início dos efeitos da sanção.
§ 5º A interdição de que trata o caput será aplicada de forma parcial ao setor no qual ocorreu a adulteração, quando for possível delimitar ou identificar o local da ocorrência, ou de forma total, quando não for possível delimitar ou identificar o local da ocorrência, mediante especificação no termo de julgamento.
§ 6º Caso as sanções de que trata o caput tenham sido aplicadas por medida cautelar, o período de duração das ações cautelares, quando superior a um dia, será deduzido do prazo de aplicação das sanções ao término da apuração administrativa.
Art. 555. As sanções de interdição, total ou parcial, do estabelecimento em decorrência da constatação de inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, e de suspensão de atividade, decorrente de risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, serão levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram.
§ 1º A sanção de interdição de que trata o caput será aplicada de forma:
I - parcial aos setores ou equipamentos que não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas de funcionamento; ou
II - total, caso as condições inadequadas se estendam a todo o estabelecimento ou quando a natureza do risco identificado não permita a delimitação do setor ou equipamento envolvidos.
§ 2º A suspensão de atividade de que trata o caput será aplicada ao setor, ao equipamento ou à operação que ocasiona o risco ou a ameaça de natureza higiênico-sanitária.
§ 3º As sanções de que trata este artigo deixarão de ser aplicadas ao término do processo de apuração, caso já tenham sido aplicadas por medida cautelar.
Art. 556. A habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos caracteriza-se quando for constatada idêntica infração por três vezes, consecutivas ou não, no período de doze meses.
§ 1º Para os fins de deste artigo, considera-se idêntica infração aquela que tenha por objeto o mesmo fato motivador, independentemente do enquadramento legal, que tenha sido constatada pela fiscalização.
§ 2º Para contagem do número de infrações para caracterização da habitualidade, serão consideradas a primeira infração e duas outras que venham a ser constatadas, após a adoção, pelo estabelecimento, de medidas corretivas e preventivas para sanar a primeira irregularidade.
Art. 557. As sanções de cassação de registro ou de relacionamento do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:
I - reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, nos períodos máximos fixados no Art.556; ou
II - não levantamento da interdição do estabelecimento após decorridos doze meses.

CAPÍTULO IV
DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 558. O descumprimento às disposições deste Decreto e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.
Art. 559. O auto de infração será lavrado por médico veterinário do Serviço de inspeção oficial que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou no órgão de fiscalização.
Art. 560. O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

Art. 561. O auto de infração será lavrado em modelo próprio a ser estabelecido pelo SIM.
Art. 562. A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.
§ 1º Quando da recusa do autuado em assinar o auto de infração, o fato deve ser consignado no próprio auto de infração.
§ 2º A ciência expressa do auto de infração deve ocorrer pessoalmente, por via postal, com aviso de recebimento - AR, por telegrama ou outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado.
§ 3º No caso de infratores indeterminados, desconhecidos ou com domicílio indefinido ou na impossibilidade da cientificação de que trata o § 2º, a ciência será efetuada por publicação oficial.
Art. 563. A defesa e o recurso do autuado deve ser apresentada por escrito, e protocolizada na sede do SIM no prazo de dez dias, contados da data da cientificação oficial.
§ 1º A contagem do prazo de que trata o caput será realizada de modo contínuo e se iniciará no primeiro dia útil subsequente à data da cientificação oficial.
§ 2º O prazo será prorrogado até o primeiro dia útil subsequente caso o vencimento ocorra em data que não houver expediente ou o expediente for encerrado antes da hora normal.
Art. 564. Não serão conhecidos a defesa ou recurso interpostos:
I - fora do prazo;
II - perante órgão incompetente;
III - por pessoa não legitimada;
IV - após exaurida a esfera administrativa.
§ 1º Na hipótese do inciso II do caput, a autoridade competente será indicada ao autuado e o prazo para defesa ou recurso será devolvido.
§ 2º O não conhecimento do recurso não impede a administração pública de rever de ofício o ato ilegal, desde que não tenha ocorrido a preclusão administrativa.
Art. 565. O Médico Veterinário oficial do SIM, após juntada ao processo a defesa ou o termo de revelia, deve instruí-lo com relatório e o Coordenador do SIM deve proceder ao julgamento em primeira instância.
Parágrafo único. Na hipótese de não apresentação de defesa, a informação constará do relatório de instrução.
Art. 566. Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, em face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de dez dias, contado da data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.
Parágrafo único. O recurso tempestivo poderá, a critério da autoridade julgadora, ter efeito suspensivo sobre a penalidade aplicada e deve ser dirigido à autoridade que proferiu a decisão, a qual, se não a reconsiderar, encaminhará o processo administrativo ao Secretário Municipal de Agricultura de Craíbas, para proceder ao julgamento em segunda instância.
Art. 567. A autoridade competente para decidir o recurso em segunda e última instância é o Secretário Municipal de Agricultura de Craíbas, respeitados os prazos e os procedimentos previstos para a interposição de recurso na instância anterior.
Art. 568. O não recolhimento do valor da multa no prazo de trinta dias, comprovado nos autos do processo transitado em julgado, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa da União.
Art. 569. Será dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovadas em processos com trânsito em julgado no âmbito administrativo.
Parágrafo único. O recolhimento de produtos que coloquem em risco a saúde ou que tenham sido adulterados também poderá ser divulgado.
Art. 570. A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.
Art. 571. Para fins do disposto no caput e § 3º, do art. 55 da Lei Complementar nº 123, de 2006, consideram-se atividades e situações de alto risco as infrações classificadas como grave ou gravíssima, nos termos estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares, praticadas por microempresas ou empresas de pequeno porte de produtos agropecuários.

TÍTULO IX
DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 572. O Serviço de Inspeção Municipal deve atuar em conjunto com o órgão competente da saúde para o desenvolvimento de:
I - ações e programas de saúde animal e saúde humana para a mitigação ou a redução de doenças infectocontagiosas ou parasitárias que possam ser transmitidas entre os homens e os animais;
II - ações de educação sanitária.
Art. 573. O Serviço de Inspeção Municipal estabelecerá procedimentos simplificados para migração ou regularização dos estabelecimentos fabricantes dos produtos abrangidos por este Decreto assegurada a continuidade do exercício da atividade econômica.
Art. 574. Poderá ser instituído, no âmbito do município, comitê técnico-científico de caráter consultivo, sem ônus remuneratório, para tratar de assuntos inerentes à inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.
Parágrafo único. A composição do comitê e a designação dos integrantes serão definidas em ato do Secretário Municipal de Agricultura de Craíbas.
Art. 575. O SIM poderá adotar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização decorrentes da existência ou da suspeita de:
I - doenças, exóticas ou não;
II - surtos; ou
III - quaisquer outros eventos que possam comprometer a saúde pública e a saúde animal.
Parágrafo único. Quando, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, o SIM deve notificar o serviço oficial de saúde animal.
Art. 576. Os estabelecimentos de pequeno porte que elaboram produtos alimentícios de origem animal de forma artesanal registrados no SIM, devem atender às normas federais, estaduais e municipais para obtenção do selo ARTE.
Art. 577. Os casos omissos ou as dúvidas que forem suscitadas na execução deste Decreto serão resolvidos pelo Coordenador do Serviço de Inspeção oficial.
Art. 578. As penalidades aplicadas, após o trânsito em julgado administrativo, serão consideradas para a determinação da reincidência em relação a fato praticado depois do início da vigência deste Decreto, com base em informações técnico-científicas.
Art. 579. Os estabelecimentos registrados SIM terão o prazo de doze meses, contado da data de entrada em vigor, para se adequarem às disposições deste Decreto.
Art. 580. O Serviço de Inspeção Municipal expedirá normas complementares necessárias à execução deste Decreto.
Art. 581. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Registre-se. Publique-se.

TEÓFILO JOSÉ BARROSO PEREIRA
Prefeito

Publicado por:
Claubenia da Silva Barbosa
Código Identificador:ACCC54EF

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE DELMIRO GOUVEIA

CÂMARA MUNICIPAL
DECRETO LEGISLATIVO

PROMULGAÇÃO

DECRETO LEGISLATIVO Nº 01 /2022

Dispõe sobre o julgamento das Contas da Prefeitura Municipal de Delmiro Gouveia do exercício de 2021.

O Presidente da Câmara Municipal de Delmiro Gouveia:

Faço saber que a Câmara de Vereadores aprovou e eu promulgo o seguinte Decreto Legislativo, de acordo com o disposto no art. 194 da Resolução nº. 01/91- Regimento Interno da Câmara.

Art. 1º - Ficam aprovadas as Contas do Município de Delmiro Gouveia referentes ao exercício financeiro de 2021, de responsabilidade da Prefeita Eliziane Ferreira Costa Lima.

Parágrafo Único – As Contas foram apresentadas no prazo legal e foram aprovadas, conforme disposição do inciso 10, do art. 13, da lei Orgânica Municipal, em Sessão Plenária da Câmara do dia 20 de outubro e 03 de novembro 2022, cuja ata está assinada por todos os Vereadores Presentes nela nominados e com resultado numérico da votação.
Art. 2º - Recebido o Parecer prévio de que tratam a Lei Estadual nº 5.604/94 e a Resolução nº 003/2001, do Tribunal de Contas de Alagoas, será confrontado com todo o processo de que trata o presente Decreto o que poderá permitir convolar o ato legislativo ou aceitar a posição, caso contrária, da Corte de Contas, comprovadas eventuais irregularidades verificadas nas contas de governo.

Parágrafo Único – Se o Parecer prévio for no mesmo sentido desta decisão, caberá ao Poder Legislativo por novo Decreto Legislativo concordar com a posição do Tribunal de Contas.

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

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

Gabinete do Presidente da Câmara Municipal de Delmiro Gouveia, 03 de novembro de 2022.

MARCOS ANTÔNIO SILVA
Presidente

Registre-se, Publique-se
e
Cumpra-se.

DECLARAÇÃO DE PUBLICIDADE – Rubens Souza Silva, Diretor Administrativo da Câmara Municipal de Delmiro Gouveia, Estado de Alagoas, no uso de suas atribuições legais e de acordo com o determinado pela legislação vigente, DECLARA para fins de comprovação, que a Promulgação do Decreto nº 01/2022 editado em 03 de novembro de 2022, foi publicado no portal da transparência em mural eletrônico e fixação, no Quadro Público de Publicação desta Câmara Municipal, e encaminhada ao Gabinete do Presidente, em 03 de novembro de 2022.

O referido é verdade e dou fé**.**

RUBENS SOUZA SILVA
Diretor Administrativo
Matricula n° 833

Publicado por:
Erika Vanessa Melo de Lima
Código Identificador:2DCEEDBC

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
AVISO DE LICITAÇÃO

Pregão Eletrônico n° 019/2022 3° Chamada
Tipo: Menor preço por lote de itens
Processo n.º 03170004/2022
Disponibilidade: http://www.licitacoes-e.com.br
Objeto: Registro de preço para contratação de empresa para aquisição de veiculos tipo camionete aberta cabine dupla 4x4 e Camioneta fechada 4x4 com motorização minima de 190cv.
Data de realização: 24 de novembro de 2022, às 08:30min.

Pregão Eletrônico n° 047/2022 2° Chamada
Tipo: Menor preço por lote de itens
Processo n.º 08160057/2022
Disponibilidade: http://www.licitacoes-e.com.br
Objeto: Registro de preço para prestação dos serviços de borracharia.
Data de realização: 29 de novembro de 2022, às 08:30min.

Informações: cpldelmiro@outlook.com

ERIKA VANESSA MELO DE LIMA
Pregoeira

Publicado por:
Erika Vanessa Melo de Lima
Código Identificador:AFC4E228

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS

AVISO DE COTAÇÃO DE PREÇOS

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA AQUISIÇÃO DE MATERIAL DE LIMPEZA. TRATA-SE DA TERCEIRA CHAMADA.

O Departamento de Compras do Município de Delmiro Gouveia-AL convida as empresas especializadas no fornecimento do objeto acima especificado, a participar da pesquisa de preço conforme planilha descritiva que deverá ser solicitada através do e-mail comprasdelmiro@gmail.com.
A cotação deverá ser enviada até o dia 14 de novembro de 2022.

JOSÉ CARLOS RODRIGUES
Departamento de Compras

Delmiro Gouveia – AL, 07 de novembro de 2022.

Publicado por:
José Carlos Rodrigues
Código Identificador:5163D581

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS

AVISO DE COTAÇÃO DE PREÇOS

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA AQUISIÇÃO DE COLETES BALÍSTICOS.

O Departamento de Compras do Município de Delmiro Gouveia-AL convida as empresas especializadas no fornecimento do objeto acima especificado, a participar da pesquisa de preço conforme planilha descritiva que deverá ser solicitada através do e-mail comprasdelmiro@gmail.com.
A cotação deverá ser enviada até o dia 14 de novembro de 2022.

JOSÉ CARLOS RODRIGUES
Departamento de Compras

Delmiro Gouveia – AL, 07 de novembro de 2022.

Publicado por:
José Carlos Rodrigues
Código Identificador:EEDC1EAA

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS

AVISO DE COTAÇÃO DE PREÇOS

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA AQUISIÇÃO DE PISTOLAS DE CONDUTIVIDADE ELÉTRICA.

O Departamento de Compras do Município de Delmiro Gouveia-AL convida as empresas especializadas no fornecimento do objeto acima especificado, a participar da pesquisa de preço conforme planilha descritiva que deverá ser solicitada através do e-mail comprasdelmiro@gmail.com.
A cotação deverá ser enviada até o dia 14 de novembro de 2022.

JOSÉ CARLOS RODRIGUES
Departamento de Compras

Delmiro Gouveia – AL, 07 de novembro de 2022.

Publicado por:
José Carlos Rodrigues
Código Identificador:09B03A10

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
AVISO DE LICITAÇÃO

Pregão Eletrônico n° 017/2022 3° Chamada
Tipo: Menor preço por lote de itens
Processo n.º 02020096/2022
Disponibilidade: http://www.licitacoes-e.com.br
Objeto: Registro de preço para aquisição de materiais e equipamentos paa informática.
Data de realização: 23 de novembro de 2022, às 08:30min.

Pregão Eletrônico n° 030/2022 2° Chamada
Tipo: Menor preço por lote de itens
Processo n.º 06070026/2022
Disponibilidade: http://www.licitacoes-e.com.br
Objeto: Registro de preço para Aquisição de materiais e equipamentos para o departamento de Merenda Escolar.
Data de realização: 25 de novembro de 2022, às 08:30min.

Informações: cpldelmiro@outlook.com

ERIKA VANESSA MELO DE LIMA
Pregoeira

Publicado por:
Erika Vanessa Melo de Lima
Código Identificador:06B514B6

SECRETARIA MUNICIPAL INFRAESTRUTURA
EXTRATO DE TERMO DE SUPRESSÃO

Processo Administrativo n° 10210005/2022 - Primeiro termo de supressão de valor ao contrato de n° 01/2022.
Objeto: Manutenção e pavimentação das vias urbanas no Município de Delmiro Gouveia - AL.
Contratante: Município de Delmiro Gouveia - AL.
Contratada: Novatec Construções e Empreendimentos Ltda CNPJ n° 00.338.885/0001-33
Alteração: Em virtude da Planilha justificada, onde demonstra a necessidade de adequação dos valores, firmado entre o Município de Delmiro Gouveia e a Empresa**NOVATEC CONSTRUÇÕES E EMPREENDIMENTOS LTDA**, se faz imprescindível a supressão ao valor pactuado no contrato original, onde através deste termo terá decréscimo ao valor de R$**2.629,74 (Dois mil seiscentos e vinte e nove reais e setenta e quatro centavos),**devido o valor apresentado no item 6.1.1 da planilha orçamentária licitada está acima do valor aprovado inicialmente, que onde lê-se R$ 51,16 leia-se R$ 50,98.O valor final corrigido passa a ser de R$ 74.734.183,40 (Setenta e quatro milhões setecentos e trinta e quatro mil cento e oitenta e três reais e quarenta centavos) em consonância aos valores descritos na justificativa e planilha anexa ao processo administrativo em questão.

ROSÂNGELA FREIRE R. M. COSTA
Secretária Municipal de Administração
Decreto N° 01 de 04 de Janeiro de 2021

Publicado por:
Erika Vanessa Melo de Lima
Código Identificador:BE04CF08

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE DOIS RIACHOS

PREFEITURA MUNICIPAL DE DOIS RIACHOS
AVISO DE HOMOLOGAÇÃO

Face ao constante nos autos do processo administrativo nº **08170004/2022**, correspondente ao **Pregão Eletrônico nº 022/2022**, que tem por objeto o **Registro de Preços (RP)** para eventual ou futura contratação de empresa para prestação de serviços contínuo e fracionado de locação de máquinas pesadas, caminhão compactador de lixo e limpa fossa, acatando o julgamento proferido pelo pregoeiro, não havendo, óbice de ordem legal, administrativa ou judicial quanto à regularidade do processo, **HOMOLOGO** nos termos do **inciso VI, do art. 13º, do Decreto Federal nº 10.024/19**, o resultado da presente licitação e sob os fundamentos do **inciso XXI, art. 4º da Lei nº 10.520/02** ratifico a **ADJUDICAÇÃO** do seu objeto para as empresas: **C R CORREIA DE MELO SOBRINHO EIRELI - 31.437.016/0001-90,** vencedora dos itens 1, 2, 5, 6, 7, 8, 9 e 12, no valor total de **R$ 5.360.029,90; F P CAVALCANTE EIRELI - 16.554.376/0001-88,** vencedora dos itens 3, 4, 10 e 11 no valor total de **R$ 2.431.968,00;** ficando a(s) mesma(s) regulamente convocada(s) para assinatura da ata de registro de preços, nos termos do **art.4º, XXII, da Lei 10.520/02** e **art.64, caput, da Lei8666/93**, sob as penas da lei.

RAMON CAMILO SILVA
Prefeito

Publicado por:
Alessandro Lopes Barros
Código Identificador:E456FC12

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTRELA DE ALAGOAS

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
HOMOLOGAÇÃO PREGÃO E EXTRATO ATA REGISTRO DE PREÇO

HOMOLOGAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 016/2022-SRP
O Prefeito do Município de Estrela de Alagoas, no uso de suas atribuições legais, **HOMOLOGA** o presente processo em favor da empresa SANTOS E RABELO LTDA, CNPJ nº 13.977.494/0001-00, no valor total de R$ 193.850,00 (cento e noventa e três mil, oitocentos e cinquenta reais).

Estrela de Alagoas, 28 de outubro de 2022.

ALDO LIRA DE JESUS
Prefeito

EXTRATO ATA REGISTRO DE PREÇOS
MODALIDADE: Pregão Eletrônico nº 016/2022-SRP. Processo Administrativo nº 016.150822/22. OBJETO: Registro de Preços para futura e eventual aquisição de Água Mineral e Gás GLP. ÓRGÃO GERENCIADOR: PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTRELA DE ALAGOAS/AL-CNPJ: 24.176.307/0001-06. ESPÉCIE: Ata Registro de Preço nº 40/2022 – FORNECEDOR REGISTRADO**:** SANTOS E RABELO LTDA, inscrita no CNPJ sob o nº 13.977.494/0001-00, vencedora dos itens de nº 1, 2 e 3 no valor total de R$ 193.850,00 (cento e noventa e três mil, oitocentos e cinquenta reais). CELEBRAÇÃO: 03/11/2022. VIGÊNCIA DA ATA: 12 (doze) meses. FORO: Comarca de Palmeira dos Índios-AL. FUNDAMENTAÇÃO: Lei nº 10.520/2002, Lei nº 8.666/93 e suas alterações e, Decreto n° 8.538/2015, Decreto n° 7.892/2013 e ainda o Decreto 10.024/2019. SIGNATÁRIOS: Aldo Lira de Jesus-Prefeito ordenador da despesa pelo Órgão Gerenciador e Diego Araujo de Souza Silva, pelo Fornecedor Registrado. A ATA encontra-se na íntegra disponível na sede do município e no site http://www.estreladealagoas.al.gov.br.

Estrela de Alagoas, 03 de novembro de 2022.

ALDO LIRA DE JESUS
Prefeito

Publicado por:
Arnaldo de Araujo Alecio
Código Identificador:F4E95483

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE FEIRA GRANDE

FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
AVISO DE LICITAÇÃO

AVISO DE CHAMADA PÚBLICA Nº 02/2022

O MUNICÍPIO DE FEIRA GRANDE, torna público para ciência dos interessados, que receberá propostas visando o fornecimento de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR para a merenda escolar da Rede Municipal de Educação, até às **09h00min**, do **dia 29 de novembro de 2022**, na sala do Setor de Licitação da Prefeitura Municipal de Feira Grande, localizada na Rua 7 de Setembro, nº 15, Centro, Feira Grande/AL, através de Grupos Formais, Informais e Agricultores individuais, nos moldes da Lei nº 11.947/2009, Resolução nº 06/2020 do FNDE e Lei 8.666/93. O Edital poderá ser retirado diretamente, no horário das 09h00min às 12h00min, no Setor de Licitação, no site da prefeitura ou através do e-mail: cplfeiragrande@gmail.com.

MARIA BEATRIZ LEANDRO OLIVEIRA
Presidente da CPL

Publicado por:
Maria Beatriz Leandro Oliveira
Código Identificador:7A11A6CE

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS
EXTRATO

EXTRATO DO 01º (PRIMEIRO) TERMO ADITIVO DE ACRÉSCIMO AO CONTRATO Nº 82/2022: Processo administrativo nº 2022.1026.006 – PMFG. Fund. Legal: Lei nº 8.666/93. Art. 65, § 1º. PARTES: Município de Feira Grande – AL e COOPERATIVA DOS MOTORISTAS AUTONOMOS DE TRANSPORTE ESCOLAR DE ARAPIRACA LTDA, inscrita no CPNJ nº 10.659.981/0001-37 – Objeto: Aumento de 25% no quantitativo. **Veículo com capacidade de 44 ou mais ocupante tipo ônibus rodoviário**. Quantidade inicial: 4.000 Km, quantidade acrescida 1.000 Km. **Veículo com capacidade mínima de 44 ou mais ocupante tipo ônibus urbano**; Quantidade inicial: 5.000 Km, quantidade acrescida: 1.250 Km. **DATA: 03/11/2022.**

FLÁVIO RANGEL APÓSTOLO LIRA
Prefeito

Publicado por:
Maria Beatriz Leandro Oliveira
Código Identificador:B5028342

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS
AVISO DE LICITAÇÃO

AVISO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 10/2022.
EXCLUSIVA PARA ME E EPP

Torna-se público que o Município de Feira Grande/AL, realizará Dispensa de licitação, com critério de julgamento menor preço, na hipótese do art. 75, inciso II, nos termos da Lei nº 14.133, de 01º de abril de 2021, e do Decreto Municipal nº 1.942/2022.

Objeto: Contratação de empresa especializada no fornecimento de 02 motocicletas.
Abertura das propostas no dia **16** de **novembro** de **2022**, às **09h01min**;

Início da sessão de disputa pública no dia **16** de **novembro** de **2022**, às **09h01min**.

Local: Bolsa Nacional de Compras - BNC (www.bnc.org.br).

MARIA BEATRIZ LEANDRO OLIVEIRA
Agente de Contratação

Publicado por:
Maria Beatriz Leandro Oliveira
Código Identificador:3D9C2A98

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE FELIZ DESERTO

GABINETE DO PREFEITO(A)
AVISO DE LICITAÇÃO

O MUNICÍPIO DE Feliz Deserto, através do Setor de Licitações, avisa que realizará licitações conforme resumo:

Modalidade: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 016/2022 (BNC- BOLSA NACIONAL DE COMPRAS)

Objeto: Registro de preço para futura e eventual Aquisição de Medicamentos, para atender as necessidades da Secretaria de Saúde, do Município de Feliz Deserto.

Tipo: Menor Preço por item.

Data e hora da sessão de disputa: 24/11/2022, às 09:00h (horário de Brasília).

LOCAL: Sistema eletrônico do BNC - BOLSA NACIONAL DE COMPRAS, através do site www.bnc.org.br. Os interessados poderão retirar o Edital através do site: www.bnc.org.br e se credenciarem junto ao BNC- BOLSA NACIONAL DE COMPRAS, no endereço http://bnc.org.br/sistema, ou através do portal do município: www.felizdeserto.al.gov.br

Informações pelo e-mail: cplfelizdeserto.al@outlook.com.

Feliz Deserto/AL, 07 de Novembro de 2022.

AMANDA KARINA GUERRA ROCHA
Pregoeira

Publicado por:
Odenio de Oliveira Santos
Código Identificador:B62E79E4

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
AVISO DE LICITAÇÃO

O MUNICÍPIO DE Feliz Deserto, através do Setor de Licitações, avisa que realizará licitações conforme resumo:

Modalidade: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 015/2022 (BNC- BOLSA NACIONAL DE COMPRAS)

Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MATERIAL DE CONSTRUÇÃO, no Município de Feliz Deserto/AL.

Tipo: Maior Percentual de Desconto.

Data e hora da sessão de disputa: 23/11/2022, às 10:00h (horário de Brasília).

LOCAL: Sistema eletrônico do BNC - BOLSA NACIONAL DE COMPRAS, através do site www.bnc.org.br. Os interessados poderão retirar o Edital através do site: www.bnc.org.br e se credenciarem junto ao BNC- BOLSA NACIONAL DE COMPRAS, no endereço http://bnc.org.br/sistema, ou através do portal do município: www.felizdeserto.al.gov.br

Informações pelo e-mail: cplfelizdeserto.al@outlook.com.

Feliz Deserto/AL, 07 de Novembro de 2022.

AMANDA KARINA GUERRA ROCHA
Pregoeira

Publicado por:
Odenio de Oliveira Santos
Código Identificador:57C8994F

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
AVISO DE LICITAÇÃO

O MUNICÍPIO DE Feliz Deserto, através do Setor de Licitações, avisa que realizará licitações conforme resumo:

Modalidade: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 017/2022 (BNC- BOLSA NACIONAL DE COMPRAS)

Objeto: Registro de preço para futura e eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de QUENTINHA, ALMOÇO (BUFFET) E COFFE BREAK, para os eventos realizados pela Prefeitura Municipal de Feliz Deserto.

Tipo: Menor Preço por Lote.

Data e hora da sessão de disputa: 24/11/2022, às 14:30h (horário de Brasília).

LOCAL: Sistema eletrônico do BNC - BOLSA NACIONAL DE COMPRAS, através do site www.bnc.org.br. Os interessados poderão retirar o Edital através do site: www.bnc.org.br e se credenciarem junto ao BNC- BOLSA NACIONAL DE COMPRAS, no endereço http://bnc.org.br/sistema, ou através do portal do município: www.felizdeserto.al.gov.br

Informações pelo e-mail: cplfelizdeserto.al@outlook.com.

Feliz Deserto/AL, 07 de Novembro de 2022.

AMANDA KARINA GUERRA ROCHA
Pregoeira

Publicado por:
Odenio de Oliveira Santos
Código Identificador:C8CB319A

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE JUNQUEIRO

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DO 2º TERMO ADITIVO AO CONTRATO 002/2021

Processo administrativo n. 02010024/2022. Espécie: Segundo termo aditivo ao contrato 002/2021, que entre si fazem o Município de Junqueiro e Padrão Assessoria e Consultoria Técnica Ltda. Objeto: Alterar o valor do contrato. Valor global será de R$ 72.000,00 (setenta e dois mil reais), sendo pago mensalmente R$ 6.000,00 (seis mil reais). Base legal: Lei n. 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações posteriores. Data da assinatura: 31 de março de 2022.

Publicado por:
Roselânia Alves Santos
Código Identificador:FD0403AF

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
TERMO DE INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO

MUNICÍPIO DE JUNQUEIRO/AL, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, C.N.P.J. sob o nº 12.265.468/0001-97, com sede na Rua João de Deus, nº 76 -, Centro, cidade de Junqueiro, Estado de Alagoas, neste ato representado pelo Senhor Prefeito, Cícero Leandro Pereira da Silva, considerando as disposições da Lei n.º 8.666/93 e o que consta no processo em epígrafe, CONCORDO com o posicionamento Procuradoria-Geral do Município sobre o processo em apreciação, RATIFICO o entendimento exposto e AUTORIZO a celebração do contrato com o escritório jurídico HUGO ALMEIDA – SOCIEDADE INDIVIDUAL DE ADVOCACIA, com sede na Avenida Deputada Ceci Cunha, n. 1179, Sala 518, Novo Horizonte, Arapiraca/AL, inscrita no CNPJ nº 37.234.330/0001-51, neste ato representada por Hugo Henrique de Almeida Lopes, inscrito no CPF nº 077.176.214-36, inscrito na OAB/AL sob o nº 11.417, tendo por objeto a contratação dos serviços técnico-especializados para prestação de serviços técnicos profissionais especializados na área de direito tributário com vistas a treinar e assessorar os agentes fiscais na identificação, levantamento, planilhamento, análise, constituição e cobrança de créditos tributários incidentes sobre todos os contribuintes de tributos municipais, com espeque no art. 25, III, da Lei n.º 8.666/93.

Publique-se.

Junqueiro/AL, 17 de outubro de 2022.

CÍCERO LEANDRO PEREIRA DA SILVA
Prefeito

Publicado por:
Roselânia Alves Santos
Código Identificador:76A7EB45

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DE CONTRATO

CONTRATO DE INEXIGIBILIDADE Nº 033/2022. Das Partes: MUNICÍPIO DE JUNQUEIRO/AL, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, CNPJ sob o nº 12.265.468/0001-97, com sede na Rua João de Deus, nº 76, Centro, cidade de Junqueiro, Estado de Alagoas, neste ato representado pelo Senhor Prefeito, Cícero Leandro Pereira da Silva o escritório jurídico HUGO ALMEIDA – SOCIEDADE INDIVIDUAL DE ADVOCACIA, com sede na Avenida Deputada Ceci Cunha, n. 1179, Sala 518, Novo Horizonte, Arapiraca/AL, inscrita no CNPJ nº 37.234.330/0001-51, neste ato representada por Hugo Henrique de Almeida Lopes, inscrito no CPF nº 077.176.214-36, inscrito na OAB/AL sob o nº 11.417. Do Objeto: contratação dos serviços técnico-especializados para prestação de serviços técnicos profissionais especializados na área de direito tributário com vistas a treinar e assessorar os agentes fiscais na identificação, levantamento, planilhamento, análise, constituição e cobrança de créditos tributários incidentes sobre todos os contribuintes de tributos municipais, com espeque no art. 25, III, da Lei n.º 8.666/93. Do Prazo: 12 meses a partir da Ordem de Serviço. Data da Assinatura: 20 de outubro de 2022.

Publicado por:
Roselânia Alves Santos
Código Identificador:38632FDB

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMOEIRO DE ANADIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCACAO
ERRATA A SÚMULA DO AVISO DE LICITAÇÃO Nº 04/2022

Aos 18 de outubro de 2022, publicamos no Diário Oficial dos Municípios de alagoas (AMA), na pág, 15 súmulade AVISO DE LICITAÇÃO da Chamada Publica Nº 04/2022, **onde ler-se** abertura: 09 de novembro de 2022 às 10:00. **Leia-se** abertura: 16 de novembro de 2022 às 10:00.

Limoeiro de Anadia, 07 de novembro de 2022.

MIKHAEL KENNEDY FALCÃO FARIAS
Pregoeiro

Publicado por:
Mikhael Kennedy Falcão Farias
Código Identificador:AB340DD6

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOGI

DIRETORIA DE LICITAÇÃO E CONTRATO - CPL
TERMO DE CONVALIDAÇÃO

TERMO DE CONVALIDAÇÃO
Considerandoas disposições da Lei nº.8.666/93, especialmente seu artigo 61, parágrafo único, que determina como condição indispensável para a eficácia dos contratos da Administração a providência relativa à publicação resumida do respectivo instrumento;
Considerandoo poder-dever da Administração de convalidar os atos que não possuam vícios insanáveis, como os de objeto, motivo e finalidade, nem mesmo prejuízo a direitos de terceiros;
Considerandoque não se constata, na ausência de publicação do extrato do contrato, qualquer lesão ao interesse público, uma vez que os respectivos procedimentos transcorreram na forma da lei;
Considerando, ainda, o disposto no art.55da Lei nº.9.784/99 Lei de Processo Administrativo da União, que autoriza a convalidação, pela própria Administração, de atos em que se evidencie não acarretarem lesão ao interesse público nem prejuízo a terceiros, nos quais sejam constatados apenas defeitos sanáveis:
Fica**convalidado**o ato relativo ao Extrato do Contrato de Aluguel nº 07/2022 que celebram estre si, o Município de Maragogi – AL, e a pessoa jurídica **MIRAMAR MARAGOGI LTDA**, inscrito no CNPJ nº **07.768.632/0001-49**, mediante cláusulas e condições de Processo de Dispensa de Licitação, devendo ocorrer as suas respectivas publicações, na forma da Lei nº.8.666/93, convalidação esta, respaldada nos princípios da Administração Pública e na Lei Federal nº.9.784/99, visto que não se verifica lesão ao interesse público nem prejuízo a terceiros, sendo o vício sanável na forma da lei.

EXTRATO DE CONTRATO

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2110/2022
CONTRATO: Contrato nº 007/2022, firmado em 29/04/2022, entre a PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOGI-AL e a pessoa jurídica MIRAMAR MARAGOGI LTDA, inscrito no CNPJ nº 07.768.632/0001-49.
OBJETO: Locação de imóvel, tem por objeto a locação de um imóvel localizado na Av. Senador Rui Palmeira, 837, Litorâneo, Maragogi/AL. Destinado ao funcionamento do Espaço aos Ambulantes e Artesãos, além de uma Praça de Alimentação da Prefeitura de Maragogi/AL.
FUNDAMENTO LEGAL: inciso II do art. 24 da lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993.
VIGÊNCIA DO CONTRATO: De 01 de maio de 2022 até 31 de dezembro de 2022.

SIGNATÁRIOS: pelo Locatário, FERNANDO SÉRGIO LIRA NETO e, pelo Locador, pessoa jurídica MIRAMAR MARAGOGI LTDA, inscrito no CNPJ nº 07.768.632/0001-49.

Maragogi-AL, 29 de abril de 2022.

MARIA CRISTINA COSTA WANDERLEY
Diretora Municipal de Licitações e Contratos

Publicado por:
Maria Cristina Costa Wanderley
Código Identificador:A09907CB

DIRETORIA DE LICITAÇÃO E CONTRATO - CPL
TERMO DE CONVALIDAÇÃO

TERMO DE CONVALIDAÇÃO
Considerandoas disposições da Lei nº.8.666/93, especialmente seu artigo 61, parágrafo único, que determina como condição indispensável para a eficácia dos contratos da Administração a providência relativa à publicação resumida do respectivo instrumento;
Considerandoo poder-dever da Administração de convalidar os atos que não possuam vícios insanáveis, como os de objeto, motivo e finalidade, nem mesmo prejuízo a direitos de terceiros;
Considerandoque não se constata, na ausência de publicação do extrato do contrato, qualquer lesão ao interesse público, uma vez que os respectivos procedimentos transcorreram na forma da lei;
Considerando, ainda, o disposto no art.55da Lei nº.9.784/99 Lei de Processo Administrativo da União, que autoriza a convalidação, pela própria Administração, de atos em que se evidencie não acarretarem lesão ao interesse público nem prejuízo a terceiros, nos quais sejam constatados apenas defeitos sanáveis:
Fica**convalidado**o ato relativo ao Extrato do Primeiro Termo Aditivo ao Contrato de Aluguel nº 45/2021 que celebram estre si o Município de Maragogi – AL, e a pessoa física **LEANDRO HENRIQUE CALAÇA DE LIRA**, inscrito no **CPF n° 063.674.164-80**, mediante cláusulas e condições de Processo de Dispensa de Licitação, devendo ocorrer as suas respectivas publicações, na forma da Lei nº.8.666/93, convalidação esta, respaldada nos princípios da Administração Pública e na Lei Federal nº.9.784/99, visto que não se verifica lesão ao interesse público nem prejuízo a terceiros, sendo o vício sanável na forma da lei.

EXTRATO DE PRIMEIRO TERMO ADITIVO
AO CONTRATO DE ALUGUEL Nº 45/2021

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 3442/2021
TERMO ADITIVO: Primeiro Termo Aditivo ao Contrato nº 045/2021, firmado em 30/08/2022, entre a PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOGI-AL e a pessoa física LEANDRO HENRIQUE CALAÇA DE LIRA, inscrito no CPF nº 063.674.164-80.
OBJETO: Locação de um imóvel localizado na Rua José Machado Filho, 36, Litorâneo, Maragogi/AL, CEP: 57.955-000. Destinado ao funcionamento do Gabinete do Prefeito.
FUNDAMENTO LEGAL: inciso II do art. 24 da lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993.
VIGÊNCIA DO CONTRATO: 04 (quatro) meses, de 01/09/2022 à 31/12/2022.

SIGNATÁRIOS: pelo Contratante, FERNANDO SÉRGIO LIRA NETO e, pelo Contratado, pessoa física LEANDRO HENRIQUE CALAÇA DE LIRA.

Maragogi-AL, 30 de agosto de 2022

MARIA CRISTINA COSTA WANDERLEY
Diretora Municipal de Licitações e Contratos

Publicado por:
Maria Cristina Costa Wanderley
Código Identificador:E70A6DD7

DIRETORIA DE LICITAÇÃO E CONTRATO - CPL
TERMO DE CONVALIDAÇÃO

TERMO DE CONVALIDAÇÃO
Considerandoas disposições da Lei nº.8.666/93, especialmente seu artigo 61, parágrafo único, que determina como condição indispensável para a eficácia dos contratos da Administração a providência relativa à publicação resumida do respectivo instrumento;
Considerandoo poder-dever da Administração de convalidar os atos que não possuam vícios insanáveis, como os de objeto, motivo e finalidade, nem mesmo prejuízo a direitos de terceiros;
Considerandoque não se constata, na ausência de publicação do extrato do contrato, qualquer lesão ao interesse público, uma vez que os respectivos procedimentos transcorreram na forma da lei;
Considerando, ainda, o disposto no art.55da Lei nº.9.784/99 Lei de Processo Administrativo da União, que autoriza a convalidação, pela própria Administração, de atos em que se evidencie não acarretarem lesão ao interesse público nem prejuízo a terceiros, nos quais sejam constatados apenas defeitos sanáveis:
Fica**convalidado**o ato relativo ao Extrato da Notificação referente a **EMPRESA CLAYTON SILVA ENGENHARIA – ME**, inscrita no **CNPJ nº 27.928.441/0001-04**, mediante cláusulas e condições de Processo Administrativo n° 2589/2018, devendo ocorrer as suas respectivas publicações, na forma da Lei nº.8.666/93, convalidação esta, respaldada nos princípios da Administração Pública e na Lei Federal nº.9.784/99, visto que não se verifica lesão ao interesse público nem prejuízo a terceiros, sendo o vício sanável na forma da lei.

EXTRATO DA NOTIFICAÇÃO N° 2589/2018

NOTIFICANTE: MUNICIPIO DE MARAGOGI – PREFEITURA MUNICIPAL, pessoa jurídica de direito público interno, CNPJ nº 12.248.522/0001-96, com sede na praça Guedes de

Miranda, 30 – centro, Maragogi/AL – CEP 57955-000, neste ato representado por seu prefeito municipal Sr. FERNANDO SÉRGIO LIRA NETO, brasileiro, casado, portador do R.G nº 1259096 SSP/AL e inscrito no C.P.F/MF sob o nº 190.583.144- 72, residente e domiciliado a Rua Santa Terezinha, nº 0045, bairro - Centro, Maragogi/AL - CEP 57955-000.

Pela presente **NOTIFICAÇÃO,** e na melhor forma de direito, fica a empresa **CLEYTON SILVA ENGENHARIA-ME**, acima qualificada, **NOTIFICADA**, nos seguintes termos:
Como é de vosso conhecimento, esta empresa ora notificada, sagrou-se vencedora da tomada de preço nº 06/2018, com objeto execução de Pavimentação e Drenagem em Diversas Ruas do Município de Maragogi/AL, que originou o contrato nº 105/2018, impunha-lhe o compromisso das obrigações contratuais assumidas.
Conforme informações da comissão de licitação e contratos do município de Maragogi, a empresa, deu início a execução do objeto contratado, a contar da data da ordem de serviço expedida em 13/11/2018, tendo executado, até o presente momento 56,38% da obra supracitada. Conforme dados do último boletim de medição expedido pelo engenheiro fiscal e/ou BM nº 04, anexado a plataforma + Brasil.
Ainda resta salientar, que em momento algum houve justificativa válida, por parte da notificada no sentido de explicar o porquê do atraso na obra e inexecução da mesma no prazo pactuado, levando em conta os aditivos de prorrogação de vigência de prazo de execução concedidos, sendo o último, registrado na Plataforma + Brasil, e/ou 10º aditivo do contrato, expirado em 16 de novembro de 2021, demonstrando, assim, inclusive, nítido descaso, com a adimplência de suas obrigações, Bem como a NOTIFICAÇÃO NO PROCESSO Nº: 2589/2018, publicada no Diário Oficial dos Municípios do Estado de Alagoas • ANO VIII | Nº 1410, no dia 09 de novembro de 2020, a qual solicita que a empresa supracitada, apresente defesa prévia referente a Paralização injustificada da obra, bem como inicie o devido andamento da obra no mesmo prazo.
Ressaltamos, outrossim, que a empresa CLEYTON SILVA ENGENHARIA – ME foi notificada pelo fiscal da obra, José Marcos dos Santos Buarque, através do e-mail jdossantosbuarque@yahoo.com, no dia 24 de setembro de 2020, para que o mesmo reiniciasse as obras.
Em face da demora injustificada na execução da prestação contratual, conforme previsto no artigo 78, incisos I e II da Lei n. 8.666/93, constitui-se motivo para rescisão do contrato, ante a lentidão de seu cumprimento e execução, levando esta entidade pública municipal a comprovar a impossibilidade da conclusão da obra, nos prazos estipulados no contrato. Toda via, tal comprovação, consolidou-se, com evidente abandono da obra, atestado pelo engenheiro fiscal da obra, o qual aponta ainda um total de 43,62% (quarenta e três inteiros e sessenta e dois por cento), para a conclusão da obra.
Ante ao exposto, de acordo com a decisão em anexo, fica a empresa **CLEYTON SILVA ENGENHARIA-ME notificada do distrato unilateral** do contrato em comento, nos termos dos artigos 77, 78 e 79, da Lei Federal nº 8.666/93 e itens 9.1; 9.2; 9.3 e 9.4 do contrato em questão.

Maragogi/AL, 20 de janeiro de 2022.

FERNANDO SÉRGIO LIRA NETO
Prefeito Municipal de Maragogi/AL

Publicado por:
Maria Cristina Costa Wanderley
Código Identificador:F706709D

DIRETORIA DE LICITAÇÃO E CONTRATO - CPL
TERMO DE CONVALIDAÇÃO

TERMO DE CONVALIDAÇÃO
Considerandoas disposições da Lei nº.8.666/93, especialmente seu artigo 61, parágrafo único, que determina como condição indispensável para a eficácia dos contratos da Administração a providência relativa à publicação resumida do respectivo instrumento;
Considerandoo poder-dever da Administração de convalidar os atos que não possuam vícios insanáveis, como os de objeto, motivo e finalidade, nem mesmo prejuízo a direitos de terceiros;
Considerandoque não se constata, na ausência de publicação do extrato do contrato, qualquer lesão ao interesse público, uma vez que os respectivos procedimentos transcorreram na forma da lei;
Considerando, ainda, o disposto no art.55da Lei nº.9.784/99 Lei de Processo Administrativo da União, que autoriza a convalidação, pela própria Administração, de atos em que se evidencie não acarretarem lesão ao interesse público nem prejuízo a terceiros, nos quais sejam constatados apenas defeitos sanáveis:
Fica**convalidado**o ato relativo ao Extrato da Notificação referente a **EMPRESA CLAYTON SILVA ENGENHARIA – ME**, inscrita no **CNPJ nº 27.928.441/0001-04**, mediante cláusulas e condições de Processo Administrativo n° 2589/2018, devendo ocorrer as suas respectivas publicações, na forma da Lei nº.8.666/93, convalidação esta, respaldada nos princípios da Administração Pública e na Lei Federal nº.9.784/99, visto que não se verifica lesão ao interesse público nem prejuízo a terceiros, sendo o vício sanável na forma da lei.

EXTRATO DO TERMO DE RESCISÃO UNILATERAL DE CONTRATO

TERMO DE RESCISÃO UNILATERAL DO CONTRATO Nº 105/2018 QUE ENTRE SI CELEBRAM A PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOGI/AL E A EMPRESA CLEYTON SILVA ENGENHARIA - ME.

PROCESSO Nº 2589/2018.

MUNICIPIO DE MARAGOGI – PREFEITURA MUNICIPAL, pessoa jurídica de direito público interno, situada na praça Guedes de Miranda, 30 – centro, Maragogi/AL – CEP 57955-000, inscrita no CNPJ nº 12.248.522/0001-96, neste ato representada por seu prefeito municipal Sr. FERNANDO SÉRGIO LIRA NETO, brasileiro, casado, portador do R.G nº 1259096 SSP/AL e inscrito no C.P.F/MF sob o nº 190.583.144-72, residente e domiciliado a Rua Santa Terezinha, nº 0045, bairro - Centro, Maragogi/AL - CEP 57955-000.

CONTRATADA: CLEYTON SILVA ENGENHARIA-ME, inscrita no CNPJ sob nº 27.928.441/0001 – 04, com sede na rua capitão Pedro Ivo, nº 526 – Box 01 – Bairro Centro, Palmares- PE, neste ato representado pelo Sr. CLEYTON DA SILVA, portador do R.G nº 56989869-9 SSP/PE e C.P.F/MF sob o nº 048.423.144-86.

Resolve celebrar o presente **TERMO DE RESCISÃO UNILATERAL**, segundo as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - A contratante resolve, em decorrência do Processo nº 2589/2018, e em conformidade com o artigo 79, inciso I, da Lei 8.666/93, **RESCINDIR** o Contrato nº 105/2018, referente ao Processo da tomada de preço nº 06/2018, cujo objeto é execução de Pavimentação e Drenagem em Diversas Ruas do Município de Maragogi/AL.

CLÁUSULA SEGUNDA - A presente rescisão é motivada pela demora injustificada na execução da prestação contratual, tendo executado, até o presente momento 56,38% da obra supracitada. Conforme dados do último boletim de medição expedido pelo engenheiro fiscal e/ou BM nº 04, anexado a plataforma + Brasil. Conforme previsto no artigo 78, incisos I e II da Lei n. 8.666/93, constitui-se motivo para rescisão do contrato, ante a lentidão de seu cumprimento e execução, levando esta entidade pública municipal a comprovar a impossibilidade da conclusão da obra, nos prazos estipulados no contrato. Toda via, tal comprovação, consolidou-se, com evidente abandono da obra, atestado pelo engenheiro fiscal da obra, o qual aponta ainda um total de 43,62% (quarenta e três inteiros e sessenta e dois por cento), para a conclusão da obra.
CLÁUSULA TERCEIRA - No entanto, não impede a aplicação de quaisquer penalidades, bem como a apuração administrativa ou judicial de responsabilidade civil e administrativa.

CLÁUSULA QUARTA - É competente o Foro de Maragogi/AL para dirimir quaisquer questões referentes a este Termo de Rescisão Contratual.

E, por se acharem justas e acordadas, firmam as partes, perante as testemunhas abaixo, o presente Termo, em 03 (três) vias de igual teor e forma, que terá sua eficácia condicionada a sua publicação no Diário Oficial da União, para que produza os efeitos legais.

Maragogi/AL, 18 de fevereiro de 2022

FERNANDO SÉRGIO LIRA NETO
CPF nº 190.583.144-72
Gestor do Contrato

THÁCIO FELIPE DOS SANTOS
Registro: 2227128/2021 AL
Fiscal do Contrato

TESTEMUNHAS:

_____
CPF nº

_____
CPF nº

Publicado por:
Maria Cristina Costa Wanderley
Código Identificador:44A9F686

DIRETORIA DE LICITAÇÃO E CONTRATO - CPL
EXTRATO DO SEGUNDO TERMO ADITIVO

EXTRATO DO SEGUNDO TERMO ADITIVO

TERMO ADITIVO DE CONTRATO: do n° 84/2020, oriundo do Processo Administrativo n° 2350/2020 da EMPRESA SERQUIP TRATAMENTOS RESÍDUOS AL LTDA, inscrita no CNPJ N° 06.121.325/0001-09 e entre a PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOGI-AL.
OBJETO: Prorrogação da vigência cujo objeto é a Contratação de Empresa Especializada na prestação de serviços de Coleta, Transporte, Tratamento Térmico por incineração e destinação final de cinzas dos resíduos de SAÚDE, DA UPA e MATERNIDADE – A, B e E de conformidade com as resoluções N° 358/2005 e 3016/2002 do CONAMA e RDC ANVISA N° 306/2004, para atender as demandas da Secretaria Municipal de Saúde do Município de Maragogi -AL.

DA PRORROGAÇÃO: Prorroga-se a vigência do Contrato para execução dos serviços, por mais 12 (doze) meses, tendo início em 07 (sete) de novembro de 2022 e término em 07 (sete) de novembro de 2023.

FUNDAMENTO LEGAL: Nos termos do Art. 57, Inciso II, da Lei nº 8.666/93 a alterações posteriores.

DA RATIFICAÇÃO: As demais cláusulas do contrato em referência permanecem inalteradas e são pelo presente termo aditivo, ratificadas.

Maragogi-AL, 07 de novembro de 2022.

MARIA CRISTINA COSTA WANDERLEY
Diretora Municipal de Licitações e Contratos.

Publicado por:
Maria Cristina Costa Wanderley
Código Identificador:E028BF99

DIRETORIA DE LICITAÇÃO E CONTRATO - CPL
EXTRATO DO TERCEIRO TERMO ADITIVO CUJO OBJETO É O REEQUILIBRIO ECONÔMICO FINANCEIRO

EXTRATO DO TERCEIRO TERMO ADITIVO CUJO OBJETO É O REEQUILIBRIO ECONÔMICO FINANCEIRO

TERCEIRO TERMO ADITIVO CUJO OBJETO É O REEQUILÍBRIO ECONÔMICO FINANCEIRO DO CONTRATO Nº 84/2020, ORIUNDO DO PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 2350/2020, PROMOVIDO PELO MUNICÍPIO DE MARAGOGI – AL E A EMPRESA SERQUIP TRATAMENTOS RESÍDUOS AL LTDA, INSCRITA NO CNPJ N° 06.121.325/0001-09, entre **a PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOGI-AL**.

OBJETO: Reequilíbrio Econômico Financeiro referente ao Contrato n° 84/2020, cujo objeto é a prestação de serviços de Coleta, Transporte, Tratamento Térmico por incineração e destinação final de cinzas dos resíduos de SAÚDE, DA UPA e MATERNIDADE – A, B e E de conformidade com as resoluções N° 358/2005 e 3016/2002 do CONAMA e RDC ANVISA N° 306/2004, para atender as demandas da Secretaria Municipal de Saúde do Município de Maragogi -AL.

FUNDAMENTO LEGAL: Nos termos do Art. 65, inciso II, alínea "d", da Lei nº 8.666/93 a alterações posteriores.

DA RATIFICAÇÃO: As demais cláusulas do contrato em referência permanecem inalteradas e são pelo presente termo aditivo, ratificadas.

Maragogi-AL, 07 de novembro de 2022.

MARIA CRISTINA COSTA WANDERLEY
Diretora Municipal de Licitações e Contratos

Publicado por:
Maria Cristina Costa Wanderley
Código Identificador:42D44292

DIRETORIA DE LICITAÇÃO E CONTRATO - CPL
TERMO DE CONVALIDAÇÃO

TERMO DE CONVALIDAÇÃO
Considerandoas disposições da Lei nº.8.666/93, especialmente seu artigo 61, parágrafo único, que determina como condição indispensável para a eficácia dos contratos da Administração a providência relativa à publicação resumida do respectivo instrumento;
Considerandoo poder-dever da Administração de convalidar os atos que não possuam vícios insanáveis, como os de objeto, motivo e finalidade, nem mesmo prejuízo a direitos de terceiros;
Considerandoque não se constata, na ausência de publicação do extrato do contrato, qualquer lesão ao interesse público, uma vez que os respectivos procedimentos transcorreram na forma da lei;
Considerando, ainda, o disposto no art.55da Lei nº.9.784/99 Lei de Processo Administrativo da União, que autoriza a convalidação, pela própria Administração, de atos em que se evidencie não acarretarem lesão ao interesse público nem prejuízo a terceiros, nos quais sejam constatados apenas defeitos sanáveis:
Fica**convalidado**o ato relativo ao Extrato do Décimo Primeiro Termo Aditivo que celebram estre si o Município de Maragogi – AL, e a **EMPRESA CLAYTON SILVA ENGENHARIA – ME**, inscrita no **CNPJ nº 27.928.441/0001-04**, mediante cláusulas e condições de Processo Administrativo n° 2589/2018, devendo ocorrer as suas respectivas publicações, na forma da Lei nº.8.666/93, convalidação esta, respaldada nos princípios da Administração Pública e na Lei Federal nº.9.784/99, visto que não se verifica lesão ao interesse público nem prejuízo a terceiros, sendo o vício sanável na forma da lei.

EXTRATO DO DÉCIMO PRIMEIRO TERMO ADITIVO DE CONTRATO

TERMO ADITIVO DE CONTRATO: do Contrato n° 105/2018, ENTRE MUNICÍPIO DE MARAGOGI – AL E A EMPRESA CLAYTON SILVA ENGENHARIA – ME, INSCRITA NO CNPJ N° 27.928.441/0001-04.
OBJETO: A Contratação de Empresa Especializada para execução de serviços de pavimentação e drenagem em diversas ruas deste Município de Maragogi – AL.

DA PRORROGAÇÃO: Prorroga-se o prazo de vigência por mais 1 (um) mês, tendo início em 17/11/2021 e término em 17/12/2021.

FUNDAMENTO LEGAL: Nos termos do Art. 57, §1°, da Lei nº 8.666/93 a alterações posteriores.

DA RATIFICAÇÃO: As demais cláusulas do contrato em referência permanecem inalteradas e são pelo presente termo aditivo, ratificadas.

Maragogi-AL, 12 de novembro de 2021.

MARIA CRISTINA COSTA WANDERLEY
Diretora Municipal de Licitações e Contratos

Publicado por:
Maria Cristina Costa Wanderley
Código Identificador:A7537C24

SECRETARIA MUNICIPAL DE RELAÇÕES INSTITUCIONAIS
TERMO DE FOMENTO

TERMO DE FOMENTO Nº 001/2022 QUE ENTRE SI CELEBRAM A PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOGI, POR INTERMÉDIO DA SECRETARIA DE TURISMO E DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, E A ASSOCIAÇÃO DE WINDSURF DE ALAGOAS (AWA).

O **MUNICÍPIO DE MARAGOGI**, pessoa jurídica de direito público interno, com CNPJ nº 12248522/0001-96, por intermédio da Secretaria de Turismo e Desenvolvimento Econômico, doravante denominada ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL, neste ato representada pelo Secretário de Turismo e Desenvolvimento Econômico, o Sr. Anderson Diego Araújo Vasconcelos , de CPF 075.007.364-01, e a Associação de Windsurf de Alagoas, inscrita no CNPJ sob nº. 26.939.195/0001-23, com sede na Av Professor Sandoval Arroxelas, n.º 542, Sala 04, Maceió, Alagoas, doravante denominada (o) ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL, representada pelo seu Presidente, o Sr. Marcelo Moura Lacerda de Melo, de CPF n. 040.782.924-53, residente na Rodovia AL-101 Norte, KM 124, Pousada Camurim Grande, Sítio Camurim Grande, Maragogi - AL, resolvem celebrar o presente Termo de Fomento, regendo-se pelo disposto na Lei nº 13.019, de 31 de julho de 2.014, consoante o **processo administrativo de nº 1260/2022**, mediante as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO, VALOR E DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA DO FOMENTO

1.1 - O presente Termo de Fomento, decorrente de inexigibilidade de Chamamento Público, tem por objeto a execução do evento/projeto denominado “Festival de Velas de Maragogi”, entre os dias 23 e 27 de novembro de 2022, conforme detalhado no Plano de Trabalho (ANEXO) deste Termo de Fomento, com valor de fomento bruto de R$ 210.000,00 (duzentos e dez mil reais).

1.2 - Para a execução do presente, a municipalidade efetuará o repasse consoante à seguinte dotação orçamentária:

Programa: 0013-PROMOÇÃO, MARKETING E COMUNICAÇÃO
Projeto/Atividade: 2008-MANUTENÇÃO DOS SERVIÇOS DE PROMOÇÃO E APOIO AO TURISMO
Unidade: 10.11 – Fundo Municipal de Turismo
23.695.0013.2008 – Manutenção dos Serviços de Promoção e Apoio ao Turismo
Elemento de despesa: 33.60.41

CLÁUSULA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES

2.1 - São obrigações dos Partícipes:

I - DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL:

a) publicar o respectivo extrato da parceria no meio oficial de publicidade da administração pública, contemplando neste a designação do gestor do Termo de Fomento;

b) promover o monitoramento e a avaliação do cumprimento do objeto da parceria, sendo que, a administração pública poderá valer-se do apoio técnico de terceiros, delegar competência ou firmar parcerias com órgãos ou entidades que se situem próximos ao local de aplicação dos recursos;

c) emitir relatório técnico de monitoramento e avaliação da parceria;

d) na hipótese de o representante ou autoridade deixar ser agente público ou ser lotado em outro órgão ou entidade, o administrador municipal deverá designar novo representante, assumindo, enquanto isso não ocorrer, todas as obrigações do anterior, com as respectivas responsabilidades;

e) manter, em seu sítio oficial na internet, a relação da parceria celebrada e dos respectivos planos de trabalho, no máximo até cento e oitenta dias após o respectivo encerramento;

f) instaurar tomada especial, ante a constatação de evidências de irregularidades na execução do objeto da parceria;

g) demonstração de que os objetivos e finalidades institucionais e a capacidade técnica e operacional da organização da sociedade civil foram avaliados e são compatíveis com o objeto;

h) aprovação do plano de trabalho;

i) apresentar termo de empréstimo e cessão dos bens, materiais ou objetos que serão submetidos à Organização da Sociedade Civil, a qual deverá certificar o recebimento destes, assumindo o compromisso de devolução no estado inicial, se for o caso;

j) indicação expressa da existência de prévia dotação orçamentária para execução da parceria;

k) demonstração de que os objetivos e finalidades institucionais e a capacidade técnica e operacional da organização da sociedade civil foram avaliados e são compatíveis com o objeto;

l) emissão de parecer jurídico do órgão de assessoria ou consultoria jurídica da administração pública acerca da possibilidade de celebração da parceria;

m) fornecer meios para a prestação de contas e todos os atos que dela decorram, permitindo a visualização por qualquer interessado. Enquanto não for implementada pela Administração Pública uma plataforma eletrônica, as prestações de conta se darão por meio físico.

II - DA ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL:

a) apresentar prestação de contas dos recursos recebidos por meio deste Termo de Fomento;

b) divulgar em meio público e em locais visíveis, como as suas sedes sociais e dos estabelecimentos em que exerça suas ações, *comunicações* que apresentem todas as parcerias celebradas com o poder público, contendo, no que couber, as informações requeridas no parágrafo único do art. 11 da Lei nº 13.019/2014 e serviços disponibilizados pela organização a comunidade através deste Termo de Fomento;

c) dar livre acesso aos servidores dos órgãos ou das entidades públicas municipais, do controle interno e do Tribunal de Contas de Alagoas correspondentes aos processos, aos documentos, às informações referentes aos instrumentos de transferências previstas pela Lei nº 13.019, de 2014, bem como aos locais de execução e guarda do objeto;

d) zelar pela execução do projeto, conforme Plano de Trabalho, inclusive no que diz respeito às despesas extraordinárias e imprevistas, quando for o caso;

e) responder exclusivamente pelo pagamento dos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais relacionados à execução do objeto da parceria, não implicando responsabilidade solidária ou subsidiária da administração pública a inadimplência da

organização da sociedade civil em relação ao referido pagamento, os ônus incidentes sobre o objeto da parceria ou os danos decorrentes de restrição à sua execução;

f) disponibilizar, na sua página na internet ou, na falta desta, em sua sede física, consulta ao Termo de Fomento, contendo o mesmo de forma integral, assim como o plano de trabalho;

g) Caso a organização da sociedade civil adquira equipamentos ou materiais permanentes com recursos provenientes da celebração desta parceria, o bem será gravado com cláusula de inalienabilidade, e ela deverá formalizar promessa de transferência da propriedade à administração pública ou outra pessoa jurídica de igual natureza que preencha os requisitos desta Lei e cujo objeto social seja, preferencialmente, o mesmo da organização da sociedade civil na hipótese de sua extinção;

h) Manter recursos humanos, condições materiais e capacidade técnica e operacional para o desenvolvimento do projeto previsto na parceria, cumprindo com os objetivos propostos.

CLÁUSULA TERCEIRA - DOS REQUISITOS

3.1 - Para celebração do Termo de Fomento, a organização da sociedade civil deve comprovar:

I - objetivos voltados à promoção de atividades e finalidades de relevância pública e social;

II - escrituração contábil de acordo com os princípios fundamentais de contabilidade e com as Normas Brasileiras de Contabilidade;

III - ter no mínimo, 1 (um) ano de existência, com cadastro ativo, comprovados por meio de documentação emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil, com base no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica - CNPJ;

IV - experiência prévia na realização, com efetividade, do objeto da parceria ou de natureza semelhante;

V - possuir recursos humanos, condições materiais e capacidade técnica e operacional para a execução integral do Plano de Trabalho.

3.2 - Para celebração do Termo de Fomento, a organizações da sociedade civil deverão apresentar:

I - certidões de regularidade fiscal, previdenciária, tributária, de contribuições e de dívida ativa municipal;

II - certidão de existência jurídica expedida pelo cartório de registro civil ou cópia do estatuto registrado e de eventuais alterações ou, tratando-se de sociedade cooperativa, certidão simplificada emitida por junta comercial;

III - cópia da ata de eleição do quadro dirigente atual;

IV - relação nominal atualizada dos dirigentes da entidade, com endereço, número e órgão expedidor da carteira de identidade e número de registro no Cadastro de Pessoas Físicas - CPF da Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB de cada um deles;

VI - relação nominal da equipe executora, com endereço residencial, e número do registro no Cadastro de Pessoas Físicas - CPF;

CLÁUSULA QUARTA - DA EXECUÇÃO

4.1 – O presente Termo de Fomento deverá ser executado fielmente pelos partícipes, de acordo com as cláusulas pactuadas, Plano de Trabalho e as normas de regência, respondendo cada uma pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

4.2 - Na hipótese de inexecução por culpa exclusiva da organização da sociedade civil, a administração pública poderá, exclusivamente para assegurar o atendimento de serviços essenciais à população, por ato próprio e independentemente de autorização judicial, a fim de realizar ou manter a execução das metas ou atividades pactuadas:

I - retomar os bens públicos em poder da organização da sociedade civil parceira, qualquer que tenha sido a modalidade ou título que concedeu direitos de uso de tais bens;

II - assumir a responsabilidade pela execução do restante do objeto previsto no plano de trabalho, no caso de paralisação, de modo a evitar sua descontinuidade, devendo ser considerado na prestação de contas o que foi executado pela organização da sociedade civil até o momento em que a administração assumiu essas responsabilidades.

CLÁUSULA QUINTA - DA VIGÊNCIA

5.1 - O presente Termo de Fomento vigerá conforme prazo previsto no anexo Plano de Trabalho para a consecução de seu objeto e consequente prestação de contas.

5.2 – Toda e qualquer prorrogação, inclusive a referida no item anterior, deverá ser formalizada por termo aditivo, a ser celebrado pelos partícipes antes do término da vigência do Termo de Fomento ou da última dilação de prazo, sendo expressamente vedada a celebração de termo aditivo com atribuição de vigência retroativo.

5.3 - O plano de trabalho da parceria poderá ser revisto para alteração de valores ou de metas, mediante termo aditivo ou por apostila ao plano de trabalho original.

CLÁUSULA SEXTA - DA PRESTAÇÃO DE CONTAS

6.1 - A prestação de contas apresentada pela organização da sociedade civil deverá conter elementos que permitam ao representante da administração pública avaliar o andamento ou concluir que o seu objeto foi executado conforme pactuado, com a descrição pormenorizada das atividades realizadas e a comprovação do alcance das metas e dos resultados esperados, até o período de que trata a prestação de contas, a exemplo, dentre outros, das seguintes informações e documentos:

I - material comprobatório do cumprimento do objeto em fotos, vídeos ou outros suportes;

II - relação de serviços prestados, bens adquiridos, produzidos ou construídos, quando for o caso; e

III - comprovação, através de lista de presença ou outros meios, do público atingido, atletas e equipes participantes, público presente, ações de promoção, entre outros elementos.

§ 1.º A organização da sociedade civil prestará contas dos recursos recebidos no prazo de até 30 (trinta) dias a partir do término da vigência da parceria ou no final de cada mês, se a duração da parceria exceder um ano.

§ 2.º Os dados financeiros serão analisados com o intuito de estabelecer o nexo de causalidade entre a receita e a despesa realizada, a sua conformidade e o cumprimento das normas pertinentes.

§3.º A análise da prestação de contas deverá considerar a verdade real e os resultados alcançados.

§ 4.º A prestação de contas observará regras específicas de acordo com o montante de recursos públicos envolvidos, nos termos das disposições e procedimentos estabelecidos conforme previsto no plano de trabalho e no termo de fomento.

6.2 - Os documentos entregues pela entidade, desde que possuam garantia da origem e de seu signatário, serão considerados originais para os efeitos de prestação de contas.

Parágrafo único. Durante o prazo de 10 (dez) anos, contado do dia útil subsequente ao da prestação de contas, a entidade deve manter em seu arquivo os documentos originais que compõem a prestação de contas.

6.3 - A Administração pública considerará ainda em sua análise os seguintes relatórios elaborados internamente, quando houver:

I - relatório da visita técnica in loco realizada durante a execução da parceria;

II - relatório técnico de monitoramento e avaliação, homologado pela comissão de monitoramento e avaliação designada, sobre a conformidade do cumprimento do objeto e os resultados alcançados durante a execução do Termo de Fomento.

6.4 - Os pareceres técnicos do gestor acerca da prestação de contas, de que trata o art. 67 da Lei nº 13.019, de 2014, deverão conter análise de eficácia e de efetividade das ações quanto:

I - os resultados já alcançados e seus benefícios;

II - os impactos econômicos ou sociais;

III - o grau de satisfação do público-alvo;

IV - a possibilidade de sustentabilidade das ações após a conclusão do objeto pactuado.

6.5 - A manifestação conclusiva sobre a prestação de contas pela administração pública observará os prazos previstos na Lei nº 13.019, de 2014, devendo concluir, alternativamente, pela:

I - aprovação da prestação de contas;

II - aprovação da prestação de contas com ressalvas; ou

III - rejeição da prestação de contas e determinação de imediata instauração de tomada de contas especial.

6.6 - Constatada irregularidade ou omissão na prestação de contas, será concedido prazo para a organização da sociedade civil sanar a irregularidade ou cumprir a obrigação.

§ 1º O prazo referido no caput é limitado a no máximo 45 (quarenta e cinco) dias por notificação, prorrogável, no máximo, por igual período, dentro do prazo que a administração pública possui para analisar e decidir sobre a prestação de contas e comprovação de resultados.

§ 2º Transcorrido o prazo para saneamento da irregularidade ou da omissão, e não havendo o saneamento, a autoridade administrativa competente, sob pena de responsabilidade solidária, deve adotar as providências para apuração dos fatos, identificação dos responsáveis, quantificação do dano e obtenção do ressarcimento, nos termos da legislação vigente.

6.7 - A administração pública apreciará a prestação final de contas apresentada, no prazo de até cento e cinquenta dias, contado da data de seu recebimento ou do cumprimento de diligência por ela determinada, prorrogável justificadamente por igual período.

Parágrafo único. O transcurso do prazo definido nos termos do**item 7.6**sem que as contas tenham sido apreciadas:

I - não significa impossibilidade de apreciação em data posterior ou vedação a que se adotem medidas saneadoras, punitivas ou destinadas a ressarcir danos que possam ter sido causados aos cofres públicos;

II - nos casos em que não for constatado dolo da organização da sociedade civil ou de seus prepostos, sem prejuízo da atualização monetária, impede a incidência de juros de mora sobre débitos eventualmente apurados, no período entre o final do prazo referido neste parágrafo e a data em que foi ultimada a apreciação pela administração pública.

6.8 - As prestações de contas serão avaliadas:

I - regulares, quando expressarem, de forma clara e objetiva, o cumprimento dos objetivos e metas estabelecidos no plano de trabalho;

II - regulares com ressalva, quando evidenciarem impropriedade ou qualquer outra falta de natureza formal que não resulte em dano ao erário;

lll - irregulares, quando comprovada qualquer das seguintes circunstâncias:

a)omissão no dever de prestar contas;

b) descumprimento injustificado dos objetivos e metas estabelecidos no plano de trabalho;

c) dano ao erário decorrente de ato de gestão ilegítimo ou antieconômico;

d) desfalque ou desvio de bens ou valores públicos.

6.9 - O administrador público responde pela decisão sobre a aprovação da prestação de contas ou por omissão em relação à análise de seu conteúdo, sendo permitida delegação a autoridades diretamente subordinadas, vedada a subdelegação.

6.10 - Quando a prestação de contas for avaliada como irregular, após exaurida a fase recursal, se mantida a decisão, a organização da sociedade civil poderá solicitar autorização para que o ressarcimento ao erário seja promovido por meio de ações compensatórias de interesse público, mediante a apresentação de novo plano de trabalho, conforme o objeto descrito na parceria e a área de atuação da organização, cuja mensuração econômica será feita a partir do plano de trabalho original, desde que não tenha havido dolo ou fraude e não seja o caso de restituição integral dos recursos.

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS ALTERAÇÕES

7.1 – Sempre que necessário, mediante proposta da ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL devidamente justificada e formulada, no mínimo, 30 (trinta) dias antes do seu término, e após o cumprimento das demais exigências legais e regulamentares, serão admitidas prorrogações do prazo de vigência do presente Termo de Fomento.

7.2 - Não é permitida a celebração de aditamento deste Termo de Fomento com alteração da natureza do objeto.

7.3 – É obrigatório o aditamento do presente instrumento, quando se fizer necessária a efetivação de alterações que tenham por objetivo as metas ou o prazo de vigência do Termo de Fomento.

CLÁUSULA OITAVA – DAS VEDAÇÕES

8.1 - É vedada a execução de atividades que tenham por objeto, envolvam ou incluam, direta ou indiretamente:

I - delegação das funções de regulação, de fiscalização, do exercício do poder de polícia ou de outras atividades exclusivas do Estado;

II - prestação de serviços ou de atividades cujo destinatário seja o aparelho administrativo do Estado.

III - utilização dos recursos da Administração Pública em desacordo com o que prevê o Plano de Trabalho.

8.2 - Ficará impedida de celebrar qualquer modalidade de parceria prevista nesta Lei a organização da sociedade civil que:

I - não esteja regularmente constituída ou, se estrangeira, não esteja autorizada a funcionar no território nacional;

II - esteja omissa no dever de prestar contas de parceria anteriormente celebrada;

III - tenha como dirigente membro de Poder ou do Ministério Público, ou dirigente de órgão ou entidade da administração pública da mesma esfera governamental na qual será celebrado o termo de colaboração ou de fomento, estendendo-se a vedação aos respectivos cônjuges ou companheiros, bem como parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o segundo grau;

IV - tenha tido as contas rejeitadas pela administração pública nos últimos cinco anos, exceto se:

a) for sanada a irregularidade que motivou a rejeição e quitados os débitos eventualmente imputados;

b) for reconsiderada ou revista a decisão pela rejeição;

c) a apreciação das contas estiver pendente de decisão sobre recurso com efeito suspensivo;

V - tenha sido punida com uma das seguintes sanções, pelo período que durar a penalidade:

a) suspensão de participação em licitação e impedimento de contratar com a administração;

b) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a administração pública;

c) execução da parceria em desacordo com o plano de trabalho, com as normas da lei federal 13.019/2014 ou da legislação específica e receber como sanções: advertência, suspensão temporária ou declaração de inidoneidade, em qualquer esfera da Federação;

VI - tenha tido contas de parceria julgadas irregulares ou rejeitadas por Tribunal ou Conselho de Contas de qualquer esfera da Federação, em decisão irrecorrível, nos últimos 8 (oito) anos;

VII - tenha entre seus dirigentes pessoa:

a) cujas contas relativas a parcerias tenham sido julgadas irregulares ou rejeitadas por Tribunal ou Conselho de Contas de qualquer esfera da Federação, em decisão irrecorrível, nos últimos 8 (oito) anos;

b) julgada responsável por falta grave e inabilitada para o exercício de cargo em comissão ou função de confiança, enquanto durar a inabilitação;

c) considerada responsável por ato de improbidade, enquanto durarem os prazos estabelecidos nos incisos I, II e III do art. 12 da Lei no 8.429, de 2 de junho de 1992.

§ 1.º Nas hipóteses deste artigo, é igualmente vedada a transferência de novos recursos no âmbito de parcerias em execução, excetuando-se os casos de serviços essenciais que não podem ser adiados sob pena de prejuízo ao erário ou à população, desde que precedida de expressa e fundamentada autorização do dirigente máximo do órgão ou entidade da administração pública, sob pena de responsabilidade solidária.

§ 2.º Em qualquer das hipóteses previstas no caput, persiste o impedimento para celebrar parceria enquanto não houver o ressarcimento do dano ao erário, pelo qual seja responsável a organização da sociedade civil ou seu dirigente.

§ 3.º Para os fins do disposto na alínea a do inciso IV e no § 2o, não serão considerados débitos que decorram de atrasos na liberação de repasses pela administração pública ou que tenham sido objeto de parcelamento, se a organização da sociedade civil estiver em situação regular no parcelamento.

§ 4.º Não são considerados membros de Poder os integrantes de conselhos de direitos e de políticas públicas.

CLÁUSULA NONA – DAS RESPONSABILIZAÇÕES E DAS SANÇÕES

9.1 - Pela execução da parceria em desacordo com o plano de trabalho e com as normas da Lei nº 13.019, de 2014, e da legislação específica, a administração pública poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à organização da sociedade civil parceira as seguintes sanções:

I - advertência;

II - suspensão temporária da participação em chamamento público e impedimento de celebrar parceria ou contrato com órgãos e entidades da esfera de governo da administração pública sancionadora, por prazo não superior a dois anos;

III -declaração de inidoneidade para participar de chamamento público ou celebrar parceria ou contrato com órgãos e entidades de todas as esferas de governo, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a organização da sociedade civil ressarcir a administração pública pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso II.

Parágrafo único. As sanções estabelecidas nos incisos II e III são de competência do Secretário Municipal responsável pelo repasse, sendo que a Secretaria de Controle Governamental e Transparência Pública poderá agir quando observada inércia da administração pública, facultada a defesa do interessado no respectivo processo, no prazo de dez dias da abertura de vista, podendo a reabilitação ser requerida após dois anos de aplicação da penalidade.

9.2 - Prescreve em cinco anos, contados a partir da data da apresentação da prestação de contas, a aplicação de penalidade decorrente de infração relacionada à execução da parceria.

9.3 -A prescrição será interrompida com a edição de ato administrativo voltado à apuração da infração.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA DENÚNCIA E DA RESCISÃO

10.1 - O presente Termo de Fomento poderá ser:

I - denunciado a qualquer tempo, ficando os partícipes responsáveis somente pelas obrigações e auferindo as vantagens do tempo em que participaram voluntariamente da avença, respeitado o prazo mínimo de 60 (sessenta) dias de antecedência para a publicidade dessa intenção, observando a obrigatoriedade da prévia tentativa de solução administrativa, com a participação de órgão encarregado de assessoramento jurídico integrante da estrutura da administração pública;

II - rescindido, independente de prévia notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, nas seguintes hipóteses:

a) utilização dos recursos físicos em desacordo com o Plano de Trabalho;

b) inadimplemento de quaisquer das cláusulas pactuadas;

c) constatação, a qualquer tempo, de falsidade ou incorreção em qualquer documento apresentado; e

d) verificação da ocorrência de qualquer circunstância que enseje a instauração de Tomada de Contas Especial.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA PUBLICIDADE

11.1 - A eficácia do presente Termo de Fomento ou dos aditamentos que impliquem em alteração ou ampliação da execução do objeto descrito neste instrumento, fica condicionada à publicação do respectivo extrato no Diário Oficial do Município, a qual deverá ser providenciada pela administração pública no prazo de até 20 (vinte) dias a contar da assinatura.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS CONDIÇÕES GERAIS

12.1 - Acordam os partícipes, ainda, em estabelecer as seguintes condições:

I - as comunicações relativas a este Termo de Fomento serão remetidas por correspondência ou email e serão consideradas regularmente efetuadas quando comprovado o recebimento;

II - as mensagens e documentos, resultantes da transmissão via email não poderão se constituir em peças de processo, e os respectivos originais deverão ser encaminhados no prazo de cinco dias; e

III - as reuniões entre os representantes credenciados pelos partícipes, bem como quaisquer ocorrências que possam ter implicações neste Termo de Fomento, serão aceitas somente se registradas em ata ou relatórios circunstanciados.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO FORO

13.1 - Será competente para dirimir as controvérsias decorrentes deste Termo de Fomento, que não possam ser resolvidas pela via administrativa, o foro da Comarca de Maragogi - AL, com renúncia expressa a outros, por mais privilegiados que forem.

13.2 - E, por assim estarem plenamente de acordo, os partícipes obrigam-se ao total e irrenunciável cumprimento dos termos do presente instrumento, o qual lido e achado conforme, foi lavrado em 2 (duas) vias de igual teor e forma, que serão assinadas pelos partícipes, para que produza seus jurídicos e legais efeitos, em Juízo ou fora dele.

Maragogi, 19 de outubro de 2022

_____
Assinatura do Representante Legal da Administração Pública Municipal Secretaria de Turismo e Desenvolvimento Econômico

_____
Assinatura do Chefe do Executivo Municipal - Município de Maragogi

_____
Assinatura do representante legal da organização da sociedade civil - Associação de Windsurf de Alagoas

Publicado por:
Djalma Juvêncio Lucas Neto
Código Identificador:EA5DB982

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARECHAL DEODORO

GABINETE DO PREFEITO
INSTRUÇÃO NORMATIVA/SMF/MD - Nº 01, DE 04 DE NOVEMBRO DE 2022

Disciplina o cumprimento das tarefas de fiscalização.

A SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS DA PREFEITURA DE MARECHAL DEODORO, no uso de suas atribuições legais

CONSIDERANDO a necessidade de disciplinar o desempenho dos trabalhos de fiscalização, análise de documentação fiscal, cumprimento de tarefas normais e especiais e demais atos inerentes ao trabalho determinado pela Diretoria Tributária

RESOLVE:

Art. 1º As Tarefas Fiscais serão distribuídas pela Diretoria Tributária, por demanda específica ou por solicitação do Fiscal de Tributos.
§ 1º Caberá ao Diretor Tributário orientar, acompanhar, instruir e proceder às distribuições das tarefas aos Fiscais de Tributos.
§ 2º Ato da Diretoria Tributária poderá delegar as competências descritas neste a Coordenação de Fiscalização.
Art. 2º Para cada Fiscal de Tributos serão distribuídas até 04 (quatro) empresas, ordens de serviços ou ordens de serviços com fiscalização de empresas.
§ 1º Quando das tarefas distribuídas constar empresa desaparecida deverá o Fiscal de Tributos informar se o estabelecimento se encontra fechado ou se existe outra no local.
§ 2º Constatada quaisquer situações definidas neste artigo, caberá ao Fiscal de Tributos realizar as consultas necessárias, inclusive pesquisando as entidades vinculadas às atividades fins e/ou órgãos públicos.
§ 3º As empresas que não forem localizadas serão devolvidas a Diretoria Tributária, a respectiva documentação comprobatória, para que se proceda a emissão de nova empresa para fiscalização ou prorrogação do prazo de fiscalização para nova tentativa de localização.
§ 4º Demonstrado a inexistência da empresa e a impossibilidade de localização, tal fato deverá ser inserido no respectivo cadastro mercantil.
Art. 3º Fica terminantemente proibida qualquer ação fiscal em empresa não distribuída pela Diretoria Tributária, vedada a percepção de quaisquer pontos de produtividade em decorrência do feito, ficando ainda, o Fiscal de Tributos que assim proceder, sujeito a sindicância administrativa.

CAPÍTULO I
DO TERMO DE INÍCIO DE FISCALIZAÇÃO
Art. 4º O Fiscal de Tributos ao lavrar o Termo de Início de Fiscalização – TIF, mencionará, obrigatoriamente o nome completo da empresa fiscalizada, a identificação do contribuinte ou seu representante legal, quando contador o numero do CRC, e assinalará toda documentação solicitada.
Parágrafo único. Em caso de solicitação de documentos não elencados no TIF, caberá ao Fiscal de Tributos, mediante aditivo, discriminar claramente o pedido, dando ciência inequívoca ao contribuinte ou seu responsável.
Art. 5º O TIF deverá ser lavrado em 03 (três) vias, assim distribuídas:
1º via – Contribuinte;
2º via – Anexar ao Auto de Infração;
3º via – Diretoria Tributária
Art. 6º Uma vez lavrado o TIF, fica o Fiscal de Tributos obrigado a entregar imediatamente à chefia imediata uma via do termo, ficando sujeito ao cancelamento dos pontos relativos ao trabalho efetuado, caso haja descumprimento do ora determinado.
§ 1º Uma vez lavrado o TIF, o Fiscal de Tributos terá o prazo de 60 (sessenta) dias para concluir o feito.
§ 2º Quando não forem concluídas as tarefas no prazo determinado no parágrafo anterior, caberá a Diretoria Tributária a decisão de prorrogá-la, desde que solicitadas pelo Fiscal de Tributos com a apresentação dos elementos que demonstrem a necessidade da prorrogação.
§ 3º A prorrogação do TIF será realizada, uma única vez, pelo prazo máximo de 60 (sessenta) dias.
§ 4º A autoridade fiscal que se afastar da repartição por qualquer motivo, por período superior a 30 (trinta) dias, devolverá a Diretoria Tributária todas as tarefas sob sua responsabilidade, estejam elas iniciadas ou não.

CAPÍTULO II
DA NOTIFICAÇÃO E AUTO DE INFRAÇÃO
Art. 7º Caberá à Coordenação de Fiscalização o controle das Notificações e Autos de Infração devidamente lavrados.
Art. 8º O Auto de Infração de modelo a ser fixado pela Secretaria Municipal de Finanças, será emitida em 04 (quatro) vias, de idêntico teor e conteúdo, e ainda, conterá, além de outros dados julgados necessários, os seguintes elementos:
nome do notificado e, em sendo o caso, número de inscrição no Cadastro Mercantil de Contribuintes – CMC ou Cadastro Imobiliário;
local e dia da lavratura;
descrição do fato que a motivou e indicação dos dispositivos legais infringidos;
identificação do tributo e seu montante;
montante das multas cabíveis e dos dispositivos que as cominem;
assinatura do notificante, do notificado e nome das testemunhas, se houver.
Art. 9º As 04 (quatro) vias do Auto de Infração terão o seguinte destino:
a primeira via, para o Órgão Fazendário em que deve ser efetuado o recolhimento;

a segunda, para o notificado;
a terceira, para o relatório do notificante;
a quarta, presa ao bloco para arquivamento na Secretaria Municipal de Finanças.
§1º A assinatura do infrator na 1ª via da Notificação Fiscal - Auto de Infração, não constitui formalidade essencial à validade do ato, não implica em confissão, nem sua recusa agravará a pena, devendo, entretanto, este fato constar como observação no Auto.
§2º Recusando-se o infrator a receber cópia do Auto, nos termos do "caput" deste artigo, o prazo para defesa começa a contar da data de lavratura do mesmo, não podendo o infrator alegar a não intimação para eximir-se do pagamento, ou para dilatar o prazo.
§3º Considera-se intimado o infrator, para efeito de contagem do prazo para defesa:
pessoalmente, sempre que possível, a contar da data da entrega de cópia da Notificação Fiscal ao infrator, ao seu representante ou preposto, contra recibo datado no original;
por carta acompanhada de cópia da Notificação, com aviso de recebimento (AR) datado firmado pelo destinatário ou quem quer que a receba em seu domicílio;
por edital com prazo de 30(trinta) dias, se desconhecido o domicílio fiscal do infrator;
§4º. Quando a intimação for feita por carta, nos termos do inciso II do parágrafo §3º deste artigo, se por qualquer motivo não constar do AR a data da intimação, considerar-se-á como feita 15 (quinze) dias após a entrega da carta no correio, e, por edital, na data de sua publicação.
§ 5º. Sempre que, por qualquer motivo, não assinada o Auto de Infração pelo notificado, a ele se dará ciência da ação fiscal, por edital publicado no Diário Oficial.
Art. 10. São competentes para notificar os Fiscais de Tributos, quando no efetivo exercício das funções inerentes ao cargo.
Art. 11. As notificações lavradas antes de serem protocoladas, deverão ser entregues para a Coordenação de Fiscalização, juntamente com os respectivos relatórios, termos de início e encerramento, demonstrativos de débito apurado e cópia de toda a documentação que comprove o cometimento das infrações alegadas para que seja realizada autorização para protocolização.
§ 1º As Notificações e Autos de Infração, depois de protocoladas, somente poderão sofrer alterações nas hipóteses previstas em lei, antes da remessa dos autos para julgamento em primeira instância administrativa.
§2º Uma vez retificado o lançamento do crédito tributário, deverá o fiscal autuante elaborar aditivo ao Auto de Infração, dando ciência ao contribuinte e abrindo-lhe novo prazo para defesa.
§ 3º Vencido o prazo fixado no Auto de Infração sem que o contribuinte tenha cumprido a exigência fiscal, ou contra ela tenha interposto reclamação, ou sem que tenha recorrido da decisão de primeira instância, será o valor do crédito tributário inscrito em Dívida Ativa para os fins devidos.
Art. 12. As omissões ou incorreções do auto não acarretam sua nulidade, quando do processo constarem elementos suficientes para determinação da infração e do infrator podendo, a critério da Autoridade Fiscal, ser lavrado Termo Aditivo.

CAPÍTULO III
DO TERMO DE ENCERRAMENTO DA FISCALIZAÇÃO

Art. 13 Após a conclusão dos trabalhos de auditoria fiscal, o Fiscal de Tributos elaborará Termo de Encerramento de Fiscalização (TEF).
Art. 14. O TEF consistirá em relatório circunstanciado em que será narrado detalhadamente todas as tarefas realizadas, documentos analisados e conclusões tomadas.
§1º Sem prejuízo no disposto no *caput* deste artigo, o TEF deverá conter todas as notificações e autos de infração lavradas, com os seus respectivos números de ordem, na fiscalização ora encerrada.
§ 2º O TEF será parte integrante de todas as notificações e autos de infração lavrados e deverá ser entregue uma cópia a Diretoria Tributária.

CAPÍTULO IV
DOS PROCESSOS DE DILIGÊNCIA

Art. 15 A Coordenação de Fiscalização fará a distribuição dos processos destinados à instrução, proporcionalmente ao número de Fiscais de Tributos que exerçam atividade externa, estabelecendo prazo máximo de 15 (quinze) dias para a devolução, contados a partir da data do recebimento.
§1º Caso haja necessidade de prorrogação do prazo, o Fiscal de Tributos deverá solicitar ao Coordenador de Fiscalização, expondo os motivos que justifiquem tal pedido, podendo, ser deferida prorrogação por mais 15 (quinze) dias.
§ 2º O não cumprimento do prazo mencionado no *caput* deste artigo ou sua prorrogação acarretará em não aplicação das pontuações de produtividades correspondentes além da perda de pontos de produtividade correspondente a 1 (um) dia de plantão fiscal.
Art. 16. A manifestação do Fiscal de Tributos em processos de diligência será:
I – em caráter decisório, sempre que o tema for referente a base de cálculo, fato gerador, lançamento, alíquota, sujeitos da relação tributária, aplicação de penalidade, benefícios fiscais;
II – em caráter opinativo, sempre que for contestação em defesa de notificação e auto de infração, questões meramente cadastrais que não impactem no lançamento de tributo, consultas tributárias.

CAPÍTULO V
DA DEFESA FISCAL

Art. 17 Consoante determinado no parágrafo único do art. 372 do Código Tributária Municipal em vigor, o Fiscal de Tributos que lavrar o Auto de Infração, contra a qual seja apresentada defesa, contará com 30 (trinta) dias para impugnar a ação, contados a partir da data de seu recebimento.
Parágrafo único - O não atendimento ao disposto neste artigo, ensejará a perda da produtividade decorrente do Auto de Infração a que o Fiscal de Tributos teria direito, independentemente do seu julgamento de primeira instância.

CAPÍTULO VI
DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 18 O Fiscal de Tributos designado para executar ORDEM DE SERVIÇO é obrigado a apresentar relatório mensal das atividades desenvolvidas, ou em fase de execução, sob pena de não ter sua produtividade computada.
Art. 19 Casos omissos serão resolvidos pela Diretoria Tributária.
Art. 20 Essa Instrução Normativa entrará em vigor na data de sua publicação.

ROSEANE SILVA TEIXIERA BARBOSA
Secretária Municipal de Finanças

Publicado por:
Edla Caroline de Sena Verçosa Bezerra
Código Identificador:12E9700D

SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO, DOS RECURSOS HUMANOS E DO PATRIMÔNIO
AVISO DE RETOMADA DE LICITAÇÃO

O Município de Marechal Deodoro por intermédio do Departamento de Licitações vem comunicar aos interessados que retomará a sessão do **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 082/2022**, cujo objeto é o registro de preço para futura e eventual contratação de serviços de buffet para casamento comunitário. Tipo: Menor preço por item, no dia 09 de novembro de 2022, às 10:00h. Dúvidas através do e-mail (licitacoesmarechaldeodoro@gmail.com).

Marechal Deodoro/AL, 07 de novembro de 2022.

LEANDRO BITTENCOURT MIRANDA
Pregoeiro

Publicado por:
Letícia Maria de Lima e Silva
Código Identificador:EEC0032D

SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO, DOS RECURSOS HUMANOS E DO PATRIMÔNIO
RETIFICAÇÃO DO EDITAL Nº 01/2022

O Prefeito do Município de Marechal Deodoro, no uso de suas atribuições, decide retificar o Edital nº 01/2022, de 04 de outubro de 2022, que regulamenta a realização do concurso público para provimento de cargos efetivos do Município.

O Edital constando as retificações estará disponível, na íntegra, nos endereços eletrônicos da FUNDEPES (www.fundepes.br) e da COPEVE/UFAL (www.copeve.ufal.br) em 08 de novembro de 2022.

Marechal Deodoro – AL, 08 de novembro de 2022.

CLÁUDIO ROBERTO AYRES DA COSTA
Prefeito de Marechal Deodoro

Publicado por:
Letícia Maria de Lima e Silva
Código Identificador:A482E244

SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO, DOS RECURSOS HUMANOS E DO PATRIMÔNIO
EXTRATO DO 1º TERMO ADITIVO DO CONTRATO Nº 2306.001/2022

Partes: PMMD e **DELICIAS DA MASSAGUEIRA LTDA EPP,** inscrita no CNPJ sob nº 34.928.320/0001-28.
Fundamento Legal: Art. 65 da Lei Federal 8.666/93
CLÁUSULA PRIMEIRA – DA QUANTIDADE
O presente instrumento refere-se à alteração do quantitativo do objeto do Contrato nº 2306.001/2022, configurando em um aumento de 25% da quantidade inicial do objeto contrato, consoantes razões apresentadas pela Secretaria Municipal de Assistência Social.
CLÁUSULA SEGUNDA – DO VALOR
Em decorrência do aumento de 25% do quantitativo do objeto, o valor da contratação aumentará R$ R$ 38.640,00 (trinte oito mil, seiscentos e quarenta reais), totalizando o valor de R$ 193.200,00 (cento e noventa e três mil e duzentos reais).
CLÁUSULA QUARTA – DA RATIFICAÇÃO
Permanecem ratificadas as demais Cláusulas contratuais não alteradas pelo presente Termo Aditivo.
Data da Assinatura: 28 de julho de 2022.
Signatários:
Cláudio Roberto Ayres da Costa
Prefeitura Municipal de Marechal Deodoro – CONTRATANTE
Ricardo Ferreira dos Santos
DELICIAS DA MASSAGUEIRA LTDA EPP – CONTRATADO

Publicado por:
Letícia Maria de Lima e Silva
Código Identificador:9DCBE87E

SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO, DOS RECURSOS HUMANOS E DO PATRIMÔNIO
AVISO DE COTAÇÃO

A Secretaria Municipal de Gestão do Patrimônio e dos Recurso Humanos, através do Departamento de Licitação / Setor de compras, informa que está recebendo cotações para o processo abaixo descrito:

Processo nº: 11040042/2022. Objeto: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços se assistência técnica na manutenção corretiva e preventiva de condicionadores de ar em atendimento a demanda do município de Marechal Deodoro.

Prazo para envio das propostas: 3 (três) dias corridos, a partir desta publicação. Maiores informações: Endereço: Rua Dr. Tavares Bastos no 215 - Centro CEP: 57160-000 | Marechal Deodoro – Alagoas. CNPJ 12.200.275/0001-58.

E-mail: licitacoesmarechaldeodoro@gmail.com.Fone: (82) 98121-6866

Marechal Deodoro/AL, 07 de novembro de 2022

Publicado por:
Letícia Maria de Lima e Silva
Código Identificador:B983FCE6

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MAR VERMELHO

PREFEITURA MUNICIPAL DE MAR VERMELHO
AVISO DE COTAÇÃO DE PREÇO

AVISO DE COTAÇÃO DE PREÇOS Nº 015/2022

O Setor de Compras da Prefeitura de Mar Vermelho, com sede na Rua São Sebastião, s/n°, Centro, informa aos interessados que está recebendo **COTAÇÃO DE PREÇOS durante o período de 05 (cinco) dias**, a partir desta data, para o OBJETO: **AQUISIÇÃO DE INSTRUMENTOS MUSICAIS**. Os interessados deverão solicitar o Termo de Referência através do e-mail: marvermelho.licitacoes@gmail.com. Demais informações pelo fone (82) 99315-8520.

Mar Vermelho, 06 de novembro de 2022.

JOSÉ SOUZA DOS SANTOS
Setor de Compras

Publicado por:
Arnaldo de Araujo Alecio
Código Identificador:8F48975B

PREFEITURA MUNICIPAL DE MAR VERMELHO
RATIFICAÇÃO DE INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO E EXTRATO DE CONTRATO

RATIFICAÇÃO DE INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO
O Prefeito do Município de Mar Vermelho-AL, no uso de suas atribuições e em conformidade com a Lei nº 8.666, de 21 de Junho de 1993, **ratifica** o presente processo de inexigibilidade de Licitação nº 015/2022, em favor da empresa **GOMES PEREIRA ADVOGADOS**, pelo valor equivalente a R$ 200,00 (duzentos reais) para cada R$ 1.000,00 (um mil reais) do montante recuperado aos cofres municipais, "*ad-êxitum*", por ser impossível precisar o valor a ser recuperado.

Mar Vermelho, 04 de novembro de 2022.

ANDRÉ BRANDÃO DE ALMEIDA
Prefeito

EXTRATO DO CONTRATO N° 015/2022 - IL
CONTRATANTE: **MUNICIPIO DE MAR VERMELHO-AL**, CNPJ sob nº 12.333.761/0001-44. CONTRATADA: **GOMES PEREIRA ADVOGADOS**, CNPJ sob nº 07.270.919/0001-44. OBJETO: Recuperação do índice de participação do ICMS através de estudo econômico das transações empresariais de toda a cadeia produtiva no território municipal, bem como efetivar estudos e os atos administrativos concernente a parcela municipal do ICMS verde. VALOR: R$ 200,00 (duzentos reais) para cada R$ 1.000,00 (um mil reais) do montante recuperado aos cofres Municipais, "*ad-êxitum*". CELEBRAÇÃO DO CONTRATO: 04/11/2022. VIGÊNCIA DO CONTRATO: 12 (doze) meses. FUNDAMENTAÇÃO: Art. 25, inciso II, c/c art. 13, incisos V da Lei nº 8.666/93, com as alterações dadas pelas Leis Federais nº 8.883/94 e nº 9.648/98. SIGNATÁRIOS: André Brandão de Almeida-Prefeito, pela Contratante e Rubens Marcelo Pereira da Silva, pela Contratada.

Mar Vermelho, 04 de novembro de 2022.

ANDRÉ BRANDÃO DE ALMEIDA
Prefeito

Publicado por:
Arnaldo de Araujo Alecio
Código Identificador:EC09604F

PREFEITURA MUNICIPAL DE MAR VERMELHO
AVISO DE LICITAÇÃO

AVISO DE LICITAÇÃO – PREGÃO ELETRÔNICO

A Prefeitura de Carneiros, estará realizando licitação na modalidade Pregão Eletrônico, nº 007/2022-SRP. Objeto: Registro de preços para futura e eventual aquisição de merenda escolar. Data/Horário: 21 de novembro de 2022, às 14:00hs (horário de Brasília). Edital e seus Anexos encontram-se disponível no site http://bnc.org.br/, a partir das 14:00hs do dia desta publicação e através do site www.carneiros.al.gov.br/licitacoes. Demais informações pelo fone (82) 99315-8520.

Carneiros/AL, 07 de novembro de 2022.

ARNALDO DE ARAUJO ALÉCIO
Pregoeiro

Publicado por:
Arnaldo de Araujo Alecio
Código Identificador:1EFA3C12

PREFEITURA MUNICIPAL DE MAR VERMELHO
EXTRATO DE CONTRATO

EXTRATO DE CONTRATO

PARTES: MUNICÍPIO DE MAR VERMELHO - AL, inscrito no CNPJ sob nº 12.333.761/0001-44, e **FASITEC DESENVOLVIMENTO E TECNOLOGIA LTDA – ME**, inscrita no CNPJ nº. 00.483.195/0001-78,
SIGNATÁRIOS: André Brandão de Almeida, Prefeito e Marco Aurélio Pavan, sócio administrador;
OBJETO: Termo de Cooperação Técnica, não onerosa, objetivando a operacionalização da gestão e controle das consignações em folha de pagamento. FUNDAMENTAÇÃO: Lei nº 8.666/93.
VALOR: SEM ÔNUS financeiro.
VIGÊNCIA: O presente termo vigorará pelo prazo de 60 (sessenta) meses, contados a partir da data de sua assinatura.

Mar Vermelho, 7 de novembro de 2022.

ANDRÉ BRANDÃO DE ALMEIDA
Prefeito

Publicado por:
Arnaldo de Araujo Alecio
Código Identificador:11B38AC5

PREFEITURA MUNICIPAL DE MAR VERMELHO
HOMOLOGAÇÃO PREGÃO E EXTRATO ATA REGISTRO DE PREÇO

HOMOLOGAÇÃO – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 012/2022-SRP
O Prefeito do Município de Mar Vermelho, em cumprimento ao art. 43, inciso VI, da Lei Federal nº 8.66693 e com base nas previsões do inciso XXII do art. 4º da Lei federal nº 10.520/02, **HOMOLOGA** o presente processo no valor global na ordem de R$ 93.460,00(noventa e três mil e quatrocentos e sessenta reais).

Mar Vermelho, 03 de novembro de 2022

ANDRÉ BRANDÃO DE ALMEIDA
Prefeito

EXTRATO ATA REGISTRO DE PREÇOS
MODALIDADE: Pregão Eletrônico nº 012/2022-SRP. Processo Administrativo nº 006.008.080922/22. OBJETO: Registro de Preços para futura e eventual aquisição de MATERIAL DE LIMPEZA E HIGIENE PESSOAL. ÓRGÃO GERENCIADOR: PREFEITURA MUNICIPAL DE MAR VERMELHO - CNPJ: 12.333.761/0001-44. ESPÉCIE: Ata Registro de Preços nº 17/2022**.** FORNECEDOR REGISTRADO:**GEOVANIA SOARES DA SILVA,**CNPJ: 37.214.397/0001-24, vencedora dos lotes: 1, 4, 9, 17, 41, 42, 47, 49, 55 e 56 no valor total de R$ 7.226,00 (sete mil e duzentos e vinte e seis reais); ESPÉCIE: Ata Registro de Preços nº 18/2022**.** FORNECEDOR REGISTRADO:**VIVA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS LTDA**, CNPJ: 20.008.831/0001-17, vencedora dos lotes: 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 33, 34, 37, 39 e 40 no valor total de R$ 27.689,00 (vinte e sete mil e seiscentos e oitenta e nove reais); ESPÉCIE: Ata Registro de Preços nº 19/2022**.** FORNECEDOR REGISTRADO:**COSTA & OLIVEIRA HIPERMERCADO VAREJISTA EIRELI**, CNPJ: 34.731.357/0001-61, vencedora dos lotes: 11, 12, 13, 14, 15, 16, 18, 32, 35, 36, 38, 43, 44, 45, 46, 48, 50, 51, 52, 53, 54, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64 e 65 no valor total de R$ 58.545,00 (cinquenta e oito mil e quinhentos e quarenta e cinco reais). DATA CELEBRAÇÃO: 07/11/2022. VIGÊNCIA DA ATA: 12 (doze) meses. FORO: Comarca de Viçosa-AL. FUNDAMENTAÇÃO: Lei nº 10.520/02, Decreto 7.892/13, Lei nº 0493/2013, e Lei nº 8.666/93. SIGNATÁRIOS: André Brandão de Almeida-Prefeito ordenador da despesa pelo Órgão Gerenciador e Geovania Soares da Silva; Silvandro Diego de Araujo Ferreira; Rebeca Karoline de Oliveira Costa - Representantes Legal, pelos Fornecedores Registrados. A ATA encontra-se na íntegra disponível na sede do município e no site http://www.marvermelho.al.gov.br.

Mar Vermelho, 07 de novembro de 2022

ANDRÉ BRANDÃO DE ALMEIDA
Prefeito

Publicado por:
Arnaldo de Araujo Alecio
Código Identificador:0E9726BB

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTEIRÓPOLIS

PREFEITURA MUNICIPAL DE MOTEIRÓPOLIS
EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇO

Ata de Registro nº 02/2022, firmada em 31/03/2022, com a empresa SCALLA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA - EPP, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 23.223.561/0001-55. Valor Global Registrado R$: 38.150,00
Objeto: aquisição de Cestas Básicas; Amparo: Pregão Eletrônico nº 03/2022 - SRP; Processo Administrativo nº: 01130003/2022; Vigência: 12 (doze) meses; Signatários: pelo Contratante, Maílson de Mendonça Lima e, pelas Registradas, Adelmo Raffael Ribeiro Buffone. A Ata de Registro com os preços e demais especificações encontrar-se-á disponibilizada para consulta, na sala da Comissão Permanente de Licitação, com sede no Prédio da Administração, localizado na Rua Manoel Monteiro Torres, n° 282, Centro, CEP 57440-000, Monteirópolis/AL, onde poderá ser obtido o edital completo, no horário de 08h00min as 14h00min e no nosso site oficial www.monteiropolis.al.gov.br.

Monteirópolis/AL, 08 de novembro de 2022.

MAÍLSON DE MENDONÇA LIMA
Prefeito

Publicado por:
Wilians Altieres Fontes
Código Identificador:2608E4EC

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO LINO

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
EXTRATO DE TERMO ADITIVO

EXTRATO DO PRIMEIRO TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 31/2022
CONTRATANTE: O MUNICÍPIO DE NOVO LINO/AL, inscrita no CNPJ sob o nº: 12.248.878/0001-20. CONTRATADA: LUCAS MATEUS BARROS MONTEIRO - EPP, inscrita no CNPJ sob o nº. 39.536.723/0001-45. OBJETO: Constitui o objeto do presente Termo Aditivo o acréscimo de 30,04% (trinta inteiros e quatro centésimos por cento) do valor do contrato nº 31/2022, que tem como objeto a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA DE ENGENHARIA PARA EXECUÇÃO DE SERVIÇOS DE REFORMA E AMPLIAÇÃO DE ORGÃO PÚBLICO, ONDE FUNCIONA O CENTRO DE**

ESPECIALIDADES - PRONTO ATENDIMENTO MARIA JOAQUINA NO MUNICIPIO DE NOVO LINO. Data de assinatura: 07 de outubro de 2022. Valor: R$ 298.203,61 (Duzentos e noventa e oito mil, duzentos e três reais e sessenta e um centavos).

Publicado por:
Romisson Fagner Batista Barreto
Código Identificador:DB61D453

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE OLHO D´AGUA DO CASADO

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DO 6º TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 0131.038/2017

DAS PARTES: MUNICÍPIO DE OLHO D' ÁGUA DO CASADO – CNPJ No 12.350.146/0001-46 E A – **ALBUQUERQUE VITAL LOCAÇÃO DE VEICULOS LTDA-EPP,** CNPJ No 35.722.347/0001-22.

DO OBJETO
Este termo aditivo tem como objeto a alteração do contrato Olho D'Água do Casado nº **0131.038/2017.**
1.1.1. O valor unitário contratual, que era de **R$ 3,35** (três reais e trinta e cinco centavos), passa a ser de **R$ 5,83** (cinco reais e oitenta e três centavos), com base no IGP-M acumulado de setembro de 2017 até março de 2022 que corresponde ao percentual de 74,08% (setenta e quatro por cento e oito décimos de por cento), mantidas as mesmas condições contratuais.

JOSÉ DOS SANTOS
Prefeito

Publicado por:
Carla Maria de O Bezerra
Código Identificador:25D871A6

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DO 7º TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 0131.038/2017

DAS PARTES: MUNICÍPIO DE OLHO D' ÁGUA DO CASADO – CNPJ No 12.350.146/0001-46 E A – **ALBUQUERQUE VITAL LOCAÇÃO DE VEICULOS LTDA-EPP,** CNPJ No 35.722.347/0001-22.

CLÁSULA PRIMEIRA – DO OBJETO – O presente Termo Aditivo tem por objeto prorrogar a vigência do contrato por mais 06 (seis) meses, conforme art.57 – inciso II da lei 8.666/93.

JOSÉ DOS SANTOS
Prefeito

Publicado por:
Carla Maria de O Bezerra
Código Identificador:9FDA3634

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE OLIVENÇA

SECRETARIA DE ADMINISTRACAO E RECURSOS HUMANOS
PEDIDO DE AUTORIZAÇÃO AMBIENTAL

A Prefeitura Municipal de Olivença, inscrita no CNPJ sob o nº 12.257.762/0001-57 localizada na Rua Vereador José Felix da Silva, n° 54 – Centro de Olivença/ALtorna público que requereu**ao IMA/AL**, a**Autorização Ambiental**, paraa **Urbanização e Requalificação do acesso ao Centro de Educação Infantil Próinfância no Município de Olivença/AL**. Não foi determinado estudo de impacto ambiental.

Publicado por:
Douglas Silva Sobrinho
Código Identificador:00E63BCE

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PÃO DE AÇÚCAR

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
AVISO DE LICITAÇÃO

TOMADA DE PREÇOS Nº 11/2022
Modalidade/Nº: Tomada de Preços nº 11/2022 – Tipo: Menor Preço – Objeto: contratação de empresa especializada para execução de obra de engenharia referente a construção do muro e serviços de recuperação da escola de 6 salas e serviços remanescentes da construção da escola de 6 salas, localizada no Povoado Garrincha, Zona Rural de Pão de Açúcar – AL – Data/Horário: 23 de novembro de 2022 às 13:00hs (treze horas) – Local: Avenida Bráulio Cavalcante, 493, Centro, Pão de Açúcar – AL, CEP 57.400-000 – Edital e Informações: No endereço acima, de 07 às 13 horas em dias úteis, ou mediante solicitação enviada ao e-mail cpl@paodeacucar.al.gov.br.

TIÁGO GOMES DOS SANTOS
Presidente da CPL

Publicado por:
Hugo Rafael da Silva Feitoza
Código Identificador:4300E84B

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
AVISO DE LICITAÇÃO

TOMADA DE PREÇOS Nº 12/2022
Modalidade/Nº: Tomada de Preços nº 12/2022 – Tipo: Menor Preço – Objeto: contratação de empresa especializada para execução de obra de engenharia referente a construção do muro e serviços de recuperação da escola de 4 salas, e serviços remanescentes da construção da escola de 4 salas, localizada no Povoado Quilombola na Zona Rural de Pão de Açúcar – AL – Data/Horário: 23 de novembro de 2022 às 14:00hs (quatorze horas) – Local: Avenida Bráulio Cavalcante, 493, Centro, Pão de Açúcar – AL, CEP 57.400-000 – Edital e Informações: No endereço acima, de 07 às 13 horas em dias úteis, ou mediante solicitação enviada ao e-mail cpl@paodeacucar.al.gov.br.

TIÁGO GOMES DOS SANTOS
Presidente da CPL

Publicado por:
Hugo Rafael da Silva Feitoza
Código Identificador:9D95BA8B

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARICONHA

SETOR DE LICITACAO - SEC DE ADMINISTRACAO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
HOMOLOGAÇÃO TP 03/2022

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 07010076/2022
TOMADA DE PREÇO Nº 03/2022

HOMOLOGAÇÃO

OBJETO: Contratação de empresa especializada em prestação de serviços da construção civil para conclusão de uma Creche Tipo B, padrão FNDE, conforme planilha orçamentária de obra e cronograma físico-financeiro disponibilizados pelo município.

Com base nas informações do presente Processo Licitatório, HOMOLOGO o presente, em favor da empresa:

THIAGO ALVES DA SILVA EIRELI, CNPJ Nº 29.641.767/0001-81, vencedor com valor global de **R$ 490.823,93 (quatrocentos e**

noventa mil oitocentos e vinte e três reais e noventa e três centavos).

Pariconha – AL, em 07 de novembro de 2022

ANTÔNIO TELMO NOIA
Prefeito

Publicado por:
José Rodolfo da Silva Santos
Código Identificador:47901CDF

SETOR DE LICITACAO - SEC DE ADMINISTRACAO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
EXTRATO DE CONTRATO DE Nº86/2022

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 07010076/2022
TOMADA DE PREÇO Nº 03/2022

EXTRATO DO CONTRATO DE Nº86/2022

OBJETO: Contratação de empresa especializada em prestação de serviços da construção civil para conclusão de uma Creche Tipo B, padrão FNDE, conforme planilha orçamentária de obra e cronograma físico-financeiro disponibilizados pelo município.

Órgão Gerenciador: Município de Pariconha/AL

Fornecedores Beneficiários: **THIAGO ALVES DA SILVA EIRELI, CNPJ Nº 29.641.767/0001-81,** vencedor com valor global de **R$ 490.823,93 (quatrocentos e noventa mil oitocentos e vinte e três reais e noventa e três centavos).**

Pariconha – AL, em 07 de novembro de 2022

ANTÔNIO TELMO NOIA
Prefeito

Publicado por:
José Rodolfo da Silva Santos
Código Identificador:F1E110A3

SETOR DE LICITACAO - SEC DE ADMINISTRACAO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
HOMOLOGAÇÃO TP 04/2022

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 07010136/2022
TOMADA DE PREÇO Nº 04/2022

HOMOLOGAÇÃO

OBJETO: Contratação de empresa especializada em prestação de serviços da construção civil para reforma do ginásio de esportes Maciel Vieira, conforme planilha orçamentária de obra e cronograma físico-financeiro disponibilizados pelo município.

Com base nas informações do presente Processo Licitatório, HOMOLOGO o presente, em favor da empresa:

THIAGO ALVES DA SILVA EIRELI, CNPJ Nº 29.641.767/0001-81, vencedor com valor global de **R$ 362.015,02 (trezentos e sessenta e dois mil quinze reais e dois centavos).**

Pariconha – AL, em 07 de novembro de 2022

ANTÔNIO TELMO NOIA
Prefeito

Publicado por:
José Rodolfo da Silva Santos
Código Identificador:840BC05A

SETOR DE LICITACAO - SEC DE ADMINISTRACAO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
EXTRATO DE CONTRATO DE Nº87/2022

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 07010136/2022
TOMADA DE PREÇO Nº 04/2022

EXTRATO DO CONTRATO DE Nº87/2022

OBJETO: Contratação de empresa especializada em prestação de serviços da construção civil para conclusão de uma Creche Tipo B, padrão FNDE, conforme planilha orçamentária de obra e cronograma físico-financeiro disponibilizados pelo município.

Órgão Gerenciador: Município de Pariconha/AL

Fornecedores Beneficiários: **THIAGO ALVES DA SILVA EIRELI, CNPJ Nº 29.641.767/0001-81,** vencedor com valor global de **R$ 362.015,02 (trezentos e sessenta e dois mil quinze reais e dois centavos).**

Pariconha – AL, em 07 de novembro de 2022

ANTÔNIO TELMO NOIA
Prefeito

Publicado por:
José Rodolfo da Silva Santos
Código Identificador:5BF9F0EF

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PAULO JACINTO

GABINETE DO PREFEITO
AVISO LICITAÇÃO P.E 16.2022 - 3ª CHAMADA

AVISO DE LICITAÇÃO
A comissão permanente de licitação de Paulo Jacinto/AL, no uso de suas atribuições, torna público que realizará as seguintes licitações:
PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 16/2022 – 3ª Chamada, Processo Administrativo nº 06.08.0006/2022, do tipo menor preços por item, objetivando Registro de Preços para Futura e Eventual Aquisição de Gêneros Alimentícios Destinado a Secretaria Municipal de Educação - Abertura das propostas dia 17/11/2022 às 08:30h.
Os Editais podem ser adquiridos no site www.bnc.org.br , www.paulojacinto.al.gov.br, através do e-mail: paulojacintocpl@gmail.com ou na sala de licitações da prefeitura de Paulo Jacinto-AL, horário das 09:00 as 12:00.

DIOGO FRANCO TEIXEIRA DE ALMEIDA
Pregoeiro

Publicado por:
Jose Renato Candido da Silva
Código Identificador:E9F98405

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PIAÇABUÇU

SEC MUNICIPAL DE COMPRAS CONVÊNIOS E LICITAÇÕES
AVISO DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO N° 036/2022 – TIPO MENOR PREÇO POR ITEM – Objeto: Registro de Preços para aquisição de Material de Limpeza Hospitalar.
Data da Abertura 22 de novembro de 2022, as 14h00min. Acolhimento das propostas a partir de 08/11/2022 às 10h até as 14h00 do dia 22 de novembro de 2022, horário da disputa 14h15min do horário de Brasília.
https://bnc.org.br/
O edital se encontra a disposição dos interessados das 08:00h às 14:00h, na sede Administrativa da Comissão de licitação, situada a Praça São Francisco Borja, s/n, Centro, Piaçabuçu/AL

Piaçabuçu, 07 de Novembro de 2022.

BRUNO ALEXSANDRO ANDRÉ DO NASCIMENTO
Pregoeiro

Publicado por:
Andresa Severo dos Santos
Código Identificador:DF5CB828

SEC MUNICIPAL DE COMPRAS CONVÊNIOS E LICITAÇÕES
AVISO DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO N° 037/2022 – TIPO MENOR PREÇO POR ITEM – Objeto: Registro de Preços para aquisição de Suplementos Nutricional.
Data da Abertura 22 de novembro de 2022, as 09h00min. Acolhimento das propostas a partir de 08/11/2022 às 10h até as 09h00 do dia 22 de novembro de 2022, horário da disputa 09h15min do horário de Brasília.
https://bnc.org.br/
O edital se encontra a disposição dos interessados das 08:00h às 14:00h, na sede Administrativa da Comissão de licitação, situada a Praça São Francisco Borja, s/n, Centro, Piaçabuçu/AL

Piaçabuçu, 07 de Novembro de 2022.

BRUNO ALEXSANDRO ANDRÉ DO NASCIMENTO
Pregoeiro

Publicado por:
Andresa Severo dos Santos
Código Identificador:A1CEAF4D

SEC MUNICIPAL DE COMPRAS CONVÊNIOS E LICITAÇÕES
AVISO DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO N° 038/2022 – TIPO MENOR PREÇO POR ITEM – Objeto: Registro de Preços para aquisição de equipamentos e acessórios musicais.
Data da Abertura 23 de novembro de 2022, as 09h00min. Acolhimento das propostas a partir de 08/11/2022 às 10h até as 09h00 do dia 23 de novembro de 2022, horário da disputa 09h15min do horário de Brasília.
https://bnc.org.br/
O edital se encontra a disposição dos interessados das 08:00h às 14:00h, na sede Administrativa da Comissão de licitação, situada a Praça São Francisco Borja, s/n, Centro, Piaçabuçu/AL

Piaçabuçu, 07 de Novembro de 2022.

BRUNO ALEXSANDRO ANDRÉ DO NASCIMENTO
Pregoeiro

Publicado por:
Andresa Severo dos Santos
Código Identificador:D59D8D7A

SEC MUNICIPAL DE COMPRAS CONVÊNIOS E LICITAÇÕES
7º TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 002/2020

7º TERMO ADITIVO AO CONTRATO nº 002/2020

7º TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 002/2020, TENDO COMO OBJETO A PAVIMENTAÇÃO EM PARALELEPÍPEDO E SINALIZAÇÃO VERTICAL EM DIVERSAS RUAS (PENEDINHO), QUE ENTRE SI CELEBRAM DE UM LADO O MUNICÍPIO DE PIAÇABUÇU, E DO OUTRO A EMPRESA M A PIRES FERREIRA ENGENHARIA EPP.

PREÂMBULO DAS PARTES

O MUNICÍPIO DE PIAÇABUÇU, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, com Sede Administrativa na Praça Dão Francisco de Borja, s/n, Centro, cidade Piaçabuçu/AL, inscrito no CNPJ sob nº 12.247.268/0001-01, neste ato representado pelo Prefeito do Município, Senhor Djalma Guttemberg Siqueira Breda, brasileiro, alagoano, casado, portador da cédula de identidade nº 272.204 – SSP/AL, inscrito no CPF sob nº 222.811.424-34, domiciliado e residente nesta cidade, doravante denominado CONTRATANTE e a pessoa jurídica **M A PIRES FERREIRA ENGENHARIA EPP** inscrito no CNPJ sob nº 08.533.362/0001-50, estabelecida na Rua Geraldo Palmares Sampaio, nº 6C, Quadra B, Paraiso, São Miguel dos Campos, Estado de Alagoas, representada neste ato pelo Sr. **Marcos André Pires Ferreira**, brasileiro, solteiro, engenheiro Civil de Segurança do Trabalho, portador da Cédula de Identidade n° 1404980 SSP/AL, inscrito no CPF sob nº 021.661.764-29, denominada simplesmente CONTRATADA, vem por meio deste ajuste formalizar o 7º termo aditivo para realizar as alterações que ora serão expostas neste ajuste, de acordo com o contrato vigente.

CLÁUSULA PRIMEIRA – FUNDAMENTO LEGAL: Considerações do artigo 65, da Lei Federal nº 8.666 de 21 de junho de 1993, c/c a cláusula Quinta, Parágrafo Terceiro do contrato nº 002/2020 e das seguintes clausulas.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PRAZO: O prazo de execução do contrato fica acrescida em 03 (três) meses a partir do termino do prazo de execução concedido anteriormente.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA RATIFICAÇÃO: Ficam ratificadas as demais Cláusulas do contrato em epígrafe.

E por estarem assim justos e acordes, assinam o presente em 02 (duas) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas.

Piaçabuçu, 19 de maio de 2022.

Município de Piaçabuçu/AL
DJALMA GUTTEMBERG SIQUEIRA BREDA
Prefeito – Contratante

M A Pires Ferreira Engenharia EPP
MARCOS ANDRÉ PIRES FERREIRA
Contratada

Publicado por:
Andresa Severo dos Santos
Código Identificador:C553BB45

SEC MUNICIPAL DE COMPRAS CONVÊNIOS E LICITAÇÕES
1º TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 003/2022

1º TERMO ADITIVO AO CONTRATO nº 003/2022

1º TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 003/2022, TENDO COMO OBJETO SERVIÇOS DE ENGENHARIA – CONSTRUÇÃO DE UM PIER, QUE ENTRE SI CELEBRAM DE UM LADO O MUNICÍPIO DE PIAÇABUÇU, E DO OUTRO A EMPRESA ADVANCE ENGENHARIA E EMPREENDIMENTOS LTDA.

PREÂMBULO DAS PARTES

O MUNICÍPIO DE PIAÇABUÇU, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, com Sede Administrativa na Praça Dão Francisco de Borja, s/n, Centro, cidade Piaçabuçu/AL, inscrito no CNPJ sob nº 12.247.268/0001-01, neste ato representado pelo Prefeito do Município, Senhor Djalma Guttemberg Siqueira Breda, brasileiro, alagoano, casado, portador da cédula de identidade nº 272.204 – SSP/AL, inscrito no CPF sob nº 222.811.424-34, domiciliado e residente nesta cidade, doravante denominado CONTRATANTE e a pessoa jurídica **ADVANCE ENGENHARIA E EMPREENDIMENTOS LTDA** inscrito no CNPJ sob nº 34.131.228/0001-32, estabelecida na Rua Lindolfo Simões, n° 283, anexo "A". Centro. Coruripe-AL, representada neste ato pelo Sr. Danilo Douglas da Silva Soares, portador da Carteira de Identidade nº 3489844-1 SDS/AL e do CPF/MF sob o nº 091.247.184-08, denominada simplesmente CONTRATADA, vem por meio deste

ajuste formalizar o 1º termo aditivo para realizar as alterações que ora serão expostas neste ajuste, de acordo com o contrato vigente.

CLÁUSULA PRIMEIRA – FUNDAMENTO LEGAL: Considerações do artigo 65, da Lei Federal nº 8.666 de 21 de junho de 1993, c/c a cláusula Quinta, Parágrafo Terceiro do contrato nº 003/2022 e das seguintes clausulas.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PRAZO: Fica acrescido em 03 (tres) meses o prazo de execução do Contrato, contado a partir da finalização do prazo inicial.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA RATIFICAÇÃO: Ficam ratificadas as demais Cláusulas do contrato em epígrafe.

E por estarem assim justos e acordes, assinam o presente em 02 (duas) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas.

Piaçabuçu, 14 de junho de 2022.

Município de Piaçabuçu/AL
DJALMA GUTTEMBERG SIQUEIRA BREDA
Prefeito – Contratante

Advance Engenharia e Empreendimentos LTDA
DANILO DOUGLAS DA SILVA SOARES
Contratada

Publicado por:
Andresa Severo dos Santos
Código Identificador:C91B6DDE

SEC MUNICIPAL DE COMPRAS CONVÊNIOS E LICITAÇÕES
1º TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 014/2022

1º TERMO ADITIVO AO CONTRATO nº 014/2022

1º TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 014/2022, TENDO COMO OBJETO SERVIÇOS DE ENGENHARIA – CONSTRUÇÃO DE 02 (DOIS) PÓRTICOS, QUE ENTRE SI CELEBRAM DE UM LADO O MUNICÍPIO DE PIAÇABUÇU, E DO OUTRO A EMPRESA ADVANCE ENGENHARIA E EMPREENDIMENTOS LTDA.

PREÂMBULO DAS PARTES

O MUNICÍPIO DE PIAÇABUÇU, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, com Sede Administrativa na Praça Dão Francisco de Borja, s/n, Centro, cidade Piaçabuçu/AL, inscrito no CNPJ sob nº 12.247.268/0001-01, neste ato representado pelo Prefeito do Município, Senhor Djalma Guttemberg Siqueira Breda, brasileiro, alagoano, casado, portador da cédula de identidade nº 272.204 – SSP/AL, inscrito no CPF sob nº 222.811.424-34, domiciliado e residente nesta cidade, doravante denominado CONTRATANTE e a pessoa jurídica **ADVANCE ENGENHARIA E EMPREENDIMENTOS LTDA** inscrito no CNPJ sob nº 34.131.228/0001-32, estabelecida na Rua Lindolfo Simões, n° 283, anexo "A". Centro. Coruripe-AL, representada neste ato pelo Sr. Danilo Douglas da Silva Soares, portador da Carteira de Identidade nº 3489844-1 SDS/AL e do CPF/MF sob o nº 091.247.184-08, denominada simplesmente CONTRATADA, vem por meio deste ajuste formalizar o 1º termo aditivo para realizar as alterações que ora serão expostas neste ajuste, de acordo com o contrato vigente.

CLÁUSULA PRIMEIRA – FUNDAMENTO LEGAL: Considerações do artigo 65, da Lei Federal nº 8.666 de 21 de junho de 1993, c/c a cláusula Quinta, Parágrafo Terceiro do contrato nº 014/2022 e das seguintes clausulas.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PRAZO: Fica acrescido em 03 (tres) meses o prazo de execução do Contrato, contado a partir da finalização do prazo inicial.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA RATIFICAÇÃO: Ficam ratificadas as demais Cláusulas do contrato em epígrafe.

E por estarem assim justos e acordes, assinam o presente em 02 (duas) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas.

Piaçabuçu, 20 de maio de 2022.

MUNICÍPIO DE PIAÇABUÇU/AL
Djalma Guttemberg Siqueira Breda
Prefeito – Contratante

ADVANCE ENGENHARIA E EMPREENDIMENTOS LTDA
Danilo Douglas da Silva Soares
Contratada

Publicado por:
Andresa Severo dos Santos
Código Identificador:FE935375

SEC MUNICIPAL DE COMPRAS CONVÊNIOS E LICITAÇÕES
2º TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 003/2022

2º TERMO ADITIVO AO CONTRATO nº 003/2022

2º TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 003/2022, TENDO COMO OBJETO SERVIÇOS DE ENGENHARIA – CONSTRUÇÃO DE UM PIER, QUE ENTRE SI CELEBRAM DE UM LADO O MUNICÍPIO DE PIAÇABUÇU, E DO OUTRO A EMPRESA ADVANCE ENGENHARIA E EMPREENDIMENTOS LTDA.

PREÂMBULO DAS PARTES

O MUNICÍPIO DE PIAÇABUÇU, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, com Sede Administrativa na Praça Dão Francisco de Borja, s/n, Centro, cidade Piaçabuçu/AL, inscrito no CNPJ sob nº 12.247.268/0001-01, neste ato representado pelo Prefeito do Município, Senhor Djalma Guttemberg Siqueira Breda, brasileiro, alagoano, casado, portador da cédula de identidade nº 272.204 – SSP/AL, inscrito no CPF sob nº 222.811.424-34, domiciliado e residente nesta cidade, doravante denominado CONTRATANTE e a pessoa jurídica **ADVANCE ENGENHARIA E EMPREENDIMENTOS LTDA** inscrito no CNPJ sob nº 34.131.228/0001-32, estabelecida na Rua Lindolfo Simões, n° 283, anexo "A". Centro. Coruripe-AL, representada neste ato pelo Sr. Danilo Douglas da Silva Soares, portador da Carteira de Identidade nº 3489844-1 SDS/AL e do CPF/MF sob o nº 091.247.184-08, denominada simplesmente CONTRATADA, vem por meio deste ajuste formalizar o 2º termo aditivo para realizar as alterações que ora serão expostas neste ajuste, de acordo com o contrato vigente.

CLÁUSULA PRIMEIRA – FUNDAMENTO LEGAL: Considerações do artigo 65, da Lei Federal nº 8.666 de 21 de junho de 1993, c/c a cláusula Quinta, Parágrafo Terceiro do contrato nº 003/2022 e das seguintes clausulas.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO VALOR CONTRATO: A presente contratação fica acrescida em R$ 74.184,64 (setenta e quatro mil, cento e oitenta e quatro reais e sessenta e quatro centavos), passando o valor do contrato a ser de R$ 393.080,65 (trezentos e noventa e três mil, oitenta reais e sessenta e cinco centavos).

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PRAZO: Fica acrescido em 03 (tres) meses o prazo de execução do Contrato, contado a partir da finalização do prazo anterior vigente.

CLÁUSULA QUARTA – DA RATIFICAÇÃO: Ficam ratificadas as demais Cláusulas do contrato em epígrafe.

E por estarem assim justos e acordes, assinam o presente em 02 (duas) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas.

Piaçabuçu, 29 de agosto de 2022.

MUNICÍPIO DE PIAÇABUÇU/AL
Djalma Guttemberg Siqueira Breda
Prefeito – Contratante

ADVANCE ENGENHARIA E EMPREENDIMENTOS LTDA
Danilo Douglas da Silva Soares
Contratada

Publicado por:
Andresa Severo dos Santos
Código Identificador:D8F91965

SEC MUNICIPAL DE COMPRAS CONVÊNIOS E LICITAÇÕES
2º TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 014/2022

2º TERMO ADITIVO AO CONTRATO nº 014/2022

2º TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 014/2022, TENDO COMO OBJETO SERVIÇOS DE ENGENHARIA – CONSTRUÇÃO DE 02 (DOIS) PÓRTICOS, QUE ENTRE SI CELEBRAM DE UM LADO O MUNICÍPIO DE PIAÇABUÇU, E DO OUTRO A EMPRESA ADVANCE ENGENHARIA E EMPREENDIMENTOS LTDA.

PREÂMBULO DAS PARTES

O MUNICÍPIO DE PIAÇABUÇU, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, com Sede Administrativa na Praça Dão Francisco de Borja, s/n, Centro, cidade Piaçabuçu/AL, inscrito no CNPJ sob nº 12.247.268/0001-01, neste ato representado pelo Prefeito do Município, Senhor Djalma Guttemberg Siqueira Breda, brasileiro, alagoano, casado, portador da cédula de identidade nº 272.204 – SSP/AL, inscrito no CPF sob nº 222.811.424-34, domiciliado e residente nesta cidade, doravante denominado CONTRATANTE e a pessoa jurídica **ADVANCE ENGENHARIA E EMPREENDIMENTOS LTDA** inscrito no CNPJ sob nº 34.131.228/0001-32, estabelecida na Rua Lindolfo Simões, n° 283, anexo "A". Centro. Coruripe-AL, representada neste ato pelo Sr. Danilo Douglas da Silva Soares, portador da Carteira de Identidade nº 3489844-1 SDS/AL e do CPF/MF sob o nº 091.247.184-08, denominada simplesmente CONTRATADA, vem por meio deste ajuste formalizar o 2º termo aditivo para realizar as alterações que ora serão expostas neste ajuste, de acordo com o contrato vigente.

CLÁUSULA PRIMEIRA – FUNDAMENTO LEGAL: Considerações do artigo 65, da Lei Federal nº 8.666 de 21 de junho de 1993, c/c a cláusula Quinta, Parágrafo Terceiro do contrato nº 014/2022 e das seguintes clausulas.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO VALOR CONTRATO: A presente contratação fica acrescida em R$ 78.859,22 (setenta e oito mil, oitocentos e cinquenta e nove reais e vinte e dois centavos), passando o valor do contrato a ser de R$ 437.565,51 (quatrocentos e trinta e sete mil, quinhentos e sessenta e cinco reais e cinquenta e um centavos).

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PRAZO: Fica acrescido em 03 (tres) meses o prazo de execução do Contrato, contado a partir da finalização do prazo anterior vigente.

CLÁUSULA QUARTA – DA RATIFICAÇÃO: Ficam ratificadas as demais Cláusulas do contrato em epígrafe.

E por estarem assim justos e acordes, assinam o presente em 02 (duas) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas.

Piaçabuçu, 29 de agosto de 2022.

MUNICÍPIO DE PIAÇABUÇU/AL
Djalma Guttemberg Siqueira Breda
Prefeito – Contratante

ADVANCE ENGENHARIA E EMPREENDIMENTOS LTDA
Danilo Douglas da Silva Soares
Contratada

Publicado por:
Andresa Severo dos Santos
Código Identificador:FC660C4A

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PILAR

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
INTIMAÇÃO - KEYLLA DAYANNE DOS SANTOS

A Sra.
Keylla Dayanne dos Santos, Matricula funcional nº 21.548, CPF nº 087.579.344-44
Lotada na Secretaria Municipal de Saúde de Pilar/AL.

Na qualidade de Presidente da Comissão de Processo Administrativo Disciplinar nº **0329-0023/2022**, instaurado pela Portaria nº 46, de 19 de setembro de 2022, do Exmo. Sr. Prefeito, registrada e publicada na Secretaria Municipal de Administração de Pilar/AL e na Prefeitura Municipal de Pilar/AL em 19 de setembro de 2022, com fundamento no disposto no art. 158 da Lei nº 166, de 31 de março de 1998, e no art. 159 da Lei nº 8112 de 1990, INTIMO Vossa Senhoria a comparecer perante esta Comissão, no **dia 09 de novembro de 2022, às 08:30 horas**, no seguinte endereço: Rua Venceslau Batista, s/n, Centro, Pilar/AL, sede da Guarda Municipal, a fim de prestar depoimento, como ACUSADA, acerca dos fatos a que se refere o processo administrativo supramencionado.

Pilar/AL, 31 de outubro de 2022.

MÔNICA RAFAELY GOMES VIEIRA
Presidente

Publicado por:
Fernando Jose dos Santos
Código Identificador:C5F52FD7

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
PEDIDO DE COTAÇÃO DE PREÇO Nº126/2022

A Prefeitura Municipal de Pilar, inscrita no CNPJ nº12.200.150/0001-28, representada neste ato pelo Setor de Compras Geral, informa que está recebendo cotações para o Processo nº 1031-0006/2022.
Objeto: AQUISIÇÃO DE TAPETE CAPACHO, para o Município de Pilar/AL, de acordo com as condições e especificações constantes no Termo de Referência que se encontra no Setor de Compras desta Prefeitura.
O prazo para envio de propostas e documentação de regularidade fiscal será de 03 (três) dias úteis, a partir desta publicação.
Mais informações e retirada do Termo de Referência poderão ser realizadas através do e-mail: comprasgeral@pilar.al.gov.br ou pessoalmente no Setor de Compras Geral, situado na Praça Floriano Peixoto nº 318, Centro, Pilar/AL, das 8h às 13h de segunda à sexta-feira (Rua ao lado esquerdo da Igreja Matriz).

Pilar,07 de NOVEMBRO de 2022.

FABIANO RODRIGUES DE LIMA
Portaria Nº 338/2021
Responsável Pelo Setor de Compras

Publicado por:
Fabiano Rodrigues de Lima
Código Identificador:895AB6DE

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
PEDIDO DE COTAÇÃO DE PREÇO Nº 127/2022

PEDIDO DE COTAÇÃO DE PREÇO Nº 127/2022

A Prefeitura Municipal de Pilar, inscrita no CNPJ nº12.200.150/0001-28, representada neste ato pelo Setor de Compras Geral, informa que

está recebendo cotações para o Processo Licitatório nº. 1031-0031/2022.
Objeto:EQUIPAMENTOS, PEÇAS E ACESSÓRIOS DE INFORMÁTICA, para o Município de Pilar/AL, de acordo com as condições e especificações constantes no Termo de Referência que se encontra no Setor de Compras desta Prefeitura.
O prazo para envio de propostas e documentação de regularidade fiscal será de 5 (cinco) dias úteis a partir desta publicação.
Mais informações e retirada do Termo de Referência poderão ser realizadas através do e-mail: comprasgeral@pilar.al.gov.br ou pessoalmente no Setor de Compras Geral, situado na Av. Arthur Ramos, s/n, 1º andar Centro, Pilar/AL, das 8h às 13h de segunda à sexta-feira (Rua ao lado direito da agência da Caixa Econômica Federal).

Pilar,07 de Novembro de 2022.

FABIANO RODRIGUES DE LIMA
Portaria Nº 338/2021
Responsável Pelo Setor de Compras

Publicado por:
Fabiano Rodrigues de Lima
Código Identificador:977BFC37

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
PEDIDO DE COTAÇÃO DE PREÇO Nº 128/2022

A Prefeitura Municipal de Pilar, inscrita no CNPJ nº12.200.150/0001-28, representada neste ato pelo Setor de Compras Geral, informa que está recebendo cotações para o
Processo nº 0527-0017/2022.
Objeto: AQUISIÇÃO DE MATERIAL ESCOLAR (KIT ESCOLAR), para o Município de Pilar/AL, de acordo com as condições e especificações constantes no Termo de Referência que se encontra no Setor de Compras desta Prefeitura.
O prazo para envio de propostas e documentação de regularidade fiscal será de 05 (cinco) dias úteis, a partir desta publicação.
Mais informações e retirada do Termo de Referência poderão ser realizadas através do e-mail: comprasgeral@pilar.al.gov.br ou pessoalmente no Setor de Compras Geral, situado na Praça Floriano Peixoto nº 318, Centro, Pilar/AL, das 8h às 13h de segunda à sexta-feira (Rua ao lado esquerdo da Igreja Matriz).

Pilar,07 de NOVEMBRO de 2022.

FABIANO RODRIGUES DE LIMA
Portaria Nº 338/2021
Responsável Pelo Setor de Compras

Publicado por:
Fabiano Rodrigues de Lima
Código Identificador:74969AA6

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE POÇO DAS TRINCHEIRAS

GABINETE DO PREFEITO
TOMADA DE PREÇOS Nº 08/2022

JULGAMENTO FASE DE HABILITAÇÃO
A Comissão Permanente de Licitação do Município de Poço das Trincheiras, Estado de Alagoas, torna público o resultado do JULGAMENTO DA FASE DE HABILITAÇÃO da licitação na modalidade Tomada de Preços nº 08/2022, como segue:
1-INABILITAÇÃO da licitante INOVA CONSTRUÇÕES E TELECOMUNICAÇÕES LTDA – EPP, por apresentar documento comprobatório de garantia de participação de outro certame.
2 - INABILITAÇÃO da licitante PRUDENTE E CIA CONSTRUTORA LTDA, pelo descumprimento da cláusula 6.2.3.2.2 do edital, pois não apresentou acervo técnico operacional compatível com o exigido em edital.
3 - INABILITAÇÃO da licitante GM LAURENTINO ENGENHARIA LTDA por não apresentar não documento complementar de garantia de participação, ou equivalente (cláusula 6.2.4.2.4 do edital).
4 – INABILITAÇÃO da licitante SANTA TEREZA OBRAS E COMÉRCIO LTDA - EPP, pelo descumprimento da cláusula 6.2.3.2.2, pelo descumprimento da cláusula 6.2.3.2.2 do edital, pois não apresentou acervo técnico operacional compatível com o exigido em edital.
5 - INABILITAÇÃO da licitante GENTEC CONSTRUÇÕES EIRELI, pelo descumprimento da cláusula 6.2.3.2.1, 6.2.3.2.2 e 6.2.3.2.3 do edital, pois não apresentou acervo técnico operacional compatível com o exigido em edital, bem como pelo descumprimento da cláusula 6.2.3.2.2 do edital, pois não apresentou acervo técnico operacional compatível com o exigido em edital.
6 - INABILITAÇÃO da licitante J R ENGENHARIA LTDA, pelo descumprimento da cláusula 6.2.3.2.2 do edital, pois não apresentou acervo técnico operacional compatível com o exigido em edital.
7 - INABILITAÇÃO da licitante KV CONSTRUÇÕES E EMPREENDIMENTOS EIRELI, pelo descumprimento da cláusula 6.2.3 do edital, pois não apresentou acervo técnico operacional compatível com o exigido em edital, bem como não apresentou documento complementar de garantia de participação, ou equivalente (cláusula 6.2.4.2.4 do edital).
8 - INABILITAÇÃO da licitante PERFIL ENGENHARIA LTDA, pelo descumprimento da cláusula 6.2.3.2.1 do edital, pois não apresentou acervo técnico operacional compatível com o exigido em edital.
9 – Habilitação das licitantes DVL CONSTRUÇÃO CIVIL E LOCAÇÃO LTDA, ALPIS CONSTRUÇÕES E INCORPORAÇÕES EIRELI, GNG CONSTRUÇÕES E ENGENHARIA EIRELI, MIRAMAR CONSTRUTORA LTDA, RJ DOS SANTOS EIRELI, M D M DOS SANTOS ENGENHARIA EIRELI, WALLACY LUCAS LINS DE OLIVEIRA LIMA EIRELI, SILVA & NUNES CONSTRUÇÕES LTDA – EPP, UNICON CONSTRUÇÕES LTDA e L MONTEIRO ENGENHARIA LTDA, pelo pleno atendimento às cláusulas editalícias.
Outrossim, a CPL convoca os representantes das empresas participantes para, às 11:00hs (onze horas) do dia 22 de novembro de 2022, comparecerem à sessão pública que dará continuidade ao certame com a abertura dos envelopes de proposta de preços das licitantes remanescentes habilitadas, caso não haja a interposição de recursos administrativos, cujo prazo abre-se a partir da data desta publicação.

ADGEANE SOARES VIEIRA RAMOS
Presidente da CPL

Publicado por:
Michele dos Santos Alves
Código Identificador:C1AA810C

GABINETE DO PREFEITO
TOMADA DE PREÇOS Nº 06/2022

JULGAMENTO FASE DE PROPOSTAS DE PREÇOS
A Comissão Permanente de Licitação do Município de Poço das Trincheiras, Estado de Alagoas, torna público o resultado do JULGAMENTO DA FASE DE HABILITAÇÃO da licitação na modalidade Tomada de Preços nº 06/2022, como segue:
1 – DESCLASSIFICAÇÃO da licitante MIRAMAR CONSTRUTORA LTDA, pelo descumprimento da cláusula 8.1.4 e 11.14 do edital.
2 - DESCLASSIFICAÇÃO da licitante RJ DOS SANTOS EIRELI, pelo descumprimento da cláusula 8.1.4 e 11.14 do edital.
3 - DESCLASSIFICAÇÃO da licitante UNICON CONSTRUÇÕES LTDA, pelo descumprimento da cláusula 8.1.4 e 11.14 do edital.
4 - DESCLASSIFICAÇÃO da licitante M A PIRES FERREIRA ENGENHARIA - EPP, pelo descumprimento da cláusula 11.14 do edital.
5 - DESCLASSIFICAÇÃO da licitante WALLACY LUCAS LINS DE OLIVEIRA LIMA EIRELI, pelo descumprimento da cláusula 8.1.4 e 11.14 do edital.
6 - DESCLASSIFICAÇÃO da licitante M D M DOS SANTOS ENGENHARIA EIRELI, pelo descumprimento da cláusula 8.1.4 e 11.14 do edital.

7 - CLASSIFICAÇÃO das licitantes GNG CONSTRUÇÕES E ENGENHARIA EIRELI, MC CONSTRUÇÕES E ASSESSORIA EIRELI, J R DOS SANTOS ENGENHARIA LTDA, pelo pleno atendimento às cláusulas editalícias.
Outrossim, abre-se o prazo para interposição de recursos a partir da data desta publicação.

ADGEANE SOARES VIEIRA RAMOS
Presidente da CPL

Publicado por:
Michele dos Santos Alves
Código Identificador:F72433A7

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO CALVO

GABINETE DO PREFEITO
DECRETO N.º 028

DECRETO N.º 028 DE 04 DE NOVEMBRO DE 2022

Dispõe sobre a nomeação dos membros do Conselho Gestor de Parcerias Público-Privadas – PPP, do Município de Porto Calvo/AL e dá outras providências.

A PREFEITA MUNICIPAL DE PORTO CALVO-AL, no uso das suas atribuições legais, conferidas pela Constituição Federal e pelo art. 83, e no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município,

DECRETA:

Art. 1.º Ficam nomeados os seguintes membros, para integrar o Conselho Gestor de Parceria Pública Privada – PPP, do Município de Porto Calvo/AL, conforme disposto na Lei n° 1172 de 01 de setembro de 2.022:

I **– REPRESENTANTE DA SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS:**
Maria da Graças da Silva – CPF: 239.480.274-04

II – **REPRESENTANTE DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO:**
Francisco Leandro de Sousa – CPF: 143.368.713-53

III – **REPRESENTANTE DA SECRETARIA DE PLANEJAMENTO:**
Willames dos Santos Balbino – CPF: 036.809.334-44

IV – **REPRESENTANTE DA SECRETARIA DE 0BRAS**
Catullo Castelo Branco e Lima – 103.309.814-04

V – **REPRESENTANTE DO PODER LEGISLATIVO**
Marcio Andrade e Silva – CPF: 815.414.064-00

Art. 2.º A gestão do Programa Municipal de Parcerias Público-Privadas será realizada pelo Conselho Gestor, vinculado ao Gabinete do Chefe do Poder Executivo.

Art. 3.º Designar, em conformidade com Art. 7° § 2° da Lei 1172/2022, o Presidente do Conselho Gestor, Sr. Catullo Castelo Branco e Lima, representante da Secretaria de Obras.

Art. 4º O Conselho Gestor deliberará por meio de resoluções.

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

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

Porto Calvo-AL, 04 de novembro de 2022.

ERONITA SPÓSITO LEÃO E LIMA
Prefeita Municipal

Publicado por:
Emisson Luis Nascimento Rocha
Código Identificador:D17D1A32

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO REAL DO COLÉGIO

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
PORTARIA Nº 021/2022, DE 28 DE OUTUBRO DE 2022

O Prefeito do Município de Porto Real do Colégio, Estado de Alagoas, no uso de suas atribuições legais que lhe são conferidas pela Constituição Federal do Brasil, pela Lei Orgânica do Município e pela Lei Municipal nº 067/2010, **resolve:**

Art. 1º - **Nomear** o Sr. **Pedro Vinícius Elias Pereira**, inscrito na OAB/AL sob nº 18.604, portador de RG nº 3911323-0 SEDS/AL e inscrito CPF/MF sob nº 057.712.134-03, para exercer o Cargo em Comissão de **Procurador Geral** do Município de Porto Real do Colégio-AL.

Art. 2º - Ficam revogadas as disposições em contrário.

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

Dê-se ciência. Registre-se. Publique-se. Cumpra-se.

Porto Real do Colégio-AL, 28 de outubro de 2022.

ALDO ÊNIO BORGES
- Prefeito -

Publicado no Mural de Publicações e Registrado na Secretaria Municipal de Administração, aos 28 dias do mês de outubro do ano de 2022.

IRÃ FARIAS DOS SANTOS
Secretário Municipal de Administração

Publicado por:
Lorena Maria Ferreira Tavares
Código Identificador:3E2D32CA

SETOR DE LICITAÇÕES
EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO PP 01/2022

PREGÃO PRESENCIAL Nº 01/2022
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 0001.009.0407-2022
OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA O FORNECIMENTO PARCELADO DE REFEIÇÕES E LANCHES, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA ADMINISTRAÇÃO, FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE, FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO NO MUNICÍPIO DE PORTO REAL DO COLÉGIO/AL.

FORNECEDORES REGISTRADOS:

ARP.08.18.0001.2022- ROSÉLIA MARIA BENTO FRAGA ME, escrita no CNPJ sob o nº 07.292.815/0001-30, vencedora dos itens: 1,2 e 5, com o valor global de R$ 222.230,00 (duzentos e vinte dois mil e duzentos e trinta reais).
ARP.08.18.0002.2022- GENIVAN BEZERRA BORGES DA SILVA, escrita no CPF nº 028.530.764-90, vencedora do item: 3, com valor total de R$ 65.250,00 (sessenta e cinco mil duzentos e cinquenta reais).

PRAZO: A validade desta Ata de Registro de Preços é até 18/08/2023, a contar do dia 18/08/2022.

Porto Real do Colégio/AL, 18 de agosto de 2022.

ALDO ÊNIO BORGES
Prefeito Municipal
Contratante

Publicado por:
Camila dos Santos Silva Costa
Código Identificador:60C4FACB

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE QUEBRANGULO

SETOR DE COMPRAS
AVISO DE COTAÇÃO

AVISO DE COTAÇÃO

A Prefeitura Municipal de Quebrangulo/AL estará recebendo cotações de preços para a CHAMADA PÚBLICA-AGRICULTURA FAMILIAR, PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, para atender às necessidades da Secretaria Municipal de Educação. Esporte, Lazer e Cultura, de acordo com o descrito no Termo de Referência. Interessados enviar e-mail para pedidos. centraldecompras@gmail.com. até o dia 10/11/2022.

Publicado por:
Antonio Bezerra de Lima Neto
Código Identificador:C2050A9A

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO LARGO

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS
DECISÃO ADMINISTRATIVA Nº 0825-0063/2021

Processo:	**0825-0063/2021**
Interessado:	**Secretaria Municipal de Saúde**
Assunto:	**Apuração de responsabilidade por possíveis faltas contratuais**

DECISÃO ADMINISTRATIVA
Processo Administrativo de Sanção de Empresas nº 0825-0063/2021

RELATÓRIO
Trata-se a presente Decisão Administrativa, sobre o Processo Administrativo nº 0825-0063/2021 que apura a infração contratual por parte da Empresa EDITORA ALIANÇA LTDA-ME, CNPJ Nº 02.472.396/0002-86, a qual encontra-se como contratada junto a esta municipalidade signatária do Ata de Registro de preços nº 023/2021-003, oriunda do Pregão Eletrônico nº 023/2021 para o fornecimento de Medicamentos e correlatos.
O Ofício nº 169/2021/GB/SMS/RIOLARGO da Secretaria Municipal de Saúde narra que a empresa EDITORA ALIANÇA LTDA-ME, CNPJ nº 02.472.396/0002-86, signatária da Ata de registro de preços nº 023/2021-003, oriunda do pregão eletrônico nº 023/2021 para fornecimento de medicamentos e correlatos, não cumpriu com as cláusulas contratuais. A SESAU relata que aos 26/07/2021 foi realizado o empenho 0726006, gerada a autorização de fornecimento nº 372/2021, a qual foi enviada via e-mail em 05/08/2021 para a empresa, com prazo de entrega de 7 (sete) dias. Apresentando como início de contagem de prazo para entrega o dia 17/08/2021, uma vez que foi aprovada a arte para confecção do material solicitado, mas até então não foi recebido retorno do fornecedor, prejudicando assim o prosseguimento do trabalho nas unidades básicas de saúde, as quais tiveram uma crescente demanda por conta do novo coronavírus, os médicos precisam dos impressos para atenderem os usuários do SUS, com isso fazendo um grande uso de papel A4 (8 caixas por semana) do material solicitado.

Após análise da documentação enviada da Secretaria Municipal de Saúde para a Comissão de Apuração e Sanção de Empresas (CASE), em 20 de Dezembro de 2021, resolveu instaurar o processo nº 0825-0063/2021 para apurar possíveis infrações. Sendo publicada no Diário Oficial dos Municípios (DOM) do Estado de Alagoas em 21 de Dezembro de 2021.
Aos 8 de Junho de 2022, ocorreu a publicação no D.O.M. referente a notificação da empresa de apuração de infração administrativa, a qual foi enviada via e-mail em 9 de junho de 2022, com abertura de prazo para defesa em 5 (cinco) dias úteis.
Em resposta, a empresa no dia 10 de junho de 2022 solicitou acesso aos autos indicados relacionados à Autorização de Fornecimento nº 373/2021, para os fins de pleno exercício do direito de defesa e contraditório, solicitou também que o prazo de 5 (cinco) dias úteis fossem devolvidos. Destacando que a apresentação da Defesa Prévia seria realizada somente após o acesso ao processo administrativo indicado anteriormente, sob pena de nulidade da citação.
Além da referida devolução do prazo, foi requerida uma prorrogação por mais 5 (cinco) dias úteis, totalizando 10 (dez) dias úteis a partir da vista e acesso à integralidade dos autos, tendo em vista que as informações: se reportam a um período não próximo, 2021; ocorreram em contratação a um Município distinto ao da sede da empresa; a necessidade para obtenção dos elementos de provas mínimas necessárias para o exercício do direito de defesa.
É relatada na solicitação enviada pela empresa que a contagem do prazo somente se inicia a partir da citação pessoal válida, não servindo eventual publicação da referida notificação no Diário Oficial Municipal, considerando os ônus decorrentes da instauração do processo em questão, na forma do art. 28 da Lei Estadual nº 6.161/2000.
A Comissão de Apuração de Empresas enviou o Processo Administrativo de Notificação em 26 de julho de 2022, através de e-mail, concedendo um prazo para recurso de 05 (cinco) dias.
A empresa alegou que a notificação foi recebida pelo Defendente em 09/06/2022, consequentemente, respeitando o prazo de 5 (cinco) dias úteis. Iniciando em: 10/06/2022 e encerrando em 16/06/2022 (feriado), consequentemente prorrogando-se para o dia 17/06/2022. Logo, a manifestação apresentada no dia 15/06/2022 de defesa prévia é tempestiva.
Foi relatado na defesa prévia que o nome da empresa é: GRÁFICA E EDITORA ALIANÇA LTDA, e não: EDITORA ALIANÇA LTDA. ME, fator apontado para servir de limitação perante a Secretaria Municipal de Saúde de Rio Largo – AL, mas o CNPJ coincide com relatado na notificação.
Além de impossibilidade em ter acesso ao processo, requerido tanto junto à Comissão, quanto pelo sistema E-SIC do Município. Devendo ter sido encaminhado pelo e-mail de notificação e, quando requerido, devolvido prazo integral de defesa para a Defendente. Consequentemente, a falta de acesso ao processo dificulta na formulação da defesa e nulidade processual, assim consta a empresa notificada.
Vale destacar que quanto ao prazo para fornecimento na própria Notificação de Apuração de Infração Administrativa, é destacado que o prazo de entrega de 7 (sete) dias começava a contar a partir do dia 17/08/2021, uma vez que, nesta data, foi aprovada a arte para confecção do material solicitado, mas até a data da reclamação a Secretaria não recebeu retorno do fornecedor prejudicando assim o prosseguimento do trabalho nas unidades básicas de saúde as quais necessitam do material solicitado.
A inexistência de valores certos, líquidos e determináveis ao mencionar a multa, bem como planilha para expor a forma de contagem, são fatores que a empresa alegou como impeditivos para defesa e contraditório, impossibilitando aplicação de multa. Ressalta-se a entrega do material objeto de empenho nº 0726006, gerado a partir da autorização de fornecimento nº 373/2021 em anexo (fl. 13-14), a empresa alega também que o órgão fez o pagamento tardio da nota de empenho (fl. 119), em 10/11/2021 (quase dois meses depois), mesmo após viabilizar certidões municipais, como solicitadas, aborda a empresa. Vale ressaltar que a autorização para fornecimento é de nº 373/2021, assinada em 30 de julho de 2021 e enviada por e-mail para a empresa em 5 de agosto de 2021.
Outro fato questionado pela contratada foi quanto a Notificação não relatar suposta conduta de entrega tardia do material, inclusive diante da demora causada pela Administração. Havendo demora excessiva em aprovar o texto do material gráfico, ocorrendo somente em 17/08/2021, não se sustentando o início do prazo em: 05/08/2021. Porém, na própria Notificação de Apuração de Infração Administrativa há o destaque: “gerada a autorização de fornecimento nº 372/2021, a qual foi enviada via e-mail em 05/08/2021, com prazo de entrega de 7 (sete) dias que começou a contar o prazo de entrega a partir do dia 17/08/2021 uma vez que foi aprovado a arte para confecção do material solicitado”

Indaga-se sobre a falta de comunicação com a Administração, não havendo telefone para contato, e as respostas tardias via e-mail. Qualificando como falta de eficiência e transparência administrativa, dificultando o contato da empresa com a Administração.
Também é apontado pela notificada que já é do conhecimento do Poder Judiciário, local que o Município retarda o atendimento dos pleitos a ele dirigidos.
A empresa relata a possibilidade da entrega sofrer problemas enfrentados na pandemia da COVID-19, como no transporte, uma vez que a empresa está localizada em Goiás e o Município de Alagoas. Constituindo fato concreto imprevisível que exime responsabilidade por empresa contratada pela Administração. Porém, fato difícil para comunicar à Administração, diante dos seus meios restritos (falta de telefone para contato e demora para responder e-mail).
Porém, até a análise processual para a formação do relatório final, não foi apresentado pela empresa, problema de entrega relacionado à COVID-19, sendo mencionado na defesa prévia apenas como "possibilidade".
Diante dos fatos narrados, a empresa relata que a conduta não pode ser caracterizada de tamanha gravidade à Administração a ser compatível com outra punição que não se limite à advertência, uma vez que sequer a multa pode ser aplicada porque não discriminada no ato de notificação. Assim, diante do exposto, pede e requer:
a) PROCESSAR e ADMITIR a Defesa Prévia;
b) ACOLHER as preliminares de cerceamento de defesa e incerteza e iliquidez de multa, cominando com sua nulidade;
c) no mérito, ACOLHER as presentes razões, arquivando-se o processo, ou, limitando-se em aplicar penalidade de advertência.

Com base nas provas e nas análises dos argumentos fáticos e jurídicos apresentados na instrução, de acordo com os princípios da legalidade, razoabilidade e proporcionalidade, a Comissão apresenta, de maneira conclusiva, a sua convicção do cometimento de infração administrativa da empresa indiciada, conforme a seguir no Processo nº 0825-063/2021, em descumprimento ao não fornecimento do material solicitado, capitulados pela Secretaria Municipal de Saúde por infração do item 5. Do Termo de Referência do referido pregão eletrônico, o qual impõe que os materiais devem ser entregues no prazo de até 07 (sete) dias, contados da data de recebimento da nota de empenho acompanhada da ordem de fornecimento, e item 4 da ARP, a qual estabelece que o prestador é obrigado a atender a todos os pedidos efetuados pelo Órgão Gerenciador, durante sua vigência.
Salientamos que constam na notificação as possíveis punições pela falta de entrega, à época da reclamação, conforme ajustado em contrato. Trata-se de notificação de infração à execução contratual, e não, finalização de um processo administrativo. Assim não há que se falar em nulidade processual por detalhe em parte do nome da empresa (detalhe formal), apesar de todos os demais dados cadastrais, contrato e objeto reclamado serem válidos, corretos e da referida empresa.
Quanto à alegação de impossibilidade de ter acesso ao processo, na própria notificação há citação ao referido acesso. Também não prospera a alegação de impeditivo para a defesa pela inexistência de valores certos, líquidos e determináveis, bem como planilha para expor forma de contagem. Como dito anteriormente, trata-se de uma simples notificação e início de um processo administrativo que ao seu final, se for o caso, conforme apuração dos fatos e valoração por parte da administração entre as opções regradas no ajuste contratual, haverá determinação de forma objetiva como solicitado pela empresa.
A defesa da empresa também não prospera ao alegar que a administração considerou o início do lapso temporal de sete dias a partir de 05/08/2021 e não é verdade, pois na própria notificação há menção à contagem de prazo a partir da data 17/08/2021 justamente pelo fato da aprovação da arte, nesta data, para confecção do material solicitado.
Por fim, constatou-se o fornecimento do material solicitado conforme nota fiscal de entrega, entretanto o fornecimento foi intempestivo, pois ocorreu fora do prazo contratual.
FUNDAMENTAÇÃO
A Controladoria Geral do Município usando das competências e atribuições que lhe foram conferidas na Lei Delegada nº 01/2018, em observação ao Decreto n.º 02/2021, ADOTA como fundamento desta Decisão Administrativa, as prerrogativas constantes na Lei de licitação 8.666/1993 em seus artigos 41, 86 e 87 os quais trazem vários pressupostos que impõem ao administrador público o dever de aplicar as sanções decorrentes de comportamentos que violem a Lei ou o contrato.
"Art. 41. A administração não pode descumprir as normas e condições do edital, ao qual se acha estritamente vinculada;"
"Art. 86. O atraso injustificado na execução do Contrato sujeitará o contratado à multa de mora, na forma prevista no instrumento convocatório ou no Contrato;
"Art. 87. Pela inexecução total ou parcial do contrato, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao contrato as seguintes sanções;

De acordo com a atual jurisprudência do Tribunal de Contas da União, quanto à sanção administrativa, trata-se de instrumento de controle da execução contratual, de aprimoramento da atividade administrativa sempre priorizando o interesse público [1].
Ainda conforme os princípios que regem os procedimentos de aplicação das sanções, é proibido ao gestor abster-se de aplicar as medidas previstas em Lei e no contrato, devendo sopesar a gravidade dos fatos e as justificativas da contratada quanto à não execução ou execução irregular, para decidir quanto à proporcionalidade das penas exigidas nos arts. 86 e 87 da Lei nº 8.666, de 1993, as quais devem estar previstas no instrumento convocatório, observado o devido processo legal [2].

[1] Caderno de logística. Sanções administrativas à Presidência da República. 2015.
[2] TCU Acórdão 1632/2009; TCU AC nº 3.738/2007; TCU AC nº 1.793/2011.
Considerando os dispositivos abaixo que regem a relação contratual com esta municipalidade e o fato concreto, houve descumprimento quanto ao item 5. do Termo de Referência do referido pregão eletrônico e item 4 da ARP supracitada. Com a consequente aplicação das sanções previstas no item 10 do Termo de Referência do Edital do Pregão Eletrônico, bem como item 5 da Ata de Registro de Preços nº 023/2021-003 artigos 86 a 87 da Lei 8.666/1993.

*"**5. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO**:*
5.1 Os materiais deverão ser entregues no prazo de até 07 (sete) dias, contados da data de recebimento da nota de empenho acompanhada da ordem de fornecimento.

4. DA EXPECTATIVA DO FORNECIMENTO:
4.1 A Presente ata implica em compromisso de fornecimento, após cumprir os requisitos de publicidade, ficando o FORNECEDOR obrigado a atender a todos os pedidos efetuadas pelo Órgão Gerenciador, durante sua vigência, dentro dos quantitativos fixados, conforme tabela(s) constantes(s) da cláusula segunda.

As penalidades administrativas previstas em caso de descumprimento contratual da fornecedora estão previstas no item 10 do referido Termo de Referência e item 5 da ARP nº 023/2021-003 dispostos abaixo:
De acordo com o Termo de Referência:
10. DAS PENALIDADES:
10.1 Em caso de inexecução parcial ou total das condições pactuadas, erro ou demora na execução, garantida a prévia defesa, ficará a CONTRATADA sujeita às sanções indicadas abaixo, sem prejuízo de outras previstas na legislação vigente:
Advertência formal, nos casos de infrações de menor gravidade que não ensejem prejuízos à Administração;
Multa diária de 0,3% (três décimos percentuais);
Multa diária de 0,5% (cinco décimos percentuais);
Multa diária de 5% (cinco por cento);
Suspensão temporária, pelo período de até 02 (dois) anos, de participação em licitação e contratação com este Município;
Declaração de inidoneidade, que o impede de participar de licitações, bem como de contratar com Administração Pública pelo prazo de até cinco anos.

De acordo com a ARP:
5. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS
5.1. No caso de descumprimento total ou parcial de qualquer das obrigações assumidas nesta Ata de Registros de Preços, o Órgão

Gerenciador poderá, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, e observado o devido processo legal, aplicar ao PRESTADOR REGISTRADO as seguintes sanções administrativas, segundo a gravidade da falta cometida:
I- Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos;
II- Multa moratória de 0,1% (um décimo por cento) a 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso sobre o valor total dos itens correspondentes às solicitações autorizadas e que tenham relação com a mora identificada, até o limite máximo de 15% desse valor.
III- Multa compensatória de 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento), calculada sobre o valor total dos itens correspondentes às solicitações autorizadas e que tenham relação com a irregularidade apurada, no caso de inadimplemento total da obrigação ou, no caso de inadimplemento parcial, de forma proporcional à obrigação inadimplida;
IV- Impedimento de licitar e contratar o município, pelo prazo de até 5 (cinco) anos;
V- Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento contratar com a administração, pelo prazo não superior a 2 (dois) anos;
VI- Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o prestador registrado ressarcir a administração pelos prejuízos causados.
5.2 As sanções previstas na presente cláusula não afastam eventuais outras sanções ou medidas administrativas previstas na legislação aplicável.
5.3 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao PRESTADOR, observando-se os procedimentos previstos nas leis nº 8.666, de 1993 e, 10.520, de 2002, e, subsidiariamente, na lei nº 9.784, de 1999.
5.4 A autoridade competente, quando da aplicação e dosimetria das sanções, levará em consideração, na fixação do percentual da sanção aplicável, dentre os limites máximos e mínimos abstratamente previstos á hipóteses, a gravidade e recorrência da conduta do infrator, a suficiência a reprimenda da infração, o oferecimento de risco ao usuário, o dano causado, bem como o caráter educativo/pedagógico da pena, observados os princípios da razoabilidade e da proporcionalidade.
5.5 As sanções decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.
5.6 As sanções previstas nesta cláusula não se confundem com as sanções previstas no edital e no instrumento contratual.

Assim como as penalidades previstas nos artigos 86 a 88 da Lei 8.666/1993.
No caso em tela, a conduta da Contratada se amolda à passível de sanção, nos termos da Lei 8.666/1993, face aos danos causados a esta Municipalidade. No caso concreto aplica-se a sanção de advertência de acordo com o Art. 87 I da Lei 8.666.93.
Diante do exposto, considerando a documentação acostada aos autos, a Administração Municipal de Rio Largo no uso de suas prerrogativas e deveres e aplicando os princípios da razoabilidade e da proporcionalidade, mas sem prescindir dos princípios da supremacia e indisponibilidade do interesse público, decide pela aplicação das seguintes sanções:

DETERMINO:
Advertência;
O encaminhamento da cópia desta Decisão Administrativa do Processo Administrativo de Sanção de Empresa nº 0825-0063/2021 para a Secretaria Municipal de Saúde, gestora da ARP nº 023/2021-003 , para as devidas providências;
A intimação da Empresa EDITORA ALIANÇA LTDA-ME, CNPJ nº 02.472.396/0002-86 mediante A.R., do inteiro teor desta decisão, com prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da intimação, para Recurso.

Notifique-se.
Publique-se.
Cumpra-se, nos termos da lei

Rio Largo, 31 de Outubro de 2022.

ISABEL CRISTINA RAMALHO LEITE
Portaria 010/2021
Controladora Geral do Município

Publicado por:
Elisangela Gleicy Gomes de Araujo
Código Identificador:7EBF87AF

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS
DISPENSA DE LICITAÇÃO

DISPENSA DE LICITAÇÃO

A Prefeitura Municipal de Rio Largo /AL, através do setor de compras vem solicitar orçamentos, com o objetivo de pesquisas de preços no mercado, uma vez que este é de suma importância para a administração deste município, pois nele consiste o início do procedimento legal para realização de futuras licitações. **OBJETO: PEDIDO DE COTAÇÃO PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO CORRETIVA DE MAQUINAS, COM FORNECIMENTO DE PEÇAS.** Interessados solicitar o anexo no e-mail: setorcomprasrl@gmail.com

Rio Largo, 07 de Novembro de 2022.

WELLINGTON DÂMASO
Setor de Compras

Publicado por:
Mario Lucio Gomes Maciel Junior
Código Identificador:EE623617

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS
AVISO DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 02030/2022 – 2ª chamada - SRP. Objeto: Aquisição de EPI's – Equipamentos de proteção individual (SEINFRA), com o benefício da exclusividade aplicado às ME, EPP e MEI. Abertura: 24 de Novembro de 2022 às 09h00m. Local: Sistema Comprasnet. UASG: 982853. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL: Decreto nº 10.024/19, subsidiada pela Lei 8.666/93 e suas alterações, LC 123/2006 e 147/2014, Decreto Federal nº 7.892/2013 e Decreto Municipal nº 10/2021. DISPONIBILIDADE DO EDITAL E INFORMAÇÕES: Comissão Permanente de Licitação, Rua Napoleão Viana S/N Galeria Napoli 1º andar, Bairro: Prefeito Antônio Lins de Souza, CEP: 57100-000, Rio Largo-AL das 08:00 às 14:00 horas. E-mail: licitariolargoal@gmail.com.

Rio Largo/AL, 07 de Novembro de 2022.

HINGRYD LIDIANNY DOS SANTOS VALOZ
Pregoeira

Publicado por:
Hingry Lidianny dos Santos Valoz
Código Identificador:C5FB9529

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS
PEDIDO DE COTAÇÃO

PEDIDO DE COTAÇÃO
A Prefeitura Municipal de Rio Largo /AL, através do setor de compras vem solicitar orçamentos, com o objetivo de pesquisas de preços no mercado, uma vez que este é de suma importância para a administração deste município, pois nele consiste no início do procedimento legal para realização de futuras licitações. **OBJETO: pedido de cotação para eventual e futura contratação de empresa para prestação de serviços de manutenção preventiva e corretiva em unidades escolares, com fornecimento de equipamentos, materiais e mão de obra, através do critério maior desconto ofertado sobre a tabela SINAPE/ORSE** NO MUNICIPIO DE RIO

LARGO. Interessados solicitar o anexo no e-mail: plsriolargo159@gmail.com

Rio Largo, 07 de Novembro de 2022.

MARIO LUCIO JUNIOR
Setor de Compras

Publicado por:
Mario Lucio Gomes Maciel Junior
Código Identificador:02EDD049

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS
TERMO ADITIVO DE PRAZO

EXTRATO DE CONTRATO
5º termo aditivo ao contrato n° 10/2020
CONTRATANTE: Prefeitura Municipal de Rio Largo/AL. **CONTRATADA: SEABRA CONSTRUÇÕES EIRELI - EPP,** pessoa jurídica de direito privado, sob o CNPJ de N° 26.609.733/0001-11. **OBJETO:** 5° Termo Aditivo, prorrogação de prazo ao contrato nº 10/2020 – Tomada de preço nº 01/2020: obras de engenharia – **CONSTRUÇÃO DA UBS MARIO MAFRA**. Celebração: 15/09/2022. Prazo: Fica prorrogado o prazo de execução por 03 (três) meses, possuindo a data limite o dia 18/12/2022. Fundamentação legal: art.57, II, da Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993. A íntegra do Contrato poderá ser obtida na sede da Prefeitura Municipal de Rio Largo/AL. Informações: e-mail: gestor.contratosrl@gmail.com.

Rio Largo, 07 de novembro de 2022.

DERILÂNDIA KAROLINE MARQUES DA SILVA
Gestora de Contratos

Publicado por:
Derilândia Karoline Marques da Silva
Código Identificador:2FF94056

SECRETARIA MUNICIPAL GERAL DE GOVERNO
PORTARIA N° 708/2022

PORTARIA N° 708/2022

A **PREFEITA DO MUNICÍPIO DE RIO LARGO**, Estado de Alagoas, no uso de suas atribuições e prerrogativas legais,

RESOLVE:

Art. 1º. **NOMEAR**, *em caráter efetivo***,** o (a) Sr. (a) **JOSINEIDE DE LIMA BARROS MORAIS**, inscrito (a) no CPF sob o nº 050.904.734-39 e portador (a) do RG nº 1130248 SSP/AL, para exercer o Cargo de **Professor (a) de Educação Infantil**, com base no Concurso Público para o provimento de cargos efetivos, Edital nº 01/2019, publicado em 03 de Junho de 2019, bem como o seu Decreto de Homologação nº 011/2020, de 09 de Março de 2020.

Art. 2º Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Dê-se ciência, registre-se, publique-se e cumpra-se.

Gabinete do Prefeito, Rio Largo/AL, 07 de Outubro de 2022.

MARIA CRISTINA CORDEIRO DA SILVA
Prefeita de Rio Largo/AL

TERMO DE POSSE

Aos 07 dias do mês de Outubro de 2022, o (a) Sr. (a) **JOSINEIDE LIMA DE BARROS MORAIS,** nomeado (a) pela Portaria nº708/2022 de 07 de Outubro de 2022, para o cargo de Professora de Educação Infantil, da Prefeitura Municipal de Rio Largo, Alagoas, provimento em caráter efetivo, declarou sua vontade de tomar posse do referido cargo nesta data.

A empossada satisfaz as condições legais para a investidura no cargo a que se refere o presente TERMO DE POSSE, tendo assumido neste ato o compromisso de bem fielmente cumprir os deveres e atribuições que lhe cabem, observando a Constituição Federal, a Lei Orgânica deste Município, decretos e demais normas ou designações que forem necessárias.

Rio Largo - AL, 07 de Outubro de 2022.

MARIA CRISTINA CORDEIRO DA SILVA
Prefeita de Rio Largo/AL

JOSINEIDE LIMA DE BARROS MORAIS
Professora de Educação Infantil

Publicado por:
Albert Ludovico de Almeida Lima
Código Identificador:95404843

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE ROTEIRO

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DESPACHO

Roteiro/AL, 18 de agosto de 2022.

Do: Gabinete do Prefeito

DESPACHO

Autorizo a contratação do saldo remanescente do Termo de Adesão a Ata de Registro de Preços 17/2021, oriunda do Pregão Eletrônico n° 17/2021, realizado pelo Município de Jequiá da Praia, que tem por objeto a prestação de serviços de agenciamento de viagens e hospedagens, visando atender às necessidades do Município de Roteiro/AL, com a empresa **M S B DA SILVA VIAGENS E TURISMO**, inscrita no CNPJ sob n.º **26.025.268/0001-71**, com sede na **Avenida João Davino, 402 – Sala 01 B – Jatiuca – Maceió/AL**, neste ato, representada pela Sra. **Maria Simone Bezerra da Silva**, brasileiro, portador(a) da Cédula de identidade RG nº 1125272 SSP/AL, inscrita no CPF sob nº 827.990.084-53, devendo para tanto se verificar a regularidade fiscal e trabalhista antes da contratação.

Encaminhe-se a Comissão Permanente de Licitação para preenchimento da Minuta do Contrato já aprovada pelo departamento jurídico.

Após o preenchimento da minuta do contrato, arquivem-se os autos com as cautelas de praxe.

ALYSSON REIS SARDINHA
Prefeito

Publicado por:
Thalisson Gabriel Candido do Nascimento
Código Identificador:48BDF464

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
EXTRATO DO CONTRATO Nº 34/2022

EXTRATO DO CONTRATO Nº 34/2022

Origem: Termo de Adesão 03/2021, resultante da Ata de Registro de preços 17/2021, oriunda do Pregão Eletrônico n° 17/2021-

Fundamentação: Decreto Federal 7892/2013, regulamentado pelo Decreto Municipal 01/2013 e subsidiariamente a Lei nº 8.666, de 1993, e demais legislações correlatas**.**

Contratante: MUNICÍPIO DE ROTEIRO/AL

Contratada: **M S B DA SILVA VIAGENS E TURISMO,** inscrita no CNPJ sob n.º **26.025.268/0001-71**;

Valor Contratado: R$ 50.315,40 (cinquenta mil trezentos e quinze reais e quarenta centavos)**.**

Objeto: a contratação dos serviços de agenciamento de viagens e hospedagem, para atender as necessidades do Poder Executivo de Roteiro

Data de Celebração: 22/08/2022;

Vigência do Contrato: 31/12/2022;

Signatários: Alysson Reis Sardinha e Maria Simone Bezerra da Silva

Publicado por:
Thalisson Gabriel Candido do Nascimento
Código Identificador:25A319DB

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO IPANEMA

GABINETE DA PREFEITA
AVISO DE CANCELAMENTO DE REGISTRO DE PREÇOS E APLICAÇÃO DE PENALIDADE

Processo nº 10.18.0019/2022
Considerando o que consta nos autos do presente processo e conforme o Parecer Referencial da Procuradoria Geral do Município, CANCELO a Ata de Registro de Preços nº **PE 22/2022-4** formalizada com a empresa **OFICINA E AUTO PEÇAS LIDER LTDA (CNPJ 45.673.503/0001-66)**, com fulcro no Artigo 19, Inciso I do Decreto Municipal nº **28/2017.** Outrossim, aplico-lhe a penalidade de suspensão de licitar e impedimento de contratar com o município, pelo prazo de 02 (dois) anos, fundamentada no Artigo 87, Inciso III, da Lei 8.666/93.

CHRISTIANE BULHÕES BARROS MELO SILVA
Prefeita

Publicado por:
Isadora Almeida Melo
Código Identificador:00C0FAA3

GABINETE DA PREFEITA
AVISO DE CANCELAMENTO DE REGISTRO DE PREÇOS E APLICAÇÃO DE PENALIDADE

Processo nº 10.18.0017/2022
Considerando o que consta nos autos do presente processo e conforme o Parecer Referencial da Procuradoria Geral do Município, CANCELO a Ata de Registro de Preços nº **PE 26/2022-8** formalizada com a empresa **JB DE OLIVEIRA JUNIOR DISTRIBUIDORA-ME (CNPJ 04.968.644/0001-29)**, com fulcro no Artigo 19, Inciso I do Decreto Municipal nº **28/2017.** Outrossim, aplico-lhe a penalidade de suspensão de licitar e impedimento de contratar com o município, pelo prazo de 02 (dois) anos, fundamentada no Artigo 87, Inciso III, da Lei 8.666/93.

CHRISTIANE BULHÕES BARROS MELO SILVA
Prefeita

Publicado por:
Isadora Almeida Melo
Código Identificador:1237C943

GABINETE DA PREFEITA
AVISO DE APLICAÇÃO DE PENALIDADE

Processo nº 10.18.0015/2022
Considerando o que consta nos autos do presente processo e de acordo com o parecer da Procuradoria Geral do Município, visto a impossibilidade do CANCELAMENTO da Ata de Registro de Preços n° **PE15/2021-7**, formalizada com a empresa **PAULO JOSÉ MAIA ESMERALDO SOBREIRA (CNPJ 09.210.219/0001-90),** com fulcro no *art. 79, I, c/c art. 78, I da Lei nº 8.666/93*. Outrossim, aplico-lhe a penalidade de suspensão de licitar e impedimento de contratar com o município, pelo prazo de 02 (dois) anos, fundamentada no Artigo 87, Inciso III, da Lei 8.666/93.

CHRISTIANE BULHÕES BARROS MELO SILVA
Prefeita

Publicado por:
Isadora Almeida Melo
Código Identificador:CB9B1A1B

GABINETE DA PREFEITA
AVISO DE APLICAÇÃO DE PENALIDADE

Processo nº 09.13.0018/2022
Considerando o que consta nos autos do presente processo e de acordo com o parecer da Procuradoria Geral do Município, visto a impossibilidade do CANCELAMENTO da Ata de Registro de Preços n° **PE12/2021-3**, formalizada com a empresa **BE DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS EIRELI (CNPJ 33.330.526/0001-99),** com fulcro no *art. 79, I, c/c art. 78, I da Lei nº 8.666/93.* Outrossim, aplico-lhe a penalidade de suspensão de licitar e impedimento de contratar com o município, pelo prazo de 02 (dois) anos, fundamentada no Artigo 87, Inciso III, da Lei 8.666/93.

CHRISTIANE BULHÕES BARROS MELO SILVA
Prefeita

Publicado por:
Isadora Almeida Melo
Código Identificador:C7C9FB77

GABINETE DA PREFEITA
AVISO DE CANCELAMENTO DE CONTRATO E APLICAÇÃO DE PENALIDADE

Processo nº 09.13.0019/2022
Considerando o que consta nos autos do presente processo e conforme o Parecer Referencial da Procuradoria Geral do Município, CANCELO o Contrato nº **PE 55/2021-5** formalizada com a empresa **DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS AGRESTE MERIDIONAL LTDA (CNPJ 40.876.269/0001-50)**, com fulcro no *art. 79, I, c/c art. 78, I da Lei nº 8.666/93.* Outrossim, aplico-lhe a penalidade de suspensão de licitar e impedimento de contratar com o município, pelo prazo de 02 (dois) anos, fundamentada no Artigo 87, Inciso III, da Lei 8.666/93.

CHRISTIANE BULHÕES BARROS MELO SILVA
Prefeita

Publicado por:
Isadora Almeida Melo
Código Identificador:651E15D7

GABINETE DA PREFEITA
AVISO DE CANCELAMENTO DE REGISTRO DE PREÇOS E APLICAÇÃO DE PENALIDADE

Processo nº 10.18.0016/2022
Considerando o que consta nos autos do presente processo e conforme o Parecer Referencial da Procuradoria Geral do Município, CANCELO a Ata de Registro de Preços nº **PE 25/2022-5** formalizada com a empresa **MS HOSPITALAR EIRELI (CNPJ 36.191.620/0001-00)**, com fulcro no Artigo 19, Inciso I do Decreto Municipal nº **28/2017.** Outrossim, aplico-lhe a penalidade de suspensão de licitar e impedimento de contratar com o município, pelo prazo de 02 (dois) anos, fundamentada no Artigo 87, Inciso III, da Lei 8.666/93.

CHRISTIANE BULHÕES BARROS MELO SILVA
Prefeita

Publicado por:
Isadora Almeida Melo
Código Identificador:C1482313

GABINETE DA PREFEITA
AVISO DE CANCELAMENTO DE REGISTRO DE PREÇOS E APLICAÇÃO DE PENALIDADE

Processo nº 09.13.0017/2022
Considerando o que consta nos autos do presente processo e conforme o Parecer Referencial da Procuradoria Geral do Município, CANCELO a Ata de Registro de Preços nº **PE 16/2022-3** formalizada com a empresa **R. F. DA SILVA (CNPJ 31.522.859/0001-94)**, com fulcro no Artigo 19, Inciso I do Decreto Municipal nº **28/2017** Outrossim, aplico-lhe a penalidade de suspensão de licitar e impedimento de contratar com o município, pelo prazo de 02 (dois) anos, fundamentada no Artigo 87, Inciso III, da Lei 8.666/93.

CHRISTIANE BULHÕES BARROS MELO SILVA
Prefeita

Publicado por:
Isadora Almeida Melo
Código Identificador:AC029741

GABINETE DA PREFEITA
AVISO DE APLICAÇÃO DE PENALIDADE

Processo nº 09.13.0015/2022
Considerando o que consta nos autos do presente processo e de acordo com o parecer da Procuradoria Geral do Município, visto a impossibilidade do CANCELAMENTO da Ata de Registro de Preços n° **PE36/2021-1**, formalizada com a empresa **BENÍCIO PNEUS EIRELI (CNPJ 39.535.062/0001-33),** com fulcro no *art. 79, I, c/c art. 78, I da Lei nº 8.666/93.* Outrossim, aplico-lhe a penalidade de suspensão de licitar e impedimento de contratar com o município, pelo prazo de 02 (dois) anos, fundamentada no Artigo 87, Inciso III, da Lei 8.666/93.

CHRISTIANE BULHÕES BARROS MELO SILVA
Prefeita

Publicado por:
Isadora Almeida Melo
Código Identificador:09FDEAB2

GABINETE DA PREFEITA
AVISO DE APLICAÇÃO DE PENALIDADE

Processo nº 09.13.0020/2022
Considerando o que consta nos autos do presente processo e de acordo com o parecer da Procuradoria Geral do Município, visto a impossibilidade do CANCELAMENTO da Ata de Registro de Preços n° **PE19/2021-2**, formalizada com a empresa **DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS AGRESTE MERIDIONAL LTDA (CNPJ 40.876.269/0001-50),** com fulcro no *art. 79, I, c/c art. 78, I da Lei nº 8.666/93.* Outrossim, aplico-lhe a penalidade de suspensão de licitar e impedimento de contratar com o município, pelo prazo de 02 (dois) anos, fundamentada no Artigo 87, Inciso III, da Lei 8.666/93.

CHRISTIANE BULHÕES BARROS MELO SILVA
Prefeita

Publicado por:
Isadora Almeida Melo
Código Identificador:BBD72D36

GABINETE DA PREFEITA
AVISO DE CANCELAMENTO DE REGISTRO DE PREÇOS E APLICAÇÃO DE PENALIDADE

Processo nº 09.13.0022/2022
Considerando o que consta nos autos do presente processo e conforme o Parecer Referencial da Procuradoria Geral do Município, CANCELO a Ata de Registro de Preços nº **PE 03/2022-3** formalizada com a empresa **DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS AGRESTE MERIDIONAL LTDA (CNPJ 40.876.269/0001-50)**, com fulcro no Artigo 19, Inciso I do Decreto Municipal nº **28/2017.** Outrossim, aplico-lhe a penalidade de suspensão de licitar e impedimento de contratar com o município, pelo prazo de 02 (dois) anos, fundamentada no Artigo 87, Inciso III, da Lei 8.666/93.

CHRISTIANE BULHÕES BARROS MELO SILVA
Prefeita

Publicado por:
Isadora Almeida Melo
Código Identificador:0E6D84A8

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO MUNDAÚ

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
AVISO DE ADJUDICAÇÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 032/2022

Considerando a análise e julgamento da proposta, documentos de habilitação, a Pregoeira da Prefeitura Municipal de Santana do Mundaú/AL, no uso de suas atribuições legais e com base nas informações constantes do Processo Administrativo de n.º 2022.0901.0027.01, do Pregão Eletrônico n.º 032/2022.

RESOLVE:

Adjudicar o objeto ora licitado, ou seja, a aquisição de pneus destinados à frota de veículos das Secretarias Municipais de Santana do Mundaú/AL, conforme Termo de Referência (ANEXO I), do referido edital, às empresas LASER PEÇAS E MANUTENÇÃO AUTOMOTIVA LTDA, inscrita no CNPJ sob o nº 01.774.047/0001-75, e; BOREAL SUL COMERCIAL LTDA, inscrita no CNPJ sob o nº 39.422.751/0001-31), cujo preço final ficou definido em R$ 1.861.481,90 (hum milhão, oitocentos e sessenta e um mil, quatrocentos e oitenta e um reais e noventa centavos).

Santana do Mundaú, 07 de novembro de 2022.

ISABELLE NUNES DE LIMA
Pregoeira

Publicado por:
Isabelle Nunes de Lima
Código Identificador:8D20800B

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
AVISO DE ADJUDICAÇÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 033/2022

Considerando a análise e julgamento da proposta, documentos de habilitação, a Pregoeira da Prefeitura Municipal de Santana do Mundaú/AL, no uso de suas atribuições legais e com base nas informações constantes do Processo Administrativo de n.º 2022.0909.0007.01, do Pregão Eletrônico n.º 033/2022.

RESOLVE:

Adjudicar o objeto ora licitado, ou seja, a contratação de empresa de engenharia para prestar, sob demanda, serviços de manutenção predial preventiva e corretiva com fornecimento de peças, equipamentos, materiais e mão de obra, nas edificações administrativas e operacionais dos Órgãos Municipais e da Prefeitura Municipal de Santana do Mundaú, conforme Termo de Referência (ANEXO I), do referido edital, à empresa MIRAMAR CONSTRUTORA LTDA, inscrita no CNPJ sob o nº 11.035.491/0001-22, cujo o percentual de desconto final ficou definido em 15,10% (quinze vírgula dez porcento), valor total com o desconto de R$ 2.122.500,00 (dois milhões, cento e vinte e dois mil e quinhentos reais).

Santana do Mundaú, 07 de novembro de 2022.

ISABELLE NUNES DE LIMA
Pregoeira

Publicado por:
Isabelle Nunes de Lima
Código Identificador:D1803923

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
AVISO DE ADJUDICAÇÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 030/2022

Considerando a análise e julgamento da proposta, documentos de habilitação, a Pregoeira da Prefeitura Municipal de Santana do Mundaú/AL, no uso de suas atribuições legais e com base nas informações constantes do Processo Administrativo de n.º 2022.0811.0003.01, do Pregão Eletrônico n.º 030/2022.

RESOLVE:

Adjudicar o objeto ora licitado, ou seja, a aquisição de motocicletas destinadas à Secretaria Municipal de Educação de Santana do Mundaú/AL, conforme Termo de Referência (ANEXO I), do referido edital, à empresa CONVEM COMERCIO DE VEICULOS E MOTORES LTDA, inscrita no CNPJ sob o nº 12.388.278/0001-67, cujo o valor final ficou definido em R$ 45.000,00 (quarenta e cinco mil reais).

Santana do Mundaú, 07 de novembro de 2022.

ISABELLE NUNES DE LIMA
Pregoeira

Publicado por:
Isabelle Nunes de Lima
Código Identificador:C0CFCE3A

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
NOTIFICAÇÃO ATRASO DE ENTREGA DE BENS

Ilustríssimo Senhor
ANDERSSON FERRAZ DE SOUZA
Representante Legal Perante o Pregão Eletrônico nº 016/2022
CONCEITO VEÍCULOS ESPECIAIS LTDA
Av. Gurupi Qd. 101 Lt. 12 Jardim Helvécia
Aparecida de Goiânia – Go CEP 74.933-350
e-mail: conceito.ve@gmail.com

A Secretaria Municipal de Saúde da Prefeitura Municipal de Santana do Mundaú/AL, vem por meio de sua Comissão Permanente de Licitação, e;

Considerando os termos das Atas de Registro de Preços nº 070/2022, e oriunda do Processo Licitatório nº 2022.0502.0004.01 – Pregão Eletrônico SRP nº 016/2022, cujo objeto é Registro de preços visando futura e eventual aquisição de VEICULOS AUTOMOTORES destinados ao município de Santana do Mundaú/AL, o qual esta empresa configura como uma das fornecedoras registradas;
Considerando o item 3. do Termo de Referência constante no Edital, o qual no seu item 3.1 estabelece o prazo de entrega do objeto;
Considerando que o referido prazo não fora cumprido, conforme consta a solicitação realizada pela ORDEM DE FORNECIMENTO, datada do dia 1º de Junho de 2022, e seu descumprimento já está provocando graves transtornos ao Município de Santana do Mundaú/AL, uma vez que o bem solicitado ainda não foi entregue;
Considerando que o descumprimento, total ou parcial do Contrato/ARP, acarreta as consequências previstas no edital e na legislação, produzindo as consequências de ordem civil, administrativa e fiscal, além de outras sanções previstas nos artigos 86 e 87 da lei 8666/93;

RESOLVE NOTIFICAR a empresa CONCEITO VEÍCULOS ESPECIAIS LTDA, situada na Av. Gurupi Qd. 101 Lt. 12 Jardim Helvécia Aparecida de Goiânia – Go CEP 74.933-350, doravante denominada CONTRATADA, representada neste ato pelo Sr. Andersson Ferraz de Souza, Brasileiro, divorciado, proprietário, portador do CPF/MF sob nº 982.247.001-00 e RG n° FR599883-DPF/GO, para que cumpra o objeto contratado no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, à contar do recebimento desta notificação, sob pena de aplicação das sanções legais cabíveis ao caso, dentre elas a desclassificação da empresa na referida ata de registro de preços, multas legais e contratuais, além de abertura de processo de inidoneidade para contratar com a administração pública. Ou então, apresente justificativa devidamente fundamentada no prazo de 48h (Quarenta e oito horas) após recebimento desta, para o atraso na entrega do referido bem, o qual, caberá ao Município de Santana do Mundaú/AL, por sua aceitação. Após o decurso do citado prazo, este não tendo êxito, será realizada a desclassificação/exclusão da empresa da referida Ata de Registro de Preços nº 070/2022 e imediatamente aberto o processo de apuração de inidoneidade da referida empresa para contratar com a administração pública. Publique-se esta notificação através do Diário Oficial dos Municípios do Estado de Alagoas.

Santana do Mundaú/AL, 07 de Novembro de 2022.

ISABELLE NUNES DE LIMA
Pregoeira

Publicado por:
Isabelle Nunes de Lima
Código Identificador:396E3E6F

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
AVISO DE COTAÇÃO DE PREÇOS

A SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS DE SANTANA DO MUNDAÚ/AL, vem por meio do Setor de Compras, comunicar que está disponível o Termo de Referência através do e-mail comprasmundau2021@gmail.com, referente à contratação de empresa especializada na prestação de serviços de manutenção preventiva e corretiva da atual solução de videomonitoramento existente no município de Santana do Mundaú/AL, incluindo aquisição, fornecimento e reposição de equipamentos, componentes, softwares, estruturas, peças, acessórios e materiais destinados ao município de Santana do Mundaú/AL, que a partir desta data, serão contados no máximo 03 (três) dias, a partir desta publicação, para enviarem suas propostas.
Maiores informações, entrar em contato através do e-mail comprasmundau2021@gmail.com

Santana do Mundaú/AL, 07 de novembro de 2022.

SAULO EMANUEL GOMES PEREIRA
Setor de Compras

Publicado por:
Isabelle Nunes de Lima
Código Identificador:4DF05C79

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DA LAJE

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
EXTRATO DE HOMOLOGAÇÃO

PROCESSO: 1001010800122022
INTERESSADO: SecretAriA Municipal de ADMINISTRAÇÃO
ASSUNTO: Registro de Preço para Contratação de empresa para AQUISIÇÃO DE PRODUTOS E MATERIAIS DE INFORMÁTICA.

HOMOLOGAÇÃO

A PREFEITA MUNICIPAL DE São JOSÉ DA LAJE/AL., no uso de suas atribuições legais, e em cumprimento ao art. 43, inciso VI da Lei Federal Nº 8.666/93 e com base nas previsões do inciso XXII do art. 4º da Lei Federal nº 10.520/02, resolve HOMOLOGAR o Certame Licitatório modalidade Pregão Eletrônico sob o **Nº 00032/2022 e 00038/2022 (2ª CHAMADA) - PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 1001010800122022**, considerando, com base nas informações aduzidas nos autos, sua plena regularidade.

São José da Laje/AL, 20 de setembro de 2022.

ANGELA VANESSA ROCHA PEREIRA BEZERRA
Prefeita

Publicado por:
Joelma Bezerra
Código Identificador:B9122D3E

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
EXTRATO DE HOMOLOGAÇÃO

PROCESSO: 1001010800102022
INTERESSADO: SecretAriA Municipal de ADMINISTRAÇÃO
ASSUNTO: Registro de Preço para Contratação de empresa para AQUISIÇÃO DE MATERIAL ELETRICO – LINHA BRANCA.

HOMOLOGAÇÃO

A PREFEITA MUNICIPAL DE São JOSÉ DA LAJE/AL., no uso de suas atribuições legais, e em cumprimento ao art. 43, inciso VI da Lei Federal Nº 8.666/93 e com base nas previsões do inciso XXII do art. 4º da Lei Federal nº 10.520/02, resolve HOMOLOGAR o Certame Licitatório modalidade Pregão Eletrônico sob o **Nº 00034/2022 e 00039/2022 (2ª CHAMADA)** - **PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 1001010800102022**, considerando, com base nas informações aduzidas nos autos, sua plena regularidade.

São José da Laje/AL, 20 de setembro de 2022.

ANGELA VANESSA ROCHA PEREIRA BEZERRA
Prefeita

Publicado por:
Joelma Bezerra
Código Identificador:0E98786A

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DA TAPERA

SECRETARIA DE ADMINISTRACAO
AVISO DE COTAÇÃO

Dispensa de nº 87/10.22

A PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DA TAPERA/AL, por intermédio do Setor de Compras, solicita cotação de preço para compor o processo administrativo **nº001.009.201022** cujo objeto é **aquisição de material permanente, ventilador de parede.** Aos interessados solicitar o **Termo de Cotação nº001.271022** através do e-mail compras@saojosedatapera.al.gov.br, ou solicitar através de protocolo no setor responsável. O prazo para recebimento da proposta é de até 05(dias) úteis contados a partir desta publicação.

Publicado por:
Miguel Oliveira Filho
Código Identificador:CC0539F9

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DOS MILAGRES

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
AVISO DE LICITAÇÃO

O MUNICÍPIO DE SÃO MIGUEL DOS MILAGRES, através do Setor de Licitações, avisa que realizará licitações conforme resumo:

Modalidade: **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 23/2022 (BNC- BOLSA NACIONAL DE COMPRAS)**
OBJETO: Registro de Preços para futura e eventual contratação de empresa(s) de engenharia para prestar, sob demanda, serviços de manutenção predial, praças, áreas verdes e vias (vicinal, asfáltica e granítica), preventiva e corretiva com fornecimento de peças, equipamentos, materiais e mão de obra, nas edificações administrativas e áreas pertencentes ou sob a responsabilidade da Prefeitura Municipal de SÃO MIGUEL DOS MILAGRES
Tipo: **Maior percentual de Desconto**.
Data e hora da sessão de disputa: **22/11/2022, às 09:30h** (horário de Brasília).
LOCAL: Sistema eletrônico do **BNC - BOLSA NACIONAL DE COMPRAS**, através do site www.bnc.org.br.
Os interessados poderão retirar o Edital através do site: www.bnc.org.br e se credenciarem junto ao **BNC - BOLSA NACIONAL DE COMPRAS,** no endereço http://bnc.org.br/sistema.

Informações pelo e-mail: cplsaomigueldosmilagres.al@gmail.com

São Miguel dos Milagres/AL, 07 de novembro de 2022.

MARYEDJA PRISCILLA SANTOS LIMA
Presidente da CPL

Publicado por:
Tulio da Silva Pereira
Código Identificador:AC20F0FF

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DO PRIMEIRO TERMO ADITIVO DE REALINHAMENTO DE PREÇO

Fundamento Legal: inciso II, do Art. 65 § 1º, da Lei Federal nº 8.666/93.
Contratante: MUNICÍPIO DE SÃO MIGUEL DOS MILAGRES/AL;
Contratada: **SÃO JORGE ALIMENTOS GARANHUNS LTDA**, inscrita no CNPJ: 44.658.012/0001-83;
OBJETO*: Registro de preços para eventual* ***aquisição de cestas básicas****, destinados à manutenção das atividades da Secretaria de Assistência Social do Poder Executivo do Município de São Miguel dos Milagres – Alagoas.*
DO VALOR*:* ***O valor do item 01 (AÇUCAR TIPO CRISTAL)*** *que perfaz a ordem de* R$ 2,39 *(dois reais e trinta e nove centavos) por força deste instrumento passa para R$ 4,05 (quatro reais e cinco centavos);* ***O valor do item 02 (ARROZ POLIDO)*** *que perfaz a ordem de R$ 2,86 (dois reais e oitenta e seis centavos) por força deste instrumento passa para R$ 3,71 (três reais e setenta e um centavos);* ***O valor do item 03 (BISCOITO TIPO CREAM CRACKER)*** *que perfaz a ordem de R$ 3,21 (três reais e vinte e um centavos) por força deste instrumento passa para R$ 4,12 (quatro reais e doze centavos);* ***O valor do item 04 (CAFÉ)*** *que perfaz a ordem de R$ 4,47 (quatro reais e quarenta e sete centavos) por força deste instrumento passa para R$ 7,12 (sete reais e doze centavos);* ***O valor do item 05 (FEIJÃO)*** *que perfaz a ordem de R$ 5,41 (cinco reais e quarenta e um centavos) por força deste instrumento passa para R$ 9,53 (nove reais e cinquenta e três centavos);* ***O valor do item 07 (LEITE EM PÓ INTEGRAL)*** *que perfaz a ordem de R$ 3,97 (três reais e noventa e sete centavos) por força deste instrumento passa para R$ 9,29 (nove reais e vinte e nove centavos);* ***O valor do item 08 (MACARRÃO)*** *que perfaz a ordem de R$ 2,55 (dois reais e cinquenta e cinco centavos) por força deste instrumento passa para R$ 3,19 (três reais e dezenove centavos);* ***O valor do item 09 (ÓLEO)*** *que perfaz a ordem de R$ 7,90 (sete reais e noventa centavos) por força deste instrumento passa para R$ 11,85 (onze reais e oitenta e cinco centavos);* ***O valor do item 10 (SARDINHA)*** *que perfaz a ordem de R$ 4,73 (quatro reais e setenta e três centavos) por força deste instrumento passa para R$ 5,27 (cinco reais e vinte e sete centavos).*
Vigência: 09/06/2023
Firmado em: 11/10/2022
Signatários: Jadson Lessa dos Santos e GUSTAVO HENRIQUE ALVES PEREIRA

Publicado por:
Tulio da Silva Pereira
Código Identificador:59748FCA

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATOS DE ATAS DE REGISTRO DE PREÇOS

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 47/2022

Pregão Eletrônico 21/2022.

Fundamento Legal: Lei Federal nº 10.520/2002, Decreto Federal 7.892/2013, Decreto Federal nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, Lei Complementar nº 123/2006 acrescentada pelas leis complementares 147/2014 e 155/2016, subsidiariamente, a Lei Federal nº 8.666/1993 e suas alterações posteriores;

Órgão Gerenciador: PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DOS MILAGRES/AL;

Fornecedora Registrada: **INFOR ALAGOAS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA**, inscrita no CNPJ sob nº 10.385.141/0001-23;

Objeto: Registro de preços referente à aquisição futura e programada de Materiais e Equipamentos de Informática, para atender a demanda da Secretaria de Administração do Município de São Miguel dos Milagres/AL.

Valor Registrado: **R$ 986.414,10 (novecentos e oitenta e seis mil, quatrocentos e quatorze, dez centavos);**
Firmado em 04/10/2022
Vigência: 12 (doze) meses.
SIGNATÁRIOS: Jadson Lessa dos Santos e Marcus Eduardo Bianor.

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 48/2022

Pregão Eletrônico 21/2022.

Fundamento Legal: Lei Federal nº 10.520/2002, Decreto Federal 7.892/2013, Decreto Federal nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, Lei Complementar nº 123/2006 acrescentada pelas leis complementares 147/2014 e 155/2016, subsidiariamente, a Lei Federal nº 8.666/1993 e suas alterações posteriores;

Órgão Gerenciador: PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DOS MILAGRES/AL;

Fornecedora Registrada: **TJ COMERCIO DE PRODUTOS EIRELI**, inscrita no CNPJ sob nº 27.274.178/0001-87;

Objeto: Registro de preços referente à aquisição futura e programada de Materiais e Equipamentos de Informática, para atender a demanda da Secretaria de Administração do Município de São Miguel dos Milagres/AL.

Valor Registrado: **R$ 72.298,70 (setenta e dois mil, duzentos e noventa e oito, setenta centavos);**
Firmado em 04/10/2022
Vigência: 12 (doze) meses.
SIGNATÁRIOS: Jadson Lessa dos Santos e Terezinha de Jesus Araújo de Oliveira Bernardineli.

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 49/2022

Pregão Eletrônico 21/2022.

Fundamento Legal: Lei Federal nº 10.520/2002, Decreto Federal 7.892/2013, Decreto Federal nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, Lei Complementar nº 123/2006 acrescentada pelas leis complementares 147/2014 e 155/2016, subsidiariamente, a Lei Federal nº 8.666/1993 e suas alterações posteriores;

Órgão Gerenciador: PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DOS MILAGRES/AL;

Fornecedora Registrada: **TYCO SERVICOS E COMERCIO DE INFORMATICA LTDA**, inscrita no CNPJ sob nº 33.260.627/0001-30;

Objeto: Registro de preços referente à aquisição futura e programada de Materiais e Equipamentos de Informática, para atender a demanda da Secretaria de Administração do Município de São Miguel dos Milagres/AL.

Valor Registrado: **R$ 28.520,00 (vinte e oito mil, quinhentos e vinte);**
Firmado em 04/10/2022
Vigência: 12 (doze) meses.
SIGNATÁRIOS: Jadson Lessa dos Santos e Leticia Zago Garcia Ferreira.

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 50/2022

Pregão Eletrônico 21/2022.

Fundamento Legal: Lei Federal nº 10.520/2002, Decreto Federal 7.892/2013, Decreto Federal nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, Lei Complementar nº 123/2006 acrescentada pelas leis complementares 147/2014 e 155/2016, subsidiariamente, a Lei Federal nº 8.666/1993 e suas alterações posteriores;

Órgão Gerenciador: PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DOS MILAGRES/AL;

Fornecedora Registrada: **W C R - COMERCIO E SERVIÇOS DE INFORMÁTICA EIRELI**, inscrita no CNPJ sob nº 41.033.521/0001-22;

Objeto: Registro de preços referente à aquisição futura e programada de Materiais e Equipamentos de Informática, para atender a demanda da Secretaria de Administração do Município de São Miguel dos Milagres/AL.

Valor Registrado: **R$ 138.500,00 (cento e trinta e oito mil e quinhentos);**
Firmado em 04/10/2022
Vigência: 12 (doze) meses.
SIGNATÁRIOS: Jadson Lessa dos Santos e Walmir Calado Rodrigues.

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 51/2022

Pregão Eletrônico 21/2022.

Fundamento Legal: Lei Federal nº 10.520/2002, Decreto Federal 7.892/2013, Decreto Federal nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, Lei Complementar nº 123/2006 acrescentada pelas leis complementares 147/2014 e 155/2016, subsidiariamente, a Lei Federal nº 8.666/1993 e suas alterações posteriores;

Órgão Gerenciador: PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DOS MILAGRES/AL;

Fornecedora Registrada: **WEB DISTRIBUIDORA LTDA**, inscrita no CNPJ sob nº 45.043.648/0001-83;

Objeto: Registro de preços referente à aquisição futura e programada de Materiais e Equipamentos de Informática, para atender a demanda da Secretaria de Administração do Município de São Miguel dos Milagres/AL.

Valor Registrado: **R$ 8.980,00 (oito mil, novecentos e oitenta);**
Firmado em 04/10/2022
Vigência: 12 (doze) meses.
SIGNATÁRIOS: Jadson Lessa dos Santos e Célia Aparecida dos Santos Reis.

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 52/2022

Pregão Eletrônico 21/2022.

Fundamento Legal: Lei Federal nº 10.520/2002, Decreto Federal 7.892/2013, Decreto Federal nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, Lei Complementar nº 123/2006 acrescentada pelas leis complementares 147/2014 e 155/2016, subsidiariamente, a Lei Federal nº 8.666/1993 e suas alterações posteriores;

Órgão Gerenciador: PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DOS MILAGRES/AL;

Fornecedora Registrada: **DIGITAPAR INFORMATICA LTDA**, inscrita no CNPJ sob nº 18.861.730/0001-42;

Objeto: Registro de preços referente à aquisição futura e programada de Materiais e Equipamentos de Informática, para atender a demanda da Secretaria de Administração do Município de São Miguel dos Milagres/AL.

Valor Registrado: **R$ 14.954,00 (quatorze mil, novecentos e cinquenta e quatro);**
Firmado em 04/10/2022
Vigência: 12 (doze) meses.
SIGNATÁRIOS: Jadson Lessa dos Santos e Marcio Luís Fink.

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 53/2022

Pregão Eletrônico 21/2022.

Fundamento Legal: Lei Federal nº 10.520/2002, Decreto Federal 7.892/2013, Decreto Federal nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, Lei Complementar nº 123/2006 acrescentada pelas leis complementares 147/2014 e 155/2016, subsidiariamente, a Lei Federal nº 8.666/1993 e suas alterações posteriores;

Órgão Gerenciador: PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DOS MILAGRES/AL;

Fornecedora Registrada: **CAMÍLIO EMPREENDIMENTOS LTDA**, inscrita no CNPJ sob nº 44.666.371/0001-82;

Objeto: Registro de preços referente à aquisição futura e programada de Materiais e Equipamentos de Informática, para atender a demanda da Secretaria de Administração do Município de São Miguel dos Milagres/AL.

Valor Registrado: **R$ 28.000,00 (vinte e oito mil);**
Firmado em 04/10/2022
Vigência: 12 (doze) meses.
SIGNATÁRIOS: Jadson Lessa dos Santos e Maria Camila Barbosa da Silva.

Publicado por:
Tulio da Silva Pereira
Código Identificador:1C20E976

SETOR DE COMPRAS
AVISO DE COTAÇÃO

O Município de São Miguel dos Milagres, através do Setor de Compras, informa que está recebendo cotações de preços, conforme especificações técnicas e quantitativos contidas no Termo de Referência elaborado pela Secretaria de Administração, visando instruir processo licitatório, conforme objeto descrito a seguir.

OBJETO: Registro de Preços para futura e eventual contratação de empresa para aquisição de **Fogos de Artifícios**, para atender às necessidades das Secretarias Municipais do Poder Executivo de São Miguel dos Milagres/AL.

Informações: A planilha de itens/Termo de Referência para cotação se encontra disponível no setor de Cotações, das 08:00h às 14:00h, à Rua Vigário Belo, 111 – Centro, e, através do e-mail: setordecomprasmilagres@outlook.com, pelo período de 05 (cinco) dias.

GLEYCIANE LUCIANA DOS SANTOS
Setor de Cotações

Publicado por:
Tulio da Silva Pereira
Código Identificador:BD852250

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO SEBASTIÃO

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL
AVISO DE LICITAÇÃO (AQUISIÇÃO DE CHUTEIRAS)

Pregão Eletrônico Nº 33/2022 Tipo MENOR PREÇO POR ITEM. OBJETO: Registro de preços visando à Futura e Eventual Aquisição de Chuteiras esportivas visando suprir as necessidades das unidades operacionais da Prefeitura municipal de São Sebastião/AL.
DATA, HORA E LOCAL: Dia 25 de novembro de 2022, às 08h, (Horário de Brasília)
https://bnc.org.br

São Sebastião - AL, 07 de novembro de 2022.

WELVIS DE OLIVEIRA SILVA
Pregoeiro

Publicado por:
Clebson Ferreira de Lima
Código Identificador:C265A8D1

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL
EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº 1757-E1/2022

Mod. de Licitação: Pregão Eletrônico nº 29/2022 – SRP N° 1757-E1/2022. Processo Adm. Nº 1757/2022.
GERENCIADOR: Município de São Sebastião/AL. CNPJ: 12.247.631/0001-99 FORNECEDOR REGISTRADO: DOM JONAS AUTO PEÇAS LTDA, CNPJ: 12.336.164/0001-73 Objeto: Registro de Preço objetivando à Futura e eventual Prestação de serviços mecânicos e de Guincho visando suprir as necessidades rotineiras da Prefeitura de São Sebastião/AL Fundamentação Legal: Lei 10520/2002, 8.666/93, decreto Lei n° 7.892/2013 e demais normas sobre licitação em vigor. Prazo de 12 (Doze) meses. Detentor dos itens 01, 02, 03, 04, 05 e 06 perfazendo o valor global de R$ 1.714.550,00 (um milhão, setecentos e quatorze mil e quinhentos e cinquenta mil reais)
Data da Assinatura: 25/10/2022.

Publicado por:
Clebson Ferreira de Lima
Código Identificador:1BD6008D

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL
EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº 1413-E1/2022

Mod. de Licitação: Pregão Eletrônico nº 25/2022 – SRP N° 1413-E1/2022. Processo Adm. Nº 1413/2022.
GERENCIADOR: Município de São Sebastião/AL. CNPJ: 12.247.631/0001-99 FORNECEDOR REGISTRADO: VIA NORTE COMÉRCIO E SERVIÇOS DE TRANSPORTE EIRELI, CNPJ: 17.811.038/0001-47 Objeto: Registro de Preço objetivando à Futura e eventual Prestação de serviços de limpeza de FOSSA / ESGOTO / BOCA DE LOBO, visando suprir as necessidades rotineiras da Prefeitura de São Sebastião/AL Fundamentação Legal: Lei 10520/2002, 8.666/93, decreto Lei n° 7.892/2013 e demais normas sobre licitação em vigor. Prazo de 12 (Doze) meses. Detentor do item 01, perfazendo o valor global de R$ 605.000,00 (seiscentos e cinco mil reais).
Data da Assinatura: 17/10/2022.

Publicado por:
Clebson Ferreira de Lima
Código Identificador:94E21A32

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL
EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº 1454-E1/2022

Mod. de Licitação: Pregão Eletrônico nº 23/2022 – SRP N° 1454-E1/2022. Processo Adm. Nº 1454/2022.

GERENCIADOR: Município de São Sebastião/AL. CNPJ: 12.247.631/0001-99 FORNECEDOR REGISTRADO: MR DA SILVA VIEIRA ALIMENTOS EIRELI - EPP, CNPJ: 20.374.994/0001-13 Objeto: Registro de Preço objetivando à Futura e eventual Aquisição de Cestas Básicas, visando suprir as necessidades da população carente, por intermédio da Secretaria Municipal de Assistência Social de São Sebastião/AL Fundamentação Legal: Lei 10520/2002, 8.666/93, decreto Lei n° 7.892/2013 e demais normas sobre licitação em vigor. Prazo de 12 (Doze) meses. Detentor dos itens 01, 02, perfazendo o valor global de R$ 689.800,00 (seiscentos e oitenta e nove mil e oitocentos reais)
Data da Assinatura: 17/10/2022.

Publicado por:
Clebson Ferreira de Lima
Código Identificador:8FD72F12

SECRETARIA MUNICIPAL DE VIAÇÃO E OBRAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO SEBASTIÃO EXTRATO DE CONTRATO

Modalidade: TP nº 03/2022. Proc. Adm. N° 1469/2022. Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA DE ENGENHARIA PARA EXECUÇÃO DE SALDO REMANESCENTE DE UMA QUADRA COBERTA NA ESCOLA PADRE JOSÉ DOS SANTOS MOUSINHO. Contratante: Prefeitura Municipal de São Sebastião, CNPJ: 12.247.631/0001-99. Contratada: TND ENGENHARIA EIRELI – CNPJ: 39.339.507/0001-00. Com o valor de R$ R$ 884.021,62 (Oitocentos e oitenta e quatro mil e vinte um reais e sessenta e dois centavos); Recursos: FUNÇÃO PROGRAMÁTICA: 06.0662.631.0002.1003 – Const. e/ou reforma de quadras poliesportivas; Função Programática: 06.0660.12.361.0001.2005 – Man. Das ações se. Mun. De Educação. Elemento de despesa: 44.90.51 - Obras e *instalações*. Vigência: 12(doze) meses a partir da celebração do contrato. Fundamentação Legal: Lei nº 8.666/93 e suas alterações e demais normas vigentes.

São Sebastião/AL, 28 de Setembro de 2022.

JOSÉ PACHECO FILHO –
Prefeito.

Publicado por:
João Carlos Moreira dos Santos
Código Identificador:E3EB0263

SECRETARIA MUNICIPAL DE VIAÇÃO E OBRAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO SEBASTIÃO EXTRATO DE CONTRATO

Modalidade: TP nº 01/2022. Proc. Adm. N° 1469/2022. Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA DE ENGENHARIA PARA EXECUTAR PAVIMENTAÇÃO DE RUAS EM PARALELEPÍPEDO - MUNICIPIO DE SÃO SEBASTIÃO. Contratante: Prefeitura Municipal de São Sebastião, CNPJ: 12.247.631/0001-99. Contratada: MDM CONSTRUÇÃO E LOCAÇÃO EIRELI – CNPJ: 26.399.954/0001-02. Com o valor de R$ R$ 397.413,59 (Trezentos e Noventa e sete Mil, quatrocentos e treze reais e cinquenta e nove centavos); Recursos: Função Programática: 15.122.0001.2017 – Manutenção das Ações da Sec. Municipal de Viação e Obras. Elemento de Despesa: 44.90.51 – Obras e instalações: Elemento de Despesa: 33.90.39 – Outros Serviços de Terceiros Pessoa Jurídica: Função Programática: 15.451.0006.1024 – Construção e Recuperação de Calçamento e/ou Pavimentação Asfáltica. Elemento de Despesa: 44.90.51 – Obras e instalações. Vigência: 12(doze) meses a partir da celebração do contrato. Fundamentação Legal: Lei nº 8.666/93 e suas alterações e demais normas vigentes.

São Sebastião/AL, 17 de Outubro de 2022.

JOSÉ PACHECO FILHO –
Prefeito.

Publicado por:
João Carlos Moreira dos Santos
Código Identificador:096A2A0C

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SATUBA

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
TERMO DE HOMOLOGAÇÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO 34/2022

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO
Ref. Pregão Eletrônico nº 34/2022.
Registro de Preços

O prefeito do Município de Satuba, no uso de suas atribuições e prerrogativas, considerando legais os procedimentos adotados, e, ainda, para que se produzam os devidos e legais efeitos,

RESOLVE:

HOMOLOGAR o resultado da licitação sob a modalidade de Pregão Eletrônico nº 34/2022 (**BNC – BOLSA NACIONAL DE COMPRAS**) cujo objeto é o Registro de Preços para futura e eventual aquisição de Material de Limpeza, Higiene Pessoal, Descartáveis, Copa e Cozinha, destinados a atender as necessidades das Secretarias Municipais do Poder Executivo do Município de Satuba/AL, em favor das empresas ***G. P DA SILVA FILHO, inscrita no CNPJ sob nº 01.478.725/0001-52, MRB DISTRIBUIDORA DE ACESSÓRIOS EMPRESARIAIS EIRELI EPP, inscrita no CNPJ sob nº 12.183.082/0001-36 e P H FAUSTO JUNIOR – LTDA, inscrita no CNPJ sob nº 37.641.900/0001-28,*** que na ocasião atenderam aos termos do instrumento convocatório da licitação, para a execução do objeto licitado, ficando as mesmas convocadas para assinatura da Ata de Registro de Preços, nos termos do art. 64 caput, da lei nº 8.666/93, sob as penas da lei.

Satuba/AL, 07 de novembro de 2022.

DIÓGENES JOSÉ NETO DE AMORIM
Prefeito

Publicado por:
Morgana Bernadi Leite
Código Identificador:FB030C52

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
EXTRATO DO CONTRATO 64/2022

EXTRATO DO CONTRATO Nº 64/2022

Fundamento Legal: Federal Nº 8.666/93 e Decreto Federal Nº 7.892/2013

Contratante: MUNICÍPIO DE SATUBA/AL;

Contratado: REDE EDITORA E SERVIÇOS GRÁFICOS EIRELI - CNPJ nº. 23.220.094/0001-00.
Objeto: Contratação de empresa para aquisição de materiais gráficos
Validade: 12 meses.

Valor Contratado: R$ 257.364,50 (duzentos e cinquenta e sete mil, trezentos e sessenta e quatro reais e cinquenta centavos).

Celebrado em 04/10/2022.

Signatários: Diógenes José Neto de Amorim e Kellizanna Maria Ferro Ramos

Publicado por:
Morgana Bernadi Leite
Código Identificador:60F243D9

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE
EXTRATO DO CONTRATO 47/2021

EXTRATO DO PRIMEIRO TERMO ADITIVO AO CONTRATO 47/2022

Fundamento Legal: Inciso II do Art. 57 da Lei Federal nº 8.666/93, Cláusula Quinta do contrato original;
Partes: MUNICÍPIO DE SATUBA/AL e **CODE UP SERVICOS E COMERCIO DE SISTEMAS E DESENVOLVIMENTO LTDA, inscrita no CNPJ sob nº 16.607.745/0001-53**
Objeto: contratação de empresa especializada no provimento de sistemas e serviços para automação da Secretaria de Saúde de Satuba-AL incluindo implantação, treinamento, manutenção e locação de equipamentos para as unidades de Saúde, a ser executado de forma continuada, necessários a modernização da prestação de serviços públicos a população do município de Satuba-AL
Vigência: 12 (doze) meses;
Celebração: 09/08/2022;
Signatários: Diógenes José Neto de Amorim e WEMERSON VILAS BOAS PANSA

Publicado por:
Morgana Bernadi Leite
Código Identificador:F0FDFA02

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE TAQUARANA

GABINETE DO PREFEITO
SUMULA DE CONTRATO N. º 40/2022 – CPL

DAS PARTES: MUNICÍPIO DE TAQUARANA E SR. ROOSEVELT ROSTAND NASCIMENTO TENÓRIO, CPF: 011.701.264-56.
OBJETO: Obriga-se a CONTRATADA por força deste instrumento, realizar apresentação de show musical da Banda Ungidos 4, que se apresentará no dia 23 de agosto de 2022, nas festividades de emancipação política do Município de Taquarana/AL, de conformidade com a proposta apresentada e regras expressas neste instrumento.
VALOR: 10.000,00 (dez mil reais).
Vigência: 120 (cento e vinte) dias
Data de assinatura do contrato: 23/08/2022
FUNDAMENTAÇÃO LEGAL: Lei de Licitações 8.666/93 e alterações posteriores.
SIGNATÁRIOS: GERALDO CICERO DA SILVA / ROOSEVELT ROSTAND NASCIMENTO TENÓRIO

Publicado por:
Janete de Oliveira Gomes Barbosa
Código Identificador:58A2E5F8

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
AVISO DE COTAÇÃO

A Prefeitura Municipal de Taquarana, por meio do seu Setor de Compras, informa que está recebendo cotações cujo objeto é: AQUISIÇÃO DE PAPEL OFÍCIO (A4); para participar da cotação, a empresa deverá solicitar o Termo de Referência (TR) através do e-mail compras.taquarana@gmail.com. O prazo para solicitação do (TR) e recebimento das cotações será de 02 (dois) dias, a contar da data desta publicação.

Taquarana (AL), 07 de novembro de 2022.

PAULO GABRIEL DE SOUZA SANTOS
Diretor de Departamento de Compras

Publicado por:
Paulo Gabriel de Souza Santos
Código Identificador:C5AF3265

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE TEOTONIO VILELA

GABINETE DO PREFEITO
REQUERIMENTO DE AUTORIZAÇÃO AMBIENTAL AO INSTITUTO DE MEIO AMBIENTE DO ESTADO DE ALAGOAS-IMA.

A PREFEITURA MUNICIPAL DE TEOTÔNIO VILELA, portadora do CNPJ 12.842.829/0001-10, localizada na Rua Pedro Cavalcante, 1° andar, nº 156, Centro, Teotônio Vilela, Alagoas,torna público que requereuao IMA/AL, a Autorização Ambiental (AA) paraconstrução do seu empreendimento Quadra Poliesportiva, situada na Rua do Futuro, S/N, Sebastião Vilela, na Cidade de Teotônio Vilela - AL. Não foi determinado estudo de impacto ambiental.

GABINETE DO PREFEITO, em 07 de novembro de 2022.

PEDRO HENRIQUE DE JESUS PEREIRA
Prefeito

Publicado por:
Joana Bárbara da Silva
Código Identificador:CBDBE937

GABINETE DO PREFEITO
2º TERMO ADITIVO – CONTRATO Nº 090/2021- PREGÃO ELETRÔNICO Nº 034/2020

INSTRUMENTO JURÍDICO DO SEGUNDO TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 090/2021 – OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA LOCAÇÃO DE MÁQUINAS PESADAS QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE TEOTONIO VILELA/AL E A EMPRESA J C M DOS SANTOS SILVA EIRELI - EPP.

O MUNICÍPIO DE TEOTÔNIO VILELA, pessoa jurídica de direito público interno, CNPJ sob o nº 12.842.829/0001-10, com sede na Rua Pedro Cavalcante, nº 162, 1º andar, Centro, Teotônio Vilela, Alagoas, neste ato representado pelo Senhor Prefeito PEDRO HENRIQUE DE JESUS PEREIRA, brasileiro, alagoano, casado, inscrito no RG nº 1421580 – SSP/AL, CPF sob o nº 955.584.894-72, domiciliado e residente nesta cidade, doravante denominado Contratante, e a empresa **J C M DOS SANTOS SILVA EIRELI - EPP**, inscrita no CNPJ sob n.º 26.771.107/0001-27, Rua Santos Dumont, nº 113, SALA B, Centro, Satuba/AL, CEP: 57.120-000, com registro na Junta Comercial do Estado de Alagoas, neste ato, representada pelo **Sr. José Carlos Mateus dos Santos Silva**, brasileiro, solteiro, empresário, portador da Carteira Nacional de Habilitação CNH nº 06900394265 – DETRAN/AL, inscrito no CPF/MF sob n.º 121.757.894-38, residente e domiciliado na Rua Coronel Mendes da Fonseca, nº 617, Bairro Prado, Cidade de Maceió, Estado de Alagoas, doravante denominada CONTRATADA.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO: O presente Termo Aditivo tem por objeto a prorrogação da vigência contratual do contrato nº 090/2021, que se trata de locação de máquinas pesadas.
CLÁUSULA SEGUNDA – DA PRORROGAÇÃO DE PRAZO: Fica prorrogado o contrato nº 090/2021 em 12 (doze) meses, contados a partir de 22/10/2022, passando a ter cobertura contratual até **22/10/2023**, de acordo com o art. 57, II, da Lei nº 8.666/93.
CLÁUSULA TERCEIRA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: As despesas decorrentes da Eventual e Futura Contratação de Empresa para Locação de Máquinas Pesadas, destinados a Secretaria Municipal de Transporte, serão cobertas pela Lei Orçamentária do Município de Teotônio Vilela/AL, consignadas nas rubricas:
Órgão: 12000 - SECRETARIA MUNICIPAL DE TRANSPORTE
Unidade Orçamentária: 12001 - SECRETARIA MUNICIPAL DE TRANSPORTE
Dotação: 04.122.0003.2044 - Viabilizar Gestão e Manutenção da Secretaria Municipal de Transporte
Elemento: 339039000000 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica
Fonte de recurso: 001017000 - Recursos Próprios destinados a outros gastos

CLÁUSULA QUARTA – DA RATIFICAÇÃO: Permanecem em vigor todas as cláusulas do contrato n° 090/2021, que não foram modificadas por este instrumento.
CLÁUSULA QUINTA – DA PUBLICAÇÃO: Cabe à CONTRATANTE a publicação do extrato deste Termo Aditivo no Diário Oficial da União e Diário Oficial dos Municípios, conforme dispõe a legislação vigente.
CLÁUSULA SEXTA – DO FORO: Os contratantes elegem o foro da Comarca deste Município como competente para dirimir quaisquer dúvidas ou questões oriundas do presente contrato, que não forem resolvidas administrativamente, com exceção de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E por estarem de pleno acordo, firmam as partes o presente TERMO ADITIVO ao contrato nº 090/2021, em 02 (duas) vias de igual teor, à vista das testemunhas adiante nomeadas e infra-assinadas.

Teotônio Vilela /AL, 20 de outubro de 2022.

Município de Teotônio Vilela/ AL
PEDRO HENRIQUE DE JESUS PEREIRA
Prefeito
Contratante

J C M Dos Santos Silva EIRELI – EPP
JOSÉ CARLOS MATEUS DOS SANTOS SILVA -
Administrador
Contratada

Publicado por:
Ivanildo Almeida Silva
Código Identificador:73B786B2

GABINETE DO PREFEITO
2º TERMO ADITIVO – CONTRATO Nº 091/2021- PREGÃO ELETRÔNICO Nº 034.1/2020

INSTRUMENTO JURÍDICO DO SEGUNDO TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 091/2021 – OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA LOCAÇÃO DE MÁQUINAS PESADAS QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE TEOTONIO VILELA/AL E A EMPRESA J C M DOS SANTOS SILVA EIRELI - EPP.

O MUNICÍPIO DE TEOTÔNIO VILELA, pessoa jurídica de direito público interno, CNPJ sob o nº 12.842.829/0001-10, com sede na Rua Pedro Cavalcante, nº 162, 1º andar, Centro, Teotônio Vilela, Alagoas, neste ato representado pelo Senhor Prefeito PEDRO HENRIQUE DE JESUS PEREIRA, brasileiro, alagoano, casado, inscrito no RG nº 1421580 – SSP/AL, CPF sob o nº 955.584.894-72, domiciliado e residente nesta cidade, doravante denominado Contratante, e a empresa **J C M DOS SANTOS SILVA EIRELI - EPP**, inscrita no CNPJ sob n.º 26.771.107/0001-27, Rua Santos Dumont, nº 113, SALA B, Centro, Satuba/AL, CEP: 57.120-000, com registro na Junta Comercial do Estado de Alagoas, neste ato, representada pelo **Sr. José Carlos Mateus dos Santos Silva**, brasileiro, solteiro, empresário, portador da Carteira Nacional de Habilitação CNH nº 06900394265 – DETRAN/AL, inscrito no CPF/MF sob n.º 121.757.894-38, residente e domiciliado na Rua Coronel Mendes da Fonseca, nº 617, Bairro Prado, Cidade de Maceió, Estado de Alagoas, doravante denominada CONTRATADA.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO: O presente Termo Aditivo tem por objeto a prorrogação da vigência contratual do contrato nº 091/2021, que se trata de locação de máquinas pesadas.
CLÁUSULA SEGUNDA – DA PRORROGAÇÃO DE PRAZO: Fica prorrogado o contrato nº 091/2021 em 12 (doze) meses, contados a partir de 12/11/2022, passando a ter cobertura contratual até **12/11/2023**, de acordo com o art. 57, II, da Lei nº 8.666/93.
CLÁUSULA TERCEIRA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: As despesas decorrentes da Eventual e Futura Contratação de Empresa para Locação de Máquinas Pesadas, destinados a Secretaria Municipal de Transporte, serão cobertas pela Lei Orçamentária do Município de Teotônio Vilela/AL, consignadas nas rubricas: Órgão: 12000 - SECRETARIA MUNICIPAL DE TRANSPORTE Unidade Orçamentária: 12001 - SECRETARIA MUNICIPAL DE TRANSPORTE Dotação: 04.122.0003.2044 - Viabilizar Gestão e Manutenção da Secretaria Municipal de Transporte Elemento: 339039000000 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica Fonte de recurso: 001017000 - Recursos Próprios destinados a outros gastos.
CLÁUSULA QUARTO– DA RATIFICAÇÃO: Permanecem em vigor todas as cláusulas do contrato n° 091/2021, que não foram modificadas por este instrumento.
CLÁUSULA QUINTO – DA PUBLICAÇÃO: Cabe à CONTRATANTE a publicação do extrato deste Termo Aditivo no Diário Oficial da União e Diário Oficial dos Municípios, conforme dispõe a legislação vigente.
CLÁUSULA SEXTA – DO FORO: Os contratantes elegem o foro da Comarca deste Município como competente para dirimir quaisquer dúvidas ou questões oriundas do presente contrato, que não forem resolvidas administrativamente, com exceção de qualquer outro por mais privilegiado que seja.
E por estarem de pleno acordo, firmam as partes o presente TERMO ADITIVO ao contrato nº 091/2021, em 02 (duas) vias de igual teor, à vista das testemunhas adiante nomeadas e infra-assinadas.

Teotônio Vilela /AL, 20 de outubro de 2022.

Município de Teotônio Vilela/AL
PEDRO HENRIQUE DE JESUS PEREIRA -
Prefeito
Contratante

J C M Dos Santos Silva EIRELI – EPP
JOSÉ CARLOS MATEUS DOS SANTOS SILVA -
Administrador
Contratada

Publicado por:
Ivanildo Almeida Silva
Código Identificador:D71F2D6B

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DO CONTRATO Nº 140/2022 – INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO Nº 016/2022

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE TEOTÔNIO VILELA, Pessoa Jurídica do Direito Público, inscrita no CNPJ nº 12.842.829/0001-10.
CONTRATADA: MARI FERNANDEZ EVENTOS E PRODUÇÕES LTDA, Pessoa Jurídica, inscrita no CNPJ nº 41.858.720/0001-70.
DO OBJETO: contratação da artista "**MARI FERNANDEZ**", por intermédio Secretaria Municipal de Eventos, do Munícipio de Teotônio Vilela conforme especificações e exigências estabelecidas no Termo de Referência deste processo, para realização da celebração das festividades da cidade de Teotônio Vilela/AL, evento ocorrerá no dia 11 de dezembro de 2022, em comemoração a Emancipação Política, às 22h00, nas seguintes condições.
FUNDAMENTAÇÃO LEGAL fundamentação legal do processo sob nº **710702/2022**, de Inexigibilidade de Licitação sob o nº 016/2022, de acordo com o Art. 25, inciso III, da Lei Federal nº 8.666/1993
VALOR TOTAL: O valor perfaz o total de **R$300.000,00 (trezentos mil reais).**
DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: As despesas decorrentes para contratação dos serviços, em atendimento as demandas da Secretaria Municipal de Eventos, será acobertada pela Lei Orçamentária do Município de Teotônio Vilela/AL, para o exercício de 2022, consignadas nas seguintes rubricas:
Órgão: 20000 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EVENTOS, Unidade Orçamentária: 20001 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EVENTOS, Dotação: 24.691.0009.2161 - Promover e Manter
as Atividades Cívicas Tradicionais no Município, Elemento: 339039000000 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica, Fonte de recurso: 001017000 - Recursos Próprios destinado a outros gastos
VIGÊNCIA CONTRATUAL: O contrato terá vigência pelo período de 60 (sessenta) dias, não podendo haver prorrogações na forma do

art. 57, II, da Lei de Licitações., ou enquanto perdurarem as obrigações
.O contrato produzirá seus efeitos a partir de sua data de assinatura e terminará de pleno direito, sem necessidade de qualquer aviso ou providência de qualquer das partes, com o cumprimento de todas as suas cláusulas

Teotônio Vilela, 03 de novembro de 2022

PEDRO HENRIQUE DE JESUS PEREIRA
Prefeito

Publicado por:
Ivanildo Almeida Silva
Código Identificador:9E0173AD

GABINETE DO PREFEITO
RATIFICAÇÃO CONTRATO 140/2022

Consoante as informações procedentes da Procuradoria Geral do Município, RATIFICO a Inexigibilidade de Licitação de nº 016/2022, e os entendimentos firmados ao tempo em que AUTORIZO a celebração do contrato com a empresa MARI FERNANDEZ EVENTOS E PRODUÇÕES LTDA, pessoa Jurídica do Direito Privado, inscrita no C.N.P.J/M.F. sob o nº 41.858.720/0001-70, com sede na Avenida Oliveira Paiva, nº1600, Sala 111, Cidade de dos Funcionários, Fortaleza/CE, CEP: 60.822-130, neste ato representado pelo Sr. Francisco Wagner Alves Barbosa Filho, brasileiro, casado, em regime comunhão parcial de bens, empresário, portador de carteira de identidade nº 1601006 CTPS/CE, inscrito no CPF nº 024.318.253-88, residente e domiciliado na Rua. Rubens Monte, nº 256, A. Jardim Cearense – Fortaleza/CE, CEP: 68712-825, doravante denominado CONTRATADO, perfazendo um gasto totalizando o valor do contratado de R$ 300.000,00 (trezentos mil reais), sob os fundamentos do artigo nº25, inciso III, da Lei Federal nº 8.666/1993.

Teotônio Vilela/AL, 03 de novembro de 2022.

PEDRO HENRIQUE DE JESUS PEREIRA
Prefeito

Publicado por:
Ivanildo Almeida Silva
Código Identificador:54462734

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE VIÇOSA

GABINETE DO PREFEITO
CANCELAMENTO DE RATIFICAÇÃO

Processo nº: 05160013/2022.
Interessado: Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente;
Assunto: Contratação da associação de catadores e materiais recicláveis de Viçosa.

A Prefeitura Municipal de Viçosa/AL,neste ato representada pelo Prefeito João Victor Calheiros Amorim Santos**,**torna público o CANCELAMENTO DA RATIFICAÇÃO referente ao processo nº 05160013/2022.

Viçosa/AL, 07 de novembro de 2022.

JOÃO VICTOR CALHEIROS AMORIM SANTOS
Prefeito do Município de Viçosa/AL

Publicado por:
Luiz Matheus Marques de Gois
Código Identificador:E579FF4F

SECRETARIA MUN. DE ADMIN. E FINANÇAS, PLANEJ. E ORÇAMENTO
AVISO DE LICITAÇÃO PE 71/2022 2ª CHAMADA DO PE 66/2022

AVISO DE LICITAÇÃO – PREGÃO ELETRÔNICO CPL/VIÇOSA– Nº. 071/2022 – 2ª CHAMADA DO PE SRP N° 066/2022 UASG Nº. 982887. – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 08240011/2022
Objeto: Registro de preços para contratação de empresa especializada na LOCAÇÃO DE BRINQUEDOS INFANTIS. **Data da Disponibilidade do Edital:** A partir de 08/11/2022 das 08h às 12h e das 13h às 16h.
Endereços: www.comprasgovernamentais.gov.br/edital ou https://transparencia.vicosa.al.gov.br/licitaçoes ou licitacao.vicosaal@gmail.com**. Entrega das Propostas:** A partir de 08/11/2022 às 08h no site http://www.comprasgovernamentais.gov.br/ Abertura das Propostas: 23/11/2022 às 08h30min. (horário de Brasília) no site http://www.comprasgovernamentais.gov.br/

Viçosa/AL, 07 de novembro de 2022.

PRÚSSIA STEFANE ALBUQUERQUE SANTOS
Pregoeira/Portaria 182/2022

Publicado por:
Katyucya Mychelly Silveira Calheiros Beserra
Código Identificador:6C47ACC9

SECRETARIA MUN. DE ADMIN. E FINANÇAS, PLANEJ. E ORÇAMENTO
ERRATA DE PUBLICAÇÃO DE EXTRATO DE CONTRATO

ERRATA DO EXTRATO DE PUBLICAÇÃO
Aos 04 dias de novembro de 2022, foi publicado no Diário Oficial dos Municípios de Alagoas, nº 1915, Ano X, página nº 44, o extrato do contrato nº 060/2022, oriundo da Tomada de Preços nº 06/2022, Processo administrativo nº 09010008/2022.
Assim, onde se lê: Contrato nº 060/2022
Leia-se: Contrato nº 061/2022

Publicado por:
Katyucya Mychelly Silveira Calheiros Beserra
Código Identificador:6299A22E

SECRETARIA MUN. DE ADMIN. E FINANÇAS, PLANEJ. E ORÇAMENTO
EXTRATO DE TERMO ADITIVO DE CONTRATO

EXTRATO DO TERCEIRO TERMO ADITIVO DO CONTRATO Nº 29/2021.
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 09080009/2022
PARTES: O Município de Viçosa. CONTRATADA: VIA NET TELECOMUNICAÇÕES LTDA inscrita no CNPJ sob o nº 27.870.020/0001-70.
DO OBJETO: O presente Termo Aditivo tem por objeto a promoção de alteração quantitativa para acréscimo de valor ao Contrato nº 29/2021, que por sua vez tem como objeto a prestação de Serviços de Comunicação Multimídia (SCM) para provimento de acesso à internet, incluindo fornecimento, manutenção, suporte técnico e equipamentos necessários para o pleno funcionamento de link via rádio e fibra óptica.
DA ALTERAÇÃO QUANTITATIVA: Por este Termo Aditivo fica acrescido 1 (um ponto de internet) de 50 Mbps com o valor de R$ 600,00 (seiscentos reais) mensais, equivalente a 3,461% (três inteiros, quatrocentos e sessenta e um milésimos por cento) do valor global do contrato.
DA DATA DA ASSINATURA: 07/11/2022.

Município de Viçosa/AL
JOÃO VICTOR CALHEIROS AMORIM SANTOS
Prefeito

Contratada/ Via Net Telecomunicações LTDA
/THIAGO VIANA LOPES/
Representante Legal

Publicado por:
Katyucya Mychelly Silveira Calheiros Beserra
Código Identificador:E9977870

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPIRACA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPIRACA
PROGRAMA DE ESTÁGIO EXTRACURRICULAR NÃO OBRIGATÓRIO

PROGRAMA DE ESTÁGIO EXTRACURRICULAR NÃO OBRIGATÓRIO

Arapiraca-AL
2022

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPIRACA
José Luciano Barbosa da Silva
Prefeito

Rutineide Pereira Melo de Lima
Vice-Prefeito

SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO PÚBLICA
Maria Ariluce de Cerqueira Silva
Secretária

SUPERINTENDÊNCIA DE RECURSOS HUMANOS
Maiara Galdino de Oliveira
Superintendente de Recursos Humanos

PROGRAMA DE ESTÁGIO PREFEITURA DE ARAPIRACA

Olhando para a sociedade Arapiraquense, com inovação, o programa de estágio é uma estratégia capaz de desafiar o futuro e causar verdadeiras transformações na vida dos estudantes, disponibilizando campos de estágio com bolsa e auxilio transporte e proporcionar aos estagiários um ambiente diverso e inclusivo, que promove e estimula o desenvolvimento pessoal e profissional.
Acreditando que a capacidade de desenvolvimento profissional é essencial na vida dos estudantes, que até então não tiveram contato com a prática profissional e somente com a teoria disponibilizada nas instituições de ensino, o município de Arapiraca dispõe de ambientes com condições para recepcionar e proporcionar conhecimento, bem como, profissionais para supervisionar e possibilitar o contato do estudante com a inovação, responsabilidade organizacional e os desafios profissionais.
O estágio extracurricular não obrigatório proporcionará uma oportunidade para relacionamento do aprendizado acadêmico com atividades práticas em um ambiente profissional, participando ativamente de responsabilidades e desafios que impactam, direta e indiretamente, a experiência dos futuros profissionais.

SECRETARIAS/ÓRGÃO/ENTE QUE COMPÕEM A PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPIRACA

Gabinete do Prefeito;
Secretaria Municipal de Gestão Pública - SMGP;
Procuradoria Geral do Município - PGM;
Controladoria Geral do Município - CGM;
Coordenação Geral de Comunicação – CGC;
Secretaria Municipal da Fazenda - SMFAZ;
Secretaria Municipal de Educação e Esporte - SMEDE;
Grupo de Tecnologia da Informação – GTINFO;
Secretaria Municipal de Infraestrutura –SEMINFRA;
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social - SMDS;
Secretaria Municipal de Serviços Públicos - SMSP;
Secretaria Municipal de Cultura, Lazer e juventude – SMCLJ;
Secretaria Municipal de Saúde – SMS;
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Urbano e Meio Ambiente - SMDUMA;
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Turismo - SMDETUR;
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural - SMDR;
Secretaria Municipal de Ordem Pública - SMOP
Instituto de Previdência Social - IMPREV;
Superintendência Municipal de Transporte e Trânsito – SMTT;
Coordenação Geral de Licitações – CGL.

Arapiraca-AL
2022

PLANO DE TRABALHO

PLANO DE TRABALHO DO PROGRAMA DE ESTÁGIO NÃO OBRIGATÓRIO E SUA APLICABILIDADE NO ÂMBITO DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL DE ARAPIRACA/AL, DE ACORDO COM O DECRETO MUNICIPAL DE Nº 2.546, DE 03 DE SETEMBRO DE 2018.

DADOS CADASTRAIS

PROPONENTE	CNPJ

Prefeitura Municipal de Arapiraca	12198693/0001-58
ENDEREÇO Rua Samaritana, nº 1.185 – Bairro Santa Edwiges	**CEP** 53.311-180
NOME DO REPRESENTANTE LEGAL: José Luciano Barbosa da Silva	**CARGO** Prefeito
ENDEREÇO Rua Minervinia Francisca da Conceição – Bairro Santa Esmeralda	
RG/ORGÃO EXPEDIDO 29938-7	**CPF** 296.681.744-53

AGENTE DE INTEGRAÇÃO Centro de Integração Empresa Escola – Ciee	**CNPJ** 61.600.839/0001-55
ENDEREÇO Posto Avançado Arapiraca: 61600839/0125-95, Rua José Jailton Nunes n° 493, Loja 5ª piso L00 – Bairro Santa Edwiges – 57311-500, E-mail: central2@ciee.ong.br, telefone: (82) 3003-2433	
NOME DO REPRESENTANTE LEGAL: **ERIKA FLADIA VIRGINIO ARAÚJO**	
RG/ORGÃO EXPEDIDO **2001010332030 SSP/CE**	**CPF** **030.561.443-61**

OBJETIVO

Constitui objeto deste Plano de Trabalho o planejamento e organização das atividades a serem desenvolvidas no Estágio não obrigatório, bem como, orientar e acompanhar, a supervisão e a avaliação do estágio e do estagiário.

JUSTIFICATIVA

O Município de Arapiraca dispõe em sua estrutura organizacional cujos serviços são realizados visando o atendimento ao interesse público. Desta forma, as atividades desenvolvidas por estagiários trará vários benefícios à administração municipal visando ao atendimento a algumas finalidades, dentre elas: participar, apoiar e desenvolver a profissionalização do adolescente; orientar as novas gerações no caminho do trabalho, com conhecimento, método, disciplina e bons valores: estimular a responsabilidade social e fomentar a criação de uma rede de empreendedores sociais dentro e fora das instituições; promover a cidadania e os valores humanos que fundamentam uma sociedade democrática, justa e solidária; aumentar a participação social de cada um e o poder aquisitivo da sociedade em geral.
Ademais pode antecipar a preparação e a formação de um quadro qualificado de recursos humanos e permite a descoberta de novos talentos, preparando a instituição para o futuro, permitindo assim, o cumprimento de seu papel social, ajudando a formar as novas gerações de profissionais que o país necessita.
Outrossim, o motivo pelo qual optamos pela realização de CONTRATO de agência para prestação de serviço se dá ao fato de que os agentes de integração são entidades que visam, principalmente, auxiliar no processo de aperfeiçoamento do estágio, contribuindo na busca de espaço no mercado de trabalho, aproximando, instituições de ensino, estudantes e empresas (art. 5º da Lei nº 11.788/2008).

DESCRIÇÃO DO PROJETO – ESTÁGIO NÃO OBRIGATÓRIO

O Programa de Estágio é uma iniciativa da Prefeitura de Arapiraca, para favorecer a inserção de estudantes no mercado de trabalho, colaborando para o exercício do papel profissional e da cidadania plena, considerando os seguintes entendimentos:

Este plano de trabalho compreende a modalidade de estágio extracurricular não obrigatório – ocorre em função de iniciação científica ou sociocultural, não incluído no planejamento da instituição de ensino, mas assumido intencionalmente pela mesma, a partir de demanda de seus alunos, objetivando o desenvolvimento de competência para a vida cidadã e para o mundo do trabalho;

A realização do estágio curricular, obrigatório ou não, não acarretará vínculo empregatício de qualquer natureza e dar-se-á mediante Termo de Compromisso de Estágio celebrado entre o estudante e a Secretaria Municipal de Gestão Pública, com a interveniência obrigatória do agente de integração;

A quantidade de estagiários contratados pelo Município obedecerá a proporção de até 10% (dez por cento) do número de servidores ativos do quadro de pessoal;

Pelo menos 60% (sessenta por cento) das vagas para estágio, serão destinadas para alunos oriundos de escolas ou Universidades Públicas;

Este projeto ocorrerá com interveniência de Agente de Integração.

DAS OBRIGAÇÕES DO AGENTE DE INTEGRAÇÃO

Divulgação das oportunidades de estágio oferecidas pela Prefeitura de Arapiraca através de sítios, jornais, revistas e cartazes nas instituições de ensino;

Colaboração em todo o processo de triagem de candidatos e etapas do processo seletivo;

Identificação das atividades compatíveis para o Programa de Estágio, de acordo com a formação acadêmica, seguindo os preceitos da nova Lei do Estágio, Lei nº 11.788 de 25/09/08;

Emissão dos Termos de Compromisso de Estágio;

Pagamento da Apólice de Seguro contra Acidentes Pessoais, com cobertura 24 horas, todos os dias da semana;

Disponibilização de recursos aos Estagiários, para reembolso de despesas com acidentes pessoais de menor gravidade, através de seguro-saúde (Fundo de Assistência ao estudante);

Controle dos prazos de vencimento dos CONTRATOs de Estágio, emitindo os Termos Aditivos necessários;

Emissão dos Relatórios de Estágio a cada semestre, obrigatórios conforme a Lei 11.788/2008;

Emissão dos Termos de Realização de Estágio, obrigatórios conforme a Lei 11.788/2008;

Controle dos prazos de recesso obrigatório, após 12 meses de estágio, conforme a Lei 11.788/2008;

Emissão de certificado com todas as informações do seguro de acidentes, conforme Lei 11.788/2008;

Disponibilização de Cursos de Educação à Distância, para estagiários, com o objetivo de colaborar no desenvolvimento profissional dos estagiários;

Organização e manutenção de arquivo de toda documentação enviada;

Disponibilização de serviços pela internet.

5.1. Descrição dos serviços a serem disponibilizados pela internet

Abertura de novas oportunidades de estágio;

Consulta de estagiários ativos;

Emissão de certificado com todas as informações do seguro de acidentes;

Emissão dos relatórios de estágio;

Emissão dos termos de realização de estágio.

Rescisões antecipadas de CONTRATO de estágio com geração de protocolo;

Solicitação de prorrogação de CONTRATOS de estágio;

Verificação de data de vigência do CONTRATO;

Verificação de estudantes encaminhados para processo seletivo, com possibilidade de impressão de currículo;

Verificação do resultado dos acompanhamentos de estágio.

DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES DE ESTÁGIO

<table>
<tr><td colspan="2">ENSINO MÉDIO</td></tr>
<tr><td colspan="2">Justificativa da proposta
O estágio no sistema de educação, corresponde ao contato com os alunos da rede municipal, fazem-se extremamente relevantes durante o processo de aprendizagem, uma vez que a viabilização de vivências em sua área de formação na articulação do ensino, serviço e comunidade proporciona benefícios diretos ao estudante (aquisição e fixação de conhecimentos, habilidade e atitudes), à instituição de educação (renovação do saber técnico-científico) e aos alunos (exposição a uma assistência de educação qualificada), contribuindo, assim, para recomposição de aprendizagem com reforço escolar.
Neste sentido, as atividades curriculares deste Curso a serem desenvolvidas nos serviços de educação municipal serão atividades práticas supervisionadas dentro da modalidade estágio curricular obrigatório. Tais atividades visam garantir ao discente através das práticas a possibilidade de refletir acerca do educador e aluno, colocando em prática o conhecimento teórico previamente aprendido.</td></tr>
<tr><td>Objetivo Geral
Proporcionar ao (s) Estudante (s) a aproximação da realidade dos serviços, para fazê-lo conhecer e participar das atividades de recomposição de aprendizagem, conforme a necessidade das unidades educacionais e dos alunos.
Propiciar condições aos futuros profissionais de vivenciar situações do cotidiano profissional, com o objeto de auxiliar na construção de conhecimento por meio de reflexão e da prática.</td><td>Objetivo especifico
Possibilitar ao aluno reflexões sobre as práticas de ensino e aprendizagem;
Assegurar o aprofundamento do processo de ação-reflexão-ação como fundamento do trabalho pedagógico desenvolvido;
Possibilitar a compreensão dos principais aspectos profissionais;
Oportunizar vivências a partir dos conhecimentos adquiridos durante a formação acadêmica e, principalmente, possibilitar ao aluno propor novos conhecimentos;
Desenvolver autonomia intelectual, atitude acadêmica e científica, visando a prática profissional do professor bilíngue no contexto do trabalho educativo desenvolvido pela escola de Educação Básica, especialmente nos anos finais do Ensino Fundamental e no Ensino Médio.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Campo de Prática
Município de Arapiraca</td></tr>
<tr><td>Turno
Matutino ou Vespertino</td><td>Carga Horária Semanal
30h</td></tr>
</table>

NIVEL TÉCNICO

<table>
<tr><td colspan="2">Justificativa da proposta
O estágio no sistema de educação, corresponde ao contato com os alunos da rede municipal, fazem-se extremamente relevantes durante o processo de aprendizagem, uma vez que a viabilização de vivências em sua área de formação na articulação do ensino, serviço e comunidade proporciona benefícios diretos ao estudante (aquisição e fixação de conhecimentos, habilidade e atitudes), à instituição de educação (renovação do saber técnico-científico) e aos alunos (exposição a uma assistência de educação qualificada), contribuindo, assim, para recomposição de aprendizagem com reforço escolar.
Neste sentido, as atividades curriculares deste Curso a serem desenvolvidas nos serviços de educação municipal serão atividades práticas supervisionadas dentro da modalidade estágio curricular obrigatório. Tais atividades visam garantir ao discente através das práticas a possibilidade de refletir acerca do educador e aluno, colocando em prática o conhecimento teórico previamente aprendido.</td></tr>
<tr><td>Objetivo Geral
Proporcionar ao (s) Estudante (s) a aproximação da realidade dos serviços, para fazê-lo conhecer e participar das atividades de recomposição de aprendizagem, conforme a necessidade das unidades educacionais e dos alunos.
Propiciar condições aos futuros profissionais de vivenciar situações do cotidiano profissional, com o objeto de auxiliar na construção de conhecimento por meio de reflexão e da prática.</td><td>Objetivo especifico
Possibilitar ao aluno reflexões sobre as práticas de ensino e aprendizagem;
Assegurar o aprofundamento do processo de ação-reflexão-ação como fundamento do trabalho pedagógico desenvolvido;
Possibilitar a compreensão dos principais aspectos profissionais;
Oportunizar vivências a partir dos conhecimentos adquiridos durante a formação acadêmica e, principalmente, possibilitar ao aluno propor novos conhecimentos;
Desenvolver autonomia intelectual, atitude acadêmica e científica, visando a prática profissional do professor bilíngue no contexto do trabalho educativo desenvolvido pela escola de Educação Básica, especialmente nos anos finais do Ensino Fundamental e no Ensino Médio.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Campo de Prática
Município de Arapiraca</td></tr>
</table>

Turno Matutino ou Vespertino	**Carga Horária Semanal** 30h

CURSO DE LÍNGUA PORTUGUESA	
Justificativa da proposta O estágio no sistema de educação, corresponde ao contato com os alunos da rede municipal, fazem-se extremamente relevantes durante o processo de aprendizagem do futuro professor, uma vez que a viabilização de vivências em sua área de formação na articulação do ensino, serviço e comunidade proporciona benefícios diretos ao estudante (aquisição e fixação de conhecimentos, habilidade e atitudes), à instituição de educação (renovação do saber técnico-científico) e aos alunos (exposição a uma assistência de educação qualificada), contribuindo, assim, para recomposição de aprendizagem com reforço escolar. Neste sentido, as atividades curriculares deste Curso a serem desenvolvidas nos serviços de educação municipal serão atividades práticas supervisionadas dentro da modalidade estágio curricular obrigatório. Tais atividades visam garantir ao discente através das práticas a possibilidade de refletir acerca do educador e aluno, colocando em prática o conhecimento teórico previamente aprendido.	
Objetivo Geral Proporcionar ao (s) Estudante (s) a aproximação da realidade dos serviços de Educação Pública Municipal, para fazê-lo conhecer e participar das atividades de recomposição de aprendizagem, conforme a necessidade das unidades educacionais e dos alunos. Propiciar condições aos futuros professores de vivenciar situações do cotidiano profissional, com o objeto de auxiliar na construção de conhecimento por meio de reflexão e da prática pedagógica.	**Objetivo especifico** Possibilitar ao aluno reflexões sobre as práticas de ensino e aprendizagem; Assegurar o aprofundamento do processo de ação-reflexão-ação como fundamento do trabalho pedagógico desenvolvido pelo professor; Possibilitar a compreensão dos principais aspectos da Língua Portuguesa ensinada em sala de aula; Oportunizar vivências a partir dos conhecimentos adquiridos durante a formação acadêmica e, principalmente, possibilitar ao aluno propor novos conhecimentos no ensino na perspectiva do ensino da Língua Portuguesa; Desenvolver autonomia intelectual, atitude acadêmica e científica, visando a prática profissional do professor bilíngue no contexto do trabalho educativo desenvolvido pela escola de Educação Básica, especialmente nos anos finais do Ensino Fundamental e no Ensino Médio.
Campo de Prática Município de Arapiraca – rede Municipal de Educação	
Turno Matutino ou Vespertino	**Carga Horária Semanal** 30h

CURSO DE PEDAGOGIA	
Justificativa da proposta O estágio no sistema de educação, corresponde ao contato com os alunos da rede municipal, fazem-se extremamente relevantes durante o processo de aprendizagem do futuro professor, uma vez que a viabilização de vivências em sua área de formação na articulação do ensino, serviço e comunidade proporciona benefícios diretos ao estudante (aquisição e fixação de conhecimentos, habilidade e atitudes), à instituição de educação (renovação do saber técnico-científico) e aos alunos (exposição a uma assistência de educação qualificada), contribuindo, assim, para recomposição de aprendizagem com reforço escolar. Neste sentido, as atividades curriculares deste Curso a serem desenvolvidas nos serviços de educação municipal serão atividades práticas supervisionadas dentro da modalidade estágio curricular obrigatório. Tais atividades visam garantir ao discente através das práticas a possibilidade de refletir acerca do educador e aluno, colocando em prática o conhecimento teórico previamente aprendido.	
Objetivo Geral Proporcionar ao (s) Estudante (s) a aproximação da realidade dos serviços de Educação Pública Municipal, para fazê-lo conhecer e participar das atividades de recomposição de aprendizagem, conforme a necessidade das unidades educacionais e dos alunos. Propiciar condições aos futuros professores de vivenciar situações do cotidiano profissional, com o objeto de auxiliar na construção de conhecimento por meio de reflexão e da prática pedagógica.	**Objetivo especifico** Possibilitar ao aluno reflexões sobre as práticas de ensino e aprendizagem; Assegurar o aprofundamento do processo de ação-reflexão-ação como fundamento do trabalho pedagógico desenvolvido pelo professor; Possibilitar a compreensão dos principais aspectos da pedagógicos ensinada em sala de aula; Oportunizar vivências a partir dos conhecimentos adquiridos durante a formação acadêmica e, principalmente, possibilitar ao aluno propor novos conhecimentos no ensino na perspectiva do ensino; Desenvolver autonomia intelectual, atitude acadêmica e científica, visando a prática profissional do professor bilíngue no contexto do trabalho educativo desenvolvido pela escola de Educação Básica, especialmente nos anos finais do Ensino Fundamental e no Ensino Médio.
Campo de Prática Município de Arapiraca – rede Municipal de Educação	
Turno Matutino ou Vespertino	**Carga Horária Semanal** 30h

CURSO DE MATEMÁTICA	
Justificativa da proposta O estágio no sistema de educação, corresponde ao contato com os alunos da rede municipal, fazem-se extremamente relevantes durante o processo de aprendizagem do futuro professor, uma vez que a viabilização de vivências em sua área de formação na articulação do ensino, serviço e comunidade proporciona benefícios diretos ao estudante (aquisição e fixação de conhecimentos, habilidade e atitudes), à instituição de educação (renovação do saber técnico-científico) e aos alunos (exposição a uma assistência de educação qualificada), contribuindo, assim, para recomposição de aprendizagem com reforço escolar. Neste sentido, as atividades curriculares deste Curso a serem desenvolvidas nos serviços de educação municipal serão atividades práticas supervisionadas dentro da modalidade estágio curricular obrigatório. Tais atividades visam garantir ao discente através das práticas a possibilidade de refletir acerca do educador e aluno, colocando em prática o conhecimento teórico previamente aprendido.	
Objetivo Geral Proporcionar ao (s) Estudante (s) a aproximação da realidade dos serviços de Educação Pública Municipal, para fazê-lo conhecer e participar das atividades de recomposição de aprendizagem, conforme a necessidade das unidades educacionais e dos alunos. Propiciar condições aos futuros professores de vivenciar situações do cotidiano profissional, com o objeto de auxiliar na construção de conhecimento por meio de reflexão e da prática pedagógica.	**Objetivo especifico** Possibilitar ao aluno reflexões sobre as práticas de ensino e aprendizagem; Assegurar o aprofundamento do processo de ação-reflexão-ação como fundamento do trabalho pedagógico desenvolvido pelo professor; Possibilitar a compreensão dos principais aspectos da pedagógicos ensinada em sala de aula; Oportunizar vivências a partir dos conhecimentos adquiridos durante a formação acadêmica e, principalmente, possibilitar ao aluno propor novos conhecimentos no ensino na perspectiva do ensino; Desenvolver autonomia intelectual, atitude acadêmica e científica, visando a prática profissional do professor bilíngue no contexto do trabalho educativo desenvolvido pela escola de Educação Básica, especialmente nos anos finais do Ensino Fundamental e no Ensino Médio.
Campo de Prática Município de Arapiraca – rede Municipal de Educação	
Turno Matutino ou Vespertino	**Carga Horária Semanal** 30h

CURSO DE PUBLICIDADE E PROPAGANDA E/OU MARKETING	
Justificativa da proposta O estágio no sistema de comunicação, correspondente no desenvolvimento de comunicação interpessoal, intercultural, tal como na expressão correta nos documentos técnicos específicos e de interpretação da realidade das organizações, uma vez que a viabilização de vivências em sua área de formação na articulação da prática do serviço proporciona benefícios diretos ao estudante (aquisição e fixação de conhecimentos, habilidade e atitudes), à instituição de educação (renovação do saber técnico-científico). Neste sentido, as atividades curriculares deste Curso a serem desenvolvidas nos serviços das Secretarias/órgão/ente deste Município, serão atividades práticas supervisionadas dentro da modalidade estágio curricular obrigatório. Tais atividades visam garantir ao discente através das práticas a possibilidade de refletir acerca da execução em prática do conhecimento teórico previamente aprendido.	
Objetivo Geral Proporcionar ao (s) Estudante (s) a aproximação da realidade dos serviços que até então só eram conhecidos na teoria, para fazê-lo conhecer e participar das atividades comunicação social, utilizando criatividade e a utilização adequada das mais diversas ferramentas do seu Curso. Propiciar condições aos futuros profissionais de vivenciar situações do cotidiano profissional, com o objeto de auxiliar na construção de conhecimento por meio de reflexão e da prática.	**Objetivo especifico** Possibilitar ao aluno reflexões sobre as práticas de atividade publicitária; Assegurar o aprofundamento do processo de ação-reflexão-ação como fundamento do trabalho publicitário; Possibilitar a compreensão dos principais aspectos da atividade publicitária ensinada em sala de aula; Oportunizar vivências a partir dos conhecimentos adquiridos durante a formação acadêmica e, principalmente, possibilitar ao aluno propor novos conhecimentos de criação e produção audiovisuais em comunicação, planejamento de mídia e comunicação, ações de marketing; ações institucionais e outros; Desenvolver autonomia intelectual, atitude acadêmica e científica, visando a prática profissional do profissional;
Campo de Prática Município de Arapiraca	

Turno Matutino ou Vespertino	**Carga Horária Semanal** 30h

CURSO DE CIÊNCIAS CONTÁBEIS	
Justificativa da proposta As atividades desenvolvidas no estágio aos estudantes do Curso de Ciências Contábeis, proporciona desenvolvimento no departamento pessoal, fiscal, bem como na comunicação interpessoal, intercultural, tal como na expressão correta nos documentos técnicos específicos e de interpretação da realidade das organizações, uma vez que a viabilização de vivências em sua área de formação na articulação da prática do serviço proporciona benefícios diretos ao estudante (aquisição e fixação de conhecimentos, habilidade e atitudes), à instituição de educação (renovação do saber técnico-científico) Neste sentido, as atividades curriculares deste Curso a serem desenvolvidas nos serviços das Secretarias/órgão/ente deste Município, serão atividades práticas supervisionadas dentro da modalidade estágio curricular obrigatório. Tais atividades visam garantir ao discente através das práticas a possibilidade de refletir acerca da execução em prática do conhecimento teórico previamente aprendido.	
Objetivo Geral Proporcionar ao (s) Estudante (s) a aproximação da realidade dos serviços que até então só eram conhecidos na teoria, para fazê-lo conhecer e participar das atividades contábeis, utilizando as mais diversas ferramentas do seu Curso. Propiciar condições aos futuros profissionais de vivenciar situações do cotidiano profissional, com o objeto de auxiliar na construção de conhecimento por meio de reflexão e da prática.	**Objetivo especifico** Possibilitar ao aluno reflexões sobre as práticas de atividade contábil; Assegurar o aprofundamento do processo de ação-reflexão-ação como fundamento do trabalho; Possibilitar a compreensão dos principais aspectos da atividade contábil ensinada em sala de aula; Oportunizar vivências a partir dos conhecimentos adquiridos durante a formação acadêmica e, principalmente, possibilitar ao aluno propor novos conhecimentos contábeis ações institucionais e outros; Desenvolver autonomia intelectual, atitude acadêmica e científica, visando a prática profissional do profissional;
Campo de Prática Município de Arapiraca	
Turno Matutino ou Vespertino	**Carga Horária Semanal** 30h

CURSO DE ADMINISTRAÇÃO	
Justificativa da proposta As atividades desenvolvidas no estágio aos estudantes do Curso de Administração, proporciona desenvolvimento no departamento pessoal, organizacional, bem como na comunicação interpessoal, intercultural, tal como na expressão correta nos documentos técnicos específicos e de interpretação da realidade das organizações, uma vez que a viabilização de vivências em sua área de formação na articulação da prática do serviço proporciona benefícios diretos ao estudante (aquisição e fixação de conhecimentos, habilidade e atitudes), à instituição de educação (renovação do saber técnico-científico). Neste sentido, as atividades curriculares deste Curso a serem desenvolvidas nos serviços das Secretarias/órgão/ente deste Município, serão atividades práticas supervisionadas dentro da modalidade estágio curricular obrigatório. Tais atividades visam garantir ao discente através das práticas a possibilidade de refletir acerca da execução em prática do conhecimento teórico previamente aprendido.	
Objetivo Geral Proporcionar ao (s) Estudante (s) a aproximação da realidade dos serviços que até então só eram conhecidos na teoria, para fazê-lo conhecer e participar das atividades administrativas, utilizando as mais diversas ferramentas do seu Curso. Propiciar condições aos futuros profissionais de vivenciar situações do cotidiano profissional, com o objeto de auxiliar na construção de conhecimento por meio de reflexão e da prática.	**Objetivo especifico** Possibilitar ao aluno reflexões sobre as práticas de atividade administrativa/organizacional; Assegurar o aprofundamento do processo de ação-reflexão-ação como fundamento do trabalho; Possibilitar a compreensão dos principais aspectos da atividade administrativa ensinada em sala de aula; Oportunizar vivências a partir dos conhecimentos adquiridos durante a formação acadêmica e, principalmente, possibilitar ao aluno propor novos conhecimentos administrativos, ações institucionais e outros; Desenvolver autonomia intelectual, atitude acadêmica e científica, visando a prática profissional do profissional;
Campo de Prática Município de Arapiraca	
Turno Matutino ou Vespertino	**Carga Horária Semanal** 30h

CURSO DE ARQUITETURA E URBANISMO	
Justificativa da proposta As atividades desenvolvidas no estágio aos estudantes do Curso de Arquitetura e Urbanismo, proporciona desenvolvimento no departamento pessoal, organizacional, bem como na comunicação interpessoal, intercultural, tal como na expressão correta nos documentos técnicos específicos e de interpretação da realidade das organizações, uma vez que a viabilização de vivências em sua área de formação na articulação da prática do serviço proporciona benefícios diretos ao estudante (aquisição e fixação de conhecimentos, habilidade e atitudes), à instituição de educação (renovação do saber técnico-científico). Neste sentido, as atividades curriculares deste Curso a serem desenvolvidas nos serviços das Secretarias/órgão/ente deste Município, serão atividades práticas supervisionadas dentro da modalidade estágio curricular obrigatório. Tais atividades visam garantir ao discente através das práticas a possibilidade de refletir acerca da execução em prática do conhecimento teórico previamente aprendido.	
Objetivo Geral Proporcionar ao (s) Estudante (s) a aproximação da realidade dos serviços que até então só eram conhecidos na teoria, para fazê-lo conhecer e participar das atividades arquitetônicas, utilizando as mais diversas ferramentas do seu Curso. Propiciar condições aos futuros profissionais de vivenciar situações do cotidiano profissional, com o objeto de auxiliar na construção de conhecimento por meio de reflexão e da prática.	**Objetivo especifico** Possibilitar ao aluno reflexões sobre as práticas de atividade arquitetura. Assegurar o aprofundamento do processo de ação-reflexão-ação como fundamento do trabalho; Possibilitar a compreensão dos principais aspectos da atividade administrativa ensinada em sala de aula; Oportunizar vivências a partir dos conhecimentos adquiridos durante a formação acadêmica e, principalmente, possibilitar ao aluno propor novos conhecimentos; Desenvolver autonomia intelectual, atitude acadêmica e científica, visando a prática profissional do profissional;
Campo de Prática Município de Arapiraca	
Turno Matutino ou Vespertino	**Carga Horária Semanal** 30h

CURSO DE ENGENHARIA	
Justificativa da proposta As atividades desenvolvidas no estágio aos estudantes do Curso de Engenharia, proporciona desenvolvimento no departamento pessoal, organizacional, bem como na comunicação interpessoal, intercultural, tal como na expressão correta nos documentos técnicos específicos e de interpretação da realidade das organizações, uma vez que a viabilização de vivências em sua área de formação na articulação da prática do serviço proporciona benefícios diretos ao estudante (aquisição e fixação de conhecimentos, habilidade e atitudes), à instituição de educação (renovação do saber técnico-científico). Neste sentido, as atividades curriculares deste Curso a serem desenvolvidas nos serviços das Secretarias/órgão/ente deste Município, serão atividades práticas supervisionadas dentro da modalidade estágio curricular obrigatório. Tais atividades visam garantir ao discente através das práticas a possibilidade de refletir acerca da execução em prática do conhecimento teórico previamente aprendido.	
Objetivo Geral Proporcionar ao (s) Estudante (s) a aproximação da realidade dos serviços que até então só eram conhecidos na teoria, para fazê-lo conhecer e participar das atividades de engenharia, utilizando as mais diversas ferramentas do seu Curso. Propiciar condições aos futuros profissionais de vivenciar situações do cotidiano profissional, com o objeto de auxiliar na construção de conhecimento por meio de reflexão e da prática.	**Objetivo especifico** Possibilitar ao aluno reflexões sobre as práticas de atividade de engenharia. Assegurar o aprofundamento do processo de ação-reflexão-ação como fundamento do trabalho; Possibilitar a compreensão dos principais aspectos da atividade administrativa ensinada em sala de aula; Oportunizar vivências a partir dos conhecimentos adquiridos durante a formação acadêmica e, principalmente, possibilitar ao aluno propor novos conhecimentos; Desenvolver autonomia intelectual, atitude acadêmica e científica, visando a prática profissional do profissional;
Campo de Prática Município de Arapiraca	
Turno Matutino ou Vespertino	**Carga Horária Semanal** 30h

CURSO DE PSICOLOGIA
Justificativa da proposta O estágio para os alunos do Curso de Psicologia, consiste em uma possibilidade de conhecer e vivenciar o dia a dia da atuação da psicologia na área de atuação profissional. No estágio, o acadêmico de psicologia irá experimentar situações reais de atuação do psicólogo, com a orientação e acompanhamento de profissionais (professor e psicólogo do local), além do contato com a equipe multiprofissional. Neste momento, o discente aproxima-se das áreas de atuação através da vivência acadêmico-pedagógica compreendendo e oportunizando, o crescimento pessoal e profissional. Nesse sentido, o estágio supervisionado na psicologia proporciona ao discente uma visão mais clara e ampla desse ramo, para que possa ser capaz de reunir conhecimento teórico, clínico e administrativo, promovendo a formação de um profissional competente e qualificado para atuar nas

dependências das Secretarias/órgão/ente deste Município. Além disso, serão atividades práticas supervisionadas e visitas técnicas, visando garantir ao discente através das aulas práticas a possibilidade de refletir acerca do atendimento, colocando em prática o conhecimento teórico previamente aprendido.

Objetivo Geral Dotar o futuro profissional psicólogos por meio dos conhecimentos requeridos para o exercício de diversas competências e habilidades gerais e específicas, possibilitando aperfeiçoamento técnico-cultural, científico e de relacionamento humano.	**Objetivo especifico** Analisar sobre as relações do cotidiano profissional e compreender as concepções profissionais presentes em diferentes contextos através da observação do meio; Analisar e interpretar situações profissionais de forma crítica; Desenvolver habilidades para compreender e avaliar a complexidade das relações no ambiente profissional incluindo os papéis dos atores envolvidos; Analisar e observar situações reais de seu âmbito profissional e interagir com profissionais de sua área de formação; Elaborar relatórios críticos de sua área de formação, entre outros
Campo de Prática Município de Arapiraca	
Turno Matutino ou Vespertino	**Carga Horária Semanal** 30h

CURSO DE NUTRIÇÃO	
Justificativa da proposta O estágio para os alunos do curso de Nutrição, consiste em uma possibilidade de conhecer e vivenciar o dia a dia da atuação do nutricionista na área de atuação profissional em âmbito da Administração Pública Municipal. No estágio, o acadêmico de Nutrição irá experimentar situações reais de atuação do nutricionista, com a orientação e acompanhamento de profissionais (professor e nutricionista do local), além do contato com a equipe multiprofissional. Neste momento, o discente aproxima-se das áreas de atuação através da vivência acadêmico-pedagógica compreendendo e oportunizando, o crescimento pessoal e profissional. Nesse sentido, o estágio supervisionado na Nutrição Escolar, proporciona ao discente uma visão mais clara e ampla desse ramo, para que possa ser capaz de reunir conhecimento teórico, clínico e administrativo, promovendo a formação de um profissional competente e qualificado para atuar no âmbito hospitalar. Além disso, serão atividades práticas supervisionadas e visitas técnicas, visando garantir ao discente através das aulas práticas a possibilidade de refletir acerca do atendimento nutricional, colocando em prática o conhecimento teórico previamente aprendido.	
Objetivo Geral Dotar o futuro profissional nutricionista, por meio da Unidades, dos conhecimentos requeridos para o exercício de diversas competências e habilidades gerais e específicas, possibilitando aperfeiçoamento técnico-cultural, científico e de relacionamento humano.	**Objetivo especifico** Analisar sobre as relações do cotidiano profissional e compreender as concepções profissionais presentes em diferentes contextos através da observação do meio; Analisar e interpretar situações profissionais de forma crítica; Desenvolver habilidades para compreender e avaliar a complexidade das relações no ambiente profissional incluindo os papéis dos atores envolvidos; Analisar e observar situações reais de seu âmbito profissional e interagir com profissionais de sua área de formação; Elaborar relatórios críticos de sua área de formação, entre outros
Campo de Prática Município de Arapiraca	
Turno Matutino ou Vespertino	**Carga Horária Semanal** 30h

CURSO DE SERVIÇO SOCIAL	
Justificativa da proposta O estágio para os alunos do curso de Serviço Social, consiste em uma possibilidade de conhecer e vivenciar o dia a dia da atuação do Assistente Social na área de atuação profissional em âmbito público. No estágio, o acadêmico de Assistente Social irá experimentar situações reais de atuação, com a orientação e acompanhamento de profissionais (professor e Assistente Social do local), além do contato com a equipe multiprofissional. Neste momento, o discente aproxima-se das áreas de atuação através da vivência acadêmico-pedagógica compreendendo e oportunizando, o crescimento pessoal e profissional. Nesse sentido, o estágio supervisionado, proporciona ao discente uma visão mais clara e ampla desse ramo, para que possa ser capaz de reunir conhecimento teórico, clínico e administrativo, promovendo a formação de um profissional competente e qualificado para atuar no âmbito hospitalar. Além disso, serão atividades práticas supervisionadas e visitas técnicas, visando garantir ao discente através das aulas práticas a possibilidade de refletir acerca do atendimento nutricional, colocando em prática o conhecimento teórico previamente aprendido.	
Objetivo Geral Dotar o futuro profissional, por meio da Unidades, dos conhecimentos requeridos para o exercício de diversas competências e habilidades gerais e específicas, possibilitando aperfeiçoamento técnico-cultural, científico e de relacionamento humano.	**Objetivo especifico** Analisar sobre as relações do cotidiano profissional e compreender as concepções profissionais presentes em diferentes contextos através da observação do meio; Analisar e interpretar situações profissionais de forma crítica; Desenvolver habilidades para compreender e avaliar a complexidade das relações no ambiente profissional incluindo os papéis dos atores envolvidos; Analisar e observar situações reais de seu âmbito profissional e interagir com profissionais de sua área de formação; Elaborar relatórios críticos de sua área de formação, entre outros
Campo de Prática Município de Arapiraca	
Turno Matutino ou Vespertino	**Carga Horária Semanal** 30h

CURSO DE DIREITO	
Justificativa da proposta As atividades desenvolvidas no estágio aos estudantes do Curso de Direito, proporciona desenvolvimento na aprendizagem profissional, social, jurídica e cultural que se desenvolve através da participação do estudante em situações simuladas e reais de trabalho da sua futura área de atuação profissional, para execução de atividades relacionadas à sua área de formação profissional. Neste sentido, as atividades curriculares deste Curso a serem desenvolvidas nos serviços das Secretarias/órgão/ente deste Município, serão atividades práticas supervisionadas dentro da modalidade estágio curricular obrigatório. Tais atividades visam garantir ao discente através das práticas a possibilidade de refletir acerca da execução em prática do conhecimento teórico previamente aprendido.	
Objetivo Geral Proporcionar ao (s) Estudante (s) a aproximação da realidade dos serviços que até então só eram conhecidos na teoria, para fazê-lo conhecer e participar das atividades contábeis, utilizando as mais diversas ferramentas do seu Curso. Propiciar condições aos futuros profissionais de vivenciar situações do cotidiano profissional, com o objeto de auxiliar na construção de conhecimento por meio de reflexão e da prática.	**Objetivo especifico** Possibilitar ao aluno reflexões sobre as práticas de atividade da jurídica e atendimento jurídico; Assegurar o aprofundamento do processo de ação-reflexão-ação como fundamento do trabalho; Possibilitar a compreensão dos principais aspectos da atividade jurídica e práticas processuais ensinada em sala de aula; Oportunizar vivências a partir dos conhecimentos adquiridos durante a formação acadêmica e, principalmente, possibilitar ao aluno propor novos conhecimentos cabíveis, ações institucionais e outros; Desenvolver autonomia intelectual, atitude acadêmica e científica, visando a prática profissional do profissional;
Campo de Prática Município de Arapiraca	
Turno Matutino ou Vespertino	**Carga Horária Semanal** 30h

CURSO DE ZOOTECNIA	
Justificativa da proposta As atividades desenvolvidas no estágio aos estudantes do Curso de Zootecnia, proporciona desenvolvimento na aprendizagem profissional, social, e cultural que se desenvolve através da participação do estudante em situações simuladas e reais de trabalho da sua futura área de atuação profissional, para execução de atividades relacionadas à sua área de formação profissional. Neste sentido, as atividades curriculares deste Curso a serem desenvolvidas nos serviços das Secretarias/órgão/ente deste Município, serão atividades práticas supervisionadas dentro da modalidade estágio curricular obrigatório. Tais atividades visam garantir ao discente através das práticas a possibilidade de refletir acerca da execução em prática do conhecimento teórico previamente aprendido.	
Objetivo Geral Proporcionar ao (s) Estudante (s) a aproximação da realidade dos serviços que até então só eram conhecidos na teoria, para fazê-lo conhecer e participar das atividades contábeis, utilizando as mais diversas ferramentas do seu Curso. Propiciar condições aos futuros profissionais de vivenciar situações do cotidiano profissional, com o objeto de auxiliar na construção de conhecimento por meio de reflexão e da prática.	**Objetivo especifico** Permitir que os acadêmicos desenvolvam atividades na área de Zootecnia através do contato direto com o ambiente de trabalho profissional; Promover o aprofundamento dos conhecimentos técnico-científicos; Aprimorar o relacionamento interpessoal em um ambiente de trabalho; Manter contato com documentação técnica, aprendendo a gerá-la e a utilizá-la no desenvolvimento de relatórios.
Campo de Prática Município de Arapiraca	
Turno	**Carga Horária Semanal**

Matutino ou Vespertino	30h

CURSO DE AGRONOMIA	
Justificativa da proposta As atividades desenvolvidas no estágio aos estudantes do Curso de Agronomia, proporciona desenvolvimento na aprendizagem profissional, social, e cultural que se desenvolve através da participação do estudante em situações simuladas e reais de trabalho da sua futura área de atuação profissional, para execução de atividades relacionadas à sua área de formação profissional. Neste sentido, as atividades curriculares deste Curso a serem desenvolvidas nos serviços das Secretarias/órgão/ente deste Município, serão atividades práticas supervisionadas dentro da modalidade estágio curricular obrigatório. Tais atividades visam garantir ao discente através das práticas a possibilidade de refletir acerca da execução em prática do conhecimento teórico previamente aprendido.	
Objetivo Geral Proporcionar ao (s) Estudante (s) a aproximação da realidade dos serviços que até então só eram conhecidos na teoria, para fazê-lo conhecer e participar das atividades contábeis, utilizando as mais diversas ferramentas do seu Curso. Propiciar condições aos futuros profissionais de vivenciar situações do cotidiano profissional, com o objeto de auxiliar na construção de conhecimento por meio de reflexão e da prática.	**Objetivo especifico** Permitir que os acadêmicos desenvolvam atividades na área de Agronomia através do contato direto com o ambiente de trabalho profissional; Promover o aprofundamento dos conhecimentos técnico-científicos; Aprimorar o relacionamento interpessoal em um ambiente de trabalho; Manter contato com documentação técnica, aprendendo a gerá-la e a utilizá-la no desenvolvimento de relatórios.
Campo de Prática Município de Arapiraca	
Turno Matutino ou Vespertino	**Carga Horária Semanal** 30h

DO ESTÁGIO NÃO OBRIGATÓRIO

Da Bolsa Estágio
Será concedida bolsa mensal de estágio para estudantes do ensino superior, pela jornada de 30 (trinta) horas, a importância mensal de R$ 550,00 (quinhentos e cinquenta reais) e auxilio transporte de R$ 50,00 (cinquenta reais), para nível superior e 300,00 (trezentos reais) e auxilio transporte de R$ 50,00 (cinquenta reais), para os demais – valor fixo e igual para todos os estagiários.
Do Recesso

É assegurado o período de recesso remunerado de 30 (trinta) dias, sempre que o estágio tenha duração igual ou superior a 01 (um) ano.

Nos casos de estágio ter duração inferior a 01 (um) ano, o recesso remunerado será concedido de maneira proporcional.

Os dias de recesso serão concedidos preferencialmente durante as férias escolares, proporcionalmente aos dias já trabalhados, observando-se o interesse e a conveniência da Administração, que poderá expedir instruções normativas complementares sobre a matéria.

É Vedado ao Estagiário no exercício de suas funções

Retirar sem previa autorização, qualquer documento ou objeto do seu local de trabalho;

Pleitear interesse a órgãos ou entidades estaduais, na qualidade de procurador ou intermediador;

Receber comissão de qualquer espécie em razão das tarefas que desenvolve;

Revelar fato ou informação de natureza sigilosa de que tenha ciência, em razão do cumprimento do estágio;

Ocupa-se durante a jornada de estágio de atividades estranhas às suas atribuições;

Deixar de comparecer ao estágio sem causa justificada;

Utilizar materiais ou bens de administração pública para serviços particulares.

Do Desligamento do Estagiário

Automaticamente ao término do estágio;

A qualquer tempo no interesse da Administração;

A pedido do estagiário;

Em decorrência de descumprimento de qualquer obrigação assumida quando da assinatura do termo de compromisso;

Pelo não comparecimento sem motivo justificado, por 03 (três) dias consecutivos ou 05 (cinco) dias alternados no período de um mês;

Pela conclusão ou interrupção do curso na instituição de ensino;

Por conduta incompatível com a exigida pela Administração;

Em decorrência de desempenho insatisfatório;

Por descumprimento de qualquer das vedações contidas no artigo anterior.

CAMPO DE PRÁTICA DO ESTÁGIO

As atividades do estágio serão realizadas nas dependências das Secretarias/órgão/ente da Prefeitura Municipal de Arapiraca em áreas cujos serviços guardem estrita correlação com as respectivas áreas de formação profissional.

DAS VAGAS DE ESTÁGIO

Serão ofertadas oportunidades de estágio aos estudantes regulamente matriculados em cursos de nível superior, de forma gradativa, em atendimento as solicitações das Secretarias/órgão/ente, sendo necessário autorização do chefe do poder executivo, disponibilidade orçamentária para concessão da bolsa.
Pelo menos 60% (sessenta por cento) das vagas para estágio, serão destinadas para alunos oriundos de Instituições Públicas.

COMPETE AOS ÓRGÃOS DESTA MUNICIPALIDADE, INTERESSADOS NO ESTÁGIO

Encaminhar a Secretaria M. de Gestão Pública plano de estágio com o seguinte conteúdo:

Justificativa;

Área de atuação do estagiário;

Programação das atividades;

Contribuição do Estágio para a formação do aluno;

Sistema de avaliação do estagiário;

Indicação do Supervisor do estagiário do órgão ou unidade, preferencialmente, um profissional da área assim com inscrição no conselho correlatado, conforme o caso;

Promover o processo seletivo, podendo solicitar suporte a SMGP ou a outros órgãos da Administração Pública Municipal;

Solicitar a SMGP a celebração do Termo de Compromisso de Estágio – TCE dos estagiários selecionados;

Solicitar a SMGP os desligamentos, substituições e aditamentos do TCEs.

DAS DESPESAS

A despesa decorrente da concessão da bolsa só poderá ser efetuada se houver prévia e suficiente dotação orçamentária constante no orçamento do órgão onde realizará o estágio.

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

Secretaria Municipal de Gestão Pública
Programa de Trabalho 03.30.04.122.0020.2028 – MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO PÚBLICA; elemento de despesa 3.3.9.0.39 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Fonte – 0010

Secretaria Municipal e Educação E Esporte
Programa de Trabalho 12.361.2010.2128 – INOVA +Gestão - MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES ADMINISTRATIVAS; Elemento de despesa 3.3.9.0.39 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Fonte – 003000002, Fundeb 30%.

Programa de Trabalho 12.361.2010.2128 – INOVA +Gestão - MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES ADMINISTRATIVAS; Elemento de despesa 3.3.9.0.39 0010 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Fonte – 003000002, Fundeb 30%.

Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural
Programa de Trabalho 09.90.20.122.0020.2070 – MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA MUN DE DESENVOLVIMENTO RURAL; elemento de despesa 3.3.9.0.39 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Fonte – 0010.

Secretaria Municipal de Infraestrutura
Programa de Trabalho 13.13.15.451.0020.6063 – MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA MUN DE INFRAESTRUTURA; elemento de despesa 3.3.9.0.39 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Fonte – 0010.

Secretaria Municipal de Desenvolvimento Urbano e Meio Ambiente
Programa de Trabalho 08.80.15.451.0020.2063 – MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA MUN DE DESENVOLVIMENTO URBANO E MEIO AMBIENTE; elemento de despesa 3.3.9.0.39 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Fonte – 0010.

Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Turismo
Programa de Trabalho 11.11. 23.122.0020.2089 – MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA MUN DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E TURISMO; elemento de despesa 3.3.9.0.39 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Fonte – 0010.

Secretaria Municipal De Fazenda
Programa de Trabalho 04.40.04.123.0020.2036 – MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA MUN DA FAZENDA; elemento de despesa 3.3.9.0.39 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Fonte – 0010.

Procuradoria Geral do Município
Programa de Trabalho 02.26.04.062.0020.2019 – MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA PROCURADORIA GERAL DO MUNICIPIO; elemento de despesa 3.3.9.0.39 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Fonte – 0010.

Coordenadoria Geral do Comunicação
Programa de Trabalho 02.22.04.131.4110.2010 – MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA COORDENADORIA GERAL DE COMUNICAÇÃO; elemento de despesa 3.3.9.0.39 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Fonte – 0010.

Controladoria Geral do Município
Programa de Trabalho 02.27.04.122.0020.2021 – MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA COONTROLADORIA GERAL DE COMUNICAÇÃO; elemento de despesa 3.3.9.0.39 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Fonte – 0010.
CABE A SECRETARIA DE GESTÃO PÚBLICA – SMGP

Centralizar, assinar e controlar os termos de compromisso de estágio firmados entre os estudantes e o Município com interveniência do agente de integração, cujas admissões sejam expressamente autorizadas pelo Chefe do Poder Executivo;

Subscrever e publicar editais de divulgação de vagas;

Dar suporte ao processo seletivo;

Articular com agente de integração com finalidade de oferecer oportunidades de estágio;

Autorizar o pagamento da bolsa-estágio;

Receber dos órgãos ou das unidades onde se realiza o estágio, os relatórios, avaliações e frequências do estagiário;

Fixar prazos para operacionalização do procedimento para admissão, desligamento, substituição e prorrogação dos Termos de Compromisso de Estágio;

Verificar, junto ao órgão competente, disponibilidade orçamentaria e financeira;

Expedir instruções.

APROVAÇÃO

APROVADO

Arapiraca/AL, ____ de _____ de _____.

JOSÉ LUCIANO BARBOSA DA SILVA
Prefeito do Município de Arapiraca

ERIKA FLADIA VIRGINIO ARAÚJO
Centro de Integração Empresa Escola – CIEE

TERMO DE REFERÊNCIA

OBJETO

Constitui objeto deste Termo de Referência a realização de CONTRATO de Agente de Integração referente aos serviços de concessão de vagas de estágio remunerado (não-obrigatório) a estudantes regularmente matriculados e com frequência efetiva em Instituições Públicas e Privadas de ensino, oficiais e reconhecidas pelo MEC.

ESPECIFICAÇÕES

Prestação de serviços socioassistenciais de intermediação entre a Secretaria e Instituição Pública e Privada de ensino para concessão de oportunidades de estágio de complementação de ensino aprendizagem, aos estudantes regulamente matriculados, visando o desenvolvimento de atividades conjuntas capazes de propiciarem, em conformidade com a legislação pertinente, em vigor, a operacionalização de estágio para estudantes interessados, independente de interesse curricular ou não.

JUSTIFICATIVA

O Município de Arapiraca dispõe em sua estrutura organizacional cujos serviços são realizados visando o atendimento ao interesse público. Desta forma, as atividades desenvolvidas por estagiários trará vários benefícios à administração municipal visando ao atendimento a algumas finalidades, dentre elas: participar, apoiar e desenvolver a profissionalização do adolescente; orientar as novas gerações no caminho do trabalho, com conhecimento, método, disciplina e bons valores: estimular a responsabilidade social e fomentar a criação de uma rede de empreendedores sociais dentro e fora das instituições; promover a cidadania e os valores humanos que fundamentam uma sociedade democrática, justa e solidária; aumentar a participação social de cada um e o poder aquisitivo da sociedade em geral.
Ademais pode antecipar a preparação e a formação de um quadro qualificado de recursos humanos e permite a descoberta de novos talentos, preparando a instituição para o futuro, permitindo assim, o cumprimento de seu papel social, ajudando a formar as novas gerações de profissionais que o país necessita.
Outrossim, o motivo pelo qual optamos pela realização de CONTRATO de agência para prestação de serviço se dá ao fato de que os agentes de integração são entidades que visam, principalmente, auxiliar no processo de aperfeiçoamento do estágio, contribuindo na busca de espaço no mercado de trabalho, aproximando, instituições de ensino, estudantes e empresas (art. 5º da Lei nº 11.788/2008).

DAS OBRIGAÇÕES DO AGENTE DE INTEGRAÇÃO

• Divulgação das oportunidades de estágio oferecidas pela Prefeitura de Arapiraca através de sítios, jornais, revistas e cartazes nas instituições de ensino;
• Colaboração em todo o processo de triagem de candidatos e etapas do processo seletivo;
• Identificação das atividades compatíveis para o Programa de Estágio, de acordo com a formação acadêmica, seguindo os preceitos da nova Lei do Estágio, Lei nº 11.788 de 25/09/08;

• Emissão dos Termos de Compromisso de Estágio;
• Pagamento da Apólice de Seguro contra Acidentes Pessoais, com cobertura 24 horas, todos os dias da semana;
• Disponibilização de recursos aos Estagiários, para reembolso de despesas com acidentes pessoais de menor gravidade, através de seguro-saúde (Fundo de Assistência ao estudante);
• Controle dos prazos de vencimento dos CONTRATOS de Estágio, emitindo os Termos Aditivos necessários;
• Emissão dos Relatórios de Estágio a cada semestre, obrigatórios conforme a Lei 11.788/2008;
• Emissão dos Termos de Realização de Estágio, obrigatórios conforme a Lei 11.788/2008;
• Controle dos prazos de recesso obrigatório, após 12 meses de estágio, conforme a Lei 11.788/2008;
• Emissão de certificado com todas as informações do seguro de acidentes, conforme Lei 11.788/2008;
• Disponibilização de Cursos de Educação à Distância, para estagiário, com o objetivo de colaborar no desenvolvimento profissional dos estagiários;
• Organização e manutenção de arquivo de toda documentação enviada.
• Disponibilização de serviços pela internet, conforme item 7 do Termo de Referência.

DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS A SEREM DISPONIBILIZADOS PELA INTERNET

• Abertura de novas oportunidades de estágio;
• Consulta de estagiários ativos;
• Emissão de certificado com todas as informações do seguro de acidentes;
• Emissão dos relatórios de estágio;
• Emissão dos termos de realização de estágio.
• Rescisões antecipadas de contrato de estágio com geração de protocolo;
• Solicitação de prorrogação de contratos de estágio;
• Verificação de data de vigência do contrato;
• Verificação de estudantes encaminhados para processo seletivo, com possibilidade de impressão de currículo;
• Verificação de pendência de entrega de documentação;
• Verificação do resultado dos acompanhamentos de estágio.

DA CARGA HORÁRIA

O estagiário deverá cumprir jornada de 06 (seis) horas diárias ou 30 (trinta) horas semanais, em compatibilidade com seu horário escolar.

7. DO PRAZO/VIGÊNCIA

O CONTRATO terá vigência de 12 meses, podendo ser prorrogado por sucessíveis períodos, não ultrapassando o limite de 60 meses, em obediência ao art. 57, II da Lei 8.666/93.

8. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

7.1 – SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO PÚBLICA

Secretaria Municipal de Gestão Pública
Programa de Trabalho 03.30.04.122.0020.2028 – MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO PÚBLICA; elemento de despesa 3.3.9.0.39 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Fonte – 0010

Secretaria Municipal e Educação E Esporte
Programa de Trabalho 12.361.2010.2128 – INOVA +Gestão - MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES ADMINISTRATIVAS; Elemento de despesa 3.3.9.0.39 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Fonte – 003000002, Fundeb 30%.

Programa de Trabalho 12.361.2010.2128 – INOVA +Gestão - MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES ADMINISTRATIVAS; Elemento de despesa 3.3.9.0.39 0010 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Fonte – 003000002, Fundeb 30%.

Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural
Programa de Trabalho 09.90.20.122.0020.2070 – MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA MUN DE DESENVOLVIMENTO RURAL; elemento de despesa 3.3.9.0.39 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Fonte – 0010.

Secretaria Municipal de Infraestrutura
Programa de Trabalho 13.13.15.451.0020.6063 – MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA MUN DE INFRAESTRUTURA; elemento de despesa 3.3.9.0.39 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Fonte – 0010.

Secretaria Municipal de Desenvolvimento Urbano e Meio Ambiente
Programa de Trabalho 08.80.15.451.0020.2063 – MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA MUN DE DESENVOLVIMENTO URBANO E MEIO AMBIENTE; elemento de despesa 3.3.9.0.39 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Fonte – 0010.

Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Turismo
Programa de Trabalho 11.11. 23.122.0020.2089 – MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA MUN DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E TURISMO; elemento de despesa 3.3.9.0.39 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Fonte – 0010.

Secretaria Municipal De Fazenda
Programa de Trabalho 04.40.04.123.0020.2036 – MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA MUN DA FAZENDA; elemento de despesa 3.3.9.0.39 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Fonte – 0010.

Procuradoria Geral do Município
Programa de Trabalho 02.26.04.062.0020.2019 – MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA PROCURADORIA GERAL DO MUNICIPIO; elemento de despesa 3.3.9.0.39 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Fonte – 0010.

Coordenadoria Geral do Comunicação

Programa de Trabalho 02.22.04.131.4110.2010 – MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA COORDENADORIA GERAL DE COMUNICAÇÃO; elemento de despesa 3.3.9.0.39 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Fonte – 0010.

Controladoria Geral do Município
Programa de Trabalho 02.27.04.122.0020.2021 – MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA COONTROLADORIA GERAL DE COMUNICAÇÃO; elemento de despesa 3.3.9.0.39 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Fonte – 0010.

9. DO CONTRATO

9.1 – A taxa de administração disponibilizada pela Administração Municipal a ser paga ao Agente de Integração será de R$ 19,50 (dezenove e cinquenta reais) mensal, por estagiário ativo;
9.2 – No valor da taxa de administração deverão estar inclusos todos os impostos, taxas e demais encargos / despesas necessárias à completa execução dos serviços contratados, bem como o seguro contra acidentes pessoais em favor do estagiário;
9.3 – A operacionalização do programa de estágio, realizada pelo agente de integração, deverá incluir o processo de triagem, a administração contratual, verificação da regularidade acadêmica do estudante, acompanhamento da vigência, seguro de acidentes pessoais;
9.4 – Periodicamente o Agente de Integração deverá oferecer aos estudantes treinamento de desenvolvimento comportamental;

10. DA FORMA DE PAGAMENTO
10.1.O pagamento referente à taxa de administração pelos serviços do agente de integração, serão efetuados mensalmente após apresentação de Nota Fiscal/Fatura correspondente, à Secretaria Municipal de Gestão Pública/ Coordenação de Estágio;
10.2. O pagamento será efetuado mediante crédito em conta corrente, devendo o agente de integração informar o nome do banco, nº da agência e nº da conta corrente.
11. DO GERENCIAMENTO DA REALIZAÇÃO DE CONTRATO
O (a) gestor (a) do CONTRATO resultante deste TR será a servidora Maiara Galdino de Oliveira, inscrito sob matrícula de n° 12243-0 a qual terá, entre outras, as seguintes atribuições:
11.1. Acompanhar, fiscalizar, conferir e avaliar os serviços objeto do CONTRATO, bem como dirimir as dúvidas que surgirem no seu curso.

Arapiraca, 21 de julho de 2022.

MAIARA GALDINO DE OLIVEIRA
Responsável pela Elaboração

MARIA ARILUCE DE CERQUEIRA SILVA
Secretária

Publicado por:
Gean Fábio Carvalho de Oliveira
Código Identificador:BA8B085E

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARECHAL DEODORO

SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO, DOS RECURSOS HUMANOS E DO PATRIMÔNIO
EXTRATO DO CONTRATO Nº 0208.001/2022

Partes: PMMD e a empresa **Lavebras Gestão Têxteis S. A.**, inscrita no CNPJ sob o n. 06.272.575/0074-03.
Fundamento Legal: art. 54 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.
Objeto: objeto a prestação de serviços de **lavanderia**, visando atender as necessidades da Secretaria **Municipal de Saúde.**
Preço: R$ 65.831,75 (sessenta e cinco mil, oitocentos e trinta e um reais e setenta e cinco centavos).
A CONTRATANTE pagará os seguintes valores à CONTRATADA:

Item	*Especificação do(s) iten(s)*	*Quant.*	*Preço Unitário R$*	*Preço Total R$*
01	Contratação de empresa especializada na prestação de serviço de lavanderia: serviços de coleta acada 2 dias, inclusive sábados e domingos e feriados para coleta de roupas , transporte para dependencias da CONTRATADA, Lavagem, higienização e desinfecção, costura reparadora, passagem e devolução da roupa passada a unidade de saúde. Unidade por Kg.	5.724,50	R$ 11,50	R$ 65.831,75

Vigência: Este contrato tem vigência até 31 de dezembro 2022, contados a partir da sua assinatura do contrato.
Data de Assinatura: 02 de agosto de 2022.
Signatários:
Cláudio Roberto Ayres da Costa – Prefeito
MUNICÍPIO DE MARECHAL DEODORO – Contratante
Otavio Batista de Carvalho Neto
EMPRESA LAVEBRAS GESTÃO TÊXTEIS S. A – Contratada

Publicado por:
Letícia Maria de Lima e Silva
Código Identificador:19E1DF05