SISTEMA GERENCIADOR DE PUBLICAÇÕES LEGAIS

DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICÍPIOS DE ALAGOAS

ASSOCIAÇÃO DOS MUNICÍPIOS ALAGOANOS

Alagoas , 24 de Agosto de 2023 • Diário Oficial dos Municípios do Estado de Alagoas • ANO X | Nº 2119

Expediente:
Associação dos Municípios Alagoanos -AMA

DIRETORIA EXECUTIVA:

Presidente: Hugo Wanderley Cajú;
Vice-Presidente: Jeane Oliveira Moura Silva;

Secretário-Geral: Nielson Mendes da Silva;

1° Secretário: Angela Vanessa Rocha Pereira Bezerra;
2° Secretário: Amaro Ferreira da Silva Junior;
3° Secretário: Jorge Silva Dantas;
1° Tesoureiro: Nicolas Teixeira Tavares Pereira;
2° Tesoureiro: Jorge Silvio Luengo Galvão;
3° Tesoureiro: Cláudio Roberto Ayres da Costa;

CONSELHO FISCAL:

Titulares:
Geraldo Novais Agra Filho;
Vinícius José Mariano de Lima;
Ramon Camilo Silva;

Suplentes:

João Victor Calheiros Amorim Santos;
Mailson de Mendonça Lima
Wilmário Valença Silva Junior;

COORDENADORIAS REGIONAIS:

Região Agreste Baixo São Francisco: Geraldo Cicero da Silva;
Região do Sertão: Josimar Dionísio;
Região Central: André Brandão de Almeida;
Região Norte: Manuilson Andrade Santos;
Região Metropolitana: George Clemente Vieira;
Região do Litoral Norte: Fernando Henrique Lima Cavalcante;
Região do 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
AVISO DE LICITAÇÃO

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO N° 19/2023

OBJETO: REGISTRO DE PREÇO PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE ÓLEOS E LUBRIFICANTES PARA ATENDER AS SECRETARIAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE ANADIA/AL.
ABERTURA: 05 de setembro de 2023, às 14h00min (horário local).
INFORMAÇÕES: informações disponíveis no gabinete municipal, localizada na Rua Moreira Lima, 13, Centro, Anadia – AL, de segunda a sexta das 9h ás 14h. E-mail: cpl.anadia@gmail.com, edital disponível no site: http://www.anadia.al.gov.br/lai/32/Edital-de-Licitacao ou http://bnccompras.cloudapp.net/#/Home

Anadia/AL, 23 de agosto de 2023

REGINALDO DA CRUZ VASCONCELOS
Pregoeiro

Publicado por:
Lucas Marques Messias Dos Santos
Código Identificador:3F3C83EE

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
AVISO DE LICITAÇÃO

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO N° 20/2023

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO PARCELADA DE TINTAS DIVERSAS, DESTINADOS A ATENDER AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO, COM PRIORIDADE DE CONTRATAÇÃO PARA EMPRESAS SEDIADAS LOCAL E REGIONALMENTE.
ABERTURA: 05 de setembro de 2023, às 09h00min (horário local).
INFORMAÇÕES: informações disponíveis no gabinete municipal, localizada na Rua Moreira Lima, 13, Centro, Anadia – AL, de segunda a sexta das 9h ás 14h. E-mail: cpl.anadia@gmail.com, edital disponível no site: http://www.anadia.al.gov.br/lai/32/Edital-de-Licitacao ou http://bnccompras.cloudapp.net/#/Home

Anadia/AL, 23 de agosto de 2023

REGINALDO DA CRUZ VASCONCELOS
Pregoeiro

Publicado por:
Lucas Marques Messias Dos Santos
Código Identificador:15F9747F

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPIRACA

CAMARA MUNICIPAL DE ARAPIRACA
AVISO DE COTAÇÃO

A CAMARA MUNICIPAL DE ARAPIRACA/AL através do Departamento do Setor de Compras informa que está recebendo cotações. **OBJETO:** Contratação de Pessoa Jurídica especializada na prestação de serviços de consultoria e assessoria na elaboração de Projeto de Lei, para atender as demandas desta Câmara Municipal. Para obter formulário terá acessando o endereço eletrônico: arapiraca.al.leg.br e após ser preenchido a cotação ser enviando através do e-mail: oficial:comprascmarapiraca@gmail.com.

Arapiraca/AL, 23 de Agosto de 2023.

Publicado por:
Junid Lhaison Menezes Silva
Código Identificador:B8BA0BEA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPIRACA
AVISO DE COTAÇÃO DE PREÇO

Solicitamos cotação de preços para compor o Processo n° 20236/2023, que tem como objeto Registro de Preços para eventual e futura AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE INFORMÁTICA, para suprir as necessidades e garantir a eficácia e agilidade dos serviços prestados pela Prefeitura Municipal 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 30 de agosto de 2023(quarta- feira).

Arapiraca - AL, 23 de agosto de 2023.

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

Publicado por:
Maria Aparecida de Oliveira
Código Identificador:DCD1E437

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPIRACA
AVISO DE COTAÇÃO DE PREÇO

Solicitamos cotação de preços para compor o Processo n° 17817/2023, que tem como objeto Registro de Preços para futura e eventual aquisição de Materiais Médicos e Correlatos.
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 25 de agosto de 2023(sexta- feira).

Arapiraca - AL, 23 de agosto de 2023.

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

Publicado por:
Maria Aparecida de Oliveira
Código Identificador:81B4FE1D

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPIRACA
PORTARIA GP N.º 1.038 / 2023

PORTARIA GP N.º 1.038 / 2023.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE ARAPIRACA, no uso das atribuições que lhe são conferidas por Lei e tendo em vista o que consta do Processo nº 16972/2023;

R E S O L V E:

Art. 1º Declarar Vacância do cargo de Procurador, do Quadro de Cargos Permanente do Poder Executivo do Município, ocupado pela servidora, **RAFAELLA KARLLA DE OLIVEIRA BARBOSA,** portadora de matrícula n.º 11992-1, CPF: 060.683.014-60 e RG: 2005423 – SSP/AL, por posse em outro cargo inacumulável, em conformidade com o Art. 40, VII, c/c o Art. 23, do texto consolidado das Leis nº 1.782/93 e 2.008/98 – Regime Jurídico Único dos Servidores Públicos Municipais;
Art. 2º A vacância de que trata o art. 1º será pelo prazo de 03 (três) anos, ou antes, desde que a pedido da servidora, contados a partir da data que a servidora assumiu o outro cargo em 26/07/2023, conforme Decreto Publicado no Diário da Justiça do Estado de Mato Grosso;
Art. 3º Esta Portaria vigorará a partir da data de sua publicação.

Arapiraca, 22 de agosto de 2023.

JOSÉ LUCIANO BARBOSA DA SILVA
Prefeito

MARIA ARILUCE DE CERQUEIRA SILVA
Secretária M. de Gestão Pública

Esta Portaria foi registrada na Coordenação Especial de Atos e Registros Administrativos da Secretaria Municipal de Gestão Pública, aos 22 dias do mês de agosto do ano de 2023, com a sua publicação de acordo com as normas legais.

MARIA ROSÂNGELA BRITO FERREIRA SILVA
Coord. Especial I – Atos e Registros Administrativos

Publicado por:
Gean Fábio Carvalho de Oliveira
Código Identificador:134B1E88

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPIRACA
PORTARIA GP N.º 1.018 / 2023

PORTARIA GP N.º 1.018 / 2023.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE ARAPIRACA, no uso das atribuições que lhe são conferidas por Lei e tendo em vista o que consta do Processo nº 12.155/2022;

R E S O L V E:

Art. 1º Declarar Vacância do cargo de Auxiliar de Serviços Gerais, do Quadro de Cargos Permanente do Poder Executivo do Município, ocupado pelo servidor, **MARCELO SEVERO DA SILVA,** portador de matrícula n.º 10731-4, CPF: 049.490.874-28 e RG: 30719003 – SSP/AL, por posse em outro cargo inacumulável, em conformidade com o Art. 40, VII, c/c o Art. 23, do texto consolidado das Leis nº 1.782/93 e 2.008/98 – Regime Jurídico Único dos Servidores Públicos Municipais;

Art. 2º A vacância de que trata o art. 1º será pelo prazo de 03 (três) anos, ou antes, desde que a pedido do servidor, contados a partir da data que o servidor assumiu o outro cargo em 15/03/2022, conforme Decreto Publicado no Diário Oficial do Estado de Alagoas;

Art. 3º Esta Portaria vigorará a partir de 14 de agosto de 2023.

Arapiraca, 14 de agosto de 2023.

JOSÉ LUCIANO BARBOSA DA SILVA
Prefeito

MARIA ARILUCE DE CERQUEIRA SILVA
Secretária M. de Gestão Pública

Esta Portaria foi registrada na Coordenação Especial de Atos e Registros Administrativos da Secretaria Municipal de Gestão Pública, aos 14 dias do mês de agosto do ano de 2023, com a sua publicação de acordo com as normas legais.

MARIA ROSÂNGELA BRITO FERREIRA SILVA
Coord. Especial I – Atos e Registros Administrativos

Publicado por:
Gean Fábio Carvalho de Oliveira
Código Identificador:1644403B

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPIRACA
PORTARIA GP N. º 1.031 / 2023

PORTARIA GP N. º 1.031 / 2023.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE ARAPIRACA, no uso das atribuições que lhe são conferidas por Lei, e tendo em vista o que consta no Processo e-cidade nº 20.562/2023;

R E S O L V E:

Art. 1º Exonerar, a pedido, o(a) servidor(a) **TATHINA LÚCIO BRAGA NETTO,** portador(a) de matrícula nº 11423-6 e CPF: 013.524.454-41, ocupante do cargo de Psicólogo, do Quadro de Cargos Permanente do Poder Executivo do Município;

Art. 2º Esta Portaria vigorará a partir de 18 de agosto de 2023.

Arapiraca, 18 de agosto de 2023.

JOSÉ LUCIANO BARBOSA DA SILVA
Prefeito

MARIA ARILUCE DE CERQUEIRA SILVA
Secretária M. de Gestão Pública

Esta Portaria foi registrada na Coordenação Especial de Atos e Registros Administrativos da Secretaria Municipal de Gestão Pública,

aos 18 dias do mês de agosto do ano de 2023, com a sua publicação de acordo com as normas legais.

MARIA ROSÂNGELA BRITO FERREIRA SILVA
Coord. Especial I – Atos e Registros Administrativos

Publicado por:
Gean Fábio Carvalho de Oliveira
Código Identificador:30104E25

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPIRACA
PORTARIA GP N. º 1.032 / 2023

PORTARIA GP N. º 1.032 / 2023.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE ARAPIRACA, no uso das atribuições que lhe são conferidas por Lei, e tendo em vista o que consta no Processo e-cidade nº 20.609/2023;

R E S O L V E:

Art. 1º Exonerar, a pedido, o(a) servidor(a) **CAPHIANE BASTISTA FERREIRA DA SILVA,** portador(a) de matrícula nº 10749-2 e CPF: 054.761.674-04, ocupante do cargo de Enfermeiro, do Quadro de Cargos Permanente do Poder Executivo do Município;

Art. 2º Esta Portaria vigorará a partir de 18 de agosto de 2023.

Arapiraca, 18 de agosto de 2023.

JOSÉ LUCIANO BARBOSA DA SILVA
Prefeito

MARIA ARILUCE DE CERQUEIRA SILVA
Secretária M. de Gestão Pública

Esta Portaria foi registrada na Coordenação Especial de Atos e Registros Administrativos da Secretaria Municipal de Gestão Pública, aos 18 dias do mês de agosto do ano de 2023, com a sua publicação de acordo com as normas legais.

MARIA ROSÂNGELA BRITO FERREIRA SILVA
Coord. Especial I – Atos e Registros Administrativos

Publicado por:
Gean Fábio Carvalho de Oliveira
Código Identificador:223E566B

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPIRACA
AVISO DE LICITAÇÃO TOMADA DE PREÇO Nº 005/2023

OBJETO: OBRAS E SERVIÇOS DE PAVIMENTAÇÃO E DRENAGEM EM DIVERSAS RUAS NOS BAIRROS CANAFÍSTULA E POVOADO CANGANDÚ, NO MUNICÍPIO DE ARAPIRACA. DATA/HORÁRIO: dia 11 de Setembro de 2023, às 09h00min. LOCAL: Rua Samaritana, nº 1185, Bairro Santa Edwiges, Arapiraca/AL, CEP: 57.311-180. DISPONIBILIDADE DO EDITAL: no site www.arapiraca.al.gov.br.

Arapiraca /AL, 22 de Agosto de 2023.

MELANIA FONTES DE DEUS LEÃO
Presidente da CPL – Portaria nº 441/2023

Publicado por:
Louise Emmanuelle Silva Paixo
Código Identificador:CA3FE3D3

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPIRACA
PORTARIA GP N.º 438 / 2023

PORTARIA GP N.º 438 / 2023.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE ARAPIRACA, no uso das atribuições que lhe são conferidas por Lei, e de conformidade com os Arts. 55 e 58, da Lei Municipal n.º 2.838/2012 e tendo em vista o que consta do Processo e-cidade nº de controle 333835/2023;

R E S O L V E:

Art. 1º Conceder Licença remunerada para qualificação profissional a servidora efetiva, **JAQUELINE DA SILVA LIMA,** portadora de matrícula nº 10892-0 e CPF nº. 094.226.524-64, **AUXILIAR DE DESENVOLVIMENTO INFANTIL**, do Quadro de Cargos Permanente do Sistema Público Municipal de Educação;

Art. 2º O servidor em tela, obriga-se a prestar serviços no órgão de lotação, quando do seu retorno, por um período mínimo igual ao do seu afastamento e não poderá requerer exoneração, nem ser afastado do cargo, por Licença para Trato de Interesse Particular, enquanto não decorrer o período de obrigatoriedade da prestação de serviço citado, conforme prevê o art. 58, § 2º e § 3º da Lei Municipal n.º 2.838/2012, devendo o setor competente, fazer constar todas as anotações na Ficha Funcional do referido servidor, em conformidade com o Parecer 200/2023 – PGM;

Art. 3º Esta Portaria vigorará a partir de 18 de abril de 2023; com efeitos retroativos a data do comprovante de matrícula: 01/03/2023;

Arapiraca, 18 de abril de 2023.

JOSÉ LUCIANO BARBOSA DA SILVA
Prefeito

MARIA ARILUCE DE CERQUEIRA SILVA
Secretária M. de Gestão Pública

Esta Portaria foi registrada na Coordenação Especial de Atos e Registros Administrativos da Secretaria Municipal de Gestão Pública, aos 18 dias do mês de abril do ano de 2023, com a sua publicação de acordo com as normas legais.

MARIA ROSÂNGELA BRITO FERREIRA SILVA
Coord. Especial I – Atos e Registros Administrativos

Publicado por:
Gean Fábio Carvalho de Oliveira
Código Identificador:B42CDB06

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPIRACA
PORTARIA GP N.º 1.028 / 2023

PORTARIA GP N.º 1.028 / 2023.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE ARAPIRACA, no uso das atribuições que lhe confere o Art. 51, IX, XIII da Lei Orgânica Municipal, e tendo em vista o que consta do Processo e-cidade nº 13.078/2023;

R E S O L V E:

Art. 1º Conceder Aposentadoria por Tempo de Contribuição e Idade, com Proventos Integrais e Paridade a **VANUSA DA SILVA EUCLIDES,** matrícula n.º 5664-2, CPF: 816.124.944-04 e RG: 44230265 SSP/AL, ocupante do cargo de Professor, Matriz B – 20, Classe I, Nível II (ESPECIALIZAÇÃO) do Quadro de Cargos Permanente do Sistema Público Municipal de Educação, nos moldes dos fundamentos de direito contidos no inciso II, do Art. 6° c/c Art. 40, III, "a", § 5º, ambos da EC 41/2003 e ainda o Art. 30, inciso I, II e § 1º, da Lei nº 2.213/2001 – que instituiu o Regime Próprio de Previdência Social do Município, calculados sobre a jornada de trabalho de 20 (vinte) horas semanais, acrescidos do adicional por tempo de serviço relativo a 25% (vinte e cinco por cento) de quinquênios sobre o vencimento base do cargo que ocupa, com fulcro no art. 71 do texto consolidado das Leis 1782/93 e 2.008/98 – Regime Jurídico Único dos Servidores Públicos Municipais.

Art. 2º Esta Portaria vigorará a partir de 17 de agosto de 2023.

Arapiraca, 17 de agosto de 2023.

JOSÉ LUCIANO BARBOSA DA SILVA
Prefeito

MARIA ARILUCE DE CERQUEIRA SILVA
Secretária M. de Gestão Pública

Esta Portaria foi registrada na Coordenação Especial de Atos e Registros Administrativos da Secretaria Municipal de Gestão Pública, aos 17 dias do mês de agosto do ano de 2023, com a sua publicação de acordo com as normas legais.

MARIA ROSÂNGELA BRITO FERREIRA SILVA
Coord. Especial I – Atos e Registros Administrativos

Publicado por:
Gean Fábio Carvalho de Oliveira
Código Identificador:E42322BF

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPIRACA
PORTARIA GP N.º 1.029 / 2023

PORTARIA GP N.º 1.029 / 2023.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE ARAPIRACA, no uso das atribuições que lhe são conferidas por Lei e de acordo com o que consta do Processo nº 20547/2023 e Of. nº 1769/2023 – SMEDE/SMGP;

R E S O L V E:

Art. 1º Conceder 30% (trinta por cento) de gratificação de Educação Especial, sobre os vencimentos do servidor **MIRELLE CRISTHINE DE ALMEIDA ALVES,** portadora de matrícula nº 8256-2 e CPF: 024.980.444-18, Secretaria Municipal de Educação e Esporte, conforme o disposto no Art. 39, da Lei nº 2.829, de 05 de julho de 2012;

Art. 2º Esta Portaria vigorará e retroagirá seus efeitos a 1º de agosto de 2023.

Arapiraca, 17 de agosto de 2023.

JOSÉ LUCIANO BARBOSA DA SILVA
Prefeito

Esta Portaria foi registrada na Coordenação Especial de Atos e Registros Administrativos da Secretaria Municipal de Gestão Pública, aos 17 dias do mês de agosto do ano de 2023, com a sua publicação de acordo com as normas legais.

MARIA ROSÂNGELA BRITO FERREIRA SILVA
Coord. Especial I – Atos e Registros Administrativos

Publicado por:
Gean Fábio Carvalho de Oliveira
Código Identificador:A3C256DF

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPIRACA
PORTARIA GP N.º 1.027 / 2023

PORTARIA GP N.º 1.027 / 2023.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE ARAPIRACA, no uso das atribuições que lhe confere o Art. 51, IX, XIII da Lei Orgânica Municipal, e tendo em vista o que consta do Processo e-cidade nº 11.252/2023;

R E S O L V E:

Art. 1º Conceder Aposentadoria por Tempo de Contribuição e Idade, com Proventos Integrais e Paridade a **JOSÉ NUNES LIMA FILHO,** matrícula n.º 2760-0, CPF: 459.966.444-87 e RG: 712709 SSP/AL, ocupante do cargo de Professor, Matriz A – 25, Nível II (Especialização) Classe I (>24), do Quadro de Cargos Permanente do Sistema Público Municipal de Educação, nos moldes dos fundamentos de direito contidos na Constituição Federal, Art. 40, § 1º, inciso III, a, c/c o Art. 6º da EC 41/2003 c/c o Art. 30, inciso I e II e § 1º, da Lei nº 2.213/2001 – que instituiu o Regime Próprio de Previdência Social do Município, calculados sobre a jornada de trabalho de 25 (vinte e cinco) horas semanais, acrescidos do adicional por tempo de serviço relativo a 35% (trinta cinco por cento) de quinquênios sobre o vencimento base do cargo que ocupa, com fulcro no art. 71 do texto consolidado das Leis 1782/93 e 2.008/98 – Regime Jurídico Único dos Servidores Públicos Municipais.

Art. 2º Esta Portaria vigorará a partir de 17 de agosto de 2023.

Arapiraca, 17 de agosto de 2023.

JOSÉ LUCIANO BARBOSA DA SILVA
Prefeito

MARIA ARILUCE DE CERQUEIRA SILVA

Secretária M. de Gestão Pública

Esta Portaria foi registrada na Coordenação Especial de Atos e Registros Administrativos da Secretaria Municipal de Gestão Pública, aos 17 dias do mês de agosto do ano de 2023, com a sua publicação de acordo com as normas legais.

MARIA ROSÂNGELA BRITO FERREIRA SILVA
Coord. Especial I – Atos e Registros Administrativos

Publicado por:
Gean Fábio Carvalho de Oliveira
Código Identificador:DD90BA25

SUPERINTENDENCIA MUNICIPAL DE TRANSPORTES E TRANSITO - SMTT
EXTRATO DE TERCEIRO TERMO ADITIVO – PROCESSO Nº 599/2023

FUNDAMENTAÇÃO LEGAL: ART. 24, INCISO II, DA LEI FEDERAL Nº 8.666/93.

EMPRESA VENCEDORA: GENTE SEGURADORA S.A, NOME DE FANTASIA GENTE SEGURADORA, INSCRITA NO CNPJ Nº 90.180.605/0001-02, COM ENDEREÇO NA MARECHAL FLORIANO PEIXOTO, Nº 450, CENTRO HISTÓRICO – PORTO ALEGRE/RS, CEP: 90.020-060.

OBJETO: CONTINUIDADE AO CONTRATO DE EMPRESA ESPECIALIZADA DE SEGURO DE AUTOMOTIVO NA MODALIDADE FROTA, DOS VEÍCULOS A SERVIÇO DA FISCALIZAÇÃO, PLACAS: OHK 5203, OHK 5323, OHI 8813, QLB 7162, QLB 7142.

VALOR TOTAL: R$ 3.773,18 (TRÊS MIL, SETECENTOS E SETENTA E TRÊS REAIS E DEZOITO CENTAVOS).

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: 20.20.26.122.0020.2105 – MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE TRANSPORTES E TRÂNSITO, ELEMENTO DE DESPESAS 3.3.9.0.39/017521005000 – OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS PESSOA JURÍDICA.

DATA DA AUTORIZAÇÃO: 14 DE AGOSTO DE 2023.

VIGÊNCIA: O PRESENTE ADITIVO DE CONTRATO TERÁ VIGÊNCIA EM 10 DE SETEMBRO DE 2023 ATÉ 10 DE SETEMBRO DE 2024, PERÍODO ESTE DE 12 MESES.

Publicado por:
Daiane Alves Curvelo
Código Identificador:C5F94A77

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DE SÃO MIGUEL

CÂMARA MUNICIPAL
AVISO DE COTAÇÃO DE PREÇOS

AVISO DE COTAÇÃO DE PREÇOS Câmara Municipal de Vereadores da Barra de São Miguel/AL, informa que está recebendo propostas para contratação de empresa para atualização do AVCB (Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros) com a necessária elaboração do projeto contra incêndio e pânico da edificação sede. Mais informações através do endereço eletrônico licitacoes@barradesaomiguel.al.leg.br ou diretamente neste órgão, situado na Rua José Vieira de Andrade, 267, Centro, CEP: 57180-000, Barra de São Miguel/AL. O prazo para envio será até as 17:00hs do dia 28 de agosto de 2023.

Publicado por:
Cicera Gouveia Vilela Damasceno
Código Identificador:BE38988D

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMIN., FINANÇAS E PLANEJAMENTO
EXTRATO DE HOMOLOGAÇÃO

DESPACHO DE HOMOLOGAÇÃO

O PREFEITO DO MUNICIPIO DE BARRA DE SÃO MIGUEL/AL, no uso de suas atribuições legais, e em cumprimento ao artigo 43, inciso VI da Lei Federal Nº 8.666/93, resolve **HOMOLOGAR** o Certame Licitatório modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO sob nº 006/2023 ,** publicação do edital constante nos autos, certame realizado em 17 de Julho de 2023, critério de julgamento das propostas foi pelo MENOR PREÇO POR LOTE.

Empresas vencedoras do certame:

1- **TORQUIMAX MOTORS LTDA**, CNPJ **42.111.920/0001-27** foi vencedora do LOTE 01.
Com base no parecer emitido pela Procuradoria Geral deste Município, considerando sua plena regularidade.

Barra de São Miguel/Al, 15 de Agosto de 2023.

BENEDITO DE LIRA
Prefeito do Município de Barra de São Miguel/AL

PUBLICADO POR INCORREÇÃO

Publicado por:
Daniele Marques Dos Santos
Código Identificador:E965E7D6

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE CACIMBINHAS

PREFEITURA MUNICIPAL DE CACIMBINHAS
AVISO DE LEI MUNICIPAL

LEI Nº 602 DE 22 DE AGOSTO DE 2023.

Autoriza o Poder Executivo a contratar operação de crédito com o BANCO DO BRASIL S.A., é dá outras providencias.

O **PREFEITO DO MUNICÍPIO DE CACIMBINHAS**, no uso das prerrogativas conferidas pela Lei Orgânica, faço saber que o poder Legislativo aprovou, e eu, sanciono a presente Lei, nos seguintes termos:
Art. 1º. Fica o Poder Executivo autorizado a contratar operações de crédito junto ao BANCO DO BRASIL S.A., até o valor de R$ 2.000.000,00 (dois milhões de reais) destinados a construção do centro administrativo municipal, nos termos da Resolução CMN nº 4.589, de 29.06.2017, observada a legislação vigente, em especial as disposições da Lei Complementar nº 101, de 04 de maio de 2000.
Parágrafo único. Os recursos provenientes da operação de crédito autorizada serão obrigatoriamente aplicados na execução dos empreendimentos previstos no caput deste artigo, sendo vedada a aplicação de tais recursos em despesas correntes, em consonância com o §1º do art. 35 da Lei Complementar Federal nº 101, de 04 de maio de 2000.
Art. 2º. Os recursos provenientes da operação de crédito a que se refere esta Lei deverão ser consignados como receita no Orçamento ou em créditos adicionais, nos termos do inc. II, § 1º, art. 32, da Lei Complementar 101/2000 e arts. 42 e 43, inc. IV, da Lei nº 4.320/1964.

Art.3º. Os orçamentos ou os créditos adicionais deverão consignar, anualmente, as dotações necessárias às amortizações e aos pagamentos dos encargos, relativos aos contratos de financiamento a que se refere o artigo primeiro
Art. 4º. Fica o Chefe do Poder Executivo autorizado a abrir créditos adicionais destinados a fazer face aos pagamentos de obrigações decorrentes da operação de crédito ora autorizado.
Art. 5º. Para pagamento do principal, juros, tarifas bancárias e demais encargos financeiros e despesas da operação de crédito, fica o Banco do Brasil autorizado a debitar a conta corrente de titularidade do município, a ser indicada no contrato, em que são efetuados os créditos dos recursos do município, ou quaisquer outras contas, salvo as de destinação específica, mantidas em sua agencia, os montantes necessários às amortizações e pagamento final da dívida, nos prazos contratualmente estipulados.
Parágrafo único. Fica dispensada a emissão de nota de empenho, para a realização das despesas a que se refere este artigo, nos termos do § 1º, do art. 60, da Lei 4.320, de 17 de março de 1964.
Art. 6º. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário

Gabinete do Prefeito de Cacimbinhas/AL, 22 de agosto de 2023.

HUGO WANDERLEY CAJÚ
Prefeito

Publicado por:
Jose Fagner Targino Barbosa
Código Identificador:8C915AC9

PREFEITURA MUNICIPAL DE CACIMBINHAS
EXTRATO 1º TERMO ADITIVO

ESPÉCIE: 1° TERMO ADITIVO. PROCESSO: 005.026.100522. OBJETO: 1° (Primeiro) Prorrogação da vigência e dotação orçamentária ao CONTRATO originário P.M.C. nº 50/2022, passa a partir da assinatura deste, para 26/08/2024, referente à continuidade da contratação de empresa para fornecimento de material gráfico. contratante: prefeitura municipal de cacimbinhas (al), Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, inscrita no CNPJ/MF sob n. º 12.227.971/0001-58, com sede do Executivo Municipal localizado na Praça 19 de Setembro, 101, Centro, Cacimbinhas, Estado de Alagoas, CEP 57.570-000. CONTRATADA: GRAFPEL IND. GRAFICA LTDA-ME, inscrita no CNPJ sob o nº 01.301.040/0001-36, com sede na Av. Deputado Humberto Mendes, 871, Centro, Maceió/AL, CEP 57020-580. Data de Assinatura: 26 de julho de 2023. Fundamentação Legal: inciso II e § 1º do Artigo 57 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

HUGO WANDERLEY CAJU
Prefeito

Publicado por:
Jose Fagner Targino Barbosa
Código Identificador:ED6741C4

PREFEITURA MUNICIPAL DE CACIMBINHAS
EXTRATO 1º TERMO ADITIVO

ESPÉCIE: 1° TERMO ADITIVO. PROCESSO: 001.018.290722. MODALIDADE: INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO Nº

012/2022. OBJETO: 1° (Primeira) Prorrogação da vigência e dotação orçamentária ao CONTRATO originário P.M.C. nº 058.1/2022, passa a partir da assinatura deste, para 10/08/2024, referente à continuidade da contratação de empresa especializada na prestação de serviços continuo DE ASSESSORIA, CONSULTORIA E EXECUÇÃO CONTABIL, ORÇAMENTO E GERENCIAL, FAZENDO UTILIZAÇÃO DE SISTEMAS INFORMATIZADOS, NA AREA DE CONTABILIDADE PÚBLICA PARA ATENDER AS NESCESSIDADES DA PREFEITURA MUNICIPAL DE CACIMBINHAS - AL. contratante: PREFEITURA MUNICIPAL DE CACIMBINHAS (AL), Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, inscrita no CNPJ/MF sob n. º 12.227.971/0001-58, com sede do Executivo Municipal localizado na Praça 19 de Setembro, 101, Centro, Cacimbinhas, Estado de Alagoas, CEP 57.570-000. CONTRATADA: L.G. CONTABILIDADE EIRELI, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ nº 13.371.536/0001-65, estabelecida à Rua São Vicente, nº 34, Barro Duro, cidade de Maceió, Estado de Alagoas. Data de Assinatura: 10 de agosto de 2023. Fundamentação Legal: inciso II e § 1º do Artigo 57 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

HUGO WANDERLEY CAJU
Prefeito

Publicado por:
Jose Fagner Targino Barbosa
Código Identificador:60E64970

PREFEITURA MUNICIPAL DE CACIMBINHAS
EXTRATO DO CONTRATO

Face aos constantes nos autos do procedimento de Inexigibilidade de Licitação nº 018/2023, referente ao Processo Administrativo nº 001.018.070823. Objeto: Contratação artística de "Padre Antônio Maria" (Artista) para a realização de 01 (uma) apresentação artístico-musical em comemoração as festividades da Padroeira do Município (Evento) de Cacimbinhas/AL. AUTORIZO o objeto do certame, sob os fundamentos do artigo 72, VIII da Lei Federal nº 14.333/2021, para que se produzam os devidos efeitos legais, em prol da empresa: CANA PRODUÇÕES & MS LTDA - ME, (CNPJ/MF de nº 22.518.056/0001-75) Valor Total: R$ 100.000,00 (cem mil reais)

Extrato do Contrato

Espécie: Contrato nº 054/2023. Processo Administrativo nº 001.018.070823. Contratação: Inexigibilidade de Licitação nº 018/2023. Fundamentação Legal: art. 74, inciso II, da Lei Federal n° 14.133/2021. Objeto: Contratação artística de "Padre Antônio Maria" (Artista) para a realização de 01 (uma) apresentação artístico-musical em comemoração as festividades da Padroeira do Município de Cacimbinhas/AL ´´Nossa Senhora da Penha`` (Evento), Município de Cacimbinhas/AL. Contratante: PREFEITURA MUNICIPAL DE CACIMBINHAS (CNPJ/MF 12.227.971/0001-58). Contratado: CANA PRODUÇÕES & MS LTDA - ME, (CNPJ/MF de nº 22.518.056/0001-75) Valor Total: R$ 100.000,00 (cem mil reais).

HUGO WANDERLEY CAJU
Prefeito

Publicado por:
Jose Fagner Targino Barbosa
Código Identificador:232FA5B2

PREFEITURA MUNICIPAL DE CACIMBINHAS
EXTRATO DO CONTRATO

Face aos constantes nos autos do procedimento de Inexigibilidade de Licitação nº 010/2023, referente ao Processo Administrativo nº 002.018.240523. Objeto: Contratação artística de "Ramon e Randinho" (Artista) para a realização de 01 (uma) apresentação artístico-musical em comemoração as festividades de Emancipação Política no Município (Evento) de Cacimbinhas/AL. AUTORIZO o objeto do certame, sob os fundamentos do artigo 72, VIII da Lei Federal nº 14.333/2021, para que se produzam os devidos efeitos legais, em prol da empresa: RLM EMPREENDIMENTOS LTDA (CNPJ/MF 43.047.516/0001-02). Valor Total: R$ 60.000,00 (sessenta mil reais).

Extrato do Contrato

Espécie: Contrato nº 029/2023. Processo Administrativo nº 002.018.240523. Contratação: Inexigibilidade de Licitação nº 010/2023. Fundamentação Legal: art. 74, inciso II, da Lei Federal n° 14.133/2021. Objeto: Contratação artística de "Ramon e Randinho" (Artista) para a realização de 01 (uma) apresentação artístico-musical em comemoração as festividades de Emancipação Política (Evento), Município de Cacimbinhas/AL. Contratante: PREFEITURA MUNICIPAL DE CACIMBINHAS (CNPJ/MF 12.227.971/0001-58). Contratado: RLM EMPREENDIMENTOS LTDA (CNPJ/MF 43.047.516/0001-02). Valor Total: R$ 60.000,00 (sessenta mil reais).

HUGO WANDERLEY CAJU
Prefeito

Publicado por:
Jose Fagner Targino Barbosa
Código Identificador:989D08EA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CACIMBINHAS
EXTRATO DO CONTRATO

Face aos constantes nos autos do procedimento de Inexigibilidade de Licitação nº 011/2023, referente ao Processo Administrativo nº 002.018.240523. Objeto: Contratação artística de "Wesley Safadão" (Artista) para a realização de 01 (uma) apresentação artístico-musical em comemoração as festividades de Emancipação Política no Município (Evento) de Cacimbinhas/AL. AUTORIZO o objeto do certame, sob os fundamentos do artigo 72, VIII da Lei Federal nº 14.333/2021, para que se produzam os devidos efeitos legais, em prol da empresa: WS SHOWS LTDA (CNPJ/MF de nº 09.188.896/0001-59). Valor Total: R$ 650.000,00 (seiscentos e cinquenta mil reais).

Extrato do Contrato

Espécie: Contrato nº 030/2023. Processo Administrativo nº 003.018.240523. Contratação: Inexigibilidade de Licitação nº 011/2023. Fundamentação Legal: art. 74, inciso II, da Lei Federal n° 14.133/2021. Objeto: Contratação artística de "Wesley Safadão" (Artista) para a realização de 01 (uma) apresentação artístico-musical em comemoração as festividades de Emancipação Política (Evento), Município de Cacimbinhas/AL. Contratante: PREFEITURA MUNICIPAL DE CACIMBINHAS (CNPJ/MF 12.227.971/0001-58). Contratado: WS SHOWS LTDA (CNPJ/MF de nº 09.188.896/0001-59). Valor Total: R$ 650.000,00 (seiscentos e cinquenta mil reais).

HUGO WANDERLEY CAJU
Prefeito

Publicado por:
Jose Fagner Targino Barbosa
Código Identificador:ED9B8E02

PREFEITURA MUNICIPAL DE CACIMBINHAS
EXTRATO DO CONTRATO

Face aos constantes nos autos do procedimento de Inexigibilidade de Licitação nº 013/2023, referente ao Processo Administrativo nº 001.018.120723. Objeto: Contratação artística de "Nadson o Ferinha" (Artista) para a realização de 01 (uma) apresentação artístico-musical em comemoração as festividades da Padroeira do Município de Cacimbinhas, Nossa Senhora da (Evento) de Cacimbinhas/AL. AUTORIZO o objeto do certame, sob os fundamentos do artigo 72, VIII da Lei Federal nº 14.333/2021, para que se produzam os devidos efeitos legais, em prol da empresa: NF SHOWS E REPRESNTAÇÕES LTDA (NF PRODUÇÕES) (CNPJ/MF de nº 43.974.964/0001-43). Valor Total: R$ 260.000,00 (duzentos e sessenta mil reais).

Extrato do Contrato

Espécie: Contrato nº 049/2023. Processo Administrativo nº 001.018.120723. Contratação: Inexigibilidade de Licitação nº 013/2023. Fundamentação Legal: art. 74, inciso II, da Lei Federal n° 14.133/2021. Objeto: Contratação artística de "Nadson o Ferinha" (Artista) para a realização de 01 (uma) apresentação artístico-musical em comemoração as festividades da Padroeira do Município de Cacimbinhas, Nossa Senhora da (Evento), Município de Cacimbinhas/AL. Contratante: PREFEITURA MUNICIPAL DE CACIMBINHAS (CNPJ/MF 12.227.971/0001-58). Contratado: NF SHOWS E REPRESNTAÇÕES LTDA (NF PRODUÇÕES) (CNPJ/MF de nº 43.974.964/0001-43). Valor Total: R$ 260.000,00 (duzentos e sessenta mil reais).

HUGO WANDERLEY CAJU
Prefeito

Publicado por:
Jose Fagner Targino Barbosa
Código Identificador:A166E230

PREFEITURA MUNICIPAL DE CACIMBINHAS
EXTRATO DO CONTRATO

Face aos constantes nos autos do procedimento de Inexigibilidade de Licitação nº 014/2023, referente ao Processo Administrativo nº 001.018.010823. Objeto: Contratação artística de "Marcynho Sensação" (Artista) para a realização de 01 (uma) apresentação artístico-musical em comemoração as festividades da Padroeira do Município (Evento) de Cacimbinhas/AL. AUTORIZO o objeto do certame, sob os fundamentos do artigo 72, VIII da Lei Federal nº 14.333/2021, para que se produzam os devidos efeitos legais, em prol da empresa: G S COSTA – ME (G 2 PRODUÇÕES E EVENTOS) (CNPJ/MF 16.642.064/0001-26). Valor Total: R$ 250.000,00 (duzentos e cinquenta mil reais).

Extrato do Contrato

Espécie: Contrato nº 051/2023. Processo Administrativo nº 001.018.010823. Contratação: Inexigibilidade de Licitação nº 014/2023. Fundamentação Legal: art. 74, inciso II, da Lei Federal n° 14.133/2021. Objeto: Contratação artística de "Marcynho Sensação" (Artista) para a realização de 01 (uma) apresentação artístico-musical em comemoração as festividades da Padroeira do Município de Cacimbinhas/AL ´´Nossa Senhora da Penha`` (Evento), Município de Cacimbinhas/AL. Contratante: PREFEITURA MUNICIPAL DE CACIMBINHAS (CNPJ/MF 12.227.971/0001-58). Contratado: G S COSTA – ME (G 2 PRODUÇÕES E EVENTOS) (CNPJ/MF 16.642.064/0001-26). Valor Total: R$ 250.000,00 (duzentos e cinquenta mil reais).

HUGO WANDERLEY CAJU
Prefeito

Publicado por:
Jose Fagner Targino Barbosa
Código Identificador:26043FC7

PREFEITURA MUNICIPAL DE CACIMBINHAS
EXTRATO DO CONTRATO

Face aos constantes nos autos do procedimento de Inexigibilidade de Licitação nº 015/2023, referente ao Processo Administrativo nº 002.018.010823. Objeto: Contratação artística de "Higlander" (Artista) para a realização de 01 (uma) apresentação artístico-musical em comemoração as festividades da Padroeira do Município (Evento) de Cacimbinhas/AL. AUTORIZO o objeto do certame, sob os fundamentos do artigo 72, VIII da Lei Federal nº 14.333/2021, para que se produzam os devidos efeitos legais, em prol da empresa: G S COSTA – ME (G 2 PRODUÇÕES E EVENTOS) (CNPJ/MF 16.642.064/0001-26). Valor Total: R$ 35.000,00 (trinta e cinco mil reais).

Extrato do Contrato

Espécie: Contrato nº 052/2023. Processo Administrativo nº 002.018.010823. Contratação: Inexigibilidade de Licitação nº 015/2023. Fundamentação Legal: art. 74, inciso II, da Lei Federal n° 14.133/2021. Objeto: Contratação artística de "Higlander" (Artista) para a realização de 01 (uma) apresentação artístico-musical em comemoração as festividades da Padroeira do Município de Cacimbinhas/AL ´´Nossa Senhora da Penha`` (Evento), Município de Cacimbinhas/AL. Contratante: PREFEITURA MUNICIPAL DE CACIMBINHAS (CNPJ/MF 12.227.971/0001-58). Contratado: G S COSTA – ME (G 2 PRODUÇÕES E EVENTOS) (CNPJ/MF 16.642.064/0001-26). Valor Total: R$ 35.000,00 (trinta e cinco mil reais).

HUGO WANDERLEY CAJU
Prefeito

Publicado por:
Jose Fagner Targino Barbosa
Código Identificador:7AA09D47

PREFEITURA MUNICIPAL DE CACIMBINHAS
EXTRATO DO CONTRATO

Face aos constantes nos autos do procedimento de Inexigibilidade de Licitação nº 016/2023, referente ao Processo Administrativo nº 001.018.080823. Objeto: Contratação artística de "Dorgival Dantas" (Artista) para a realização de 01 (uma) apresentação artístico-musical em comemoração as festividades de Emancipação Política no Município (Evento) de Cacimbinhas/AL. AUTORIZO o objeto do certame, sob os fundamentos do artigo 72, VIII da Lei Federal nº 14.333/2021, para que se produzam os devidos efeitos legais, em prol da empresa: TOME XOTE EDITORA DE MÚSICA EIRELI (CNPJ/MF de nº 13.091.140/0001-64). Valor Total: R$ 100.000,00 (cem mil reais).

Extrato do Contrato

Espécie: Contrato nº 053/2023. Processo Administrativo nº 001.018.080823. Contratação: Inexigibilidade de Licitação nº 016/2023. Fundamentação Legal: art. 74, inciso II, da Lei Federal n° 14.133/2021. Objeto: Contratação artística de "Dorgival Dantas" (Artista) para a realização de 01 (uma) apresentação artístico-musical em comemoração as festividades de Emancipação Política (Evento), Município de Cacimbinhas/AL. Contratante: PREFEITURA MUNICIPAL DE CACIMBINHAS (CNPJ/MF 12.227.971/0001-58). Contratado: TOME XOTE EDITORA DE MÚSICA EIRELI (CNPJ/MF de nº 13.091.140/0001-64). Valor Total: R$ 100.000,00 (cem mil reais).

HUGO WANDERLEY CAJU
Prefeito

Publicado por:
Jose Fagner Targino Barbosa
Código Identificador:47770187

PREFEITURA MUNICIPAL DE CACIMBINHAS
EXTRATO DO CONTRATO

Face aos constantes nos autos do procedimento de Inexigibilidade de Licitação nº 017/2023, referente ao Processo Administrativo nº 001.018.030823. Objeto: Contratação artística de "Thiago Brado" (Artista) para a realização de 01 (uma) apresentação artístico-musical em comemoração as festividades da Padroeira do Município (Evento) de Cacimbinhas/AL. AUTORIZO o objeto do certame, sob os fundamentos do artigo 72, VIII da Lei Federal nº 14.333/2021, para que se produzam os devidos efeitos legais, em prol da empresa: THIAGO DE OLIVEIRA DA SILVA PRODUÇÕES E EVENTOS (TORRE LESTE EVENTOS), (CNPJ/MF de nº 36.104.246/0001-50). Valor Total: 75.000,00 (setenta e cinco mil reais)

Extrato do Contrato

Espécie: Contrato nº 055/2023. Processo Administrativo nº 001.018.020823. Contratação: Inexigibilidade de Licitação nº 017/2023. Fundamentação Legal: art. 74, inciso II, da Lei Federal n° 14.133/2021. Objeto: Contratação artística de "Thiago Brado" (Artista) para a realização de 01 (uma) apresentação artístico-musical

em comemoração as festividades da Padroeira do Município de Cacimbinhas/AL ´´Nossa Senhora da Penha`` (Evento), Município de Cacimbinhas/AL. Contratante: PREFEITURA MUNICIPAL DE CACIMBINHAS (CNPJ/MF 12.227.971/0001-58). Contratado: THIAGO DE OLIVEIRA DA SILVA PRODUÇÕES E EVENTOS (TORRE LESTE EVENTOS), (CNPJ/MF de nº 36.104.246/0001-50). Valor Total: 75.000,00 (setenta e cinco mil reais)

HUGO WANDERLEY CAJU
Prefeito

Publicado por:
Jose Fagner Targino Barbosa
Código Identificador:726CB32C

PREFEITURA MUNICIPAL DE CACIMBINHAS
EXTRATO DO CONTRATO

Face aos constantes nos autos do procedimento de Inexigibilidade de Licitação nº 018/2023, referente ao Processo Administrativo nº 001.018.070823. Objeto: Contratação artística de "Padre Antônio Maria" (Artista) para a realização de 01 (uma) apresentação artístico-musical em comemoração as festividades da Padroeira do Município (Evento) de Cacimbinhas/AL. AUTORIZO o objeto do certame, sob os fundamentos do artigo 72, VIII da Lei Federal nº 14.333/2021, para que se produzam os devidos efeitos legais, em prol da empresa: CANA PRODUÇÕES & MS LTDA - ME, (CNPJ/MF de nº 22.518.056/0001-75) Valor Total: R$ 100.000,00 (cem mil reais)

Extrato do Contrato

Espécie: Contrato nº 054/2023. Processo Administrativo nº 001.018.070823. Contratação: Inexigibilidade de Licitação nº 018/2023. Fundamentação Legal: art. 74, inciso II, da Lei Federal n° 14.133/2021. Objeto: Contratação artística de "Padre Antônio Maria" (Artista) para a realização de 01 (uma) apresentação artístico-musical em comemoração as festividades da Padroeira do Município de Cacimbinhas/AL ´´Nossa Senhora da Penha`` (Evento), Município de Cacimbinhas/AL. Contratante: PREFEITURA MUNICIPAL DE CACIMBINHAS (CNPJ/MF 12.227.971/0001-58). Contratado: CANA PRODUÇÕES & MS LTDA - ME, (CNPJ/MF de nº 22.518.056/0001-75) Valor Total: R$ 100.000,00 (cem mil reais).

HUGO WANDERLEY CAJU
Prefeito

Publicado por:
Jose Fagner Targino Barbosa
Código Identificador:279A45C5

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
AVISOS DE LICITAÇÕES

EDITAL DE CONVOCAÇÃO
CHAMADA PÚBLICA Nº 02/2023 – 2ª chamada
Modalidade/Nº: Chamada Pública nº 02/2023 – Objeto: Contratação de serviço de Laboratório de Patologia Clínica (Exames de sangue e análises clínicas) – Data/Horário: de 24/08/2023 à 29/08/2023 de 2023 das 08h à 13h. Abertura dos envelopes 30/08/2023 às 10h. – Local: Av. Antônio de Miranda Cabral, 150, Centro, Cep: 57.770-000 – Edital e Informações: No endereço acima, de 08 às 13 horas em dias úteis, no sítio http://www.cajueiro.al.gov.br e através do e-mail cplcajueiroal@hotmail.com.

JOSÉ ERONALDO LIMA DA SILVA
Presidente da CPL

Publicado por:
Silvanio de Lima
Código Identificador:AB113AF3

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPESTRE

LICITAÇÃO
O MUNICÍPIO DE CAMPESTRE

EXTRATO DE CONTRATO

CONTRATO Nº: 0606-0001/2023;
CONTRATANTE: O MUNICÍPIO DE CAMPESTRE ESTADO DE ALAGOAS – CNPJ: 01.631.604/0001-07;
CONTRATADA: AGIL CONSTRUTORA EMPREENDIMENTOS – LTDA – CNPJ: 36.376.673/0001-98;
OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM REALIZAÇÃO, FABRICAÇÃO, TRANSPORTE E MONTAGEM DE PONTE PRÉ-MOLDADA;
VALOR GLOBAL R$: 606.374,67 (SEISCENTOS E SEIS MIL TREZENTOS E SETENTA E QUATRO REAIS E SESSENTA E SETE CENTAVOS);
PROCESSO ADMNISTRATIVO Nº: 0606-0001/2023;
TOMADA DE PREÇOS N°: 001/2023;
PRAZO CONTRATUAL: 12 MESES
DATA DA ASSINATURA DO CONTRATO: 23/08/2023.

Publicado por:
Maria Betânia Leite Valença
Código Identificador:16B9EA72

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO ALEGRE

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
ERRATA Nº 001 AO EDITAL N 045/2023 - PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0309057/2023 - OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE ÓCULOS DE GRAU COM PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE EXAME OPTOMETRIA

Considerando a retomada do pregão eletrônico 045/2023, altera-se a data de abertura constante no item 1.1 do edital, para o dia **06/09/2023**, com início às **09:00h** e etapa de lances as **09h:15min**, a ser realizada no site www.bnc.org.br, no mais mantem-se em seu inteiro teor todas as regras contidas no Instrumento Convocatório nº 045/2023 – Pregão Eletrônico. 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: https://bnc.org.br/ e http://www.campoalegre.al.gov.br/downloads/2/licitacoes/1. Impugnações e esclarecimentos: licitacoes.pmca@gmail.com.

Campo Alegre, 23 de agosto de 2023.

MÁRCIA DOS SANTOS
Pregoeira Oficial

Publicado por:
Sâmara Mayra da Silva Ferreira
Código Identificador:C4CD5535

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE CHÃ PRETA

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, PLANEJAMENTO E RECURSOS HUMANOS
EXTRATO DE TERMO ADITIVO

EXTRATO D0 PRIMEIRO TERMO ADITIVO AO CONTRATO

Nº do Termo Aditivo: 01.1408.0001/2023
Nº do Contrato: 01.2808/2022
Partes do Contrato: MUNICÍPIO DE CHÃ PRETA/AL, CNPJ n° 12.334.629/0001-57, com sede Rua Dr. Chico Teixeira, 115 –

Centro/AL e TALUAN EVENTOS E ESTRUTURAS EIRELI, inscrita no CNPJ sob o n° 03.077.802/0001-98, com sede administrativa à Rua Antônio Luiz dos Santos, 94 – centro – Coruripe - Alagoas.
Modalidade de Licitação: Adesão a Ata de Registro de Preços
Objeto do Aditamento: a prorrogação de prazo do Contrato decorrente do procedimento administrativo na modalidade Adesão a Ata de Registro de Preço.
Fundamentação Legal: Nos termos da Lei 8.666/1993
Vigência do 2º Aditamento: 12 meses a partir da data de sua assinatura
Data da Assinatura: 15/08/2023
Signatários: pelo Contratante, Mauricio de Vasconcelos Holanda e, pela Contratada, Epifânio Rita dos Santos

MAURÍCIO DE VASCONCELOS HOLANDA
Prefeito

Publicado por:
Jose Cicero Correia
Código Identificador:18B966D7

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, PLANEJAMENTO E RECURSOS HUMANOS
EXTRATO DE CONTRATO

Contrato Administrativo: Nº 01.0809010L10.2023
Processo Administrativo 080910.2023
INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO: 10/2023
CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE CHÃ PRETA/AL, inscrito no CNPJ sob o nº 12.334.629/0001-57, com sede administrativa a Rua Dr. Chico Teixeira, 115 – Centro – CEP: 57760-000 – Chã Preta/AL
CONTRATADA: ESHOW.COM LTDA, inscrita no CNPJ sob o n° 24.360.324/0001-07, com sede a Rua T – Zona Norte, s/n –Centro – CEP:48400-000 – Ribeira do Pombal – BA..
Objeto: Contratação de empresa para apresentação de show artístico da Banda RAFINHA O BIG LOVE.
Fundamento Legal: Art. 25 da Lei Federal 8.666/1993.
Vigência do contrato: 03 (três meses)
Valor: R$ 80.000,00 (oitenta mil reais).
Signatários: pelo Contratante, Maurício de Vasconcelos Holanda e, pela Contratada, Erivaldo Alves de Oliveira

Chã Preta/AL, 13 de agosto de 2023.

MAURÍCIO DE VASCONCELOS HOLANDA
Prefeito

Publicado por:
Jose Cicero Correia
Código Identificador:A57D5C01

SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SSOCIAL
EXTRATO DE TERMO ADITIVO

EXTRATO D0 PRIMEIRO TERMO ADITIVO AO CONTRATO

Nº do Termo Aditivo: 01.1508.0001/2023
Nº do Contrato: 2208.002-CC01/2022
Partes do Contrato: MUNICÍPIO DE CHÃ PRETA/AL, CNPJ n° 12.334.629/0001-57, com sede Rua Dr. Chico Teixeira, 115 – Centro/AL e WESCLEY DA SILVA OLIVEIRA EIRELI inscrita no CNPJ sob o n° 37.730.683/0001-42, com sede administrativa à Rua Eziquio P.C. Araujo, N°278 – Costa e Silva – União dos Palmares - AL
Modalidade de Licitação: Concorrência
Objeto do Aditamento: a prorrogação de prazo do Contrato decorrente do procedimento administrativo na modalidade Concorrência.
Fundamentação Legal: Nos termos da Lei 8.666/1993
Vigência do 2º Aditamento: 12 meses a partir da data de sua assinatura
Data da Assinatura: 15/08/2023
Signatários: pelo Contratante, Mauricio de Vasconcelos Holanda e, pela Contratada, Wescley da Silva Oliveira

MAURÍCIO DE VASCONCELOS HOLANDA
Prefeito

Publicado por:
Jose Cicero Correia
Código Identificador:EAE5A690

SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SSOCIAL
EXTRATO DE TERMO ADITIVO

EXTRATO D0 PRIMEIRO TERMO ADITIVO AO CONTRATO

Nº do Termo Aditivo: 02.1508.0002/2023
Nº do Contrato: 2208.001-CC01/2022
Partes do Contrato: MUNICÍPIO DE CHÃ PRETA/AL, CNPJ n° 12.334.629/0001-57, com sede Rua Dr. Chico Teixeira, 115 – Centro/AL e VÉRTICE SERVIÇOS E ENGENHARIA E CONSULTORIA LTDA, inscrita no CNPJ sob o n° 42.623.135/0001-53, com sede administrativa à Rua Coronel Costa Nunes, 135, Centro – Anadia/AL.
Modalidade de Licitação: Concorrência
Objeto do Aditamento: a prorrogação de prazo do Contrato decorrente do procedimento administrativo na modalidade Concorrência.
Fundamentação Legal: Nos termos da Lei 8.666/1993
Vigência do 2º Aditamento: 12 meses a partir da data de sua assinatura
Data da Assinatura: 15/08/2023
Signatários: pelo Contratante, Mauricio de Vasconcelos Holanda e, pela Contratada, Valdemir Araújo Agra Júnior

MAURÍCIO DE VASCONCELOS HOLANDA
Prefeito

Publicado por:
Jose Cicero Correia
Código Identificador:7F89785A

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
EXTRATO DE TERMO ADITIVO

Nº do Termo Aditivo: 01.1608.0001/2023
Nº do Contrato: 01.2808/2022
Partes do Contrato: MUNICÍPIO DE CHÃ PRETA/AL, CNPJ n° 12.334.629/0001-57, com sede Rua Dr. Chico Teixeira, 115 – Centro/AL e VÉRTICE SERVIÇOS E ENGENHARIA E CONSULTORIA LTDA, inscrita no CNPJ sob o n° 42.623.135/0001-53, com sede administrativa à Avenida Fernandes Lima, N°08, SL 418 – Farol, Maceió/Al.
Modalidade de Licitação: Tomada de Preços
Objeto do Aditamento: a prorrogação de prazo do Contrato decorrente do procedimento administrativo na modalidade Tomada de Preço.
Fundamentação Legal: Nos termos da Lei 8.666/1993
Vigência do 2º Aditamento: 12 meses a partir da data de sua assinatura
Data da Assinatura: 16/08/2023
Signatários: pelo Contratante, Mauricio de Vasconcelos Holanda e, pela Contratada, Valdemir Araújo Agra Júnior

MAURÍCIO DE VASCONCELOS HOLANDA
Prefeito

Publicado por:
Jose Cicero Correia
Código Identificador:73DC0A87

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Ata de Registro de Preços n° 001.PE26/2023
Pregão Eletrônico n° 26/2023

Processo Administrativo n° 0509014/2023
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 MARIA APARECIDA SANTOS DA SILVA COMERCIO, inscrita no CNPJ nº 23.384.632/0001-00, com sede em Av. Liberdade, Nº 1480, São Bento, Bayeux/PB, representada por Maria Aparecida Santos da Silva, brasileira, portadora do CPF/MF sob nº 394.956.804-25.
Objeto: Registro de preços para futura e eventual CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE OXIGÊNIO MEDICAL COMPRIMIDO E AR COMPRIMIDO MEDICAL, especificado nos itens 1, 2, 3, 4 e 5 do Termo de Referência anexo I do Edital de Pregão n° 26/2023.
Preço global R$: 36.690,66 (Trinta e seis mil, seiscentos e noventa reais e sessenta e seis centavos).
VALIDADE DA ATA: 12 (doze) meses.
Data de Assinatura: 21 de agosto de 2023.
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:A5A5AAF2

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE CRAÍBAS

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
EXTRATO DO CONTRATO INEX Nº 15/2023

Processo nº: 08040002/2023
Contrato INEX nº: 15/2023
Partes: Prefeitura Municipal de Craíbas/AL e a empresa HENRY FREITAS PRODUÇÕES ARTÍSTICAS, inscrita no CNPJ nº 30.807.771/0001-56.
Objeto: Contratação da empresa HENRY FREITAS PRODUÇÕES ARTÍSTICAS para comemoração do dia do estudante no município de Craíbas/AL.
Vigência: O prazo de vigência do contrato é de 30(trinta) dias, contados da data da assinatura.
Data de Assinatura: 22 de agosto de 2023.
Signatários:Teófilo José Barroso Pereira pela Contratante e Leonardo Martins de Medeiros pela Contratada.

Publicado por:
Tiago José de Lima
Código Identificador:2E1DE4DF

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE DELMIRO GOUVEIA

GABINETE DA PREFEITA
LEI Nº. 1401, DE 23 DE AGOSTO DE 2023.

DISPÕE SOBRE A DOAÇÃO DE ÁREA PÚBLICA MUNICIPAL Á SR.ª MARIA DAS GRAÇAS DA SILVA.

A PREFEITA DO MUNICÍPIO DE DELMIRO GOUVEIA, ESTADO DE ALAGOAS, no uso de suas atribuições legais, conferidas pela Constituição Federal, Constituição Estadual combinada com a Lei Orgânica Municipal, faço saber que a câmara de vereadores aprova e eu sanciono a seguinte lei:

Art. 1º. Fica autorizado a Chefe do Poder Executivo a efetuar a doação a Sr.ª Maria das Graças da Silva, inscrito na CPF sob o n.º 563.918.974-68, com endereço na Rua Primeiro de Maio, n.º 784, no bairro Eldorado, na cidade de Delmiro Gouveia, da área a seguir qualificada:

Imóvel localizado na Rua Lenira Pereira Alves, s/n.º, no bairro do Centro, conforme Planta Baixa n.º 01 B-2023, com área de 51, 51m², com as seguintes confrontações: Pela Frente, medindo 12 metros, com a Rua Lenira Pereira Alves; Pelos Fundos, medindo 12,50 metros, com a Rua S/D; Pelo lado Direito, medindo 6,00 metros com via pública; Pelo lado Esquerdo, medindo 3,00 metros, com a via pública.

Art. 2º. A doação a que se refere o Art. 1º da presente Lei será concretizado mediante a condição de que a área doada seja utilizada com os fins específicos para construções para fins comerciais.

Art. 3º. No termo de Doação deverá constar expressamente a cláusula de que reverterá ao município, o imóvel que, pelo período de 02 (dois) anos após a doação não tiver se cumprido o descrito no Art. 2º.

Art. 4º. A área a ser doada fica desafeta de sua destinação pública especifica.

Art. 5º. Fica autorizado o Poder Executivo Municipal, após processada a doação, realizar todos os registros contábeis e patrimoniais necessários ao cumprimento da presente Lei.

Art. 6º. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Delmiro Gouveia/AL, 23 de Agosto de 2023.

ELIZIANE FERREIRA COSTA LIMA
Prefeita

Publicado por:
Karine Ferreira Vanderlei
Código Identificador:0F9FF22E

GABINETE DA PREFEITA
LEI Nº. 1402, DE 23 DE AGOSTO DE 2023.

Dispõe sobre a denominação da Casa do Empreendedor do município de Delmiro Gouveia e da outras providencias.

A PREFEITA DO MUNICÍPIO DE DELMIRO GOUVEIA, ESTADO DE ALAGOAS, no uso de suas atribuições legais, conferidas pela Constituição Federal, Constituição Estadual combinada com a Lei Orgânica Municipal, faço saber que a câmara de vereadores aprova e eu sanciono a seguinte lei:

Art. 1º - A Casa do Empreendedor, localizada na Avenida Presidente Castelo Branco, nº817, no bairro do Centro, nesta Cidade, será denominada Sebastião Bezerra.

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

Art. 3º - Revogam-se as disposições em contrário.

Delmiro Gouveia/AL, 23 de Agosto de 2023.

ELIZIANE FERREIRA COSTA LIMA
Prefeita

Publicado por:
Karine Ferreira Vanderlei
Código Identificador:0730B9B9

GABINETE DA PREFEITA
LEI Nº. 1403, DE 23 DE AGOSTO DE 2023.

DISPÕE SOBRE A CRIAÇÃO, ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DA COORDENADORIA MUNICIPAL DE PROTEÇÃO E DEFESA CIVIL DE DELMIRO GOUVEIA – COMPDEC, E ADOTA OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

A PREFEITA DO MUNICÍPIO DE DELMIRO GOUVEIA, ESTADO DE ALAGOAS, no uso de suas atribuições legais, conferidas pela Constituição Federal, Constituição Estadual combinada com a Lei Orgânica Municipal, faço saber que a câmara de vereadores aprova e eu sanciono a seguinte lei:

TÍTULO I
DA COORDENADORIA MUNICIPAL DE PROTEÇÃO E DEFESA CIVIL

CAPÍTULO I
DAS ATRIBUIÇÕES E COMPETÊNCIAS

Art. 1º. A Coordenadoria Municipal de Proteção e Defesa Civil – COMPDEC, vinculada ao Gabinete do(a) Prefeito(a), é o órgão responsável pelo planejamento, articulação, coordenação, mobilização, execução de serviços, atividades e gestão das ações de Defesa Civil em situações de urgência, emergência e calamidade pública no Município de Delmiro Gouveia, com competência de caráter geral na prevenção, preparação, resposta, mitigação e recuperação de eventos adversos de origem natural, tecnológica e antrópica no Município.

Art. 2º. Para os fins desta Lei, consideram-se:
I – Defesa Civil: conjunto de ações preventivas, de socorro, assistenciais e reconstrutivas destinadas a evitar ou minimizar os eventos adversos naturais, tecnológicos e antrópicos, preservar a moral da população e restabelecer a normalidade social;
II – evento adverso natural: desastre natural considerado acima da normalidade em relação à vulnerabilidade da área atingida, que podem implicar em perdas humanas, socioeconômica e ambientais;
III – evento adverso tecnológico: desastre originado por condições tecnológicas decorrentes de falhas na infraestrutura ou nas atividades humanas específicas consideradas acima da normalidade, que podem implicar em perdas humanas, socioeconômicas e ambientais;
IV – evento adverso antrópico: desastre decorrente de atividades humanas predatórias ou consideradas acima da normalidade, que podem implicar em perdas humanas, socioeconômicas e ambientais.

Art. 3º. São competências de caráter geral da COMPDEC:
I – executar a Política Nacional de Proteção e Defesa Civil – PNPDEC no âmbito municipal;
II – coordenar e executar as ações de Defesa Civil;
III – priorizar e realizar medidas de prevenção com o intuito de reduzir eventos naturais, tecnológicos e antrópicos, em áreas que oferecem risco;
IV – elaborar e implementar planos diretores, preventivos, de contingência e de ação, bem como programas e projetos de defesa civil;
V – analisar e recomendar a inclusão de áreas de riscos no Plano Diretor estabelecido pelo § 1º, do art. 182 da Constituição;
VI – vistoriar áreas de risco e recomendar a intervenção preventiva, o isolamento e a evacuação da população de áreas e de edificações vulneráveis;
VII – promover a fiscalização das áreas de risco, de desastre e vedar novas ocupações nessas áreas;
VIII – manter atualizadas e disponíveis as informações relacionadas com as ameaças, vulnerabilidades, áreas de riscos e população vulnerável;
IX – implantar o banco de dados e elaborar os mapas temáticos sobre ameaças, vulnerabilidades e riscos de desastres;
X – receber e disseminar as informações de alerta dos órgãos de previsão meteorológica, e acompanhamento para execução dos planos operacionais em tempo oportuno;
XI – implantar e manter atualizados o cadastro de recursos humanos, materiais e equipamentos a serem convocados e utilizados em situações de anormalidades;
XII – proceder à avaliação de danos e prejuízos das áreas atingidas por desastres e ao preenchimento dos formulários de Notificação Preliminar de Desastres – NOPRED e de Avaliação de Danos – AVADAN;
XIII – propor ao(à) Chefe do Executivo a decretação e submeter a homologação situação de emergência e de estado de calamidade pública, conforme legislação vigente;
XIV – executar a distribuição e o controle dos suprimentos necessários ao abastecimento da população, em situações de desastres;
XV – realizar exercícios simulados para capacitação das equipes e aperfeiçoamento dos Planos de Contingência e ações de Defesa Civil em geral;
XVI – promover a integração da Defesa Civil Municipal com entidades públicas e privadas, e com os órgãos estaduais, municipais, regionais e federais;
XVII – promover ações de reconstrução e recuperação, e reabilitação do cenário de desastre;
XVIII – captação e destinação de recursos para as despesas de custeio operacional necessárias a recuperação e reconstrução dos locais atingidos por desastres;
XIX – estudar, definir e propor normas, planos e procedimentos que visem à prevenção, mitigação de riscos, socorro e assistência da população;
XX – informar as ocorrências de desastres ao Órgão Estadual e a Secretaria Nacional de Defesa Civil;
XXI – prever recursos orçamentários próprios necessários às ações assistenciais, de recuperação ou preventivas, como contrapartida às transferências de recursos da União, na forma da legislação vigente;
XXII – prover solução de moradia temporária às famílias atingidas por desastres;
XXIII – promover campanhas públicas e educativas para estimular o envolvimento da população, motivando ações relacionadas com a Defesa Civil, através da mídia local;
XXIV – promover mobilização social visando a implantação de Núcleos Comunitários de Defesa Civil – NUPDECs, nos bairros e distritos.
§ 1º. Os servidores lotados na COMPDEC farão jus ao recebimento do correspondente adicional de insalubridade ou periculosidade.
§ 2º. A COMPDEC fica autorizada a contratar pessoal por tempo determinado, por excepcional interesse público, conforme a legislação pertinente.

CAPÍTULO II
DA ESTRUTURA ORGANIZACIONAL DA COORDENADORIA MUNICIPAL DE DEFESA CIVIL

Ar. 4º. A Coordenadoria Municipal de Proteção e Defesa Civil possui a seguinte estrutura organizacional:
I – Coordenador de Defesa Civil;
II – Coordenador Adjunto de Defesa Civil;
III – Gerência Operacional;
IV – Gerência Administrativa e Logística;
V – Gerência de Serviço Social;
VI – Gerência de Núcleos Comunitários de Defesa Civil – NUPDEC;
VII – Gerência de Monitoramento e Vistoria Técnica;
VIII – Brigadas de Emergências.

Seção I
Do Coordenador de Defesa Civil
Art. 5º. O Coordenador de Defesa Civil será nomeado pelo(a) Chefe do Poder Executivo Municipal, dentre os servidores do município, e estará ligada a Secretaria Municipal de Infraestrutura e Urbanismo e a Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Recursos Hídricos.
Paragrafo Único: O Coordenador de Defesa Civil, fará jus a uma gratificação de estímulo de até 100% dos seus vencimentos, conforme Lei Municipal n.º 749/1997, artigo 21.
Art. 6º. Ao Coordenador de Defesa Civil compete:
I – convocar as reuniões das Gerências;
II – dirigir a entidade, representá-la perante os órgãos governamentais e não-governamentais;
III – propor planos de trabalho;
IV – propor às Gerências, em reunião previamente marcada, os planos orçamentários, obras e serviços, bem como outras despesas, dentro da finalidade o que se propõe a COMPDEC.
V – encaminhar relatórios, sempre que houver ocorrências relevantes no âmbito de sua atuação, ao(à) Prefeito(a) Municipal;
VI – atuar de forma coordenada com os demais órgãos da administração municipal com vistas a implementação das políticas, programas e diretrizes estabelecidos pelo(a) Chefe do Poder Executivo Municipal;

VII – poderá delegar e avocar competências administrativas no âmbito de atuação da Defesa Civil, sempre que achar necessário ao bom cumprimento das finalidades do órgão, observados os termos legais;
VIII - cumprir as diretrizes da presente Lei, exercendo outras atribuições correlatadas.
Art. 7º. O Coordenador Municipal Adjunto da Defesa Civil será nomeado pelo(a) Chefe do Poder Executivo Municipal, dentre os servidores municipais, e terá atuação vinculada ao Coordenador Municipal de Defesa Civil, cabendo-lhe desempenhar as suas atribuições e assumi-las em sua ausência.
Parágrafo Único: O Coordenador Adjunto de Defesa Civil, fará jus a uma gratificação de estímulo de até 100% dos seus vencimentos, conforme Lei Municipal n.º 749/1997, artigo 21.

Seção II
Da Gerência Operacional

Art. 8º. A Gerência Operacional é composta da seguinte forma:
I – Gerente Operacional;
II – Agente de Defesa Civil I;
III – Agente de Defesa Civil II.

Art. 9º. Compete a Gerência Operacional:
I – executar e coordenar as ações que envolvem as operações de resposta aos eventos naturais, tecnológicos e antrópicos, no controle de sinistros, socorro às vítimas do desastre, operações às áreas afetadas;
II – gerenciar, executar e avaliar as demandas oriundas das localidades afetadas;
III – implementar planos, programas e projetos de Defesa Civil;
IV – planejar e gerenciar a distribuição e controle de suprimentos necessários em situação de desastre;
V – coordenar as equipes das brigadas de emergências;
VI – manter atualizadas as informações de campo relacionadas à Defesa Civil;
VII – atuar em conjunto com o Corpo de Bombeiros Militar e demais órgãos, nas esferas Estadual e Municipal que detenham competência ou atribuição para atuação na prevenção de eventos naturais, tecnológicos e antrópicos;
VIII – atuar nas ações de prevenção e preparação nos períodos de normalidade;
IX – implantar e manter atualizados os cadastros de recursos humanos, materiais e equipamentos a serem convocados e utilizados em situações de anormalidades;
X – exercer outras atribuições correlatadas.

§1º: A Chefia da Gerência Operacional será exercida pelo Gerente Operacional, nomeado pelo(a) Chefe do Poder Executivo, nomeado dentre os servidores municipais.

Seção III
Da Gerência Administrativa e Logística

Art. 10. A Gerência Administrativa e Logística será composta pelo Gerente Administrativo e Logístico.
Art. 11. Compete à Gerência Administrativa e Logística:
I – implantar e manter atualizados os cadastros de recursos humanos, materiais e equipamentos a serem convocados e utilizados em situações de normalidade e anormalidades;
II – secretariar e apoiar as reuniões da Coordenadoria Municipal de Proteção e Defesa Civil;
III – prestar apoio, nas atividades administrativas, ao Coordenador de Defesa Civil e aos demais setores da Coordenadoria;
IV – emitir relatórios sobre as atividades realizadas em campo;
V – manter os dados atualizados dos servidores lotados na Defesa Civil;
VI – orientar as equipes sobre as metas referentes às demandas;
VII – elaborar, controlar e fiscalizar as escalas de trabalho;
VIII – realizar o controle de documento de entrada e saída da Defesa Civil;
IX – redigir, organizar e arquivar documentos;
X – encaminhar requisições, solicitações e comunicações;
XI – exercer outras atribuições correlatadas.

Parágrafo Único. A Chefia da Gerência Administrativa e Logística será exercida pelo Gerente Administrativo e Logístico, nomeado pelo(a) Chefe do Poder Executivo, dentre os servidores municipais.

Seção IV
Gerência do Serviço Social

Art. 12. A Gerência do Serviço Social será composta pelos seguintes membros:
I – Gerente de Serviço Social;
II – Assistente Social;
III – Entrevistador Social.

Art. 13. Compete a Gerência do Serviço Social:
I – realizar atendimento, triagem e orientação às famílias em situações de eventos naturais, tecnológicos e antrópicos;
II – atuar na mobilização, coleta, triagem e distribuição de suprimentos oriundos de doações e kits de assistência humanitária;
III – mapear as redes de atendimentos;
IV – promover e articular a proteção social, por meio de orientação e encaminhamentos para rede de serviços socioassistenciais e políticas públicas setoriais;
V – identificar e cadastrar locais públicos ou privados para utilização de abrigo em caso de situação emergencial;
VI – instaurar e administrar o serviço de abrigamento emergencial e provisórios, em situações de desastres naturais ou tecnológicos;
VII – realizar procedimento para concessão de moradia temporária às famílias afetadas por desastres naturais ou tecnológicos;
VIII – identificação e cadastro social da população que vive em áreas consideradas de risco;
IX – emitir relatórios, laudos e pareceres;
X – exercer outras atribuições correlatas.
Parágrafo Único. A Chefia da Gerência do Serviço Social será exercida pelo Gerente do Serviço Social, nomeado pelo(a) Chefe do Poder Executivo.
Seção V
Gerência Dos Núcleos Comunitários de Proteção e Defesa Civil – NUPDEC

Art. 14. A Gerência dos Núcleos Comunitários de Proteção e Defesa Civil – NUPDEC será conduzida pelo Gerente dos Núcleos Comunitários de Defesa Civil.
Art. 15. Compete à Gerência de Núcleos Comunitários de Proteção e Defesa Civil – NUPDEC:
I – articular a criação de núcleos nas comunidades atingidas por eventos naturais, tecnológicos e antrópicos;
II – estreitar os laços com a comunidade, promover debates, articular discussões, com a finalidade de envolver os moradores situados em áreas de risco no processo de reflexão sobre a realidade dos riscos, incentivando a construção de uma sensibilização acerca de preservação do meio ambiente local, sobre a ótica da minimização dos desastres;
III – preparar as comunidades locais para colaborar nos momentos de acidentes e desastres;
IV – articular a criação de uma rede de atendimento às famílias e pessoas atingidas por desastres;
V – auxiliar o acesso dos serviços públicos essenciais e assistenciais;
VI – propor ações de assistência humanitária e logística com finalidade de prevenção e restabelecer o convívio, diminuir os efeitos dos desastres e integrar programas de desenvolvimento;
VII – promover campanhas públicas e educativas para estimular o envolvimento da população, motivando ações relacionadas com a defesa civil, através da mídia local;
VIII – exercer outras atribuições correlatadas.
Parágrafo Único. A Chefia da Gerência dos Núcleos Comunitários de Proteção e Defesa Civil – NUPDEC será exercida pelo Gerente de Núcleos Comunitários de Defesa Civil, nomeado pelo(a) Chefe do Poder Executivo, dentre os servidores municipais.

Seção VI
Gerência de Monitoramento e Vistoria Técnica

Art. 16. A Gerência de Monitoramento e Vistoria Técnica é composta pelos seguintes membros:

I – Gerente de Monitoramento e Vistoria Técnica;
II – Analista em Defesa Civil;
III – Técnico de Defesa Civil.

Art. 17. Compete a Gerência de Monitoramento e Vistoria Técnica:
I – monitorar e vistoriar as áreas consideradas como de risco no Município;
II – recomendar a adoção de medidas preventivas e corretivas, consideradas de risco ou de risco potencial;
III – monitorar através de georreferenciamento, as áreas de risco mapeadas e outras vulneráveis no Município;
IV – monitoramento fotogramétrico das áreas de risco;
V – elaborar Relatórios, Parecer técnico e documentos;
VI – monitorar e registrar todos os eventos oriundos de eventos naturais, tecnológicos e antrópicos no sistema Integrado de Informações de Desastres;
VII – desenvolver novas tecnologias e controle de monitoramento de desastres;
VIII – monitorar o comportamento de Rios, igarapés, córregos, morros e canais de influência nas áreas de risco mapeadas e outras vulneráveis;
IX – monitorar e encaminhar para à população todos os alertas emitidos pelo Centro Nacional de Monitoramento de Desastres Naturais – CEMADEN e outros relacionados;
X – realizar o Monitoramento Meteorológico e controle Pluviométrico no Município;
XI – monitorar os índices de queimadas no Munícipio e recomendar medidas de mitigação;
XII – analisar os Planos de Ações Emergenciais - PAE e os Planos de Ações Emergenciais de Barragem de Mineração – PAEBM;
XIII – exercer outras atribuições correlatadas.
§ 1º. A Chefia da Gerência do Setor de Monitoramento e Vistoria Técnica será exercida pelo Gerente de Monitoramento e Vistoria Técnica, nomeado pelo(a) Chefe do Poder Executivo, dentre os servidores municipais.
§ 2º. Os cargos de Analista em Defesa Civil e Técnico de Defesa Civil serão ocupados por servidores municiais, nomeados pelo(a) Chefe do Poder Executivo, e com atribuições, de caráter auxiliar e operacional, estabelecidas pela Gerência de Monitoramento e Vistoria Técnica, de acordo com as circunstâncias, dentre aquelas que lhe são inerentes, elencadas no *caput*.

Seção VII
Brigadas de Emergências

Art. 18. As Brigadas de Emergência atuarão por meio das Brigadas "A", "B", "C" e "D", conforme dispuser Portaria da Secretaria Municipal de Segurança e Defesa do Cidadão, com a seguinte divisão:
a) Brigada "A", composta por 1 (um) Agente de Defesa Civil I, como líder, e outros 05 (cinco) Agentes de Defesa Civil II, para atuar em eventos naturais, tecnológicos e antrópicos;
b) Brigada "B", composta por 1 (um) Agente de Defesa Civil I, como líder, e outros 05 (cinco) Agentes de Defesa Civil II, para atuar em eventos naturais, tecnológicos e antrópicos;
c) Brigada "C", composta por 1 (um) Agente de Defesa Civil I, como líder, e outros 05 (cinco) Agentes de Defesa Civil II, para atuar em eventos naturais, tecnológicos e antrópicos;
d) Brigada "D", composta por 1 (um) Agente de Defesa Civil I, como líder, e outros 05 (cinco) Agentes de Defesa Civil II, para atuar em eventos naturais, tecnológicos e antrópicos.
Art. 20. Compete às Brigadas de Emergências:
I – atuar na execução e implementação das medidas preventivas e de controle das situações de risco, urgência, emergência e de calamidade pública;
II – cumprir as diretrizes e políticas constantes na presente Lei;
III – executar, mediante qualificação técnica específica prévia, nos termos desta Lei, as medidas de prevenção, controle e combate a incêndios;
IV – atuar, como força auxiliar do Corpo de Bombeiros e sob a coordenação deste, mediante requisição prévia e expressamente fundamentada na Secretaria Municipal de Segurança Institucional e Defesa do Cidadão, no combate a incêndios dentro do território de Parauapebas;
V – cumprir os planos de ações elaborados pelo Coordenador Operacional e Coordenador Municipal de Defesa Civil;
VI – atuar nas ações que envolvem as operações de resposta aos desastres, no controle de sinistros, socorro às vítimas e nas operações em áreas afetadas por desastres naturais e tecnológicos;
VII – exercer outras atribuições correlatadas.

TÍTULO II
DO fundo MUNICIPAL DE PROTEÇÃO E DEFESA CIVIL

Art. 21. Fica instituído o Fundo Municipal de Proteção e Defesa Civil – FUMPDEC, com a finalidade de criar condições financeiras e de gerência dos recursos destinados a atender às despesas relativas às ações de socorro, de assistência às populações e de recuperação de áreas atingidas por desastres.
Art. 22. O FUMPDEC será constituído de recursos provenientes de:
I – dotações específicas que venham a ser consignadas em seu favor no orçamento do Município e os créditos adicionais que lhe sejam destinados;
II – auxílios, doações, subvenções, contribuições ou quaisquer outras transferências de recursos efetuadas por pessoas físicas ou jurídicas, de direito público ou privado, nacionais e internacionais;
III – convênios, acordos e outros ajustes;
IV – produto de alienação de materiais e equipamentos inservíveis;
V – saldos de créditos extraordinários abertos para calamidades públicas, não aplicados e ainda disponíveis;
VI – rendimentos oriundos de aplicação financeira de recursos do próprio Fundo;
VII – outros recursos que legalmente lhe sejam destinados.
§ 1º. Os saldos financeiros do FUMPDEC, apurados no final de cada exercício, serão automaticamente transferidos para o exercício seguinte, a seu crédito.
§ 2º. Os recursos do FUMPDEC serão depositados em conta especial em estabelecimento oficial de crédito.
Art. 23. Os recursos financeiros do FUMPDEC poderão ser aplicados no mercado de capitais, de acordo com a posição das respectivas disponibilidades, objetivando o aumento de receitas do Fundo, cujos resultados a ele reverterão.
Art. 24. O FUMPDEC será gerido por uma Junta Administrativa composta dos seguintes membros:
I – Coordenador de Defesa Civil, que a presidirá;
II – 01 (um) representante da Secretaria Municipal de Finanças;
III – 01 (um) representante da Secretaria Municipal de Obras, Infraestrutura e Desenvolvimento Urbano; e
IV – 01 (um) representante da Secretaria Municipal de Assistência Social.
Parágrafo Único. Em havendo impasse nas deliberações da Junta Administrativa, tornando-se necessária a coleta de votos, o posicionamento do Presidente terá peso dobrado, equivalendo a dois votos.

TÍTULO III
AS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 25. Fica autorizada a criação do Sistema Municipal de Defesa Civil, que será coordenado pela Defesa Civil Municipal.
Art. 26. As dotações orçamentárias da Coordenadoria Municipal de Proteção e Defesa Civil serão realocadas dentro da dotação orçamentária da Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos; Secretaria Municipal de Infraestrutura, Urbanismo, Transportes e Habitação; e Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Recursos Hídricos.
Art. 27. O(a) Chefe do Poder Executivo Municipal poderá regulamentar esta Lei por Decreto.
Art. 28. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

Delmiro Gouveia/AL, 23 de Agosto de 2023.

ELIZIANE FERREIRA COSTA LIMA
Prefeita

Publicado por:
Karine Ferreira Vanderlei
Código Identificador:BF0A79A5

GABINETE DA PREFEITA
DECRETO Nº 133/2023, DE 21 DE AGOSTO DE 2023.

DISPÕE SOBRE A REGULAMENTAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL NO ÂMBITO DO MUNICÍPIO DE DELMIRO GOUVEIA -AL E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

A PREFEITA DO MUNICÍPIO DE DELMIRO GOUVEIA, ESTADO DE ALAGOAS, no uso da atribuição que lhe confere aLei Orgânica deste Município, assim como amparado pela Constituição Federal e pela Constituição Estadual.

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 e fiscalização sanitária e industrial de produtos de origem animal, instituída pela Lei nº 1396 de maio de 2023 no município de Delmiro Gouveia – AL.

§1º As atividades de que trata o **caput** serão executadas pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal – SIM , vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura, Desenvolvimento Rural e Abastecimento.

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

§ 3º Este Decreto e as normas que o complementarem:

I - serão orientados:

a) entre outros, pelos princípios constitucionais:

1. do federalismo;
2. da promoção das microempresas e das empresas de pequeno porte;
3. do desenvolvimento científico e da inovação tecnológica; e

b) pelos princípios contidos:

1. na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
2. na Lei nº 13.874, de 20 de setembro de 2019; e
3. na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006; e

II - terão por objetivo a racionalização, a simplificação e a virtualização de processos e procedimentos.

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 âmbito do município de Delmiro Gouveia – AL e no território do consórcio intermunicipal que o município se consorciar, 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.

Parágrafo único. Desde que haja reconhecimento da equivalência do serviço junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, conforme o disposto na legislação específica do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA, de acordo com o disposto na Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, e na Lei nº 9.712, de 20 de novembro de 1998, é facultado o comércio interestadual aos estabelecimentos registrados no SIM e aderidos ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI.

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 Delmiro Gouveia – AL – SIM a fiscalização e a inspeção dos produtos de origem animal, comestíveis ou não, e seus derivados, nos estabelecimentos registrados no SIM.
Parágrafo único. A inspeção e a fiscalização previstas neste Decreto são de atribuição profissional com formação em Medicina Veterinária, respeitadas as devidas competências.

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 Delmiro Gouveia.
.
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 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 de Delmiro Gouveia – AL – Unidade técnico-administrativa vinculada as Secretarias de Agricultura, Meio Ambiente e Recursos Hídricos, 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 técnico-administrativo conduzido por equipe composta pelo Coordenador do SIM, da Secretaria Municipal de Agricultura, Desenvolvimento Rural e Abastecimento, e na ausência do Coordenador, poderá haver a participação de demais servidores da Secretaria, com o objetivo de:

a) apurar o desempenho do serviço junto aos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente e periódico; e
b) avaliar as condições técnicas e higiênico-sanitárias dos estabelecimentos registrados.

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 em:

I - unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

§1º 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.

§ 2º 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:

I- 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 de produtos de origem animal no âmbito do município de Delmiro Gouveia – AL, deve estar registrado no SIM conforme disposto na Lei nº 1.396 de maio de 2023, 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 obtenção do registro do estabelecimento serão observadas as seguintes etapas:

I – Requerimento de registro de estabelecimento efetuada pelo responsável legal pelo estabelecimento ao SIM;

II - Avaliação e aprovação, pela fiscalização, da seguinte documentação apresentada pelo estabelecimento :

a) inscrição estadual, contrato social ou firma individual e comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, no caso de solicitação por pessoa jurídica; ou documento oficial de identificação, para os casos de registro de estabelecimento em nome de pessoa física;

b) plantas das edificações contendo:

- planta baixa de cada pavimento com os detalhes de equipamentos;
- planta de situação;
- planta hidrossanitária;
- plantas de cortes longitudinal e transversal; e
- planta com setas indicativas do fluxo de produção e de movimentação de colaboradores.

c) termo de compromisso no qual o estabelecimento concorde em acatar as exigências do SIM sem prejuízo de outras exigências que venham a ser determinadas;

d) Memorial Técnico Sanitário do Estabelecimento (MTSE) devidamente preenchido com todas as informações requeridas em modelo estabelecido pelo SIM;

e) laudo de análise da água de abastecimento;

f) programa de autocontrole, conforme diretrizes estabelecidas pelo SIM em norma complementar;

III - Vistoria *in loco* do estabelecimento edificado, com emissão de parecer conclusivo em laudo elaborado por médico veterinário do SIM ;

§1º O Laudo de Vistoria 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.

§2º A área ou terreno onde o estabelecimento será construído, deverá ser previamente aprovada pelo SIM.

§3º Para avaliação prévia de projeto de estabelecimento de pequeno porte, as plantas das edificações poderão ser substituídas por croqui das instalações em escala 1: 100 que pode ser elaborado por profissionais habilitados de órgãos governamentais ou privados.

§4º A etapa de aprovação prévia do projeto é necessária inclusive para estabelecimentos já construídos.

§5º 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.

§ 6º Os projetos aprovados com ressalvas devem ter as mesmas atendidas antes da solicitação de vistoria para emissão do Laudo de Vistoria Final do estabelecimento.

§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 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 oficial, 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; e

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.

§ 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 ítens b e d 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 02 (dois) anos.

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 Coordenador 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 há 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; e

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, Desenvolvimento rural e Abastecimento 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.

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 – localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes;

II –localização em terreno com área suficiente para a circulação e fluxo de matérias-primas e produtos recebidos e expedidos, desde que as matérias primas, desde o seu descarregamento e produtos até o seu completo carregamento, circulem por local coberto e protegidos de intempéries;

III - 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 - vias de circulação e de pátio do perímetro industrial pavimentado e em bom estado de conservação e de limpeza;

V - instalações dimensionadas de forma a atender aos padrões técnicos e aos demais parâmetros previstos em normas complementares;

VI - 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 - 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 - dependências anexas, para vestiários, sanitários, instalações administrativas, dentre outras;

IX -dependências e de instalações apropriadas para armazenagem de ingredientes, aditivos, de coadjuvantes de tecnologia;

X - dependências apropriadas para armazenagem de embalagens e de rotulagem;

XI - instalações apropriadas para armazenagem de materiais de higienização, produtos químicos e de substâncias utilizadas no controle de pragas;

XII- ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, a fim de evitar estrangulamentos/contra fluxo operacional e de prevenir a contaminação cruzada;

XIII - luz natural ou artificial adequadas em todas as dependências,

XIV - paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização;

XV - pé-direito de seções industriais em dimensão suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos, a fim de atender às condições higiênico- sanitárias e tecnológicas;

XVI - 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 - ralos sifonados de fácil higienização;

XVIII - 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 – 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 – 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 – 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 - 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 - 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 - água potável, nas áreas de produção industrial de produtos comestíveis;

XXVI –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 - 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 - dependência para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias-primas e produtos;

XXIX - dependência para higienização de veículos utilizados no transporte de matérias-primas e de produtos;

XXX - equipamentos e de utensílios apropriados utilizados para produtos não comestíveis, exclusivos para esta finalidade e identificados na cor vermelha;

XXXI - 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 - 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 - rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir a higienização dos pontos de coleta de resíduos, dotada de dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais;

XXXIV - 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 - local para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes;

XXXVI - 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 – locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias;

XXXIX – instalações e equipamentos para recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis;

XL - laboratório adequadamente equipado, caso necessário para a garantia da qualidade e da inocuidade do produto.

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; e

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; e

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. Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comum, tais como refeitórios, vestiários ou áreas de descanso, entre outras, de forma a prevenir a contaminação cruzada, respeitadas as particularidades das diferentes classificações de estabelecimentos.

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.

Parágrafo único. Nas agroindústrias de pequeno porte, quando os estabelecimentos estiverem instalados anexos à residência, deve possuir acesso independente.

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; e

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; e

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 da Lei nº 1396 de maio de 2023.

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 de

produtos de origem animal deve estar registrado no Serviço de Inspeção Municipal conforme disposto na Lei nº 1396 de maio de 2023 de acordo com a classificação que trata este Decreto.

Art. 104. O registro, o funcionmento, 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 art.28 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, observado o risco mínimo de disseminação de doenças para saúde animal, de pragas e de agentes microbiológicos,
físicos e químicos prejudiciais à saúde pública e aos interesses dos consumidores.

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; e

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 SIM.

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; e

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; e

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; e

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; e

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; e

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.119, 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); e

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. 228 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; e

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.

Parágrafo único. 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; e

II - que as operações realizadas no local intermediário de que trata o **caput:**

a) não gerem prejuízos à qualidade do pescado; e

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; e

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; e

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; e

g) lagostas, siris e caranguejos, estarem vivos e vigorosos;

III- anfíbios:

a) carne de rã:

1. odor suave e característico da espécie;

2. cor rosa pálida na carne, branca e brilhante nas proximidades das articulações;

3. ausência de lesões e elementos estranhos; e

4. textura firme, elástica e tenra; e

IV- répteis:

a) carne de jacaré:

1. odor característico da espécie;

2. cor branca rosada;

3. ausência de lesões e elementos estranhos; e

4. 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 e II 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; e

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 a bordo do pescado.

§ 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**; e

V - os requisitos das embarcações que podem realizar as atividades de que trata o c**aput**.

§ 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.

§ 1º 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; e

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; e

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; e

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; e

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 suas 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.

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; e

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); e

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; e

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, 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 SIMC 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; e

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; e

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; e

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); e

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 das 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; e

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; e

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; e

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; e

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.

Parágrafo único. O SIM estabelecerá procedimentos simplificados para respaldar o trânsito e a certificação sanitária dos produtos previstos no **caput** , sob os aspectos de saúde animal, inclusive para o atendimento às exigências de comércio.

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; e

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; e

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; e

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; e

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; e

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 Delmiro Gouveia 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 O SIM 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; e

III - a existência de métodos validados de avaliação da conformidade do produto final.

§ 2º 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: "**Rótulo registrado no SIM- Delmiro Gouveia 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; e

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 xxxx", 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 c**aput** 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; e

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.

§1º. As iniciais "SIM" traduzem "Serviço de Inspeção Municipal de Delmiro Gouveia -AL.

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, "DELMIRO GOUVEIA-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 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, "xxxxx/ "; e

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 – xxxxx-)" colocada horizontalmente no canto superior esquerdo, seguida das iniciais "SIM"; e logo abaixo destes, a palavra "CONDENADO" também no sentido horizontal; e

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); e

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 "_____AL" na borda inferior entre o círculo; na borda superior entre os círculos "Serviço de Inspeção Municipal"; e

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 efetuada 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, 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; e

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; e

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; e

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 Delmiro Gouveia quando devidamente registrados têm livre comércio em todo o município e nos demais territórios dos município que compõem o Consórcio, observadas:

I- as exigências do órgão de saúde animal quanto ao trânsito de produtos; e

II- as demais exigências previstas neste Decreto e em normas complementares.

§1º 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 Delmiro Gouveia 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 por Agente de Inspeção ou outro servidor designado 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; e

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; e

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; e

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 - suspensão de atividade, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora;

III- 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; e

VI - cassação de registro 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. 554 e art. 555.

§ 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; e

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 cabe ao Secretário Municipal de Agricultura.

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 alterados ou 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 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;

XVII – aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado no SIM ou em outro órgão de inspeção oficial; ou

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; e

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; e

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 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 quinze dias, contados da data da cientificação oficial.

§ 1º A contagem do prazo de que trata o c**aput** 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 quinze 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, desenvolvimento rural e Abastecimento 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 , Desenvolvimento Rural e Abastecimento, 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.

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 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; e

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, Desenvolvimento Rural e Abastecimento.

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 pela Coordenação do SIM.

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. O Serviço de Inspeção Municipal expedirá normas complementares necessárias à execução deste Decreto.

Art. **580.**O SIM adotará as normas complementares estabelecidas pela legislação federal nos casos **em** que não possua legislação própria.
.

Art. 581. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Delmiro Gouveia – AL, 21 de Agosto de 2023.

ELIZIANE FERREIRA COSTA LIMA
Prefeita

Publicado por:
Karine Ferreira Vanderlei
Código Identificador:08C6EFFD

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
PORTARIA N° 0614/2023

GABINETE DO PREFEITO

PORTARIA N° 0614/2023

DISPÕE SOBRE REVOGAÇÃO DA PORTARIA QUE TRATA DA CESSÃO DA SERVIDORA CAMILA GRAZIELLA SANTOS BARBOSA AO MUNICÍPIO DE PIRANHAS/AL.

A PREFEITA DO MUNICÍPIO DE DELMIRO GOUVEIA, **ESTADO DE ALAGOAS**, no uso de suas atribuições conferidas pela Lei Orgânica Municipal, e demais informações que constam nos autos do Processo nº 0500.009007.2023,
RESOLVE:
Art. 1º - Revogar a Portaria de nº 691/2022, de 05 de julho de 2022.
Art. 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

Art. 3º - Registre-se, Publique-se, Cumpra-se.

Delmiro Gouveia/AL, 22 de agosto de 2023.

ROSANGELLA FREIRE ROCHA DE MENEZES COSTA
Secretária Municipal de Administração e Recursos Humanos

Publicado por:
Lucinea Lopes Santos Silva
Código Identificador:5BEBC5E4

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
PORTARIA N° 0615/2023

GABINETE DO PREFEITO

PORTARIA N° 0615/2023

A PREFEITA MUNICIPAL DE DELMIRO GOUVEIA, no uso de suas atribuições legais, conferidas por Lei,

RESOLVE:
CONCEDER, enquadramento de classe no Plano de Cargos e Carreira da Rede Pública Municipal de Ensino de Delmiro Gouveia a servidora **DUCILENE VIEIRA DE OLIVEIRA**, inscrita no CPF sob o nº 077.###.###-32, para o nível V, conforme Lei Municipal nº 1.029/2011, art. 13, I, e), de acordo com o processo administrativo de nº 0900.008681.2023.

Delmiro Gouveia-AL, 23 de agosto de 2023.

ROSANGELLA FREIRE R. DE MENEZES COSTA
Secretária de Administração e Recursos Humanos

Publicado por:
Lucinea Lopes Santos Silva
Código Identificador:5221D1DC

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
PORTARIA N° 0616/2023

GABINETE DO PREFEITO

PORTARIA N° 0616/2023

A PREFEITA MUNICIPAL DE DELMIRO GOUVEIA, no uso de suas atribuições legais, conferidas por Lei,

RESOLVE:
CONCEDER, enquadramento de classe no Plano de Cargos e Carreira da Rede Pública Municipal de Ensino de Delmiro Gouveia a servidora **ISAURA LAYS FERNANDES DE SOUZA**, inscrita no CPF sob o nº 107.###.###-31, para o nível III, conforme Lei Municipal nº 1.029/2011, art. 10, §1º, IV, de acordo com o processo administrativo de nº 0900.008870.2023.

Delmiro Gouveia-AL, 23 de agosto de 2023.

ROSANGELLA FREIRE R. DE MENEZES COSTA
Secretária de Administração e Recursos Humanos

Publicado por:
Lucinea Lopes Santos Silva
Código Identificador:89BFAA0B

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
AVISO DE LICITAÇÃO

Processo n° 0800.004973/2023
Pregão Eletrônico n° 39/2023 2° Chamada
Tipo: Menor Preço por lote de itens
Disponibilidade: http://www.licitacoes-e.com.br
Objeto: Registro de preço para fornecimento de **APARELHOS DE AMPLIFICAÇÃO SONORA E INDIVIDUAL – AASI**, e **APARELHOS PARA AUXÍLIO DE PESSOAS COM DEFICIÊNCIA MOTORA**, além de suporte técnico para dispensação aos usuários, para atender a demanda do município de Delmiro Gouveia-AL.
Data de realização: 12 de setembro de 2023, às 08:00h.

Informações: cpldelmiro@outlook.com

ERIKA VANESSA MELO DE LIMA
Pregoeira

Publicado por:
Erika Vanessa Melo de Lima
Código Identificador:DFD569F8

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE DOIS RIACHOS

PREFEITURA MUNICIPAL DE DOIS RIACHOS
AVISO DE CONTRATAÇÃO DIRETA POR DISPENSA DE LICITAÇÃO

Face aos constantes nos autos do procedimento de Contratação Direta Por Dispensa de Licitação nº **020/2023**, referente ao Processo Administrativo nº 07180002/2023. Objeto: Contratação de sistema de ouvidoria. RATIFICO o objeto do certame, sob os fundamentos do artigo 72, VIII da Lei Federal nº 14.333/2021, para que se produzam os devidos efeitos legais, em prol da empresa: WEBNETS SOLUCOES LTDA (CNPJ/MF 12.319.369/0001-40). Valor Total: R$ 8.900,00 (OITO MIL E NOVECENTOS REAIS).

Extrato de Contrato

Espécie: Contrato nº 044/2023. Processo Administrativo nº 07180002/2023. Contratação: Dispensa de Licitação nº 020/2023. Fundamentação Legal: art. 75, inciso II, da Lei Federal n° 14.133/2021. Objeto: Contratação de sistema de ouvidoria. Contratante: PREFEITURA MUNICIPAL DE DOIS RIACHOS (CNPJ/MF 12.250.908/0001-32). Contratado: WEBNETS SOLUCOES LTDA (CNPJ/MF 12.319.369/0001-40). Valor Total: R$ 8.900,00 (OITO MIL E NOVECENTOS REAIS). Signatários: Ramon Camilo Silva e Celso Ricardo de Moura Garcia Junior.

RAMON CAMILO SILVA
Prefeito

Publicado por:
Dvison Gustavo da Silva
Código Identificador:D1B1ADFA

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE FEIRA GRANDE

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS
AVISO DE CONVOCAÇÃO PARA RETOMADA DE SESSÃO DE PREGÃO ELETRÔNICO

Processo nº 2023.0522.008. Pregão Eletrônico nº 018/2023. Objeto: Registro de preços para Contratação de empresa especializada, através de ata de registro de preços, para aerviços de locação de veículos e máquinas pesadas. O Pregoeiro CONVOCA os licitantes participantes do referido processo, para continuidade da sessão no dia 25 de Agosto de 2023, às 10h:30min, que será conduzida pelo Pregoeiro com o auxílio da Equipe de Apoio designados nos autos do processo licitatório.

Feira Grande, 23 de Agosto de 2023.

BRUNO ALBUQUERQUE
Pregoeiro.

Publicado por:
Bruno Barbosa de Albuquerque
Código Identificador:8535D2F4

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE FLEXEIRAS

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E CONTROLE
AVISO DE COTAÇÃO DE PREÇO

OBJETO: AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS E CORRELATOS.
PROCESSO: 0802.0004.051/2023
INTERESSADO: Secretaria Municipal de Saúde.
Maiores informações na Coordenadoria de Compras situada na rua Coronel Alcantara, S/N, Centro, Flexeiras/AL, através do e-mail

compras@flexeiras.al.gov.br, ou telefone (82) 98894-7663. Prazo para recebimento de propostas no máximo 03 (três) dias úteis a partir desta publicação.

Publicado por:
Gabrielle Barbosa da Rocha Lins
Código Identificador:738E3F8F

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E CONTROLE
AVISO DE COTAÇÃO DE PREÇO

OBJETO: CONFECÇÃO DE CAMISAS E BANNERS PARA O PROGRAMA PSE-PROGRAMA SAÚDE DA ESCOLA.
PROCESSO: 0817.0009.053/2023
INTERESSADO: Secretaria Municipal de Saúde.
Maiores informações na Coordenadoria de Compras situada na rua Coronel Alcantara, S/N, Centro, Flexeiras/AL, através do e-mail compras@flexeiras.al.gov.br, ou telefone (82) 98894-7663. Prazo para recebimento de propostas no máximo 03 (três) dias úteis a partir desta publicação.

Publicado por:
Gabrielle Barbosa da Rocha Lins
Código Identificador:FC043037

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE GIRAU DO PONCIANO

SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO PÚBLICA
AVISO DE LICITAÇÃO

Processo Administrativo nº 553/2023
Modalidade: Pregão Eletrônico nº 18/2023. Tipo: Menor Preço por item.
Objeto: Aquisição de medicamentos destinados a rede municipal de saúde do Município de Girau do Ponciano, mediante sistema de registro de preço.
Data de realização: 11 de setembro de 2023, às 09h:30min;
Disponibilidade dos editais: endereço eletrônico: http://acessoainformacao.giraudoponciano.al.gov.br/licitacoes/ ou no site: www.bnc.org.br e se credenciarem junto ao BNC – BOLSA NACIONAL DE COMPRAS, no endereço http://bnc.org.br/sistema.
Informações por e-mail: cpl.girau@gmail.com.
Todas as referências de tempo obedecerão ao horário de Brasília.
Informações através do fone 82-3520-1680 e e-mail acima.

Girau do Ponciano/AL, 21 de agosto de 2023.

GISLAINE DE OLIVEIRA AMORIM
Pregoeira

Publicado por:
Gislaine de Oliveira Amorim
Código Identificador:B6DD098A

SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO PÚBLICA
AVISO DE CONVOCAÇÃO – TOMADA DE PREÇOS Nº 002/2023

Processo Administrativo nº 1161/2023
Modalidade: Tomada de Preços nº 002/2023.
Tipo: Menor Preço Global.
Objeto: Contratação(ões) de empresa(s) especializada(s) para execuções de obras de engenharia referente as construções de duas Unidades Básicas de Saúde localizadas no Distrito Poço e na Avenida Amazonas.

A Comissão Permanente de Licitação **CONVOCA** as empresas interessadas, através de seus representantes legais, a comparecerem na Sede desta Comissão, situada na Avenida Mario Andreazza, n. 116, Nossa Senhora da Conceição, Girau do Ponciano/AL, no dia 29/08/2023, às 09h e 00 min, para procedermos com a abertura dos envelopes nº 01 (Habilitação).
Informações através do endereço eletrônico: cpl.girau@gmail.com.

Girau do Ponciano/AL, 23 de agosto de 2023.

GISLAINE DE OLIVEIRA AMORIM
Presidente da Comissão Permanente de Licitação

Publicado por:
Gislaine de Oliveira Amorim
Código Identificador:49D2A262

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE IBATEGUARA

SECRETAARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
TERMO DE RATIFICAÇÃO - INEXIGIBILIDADE Nº 023/2023

Dando cumprimento ao art. 26, com fundamento legal no art. 25, III da Lei nº 8.666/93, **RATIFICO** o parecer da Procuradoria Jurídica referente a Inexigibilidade de Licitação em favor da empresa: **FARIAS EVENTOS E PRODUÇÕES EIRELI**, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) sob o n° 39.721.242/0001-00, sediada a Rua Joaquim Filgueira Galvão nº 9, Bairro: Triunfo, CEP: 53.625-740, Igarassu/PE (representando a **"Banda Conde – Só Brega"**).

Publique-se.

LUCINÉA LAURENTINO FÉLIX DA SILVA
Prefeita

Publicado por:
Ana Claudia Duda
Código Identificador:DD48E687

SECRETAARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
TERMO DE RATIFICAÇÃO

INEXIGIBILIDADE N° 024/2023

Dando cumprimento ao art. 26, com fundamento legal no art. 25, III da Lei nº 8.666/93, **RATIFICO** o parecer da Procuradoria Jurídica referente a Inexigibilidade de Licitação em favor da empresa: **G S COSTA - ME**, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) sob o n° 16.642.064/0001-26, sediada a Loteamento Karina nº 33, CEP: 57.935-000, Paripueira/AL (representando o **"Cantor Highlander"**).

Publique-se.

LUCINÉA LAURENTINO FÉLIX DA SILVA
Prefeita

Publicado por:
Ana Claudia Duda
Código Identificador:26A96724

SECRETAARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
EXTRATO TERMO ADITIVO

ESPÉCIE: 3º Termo Aditivo de Prorrogação do Prazo de Vigência do Contrato n° 0127022/2020 - oriundo do Pregão Presencial n° 002/2020. **CONTRATANTE:** Prefeitura Municipal de Ibateguara. **CONTRATADA:** Barbosa e Santos Construções Ltda - EPP, CNPJ nº 26.644.162/0001-56. **OBJETO:** O presente termo objetiva a alteração da Cláusula Sexta do termo original, ficando por força do presente termo aditivo alterado em seu prazo de vigência, sendo prorrogado até **24/02/2024**. **FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:** Cláusula Sexta do termo original e inciso II do Art. 57 da Lei ° 8.666/93 e suas alterações posteriores e demais normas vigentes.

LUCINÉA LAURENTINO FÉLIX DA SILVA
Prefeita

Publicado por:
Ana Claudia Duda
Código Identificador:6ECF7A2C

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE INHAPI

PREFEITURA MUNICIPAL DE INHAPI
DECRETO N° 09, DE 23 DE AGOSTO DE 2023

DISPÕE SOBRE PONTO FACULTATIVO NO DIA 25 DE AGOSTO DE 2023, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS**.**

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE INHAPI –AL, no uso de suas atribuições legais, que lhes são conferidas pela constituição federal e lei orgânica municipal.

DECRETA:

Art. 1° Ponto facultativo no dia 25 de agosto de 2023, sem prejuízo da prestação de serviços considerados essenciais.

Art. 2° Este decreto entra em vigor na data da sua publicação, revoga-se as disposições em contrário

Inhapi - AL, de 23 de agosto 2023.

LUIZ CELSO MALTA BRANDÃO FILHO
Prefeito

Publicado por:
Relden Rafael Barros Tenorio Soares
Código Identificador:BD53AC78

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
CONCESSÃO DE DIÁRIA - EXTRATO RESUMIDO

DIPLOMA LEGAL: DIÁRIA 58/2023 / **DATA DA CONCESSÃO**: 21/08/2023 / **OBJETO**: Solicitação de diária para o servidor Erlaildon Silva Macário de Oliveira, CPF 093.471.964-01, Cargo: Diretor Adjunto da Guarda Civil Municipal, Mat. 2544-1, RG 34701519 SSP/Al. A solicitação decorre da necessidade do referido servidor viajar a Cidade de Olinda/Pe, com o objetivo de levar a viatura da GCM para que seja finalizada a caracterização da mesma. diária no valor de R$ 600,00 (seiscentos reais). / **VALOR**: 600,00 (seiscentos reais) / **DATA INICIAL**: 23/08/2023 / **DATA FINAL**: 24/08/2023.

Publicado por:
Relden Rafael Barros Tenorio Soares
Código Identificador:8AA26836

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
CONCESSÃO DE DIÁRIA - EXTRATO RESUMIDO

DIPLOMA LEGAL: DIÁRIA 59/2023 / **DATA DA CONCESSÃO**: 21/08/2023 / **OBJETO**: Solicitação de diária para o servidor Ricardo Pereira da Silva, CPF 300.679.398-64, Guarda Civil Municipal, Mat. 286-1, RG 359015554 SSP/SP. A solicitação decorre da necessidade do referido servidor viajar a Cidade de Olinda/Pe, com o objetivo de levar a viatura da GCM para que seja finalizada a caracterização da mesma. Diária no valor de R$ 400,00 (quatrocentos reais). / **VALOR**: 400,00 (quatrocentos reais) / **DATA INICIAL**: 23/08/2023 / **DATA FINAL:** 24/08/2023.

Publicado por:
Relden Rafael Barros Tenorio Soares
Código Identificador:5AF8EB48

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE JACUÍPE

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
EXTRATO DE CONTRATO

PROCEDIMENTO LICITATORIO – Dispensa de Licitação n.º 34/2022. Contratante: Prefeitura Municipal de Jacuípe/AL. CNPJ: Nº 12.247.755/0001-74. **CONTRATADO: NMQ COMERCIO DE MAQUINAS E EQUIPAMENTOS LTDA** CNPJ de n° **10.893.377/0001-70**. **OBJETO:** Contratação de empresa para aquisição de uma retroescavadeira. Valor do contrato R$ **530.000,00 (quinhentos e trinta mil reais).** **Lei 8.666/93.**

AMARO FERREIRA DA SILVA JUNIOR
Prefeito

Publicado por:
João Ricardo Barbosa Julião
Código Identificador:DC97CACE

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE JEQUIÁ DA PRAIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
DECRETO Nº 110/2023

DISPÕE SOBRE CÓDIGO DE ÉTICA E DISCIPLINA PROFISSIONAL DOS SERVIDORES DA GUARDA MUNICIPAL DE JEQUIÁ DA PRAIA – AL E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA – AL, no uso das atribuições que lhe conferem a Constituição Federal e a Lei Orgânica do Município.
DECRETA:
CAPITULO I
DISPOSIÇÕES GERAIS E PRELIMINARES
Art. 1º O Código de Ética e Disciplina Profissional dos servidores da Guarda Municipal de Jequiá da praia, instituído por este Código, tem a finalidade de:
I - definir princípios e deveres;
II - tipificar as infrações disciplinares;
III - regular as sanções disciplinares;
V - classificar comportamento;
VI - Implementar as bonificações dos servidores da Guarda Municipal;
Art. 2º Este Código aplica-se a todos os servidores da Guarda Municipal de Jequiá da praia, incluindo os servidores ativos e os ocupantes de cargo em comissão.
CAPÍTULO II
DA ÉTICA, DOS PRINCÍPIOS E DEVERES
Art. 3º Os servidores da Guarda Municipal deverão pauta sua atuação profissional nos seguintes princípios e deveres, além daqueles inerentes aos demais funcionários:
I - o respeito à dignidade humana;
II - o respeito à cidadania;
III - o respeito à legalidade democrática;
IV - o respeito à coisa pública;
V - a eficiência e a eficácia;
VI - a ética profissional;
VII - a disciplina;
VIII - a hierarquia.
Art. 4º São deveres dos servidores da Guarda Municipal:
I - agir com honestidade e integridade no trato dos interesses do Município;
II - exercer, com zelo e dedicação, as atribuições do cargo ou função;
III - tratar com cortesia, urbanidade e atenção os demais servidores públicos e os usuários do serviço público;
IV - ser assíduo e pontual no serviço;
V - manter sigilosos os assuntos de sua atividade profissional;
VI - ser leal às instituições constitucionais e da Administração Pública;
VII - observar as normas legais e regulamentares;
VIII - fornecer, quando requerido e autorizado por lei, informações precisas e corretas;
IX - respeitar à hierarquia sem temor de representar contra qualquer superior que atente contra este Código, lei ou regulamento;
X - levar ao conhecimento da autoridade as irregularidades, ilegalidades, omissão ou abuso de poder de que tenha conhecimento, indicando, quando possível, elementos de prova para efeito de apuração em processo apropriado;
XI - utilizar os recursos do Município para atender ao interesse público, respeitando as leis e regulamentos pertinentes; e
XII - manter conduta compatível com a moralidade pública e com este Código de Ética e Disciplina, de forma a valorizar a imagem e a reputação do serviço público.

Art. 5º É dever, ainda, dos servidores da Guarda Municipal, diante de qualquer situação, verificar se há conflito com os princípios e diretrizes deste código, devendo questionar se:
I - seu ato viola lei ou regulamento; e
II - seu ato é razoável e prioriza o interesse público.
Art. 6º O zelo e o capricho com as peças do uniforme são uma demonstração de respeito, sendo seu dever observar a limpeza, a manutenção do brilho dos metais, o polimento dos calçados.
§ 1º O asseio pessoal é imprescindível para o uso do uniforme, não devendo o servidor fazer uso do mesmo, sem estar devidamente apresentável, considerando os seguintes aspectos:
a) para os homens, estar devidamente barbeado e com o corte dos cabelos e costeletas curtos; e
b) para as mulheres, estar com os cabelos presos e de maneira que não fique com mechas ou pontas para fora da cobertura; se estiver maquiada e/ou com esmalte nas unhas, fazer uso de maquiagem e esmalte em tons discretos, conforme tonalidade da pele.
§ 2º O uniforme deverá estar de acordo com seu biótipo físico, ou seja, não poderá estar muito justo ou muito largo.
Art. 7º As ordens legais devem ser prontamente executadas.
Parágrafo Único - Em caso de dúvida, será assegurado esclarecimento ao subordinado, por escrito.
Art. 8º Todo servidor da Guarda Municipal de Jequiá da praia que se deparar com ato contrário aos princípios e aos deveres previstos neste Código deverá adotar medida saneadora cabível.
Parágrafo Único - Se detentor de precedência hierárquica sobre o transgressor deverá adotar as providências cabíveis pessoalmente; se subordinado deverá comunicar às autoridades competentes.

CAPÍTULO III
DAS INFRAÇÕES DISCIPLINARES
SEÇÃO I
DA DEFINIÇÃO E CLASSIFICAÇÃO DAS INFRAÇÕES DISCIPLINARES

Art. 9º São infrações disciplinares, todas as violações aos princípios e aos deveres dos servidores da Guarda Municipal, tipificadas neste Código, sendo aplicadas as penalidades pertinentes mediante processo administrativo realizado de acordo com o Regimento Interno da Corregedoria Geral da Guarda Municipal de Jequiá da praia.
Art. 10. As infrações disciplinares, quanto a sua natureza, classificam-se como:
I - leves;
I - médias;
II - graves.

Art. 11. São infrações disciplinares:
I - De natureza leve:
a) deixar de comunicar ao superior, tão logo possível, a execução de ordem legal recebida;
b) faltar ou chegar atrasado ao serviço, para o qual esteja escalado, e deixar de comunicar com antecedência à autoridade a que estiver subordinado, a impossibilidade de comparecer ao local designado, salvo por motivo justo;
c) permutar serviço sem permissão da autoridade competente;
d) usar uniforme de forma inadequada, contrariando as normas respectivas, ou vestuário incompatível com a função, ou, ainda, descuidar do asseio pessoal;
e) sobrepor ao uniforme insígnias de sociedades particulares, entidades religiosas ou políticas, bem como medalhas desportivas, ou, ainda, usar indevidamente distintivos ou condecorações;
f) negar-se a receber fardamento, equipamentos ou outros objetos que lhe sejam destinados ou devam ficar em seu poder;
g) deixar de cumprir ou de fazer cumprir normas regulamentares, na esfera de suas atribuições;
h) deixar de encaminhar documento no prazo legal;
i) deixar de apresentar-se nos prazos estabelecidos, sem motivo justificado, nos locais em que deva comparecer; e
j) conduzir viatura da instituição sem a competente autorização.
Parágrafo Único - O disposto na alínea "b" será reclassificado para infração de natureza média ou grave, conforme a culpabilidade do agente público, caso ocorra lesão ao patrimônio público.
II - de natureza média:
a) condutas dolosas tipificadas como infração penal de menor potencial ofensivo;
b) deixar de comunicar ou permitir o cometimento de ato ou fato irregular que presenciar ou de que tenha conhecimento, quando não lhe couber intervir;
c) deixar de dar informações em processos, quando lhe competir;
d) deixar de cumprir ou retardar ordem legal;
e) determinar a execução de serviço não previsto em lei ou regulamento;
f) encaminhar documento a superior hierárquico comunicando infração disciplinar inexistente ou não tipificada por este Código ou Lei;
g) dar, por escrito ou verbalmente, ordem claramente inexeqüível;
h) afastar-se imotivadamente do local que deva encontrar-se por força de ordens ou disposições legais;
i) representar a instituição em qualquer ato sem estar autorizado;
j) autorizar a assinatura da ficha de freqüência ou equivalente de forma indevida;
k) dirigir viatura com negligência, imprudência ou imperícia;
l) responder, em serviço ou devidamente fardado, por qualquer modo desrespeitoso a servidor público ou a qualquer pessoa, por qualquer meio;
m) não ter o devido zelo com os bens pertencentes ao patrimônio público; e
n) apresentar-se em estado de embriaguez ou sob efeito de substância entorpecente para atividades de serviço, ressalvado os casos devidamente comprovados patológicos, merecedores de tratamento especializado.
III - de natureza grave:
a) realizar condutas dolosas tipificadas como crimes;
b) dificultar ao servidor da Guarda Municipal de Jequiá da praia em função subordinada a apresentação de recurso ou o exercício de direito de petição;
c) fazer uso do cargo ou função da Guarda Municipal para cometer assédio sexual ou moral;
d) usar armamento, munição ou equipamento não autorizado;
e) disparar a arma de fogo desnecessariamente;
f) disparar arma de fogo por descuido quando do ato resultar morte ou lesão à integridade física de outrem;
g) ofender, provocar ou desafiar seu superior, igual ou subordinado, com palavras, gestos ou ações;
h) praticar agressão física contra seu superior, igual ou subordinado;
i) extraviar ou danificar documentos e objetos pertencentes ao patrimônio público;
j) deixar de ser especialmente vigilante na proteção de grupos potencialmente vulneráveis, tais como crianças, pessoas idosas, mulheres, pessoas com deficiência e minorias;
k) usar expressões jocosas ou pejorativas que atentem contra a raça, a religião, o credo ou a orientação sexual;
l) no cumprimento do dever deixar de respeitar e proteger a dignidade humana;
m) praticar ou tolerar distinção, exclusão, restrição ou preferência baseada em raça, cor, descendência ou origem nacional ou ética, gênero, orientação sexual, deficiência física ou intelectual e idade que tenha por resultado anular ou restringir o reconhecimento ou o exercício, em igualdade de condições dos direitos humanos e das liberdades fundamentais;
n) Infligir, instigar ou tolerar atos de tortura ou outros atos cruéis, desumanos ou degradantes;
o) usar a força de forma desnecessária e desproporcional, em serviço ou em razão dele;
p) tolerar ou cometer ato de corrupção;
q) participar de gerência ou administração de empresas bancárias ou industriais ou de sociedades comerciais que mantenham relações comerciais com o Município, sejam por este subvencionadas ou estejam diretamente relacionadas com a finalidade da unidade ou serviço em que esteja lotado; e
r) participar da gerência ou administração de empresa privada de segurança.

CAPÍTULO IV
DAS SANÇÕES DISCIPLINARES
Art. 12. As sanções disciplinares aplicáveis aos servidores da Guarda Municipal de Jequiá da praia, nos termos dos artigos precedentes, são:
I - advertência;
II - suspensão;
III - demissão;

IV - cassação da aposentadoria.
§ 1º Na aplicação das penalidades serão consideradas a natureza e a gravidade da infração cometida, os danos que dela provierem para o serviço público, as circunstâncias agravantes ou atenuantes e os antecedentes funcionais.
§ 2º O ato de imposição da penalidade mencionará sempre o fundamento legal e a causa da sanção disciplinar.

SEÇÃO I
DA ADVERTÊNCIA
Art. 13. A advertência forma mais branda das sanções, será aplicada por escrito às infrações de natureza leve, constará na ficha funcional do servidor da Guarda Municipal de Jequiá da praia.
SEÇÃO II
DA SUSPENSÃO
Art. 14. A pena de suspensão, que não excederá a 90 (noventa) dias, será aplicada às infrações de natureza média, terá publicidade na Imprensa Oficial do Município de Jequiá da praia, devendo ser averbada na ficha funcional do infrator.
Parágrafo Único - A suspensão será aplicada em caso de reincidência das faltas punidas com advertência e de violação das proibições que não tipifiquem infração sujeita a penalidade de demissão.
Art. 15. Durante o período de cumprimento da suspensão, o servidor da Guarda Municipal de Jequiá da praia perderá todas as vantagens e direitos decorrentes do exercício do cargo.
Parágrafo Único - Quando houver conveniência para o serviço, a pena de suspensão poderá ser convertida em multa, na base de 50% (cinquenta por cento) por dia de sua remuneração, ficando o servidor obrigado a permanecer em serviço.
SEÇÃO IV
DA DEMISSÃO
Art. 16. Será aplicada a pena de demissão nos casos de:
I - abandono de cargo, quando o servidor faltar ao serviço, sem justa causa, por mais de 15 (quinze) dias consecutivos;
II - faltar ao serviço, sem justa causa, por mais de 30 (trinta) dias interpolados durante o período de 12 (doze) meses;
III - cometimento de infrações disciplinares de natureza grave, prevista nas alíneas "n" e "o" do art. 8º, inciso III deste Código.
III - reincidência das demais infrações de natureza grave;
IV - crime contra a administração pública;
V - incontinência pública e conduta escandalosa, na repartição;
VI - ofensa física, em serviço, a servidor ou a particular, salvo em legítima defesa própria ou de outrem; e
IX - lesão aos cofres públicos e dilapidação do patrimônio.
Art. 17. As penalidades poderão ser abrandadas pela autoridade que as tiver de aplicar, levadas em conta às circunstâncias da falta disciplinar e o anterior comportamento do servidor.
Art. 18. Uma vez submetido a procedimento administrativo disciplinar, o servidor só poderá ser exonerado a pedido, depois de ocorrida absolvição ou após o cumprimento da penalidade que lhe houver sido imposta.
SEÇÃO V
DA CASSAÇÃO DA APOSENTADORIA
Art. 19. Será cassada a aposentadoria, se ficar provado, através de processo disciplinar, que o servidor da Guarda Municipal praticou, quando em atividade, falta grave para a qual, neste Código seja cominada a pena de demissão.
CAPÍTULO V
DAS BONIFICAÇÕES DOS SERVIDORES DA GUARDA MUNICIPAL
Art. 20 As bonificações constituem-se em reconhecimento aos:
I - bons serviços prestados;
II - atos meritórios;
III - trabalhos relevantes prestados pelo servidor da Guarda Municipal.
Art. 21 São bonificações aos servidores da Guarda Municipal:
I - as condecorações por serviços prestados;
II - os elogios públicos; e
III - as dispensas do serviço.
§ 1º As condecorações constituem-se em referências honrosas e insígnias conferidas aos integrantes da Guarda Municipal por sua atuação em ocorrências de relevo na preservação da vida, da integridade física e do patrimônio municipal, podendo ser formalizadas com a devida publicidade no Diário Oficial do Município e registro em prontuário.
§ 2º As dispensas do serviço são afastamentos em caráter temporário, não superior a dois dias, concedidas pela autoridade competente, com remuneração integral e computadas como tempo de efetivo serviço.
CAPÍTULO VI
DO APOIO PSICOSOCIAL
Art. 22. O servidor que se apresentar ou for flagrado em horário de serviço em estado de embriagues ou sob efeito de substancia entorpecente será sujeito a processo administrativo com Rito especial que consistirá:
I - Instaurado o processo o investigado será citado para apresentar defesa escrita em 10 (dez) dias;
II - após este prazo o Corregedor Geral da Guarda Municipal de Jequiá da praia, verificando que a situação apresentada trata-se de embriaguez habitual, encaminhará o servidor ao Serviço de Assistência Social do Município para o devido acompanhamento psicosocial;
III - Caso necessário o servidor será encaminhado concomitantemente a Junta Médica municipal para acompanhamento médico;
IV - O serviço de Assistência Social e da Junta médica, quando preciso, elaborarão parecer sobre a situação psicosocial e médica do servidor indicando a necessidade de tratamento especializado; e
V - o processo administrativo ficará sobrestado enquanto perdurar o tratamento.
Art. 23. Recebido o parecer da Assistência Social e Médica, o Corregedor Geral da Guarda Municipal, em despacho, suspenderá o processo para ulterior decisão.
Art. 24. Concluído o tratamento prescrito pelo serviço de Assistência Social ou médica, o processo terá seu trâmite regularizado, sendo por fim decidido.
Parágrafo Único - Ao decidir o processo a autoridade processante verificará dentre as demais causas de atenuantes e agravantes previstas, a assiduidade e obediência do servidor no período de tratamento proposto.
Art. 25. Caso o servidor não obedeça as determinações médicas e de Assistência Social, o processo terá de imediato prosseguimento, com aplicação da sanção cabível, considerando este fator como agravante.
Art. 26. Guarda Municipal de Jequiá da praia proverá o apoio necessário ao tratamento do servidor necessitado, inclusive dispensando-o do serviço exclusiva e comprovadamente para seguir este tratamento especializado.
CAPÍTULO VII
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS
Art. 27. Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação

DÊ-SE CIÊNCIA, PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE.

Jequiá da Praia – AL, 15 de agosto de 2023.

CARLOS FELIPE CASTRO JATOBÁ LINS
Prefeito

Publicado por:
Luana Mayara da Silva Santos 07433856404
Código Identificador:F075E254

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
DECRETO Nº 111/2023

DISCIPLINA A RETENÇÃO DE TRIBUTOS NO PAGAMENTO A FORNECEDORES NAS CONTRATAÇÕES DE BENS E NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS REALIZADAS MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA – AL.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA – AL, no uso das atribuições que lhe conferem a Constituição Federal e a Lei Orgânica do Município.
CONSIDERANDO o estabelecido na Constituição Federal, art. 158, inciso I, o qual preconiza que pertencem aos Municípios o produto da arrecadação do imposto da União sobre renda e proventos de qualquer natureza, incidente na fonte, sobre rendi mentos pagos, a qualquer título, por eles, suas autarquias e pelas fundações que instituírem e mantiverem;

CONSIDERANDO a tese fixada no Recurso Extraordinário nº 1.293.453, Tema nº 1130, publicado em 21 de outubro de 2021, da Repercussão Geral que deu interpretação conforme à Constituição Federal do art. 64 da Lei Federal nº 9.430, de 1996 para atribuir aos Municípios a titularidade das receitas arrecadadas a título de imposto de renda retido na fonte incidente sobre valores pagos por eles, suas autarquias e fundações a pessoas físicas ou jurídicas contratadas para a prestação de bens ou serviços e possibilitar a utilização do mesmo regramento aplicado pela União, no caso, a Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 2012;
CONSIDERANDO que o Imposto de Renda Retido na Fonte é de competência mensal, o que exige a imediata adequação dos procedimentos para fins de aplicação do novo regramento aos contratos em curso com vistas a assegurar o cumprimento do disposto no art. 11 da Lei Complementar nº 101, de 04 de maio de 2000 (LRF);
CONSIDERANDO a Nota Técnica nº 32/2022, da Confederação nacional de Municípios – CNM, que trata da retenção de Imposto de Renda pelos Municípios, suas orientações e considerações sobre a possibilidade da execução da retenção como incremento de receitas pelos Municípios;
CONSIDERANDO a necessidade de padronizar os procedimentos para que a retenção e o recolhimento de tributos e contribuições sejam realizados em conformidade ao que determina a legislação, sem deixar de cumprir com as obrigações acessórias de prestação de informações a Receita Federal do Brasil e a Receita do Município;
DECRETA:
Artigo 1º - Para fins do Imposto de Renda Retido na Fonte de que trata o art. 158, inciso I, da Constituição da República, o Município, em todas as suas contratações com pessoas jurídicas, deverá observar o disposto no art. 64 da Lei Federal nº 9.430/96 e na Instrução Normativa da Receita Federal do Brasil nº 1.234/12, e suas respectivas alterações.
Artigo 2º - Os órgãos públicos da Administração Pública Direta, as Autarquias e as Fundações do Municípios, ficam obrigados, a partir 01 de agosto de 2023, a efetuar as retenções na fonte do Imposto de Renda sobre os pagamentos que efetuarem a pessoas jurídicas pelo fornecimento de bens ou prestação de serviços em geral, inclusive obras, com base na Instrução Normativa 1.234/12 e alterações, da Receita Federal do Brasil, alcançando todos os contratos e relações de compras e pagamentos vigentes e vindouros efetuados pelos órgãos e entidades mencionados, inclusive convênios com terceiro setor, devendo seus titilares providenciarem no prazo de 60 (sessenta) dias, a alteração dos instrumentos contratuais, a fim de que passem a prever, expressamente, a obrigação de que trata o presente Decreto.
Parágrafo Único – As entidades referidas no *caput* não farão retenção de PIS, COFINS e CSLL, ressalvadas as hipóteses de celebração de convênio com a RFB nos termos do art. 33 da Lei Federal 10.833, de 2003.
Art. 3º - A critério do órgão contratante, os contratados deverão ser notificados do disposto neste Decreto para que, quando do faturamento dos bens e serviços prestados, passem a observar o disposto na Instrução Normativa nº 1234/2012 e alterações, a fim de viabilizar o cumprimento do art. 1º deste Decreto.
Art. 4º - Os prestadores de serviços e fornecedores de bens deverão emitir os documentos fiscais em observância as regras dispostas na instrução normativa 1.234/12 e suas alterações, da Receita Federal do Brasil, sob pena de não aceitação por parte dos órgãos e entidades do Poder Executivo deste Município.
Parágrafo Único – As notas ficais emitidas em desacordo com o previsto no caput deste artigo, caso não possam ser substituídas ou retificadas, para fins exclusivos de indicar a retenção, por meio de Carta de Correção, igualmente incorrerão na retenção do Imposto de Renda, na forma prevista neste Decreto.
Art. 5º - Os valores retidos pela Administração Pública Direta, pelas Autarquias e pelas Fundações deverão ser recolhidos ao Tesouro Municipal por meio de procedimentos adotados no sistema financeiro e contábil do Município.
Art. 6º Poderá ser editado Instrução Normativa Municipal disciplinando os procedimentos para as retenções do Imposto de Renda de que trata este Decreto.
Art. 7º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

DÊ-SE CIÊNCIA, PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE.

Jequiá da Praia – AL, 15 de agosto de 2023.

CARLOS FELIPE CASTRO JATOBÁ LINS
Prefeito

Publicado por:
Luana Mayara da Silva Santos 07433856404
Código Identificador:1A789937

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE JOAQUIM GOMES

SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO PÚBLICA
EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS - GUSTAVO - PE 18/2023 - PNEUS

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 45/2023

Pregão Eletrônico 18/2023
Fundamento Legal: Lei Federal nº 10.520/2002, Decreto Federal 7.892/2012, Decreto Federa 10.024/2019, Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores;
Órgão gerenciador: PREFEITURA MUNICIPAL DE JOAQUIM GOMES/AL, CNPJ 12.262.739/0001-50

Fornecedora registrada: **GUSTAVO SANTOS BARBOSA**, inscrita no CNPJ sob nº **36.157.134/0001-68**

Objeto: Registro de preços para futura e eventual contratação de empresa para aquisição de pneus e acessórios, para atender a demanda da frota de veículos do Poder Executivo do Município de Joaquim Gomes/AL
Valor Total Registrado: R$ 407.274,84 (quatrocentos e sete mil e duzentos e setenta e quatro reais e oitenta e quatro centavos)**.**
Firmado em: 21/08/2023
Vigência: 12 (doze) meses.
Signatários: Adriano Ferreira Barros e **Gustavo Santos Barbosa**

Publicado por:
Adrielle Rocha da Silva
Código Identificador:88B00550

SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO PÚBLICA
EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS - CURITIBA OK - PE 18/2023 - PNEUS

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 46/2023

Pregão Eletrônico 18/2023
Fundamento Legal: Lei Federal nº 10.520/2002, Decreto Federal 7.892/2012, Decreto Federa 10.024/2019, Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores;
Órgão gerenciador: PREFEITURA MUNICIPAL DE JOAQUIM GOMES/AL, CNPJ 12.262.739/0001-50

Fornecedora registrada: **CURITIBA COMÉRCIO DE PNEUMÁTICOS E TINTAS LTDA, CNPJ**47.270.248.0001-36

Objeto: Registro de preços para futura e eventual contratação de empresa para aquisição de pneus e acessórios, para atender a demanda da frota de veículos do Poder Executivo do Município de Joaquim Gomes/AL
Valor Total Registrado: R$ 154.505,93 (cento e cinquenta e quatro mil e quinhentos e cinco reais e noventa e três centavos).
Firmado em: 21/08/2023
Vigência: 12 (doze) meses.
Signatários: Adriano Ferreira Barros e **José Salesio Muniz do Amaral**

Publicado por:
Adrielle Rocha da Silva
Código Identificador:CCF83F0C

SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO PÚBLICA
DESPACHO - ADESÃO

DESPACHO

Considerando o Parecer favorável da Procuradoria Jurídica do Município de Joaquim Gomes, para adesão a Ata de Registro de Preços 89/2022, resultante do Pregão Eletrônico nº **37/2022**, realizado pelo Município de São José da Laje/AL, AUTORIZO a adesão à referida Ata.

Providencie-se o preenchimento da minuta do termo de adesão com a Fornecedora Registrada SAMUEL DO N. SILVA EIRELI, CNPJ 15.730.117/0001-06, estabelecida na Rua Benedito Mascarenhas, nº 310 – Centro – Santa Luzia do Norte.

Depois de assinado o Termo de Adesão, expeça-se a Ordem de Execução de Serviço.

Joaquim Gomes/AL, 23 de agosto de 2023.

ADRIANO FERREIRA BARROS
Prefeito

Publicado por:
Adrielle Rocha da Silva
Código Identificador:1F89178A

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE JUNDIÁ

GABINETE DO PREFEITO
TERMO DE HOMOLOGAÇÃO

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO

OFUNDO MUNCIPAL MUNICIPAL DE SAÚDE DE JUNDIÁ, no uso de suas atribuições legais, e em cumprimento ao Art. 43, inciso VI da Lei Federal nº 8.666/93 e com a previsão do inciso XXII da Lei Federal nº 10.520/02, resolve HOMOLOGAR o Certame Licitatório na modalidade Pregão Eletrônico sob o nº 002/2023, cujo objeto é oREGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS COMUM, MEDICAMENTOS CONTROLADOS E CORRELATOS. Considerando, com base nas informações contidas nos autos, sua plena regularidade.

Publicado por:
Jose Fabiano da Silva Santos
Código Identificador:9E4FCB90

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE JUNQUEIRO

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
TERMO DE HOMOLOGAÇÃO

OPREFEEITO DO MUNICIPIO DE JUNQUEIRO - AL, no uso de suas atribuições legais, e em cumprimento ao Art. 43, inciso VI da Lei Federal nº 8.666/93 e com a previsão do inciso XXII da Lei Federal nº 10.520/02, resolve HOMOLOGAR o Certame Licitatório na modalidade Pregão Eletrônico sob o nº 033/2023, cujo objeto é o REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE VEÍCULOS ZERO QUILÔMETROS. Considerando, com base nas informações contidas nos autos, sua plena regularidade.

Publicado por:
Alex Junior Ferreira da Silva
Código Identificador:FA689675

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
TERMO DE HOMOLOGAÇÃO

OPREFEEITO DO MUNICIPIO DE JUNQUEIRO - AL, no uso de suas atribuições legais, e em cumprimento ao Art. 43, inciso VI da Lei Federal nº 8.666/93 e com a previsão do inciso XXII da Lei Federal nº 10.520/02, resolve HOMOLOGAR o Certame Licitatório na modalidade Pregão Eletrônico sob o nº 031/2023, cujo objeto é oRegistro de Preços para eventual e futura aquisição de utensílios domésticos. Considerando, com base nas informações contidas nos autos, sua plena regularidade.

Publicado por:
Alex Junior Ferreira da Silva
Código Identificador:DB2FB8EB

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Ata de Registro de Preços nº 01 - 31/2023 – Processo nº04170008/2023– Pregão Eletrônico nº 31/2023 – Fundamentação Legal: Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002; Decreto Federal nº 10.024/2019, de 20 de setembro de 2019; Decreto Federal nº 7.892/2013 – Fornecedor Registrado: COMERCIAL HERZOG LTDA - inscrita no CNPJsob o nº02.048.610/0002-71– Objeto:Registro de Preços para eventual e futura aquisição de Utensílios Domésticos, nos ITENS:01, 21, 27, 28, 34, 49, 52, 72, 73, 78, 95, 98 e 99 – Valor global:R$68.829,25(sessenta e oito mil, oitocentos e vinte e nove reais) – Vigência: 12 (doze) meses.

Ata de Registro de Preços nº 02 - 31/2023 – Processo nº 04170008/2023 – Pregão Eletrônico nº 31/2023 – Fundamentação Legal: Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002; Decreto Federal nº 10.024/2019, de 20 de setembro de 2019; Decreto Federal nº 7.892/2013 – Fornecedor Registrado: MAXLICITE SOLUÇÕES COMERCIAIS - inscrita no CNPJsob o nº39.537.400/0001-76 – Objeto: Registro de Preços para eventual e futura aquisição de Utensílios Domésticos, nos ITENS: 03, 04, 17e 70 – Valor global: R$ 12.522,10 (doze mil, quinhentos e vinte e dois reais e dez centavos) – Vigência: 12 (doze) meses.

Ata de Registro de Preços nº 03 - 31/2023 – Processo nº 04170008/2023 – Pregão Eletrônico nº 31/2023 – Fundamentação Legal: Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002; Decreto Federal nº 10.024/2019, de 20 de setembro de 2019; Decreto Federal nº 7.892/2013 – Fornecedor Registrado: WELVISK DE OLIVEIRA - inscrita no CNPJsob o nº39.537.400/0001-76 – Objeto: Registro de Preços para eventual e futura aquisição de Utensílios Domésticos, nos ITENS: 02, 06, 07, 08, 12, 14, 18, 19, 23, 30, 31, 36, 43, 44, 45, 46, 59, 61, 63, 64, 71, 82, 84, 85, 86, 89, 92, 93, 94, 96 e 105– Valor global R$ 232.423,77 (duzentos e trinta e dois mil, quatrocentos e vinte e três reais e setenta e sete centavos) – Vigência: 12 (doze) meses.

Ata de Registro de Preços nº 04 - 31/2023 – Processo nº 04170008/2023 – Pregão Eletrônico nº 31/2023 – Fundamentação Legal: Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002; Decreto Federal nº 10.024/2019, de 20 de setembro de 2019; Decreto Federal nº 7.892/2013 – Fornecedor Registrado: J2LM SOLUÇÕES INTEGRADAS LTDA - inscrita no CNPJsob o nº37.253.522/0001-05 – Objeto: Registro de Preços para eventual e futura aquisição de Utensílios Domésticos, nos ITENS: 22,29 e 62– Valor global: R$ 12.884,21 (doze mil, oitocentos e oitenta e quatro reais e vinte e um centavos) – Vigência: 12 (doze) meses.

Ata de Registro de Preços nº 05 - 31/2023 – Processo nº 04170008/2023 – Pregão Eletrônico nº 31/2023 – Fundamentação Legal: Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002; Decreto Federal nº 10.024/2019, de 20 de setembro de 2019; Decreto Federal nº 7.892/2013 – Fornecedor Registrado: PALMIRA DISTRIBUIDORA DE UTILIDADES DOMÉSTICAS LTDA - inscrita no CNPJsob o nº37.730.284/0001-81– Objeto: Registro de Preços para eventual e futura aquisição de Utensílios Domésticos, nos ITENS: 15, 24, 37 e 74– Valor global: R$ 16.083,50 (dezesseis mil, oitenta e três reais e cinquenta centavos) – Vigência: 12 (doze) meses.

Ata de Registro de Preços nº 06 - 31/2023 – Processo nº 04170008/2023 – Pregão Eletrônico nº 31/2023 – Fundamentação Legal: Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002; Decreto Federal nº 10.024/2019, de 20 de setembro de 2019; Decreto Federal nº 7.892/2013 – Fornecedor Registrado: CEZÁRIOS MÓVEIS & COMÉRCIO LTDA-EPP - inscrita no CNPJsob o nº03.016.072/0001-

15 – Objeto: Registro de Preços para eventual e futura aquisição de Utensílios Domésticos, nos ITENS: 11, 16, 26, 32, 33, 38, 41, 53, 54, 55, 57, 60, 68, 69, 76, 79, 83, 87, 90, 97, 100 e 101 – Valor global: R$ 57.340,95 (cinquenta e sete mil trezentos e quarenta reais e noventa e cinco centavos) – Vigência: 12 (doze) meses.

Ata de Registro de Preços nº 07 - 31/2023 – Processo nº 04170008/2023 – Pregão Eletrônico nº 31/2023 – Fundamentação Legal: Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002; Decreto Federal nº 10.024/2019, de 20 de setembro de 2019; Decreto Federal nº 7.892/2013 – Fornecedor Registrado: CAPTIVE INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA - inscrita no CNPJsob o nº42.868.813/0001-48 – Objeto: Registro de Preços para eventual e futura aquisição de Utensílios Domésticos, nos ITEM: 42 – Valor global: R$ 2.313,09 (dois mil, trezentos e treze reais e nove centavos) – Vigência: 12 (doze) meses.

Ata de Registro de Preços nº 08 - 31/2023 – Processo nº 04170008/2023 – Pregão Eletrônico nº 31/2023 – Fundamentação Legal: Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002; Decreto Federal nº 10.024/2019, de 20 de setembro de 2019; Decreto Federal nº 7.892/2013 – Fornecedor Registrado: UNICA SANEANTES LTDA - inscrita no CNPJsob o nº43.392.983/0001-61– Objeto: Registro de Preços para eventual e futura aquisição de Utensílios Domésticos, nos ITENS: 47,51, 56, 65, 66, 80, 81, 98 e 104 – Valor global: R$ 48.125,27 (quarenta e oito mil, cento e vinte e cinco reais e vinte e sete centavos) – Vigência: 12 (doze) meses

Ata de Registro de Preços nº 09 - 31/2023 – Processo nº 04170008/2023 – Pregão Eletrônico nº 31/2023 – Fundamentação Legal: Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002; Decreto Federal nº 10.024/2019, de 20 de setembro de 2019; Decreto Federal nº 7.892/2013 – Fornecedor Registrado: COMERCIAL GESILVA LTDA - inscrita no CNPJsob o nº39.958.029/0001-16 – Objeto: Registro de Preços para eventual e futura aquisição de Utensílios Domésticos, nos ITENS: 5, 13, 20, 35, 39, 40, 50, 58, 67, 75, 77, 88, 91 e 103 – Valor global: R$ 86.332,53 (oitenta e seis mil, trezentos e trinta e dois reais e cinquenta e três centavos) – Vigência: 12 (doze) meses.

Ata de Registro de Preços nº 10 - 31/2023 – Processo nº 04170008/2023 – Pregão Eletrônico nº 31/2023 – Fundamentação Legal: Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002; Decreto Federal nº 10.024/2019, de 20 de setembro de 2019; Decreto Federal nº 7.892/2013 – Fornecedor Registrado: COMERCIAL TXV COMERCIO E SERVIÇOS LTDA - inscrita no CNPJsob o nº22.906.038/0001-60– Objeto: Registro de Preços para eventual e futura aquisição de Utensílios Domésticos, nos ITENS: 09, 10, 25 e 48 – Valor global: R$ 11.828,81 (onze mil, oitocentos e vinte e oito reais e oitenta e um centavos) – Vigência: 12 (doze) meses.

Publicado por:
Alex Junior Ferreira da Silva
Código Identificador:C62D54C2

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGOA DA CANOA

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
TERMO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA

EXTRATO DE CONTRATO

PARTES: MUNICÍPIO DE LAGOA DA CANOA - AL, inscrito no CNPJ sob nº 12.207.551/0001-00, e **FASITEC DESENVOLVIMENTO E TECNOLOGIA LTDA – ME**, inscrita no CNPJ nº. 00.483.195/0001-78,
SIGNATÁRIOS: Taina Correa de Sa Lucio da Silva, Prefeita 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.

Lagoa Da Canoa, 23 de agosto de 2023.

TAINÁ CORREA DE SÁ LUCIO DA SILVA
Prefeita

Publicado por:
Rivaldo Pereira Cajú Júnior
Código Identificador:BAAE3B21

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
TERMO DE HOMOLOGAÇÃO

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO

A PREFEITA MUNICIPAL DE LAGOA DA CANOA/AL, no uso de suas atribuições legais, e em cumprimento ao Art. 43, inciso VI da Lei Federal nº 8.666/93 e com a previsão do inciso XXII da Lei Federal nº 10.520/02, resolve HOMOLOGAR o Certame Licitatório na modalidade Pregão Eletrônico sob o nº 018/2023, que tem por objeto o REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MATERIAL PERMANENTE, VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE LAGOA DA CANOA/AL, em favor da empresa: TEMPO COMERCIAL DISTRIBUIDORA DE MEDICAMENTOS, inscrita no CNPJ 24.564.626/0001-99, itens homologados: 03 e 26; MERCANTEX COMERCIO E REPRESENTACOES DE MATERIAL MEDICO HOSPITALAR LTDA, inscrita no CNPJ 38.425.512/0001-72, item homologado: 37; K.C.R.S. COMERCIO DE EQUIPAMENTOS EIRELI – EPP, inscrita no CNPJ 21.971.041/0001-03, item homologado: 06; CMED DISTRIBUIDORA LTDA, inscrita no CNPJ 20.444.829/0001-90, itens homologados: 05, 28, 29, 32 e 33; ALF COMERCIO DE ELETRODOMÉSTICOS LTDA, inscrita no CNPJ 12.581.380/0001-84, itens homologados: 10, 11, 13, 15, 20, 21, 22 e 23; LONDRIHOSP IMPORTACAO E EXPORTACAO DE PRODUTOS MEDICO HOSPITALARES EIRELI, inscrita no CNPJ 42.650.279/0001-07, itens homologados: 01, 04, 12, 16, 17, 18, 19, 27, 31 e 34. Considerando, com base nas informações contidas nos autos, sua plena regularidade.

Lagoa da Canoa - AL, 23 de agosto de 2023.

TAINÁ CORRÊA DE SÁ LÚCIO DA SILVA
Prefeita

Publicado por:
Alex Junior Ferreira da Silva
Código Identificador:D79F2D26

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
RATIFICAÇÃO E EXTRATO DE CONTRATO Nº 088/2023

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
RATIFICAÇÃO
INEXIGIBILIDADE Nº 029/2023

Consoante às informações procedentes da Procuradoria Geral do Município, **RATIFICO** os entendimentos firmados ao tempo em que AUTORIZO a celebração do contrato com a EMPRESA **M&S ENTRETENIMENTO LTDA, pessoa jurídica de direito privado, inscrito no CNPJ sob o nº 31.776.314/0001-04**, sob os fundamentos do artigo 25, inciso III da Lei Federal Nº. 8.666 de 21 de junho de 1993.

Lagoa da Canoa/AL, 23 de agosto de 2023.

TAINÁ CORREA DE SÁ LUCIO DA SILVA
Prefeita

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
EXTRATO DE CONTRATO Nº 088/2023 – PROCESSO Nº 08150014/2023– INEX 029/2023.

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE LAGOA DA CANOA, CNPJ/MF n° 12.207.551/0001-00**. CONTRATADA: M&S ENTRETENIMENTO LTDA, pessoa jurídica de direito privado, inscrito no CNPJ sob o nº 31.776.314/0001-04**; **Objeto:** Contratação de show artístico da cantora MICHELE ANDRADE no dia 24/08/2023, alusivo à 61ª EMANCIPAÇÃO POLÍTICA DE LAGOA DA CANOA. **Vigência:** 90 (noventa) dias. **Dotação Orçamentária: CLÁUSULA TERCEIRA - Dos Recursos: UNIDADE: 16 – SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E TURISMO; PROJETO. ATIVIDADE: 2042 – APOIO AS ATIV. CÍVICAS, CULTURAIS E TRADICIONAIS DO MUNICÍPIO; ELEMENTO DE DESPESA: 3.3.9.0.3.9 – OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS – PESSOA JURÍDICA; 1500 – FONTE DE RECURSO.**

Lagoa da Canoa/AL, 23 de agosto de 2023.

TAINÁ CORREA DE SÁ LUCIO DA SILVA
Prefeita

Publicado por:
Rivaldo Pereira Cajú Júnior
Código Identificador:1E25A984

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
EXTRATO DO CONTRATO N° 089/2023

EXTRATO DO CONTRATO

Processo nº. 08110012/2023
Contrato nº: 89/2023
Partes: Prefeitura Municipal de Lagoa da Canoa/AL, inscrita no CNPJ sob o nº 12.207.551/0001-00 e a empresa JORGE PEREIRA DA ROCHA NETO EPP, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 01.771.408/0001-20.
Objeto: Contratação de empresa especializada na prestação de serviço de locação de estruturas para eventos, visando atender as necessidades do município de Lagoa da Canoa/AL.
Vigência: O prazo de vigência do contrato de 12 (doze) meses, contados da data de publicação do extrato contratual no Diário Oficial dos Municípios do Estado de Alagoas.
Data de Assinatura: 23 de agosto de 2023.
Signatários: Tainá Corrêa de Sá Lúcio da Silva pelo Contratante e Jorge Pereira da Rocha Neto pela contratada.

Publicado por:
Rivaldo Pereira Cajú Júnior
Código Identificador:BF1910B2

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
RATIFICAÇÃO E EXTRATO DE CONTRATO Nº 087/2023

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
RATIFICAÇÃO
INEXIGIBILIDADE Nº 028/2023

Consoante às informações procedentes da Procuradoria Geral do Município, **RATIFICO** os entendimentos firmados ao tempo em que AUTORIZO a celebração do contrato com a EMPRESA **PHELIPE JEFFERSON DE FARIAS, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº 42.596.590/0001-07**, sob os fundamentos do artigo 25, inciso III da Lei Federal Nº. 8.666 de 21 de junho de 1993.

Lagoa da Canoa/AL, 23 de agosto de 2023.

TAINÁ CORREA DE SÁ LUCIO DA SILVA
Prefeita

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES

EXTRATO DE CONTRATO Nº 087/2023 – PROCESSO Nº 08150015/2023– INEX 028/2023.
CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE LAGOA DA CANOA, CNPJ/MF n° 12.207.551/0001-00**. CONTRATADA: PHELIPE JEFFERSON DE FARIAS, pessoa jurídica de direito privado, inscrito no CNPJ sob o nº 42.596.590/0001-07**; **Objeto:** Contratação de show artístico regional para apresentação no dia 24/08/2023, alusivo à 61ª EMANCIPAÇÃO POLÍTICA DE LAGOA DA CANOA/AL. **Vigência:** 90 (noventa) dias. **Dotação Orçamentária: CLÁUSULA TERCEIRA - Dos Recursos: UNIDADE: 16 – SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E TURISMO; PROJETO. ATIVIDADE: 2042 – APOIO AS ATIV. CÍVICAS, CULTURAIS E TRADICIONAIS DO MUNICÍPIO; ELEMENTO DE DESPESA: 3.3.9.0.3.9 – OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS – PESSOA JURÍDICA; 1500 – FONTE DE RECURSO.**

Lagoa da Canoa/AL, 23 de agosto de 2023.

TAINÁ CORREA DE SÁ LUCIO DA SILVA
Prefeita

Publicado por:
Rivaldo Pereira Cajú Júnior
Código Identificador:DF80C551

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMOEIRO DE ANADIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO E RH
EXTRATO DE TERMO ADITIVO

3º TERMO ADITIVO AO CONTRATO **026/2021 DO PE 32/2021.** Processo n° 0593/2023 - Procedimento de Contratação: Pregão Eletrônico nº 32/2021 - Fundamentação Legal: Lei Federal n. 8.666/93 (art. 57) - DAS PARTES: MUNICÍPIO DE LIMOEIRO DE ANADIA, CNPJ: 12.207.403/0001-95 – **FENIX CONSTRUTORA EIRELI**, CNPJ: 30530170000149. OBJETO: Constitui objeto do presente termo aditivo a prorrogação do prazo de vigência contratual por mais 06 (seis) meses, contados do término da vigência contratual - Cláusulas Aditivas: CLAUSULA PRIMEIRA – DA PRORROGAÇÃO DO PRAZO CONTRATADO. DOS SIGNATÁRIOS: JAMES MARLAN FERREIRA BARBOSA – P/CONTRATANTE – **FENIX CONSTRUTORA EIRELI** - P/ CONTRATADO.

1º TERMO ADITIVO AO CONTRATO **034/2022.** Processo n° 1164/2023 - Procedimento de Contratação: Adesão a Ata de Registro de Preços nº 275/2021 do município de Teotônio Vilela - Fundamentação Legal: Lei Federal n. 8.666/93 (art. 57) - DAS PARTES: MUNICÍPIO DE LIMOEIRO DE ANADIA, CNPJ: 12.207.403/0001-95 – **COMERCIO DE AUTO PEÇAS AZUL LTDA**, CNPJ: 19.314.704/0001-67. OBJETO: Constitui objeto do presente termo aditivo, a prorrogação do contrato celebrado em 07 de junho de 2022, prorrogando sua vigência por mias 12 (doze) meses, a partir da data da assinatura. - Cláusulas Aditivas: CLAUSULA PRIMEIRA – DA PRORROGAÇÃO DO PRAZO CONTRATADO. DOS SIGNATÁRIOS: JAMES MARLAN FERREIRA BARBOSA – P/CONTRATANTE – **COMERCIO DE AUTO PEÇAS AZUL LTDA** - P/ CONTRATADO.

6º TERMO ADITIVO AO CONTRATO **04/2019.** Processo n° 1237/2023 - Procedimento de Contratação: Concorrência nº 02/2018 - 2ª chamada - Fundamentação Legal: Lei Federal n. 8.666/93 (art. 57) - DAS PARTES: MUNICÍPIO DE LIMOEIRO DE ANADIA, CNPJ: 12.207.403/0001-95 – **W & L CONSTRUÇÃO DE EDIFICÍO LTDA- EPP**, CNPJ: **21.162.446/0001-92**. OBJETO Constitui objeto do presente, a prorrogação contratual por mais 08 (oito) meses ao contrato nº 04/2019 celebrado em 17 de janeiro de 2019 - Cláusulas Aditivas: CLAUSULA PRIMEIRA – DA PRORROGAÇÃO DO PRAZO CONTRATADO. DOS SIGNATÁRIOS: JAMES MARLAN FERREIRA BARBOSA – P/CONTRATANTE – **W & L CONSTRUÇÃO DE EDIFICÍO LTDA- EPP** - P/ CONTRATADO.

1º TERMO ADITIVO AO CONTRATO **073/2022.** Processo n° **437/2023** - Procedimento de Contratação: Concorrência nº 02/2022 - Fundamentação Legal: Lei Federal n. 8.666/93 (art. 57) - DAS PARTES: MUNICÍPIO DE LIMOEIRO DE ANADIA, CNPJ: 12.207.403/0001-95 – **FENIX CONSTRUTORA EIRELI**, CNPJ: 30530170000149. OBJETO: Constitui objeto do presente termo

aditivo a prorrogação do prazo de vigência contratual por mais 05 (cinco) meses, contados do término da vigência contratual - Cláusulas Aditivas: CLAUSULA PRIMEIRA – DA PRORROGAÇÃO DO PRAZO CONTRATADO. DOS SIGNATÁRIOS: JAMES MARLAN FERREIRA BARBOSA – P/CONTRATANTE – **FENIX CONSTRUTORA EIRELI** - P/ CONTRATADO.

Publicado por:
Quezia Nunes Dos Santos Melo
Código Identificador:208D58D2

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MAJOR IZIDORO

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 027/2023

Modalidade/Nº: Pregão Eletrônico nº 027/2023 – Tipo: Menor Preço – Objeto: Aquisição de fardamento, atendendo as demandas das Secretarias Municipais de Educação, Administração e Cultura de Major Izidoro/AL – Data/Horário: 06 de setembro de 2023, às 10:00hs (horário de Brasília) – o Edital encontra-se disponível no site http://bnc.org.br/, no portal do município, através do site www.majorizidoro.al.gov.br, e na sede do Município, situada no endereço Praça Leopoldo Amaral, S/N, Centro, Major Izidoro/AL, CEP 57.580-000, em dias úteis, no horário das 08 às 12 horas (horário local), em dias úteis, e ainda, poderá ser obtido mediante solicitação enviada ao e-mail cpl@majorizidoro.al.gov.br

ALBERT LEITE E SILVA
Pregoeiro

Publicado por:
Djalma Silva Almeida
Código Identificador:E3675400

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
HOMOLOGAÇÃO E EXTRATO DE CONTRATO PE 026/2023

AVISO DE HOMOLOGAÇÃO PE 026/2023
Processo Administrativo nº 007.008.270623
Pregão Eletrônico nº 026/2023
Face ao constante nos autos do procedimento licitatório Pregão Eletrônico nº 026/2023, do Tipo Menor Preço, referente ao Processo Administrativo nº 007.008.270623, Objeto: Registro de Preços (RP) para eventual ou futura contratação de empresa(s) 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 áreas pertencentes ou sob a responsabilidade da Prefeitura Municipal de Major Izidoro,**HOMOLOGO**, com fundamento no Artigo 4º, Inciso XXII, da Lei Federal nº 10.520/2002, Decreto Federal 10.024/2019, e conforme Decreto Municipal nº 002/2021, a presente licitação para que a adjudicação nela contida produza seus efeitos jurídicos e legais.

HERCULES VELOSO PIMENTEL
Secretário Municipal de Finanças

EXTRATOS DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
Processo Administrativo nº 007.008.270623 – Pregão Eletrônico nº 026/2023 – Fundamentação Legal: Lei Federal nº 10.520/2002, Decreto Federal 10.024/2019, Lei Federal nº 8.666/93 e Decreto Municipal nº 002/2021 – Objeto: Registro de Preços (RP) para eventual ou futura contratação de empresa(s) 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 áreas pertencentes ou sob a responsabilidade da Prefeitura Municipal de Major Izidoro - Fornecedor Registrado:**Ata de Registro de Preços nº 056/2023 -** F.J.C. SANT ANA ENGENHARIA LTDA, CNPJ nº 37.565.730/0001-40, com o valor global de R$ 3.254.780,48 (três milhões, duzentos e cinquenta e quatro mil, setecentos e oitenta reais e quarenta e oito centavos) - Vigência: 12 (doze) meses.

Publicado por:
Djalma Silva Almeida
Código Identificador:9B83B965

PREFEITURA MUNICIPAL DE MAJOR IZIDORO
AVISO DE HOMOLOGAÇÃO E CONVOCAÇÃO

Face ao constante nos autos do processo administrativo nº **004.008.020523** e **TOMADA DE PREÇOS Nº 003/2023**, que tem por objeto a Contratação de Empresa Especializada na Área de Engenharia Civil, para a reforma e ampliação da Escola Vereador Ederlindo Rodrigues Tenório, localizado no Povoado São Marcos, Distrito do Município de Major Izidoro/AL, após decididos o recurso, sob os fundamentos do **art. 43, inc. VI**, da **Lei Federal n.º 8.666/93, HOMOLOGO**, o resultado da presente licitação e ratifico a **ADJUDICAÇÃO** do seu objeto em favor da empresa: **F.J.C SANT ANA ENGENHARIA EIRELI (CNPJ: 37.565.730/0001-40),** no Valor Total de **R$ 2.368.563,56 (**dois milhões, trezentos e sessenta e oito mil, quinhentos e sessenta e três reais e cinquenta e seis centavos**),** ficando a mesma, nos termos do **art.64, caput, da Lei8666/93,** regulamente convocada para assinatura de contrato ou instrumento equivalente, na forma do **artigo 1º**da**MP nº 2.200-2/2001**, sob as penas da lei.

HERCULES VELOSO PIMENTEL
Secretário Municipal de Finanças

Publicado por:
Djalma Silva Almeida
Código Identificador:C4EE498E

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOGI

SECRETARIA MUNICIPAL DE RELAÇÕES INSTITUCIONAIS
PORTARIA Nº 522/2023

(De 23 de agosto de 2023)

DISPÕES SOBRE A CONCESSÃO DE LICENÇA PRÊMIO POR ASSIDUIDADE E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE MARAGOGI, Estado de Alagoas, no uso de suas atribuições legais conferida pela Lei Orgânica do Município, Lei nº 099/90, de 05 de abril de 1990, artigo 43, inciso II e pela Constituição Federal.

RESOLVE

Art.1º FICA concedida a **LICENÇA PRÊMIO**, no período de 25/08/2023 a 25/11/2023, sendo o período de aquisição de 11 de agosto de 2004 a 11 de agosto de 2009, a Sra. **MARIA DE LOURENCA DE MENDONCA SILVA**, inscrita no Cadastro de Pessoa Física – CPF nº ***.456.***-68, funcionária Pública Efetiva no Cargo de Serviços Gerais, lotada na Secretaria Municipal de Educação.

Art.2º A Licença PRÊMIO por assiduidade de 3 (três) meses após cada Quinquênio ininterrupto de exercício, a servidora fará jus da remuneração integral.

Art.3º Esta Portaria entra em vigor na data da sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Dê Ciência; Publique-se; Registre-se; e Cumpra-se.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE MARAGOGI, Estado de Alagoas, aos 23 (vinte e três) dias do mês de agosto de 2023.

FERNANDO SÉRGIO LIRA NETO
Prefeito Municipal do Município de Maragogi, Estado de Alagoas

Publicado por:
Djalma Juvêncio Lucas Neto
Código Identificador:85402C2B

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAVILHA

CÂMARA MUNICIPAL DE MARAVILHA
RETIFICAÇÃO

A **CAMARA MUNICIPAL DE MARAVILHA**, torna público para conhecimento dos interessados, a **RETIFICAÇÃO** relacionada abaixo referente à publicação da Ratificação, referente a Dispensa nº 016/2023, publicado no Diário Oficial dos Municípios de Alagoas do dia 09 de Agosto de 2023, na página 47.

Onde se lê:
MS CONSTRUÇÕES, inscrita no CNPJ: 45.403.320/0001-20, situada na Rua José Vieira da Silva, 248, centro, Maravilha / AL.

Leia-se:
MS CONSTRUÇÕES, inscrita no CNPJ: 45.403.320/0001-20, situada na Rua José Vieira da Rocha, 248, centro, Batalha / AL.

Publicado por:
Elson Ricardo Ramos Melo
Código Identificador:8F242639

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL
ERRATA DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº.10.0012/2023

ERRATA DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº.10.0012/2023

O Município de Maravilha/AL, torna público que no EDITAL do Pregão Eletrônico nº.10.012/2023, onde se lê: "No item 2.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação.", Leia-se: "No item 2.1. Será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação, conforme DECRETO Nº 7.892, DE 23 DE JANEIRO DE 2013.

MARIA DA CONCEIÇÃO RIBEIRO DE ALBUQUERQUE
Prefeita

Publicado por:
Juan Rocha Soares
Código Identificador:D964939A

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARECHAL DEODORO

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº. 953 DE 23 DE AGOSTO DE 2023

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE MARECHAL DEODORO, no uso de suas atribuições que lhe são conferidas por Lei, em consonância com a Lei Orgânica do Município, Lei nº 1.357/2021,

CONSIDERANDO os dispositivos legais da Lei nº 1.132/2015,

RESOLVE:

Art.1º.NOMEAR, como gestores do Fundo Municipal da Criança e do Adolescente -MD, nos termos do art. 25 da Lei 1.132/2015, composto pelos seguintes:

PRESIDENTE DO CMDCA: Paulo Henrique Manacorda Gallindo – CPF Nº 046.218.308-48
SECRETÁRIA DE ASSISTENCIA SOCIAL: Adriana de Souza Costa – CPF Nº 533.476.674-91

Art. 2º. Os casos omissos nesta Resolução serão resolvidos pela Comissão Especial.

Art. 3º. Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogam-se as disposições em contrário.

Dê-se Ciência,
Publique-se, registre-se e cumpra-se.

PALÁCIO PROVINCIAL, em Marechal Deodoro, em 23 de agosto de 2023, 432º de Fundação do Município.

CLÁUDIO ROBERTO AYRES DA COSTA
Prefeito

Publicado por:
Natália Santos Peixoto
Código Identificador:19D919A1

SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO, DOS RECURSOS HUMANOS E DO PATRIMÔNIO
EXTRATO DO TERMO DE RESCISÃO DA ARP 078.5/2022 E APLICAÇÃO DE PENALIDADE

EXTRATO DO TERMO DE RESCISÃO DA ARP 078.5/2022 E APLICAÇÃO DE PENALIDADE

Partes: MUNICÍPIO DE MARECHAL DEODORO/AL
CLÁUSULA PRIMEIRA – DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL
Rescindir ARP 078.5/2022, referente ao P.E nº 078/2022, firmado com a empresa a **AVANÇO DISTRIBUIDORA LTDA**, inscrita no **CNPJ/MF sob nº 46.002.082/0001-04**, cujo objeto é a aquisição de materiais de expediente, em razão, resumidamente, de inexecução total ou parcial dos serviços. Com fundamento nos Artigo 77 da Lei 8666/93; Artigo 78, I; II; III da Lei 8666/93; Artigo 79, I da Lei 8666/93; Artigo 87, II; III da Lei 8666/93**;** em conformidade com os despachos e demais elementos constantes do processo administrativo nº 04180031/2023.
CLÁUSULA SEGUNDA – DA RESCISÃO CONTRATUAL
A rescisão da ARP 078.5/2022, referente ao P.E nº 078/2022, foi feita por ato unilateral da Administração segundo o dispositivo retro mencionado.
CLÁUSULA TERCEIRA – DA SUSPENSÃO TEMPORÁRIA
Aplica-se a penalidade de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração pelo prazo de 02 (dois) anos.
CLÁUSULA QUARTA – DA MULTA
Fica fixado o valor da multa em **R$ 11.792,74 (onze mil, setecentos e noventa e dois reais e setenta quatro centavos),** por descumprimentos conforme rege as cláusulas do edital/T.R. e a Lei 8.666/93.
CLÁUSULA QUINTA – DA JUSTIFICATIVA
Deve-se ao fato de a contratada descumprir com as suas obrigações contratuais
CLÁUSULA SEXTA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS
Fica rescindido o contrato a partir da data de assinatura deste termo de rescisão contratual, passando a ter eficácia a partir da sua publicação na Imprensa Oficial.
Data de Assinatura: 10 de agosto de 2023.
Signatários:
MUNICÍPIO DE MARECHAL DEODORO/AL
Cláudio Roberto Ayres da Costa – Prefeito

Publicado por:
Matheus Henrique de Farias Peixoto
Código Identificador:65DCDDED

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

AVISO DE COTAÇÃO

A Secretaria Municipal de Planejamento, Gestão dos Recursos Humanos e do Patrimônio, através do Departamento Geral de Aquisição de Bens e Serviços, informa que está recebendo cotações para o processo abaixo descrito:

Processo nº: 06150006/2023 – Secretaria Municipal de Saúde

Prazo para envio das propostas: 03 (três) dias úteis a partir desta publicação

Objeto: Contratação de Pessoa Jurídica especializada em Manutenção de Equipamentos Odontológicos destinados aos estabelecimentos de Saúde no âmbito da Saúde Bucal.

Maiores informações no endereço: Rua Dr. Tavares Bastos, 215– Centro – Marechal Deodoro - AL - CEP 57160-000, Fone: (82) 99311-1938 ou pelo e-mail: setordecomprasmd@gmail.com

MARIA BETHANIA DOS SANTOS ARAÚJO
Diretora de Compras

Publicado por:
Maria José Barbosa da Silva Filha
Código Identificador:BBE2C535

SECRETARIA MUNICIPAL DE OBRAS E INFRAESTRUTURA
RESULTADO DE LICITAÇÃO

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 05040069/2023
TOMADA DE PREÇOS Nº 14/2023
OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS DE REFORMA DO AUDITÓRIO GOVERNADOR DIVALDO SURUAGY, NO MUNICÍPIO DE MARECHAL DEODORO - AL.

A Comissão Permanente de Licitação - CPL, torna público o resultado do julgamento da fase de habilitação da TOMADA DE PREÇOS Nº 14/2023, que após análise a CPL declarou:

HABILITADA

• JRA CONSTRUTORA LTDA
• AR ENGENHARIA E SERVIÇOS DE CONSTRUÇÃO LTDA
• GERATRIX CONSTRUÇÕES E SERVIÇOS DE INSTALAÇÕES LTDA
• METRA CONSTRUÇÕES LTDA
• PROENGE CONSTRUÇÕES LTDA

INABILITADA

• JC3 ENGENHARIA LTDA
• MIRAMAR CONSTRUTORA LTDA

A CPL informa que fica aberto o prazo de que trata o art. 109, I, a, da lei 8.666/93, momento a partir do qual os autos encontram-se com vistas franqueadas a quaisquer interessados.

Marechal Deodoro, 23 de agosto de 2023.

TASSIANE CAVALCANTE BARROS
Presidente da CPL

Publicado por:
Jair Barcelos Cerqueira
Código Identificador:3000B770

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
AVISO PRÉVIO DE COTAÇÃO

A Secretaria Municipal de saúde, através do Setor de Compras/Contratos, informa que está recebendo cotações para o processo abaixo descrito:

Processo nº. 06060027/2023 – SMS – Secretaria Municipal de Saúde

Prazo para envio das propostas: 5 (cinco) dias úteis, a partir desta publicação.

Objeto: DIMESILATO DE LISDEXANFETAMINA 30MG para atender as necessidades desta Secretaria Municipal de Saúde.

Maiores informações no endereço: Rua Marechal Deodoro, s/n– Centro – Marechal Deodoro - AL - CEP 57160-000, ou pelo e-mail: compras.saude.md@gmail.com

LEVY PATRICK TENORIO RODRIGUES
Setor de Compras e Contratos

Publicado por:
Levy Patrick Tenorio Rodrigues
Código Identificador:4ED06EC2

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
AVISO PRÉVIO DE COTAÇÃO

A Secretaria Municipal de saúde, através do Setor de Compras/Contratos, informa que está recebendo cotações para o processo abaixo descrito:

Processo nº. 06130006/2023 – SMS – Secretaria Municipal de Saúde

Prazo para envio das propostas: 5 (cinco) dias úteis, a partir desta publicação.

Objeto: SILIMARINA 200 MG para atender as necessidades desta Secretaria Municipal de Saúde.

Maiores informações no endereço: Rua Marechal Deodoro, s/n– Centro – Marechal Deodoro - AL - CEP 57160-000, ou pelo e-mail: compras.saude.md@gmail.com

LEVY PATRICK TENORIO RODRIGUES
Setor de Compras e Contratos

Publicado por:
Levy Patrick Tenorio Rodrigues
Código Identificador:5C0ACB46

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARIBONDO

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
LEI MUNICIPAL Nº 880, DE 22 DE AGOSTO DE 2023

LEI MUNICIPAL Nº 880, DE 22 DE AGOSTO DE 2023

"Cria e nomeia o Centro Cultural do Município de Maribondo e dá outras providências. "

A Prefeita do Município de Maribondo/AL, no uso de suas atribuições legais que lhe confere a Lei Orgânica Municipal faz saber que, o poder legislativo autoriza e eu sanciono a seguinte lei:
Art. 1º – Fica criado e denominado o Centro Cultural Aníbal Costa Dias, a ser instalado no prédio onde funcionava o Mercado Público Municipal, localizado em frente a Casa Paroquial, nesta cidade.
Art. 2º – Fica na incumbência do Chefe do Poder Executivo Municipal tornar oficial a denominação, fazendo constar no referido prédio público o seu nome, através de placa ou qualquer outro meio adequado ao seu reconhecimento.
Art. 3 º – Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se a Lei Municipal nº 417, de 15 de abril de 1996, e demais disposições em contrário.

Gabinete da Prefeita de Maribondo-AL, 22 de agosto de 2023.

LEOPOLDINA MARIA DE OLIVEIRA AMORIM
Prefeita

Publicado e registrado na Secretaria Municipal de Administração, Recursos Humanos e Patrimônio aos 22 dias do mês de agosto de 2023.

CARLOS ALBERTO FALCÃO PEDROSA NETTO
Secretário Municipal de Administração

Publicado por:
Cleitson Sinvaldo de Lima
Código Identificador:C39E7941

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MAR VERMELHO

PREFEITURA MUNICIPAL DE MAR VERMELHO
ERRATA

ERRATA
EXTRATO DO CONTRATO N° 012/2023-ARP
Onde se lê: VALOR: R$ 499.800,00 quatrocentos e noventa e nove mil e oitocentos reais) - **Leia-se:** VALOR: R$ 249.900,00 (duzentos e quarenta e nove mil e novecentos reais).
André Brandão de Almeida - Prefeito
Matéria publicada no Diário Oficial dos Municípios do Estado de Alagoas no dia 04/08/2023. Edição 2105

Publicado por:
Arnaldo de Araujo Alecio
Código Identificador:9952F1A9

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MATA GRANDE

INSTITUTO DE PREVIDENCIA DOS SERVIDORES MUNICIPAIS DE MATA GRANDE
PORTARIA Nº 08/2023

PORTARIA Nº 08/2023

Dispõe sobre a REGULARIZAÇÃO DOS PROCESSOS ADMINISTRATIVOS DE CONCESSÃO DE BENEFÍCIOS PREVIDENCIÁRIOS ATÉ A COMPETÊNCIA DE DEZEMBRO/2020, COM VISTAS À ADEQUAÇÃO ÀS NORMAS DO TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE ALAGOAS-TCE/AL.

A DIRETORA PRESIDENTE DO INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA DOS SERVIDORES MUNICIPAIS DE MATA GRANDE, ESTADO DE ALAGOAS, no uso de suas atribuições e prerrogativas legais, em conformidade com a Lei Municipal nº 115, de 29 de agosto de 2019, Art. 13, §1º, I, alínea "g", no que preceitua a Constituição da República Federativa do Brasil de 1988, em seus Art. 201, e Art. 20, ADCT da CF/88, conforme requisitos da Resolução Normativa n° 2, de 23 de outubro de 2018, expedida pelo Tribunal de Contas do Estado de Alagoas.
Resolve,
Art. 1º - Fica autorizada a revisão de todos os processos administrativos de concessão de benefícios de aposentadoria e pensão por morte finalizada até a competência de dezembro/2020, a fim de se adequarem ao disposto na Resolução Normativa n° 2, de 23 de outubro de 2018, expedida pelo Tribunal de Contas do Estado de Alagoas.
Art. 2º - Nos termos do disposto no art. 1°, deverão ser revisados todos os documentos nos referidos processos, pelo Departamento de Previdência e Benefícios, assim, após toda conferência seguirão o trâmite da Resolução Normativa n° 2, de 23 de outubro de 2018, expedida pelo Tribunal de Contas do Estado de Alagoas e publicados na forma da lei.
Art. 3º - A revisão de que trata esta portaria deverá respeitar o direito adquirido, ato jurídico perfeito e coisa julgada administrativa e/ou judicial, conforme disposição constitucional no art. 5°, XXXVI, CF/88.
Art. 4º - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

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

Mata Grande/AL, 22 de agosto de 2023.

VALQUÍRIA COSTA DA SILVA
Diretora Presidente do IPSEMG
Portaria Nº 36/2021

Publicado por:
Valquiria Costa da Silva
Código Identificador:340136DA

LICITAÇÃO
ADJUDICAÇÃO/HOMOLOGAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 16/2023 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 20230417.0009

Com base no parecer da procuradoria e dos outros que compõem o processo administrativo nº 20230417.0009, HOMOLOGO, tendo por objeto o REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE CESTA BÁSICA PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DO MUNICÍPIO DE MATA GRANDE/AL, que teve por empresa oras arrematantes: WALBER PAULINO DA SILVA, inscrita no CNPJ/MF sob n° 25.194.875/0001-00, vencedora do item 01, com valor global de R$ 779.505,00 (Setecentos e setenta e nove mil quinhentos e cinquenta reais). FUNDAMENTAÇÃO: Lei Federal n° 8.666/93, Lei Federal 10520/02, Decreto federal 7.892/13 suas alterações e demais normas aplicáveis à espécie e as disposições contidas no edital.

Mata Grande/AL, 16 de agosto de 2023.

ERIVALDO DE MELO LIMA **-**
Prefeito

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MATA GRANDE
PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 16/2023 - PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 20230417.0009

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 70/2023
OBJETO: **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURO E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE CESTA BÁSICA PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DO MUNICÍPIO DE MATA GRANDE/AL.**
Órgão Gerenciador: MUNICÍPIO DEMATA GRANDE/AL
Fornecedor Beneficiário**: WALBER PAULINO DA SILVA, inscrita no CNPJ/MF sob n° 25.194.875/0001-00.**
Valor Global da ARP R$ 779.550,00 (Setecentos e setenta e nove mil quinhentos e cinquenta reais).
PRAZO: 12 (doze) meses,

Mata Grande/AL em 16 de agosto de 2023.

ERIVALDO DE MELO LIMA
Órgão Gerenciador

WALBER PAULINO DA SILVA
Fornecedor Beneficiário

Publicado por:
Ana Maria Soares da Silva
Código Identificador:7D9C1CB9

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MATRIZ DE CAMARAGIBE

SETOR DE COMPRAS
PORTARIA Nº 002/2023

GABINETE DO PREFEITO

PORTARIA Nº002/ 2023.

Designa a Comissão de Avaliação de Bens Móveis e Imóveis, com finalidade de alienação através de Leilão Público, no âmbito da PREFEITURA

MUNICIPAL DE MATRIZ DE CAMARAGIBE/AL e dá outras providências.

O Prefeito do Município de Matriz de Camaragibe/AL, estado de Alagoas, no uso de suas atribuições legais e nos termos da Lei nº. 8.666/93,

RESOLVE:
Art. 1º. Nomear os servidores: **JOSÉ CLÁUDIO DA SILVA NASCIMENTO**, inscrito no CPF/MF sob o nº. **583.538.524-20**, **ANTÔNIO LEITE DOS SANTOS REIS**, inscrito no CPF/MF sob o nº. 364.078.284-49, e **SÉRGIO RICARDO DA SILVA LIMA**, inscrito no CPF/MF sob o nº. **026.970.284-98**, sob a Presidência do primeiro, comporem a COMISSÃO DE AVALIAÇÃO DE BENS MÓVEIS E IMÓVEIS, no âmbito da Prefeitura Municipal de Matriz de Camaragibe, estado de Alagoas.

Art. 2º. Compete à Comissão de Avaliação de Bens Móveis e Imóveis, quanto aos bens móveis e imóveis inservíveis;
Classificar os bens inservíveis (ociosos, recuperáveis, irrecuperáveis e antieconômicos);
Formar os lotes de bens conforme sua classificação e características patrimoniais;
Elaborar relatório de conclusão, e encaminhá-lo a Secretaria competente da Prefeitura Municipal de Matriz de Camaragibe, estado de Alagoas**;**

Art. 3º. Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário.

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

Gabinete do Prefeito de Matriz de Camaragibe/AL, em 23 de agosto de 2023.

FERNANDO HENRIQUE LIMA CAVALCANTE
Prefeito do Município de Matriz de Camaragibe.

Publicado por:
Jean Nascimento Dos Santos
Código Identificador:14FF15F3

SETOR DE COMPRAS
AVISO DE COTAÇÃO

AVISO DE COTAÇÃO

A Secretaria Municipal de Administração, através do Departamento do Setor de compras, informa que está recebendo cotações para o processo abaixo descrito:

Processo nº. 042/2023. Objeto: **Aquisição de móveis.**

Prazo para envio das propostas: 3 (três) dias úteis, a partir desta publicação.

Maiores informações no endereço: Praça Bom Jesus, nº 20, Centro, Matriz de Camaragibe - AL, 57910-000.| Horários de Atendimento: 08h às 14h.pelo e-mail:licitacoesmatrizdecamaragibe@gmail.com.

Matriz de Camaragibe/AL, 23 de agosto de 2023

Departamento do Setor de compras

Publicado por:
Jean Nascimento Dos Santos
Código Identificador:4E44454C

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MESSIAS

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
AVISO DE COTAÇÃO DE PREÇOS

AVISO DE COTAÇÃO DE PREÇOS

A Prefeitura Municipal de Messias/AL, vem através da Secretaria Municipal de Administração, solicitar de todos os interessados, cotações de preços visando a **Contratação de empresa para AQUISIÇÃO/CONFECÇÃO DE UNIFORMES necessários, para identificação e segurança do trabalhador na limpeza urbana do município de Messias/AL**, na forma do Art. 75, §3º da Lei nº 14.133/2021, demonstrando o interesse em obter propostas adicionais de interessados, para que seja selecionada a proposta mais vantajosa.

O Edital, termo de referência e demais anexos**,** constando o quantitativo e as especiações do objeto encontrara-se disponível no site da prefeitura messias.al.gov.br, ou ser solicitado pelo e-mail: comprasmessias@outlook.com , como também pode ser solicitado no Setor de Licitação da Prefeitura Municipal de Messias, situada na Rua Vigário Belo, 111 – Centro, até o dia 29 de agosto de 2023 em horário comercial.

Messias/AL, 23 de agosto de 2023

HUGO FERNANDES PEIXOTO
Secretário Municipal de Administração
Portaria nº 081/2023

Publicado por:
Luiz Emanuel da Silva de Oliveira
Código Identificador:D4A6983A

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 38/2023

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 38/2023

Pregão Eletrônico 08/2023.
Fundamento Legal: Lei Federal nº 10.520/2002, Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores;
Órgão gerenciador: PREFEITURA MUNICIPAL DE MESSIAS/AL

Fornecedora registrada: **MEDCNUTRY DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA**, inscrita no CNPJ sob nº 33.655.055/0001-99;

Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE SUPLEMENTAÇÃO ALIMENTAR, PARA ATENDER AS NECESSECIDADES DA SECRETARIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE MESSIAS.

VIGÊNCIA: 12 (doze) meses.

Valor Total Registrado: **R$ 59.220,00 (cinquenta e nove mil, duzentos e vinte reais).**

FIRMADO EM: 16/08/2023.

SIGNATÁRIOS: Marcos José Herculano da Silva e Fabio Raone Paulino.

Publicado por:
Luiz Emanuel da Silva de Oliveira
Código Identificador:3E423E01

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 39/2023

Pregão Eletrônico 08/2023.

Fundamento Legal: Lei Federal nº 10.520/2002, Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores;
Órgão gerenciador: PREFEITURA MUNICIPAL DE MESSIAS/AL

Fornecedora registrada: **CENUTRI CENTRO ESPECIALIZADO DE NUTRIÇÃO LTDA**, inscrita no CNPJ sob nº 11.705.404/0001-05;

Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE SUPLEMENTAÇÃO ALIMENTAR, PARA ATENDER AS NECESSECIDADES DA SECRETARIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE MESSIAS.

VIGÊNCIA: 12 (doze) meses.

Valor Total Registrado: **R$ 132.204,75 (cento e trinta e dois mil, duzentos e quatro reais e setenta e cinco centavos).**

FIRMADO EM: 16/08/2023.

SIGNATÁRIOS: Marcos José Herculano da Silva e Glauco Fernandes de Souza.

Publicado por:
Luiz Emanuel da Silva de Oliveira
Código Identificador:CE0157BE

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 40/2023

Pregão Eletrônico 08/2023.

Fundamento Legal: Lei Federal nº 10.520/2002, Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores;
Órgão gerenciador: PREFEITURA MUNICIPAL DE MESSIAS/AL

Fornecedora registrada: **HEALTH NUTRIÇÃO HOSPITALAR EIRELI - EPP**, inscrita no CNPJ sob nº 27.657.870/0001-94;

Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE SUPLEMENTAÇÃO ALIMENTAR, PARA ATENDER AS NECESSECIDADES DA SECRETARIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE MESSIAS.

VIGÊNCIA: 12 (doze) meses.

Valor Total Registrado: **R$ 10.000,00 (dez mil reais).**

FIRMADO EM: 16/08/2023.

SIGNATÁRIOS: Marcos José Herculano da Silva e Teresa Duarte de Santana.

Publicado por:
Luiz Emanuel da Silva de Oliveira
Código Identificador:D498309A

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 41/2023

Pregão Eletrônico 08/2023.

Fundamento Legal: Lei Federal nº 10.520/2002, Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores;
Órgão gerenciador: PREFEITURA MUNICIPAL DE MESSIAS/AL

Fornecedora registrada: **MVL HOSPITALAR LTDA**, inscrita no CNPJ sob nº 47.171.763/0001-69;

Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE SUPLEMENTAÇÃO ALIMENTAR, PARA ATENDER AS NECESSECIDADES DA SECRETARIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE MESSIAS.

VIGÊNCIA: 12 (doze) meses.

Valor Total Registrado: **R$ 107.875,00 (cento e sete mil, oitocentos e setenta e cinco reais).**

FIRMADO EM: 16/08/2023.

SIGNATÁRIOS: Marcos José Herculano da Silva e Marcos Venicio Lopes de Souza.

Publicado por:
Luiz Emanuel da Silva de Oliveira
Código Identificador:23E7B488

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 42/2023

Pregão Eletrônico 08/2023.

Fundamento Legal: Lei Federal nº 10.520/2002, Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores;
Órgão gerenciador: PREFEITURA MUNICIPAL DE MESSIAS/AL

Fornecedora registrada: **ROSILENE VIEIRA LOPES EPP**, inscrita no CNPJ sob nº 10.279.430/0001-48;

Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE SUPLEMENTAÇÃO ALIMENTAR, PARA ATENDER AS NECESSECIDADES DA SECRETARIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE MESSIAS.

VIGÊNCIA: 12 (doze) meses.

Valor Total Registrado: **R$ 88.685,50 (oitenta e oito mil, seiscentos e oitenta e cinco reais e cinquenta centavos).**

FIRMADO EM: 16/08/2023.

SIGNATÁRIOS: Marcos José Herculano da Silva e Rosilene Vieira Lopes.

Publicado por:
Luiz Emanuel da Silva de Oliveira
Código Identificador:779E1E08

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 43/2023

Pregão Eletrônico 08/2023.

Fundamento Legal: Lei Federal nº 10.520/2002, Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores;
Órgão gerenciador: PREFEITURA MUNICIPAL DE MESSIAS/AL

Fornecedora registrada: **CENTRO ESPECIALIZADO EM NUTRIÇÃO ENTERAL E PARENTERAL**, inscrita no CNPJ sob nº 01.687.725/0004-05;

Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE SUPLEMENTAÇÃO ALIMENTAR, PARA ATENDER AS NECESSECIDADES DA SECRETARIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE MESSIAS.

VIGÊNCIA: 12 (doze) meses.

Valor Total Registrado: **R$ 51.390,00 (cinquenta e um mil, trezentos e noventa reais).**

FIRMADO EM: 16/08/2023.

SIGNATÁRIOS: Marcos José Herculano da Silva e Bruno Joseph Caldas Borges.

Publicado por:
Luiz Emanuel da Silva de Oliveira
Código Identificador:420E4B0E

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 44/2023

Pregão Eletrônico 08/2023.

Fundamento Legal: Lei Federal nº 10.520/2002, Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores;
Órgão gerenciador: PREFEITURA MUNICIPAL DE MESSIAS/AL

Fornecedora registrada: **R C DE FREITAS**, inscrita no CNPJ sob nº 24.240.998/0001-60;

Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE SUPLEMENTAÇÃO ALIMENTAR, PARA ATENDER AS NECESSECIDADES DA SECRETARIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE MESSIAS.

VIGÊNCIA: 12 (doze) meses.

Valor Total Registrado: **R$ 173.800,00 (cento e setenta e três mil, oitocentos reais).**

FIRMADO EM: 16/08/2023.

SIGNATÁRIOS: Marcos José Herculano da Silva e Roberval Carneiros de Freitas.

Publicado por:
Luiz Emanuel da Silva de Oliveira
Código Identificador:373CDA94

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 45/2023

Pregão Eletrônico 08/2023.

Fundamento Legal: Lei Federal nº 10.520/2002, Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores;
Órgão gerenciador: PREFEITURA MUNICIPAL DE MESSIAS/AL

Fornecedora registrada: **TECNOVIDA COMERCIAL LTDA**, inscrita no CNPJ sob nº 01.884.446/0001-99;

Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE SUPLEMENTAÇÃO ALIMENTAR, PARA ATENDER AS NECESSECIDADES DA SECRETARIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE MESSIAS.

VIGÊNCIA: 12 (doze) meses.

Valor Total Registrado: **R$ 81.000,00 (oitenta e um mil reais).**

FIRMADO EM: 16/08/2023.

SIGNATÁRIOS: Marcos José Herculano da Silva e Marco Antônio de Amorim.

Publicado por:
Luiz Emanuel da Silva de Oliveira
Código Identificador:7873BCA4

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 49/2023

Pregão Eletrônico 08/2023.

Fundamento Legal: Lei Federal nº 10.520/2002, Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores;

Órgão gerenciador: PREFEITURA MUNICIPAL DE MESSIAS/AL

Fornecedora registrada: **GFS COMERCIO E SERVIÇOS EIRELI**, inscrita no CNPJ sob nº 40.368.186/0001-50;

Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE SUPLEMENTAÇÃO ALIMENTAR, PARA ATENDER AS NECESSECIDADES DA SECRETARIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE MESSIAS.

VIGÊNCIA: 12 (doze) meses.

Valor Total Registrado: **R$ 116.860,74 (cento e dezesseis mil, oitocentos e sessenta reais e setenta centavos)**

FIRMADO EM: 23/08/2023.

SIGNATÁRIOS: Marcos José Herculano da Silva e Gilter Manoel Sampaio.

Publicado por:
Luiz Emanuel da Silva de Oliveira
Código Identificador:0B13BF73

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 48/2023

Pregão Eletrônico 17/2023.

Fundamento Legal: Lei Federal nº 10.520/2002, Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores;

Órgão gerenciador: PREFEITURA MUNICIPAL DE MESSIAS/AL

Fornecedora registrada: K COMERCIO VAREJISTA DE MOTOS E SERVICOS LTDA, inscrita no CNPJ sob nº 49.235.749/0001-07, localizada na Rua Josias Vieira de Figueiredo, nº 25, Sala B, Maria Rachel, Souza/PB;

Objeto: Registro de Preços para Futura e Eventual Aquisição de 07 (sete) Motocicletas (HONDA NXR BROS 160CC), para atender as necessidades da Secretaria de Saúde do Poder Executivo do Município de Messias/AL.

VIGÊNCIA: 12 (doze) meses.

Valor Total Registrado: **R$ 185.957,24 (cento e oitenta e cinco mil, novecentos e cinquenta e sete reais e vinte e quatro centavos).**

FIRMADO EM: 22/08/2023.

SIGNATÁRIOS: Marcos José Herculano da Silva e Keilha Samaria Gadelha Belo.

Publicado por:
Luiz Emanuel da Silva de Oliveira
Código Identificador:BAFF0CAC

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MINADOR DO NEGRÃO

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
CONVOCAÇÃO DE ASSINATURA DE ATA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 12/2023.
*PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº***2023 120230103008**
CONVOCAÇÃO
OBJETO:**REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE PNEUS E ACESSÓRIOS PARA VEÍCULOS PERTENCENTES AO MUNICÍPIO**.

A Prefeitura Municipal de Minador do Negrão/AL, inscrita no CNPJ/MF nº 12.237.038/0001-61, através da Secretaria Municipal de Administração torna público que,**CONVOCA**os representantes legais da empresa:**OFICINA E AUTO PEÇAS LIDER LTDA**, inscrita no CNPJ sob n° 45.673.503/0001-66, estabelecida na cidade de Batalha, na Rodovia AL 220, nº 1.500, CEP.: 57.420-000classificada no referido certame, para proceder à assinatura da Ata de registro de preços no**prazo de cinco dias úteis**contados da data da convocação. Cumpre alertar que a falta de devolução do documento acima referidos no prazo indicado configura quebra de obrigação legal, ensejando a suspensão do direito de licitar e contratar com a

Administração Pública, nos termos do Art.81 c/c Art.87, III, da Lei 8.666/93.

JOSIAS SOARES DA SILVA
Prefeito

Publicado por:
Felipe da Silva Santana
Código Identificador:C37B165F

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
CONVOCAÇÃO PARA ASSINATURA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 17/2023.
*PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº***420222511001**

CONVOCAÇÃO

OBJETO:REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS E CORRELATOS, DESTINADOS À TODAS AS UNIDADES DE SAÚDE E DEMAIS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE MINADOR DO NEGRÃO /AL.

A Prefeitura Municipal de Minador do Negrão/AL, inscrita no CNPJ/MF nº 12.237.038/0001-61, através da Secretaria Municipal de Administração torna público que,**CONVOCA**os representantes legais da empresa:**BELOFARMA LTDA,**inscrita no CNPJ sob o nº 32.786.481/0001-07,sediada naRuaJoséMoreiradeAndrade,127-A,Centro,BomJardim/PEclassificada no referido certame, para proceder à assinatura da Ata de registro de preços no**prazo de cinco dias úteis**contados da data da convocação. Cumpre alertar que a falta de devolução do documento acima referidos no prazo indicado configura quebra de obrigação legal, ensejando a suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração Pública, nos termos do Art.81 c/c Art.87, III, da Lei 8.666/93.

JOSIAS SOARES DA SILVA
Prefeito

Publicado por:
Felipe da Silva Santana
Código Identificador:15140D5F

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO

HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO

Considerando o relatório apresentado pela Pregoeira e Equipe de Apoio no Processo Administrativo nº 2023 120231703011 relativo à licitação do tipo Pregão Eletrônico nº13/2023, que tem como objeto o **REGISTRO DE PREÇOS PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FUTURO E EVENTUAL FORNECIMENTO DE MATERIAL DE CONSTRUÇÃO EM GERAL, CONSIDERANDO O MAIOR DESCONTO SOBRE A TABELA DE PREÇOS SINAPI PARA ATENDER A NECESSIDADE DA SECRETARIA MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA E OBRAS DO MUNICÍPIO DE MINADOR DO NEGRÃO/AL**, considerando ainda, a inexistência de qualquer recurso pendente ao referido procedimento licitatório e o que mais consta dos autos do mencionado processo, **HOMOLOGO** a deliberação da Pregoeira e equipe de apoio constante no relatório supracitado para todos os efeitos previstos em lei e **ADJUDICO** o objeto da Ata de Registro de Preços as licitantes:
J ALYSSON DOS SANTOS, CNPJ 39.912.016/0001-06 – I.E. 243.75969-0, sediada na Rua Francisco Timóteo, nº 655, Setor 04, Quadra 25, Lote 363, Inhumas Teotônio Vilela/AL, CEP: 57267-440, que apresentou o maior percentual de desconto para o lote 01 – 16% - dezesseis por cento, (perfazendo o valor global de R$532.728,00 quinhentos e trinta e dois mil setecentos e vinte e oito reais);
ALMIR R DA SILVA LTDA pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ MF sob nº 00.407.959/0001-46, Fevereiro, nº 117, bairro centro, cidade de Olivença, estado de Alagoas, representada neste ato por seu sócio administrador, Sr. Almir Rogério casado, empresário, residente e domiciliado na Rua Av Cicero Vieira de Menezes, s/n, bairro – clima bom, cidade de Olivença, Estado de Alagoas, inscrito no CPF sob o nº 958.220.544-04, que apresentou o maior percentual de desconto para o lote 02 e convocado como segundo colocado nos lotes 03, 04, 05, 06 e 07 (perfazendo o valor global de R$ 1.528.320,00 (Um milhão quinhentos e vinte e oito mil trezentos e vinte reais).

Minador do Negrão/AL, 21 de agosto de 2023.

JOSIAS SOARES DA SILVA
Prefeito

Publicado por:
Felipe da Silva Santana
Código Identificador:81E4E628

GABINETE DO PREFEITO
LEI Nº507 DE 22 DE AGOSTO DE 2023

LEI Nº 507 DE 22 DE AGOSTO DE 2023.

DISPÕE SOBRE A CRIAÇÃO DA BANDA MIRIM APRÍGIO BEZERRA DA SILVA NO MUNICÍPIO DE MINADOR DO NEGRÃO.

O **PREFEITO DO MUNICÍPIO DE MINADOR DO NEGRÃO, ESTADO DE ALAGOAS**, no uso da atribuição legal, conferido pela Lei Orgânica do Município, faço saber, que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono a seguinte Lei.
Artigo 1º - Fica instituída a banda mirim Aprígio Bezerra da Silva no Município de Minador do Negrão, com o objetivo de promover o desenvolvimento artístico, cultural e social de crianças e jovens, através do ensino e prática da música, bem como estimular o trabalho em equipe e a cidadania.
Artigo 2º - A banda mirim Aprígio Bezerra da Silva será vinculada à Secretaria de Educação do Município de Minador do Negrão/AL.
Artigo 3º - A banda mirim Aprígio Bezerra da Silva será composta por alunos da rede municipal de ensino, com idades entre 06 a 10 anos.
Artigo 4º - Caberá à Secretaria de Educação do Município de Minador do Negrão a definição dos critérios de seleção dos alunos para participação na Banda, levando em consideração o interesse e habilidades musicais, bem como a frequência e desempenho escolar.
Artigo 5º - A banda mirim Aprígio Bezerra da Silva do Município de Minador do Negrão poderá participar de eventos cívicos, culturais e educacionais, promovendo a divulgação da cultura musical e a representação do município.
Artigo 6º - Para a manutenção e funcionamento da Banda, serão destinados recursos orçamentários provenientes do orçamento da Secretaria de Educação do Município de Minador do Negrão, bem como de eventuais parcerias e patrocínios.
Artigo 7º - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

Minador do Negrão/AL, 22 de agosto de 2023.

JOSIAS SOARES DA SILVA
Prefeito de Minador do Negrão/AL

Publicado por:
Cristian Lima Silva
Código Identificador:47675EA7

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 22082301

portaria nº 22082301
O Excelentíssimo Senhor Prefeito do Município de Minador do Negrão, Estado de Alagoas, no uso de suas atribuições legais que lhe são conferidas, em consonância com o inciso VI do art. 71 da Lei Orgânica Municipal, de 09 de setembro de 2009, RESOLVE:

Artigo 1º - Designar a Sra. Railma Alencar Correia da Silva, inscrita no CPF: 080.395.094-24, a função de Agente Condutor de Processo de Dispensa Eletrônica deste Município.
Artigo 2º - Compete ao Agente Condutor de Processo de Dispensa Eletrônica:
I. Receber, analisar e instruir processos de dispensa eletrônica de acordo com as normas estabelecidas;
II. Realizar a tramitação eletrônica dos processos, zelando pelo cumprimento dos prazos estabelecidos;
III. Promover a comunicação eficiente entre as partes envolvidas no processo de dispensa eletrônica;
IV. Submeter os processos instruídos à análise superior e tomar as providências necessárias conforme as diretrizes do Municipio de Minador do Negrão/AL.
V. Manter a confidencialidade das informações sensíveis e sigilosas relacionadas aos processos de dispensa.
Artigo 3º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

Dê-se ciência, Publique-se, registre-se e cumpra-se.

Gabinete do Prefeito Municipal de Minador do Negrão – AL, 22 de agosto de 2023.

JOSIAS SOARES DA SILVA
Prefeito de Minador do Negrão/AL

Publicado por:
Cristian Lima Silva
Código Identificador:8912AC1C

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTEIRÓPOLIS

PREFEITURA MUNICIPAL DE MOTEIRÓPOLIS
EXTRATO DE CONTRATO

Contrato nº 04180002/2023, firmado em 22/06/2023, com a empresa: AFONSO LUIZ TENORIO FREITAS MELRO - ME, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob nº 15.392.907/0001-10. Objeto é Locação de equipamentos e sistemas para implantação do sistema de videomonitoramento urbano, Amparo: Pregão Eletrônico nº 10/2023; Processo Administrativo: 04180002/2023; Vigência: 12 (doze) meses; Valor Global Registrado R$: 180.000,00; Cobertura Orçamentária: func. Prog. 03.0330.04.122.0001.2003. Elem. De Desp. 3.3.90.39, Signatários: pelo Registrante, Maílson de Mendonça Lima e, pela Registrada, Afonso Luiz Tenório freitas.

Monteirópolis/AL, 24 de agosto de 2023.

MAÍLSON DE MENDONÇA LIMA
Prefeito

Publicado por:
Wilians Altieres Fontes
Código Identificador:1566AC21

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO LINO

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
AVISO DE COTAÇÃO DE PREÇOS

AVISO DE COTAÇÃO DE PREÇOS

A PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO LINO/AL, através do Departamento de Compras, solicita cotações de preços referente a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE QUENTINHAS (ALMOÇO),** visando atender as necessidades das Secretarias do Município de Novo Lino-AL, observados os detalhamentos técnicos, operacionais, especificações e condições constantes neste Termo de Referência. Os interessados devem entrar em contato com o Departamento de Compras do Município para obter o Termo de Referência pelo e-mail: comprasnovolino@gmail.com, das 08 às 14h de segunda a sexta-feira, respeitando o prazo de **03 (três) dias úteis,** a contar desta publicação.

Novo Lino-AL, 23 de agosto de 2023.

CARLOS HENRIQUE DA SILVA
Departamento de Compras

Publicado por:
Carlos Henrique da Silva
Código Identificador:C7E8D720

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
RETIFICAÇÃO - ARP 45/2023

AVISO DE RETIFICAÇÃO

A Prefeitura Municipal de Novo Lino/AL torna público que no Extrato da ata de registro de preços nº 45/2023, publicado no Diário Oficial dos Municípios Alagoanos - AMA, no dia 14 de agosto de 2023, Edição Nº 2111, Pág. 31.

Onde se lê:

[...]
Valor Global: R$ R$ 61.750,00 (Sessenta e um mil e setecentos e cinquenta reais).

Leia-se:
[...]
Valor Global: R$ R$ 68.700,00 (Sessenta e oito mil e setecentos reais).

As demais informações permanecem inalteradas.

Novo Lino/AL, 23 de agosto de 2023

ROMISSON FAGNER BATISTA BARRETO
Pregoeiro

Publicado por:
Romisson Fagner Batista Barreto
Código Identificador:E99F0705

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
EXTRATO DE 2º TERMO ADITIVO AO CONTRATO 22/2021

EXTRATO SEGUNDO TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 22/2021
CONTRATANTE: O MUNICÍPIO DE NOVO LINO/AL, inscrita no CNPJ sob o nº: 12.248.878/0001-20. CONTRATADA: PRINTPAGE LOCAÇÃO E TECNOLOGIA LTDA, inscrita no CNPJ sob o nº 09.392.052/0001-25.
OBJETO: Constitui o objeto do presente Termo Aditivo a prorrogação do prazo de vigência por mais 12 (doze) meses e o reajuste monetário do contrato n° 22/2021, que tem como objeto a prestação de serviços para a locação de maquinas e equipamentos para serviços de copias e scanner, impressão e digitalização, para atender a demanda do município de Novo Lino/AL. PERÍODO DE VIGÊNCIA: 12 (doze) meses. Data de assinatura: 4 de agosto de 2023. Valor Global de R$ 77.156,76 (Setenta e sete mil, cento e cinquenta e seis reais e setenta e seis centavos)

Publicado por:
Romisson Fagner Batista Barreto
Código Identificador:534AB69E

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

GABINETE DO PREFEITO
TERMO DE RATIFICAÇÃO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE OLHO D'ÁGUA DO CASADO/AL, no uso de suas atribuições e prerrogativas legais, na forma preceituada no art. 26, da Lei Federal nº 8.666/93 e com base

no Parecer da Procuradoria Geral do Município - PGM, **RATIFICA A DISPENSA DE LICITAÇÃO**, do procedimento administrativo n.º 0808.0002/2023, em conformidade com o art. 24, II da Lei Federal nº 8.666/1993, em favor da empresa **JARLAN C FERRO ME**, inscrita sob **CNPJ: 35.737.378/0001-57**, com o valor global estimado da totalidade da efetividade do serviço de **R$ 17.000,00** (**dezessete mil reais**), cujo objeto é a contratação de empresa especializada no fornecimento de Instrumentos e acessórios musicais, destinados a Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Olho d'Água do Casado/AL.

PUBLIQUE-SE;

Olho d'Água do Casado/AL, 23 de agosto de 2023.

JOSÉ DOS SANTOS
Prefeito

Publicado por:
Carla Maria de O Bezerra
Código Identificador:B36C6E6C

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE OURO BRANCO

GABINETE DO PREFEITO
RETIFICAÇÃO DO EXTRATO DE CONTRATO

DISPENSA DE LICITAÇÃO N° 29 /2023

Na publicação do dia 23 de Agosto de 2023, no Diário Oficial dos Municípios do Estado de Alagoas, p38, nº 2118, ANO X.
OBJETO: Aquisição de fórmula infantil que será destinada a menor Aurora Rodrigues Barros, para complemento de sua alimentação atual
ONDE- SE LÊ:
DISPENSA DE LICITAÇÃO N° 32 /2023

LEIA-SE
DISPENSA DE LICITAÇÃO N° 29 /2023

TÁCIA DENYSE DE SIQUEIRA NOBRE
Prefeita

Publicado por:
Natanael Feitosa da Silva Junior
Código Identificador:3C389368

GABINETE DO PREFEITO
RATIFICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

ATO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO

A Prefeita Constitucional de Ouro Branco – AL, considerando o interesse da administração, objetivando a Locação de imóvel a ser utilizado como sede do Centro Cultural do nosso Município de Ouro Branco/AL, e considerando as conclusões formalmente motivadas no parecer jurídico da douta Procuradoria Municipal, que opinou pela legalidade da dispensa.

DECIDE:

RATIFICAR e HOMOLOGAR o ato de Dispensa n° 34/2023, praticado por esta municipalidade, destinada a Locação de imóvel sediado a Rua do Comércio, s/n, centro, Ouro Branco/AL, CEP 57.525-000, de propriedade do Sr. José Antônio Filho, inscrito no CPF/MF sob o nº 7134.276.524-91, e RG nº 250.064 SSP/AL.
Isto posto, vão os autos a Comissão de Licitação que seja adotada as providências necessárias para a conclusão do certame licitatório com o mesmo objetivo.

Ouro Branco/AL, 23 de agosto de 2023.

TÁCIA DENYSE DE SIQUEIRA NOBRE
Prefeita

Publicado por:
Natanael Feitosa da Silva Junior
Código Identificador:E086CC40

GABINETE DO PREFEITO
RATIFICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

ATO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO

A Prefeita Constitucional de Ouro Branco – AL, considerando o interesse da administração, objetivando a Locação de imóvel localizado na Rua José Nunes Barreto, S/N, no Bairro João Alves da Silva neste município para ser utilizado como almoxarifado do canteiro de obras e Saneamento do município Ouro Branco/AL., e considerando as conclusões formalmente motivadas no parecer jurídico da douta Procuradoria Municipal, que opinou pela legalidade da dispensa.

DECIDE:

RATIFICAR e HOMOLOGAR o ato de Dispensa n° 35/2023, praticado por esta municipalidade, destinada a Locação de imóvel sediado a Rua José Nunes Barreto, S/N, no Bairro João Alves da Silva, Ouro Branco/AL, CEP 57.525-000, de propriedade da Sra. Maria Ângelo Teixeira José Antônio Filho, inscrito no CPF/MF sob o nº 7134.276.524-91, e RG nº 250.064 SSP/AL.
Isto posto, vão os autos a Comissão de Licitação que seja adotada as providências necessárias para a conclusão do certame licitatório com o mesmo objetivo.

Ouro Branco/AL, 23 de agosto de 2023.

TÁCIA DENYSE DE SIQUEIRA NOBRE
Prefeita

Publicado por:
Natanael Feitosa da Silva Junior
Código Identificador:687C3BDA

GABINETE DO PREFEITO
RATIFICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

ATO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO

A Prefeita Constitucional de Ouro Branco – AL, considerando o interesse da administração, objetivando a Confecção de ESTANTES ESTANTES TIPO COLMÉIA, ARMÁRIO, MESAS E OUTROS, a fim de atender a necessidade de armazenamento de livros e brinquedos da Creche Municipal Edvânia Soares Cabral, assim também como de outros setores da Secretaria Municipal de Educação do Município de Ouro
Branco/AL, e considerando as conclusões formalmente motivadas no parecer jurídico da douta Procuradoria Municipal, que opinou pela legalidade da dispensa.
DECIDE:

RATIFICAR e HOMOLOGAR o ato de Dispensa n° 27/2023, praticado por esta municipalidade, destinado a contratação da empresa ASSUNÇÃO & LAVOR TECNOLOGIA LTDA-ME, CNPJ/MF Nº45.538.349/0001-10 , sediada na Rua Eugenio Luciano de Melo ,371, bairro Novo Olinda/PE, que apresentou os menores preços para os itens do certame, perfazendo o valor global de R$31.973,83 (trinta e um mil novecentos e setenta e três reais e oitenta e três centavos).

Isto posto, vão os autos a Comissão de Licitação que seja adotada as providências necessárias para a conclusão do certame licitatório com o mesmo objetivo.

Ouro Branco/AL, 23 de agosto de 2023.

TÁCIA DENYSE DE SIQUEIRA NOBRE
Prefeita

Publicado por:
Natanael Feitosa da Silva Junior
Código Identificador:5A0D8395

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PALESTINA

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS
PORTARIA Nº 64, DE 18 DE JULHO DE 2023.

PORTARIA Nº 64, de 18 de julho de 2023.

Dispõe sobre a Concessão de Pensão por Morte em favor de Luzinete Lino da Silva Santos.

O Prefeito do Município de Palestina, no uso das atribuições de seu cargo e nos termos da Lei Orgânica do Município, conjuntamente com a Diretora Presidente do Palestina Prev, no uso das atribuições que lhe conferem a Lei Orgânica do Município de Palestina, a Lei municipal nº 267/2012,a Lei municipal nº 400/2023 e demais legislações pertinentes,
RESOLVE:

Art. 1º - Conceder o benefício de pensão por morte ao dependente **LUZINETE LINO DA SILVA SANTOS**, inscrita no CPF nº 042.461.724-21, na qualidade de cônjuge, em razão do falecimento do segurado/servidor aposentado OTACÍLIO DOS SANTOS, inscrito no CPF 134.270.164-04, aposentado na função de Motorista, Matrícula 374, servidor efetivo aposentado do Município de Palestina, em conformidade com os termos do processo registrado no Palestina Prev.
Art. 2º - Considerando as regras contidas nos artigos 23, 24, 26 e 30, da lei municipal nº 400/2023 (que reestruturou o RPPS), os proventos serão equivalentes a uma cota familiar de 50% (cinquenta por cento) + 15% (quinze por cento) de cota individual do valor da aposentadoria recebida pelo segurado falecido. A pensão será devida a contar da data do óbito do segurado/servidor aposentado (dia 17/06/2023) e será vitalícia.
Art. 3º - Esta portaria entrará em vigor na data de sua Publicação, revogando-se as disposições em contrário.

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

Palestina/AL, 18 de julho de 2023.

JOSÉ DJALMA GONÇALVES DA SILVA
Prefeito

JOELMA DOS ANJOS SILVA
Diretora Presidente - Palestina PREV

JOÃO BATISTA DOS SANTOS
Diretor Administrativo Financeiro - Palestina PREV

Publicado por:
Albert Leite e Silva
Código Identificador:B01493A0

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS
PORTARIA Nº 58, DE 18 DE MAIO DE 2023.

PORTARIA Nº 58, de 18 de maio de 2023.

Dispõe sobre a Concessão de Pensão por Morte em favor de Cosme Borges Cordeiro.

O Prefeito do Município de Palestina, no uso das atribuições de seu cargo e nos termos da Lei Orgânica do Município, conjuntamente com a Diretora Presidente do Palestina Prev, no uso das atribuições que lhe conferem a Lei Orgânica do Município de Palestina, a Lei municipal nº 267/2012 e a Lei municipal nº 400/2023 e demais legislações pertinentes,
RESOLVE:

Art. 1º - Conceder o benefício de pensão por morte ao dependente **COSME BORGES CORDEIRO**, inscrito no CPF nº 066.474.984-43, na qualidade de companheiro, em razão do falecimento da segurada/servidora MARIA CÍCERA DE CARVALHO, inscrita no CPF 050.246.204-37, Gari, Matrícula 269, servidora efetiva do Município de Palestina, em conformidade com os termos do processo registrado no Palestina Prev.
Art. 2º - Considerando as regras contidas nos artigos 23, 24, 26 e 30, da lei municipal nº 400/2023 (que reestruturou o RPPS), os proventos serão equivalentes a uma cota familiar de 50% (cinquenta por cento) + 15% (quinze por cento) de cota individual do valor que a servidora falecida teria direito se fosse aposentada por incapacidade permanente na data do óbito. A pensão será devida a contar da data do óbito da segurada/servidora (dia 04/04/2023) e será vitalícia.
Art. 3º - Esta portaria entrará em vigor na data de sua Publicação, revogando-se as disposições em contrário.

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

Palestina/AL, 18 de maio de 2023.

JOSÉ DJALMA GONÇALVES DA SILVA
Prefeito

JOELMA DOS ANJOS SILVA
Diretora Presidente - Palestina PREV

JOÃO BATISTA DOS SANTOS
Diretor Administrativo Financeiro - Palestina PREV

Publicado por:
Albert Leite e Silva
Código Identificador:AFC0B3E5

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PASSO DE CAMARAGIBE

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
EXTRATO DE CONTRATO

PROCEDIMENTO LICITATÓRIO –**Dispensa de Licitação Nº 13/2023 – Secretaria de Saúde.** Objeto: Contratação de empresa para fornecimento de pneus. - CNPJ. Nº 11.408.429/0001-39. CONTRATADO: **LASER PEÇAS E MANUTENÇÃO AUTOMOTIVA LTDA.** CNPJ de n° 01.774.047/0001-75. Valor do Contrato R$ 46.860,86 quarenta e seis mil oitocentos e sessenta reais e oitenta e seis centavos). Lei 14.133/2021.

ELLISSON SANTOS DA SILVA
Prefeito

Publicado por:
Ramon Souza Nascimento
Código Identificador:22BA5BE5

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PIAÇABUÇU

GABINETE DO PREFEITO
HOMOLOGAÇÃO

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE PIAÇABUÇU/AL, no uso de suas atribuições legais, e em cumprimento ao Art. 43, inciso VI da Lei Federal nº 8.666/93 e com a previsão do inciso XXII da Lei Federal nº 10.520/02, resolve **HOMOLOGAR** os lotes do certame Licitatório modalidade Pregão Eletrônico sob o nº 023/2023, que tem por objeto o registro de preços para Contratação de empresa para prestação de serviço de fornecimento de refeições e coffee break, em favor das empresas: **PERFEITO SABOR ALIMENTAÇÃO LTDA**, inscrita no CNPJ sob n.º 33.379.174/0001-66**,** vencedora do lote 01, perfazendo um valor de **R$ 177.040,00 (cento e setenta e sete mil e quarenta reais)**, Lote 02 perfazendo um valor de **R$ 799.850,00**

(setecentos e noventa e nove mil, oitocentos e cinquenta reais)), Lote 03, perfazendo um valor de **R$ 878.805,00 (oitocentos e setenta e oito mil, oitocentos e cinco reais)**;e Lote 04 perfazendo o valor **R$ 8.000,00 (oito mil reais)**;

Considerando, com base nas informações contidas nos autos, sua plena regularidade.

Piaçabuçu/AL, 23 de agosto de 2023.

DJALMA GUTTEMBERG SIQUEIRA BREDA
Prefeito

Publicado por:
Andresa Severo Dos Santos
Código Identificador:A0E3FA9A

SEC MUNICIPAL DE COMPRAS CONVÊNIOS E LICITAÇÕES
EXTRATO DE ATAS DE REGISTROS DE PREÇOS DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 023/2023

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 060/2023
FORNECEDORA REGISTRADA **PERFEITO SABOR ALIMENTAÇÃO LTDA**, inscrita no CNPJ sob n.º 33.379.174/0001-66– Objeto: SRP para Contratação de empresa para prestação de serviços de fornecimento de refeições e coffee break, vencedora do lote 01, perfazendo um valor de **R$ 177.040,00 (cento e setenta e sete mil e quarenta reais)**, Lote 02 perfazendo um valor de **R$ 799.850,00 (setecentos e noventa e nove mil, oitocentos e cinquenta reais))**, Lote 03, perfazendo um valor de **R$ 878.805,00 (oitocentos e setenta e oito mil, oitocentos e cinco reais)**;e Lote 04 perfazendo o valor **R$ 8.000,00 (oito mil reais**).
Validade de 12 meses a partir de sua assinatura.
A íntegra da ata de registro de preços poderá ser obtida na sede do Setor de Licitações de Piaçabuçu.

Piaçabuçu/AL, 23 de agosto de 2023.

DJALMA GUTTEMBERG SIQUEIRA BREDA
Prefeito

Publicado por:
Andresa Severo Dos Santos
Código Identificador:427AFC43

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PILAR

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
PEDIDO DE COTAÇÃO DE PREÇO Nº 115/2023

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 0817-0008/2023.
Objeto: AQUISIÇÃO E INSTALAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE LAZER NAS PRAÇAS PÚBLICAS E ORLA LAGUNA, 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,23 de AGOSTO de 2023.

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

Publicado por:
Fabiano Rodrigues de Lima
Código Identificador:4F620186

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
PEDIDO DE COTAÇÃO DE PREÇO Nº 114/2023

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 0822-0015/2023.
Objeto: AQUISIÇÃO DE CARRINHO ELÉTRICOS, 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,23 de AGOSTO de 2023.

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

Publicado por:
Fabiano Rodrigues de Lima
Código Identificador:DEB542E2

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
AVISO DE LICITAÇÃO

CONCORRÊNCIA PUBLICA Nº 004/2023 – TIPO: menor preço global, executado no regime de empreitada por preços unitários. OBJETO: **registro de preços para futura contratação de empresa no ramo de fabricação e montagem de estruturas metálica tipo: galpões, coberturas, containers, geodésicas, barracas para feirantes e mercados públicos, de acordo com os projetos a serem elaborados pelos órgãos competentes do Município de Pilar**. Data/Hora: 26 de setembro de 2023, às 09h:00min(horário local). O edital e seus Anexos encontram-se à disposição das empresas interessadas na sala da CPL, ou pelo e–mail: cplpilarobras@gmail.com horário das 08h00min às 13h00min, até o dia que antecede à data do Certame.

Pilar/AL, 23 de agosto de 2023.

LUCIVAN ALEXANDRINO DE BARROS
Presidente/CPL

Publicado por:
Sérgio Lira de Oliveira
Código Identificador:8659DBA3

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
AVISO DE LICITAÇÃO 2° CHAMADA

Pregão Eletrônico nº **25.1/2023**. Objeto: **REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAIS E FUTURAS AQUISIÇÕES DE MATERIAL MÉDICO.** Data: **08/09/2023**, às **09:00h**min. Local: BNC – BOLSA NACIONAL DE COMPRAS (www.bnc.org.br). Edital Disponível também no portal https://www.pilar.al.gov.br/views/licitacao2022.php, informações no e-mail: comissaopilar@gmail.com.

Pilar/AL, 23 de agosto de 2023.

CASSIO AQUINO
Pregoeiro

Publicado por:
Sérgio Lira de Oliveira
Código Identificador:C5E51A35

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
EXTRATO DO 3º TERMO ADITIVO DO CONTRATO Nº 42/2021

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE PILAR, inscrita no CNPJ/MF sob nº 12.200.150/0001-28;

CONTRATADA: **METALUMÍNIO PROJETOS E MONTAGENS LTDA**, CNPJ 22.192.371/0001-55, sediada à Rua Gabriela Rosa do Carmo, nº 65, bairro Industrial JK, Varginha/MG.

OS CONTRATANTES: tem entre si justo e avençado e celebram o presente termo aditivo de contrato, sujeitando-se as partes as normas disciplinares as normas da lei Nº 8.666/93 e a seguinte cláusula:

CLÁUSULA PRIMEIRA – O presente Termo Aditivo tem por objeto o Reajuste ao Contrato para Elaboração de Projetos Executivos, Construção e Instalação de um teleférico, no Município de Pilar/AL.
Parágrafo Primeiro: Haverá reajuste contratual no valor de R$ 184.043,77 (cento e oitenta e quatro mil, quarenta e três reais e setenta e sete centavos) que corresponde a um percentual de 11,66%, valor este que deverá ser aditado ao valor vigente do contrato. O valor atualizado do contrato passa a ser de R$ 9.165.053,77 (nove milhões, cento e sessenta e cinco mil, cinquenta e três reais e setenta e sete centavos).

DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:
Unidade: 0012 - Secretaria Municipal de Turismo e Eventos
Funcional programática: 15.695.0007.1011 – Construção de Teleférico
Elemento de Despesa: 4.4.9.0.51 – Obras e instalações.

DA FUNDAMENTAÇÃO: O presente termo aditivo encontra-se fundamento no que dispõe o art. 40, XX da Lei Federal nº 8.666/93.

RENATO REZENDE ROCHA FILHO
Prefeito

Publicado por:
Sérgio Lira de Oliveira
Código Identificador:C2E6119C

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
EXTRATO DO 4º TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 18/2019

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE PILAR, inscrita no CNPJ/MF sob nº 12.200.150/0001-28;

CONTRATADA: EMPRESA OK LOCADORA DE VEICULOS LTDA, CNPJ 07.173.027/0001-25, sediada na Av. Menino Marcelo nº 1007, Antares, Maceió/AL, representada por seu sócio o Sr. Luiz Marcelo Santos de Antares RG. Nº 4860493SSP/AL, CPF Nº 410.801.494-49.

OS CONTRATANTES: tem entre si justo e avençado e celebram o presente termo aditivo de contrato, sujeitando-se as partes as normas disciplinares as normas da lei Nº 8.666/93 e a seguinte cláusula:

DO OBJETO DO ADITIVO: O presente termo aditivo tem como objeto a prorrogação do prazo de vigência do contrato nº18/2019 por mais 12 (doze) meses.

DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:
A dotação para cobrir as despesas decorrentes da execução do serviço, conforme estabelecida na Cláusula TERCEIRA, para o exercício de 2023 será a indicada abaixo.
Unidade orçamentária: 0018 – SECRETARIA MUNICIPAL DE TRANSPORTE;
Funcional Programática: 26.122.0001.2015
Projeto/Atividade: 2015 – MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA DE TRANSPORTES;
Elemento de Despesa: 3.3.9.0.39.00.00 outros SERVIÇOS DE TERCEIRO.

DO VALOR: O valor Mensal reajustado dos itens 06 e 14 será de R$ 9.500,62 (nove mil, quinhentos reais e sessenta e dois centavos), e o Valor anual reajustado para os itens 06 e 14 será de R$ 114.0007,44 (cento e quatorze mil, sete reais e quarenta e quatro centavos) a serem pagos de acordo com a CLÁUSULA do Edital.
DA VIGÊNCIA DO ADITIVO: O presente termo aditivo fica prorrogado de 24/07/2023 até 24/07/2024.
DA FUNDAMENTAÇÃO: O presente termo aditivo encontra-se fundamento no que dispõe o art. 57, II e art. 65, ambos da Lei Federal nº 8.666/93.

RENATO REZENDE ROCHA FILHO
Prefeito

Publicado por:
Sérgio Lira de Oliveira
Código Identificador:8D0AA337

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PINDOBA

SEC MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
AVISO DE COTAÇÃO DE PREÇOS

OBJETO: Aquisição de Blusas Personalizadas para suprir as necessidades da Secretaria Municipal de Assistência Social, que visa a Padronização dos participantes dos Grupos do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos. O período de apresentação de propostas dos interessados é de 5 (cinco) dias úteis, considerando a eventualidade, sendo de 24 de agosto de 2023 a 30 de agosto de 2023.
PROJETO BÁSICO, deverá ser solicitado através do e-mail: compraspindoba2021@gmail.com.
Processo administrativo de nº 0823-0001/2023.

Pindoba/AL, 23 de agosto de 2023.

MARTA FÉLIX FERREIRA

Publicado por:
Jeferson Emanuel de Almeida Alves
Código Identificador:7F6AD9B2

SEC MUNICIPAL DE SAÚDE
AVISO DE COTAÇÃO DE PREÇOS

OBJETO: Aquisição de Tapetes Vinil Capacho Antiderrapante Personalizadas Atendendo a demanda da Secretaria Municipal de Saúde. O período de apresentação de propostas dos interessados é de 5 (cinco) dias úteis, considerando a eventualidade, sendo de 23 de agosto de 2023 a 29 de agosto de 2023.
PROJETO BÁSICO, deverá ser solicitado através do e-mail: compraspindoba2021@gmail.com.
Processo administrativo de nº 0822-0003/2023.

Pindoba/AL, 22 de agosto de 2023.

MARTA FÉLIX FERREIRA

Publicado por:
Jeferson Emanuel de Almeida Alves
Código Identificador:BAE3EB03

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRANHAS

GABINETE DO PREFEITO
LEI MUNICIPAL Nº 377, DE 23 DE AGOSTO DE 2023

DISPÕE SOBRE A CONCESSÃO DE REAJUSTE DO VENCIMENTO-BASE DOS PROFISSIONAIS DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE SAÚDE E ASSISTÊNCIA SOCIAL DO MUNICÍPIO DE PIRANHAS/AL.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE PIRANHAS, Estado de Alagoas, no uso das atribuições conferidas pela Lei Orgânica

Municipal, faço saber que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono a presente **Lei**:

Art. 1º. Fica concedido reajuste no Vencimento-Base dos profissionais das Secretarias Municipais de Saúde e Assistência Social, no percentual de 5,79% (cinco inteiros e setenta e nove centésimos por cento) a ser implantado nas Tabelas de Vencimentos desses Profissionais que estão em efetivo exercício, como realinhamento das carreiras.

§ 1º. Esta majoração será implantada a partir do mês de julho de 2023, nas Tabelas de Vencimentos 01-A; 02-A; 03-A; 04-A; 05-A; 06-A; 07-A; 08-A e 09-A.

§ 2º. Fica criada a Tabela 10-A, que será aplicada para os profissionais ocupantes do Cargo de Auxiliar de Enfermagem.

Art. 2º. Ao aplicar o reajuste nas tabelas, os profissionais que possuem Piso Salarial que ainda ficarem percebendo abaixo do Piso Salarial, receberão a diferença até atingir o Piso Nacional.

Art. 3º. As despesas decorrentes desta lei ocorrerão por conta de dotação orçamentária própria**.**

Art. 4º. Esta lei entra em vigor na data de sua publicação

Art. 6º. Ficam revogadas as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de Piranhas/AL, 23 de agosto de 2023

TIAGO TORRES FREITAS
Prefeito Municipal

* Os anexo desta Lei se encontra no acervodo Gabinete Municipal de Piranhas

Publicado por:
Yuris Pereira Soares de Sá
Código Identificador:1AC311E9

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO CALVO

DEPTO DE COMISSAO DE LICITACAO
DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 15/2023

EXTRATO DE CONTRATO

PROCEDIMENTO LICITATORIO – **Dispensa de Licitação Nº 15/2023**
Objeto: Aquisição dos serviços de sanitização e dedetização em caráter de urgência de prédios públicos do município. Contratante: Prefeitura Municipal de Porto Calvo - CNPJ. Nº 12.366.720/0001-54. Contratado: NELSON FERREIRA DE ALMEIDA - ME, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 26.290.094/0001-74 com sede na Rua Benedito Barbosa, 27, centro, Porto Calvo – AL - CEP: 57.900-000. Valor do Contrato: R$: 19.212,50 (dezenove mil duzentos e doze reais e cinquenta centavos). Vigência do contrato: 03 (três) meses.

Porto Calvo/AL, 01 de agosto de 2023.

ERONITA SPOSITO LEÃO E LIMA
Prefeita

Publicado por:
Emisson Luis Nascimento Rocha
Código Identificador:F057043C

DEPTO DE COMISSAO DE LICITACAO
2º TERMO DE ADITIVO DE PRAZO

EXTRATO DE CONTRATO

PROCEDIMENTO LICITATORIO**– 2º Termo de Aditivo de Prazo da Ata de ADESÃO Nº 09/2021, decorrente da** ADESÃO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇO **Nº 029/2021-13.**

Objeto: O objeto do presente Termo de Ata de Registro para futura e eventual **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE SOLUÇÃO DE OUTSOURCING (IMPRESSÃO, CÓPIA E DIGITALIZAÇÃO), INCLUINDO FORNECIMENTO DE EQUIPAMENTOS E SOFTWARES, MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA E O FORNECIMENTO DE PEÇAS E SUPRIMENTOS**, para atender às necessidades das Secretarias Municipais do Município de Porto Calvo/AL, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos. Contratante: Prefeitura Municipal de Porto Calvo/AL - CNPJ. Nº 12.366.720/0001-54. **PRINTAGE LOCAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E SERVIÇOS EIRELI**. CNPJ de n° 09.392.052/0001-25. Alterar o prazo em mais 12 (doze) meses, com quantitativo e valor total e igual do original, sobre o benefício econômico efetivamente proporcionado ao município. Vigência do contrato: 12/07/2023 à 12/07/2024.

ERONITA SPÓSITO LEÃO E LIMA
Prefeita do Município de Porto Calvo

Publicado por:
Emisson Luis Nascimento Rocha
Código Identificador:652C69E2

DEPTO DE COMISSAO DE LICITACAO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 21/2023

AVISO DE LICITAÇÃO

O MUNICÍPIO DE PORTO CALVO – ALAGOAS, através do Setor de Licitações, avisa que será realizada licitação conforme descrito:
Modalidade: **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 21/2023 – BNC - BOLSA NACIONAL DE COMPRAS.**
Processo Administrativo nº 202308210011.

Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE COMBUSTÍVEIS, PARA ATENDER A DEMANDA DA FROTA DE VEÍCULOS DO PODER EXECUTIVO DO MUNICÍPIO DE PORTO CALVO/AL.
Tipo: **Maior Percentual de Desconto.**
Data e hora da sessão de disputa: **05/09/2023, às 13:00h** (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.

Porto Calvo/AL, 23 de agosto de 2023.

ISABELLE NUNES DE LIMA
Pregoeira

Publicado por:
Emisson Luis Nascimento Rocha
Código Identificador:826B43A3

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DE PEDRAS

SECRETARIA DE ADMINISTRACAO E FINANCAS
AVISO DE CHAMAMENTO PÚBLICO

AVISO DE CHAMADA PÚBLICA 02/2023
O Município de Porto de Pedras, através da Comissão Permanente de Licitação, torna público que irá realizar no setor de licitações, no Centro Administrativo, sito à Rua João Pessoa, s/n – Centro, Porto de Pedras - Alagoas**, do dia 24 de agosto de 2023 até as 12:00 do dia 22 de setembro de 2023 a Chamada Pública 02/2023,** para

credenciamento de pessoas jurídicas interessadas em prestar serviços de hotelaria (diárias) e restaurantes com serviços de entrega (delivery) neste município de Porto de Pedras, a fim de atender as demandas do Programa "Casa Nova, Vida Nova", da Secretaria Municipal de Obras e Serviços Públicos quando necessário, ao CREAS para atender a Política Nacional de Abrigamento, o Pacto Nacional pelo Enfrentamento à Violência contra as Mulheres, e demais normas que regem a matéria.

AVISO DE CHAMADA PÚBLICA 03/2023

O Município de Porto de Pedras, através da Comissão Permanente de Licitação, torna público que irá realizar no setor de licitações, no Centro Administrativo, sito à Rua João Pessoa, s/n – Centro, Porto de Pedras - Alagoas**, do dia 24 de agosto de 2023 até as 12:00 do dia 22 de setembro de 2023 a Chamada Pública 03/2023,** para credenciamento de pessoas jurídicas interessadas com vistas a possíveis e futuras parcerias na área educacional.

Os Editais encontram-se disponíveis no setor de licitações, no Centro Administrativo, sito à Rua João Pessoa, s/n – Centro, Porto de Pedras – Alagoas, no horário de 08:00 às 13:00 h, de segunda a sexta-feira ou no endereço eletrônico www.portodepedras.al.gov.br

Porto de Pedras, 23 de agosto de 2023.

JOÃO RICARDO BARBOSA JULIÃO
Pregoeiro/Presidente da CPL

Publicado por:
João Ricardo Barbosa Julião
Código Identificador:8504C784

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE QUEBRANGULO

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DA ATA Nº 089/2023

Processo nº 04140013/2023; Ata de Registro nº 089/2023; Pregão Eletrônico nº 29/2023; Órgão Gerenciador: MUNICÍPIO DE QUEBRANGULO/AL, CNPJ nº12.241.675/0001-01; Fornecedor Beneficiário: **C G ANDRÉ PRODUÇÕES E EVENTOS** CNPJ Nº 18.074.072/0001-49; Vigência: A presente Ata de Registro de Preços vigorará por um período de **12 (doze) meses**, contados a partir da publicação de seu extrato na imprensa oficial, não podendo ser prorrogado. Data de Assinatura: 22 de agosto de 2023.

Publicado por:
Luan Cortez Toscano Barbosa
Código Identificador:7485388E

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DA ATA Nº 090/2023

Processo nº 04140013/2023; Ata de Registro nº 090/2023; Pregão Eletrônico nº 29/2023; Órgão Gerenciador: MUNICÍPIO DE QUEBRANGULO/AL, CNPJ nº12.241.675/0001-01; Fornecedor Beneficiário: **J H B GOMES PRODUÇÕES LTDA** CNPJ Nº 18.899.026/0001-89; Vigência: A presente Ata de Registro de Preços vigorará por um período de **12 (doze) meses**, contados a partir da publicação de seu extrato na imprensa oficial, não podendo ser prorrogado. Data de Assinatura: 22 de agosto de 2023.

Publicado por:
Luan Cortez Toscano Barbosa
Código Identificador:C912EC9D

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DA ATA Nº 091/2023

Processo nº 04140013/2023; Ata de Registro nº 091/2023; Pregão Eletrônico nº 29/2023; Órgão Gerenciador: MUNICÍPIO DE QUEBRANGULO/AL, CNPJ nº12.241.675/0001-01; Fornecedor Beneficiário: **I9 PUBLICIDADE & EVENTOS ARTISTICOS EIREL** CNPJ Nº 09.661.123/0001-48; Vigência: A presente Ata de Registro de Preços vigorará por um período de **12 (doze) meses**, contados a partir da publicação de seu extrato na imprensa oficial, não podendo ser prorrogado. Data de Assinatura: 22 de agosto de 2023.

Publicado por:
Luan Cortez Toscano Barbosa
Código Identificador:9F2A13C4

FUNDO MUNICIPAL DE PREVIDÊNCIA DE QUEBRANGULO
PORTARIA Nº 12 DE 23 DE AGOSTO DE 2023

PORTARIA Nº 12 DE **23** DE **AGOSTO** DE 2023

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE QUEBRANGULO - AL, em conjunto com o Diretor Presidente do **FUNDO DE MUNICIPAL DE PREVIDÊNCIA DE QUEBRANGULO**, no uso das suas atribuições legais que lhes são conferidas por lei.

Considerando todo o teor do Processo Administrativo instaurado e que tramitou no **FUNDO MUNICIPAL DE PREVIDÊNCIA DE QUEBRANGULO.**

CONSIDERANDO a necessidade de adequação do ato de concessão de benefícios previdenciários perante o Tribunal de Contas do Estado de Alagoas, no sentido de sanar as diligencias apresentadas no processo TC/AL 16803/2018.

RESOLVE:

Art. 1º – Conceder, Aposentadoria por Idade e Tempo de Contribuição, a servidora **PETRUCIA MENDONÇA DE LIMA**, ocupante do cargo de Professor de 1º Grau, matricula 282, lotada na Secretaria Municipal de Educação, nomeada em 09 de fevereiro de 1981, portadora da cédula de identidade de nº 52.756.721-8 – SSP/AL, inscrita no CPF/MF sob o nº 325.390.454-72.

Art. 2º – Os proventos serão integrais pela Última remuneração, na forma do Art. 40, §5º, da Constituição Federal, c/c artigo 30 e 31 da Lei Municipal nº 566/2006 e c/c o artigo 6º da EC 41/03.

Art. 3º– Fica revogada a Portaria de 376/2007.

Cumpre-se e Publique-se.

MARCELO RICARDO VASCONCELOS LIMA
Prefeito

JOSÉ AILTON DO NASCIMENTO
Diretor Presidente – FMPQ

* Republicado por incorreção no texto da Portaria, corrigindo a publicação do Diário Oficial dos Municípios, edição nº 0928, do dia 11 de dezembro de 2018.

Publicado por:
Alex Ferreira de Assis
Código Identificador:558AA754

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO LARGO

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS
DISPENSA DE LICITAÇÃO

PESQUISA MERCADOLÓGICA

A Prefeitura Municipal de Rio Largo - Alagoas torna pública a realização de Pesquisa Mercadológica, objetivando o grau de competitividade preconizado pela Administração Pública e a aferição do real valor de mercado, visando à aquisição de EXAME **Processo Nº 0816.0045/2023**. para suprir as necessidades da **PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO LARGO.** Apresentação da proposta tem o prazo máximo de 48 horas, 02 (dois) dias uteis, a partir desta publicação. As especificações dos objetos estão à disposição dos interessados no Departamento do Setor de Compras. Localizado na Galeria Napoli S/N, Avenida Napoleão Viana, Bairro Prefeito Antônio Lins, Rio Largo/ AL, ou por meio do endereço eletrônico

(comprassesaupmrl@gmail.com). Mais informações poderão ser obtidas por meio do e-mail informado anteriormente.

Rio Largo, 23 de agosto de 2023.

FÁTIMA TENÓRIO
Setor de Compras

Publicado por:
Cesar Luis Ramalho Leite
Código Identificador:AA188D9B

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS
DISPENSA DE LICITAÇÃO

PESQUISA MERCADOLÓGICA
A Prefeitura Municipal de Rio Largo - Alagoas torna pública a realização de Pesquisa Mercadológica, objetivando o grau de competitividade preconizado pela Administração Pública e a aferição do real valor de mercado, visando à aquisição de EXAME **Processo Nº 0818.0012/2023**. para suprir as necessidades da **PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO LARGO.** Apresentação da proposta tem o prazo máximo de 48 horas, 02 (dois) dias uteis, a partir desta publicação. As especificações dos objetos estão à disposição dos interessados no Departamento do Setor de Compras. Localizado na Galeria Napoli S/N, Avenida Napoleão Viana, Bairro Prefeito Antônio Lins, Rio Largo/ AL, ou por meio do endereço eletrônico (comprassesaupmrl@gmail.com). Mais informações poderão ser obtidas por meio do e-mail informado anteriormente.

Rio Largo, 23 de agosto de 2023.

FÁTIMA TENÓRIO
Setor de Compras

Publicado por:
Cesar Luis Ramalho Leite
Código Identificador:12C085DE

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS
DISPENSA DE LICITAÇÃO

PESQUISA MERCADOLÓGICA
A Prefeitura Municipal de Rio Largo - Alagoas torna pública a realização de Pesquisa Mercadológica, objetivando o grau de competitividade preconizado pela Administração Pública e a aferição do real valor de mercado, visando à aquisição de MEDICAMENTOS **Processo Nº 0809.0080/2023**. para suprir as necessidades da **PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO LARGO.** Apresentação da proposta tem o prazo máximo de 48 horas, 02 (dois) dias uteis, a partir desta publicação. As especificações dos objetos estão à disposição dos interessados no Departamento do Setor de Compras. Localizado na Galeria Napoli S/N, Avenida Napoleão Viana, Bairro Prefeito Antônio Lins, Rio Largo/ AL, ou por meio do endereço eletrônico (comprassesaupmrl@gmail.com). Mais informações poderão ser obtidas por meio do e-mail informado anteriormente.

Rio Largo, 23 de agosto de 2023.

FÁTIMA TENÓRIO
Setor de Compras

Publicado por:
Cesar Luis Ramalho Leite
Código Identificador:473D3BF4

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS
RESULTADO DE JULGAMENTO DE HABILITAÇÃO

RESULTADO DE JULGAMENTO DE HABILITAÇÃO
TOMADA DE PREÇO N° 009/2023

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ENGENHARIA NA EXECUÇÃO DA OBRA REMANESCENTE DA QUADRA POLIESPORTIVA NO CONJ. TAVARES GRANJA. Após a abertura e análise dos documentos pela CPL e posteriormente pelo setor de engenharia deste munícipio, fora constatado o que segue. Do credenciamento, verificou-se que a empresa foi CREDENCIADA: EUDES JERÔNIMO E CIA LTDA, CNPJ sob o nº 31.035.574.0001-29, Da análise desta Comissão de Licitação sobre a habilitação jurídica, fiscal e trabalhista, econômico-financeiras e demais declarações e certidões, conforme itens 6.1; 6.2; 6.4 e 6.5 do edital verificou-se que: a empresa supracitada encontra-se **Habilitada** pois cumpriu todos esses requisitos do edital. Da análise realizada pelo setor de engenharia deste município, em relação aos documentos de habilitação técnica, fora constatado que a empresa, encontra-se **Habilitada,** pois cumpriu também o exigido no edital quanto a documentação técnica. **Nesse passo restou HABILITADA** a empresa: EUDES JERÔNIMO E CIA LTDA, CNPJ sob o nº 31.035.574.0001-29. Desse modo, inicie-se o prazo recursal no primeiro dia útil subsequente a esta publicação, nos termos do art. 109 da Lei n° 8.666/93, com início automático do prazo de contrarrazões. A íntegra do julgamento dos documentos de habilitação poderá ser obtidos na sede da Comissão Permanente de Licitação, localizada na Rua Napoleão Viana, galeria Napoli, s/n, Rio Largo /Alagoas.

Rio Largo, 23 de Agosto de 2023.

RITHIE KENNEDY FERREIRA SOARES
Presidente

Publicado por:
Rithie Kennedy Ferreira Soares
Código Identificador:080D54C4

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS
EXTRATO DE CONTRATO

EXTRATO DE CONTRATO
CONTRATO N° 86/2023 - TP. TOMADA DE PREÇO 005/2023 – 2ª chamada. PROCESSO ADMINISTRATIVO: 12190041/2022. OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE SERVIÇOS DE ENGENHARIA PARA A EXECUÇÃO DA RETOMADA DA OBRA DE CONSTRUÇÃO DA UBS SEVERINA ALEXANDRE, NO MUNICÍPIO DE RIO LARGO. CONTRATANTE: **PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO LARGO/AL**. CONTRATADA: **EUDES JERÔNIMO E CIA LTDA**, inscrita CNPJ sob o nº 31.035.574/0001-29. Com o valor total do contrato na ordem de R$ 1.203.156,60 (um milhão, duzentos e três mil, cento e cinquenta e seis reais e sessenta centavos). Celebração: 23/08/2023. Prazo de Execução: 05 (cinco) meses, a partir da emissão da ordem de serviço. Prazo de Vigência: 12 (meses), a partir da assinatura. A íntegra do Contrato poderá ser obtida na sede da Prefeitura Municipal de Rio Largo/AL.

Rio Largo/ AL, 23 de Agosto de 2023.

DERILÂNDIA KAROLINE MARQUES DA SILVA
Gestora de Contratos

Publicado por:
Derilândia Karoline Marques da Silva
Código Identificador:C125F3ED

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS
DISPENSA DE LICITAÇÃO

A Prefeitura Municipal de Rio Largo - Alagoas torna pública a realização de Pesquisa Mercadológica, objetivando o grau de competitividade preconizado pela Administração Pública e a aferição do real valor de mercado, visando à **AQUISIÇÃO DE PLACAS DE IDENTIFICAÇÃO VEICULAR. Processo Nº 08210057/2023**. Para suprir as necessidades da SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO. As especificações dos objetos estão à disposição dos interessados no Departamento do Setor de Compras. Localizado na Galeria Napoli S/N, Avenida Napoleão Viana, Bairro Prefeito

Antônio Lins, Rio Largo/ AL, ou por meio do endereço eletrônico (setorcomprasrl@gmail.com). Mais informações poderão ser obtidas por meio do e-mail informado anteriormente.

Rio Largo, 23 de agosto de 2023.

CÉSAR LUÍS RAMALHO LEITE
Setor de Compras

Publicado por:
Cesar Luis Ramalho Leite
Código Identificador:EDA707F9

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS
PEDIDO DE COTAÇÃO

PESQUISA MERCADOLÓGICA
A Prefeitura Municipal de Rio Largo - Alagoas torna pública a realização de Pesquisa Mercadológica, objetivando o grau de competitividade preconizado pela Administração Pública e a aferição do real valor de mercado, visando à **LOCAÇÃO DE CAMINHÃO GUINCHO. Processo Nº 01260016/2023**. Para suprir as necessidades da SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE TRANSPORTE E TRÂNSITO - SMTT. As especificações dos objetos estão à disposição dos interessados no Departamento do Setor de Compras. Localizado na Galeria Napoli S/N, Avenida Napoleão Viana, Bairro Prefeito Antônio Lins, Rio Largo/ AL, ou por meio do endereço eletrônico (plsriolargo159@gmail.com). Mais informações poderão ser obtidas por meio do e-mail informado anteriormente.

Rio Largo, 23 de agosto de 2023.

CÉSAR LUÍS RAMALHO LEITE
Setor de Compras

Publicado por:
Cesar Luis Ramalho Leite
Código Identificador:76F00A5B

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS
EXTRATO DE APOSTILAMENTO

EXTRATO DE APOSTILAMENTO

TERMO DE APOSTILAMENTO de remanejamento de saldo oriundo da ata de registro de preços n° 017/2023 PE n° 017/2023. OBJETO: Prestação de Serviços de Buffet, celebrado pela PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO LARGO e Fornecedor Registrado: DELICIAS DA MASSAGUEIRA LTDA, CNPJ sob o nº 34.928.320/0001-28, referente ao remanejamento de quantitativo de saldo da ARP n° 017/2023. CELEBRAÇÃO: 23/08/2023. Vigência: a vigência do termo será contada a partir da publicação. Órgão Cedente: Secretaria Municipal de Governo e Órgão Cessionário: Secretaria Municipal de Saúde. Fica remanejado 100 (cem) unidades, referente ao item 3 da ARP n° 017/2023. A íntegra do Termo de apostilamento poderá ser obtida na sede Administrativa da Prefeitura Municipal de Rio Largo/AL, junto ao setor de Gestão de Contratos. Fundamentação Legal Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores. Informações: e-mail: gestor.contratosrl@gmail.com.

Rio Largo/AL, 23 de agosto de 2023.

DERILÂNDIA KAROLINE MARQUES DA SILVA
Gestora de Contratos.

Publicado por:
Derilândia Karoline Marques da Silva
Código Identificador:C659761B

SECRETARIA MUNICIPAL GERAL DE GOVERNO
RATIFICAÇÃO

PROCESSO:	08090085/2023
INTERESSADO:	SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
ASSUNTO:	AUTORIZAÇÃO PARA SERVIÇOS DE REVISÃO DE VEÍCULO DURANTE A GARANTIA

RATIFICAÇÃO

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE RIO LARGO/AL, no uso de suas atribuições legais, e em cumprimento a Lei Federal Nº 8.666/93, resolve **RATIFICAR** a Inexigibilidade n° 08090085/2023 – Autorização para Serviço de Revisão Preventiva, processo administrativo nº 08090085/2023. CONTRATADA: MAVEL VEICULOS LTDA**, inscrito no CNPJ sob nº 12.392.171/0001-92**, no valor de R$ 1.005,98 (um mil cinco reais e noventa e oito centavos). Com base no parecer referencial n° 001/2020/PGM/RL emitido pela Procuradoria Geral e parecer normativo pela Controladoria Geral do Município, considerando sua plena regularidade. Fundamentação Legal: art. 25, I, da Lei Federal n° 8.666/93.

Rio Largo/AL, 23 de agosto de 2023.

GILBERTO GONÇALVES DA SILVA
Prefeito Municipal de Rio Largo, Alagoas

*Publicado no quadro de avisos da Prefeitura Municipal de Rio Largo em 23/08/2023.

Publicado por:
Joelmir Douglas de Lima Pinto
Código Identificador:16F93FED

SECRETARIA MUNICIPAL GERAL DE GOVERNO
RATIFICAÇÃO

PROCESSO:	08090083/2023
INTERESSADO:	SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
ASSUNTO:	AUTORIZAÇÃO PARA SERVIÇOS DE REVISÃO DE VEÍCULO DURANTE A GARANTIA

RATIFICAÇÃO

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE RIO LARGO/AL, no uso de suas atribuições legais, e em cumprimento a Lei Federal Nº 8.666/93, resolve **RATIFICAR** a Inexigibilidade n° 08090083/2023 – Autorização para Serviço de Revisão Preventiva, processo administrativo nº 08090083/2023. CONTRATADA: MAVEL VEICULOS LTDA**, inscrito no CNPJ sob nº 12.392.171/0001-92**, no valor de R$ 1.005,98 (um mil cinco reais e noventa e oito centavos). Com base no parecer referencial n° 001/2020/PGM/RL emitido pela Procuradoria Geral e parecer normativo pela Controladoria Geral do Município, considerando sua plena regularidade. Fundamentação Legal: art. 25, I, da Lei Federal n° 8.666/93.

Rio Largo/AL, 23 de agosto de 2023.

GILBERTO GONÇALVES DA SILVA
Prefeito Municipal de Rio Largo, Alagoas

*Publicado no quadro de avisos da Prefeitura Municipal de Rio Largo em 23/08/2023.

Publicado por:
Joelmir Douglas de Lima Pinto
Código Identificador:E59AE5E4

SECRETARIA MUNICIPAL GERAL DE GOVERNO
RATIFICAÇÃO

PROCESSO:	07250028/2023
INTERESSADO:	SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
ASSUNTO:	AUTORIZAÇÃO PARA REALIZAÇÃO DE EXAME DE ESTUDO URODINÂMICO

RATIFICAÇÃO

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE RIO LARGO/AL, no uso de suas atribuições legais, e em cumprimento a Lei Federal Nº 8.666/93, resolve **RATIFICAR** a Dispensa n° 07250028/2023 – Autorização

para Realização de Exame, processo administrativo nº 07250028/2023. CONTRATADA: UROMED S/S**, inscrito no CNPJ sob nº** 02.939.989/0001-29, no valor de R$ 530,00 (quinhentos e trinta reais). Com base no Parecer nº 03.LC.1808/2023 emitido pela Procuradoria Geral e Despacho 0821.002/2023 pela Controladoria Geral do Município, considerando sua plena regularidade. Fundamentação Legal: art. 24, II, da Lei Federal n° 8.666/93.

Remeto os autos a Secretaria solicitante para empenho e demais providências que fizerem necessárias.

Rio Largo/AL, 22 de agosto de 2023.

GILBERTO GONÇALVES DA SILVA
Prefeito Municipal de Rio Largo, Alagoas

Publicado por:
Joelmir Douglas de Lima Pinto
Código Identificador:2C2CA177

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO IPANEMA

SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO DE PESSOAS, LOGÍSTICA E PATRIMÔNIO
AVISO DE LICITAÇÃO

CONCORRÊNCIA Nº 05/2023
Modalidade/Nº: Concorrência nº 05/2023 – Tipo: Menor Preço – Regime: Empreitada Por Preço GLOBAL – Objeto: Contratação de empresa especializada para execução de serviços de engenharia referentes a manutenção e adequação predial, preventiva, corretiva e de modernização das edificações e praças utilizadas por esta Administração. – Data/Horário: 26 de SETEMBRO de 2023 às 10:00hs (dez horas) – O Edital em inteiro teor encontra-se disponível no site: http://bnc.org.br/, no portal do município, através do site http://santanadoipanema.al.gov.br/licitacoes/editais-em-aberto, no endereço sede da Prefeitura localizada na rua Coronel Lucena Maranhão, nº 141, Bairro Centro, Cidade Santana do Ipanema/AL, CEP 57.500-000, em dias úteis, no horário das 08 às 13 horas, ou por meio eletrônico, mediante solicitação enviada ao e-mail: santanadoipanemacplal@outlook.com

KELYSON HENRIQUE DE OLIVEIRA DEFENSOR
Agente de Contratação

Publicado por:
Isadora Almeida Melo
Código Identificador:D46EAAF8

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO MUNDAÚ

GABINETE DO PREFEITO
TERMO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO DA TOMADA DE PREÇOS DE N.º 002/2023

O Prefeito Municipal de Santana do Mundaú/AL, no uso de suas atribuições legais, e considerando a realização do Procedimento Licitatório, na modalidade Tomada de Preços de n° 002/2023, cujo objeto é a contratação de empresa de engenharia para execução de serviços de sinalização vertical e horizontal em vias do município de Santana do Mundaú, Alagoas.

RESOLVE:

ADJUDICAR o objeto e HOMOLOGAR o procedimento licitatório, referente ao Edital da Tomada de Preços n° 002/2023, no seguinte fornecedor:

- C L G DE ATAIDE SENA LTDA, inscrita no CNPJ sob o nº 18.341.111/0001-27.

O valor da Tomada de Preços de nº 002/2023, é de R$ 520.284,00 (quinhentos e vinte mil e duzentos e oitenta e quatro reais).

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL, ao 23º dia do mês de agosto de 2023.

ARTHUR DA PURIFICAÇÃO FREITAS LOPES
Prefeito

Publicado por:
Isabelle Nunes de Lima
Código Identificador:05F9720E

GABINETE DO PREFEITO
TERMO DE JULGAMENTO DE RECURSOS DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 021/2023 (SRP)

Às 17:03 horas do dia 23 de agosto de 2023, após analisados e decididos os recursos do Pregão nº 021/2023, referente ao Processo nº 2023.0516.0003.01, a autoridade competente, Sr. ARTHUR DA PURIFICAÇÃO FREITAS LOPES, ADJUDICA ao licitante vencedor os respectivos itens, conforme indicado no Resultado de Julgamento.

RESOLVE:

Adjudicar o objeto ora licitado, ou seja, o registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada em serviços de publicação de aviso e atos oficiais para atender as demandas das Secretarias Municipais, Fundos e da Prefeitura Municipal de Santana do Mundaú/AL, conforme Termo de Referência (ANEXO I), do referido edital, à PUBLIC REPRESENTACOES SERVICOS E CONSULTORIA LTDA inscrita no CNPJ sob o n.º 48.020.095/0001-31 e GIBBOR PUBLICIDADE E PUBLICAÇÕES DE EDITAIS EIRELI EPP inscrita no CNPJ sob o nº 18.876.112/0001-76, cujo preço final ficou definido em R$ 46.305,00 (quarenta e seis mil e trezentos e cinco reais).

Santana do Mundaú/AL, 23 de agosto de 2023.

ARTHUR DA PURIFICAÇÃO FREITAS LOPES
Prefeito

Publicado por:
Isabelle Nunes de Lima
Código Identificador:4F775F82

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DA LAJE

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
TOMADA DE PREÇO N°004/2023

TOMADA DE PREÇO N°004/2023
ATA DA SESSÃO DE RECEBIMENTO, ABERTURA E JULGAMENTO

OBJETO: Tomada de Preço n° 004/2023, para contratação de empresa especializada para realização de obra de engenharia pertinentes a RECONSTRUÇÃO DE MURO DE ARRIMO DO RIO CANHOTO DE SÃO JOSÉ DA LAJE.

Aos **23 (vinte e três)** dia do mês de **agosto** do ano de **2023 (dois mil e vinte e três)**, às **09:00 (nove) horas**, na sala de reuniões da Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura Municipal de São José da Laje/AL, através do Pregoeiro/Presidente Oficial o Senhor **Fábio Henrique Mateus Batista** e sua Equipe de Apoio, composta pelos servidores Valdizia Maria Andrade Nogueira e Thiago Mendes, designadas através da Portaria n.º 238/2022, de 07 de janeiro de 2022, sob presidência do primeiro e secretariado pelo segundo, reuniram-se para receber, analisar e julgar os documentos de habilitação e as propostas de preços pertinentes ao presente certame, cujo objeto é a contratação de empresa para execução de obras de engenharia pertinentes a **REQUALIFICAÇÃO DOS MERCADOS MUNICIPAIS DE SÃO JOSÉ DA LAJE-AL,** pela modalidade Tomada de Preços, Tipo Menor Preço sob o critério de Empreitada

por Preço Global, em conformidade com o projeto básico, planilhas orçamentárias e projetos executivos dispostos no Anexo 1 do respectivo Instrumento Convocatório.

Oficialmente aberta a Sessão, preliminarmente foi constatada a participação de 01 (uma) empresa interessada: a empresa **WALLACY LUCAS LINS DE OLIVEIRA LIMA LTDA (WL ENGENHARIA LTDA), inscrita no CNPJ sob o nº 42.831.657/0001-40, representado pelo Sr. WALLACY LUCAS LINS DE OLIVEIRA LIMA, inscrito no CPF n° 111.452.604-54**, a qual procedeu ao credenciamento e por apresentar todos os documentos exigidos foi **CREDENCIADA.**

Ultrapassados os procedimentos pertinentes ao credenciamento, tendo a empresa apresentado os documentos em conformidade com a exigências do edital, foram recebidos do representante o envelope "A" e "B", contendo respectivamente os documentos de habilitação e a proposta de preço.

Em seguida foi procedido os trâmites relativos às rubricas, por todos os presentes, do envelope "A" e "B", todos devidamente lacrados e incólumes, os quais foram separados.

Primeiramente foi aberto o envelope referente aos Documentos de Habilitação da licitante, sendo rubricados os documentos existentes pelo representante e membros da Comissão, em seguida os documentos foram analisados pelos membros da Comissão. Da detida análise dos documentos, foi constatado que a empresa **WALLACY LUCAS LINS DE OLIVEIRA LIMA LTDA (WL ENGENHARIA LTDA), inscrita no CNPJ sob o nº 42.831.657/0001-40** atendeu a todas as exigências do edital no tocante aos documentos de habilitação.

Assim, sendo declarada, está CPL-SJL, a empresa **WALLACY LUCAS LINS DE OLIVEIRA LIMA LTDA (WL ENGENHARIA LTDA), inscrita no CNPJ sob o nº 42.831.657/0001-40 HABILITADA.**

Considerando a homologação do resultado da fase de habilitação, dando prosseguimento a licitação, foi aberto o envelope "B" da licitante habilitada **WALLACY LUCAS LINS DE OLIVEIRA LIMA LTDA (WL ENGENHARIA LTDA), inscrita no CNPJ sob o nº 42.831.657/0001-40**, correspondente a sua proposta comercial. Da detida análise dos documentos, a CPL constatou que a licitante cumpriu todos os requisitos técnicos e formais referente a proposta, apresentando satisfatoriamente as planilhas, cronogramas financeiros, BDI e demais exigências editalícias.

Em tempo, o engenheiro da Prefeitura realizou a analise detalhada da proposta de preço da licitante e constatou que a empresa **WALLACY LUCAS LINS DE OLIVEIRA LIMA LTDA (WL ENGENHARIA LTDA), inscrita no CNPJ sob o nº 42.831.657/0001-40**, apresentou planilha nos termos exigidos no edital, logo deverá ser classificada.

Sendo assim a proposta foi declarada CLASSIFICADA, ofertando sua proposta na ordem de:

1º WALLACY LUCAS LINS DE OLIVEIRA LIMA LTDA (WL ENGENHARIA LTDA), inscrita no CNPJ sob o nº 42.831.657/0001-40 - R$ 925.067,70 (novecentos e vinte e cinco mil, sessenta e sete reais e setenta centavos);

Do preço ofertado, restou à Comissão Permanente de Licitação, uma vez cumpridas as exigências formais, declarar **VENCEDORA** do presente certame a licitante **WALLACY LUCAS LINS DE OLIVEIRA LIMA LTDA (WL ENGENHARIA LTDA), inscrita no CNPJ sob o nº 42.831.657/0001-40,** com o melhor preço ofertado no valor de **R$ 925.067,70 (novecentos e vinte e cinco mil, sessenta e sete reais e setenta centavos).**

Diante dos resultados, a Comissão Permanente indagou aos presentes sobre a aceitação do julgamento, cujas respostas foram afirmativas e unânimes, sem a manifestação de qualquer recurso.

Assim, nada mais havendo para tratar dou por encerrada a Sessão às 11h15min cuja Ata vai por mim assinada e pelos demais presentes, remetendo a autoridade superior para adjudicação e homologação, bem como demais atos administrativos necessários para contratação requerida.

FÁBIO HENRIQUE MATEUS BATISTA
Pregoeiro/Presidente

VALDIZIA MARIA ANDRADE NOGUEIRA
Equipe de Apoio

THIAGO MENDES DA ROCHA
Equipe de Apoio

Licitante:

Wallacy Lucas Lins de Oliveira Lima LTDA (WL Engenharia LTDA)
CNPJ sob o nº 42.831.657/0001-40
WALLACY LUCAS LINS DE OLIVEIRA LIMA
CPF n° 111.452.604-54

Publicado por:
Joelma Bezerra
Código Identificador:C9A5E0B6

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
HOMOLOGAÇÃO PE 020/2023

PROCESSO: 1001020900122023
INTERESSADO: SecretAriA Municipal de ADMINISTRAÇÃO
ASSUNTO: Registro de Preço para Contratação de empresa para AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS DE CÓPIA, IMPRESSÕES ENCADERNAÇÃO DE DOCUMENTOS.

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 0020/2023 - PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 1001020900122023**, considerando, com base nas informações aduzidas nos autos, sua plena regularidade.

São José da Laje/AL, 23 de agosto de 2023.

ANGELA VANESSA ROCHA PEREIRA BEZERRA
Prefeita

Publicado por:
Joelma Bezerra
Código Identificador:35444FA5

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
AVISO DE LICITAÇÃO

AVISO DE LICITAÇÃO

A Prefeitura Municipal de São José da Laje, através da CPL, avisa que realizará licitação na MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 021/2023 – SRP – 2ª CHAMADA 019/2023 –. Data da Abertura da sessão: 06 de setembro de 2023 - Horário: 08:00 horas (horário de Brasília/DF); Data de Disputa de Lances: 06 de setembro de 2023 - Horário: 08:10 horas (horário de Brasília/DF). Tipo: menor preço por lote. OBJETO: Contratação de empresa para AQUISIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO PRONTA (TIPO QUENTINHA). Os interessados poderão retirar o Edital na sede Administrativa da Prefeitura, através do portal http://www.saojosedalaje.al.gov.br, através do sistema BNC – BOLSA NACIONAL DE COMPRAS (www.bnc.org.br). Dúvidas através do e-mail cplsaojosedalaje@hotmail.com

São José da Laje (AL), 23 de agosto de 2023.

FÁBIO HENRIQUE MATEUS BATISTA
Pregoeiro/Presidente

Publicado por:
Joelma Bezerra
Código Identificador:B4136D74

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
AVISO DE CONTINUAÇÃO DE LICITAÇÃO

Pregão Eletrônico nº 018/2023
Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE BENS PARA ESTRUTURAÇÃO FÍSICA (AQUISIÇÃO DE MÓVEIS – MATERIAL PERMANENTE)
Tipo de Licitação: Pregão Eletrônico
Processo Administrativo nº 1001060500072023

AVISO DE CONTINUAÇÃO
Informa a Comissão Permanente de Licitação de São José da Laje/AL, que no dia 25/08/2023 às 08:30 será dado continuidade ao certame com o resultado do julgamento de habilitação das empresas vencedoras e abertura de prazo para manifestação de recurso.
O presente aviso, também, foi anexado no site BNC – BOLSA NACIONAL DE COMPRAS (www.bnc.org.br), local de disputa do certame em tela.

São José da Laje/AL, 23 de agosto de 2023.

FÁBIO HENRIQUE MATEUS BATISTA
Pregoeiro/Presidente

Publicado por:
Joelma Bezerra
Código Identificador:B27075FA

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DA TAPERA

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
RATIFICAÇÃO DE DISPENSA

O PREFEITO DE SÃO JOSÉ DA TAPERA/ALAGOAS, no uso de suas atribuições, resolve RATIFICAR a **DISPENSA DE LICITAÇÃO**, em favor de W.K.M. SOLUÇÕES TECNOLOGICA LTDA, inscrita no CNPJ sob nº 29.529.181/0001-20, com sede na praça Manoel André, nº 58, Letra A, sala 11, centro, Arapiraca – Alagoas, no valor de R$ 1.699,90 (Hum mil, seiscentos e sessenta e nove reais e noventa centavos), fundamentada no inciso X do art. 24, a Lei Federal 8.666/93, a ser empenhado na dotação orçamentária Órgão:02, 0007 SECRETARIA DE SAUDE. Atividade:10.301.0007.6009. MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DO FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE - FUS. Elemento de Despesa: 3.4.4.9.0.52.00.00.00.0000 – EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE.

Publicado por:
Marcelo Rene Rodrigues da Silva
Código Identificador:A8AFD2C6

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
RATIFICAÇÃO DE DISPENSA

O PREFEITO DE SÃO JOSÉ DA TAPERA/ALAGOAS, no uso de suas atribuições, resolve RATIFICAR a **DISPENSA DE LICITAÇÃO**, em favor de L.S da SILVA LTDA, inscrita no CNPJ sob nº 31.005.400/0001-13, com sede na Travessa São Vicente, jacintinho, nº 387,Maceió – Alagoas, no valor de R$ 5.320,00 (Cinco mil, Trezentos e vinte reais), fundamentada no inciso X do art. 24, a Lei Federal 8.666/93, a ser empenhado na dotação orçamentária Órgão:02, 0007 SECRETARIA DE SAUDE. Atividade:10.304.0007.6016. MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DO PROGRAMA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE. Elemento de Despesa: 3.4.4.9.0.52.00.00.00.0000 – EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE.

Publicado por:
Marcelo Rene Rodrigues da Silva
Código Identificador:EB25D067

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO LUIS DO QUITUNDE

GABINETE DA PREFEITA
HOMOLOGAÇÃO

A PREFEITA MUNICIPAL DE SÃO LUÍS DO QUITUNDE/AL., no uso de suas atribuições legais, e em cumprimento ao artigo 43, inciso VI da Lei Federal Nº 8.666/93, resolve HOMOLOGAR a Dispensa de Licitação – Objeto: Aquisição de Cestas Básicas, para as famílias carentes, considerando, com base no parecer emitido pela Procuradoria Geral deste Município, sua plena regularidade em favor da empresa **AN COMERCIO E SERVIÇO LTDA ,** devidamente inscrita no CNPJ/MF sob o nº **26.259.857/0001-14**, conforme proposta de preço ofertada na ordem de **R$ 270.967,50(Duzentos e Setenta Mil Novecentos e Sessenta e Sete Reais e Cinquenta Centavos)**

São Luís do Quitunde/AL, 18 de Agosto de 2023.

FERNANDA MARIA SILVA CAVALCANTI DE OLIVEIRA
Prefeita

*Publicado no quadro de avisos da Prefeitura Municipal de São Luís do Quitunde em 18/08/2023

Publicado por:
Johnnatan Leandro Campos Mendonça
Código Identificador:08408433

GABINETE DA PREFEITA
HOMOLOGAÇÃO

A PREFEITA MUNICIPAL DE SÃO LUÍS DO QUITUNDE/AL., no uso de suas atribuições legais, e em cumprimento ao artigo 43, inciso VI da Lei Federal Nº 8.666/93, resolve HOMOLOGAR a Dispensa de Licitação, fundamentada no art. 24, IV,da Lei Federal nº 8.666/93 – Objeto: Aquisição de 883(Oitocentos e Oitenta e Três) colchões e 883(Oitocentos e Oitenta e Três) kits dormitórios, considerando, com base no parecer emitido pela Procuradoria Geral deste Município, sua plena regularidade em favor da empresa **INDUSTRIA ALAGOANA DE COLCHÕES E ESPUMA LTDA,** devidamente inscrita no CNPJ/MF sob o nº **11.188.276/0001-61**, conforme proposta de preço ofertada na ordem de **R$ 357.615,00(Trezentos e Cinquenta e Sete Mil Seiscentos e Quinze Reais)**

São Luís do Quitunde/AL, 18 de Agosto de 2023.

FERNANDA MARIA SILVA CAVALCANTI DE OLIVEIRA
Prefeita

*Publicado no quadro de avisos da Prefeitura Municipal de São Luís do Quitunde em 18/08//2023

Publicado por:
Johnnatan Leandro Campos Mendonça
Código Identificador:6C303C1B

GABINETE DA PREFEITA
HOMOLOGAÇÃO

A PREFEITA MUNICIPAL DE SÃO LUÍS DO QUITUNDE/AL., no uso de suas atribuições legais, e em cumprimento ao artigo 43, inciso VI da Lei Federal Nº 8.666/93, resolve HOMOLOGAR a Dispensa de Licitação, fundamentada no art. 24, IV, da Lei Federal nº 8.666/93– Objeto: Aquisição de kits para higiene pessoal, considerando, com base no parecer emitido pela Procuradoria Geral deste Município, sua plena regularidade em favor da empresa **PORTAL COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA - EPP,** devidamente inscrita no CNPJ/MF sob o nº **21.883.765/0001-97**, conforme proposta de preço ofertada na ordem de **R$ 160.560,00(Cento e Sessenta Mil Quinhentos e Sessenta Reais)**

São Luís do Quitunde/AL, 18 de Agosto de 2023.

FERNANDA MARIA SILVA CAVALCANTI DE OLIVEIRA
Prefeita

*Publicado no quadro de avisos da Prefeitura Municipal de São Luís do Quitunde em 18/08/2023

Publicado por:
Johnnatan Leandro Campos Mendonça
Código Identificador:C2B83874

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DOS MILAGRES

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
TERMO DE HOMOLOGAÇÃO

Ref. Pregão Eletrônico nº 19/2023
Registro de Preços

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE SÃO MIGUEL DOS MILAGRES, 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 19/2023** (BNC – BOLSA NACIONAL DE COMPRAS) cujo objeto é Registro de Preços para futura aquisição de veículo, **PICK-UP CABINE DUPLA, COM TRAÇÃO 4X4 DIESEL**, para atender a demanda das Secretarias de Administração do Poder Executivo do Município de São Miguel dos Milagres/AL, em favor da empresa **PREMIER COMERCIO E SERVICOS LTDA,** inscrita no CNPJ: 47.656.936/0001-39, que na ocasião atendeu aos termos do instrumento convocatório da licitação, para a execução do objeto licitado, ficando a mesma convocada 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.

São Miguel dos Milagres/AL, 23 de agosto de 2023

JADSON LESSA DOS SANTOS
Prefeito

Publicado por:
Maryedja Priscilla Santos Lima
Código Identificador:F7694378

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO SEBASTIÃO

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO CONTRATO Nº 105/2023 PROCESSO ADMINISTRATIVO 105/2023 INEXIGIBILIDADE 20/2023 ART. 25, III DA LEI Nº 8.666/93

Mod. de Licitação: Inexigibilidade 20/2023 –Processo Adm. Nº 105/2023. GERENCIADOR: Município de São Sebastião/AL. CNPJ: 12.247.631/0001-99 EMPRESA CONTRATADA: INSTITUTO MV PRODUCOES E TREINAMENTOS - LTDA, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº 13.590.051/0001-62 Objeto: Realização de Evento artístico Cultural Religioso por meio da contratação da banda/artista de renome "TONY ALLYSSON" por intermédio da Secretaria Municipal de Cultura, Turismo e Comunicação, do Munícipio de São Sebastião/AL conforme especificações e exigências estabelecidas no Termo de Referência, para realização de evento em comemoração feita junto à parcela religiosa da população do Munícipio de São Sebastião/AL no dia 23/09/2023, e tempo de duração de 1h 30min perfazendo o valor global de
R$ 90.000,00 (Noventa Mil Reais) de cachê Artísitico.
Data da Assinatura: 22/08/2023.

Publicado por:
Clebson Ferreira de Lima
Código Identificador:4B89EF03

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SATUBA

GABINETE DO PREFEITO
DESPACHO

Considerando o Parecer favorável da Procuradoria Jurídica do Município de Satuba, para adesão a Ata de Registro de Preços nº 37/2023, oriunda do Pregão Eletrônico nº 09/2023, do Poder Executivo Municipal do Messias/AL, AUTORIZO a adesão à referida Ata.

Providencie-se o preenchimento da minuta do termo de adesão e contrato com a Fornecedora Registrada **MASSAGUEIRINHA ARAPIRACA LTDA**, inscrita no CNPJ sob nº 42.327.489/0001-50, localizada na Av. Deputada Ceci Cunha, nº 848, Itapoã, Arapiraca/AL.

Depois de assinado o Termo, expeça-se a Ordem de Fornecimento.

Satuba/AL, 11 de agosto e 2023

DIÓGENES JOSÉ NETO DE AMORIM
Prefeito

EXTRATO DO TERMO DE ADESÃO Nº 07/2023

Fundamento Legal: Federal Nº 8.666/93 e Decreto Federal Nº 7.892/2013

Órgão Não Participante: MUNICÍPIO DE SATUBA/AL;

Fornecedora Registrada: **MASSAGUEIRINHA ARAPIRACA LTDA, inscrita no CNPJ sob nº 42.327.489/0001-50**
Objeto: **REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE ALMOÇO (TIPO BUFFET), COQUETEL, COFFE BREAK**, para atender às necessidades das secretarias Municipais do Município de Satuba/AL
Valor Registrado: R$ 716.300,00 (setecentos e dezesseis mil e trezentos reais)
Prazo: 12 (doze) meses.

Celebrado em: 11/08/2023
Signatários: Diógenes José Neto de Amorim e Minervino Idalino dos Santos Filho

Publicado por:
Morgana Bernadi Leite
Código Identificador:C256EF78

GABINETE DO PREFEITO
DESPACHO

Considerando o Parecer favorável da Procuradoria Jurídica do Município de Satuba, para adesão a Ata de Registro de Preços nº 01/2023, oriunda do Pregão Eletrônico nº 02/2023, do Poder Executivo Municipal do Branquinha/AL, AUTORIZO a adesão à referida Ata.

Providencie-se o preenchimento da minuta do termo de adesão e contrato com a Fornecedora Registrada **VAS PROMOCOES E EVENTOS LTDA - ME, inscrita no CNPJ sob nº 04.689.271/0001-57**, localizada na RUA 15 DE NOVEMBRO, Nº 34, BOX 06, CENTRO - COLÔNIA LEOPOLDINA-AL , CEP: 57.975-000.

Depois de assinado o Termo, expeça-se a Ordem de Serviço.

Satuba/AL, 11 de Agosto de 2023.

DIÓGENES JOSÉ NETO DE AMORIM
Prefeito

Publicado por:
Morgana Bernadi Leite
Código Identificador:2189CC26

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
ERRATA

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 14/2023

Na publicação Do Diário Oficial dos Municípios do Estado de Alagoas – 06 de junho de 2023, na edição 2062

Onde Lê-se – **Objeto:** Registro de Preços para futura e eventual aquisição de SACOS DE LIXO, destinados a atender as necessidades das Secretarias Municipais do Poder Executivo do Município de Satuba/AL.
Leia-se corretamente – **Objeto**: Registro de Preços para futura e eventual aquisição de utensílios, destinados a atender as necessidades das Secretarias Municipais do Poder Executivo do Município de Satuba/AL.

Código Identificador: 57278254

Satuba, 23 de agosto de 2023

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 14/2023

Na publicação Do Diário Oficial dos Municípios do Estado de Alagoas – 13 de junho de 2023, na edição 2067

Onde Lê-se – **Objeto:** EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 53/2023

Leia-se corretamente – EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 54/2023

Código Identificador: 977C4FD3

Satuba, 23 de agosto de 2023

TAINÁ GOMES NOBRE SILVA
Presidente da CPL

Publicado por:
Morgana Bernadi Leite
Código Identificador:3EE1460F

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
EXTRATO DO TERMO DE ADESÃO Nº 08/2023

Fundamento Legal: Federal Nº 8.666/93 e Decreto Federal Nº 7.892/2013

Órgão Não Participante: MUNICÍPIO DE SATUBA/AL;

Fornecedora Registrada: VAS PROMOCOES E EVENTOS LTDA - ME, inscrita no CNPJ sob nº 04.689.271/0001-57
Objeto: Contratação de empresa para a prestação de serviços de locação e organização de eventos e correlatos, com o intuito de atender às necessidades do Município de Satuba/AL
Valor Registrado:

Lote 01: R$ 450.750,00 (quatrocentos e cinquenta mil, setecentos e cinquenta reais)

Lote 02: R$ 39.750,00 (trinta e nove mil, setecentos e cinquenta mil)

Lote 03: R$ 465.000,00 (quatrocentos e sessenta e cinco mil)

Lote 04: R$ 489.600,00 (quatrocentos e oitenta e nove mil e seiscentos reais)

Lote 05: R$ 2.133.810,00 (dois milhões, cento e trinta e três mil, oitocentos e dez reais)

Lote 06: R$ 206.583,75 (duzentos e seis mil, quinhentos e oitenta e três reais e setenta e cinco centavos)

Prazo: 12 (doze) meses.

Celebrado em: 11/08/2023
Signatários: Diógenes José Neto de Amorim e Valfrido Antônio da Silva

Publicado por:
Morgana Bernadi Leite
Código Identificador:0A8AADED

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE
AVISO DE LICITAÇÃO

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

Modalidade: **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 23/2023 (BNC- BOLSA NACIONAL DE COMPRAS).**
Objeto: Contratação de empresa para aquisição de **veículos (VAN),** para atender a demanda da Secretaria e Saúde do Poder Executivo do Município de Satuba /AL.
Tipo: **Menor preço** – **Por Item**
Data e hora da sessão de disputa: **08/09/2023, 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: satuba.al.gov.br/portal/licitacoes-2-2/

Informações pelo e-mail: prefeituramunicipalsatuba2021@gmail.com.

Satuba/AL, 23 de agosto de 2023.

TAINÁ GOMES NOBRE SILVA
Presidente da CPL

Publicado por:
Morgana Bernadi Leite
Código Identificador:1370CF7B

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SENADOR RUI PALMEIRA

GABINETE DA PREFEITA
EXTRATO DE HOMOLOGAÇÃO

Processo nº: 01300031/2023
Pregão Eletrônico - SRP nº 07/2023
Objeto: Registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de notebooks, para atender às necessidades de informatização das Unidades Básicas de Saúde do município.
A Prefeita do Município de Senador Rui Palmeira - AL, 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 referente ao Pregão Eletrônico - SRP nº 07/2023, a empresa: MICROTECNICA INFORMATICA LTDA, inscrita no CNPJ (MF) sob o nº 01.590.728/0009-30 vencedora do lote 01 com o valor da proposta de R$ 89.858,50 (oitenta e nove mil oitocentos e cinquenta e oito reais e cinquenta centavos).

Senador Rui Palmeira - AL, 23 de agosto de 2023.

JEANE OLIVEIRA MOURA SILVA
Prefeita

Publicado por:
Jaime Nunes
Código Identificador:9A45580D

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE TANQUE D´ARCA

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADM E FINANÇAS
EXTRATO DE ADITIVO CONTRATUAL

EXTRATO DE 1º TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº TP 02/2022 - Processo nº 3003999/2023 – Procedimento de Contratação: Tomada de preço nº 02/2022 (Processo nº 0307004/2022) – Fundamentação Legal: Lei Federal nº 8.666/93 (ART. 57, §1º, II) – Contratado: MDM DOS SANTOS ENGENHARIA EIRELI - EPP inscrita no CNPJ sob o nº: 17.872.922/0001-91 – Objeto Contratual: Contrato de prestação de serviços de engenharia civil para construção de uma quadra poliesportiva. Cláusulas aditivas: 1 - Do objeto, 2 - Da prorrogação, 3 - Da inalterabilidade.

Tanque D'Arca/AL -26 de junho de 2023.

Publicado por:
Francisco Carlos de Morais Almeida
Código Identificador:AA82C70D

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE TAQUARANA

GABINETE DO PREFEITO
HOMOLOGAÇÃO

O PREFEITO MUNICIPAL DE TAQUARANA/AL, no uso de suas atribuições legais, e em cumprimento ao art. 43, inciso VI da Lei Federal n 8.666/93 e com base nas previsões do inciso XXII do art. 4° da Lei Federal n 10.520/02, resolve HOMOLOGAR o Certame Licitatório na modalidade Pregão Eletrônico sob o nº 028/2023, cujo objeto é o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE CADEIRAS SOBRE LONGARINAS**, considerando, com base nas informações aduzidas nos autos, sua plena regularidade.

Taquarana/AL, 21 de agosto de 2023.

GERALDO CICERO DA SILVA
Prefeito

Publicado por:
Janete de Oliveira Gomes Barbosa
Código Identificador:9633E1B1

GABINETE DO PREFEITO
DECRETO Nº 47/2023, DE 23 DE AGOSTO DE 2023

Declara ponto facultativo no dia 25 (vinte e cinco) de agosto de 2023 no município de Taquarana/AL

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE TAQUARANA, ESTADO DE ALAGOAS, no uso de suas atribuições legais, conferidas pela Lei Orgânica Municipal e pela Constituição Federal

DECRETA:

Art. 1 Fica declarado ponto facultativo no dia 25 (vinte e cinco) de agosto de 2023, no município de Taquarana/AL, em virtude dos festejos alusivos a Emancipação Política Municipal.

Art. 2 Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito de Taquarana, 23 de agosto de 2023.

GERALDO CÍCERO DA SILVA
Prefeito do Município de Taquarana/AL

VIVIANNE ALBUQUERQUE PEREIRA CAVALCANTE
Secretaria Municipal de Administração e Finanças

Publicado por:
Paulo Gabriel de Souza Santos
Código Identificador:BADF6884

GABINETE DO PREFEITO
TERMO DE RATIFICAÇÃO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO

Ratifico por este termo, o processo administrativo nº 08150003/2023 que tem como objeto a CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PUBLICAÇÃO NA ÁREA DE IMPRENSA, COM CIRCULAÇÃO/EDIÇÃO DIÁRIA EM ÂMBITO ESTADUAL.., em favor da proponente**, apresentou-se a MURAL SERVICOS DE PUBLICIDADE LTDA - CNPJ: 18.432.917/0001-20** no valor total de **R$ 2.970,00 (dois mil, novecentos e setenta reais); e PUBLIC REPRESENTACOES SERVICOS E CONSULTORIA LTDA - CNPJ: 48.020.095/0001-31** no valor total de **R$ 9.350,00 (nove mil, trezentos e cinquenta reais),** com base no inciso II, do Art. 24, da Lei Federal 8.666/93 e suas alterações posteriores, de acordo com parecer da Procuradoria Jurídica, e tendo em vista os elementos que instruem o processo.

Taquarana/AL, 23 de agosto de 2023.

GERALDO CICERO DA SILVA
Prefeito

Publicado por:
Paulo Gabriel de Souza Santos
Código Identificador:60A2D080

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DE CONTRATO Nº 71/2023 - DISPENSA DE LICITAÇÃO

EXTRATO DO CONTRATO DE Nº 71/2023
DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 20/2023
PROCESSO: 08150003/2023
CONTRATANTE: O MUNICÍPIO DE TAQUARANA-AL
CONTRATADA: MURAL SERVICOS DE PUBLICIDADE LTDA
CNPJ nº 18.432.917/0001-20
OBJETO DO CONTRATO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PUBLICAÇÃO NA ÁREA DE IMPRENSA, COM CIRCULAÇÃO/EDIÇÃO DIÁRIA EM ÂMBITO ESTADUAL.
VIGÊNCIA: 12 meses.
SIGNATÁRIOS: GERALDO CÍCERO DA SILVA, pela CONTRATANTE, e, DIANA MARIA SPINELI DE SOUZA pela CONTRATADA.

Publicado por:
Paulo Gabriel de Souza Santos
Código Identificador:89C7DD2E

GABINETE DO PREFEITO
TERMO DE RATIFICAÇÃO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO

Ratifico por este termo, o processo administrativo nº 08010026/2023 que tem como objeto a AQUISIÇÃO DE INSTRUMENTOS MUSICAIS PARA A BANDA FANFARRA SANTA CRUZ, em favor da proponente**, JARLAN C FERRO - CNPJ: 35.737.378/0001-57** no valor total de **R$ 11.750,00 (onze mil, setecentos e cinquenta reais),** com base no inciso II, do Art. 24, da Lei Federal 8.666/93 e suas alterações posteriores, de acordo com parecer da Procuradoria Jurídica, e tendo em vista os elementos que instruem o processo.

Taquarana/AL, 23 de agosto de 2023.

GERALDO CICERO DA SILVA
Prefeito

Publicado por:
Paulo Gabriel de Souza Santos
Código Identificador:987C7487

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
AVISO DE LICITAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO 29/2023 (SEGUNDA CHAMADA)

AVISO DE LICITAÇÃO

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

Modalidade: **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 29/2023 (SEGUNDA CHAMADA)**
Objeto: **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE VEÍCULOS AUTOMOTORES NOVOS 0 KM A FIM DE SUPRIR AS NECESSIDADES DO MUNICÍPIO DE TAQUARANA-AL**.
Tipo: **Menor preço**.
Data e hora da sessão de disputa: **08/09/2023**, 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: cpltaquarana@gmail.com.

Taquarana/AL, 23 de agosto de 2023.

GERALDO CÍCERO DA SILVA
Prefeito

Publicado por:
Givaldo Inacio Dos Santos
Código Identificador:006B4C81

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE VIÇOSA

IPASMV - INST. DE PREV. E ASSIST. DOS SERV. MUNICIP
PORTARIA Nº 10/2023 DE 22 DE AGOSTO DE 2023.

PORTARIA Nº 10/2023 de 22 de agosto de 2023.

Dispõe sobre a concessão do benefício previdenciário de Pensão por Morte.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE VIÇOSA – ALAGOAS, no uso de suas atribuições e prerrogativas legais, que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município de Viçosa/AL.
RESOLVE:

Art. 1º- Conceder o benefício de Pensão por Morte decorrente do falecimento do senhor (a) AGNALDO DA SILVA OLIVEIRA, servidor público, aposentado pelo Instituto de Previdência e Assistência dos Servidores Municipais de Viçosa - IPASMV, Matrícula nº 1240-0, cargo efetivo de Auxiliar de Serviços Gerais, portador (a) do RG nº3091906-1 SSP/AL e inscrito (a) no CPF sob o nº068. 279.784 -78, em favor de sua cônjuge a senhora ELIZANGÊLA BEZERRA DE OLIVEIRA, inscrito (a) no CPF sob o nº 094.737.814-66 e RG nº3060829-5 SSP/AL, pelo período de 15 anos, e de sua filha menor de idade MELISSYA HELOISE DA SILVA OLIVEIRA, inscrito (a) no CPF sob o nº 154.330.164-98, até completar 18 anos de idade, de acordo com os art. 8º c/c os artigos 26 aos 30 da Lei Municipal nº 1.034, de30 de junho de 2022, conforme os documentos do Processo Administrativo de Benefício nº 08/2023.
Art. 2º - A Pensão por Morte será temporária, sem paridade, e será reajustada, anualmente, nas mesmas datas e com os mesmos índices utilizados pelo Regime Geral de Previdência Social – RGPS (INSS).
Art. 3º–O valor mensal a receber pelo(s) beneficiário(s) acima citado(s) será conforme determinam os artigos 26 aos 30 da Lei Municipal nº 1.034 de 30 de junho de 2022.
Art. 4º–Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, com efeitos retroativos ao dia 01 de agosto de 2023, com base no art. 27, da Lei Municipal nº 1.034 de 30 de junho de 2022, revogadas as disposições em contrário.

Viçosa/AL, 22 de agosto de 2023.

JOÃO VICTOR CALHEIROS AMORIM SANTOS
Prefeito Municipal

JOÃO DOS SANTOS SILVA
Diretor Presidente

Publicado por:
Luiz Matheus Marques de Gois
Código Identificador:1BA1F12D

SECRETARIA MUN. DE ADMIN. E FINANÇAS, PLANEJ. E ORÇAMENTO
PORTARIA Nº 275/2023

PORTARIA Nº 275/2023

Viçosa/AL, 23 de agosto de 2023

O PREFEITO DO MUNICIPIO DE VIÇOSA DO ESTADO DE ALAGOAS, no uso de suas atribuições e prerrogativas legais, e,

CONSIDERANDO que cabe ao Órgão Requisitante designar o fiscal titular e seu substituto em conformidade com o art. 67 da Lei nº 8.666/1993 e o Decreto Municipal nº 18 de 03/05/2021, que normatiza a Formalização, Gestão e Fiscalização de Contratos Administrativos, Aditivos e Apostilamentos no Âmbito do Poder Executivo Municipal de Viçosa;

CONSIDERANDO as competências do Fiscal de Contrato previstas nos art. 2º e 3º do Decreto Municipal de nº 18 de 03/05/2021, além daquelas já previstas no Art. 67 da Lei 8.666/93;

RESOLVE:
Art. 1º Designar os seguintes servidores para atuarem como fiscal titular e substituto dos contratos e/ou Atas de Registro de Preços do PE nº 036/2023, cujo objeto é Registro de preços para contratação de Empresa Especializada no serviço de Agenciamento de Viagens, compreendendo as atividades de cotação, reserva, alteração, cancelamento, emissão de bilhetes e remarcação de passagens aéreas nacionais e internacionais, bem como quaisquer outras providências necessárias ao regular e adequado cumprimento das obrigações decorrentes da respectiva contratação: Fiscal Titular, o(a) Servidor(a), Yuri Costa Amorim Avila, ocupante do cargo de Chefia de Protocolo e CPD, matrícula sob o nº 16983; inscrito(a) no CPF nº 053.783.574-11, RG nº 38614227 SESP/AL e em suas ausências, faltas ou impedimentos, a substituirá o(a) Servidor(a) Edinece Maria da Conceição Oliveira, ocupante do cargo de Chefia de Serviços Gerais, matrícula sob o nº 16219 inscrito(a) no CPF nº 086.250.014-16, RG: 30701830 SJDS/AL.

Art. 2º Os servidores acima, sem prejuízo de suas demais atribuições, serão responsáveis pelo cumprimento das normas estabelecidas no ART.67 da Lei 8.666/93, e no Decreto Municipal de nº 18 de 03/05/2021 e outras que porventura lhes sejam correlatas.

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

JOÃO VICTOR CALHEIROS AMORIM SANTOS
Prefeito

Publicado por:
Katyucya Mychelly Silveira Calheiros Beserra
Código Identificador:49091B18

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE DELMIRO GOUVEIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
PORTARIA N° 0617/2022

GABINETE DO PREFEITO

PORTARIA N° 0617/2022

A PREFEITA MUNICIPAL DE DELMIRO GOUVEIA, no uso de suas atribuições legais, conferidas por Lei,

RESOLVE:

CONCEDER, diferença salarial aos servidores abaixo relacionados:

Mat.	Nome	Cargo	Diferença Salarial	Insalubridade	Ad. Noturn	Extra	Faltas
23845	ADENIA MOREIRA DOS SANTOS	TECNICO DE ENFERMAGEM	R$396,00	R$264,00			
23853	AIRLA OLIVEIRA FAUSTO	ENFERMEIRO	R$740,00	R$264,00	5 dias		
23867	ALESSANDRA OLIVEIRA DAMASCENO	ODONTOLOGO	R$1.036,00	R$264,00			
23871	ALEXSANDRA DOS SANTOS SILVA	TECNICO EM SAUDE BUCAL	R$660,00	R$264,00			
23822	ALINE DOS SANTOS	TECNICO DE ENFERMAGEM	R$308,00	R$264,00	6 dias		
23812	ALINE MARIA SOUZA	TECNICO DE ENFERMAGEM	R$264,00	R$264,00			
23791	ANA CATARINA SA D ALMEIDA LINS	ENFERMEIRO	R$148,00	R$264,00			
23851	ANA CLARA SOUZA SANTOS	ENFERMEIRO	R$740,00	R$264,00			
23788	ANA LAURA CAVALCANTE FERREIRA OLIVEIRA	ENFERMEIRO	R$74,00	R$264,00			
23805	ANNA RAFAELLA DA SILVA	TECNICO DE ENFERMAGEM	R$264,00	R$264,00	6 dias		
23849	ANTONIO CARLOS OLIVEIRA DE ARAUJO	ODONTOLOGO	R$740,00	R$264,00			
23859	ARQUISA ANTONIA DE SOUSA SANTOS	ENFERMEIRO	R$1.036,00	R$264,00			
23878	CARLA VANESSA FERREIRA DOS SANTOS	TECNICO DE ENFERMAGEM	R$660,00	R$264,00			
23866	CECILYA APARECIDA SILVA CAMPOS	ODONTOLOGO	R$1.036,00	R$264,00			
23821	CIMERE CRISTINA SILVA	TECNICO DE ENFERMAGEM	R$308,00	R$264,00			
23814	CLAUDIANE DE SA	TECNICO DE ENFERMAGEM	R$264,00	R$264,00			
23858	CLERIS VIRGULINO DUARTE	ENFERMEIRO	R$1.036,00	R$264,00			
23887	CRISTINA VALERIA PRAXEDES	TECNICO DE ENFERMAGEM	R$704,00	R$264,00			
23837	DAISY STEPHANIE CAMPOS FERREIRA	ODONTOLOGO	R$606,67	R$264,00			
23786	DANIELA SIMIAS ARAGAO	TECNICO DE ENFERMAGEM	R$44,00	R$264,00	7 dias	12 horas	
23872	DENIVAL TINA DE OLIVEIRA	ENFERMEIRO	R$1.110,00	R$264,00			
23875	EDINALDA DOS SANTOS MARTINS	AUXILIAR EM SAUDE BUCAL	R$660,00	R$264,00			
23824	EDMILSON MANOEL DA SILVA FILHO	TECNICO DE ENFERMAGEM - PSF	R$308,00	R$264,00			
23787	EDSANDRA BELARMINO DOS SANTOS	TECNICO DE ENFERMAGEM	R$44,00	R$264,00	6 dias	16 horas	
23846	EDVANIA DE OLIVEIRA	ODONTOLOGO	R$666,00	R$264,00			
23844	EVERTON OLIVEIRA DE SOUZA	ODONTOLOGO	R$666,00	R$264,00			
23856	EWILLA JACQUELINE OLIVEIRA DE SOUZA	ODONTOLOGO	R$1.036,00	R$264,00			
23873	FABIANA GOMES DO NASCIMENTO	TECNICO EM SAUDE BUCAL	R$660,00	R$264,00			
23823	FRANCINEIDE MARTINS DA SILVA	TECNICO DE ENFERMAGEM - PSF	R$308,00	R$264,00			
23850	GABRIELE SANTANA COSTA BARROS	ODONTOLOGO	R$740,00	R$264,00			
23839	GLEICE PEREIRA OLIVEIRA	TECNICO DE ENFERMAGEM	R$352,00	R$264,00			
23797	GLEYSA NUNES VASCONCELOS	ENFERMEIRO	R$148,00	R$264,00	6 dias		
23802	GREICE KELLE BALBINO FREIRE	TECNICO DE ENFERMAGEM	R$132,00	R$264,00	6 dias	6 horas	
23892	ISABELA DA SILVA MOREIRA	TECNICO EM SAUDE BUCAL	R$748,00	R$264,00			
23843	IVANEIDE MARIA OLIVEIRA DE SOUZA	TECNICO DE ENFERMAGEM	R$352,00	R$264,00	7 dias		
23781	JACIANA LUIZA DOS ANJOS	TECNICO DE ENFERMAGEM	R$44,00	R$264,00	5 dias		
23820	JANE CLECIA BARBOSA DE BARROS	TECNICO DE ENFERMAGEM	R$308,00	R$264,00	6 dias	16 horas	
23847	JANETE GOMES QUEIROZ	TECNICO DE ENFERMAGEM - PSF	R$396,00	R$264,00			
23832	JEFFERSON DOS ANJOS DA CRUZ	ENFERMEIRO	R$592,00	R$264,00			
23811	JENNIFER BOTOLO DA SILVA	TECNICO DE ENFERMAGEM	R$264,00	R$264,00			
23789	JESSICA ARAUJO DE SOUZA LIMA	ENFERMEIRO	R$74,00	R$264,00			
23826	JESSICA DA SILVA SANTOS	TECNICO DE ENFERMAGEM - PSF	R$308,00	R$264,00			
23836	JOAO GOMES SILVEIRA JUNIOR	ODONTOLOGO	R$606,67	R$264,00			
23882	JOAO PAULO LIMA DE MORAIS	ENFERMEIRO	R$1.110,00	R$264,00	6 dias		
23865	JOSE ANDERSON GOMES OLIVEIRA	TECNICO DE ENFERMAGEM	R$616,00	R$264,00			
23876	JOSELI RIBEIRO MORENO GOMES	AUXILIAR EM SAUDE BUCAL	R$660,00	R$264,00			
23798	JULIA MARIA CORREIA SANDES	ENFERMEIRO	R$148,00	R$264,00	6 dias	36 horas	
23807	KAREANNE GOMES NOIA	TECNICO DE ENFERMAGEM	R$264,00	R$264,00	6 dias		
23816	KEYLLA PATRICIA RIBEIRO LISBOA	TECNICO DE ENFERMAGEM	R$264,00	R$264,00			
23862	LAIS MORGANNA MARQUES OLIVEIRA DE REZENDE	ODONTOLOGO	R$1.036,00	R$264,00			
23796	LAIS VIDAL BARBOZA	ENFERMEIRO	R$148,00	R$264,00			
23883	LEANDRO GOMES DA SILVA	TECNICO DE ENFERMAGEM	R$660,00	R$264,00	6 dias		
23860	LEIDIANA SILVA DE LIMA	ENFERMEIRO	R$1.036,00	R$264,00	7 dias		
23877	LETICIA MOREIRA BATALHA	TECNICO DE ENFERMAGEM	R$660,00	R$264,00	6 dias	70 horas	
23868	LILIANE SANTANA ARAUJO OLIVEIRA	ODONTOLOGO	R$1.036,00	R$264,00			
23819	LUANA PORFIRIO GOMES	TECNICO DE ENFERMAGEM - PSF	R$308,00	R$264,00			
23889	LUANDA GOMES MACHADO	ENFERMEIRO	R$1.184,00	R$264,00			
23779	LUCIA ARCANJO LIMA DE ARAUJO	ENFERMEIRO	R$74,00	R$264,00	6 dias	12 horas	
23801	LUCIANA FAUSTO DOS SANTOS DE LACERDA	TECNICO DE ENFERMAGEM	R$132,00	R$264,00	6 dias		
23831	LUCIENE BEZERRA DOS SANTOS	TECNICO DE ENFERMAGEM - PSF	R$308,00	R$264,00			
23869	LUCILAINE BEZERRA DOS SANTOS COSTA	TECNICO DE ENFERMAGEM	R$616,00	R$264,00	6 dias		
23825	LUCRECIA GONCALVES VIEIRA	TECNICO DE ENFERMAGEM	R$308,00	R$264,00			
23833	MARCELA JULIANA SILVA MELO	ENFERMEIRO	R$592,00	R$264,00			
23864	MARIA ALIRIA LIMA SANTOS	ENFERMEIRO	R$1.036,00	R$264,00			
23874	MARIA APARECIDA BATISTA DE ANDRADE	TECNICO DE ENFERMAGEM	R$660,00	R$264,00			
23894	MARIA CICERA DA SILVA	TECNICO EM SAUDE BUCAL	R$748,00	R$264,00			
23799	MARIA DA CONCEICAO DE ARAUJO FREIRE MOREIRA	TECNICO DE ENFERMAGEM	R$88,00	R$264,00			
23813	MARIA DAS DORES SANTOS DA SILVA	TECNICO DE ENFERMAGEM - PSF	R$264,00	R$264,00			

23800	MARIA DE LOURDES GOMES DA SILVA	TECNICO DE ENFERMAGEM - PSF	R$88,00	R$264,00			
23827	MARIA DENISE OLIVEIRA SILVA MOREIRA	TECNICO DE ENFERMAGEM	R$308,00	R$264,00	7 dias		
23809	MARIA DO SOCORRO GOMES FEITOZA	TECNICO DE ENFERMAGEM - PSF	R$264,00	R$264,00			
23895	MARIA ERIKA MOREIRA	AUXILIAR EM SAUDE BUCAL	R$748,00	R$264,00			
23782	MARIA EULALIA VIEIRA DA SILVA	ENFERMEIRO	R$74,00	R$264,00			
23784	MARIA LISIANE SOARES LIMA	TECNICO DE ENFERMAGEM	R$44,00	R$264,00			
23810	MARIA LUCIA DOS SANTOS LIMA	TECNICO DE ENFERMAGEM - PSF	R$264,00	R$264,00			
23829	MARIA LUCIANA DE ANDRADE GOMES DA SILVA	TECNICO DE ENFERMAGEM	R$308,00	R$264,00	6 dias	8 horas	
23880	MARIA TATIANA DO NASCIMENTO SILVA	AUXILIAR EM SAUDE BUCAL	R$660,00	R$264,00			
23818	MARIA VERONICA ARAGAO	TECNICO DE ENFERMAGEM	R$308,00	R$264,00	7 dias	25 horas	
3795	MARILIA FERREIRA DE MELO MARTINS	ENFERMEIRO	R$148,00	R$264,00			
23854	MAYARA FERNANDA MENDES SIQUEIRA	ENFERMEIRO	R$740,00	R$264,00			
23888	MAYRA DANIELE DE ARAUJO	TECNICO DE ENFERMAGEM - PSF	R$704,00	R$264,00			
23896	MICHELLE DYANA DIAS DE SOUZA	AUXILIAR EM SAUDE BUCAL	R$748,00	R$264,00			
23785	MONICA MARINHO MARTINS	ENFERMEIRO	R$74,00	R$264,00	6 dias	12 horas	
23794	NAYARA FEITOZA DA SILVA PANTALEAO	ENFERMEIRO	R$148,00	R$264,00	7 dias	24 horas	
23828	NAYDJA MAYARA CORREIA DE SOUZA	TECNICO DE ENFERMAGEM - PSF	R$308,00	R$264,00			
23841	NOELIA URIAS DE BARROS	ODONTOLOGO	R$606,67	R$264,00			
23793	PAMELA RAYANE PEREIRA DA SILVA	ENFERMEIRO	R$146,67	R$264,00			
23790	PATRICIA DO AMARAL BRANDAO	ENFERMEIRO	R$74,00	R$264,00			
23834	PATRICIA MIGUEL DIAS	ODONTOLOGO	R$606,67	R$264,00			
23863	PAULO AUGUSTO PEREIRA DE SOUZA	TECNICO DE ENFERMAGEM	R$616,00	R$264,00			
23890	POLIANA MOREIRA COSTA	TECNICO DE ENFERMAGEM	R$704,00	R$264,00	6 dias		6 horas
23893	QUELE CATIUCE SANTOS LIMA	AUXILIAR EM SAUDE BUCAL	R$748,00	R$264,00			
23891	RAIANE MACHADO CRUZ	AUXILIAR EM SAUDE BUCAL	R$748,00	R$264,00			
23783	RUANA GABRIELE DE SOUZA LUCENA	ENFERMEIRO	R$74,00	R$264,00			
23897	RUTH ACENAITE BEZERRA DE SOUZA PEREIRA	AUXILIAR EM SAUDE BUCAL	R$748,00	R$264,00			
23857	SANDRA DA SILVA ARAUJO	ENFERMEIRO	R$1.036,00	R$264,00	2 dias		
23848	SARGERLANDO RODRIGUES DE DEUS	TECNICO DE ENFERMAGEM	R$396,00	R$264,00	6 dias	60 horas	
23840	SILVANA O. DOS SANTOS SILVA	ENFERMEIRO	R$592,00	R$264,00			
23835	SIMONE VIEIRA DO NASCIMENTO	TECNICO DE ENFERMAGEM	R$352,00	R$264,00	6 dias		
23861	SOLANGE RAMOS LIMA	ODONTOLOGO	R$1.036,00	R$264,00			
23806	SUELI GOMES DA SILVA	TECNICO DE ENFERMAGEM - PSF	R$264,00	R$264,00			
23879	TAISA SANTANA BARRETO	ENFERMEIRO	R$1.110,00	R$264,00	6 dias		
23881	TANIA LUCIA DOS SANTOS	TECNICO DE ENFERMAGEM	R$660,00	R$264,00			
23884	THAISLEIDE BEZERRA DOS SANTOS SOUZA	ENFERMEIRO	R$1.110,00	R$264,00			
23803	THAWANNE KATURRY SIQUEIRA SANDES	ENFERMEIRO	R$222,00	R$264,00			
23842	VAGNA CARLA LIMA	ENFERMEIRO	R$592,00	R$264,00			
23817	VALQUIRIA MARIA DOS SANTOS MARCIANO	TECNICO DE ENFERMAGEM	R$264,00	R$264,00			
23815	VALTA MARIA GUILHERME	AUXILIAR DE ENFERMAGEM PSF	R$264,00	R$264,00			
23870	VANESSA VIEIRA DA SILVA	TECNICO DE ENFERMAGEM	R$616,00	R$264,00			
23830	WANDERLEY BIE DA SILVA	TECNICO DE ENFERMAGEM	R$308,00	R$264,00			
23780	WANDERSON DE ASSIS SANTOS	ENFERMEIRO	R$74,00	R$264,00			
23792	WELANY QUEIROZ DE OLIVEIRA SANTOS	ENFERMEIRO	R$148,00	R$264,00			
23808	WELLIDAYANA ALVES DA SILVA	TECNICO DE ENFERMAGEM	R$264,00	R$264,00	6 dias		
23852	WILMARA ALVES DE ALMEIDA	ODONTOLOGO	R$740,00	R$264,00			

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

Delmiro Gouveia/AL, 23 de agosto de 2023.

ROSANGELLA FREIRE R. DE MENEZES COSTA
Secretária de Administração e Recursos Humanos

Publicado por:
Lucinea Lopes Santos Silva
Código Identificador:9FFE9971

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARECHAL DEODORO

SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO, DOS RECURSOS HUMANOS E DO PATRIMÔNIO
EXTRATO DO CONTRATO Nº 2906.001/2023

EXTRATO DO CONTRATO Nº 2906.001/2023

Partes:PMMD ea empresa**FC DE CARVALHO CONFECÇÕES LTDA (FC INDUSTRIA E COMÉRCIO TÊXTIL)**, inscrita no CNPJ sob o n. 35.384.082/0001-08.
Fundamento Legal: Lei nº 14.133/2021, de 01 de abril de 2021e demais legislação aplicável.
Objeto:O objeto do presente Termo de Contrato é a contratação de empresa especializada para aquisição de lençóis, em atendimento as demandas da Secretaria Municipal de Saúde do Município de Mal. Deodoro/Alagoas, que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo Referência.
Objeto da contratação:

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	MEDIDA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Lençóis cama solteiro.Material: poliéster e algodão.Medidas mínimas (c x l): 2,50 x 2,00 m.Cor: branco.Tipo fixação: sem elástico.Caracteristicas adicionais: 180 fios, resistente à lavagem industrial; acondicionado de forma a garantir a integridade do produto.Personalização: aplicação de logomarca em serigrafia, tamanho A4 e em 3 cores, conforme padrão das entidades solicitantes.	1.150	UND	R$ 41,00	R$ 47.150,00
2	Fronha Hospitalar – 70 CM X 50 CM (c x l)Fronha, na cor branco, tecido misto, medindo 70 cm x 50 cm, 60% algodão e 40% poliéster, 180 fios, resistente a tração e lavagem hospitalar.Personalização: aplicação de logomarca em serigrafia, tamanho A4 e em 3 cores, conforme padrão das entidades solicitantes.	500	UND	R$ 18,00	R$ 9.000,00

Vigência:O prazo de vigência deste Termo de Contrato é de até 31 de dezembro de 2023, prorrogável por igual ou sucessivos períodos, conforme o Art. 107. da Lei Federal nº 14.133/2021, contados a partir data de sua assinatura.
Preço:O valor total da contratação é de**R$ 56.150,00 (Cinquenta e seis mil e cento e cinquenta reais).**
Data de Assinatura:29 de junho de 2023.
Signatários:
Cláudio Roberto Ayres da Costa
MUNICÍPIO DE MARECHAL DEODORO/AL – CONTRATANTE
Flaviano Calaça de Carvalho
FC DE CARVALHO CONFECÇÕES LTDA (FC INDUSTRIA E COMÉRCIO TÊXTIL) – CONTRATADA

Publicado por:
Matheus Henrique de Farias Peixoto
Código Identificador:CE74D4F9

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE TEOTONIO VILELA

SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS E PLANEJAMENTO
AVISO DE COTAÇÃO Nº 128/2023

A Prefeitura Municipal de Teotônio Vilela/AL, através do Setor de Licitações, vem solicitar que seja preenchido os preços dos produtos abaixo referente a **AQUISIÇÃO DE FARDAMENTOS ACESSÓRIOS – PARTE 01,** com o objetivo de pesquisa de preço no mercado. Para formação de estimativa, para futura licitação.

Item	Descrição	Unidade de medida	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
01	**Bermuda Brim Descrição:** Bermuda, material: brim. Modelo: com bolso, tipo do bolso: frontal e traseiro. Tamanho: sob medida. Estrutura: com estampa e cor a escolha da administração. Características adicionais: unissex; com elástico; cordão-personalizado conforme escolha da administração.	Unidade	10.392		
02	**Calça Descrição:** Material: 70% poliéster e 30% algodão. Modelo: rip stop. Quantidade bolsos: 4, tipo do bolso: 2 laterais com lapela e fechamento em velcro, 2 traseiros embutidos com lapela e fechamento em velcro. Tamanho sob medida, características adicionais: Fechamento por botão de pressão e zíper. Cores a escolha da administração.	Unidade	1.020		
03	**Calça Brim Descrição:** Confeccionada em material: brim. Modelo: Unissex. Quantidade de bolsos: 4 unidades; tipo do bolso: 2 frontais e 2 traseiros. Tamanho sob medida. Características adicionais: com elástico e cordão na cintura, sem fecho, com pintura. Cores a escolha da administração.	Unidade	3.544		
04	**Calça Jeans Descrição:** Calça masculina, material: jeans. Modelo: tradicional. Bolso: lateral e traseiro. Tamanho: sob medida. Características adicionais: pré-lavado. Cores a escolha da administração.	Unidade	545		
05	**Camisa Descrição:** Em malha piquet (composição mínima de 50% poliéster e 50% algodão) 115g/m² (mínimo); gola polo, com bordado no lado esquerdo na altura do peito. Cores e tamanho a escolha da administração.	Unidade	9.540		
06	**Camisa Descrição:** Camisa uniforme, material: 100% algodão; manga curta. Com pintura frente e costa relacionada a campanha do período. Cores, imagens e tamanho a escolha da administração.	Unidade	12.290		
07	**Camisa Descrição:** Composição 100% algodão. Com bordado no lado superior esquerdo com brasão da secretaria municipal de Segurança institucional, com bordado na manga direita do brasão municipal, bordado na manga esquerda com logo da gestão e bordado nas costas, nos tamanhos M ao G2. Cores a escolha da administração.	Unidade	30		
08	**Camisa Acolchoada Descrição:** Composição 100% algodão. Modelo: Acolchoada. Manga curta. Com bordado no lado superior esquerdo com brasão, bordado na manga direita do brasão municipal, bordado na manga esquerda com logo da gestão e bordado nas costas. Tamanhos e cores a escolha da administração.	Unidade	50		
09	**Camisa Básica Descrição:** Camisa Básica uniforme, material: malha penteada 100% algodão. Manga curta. Tipo colarinho: gola redonda. Tamanho sob medida, sem bolso. Características adicionais: Estampa com símbolo do governo municipal na parte frontal no tamanho centralizado. Cores a escolha da administração.	Unidade	1.820		
10	**Camisa Manga Longa Tricoline Descrição:** Camisa, material: tricoline 100% algodão. Social. Modelo manga longa. Peitilho: fechamento com botão. Tamanho sob medida. Características adicionais: com bolso; bordado com o símbolo do governo municipal nas costas e com o nome da Administração Municipal logo abaixo do símbolo de governo, com o mesmo bordado também na parte frontal no bolso do lado esquerdo na altura do peito.	Unidade	1.182		
11	**Camisa Manga Longa Tricoline Feminina Descrição:** Camisa feminina, material: tricoline, social. Modelo da manga longa. Peitilho: fechamento com botão. Cores a escolha da administração. Tamanho sob medida. Características adicionais: com bolso; bordado com o símbolo do governo municipal nas costas e com o nome da Administração Municipal logo abaixo do símbolo de governo, com o mesmo bordado também na parte frontal no bolso do lado esquerdo na altura do peito.	Unidade	1.190		
12	**Camisa Manga Longa UV Descrição:** Camisa feita em tecido de Tecnologia Dry (Fácil dispersão de suor), 90% Poliéster 10% Elastano, Adequada para exposição ao Sol (Fontes naturais de emissão UV), FPU 50+ (Excelente Proteção). Cor a escolha da Administração. Tamanhos: M, G e GG. Características adicionais: estampa com o símbolo do governo municipal nas costas e com o nome da Administração Municipal logo abaixo do símbolo de governo; com a mesma estampa também na parte frontal do lado esquerdo na altura do peito.	Unidade	910		
13	**Camisa Manga Longa UV Descrição:** Camisa feita em tecido de Tecnologia Dry (Fácil dispersão de suor), 90% Poliéster 10% Elastano. Adequada para exposição ao Sol (Fontes naturais de emissão UV); FPU 50+ (Excelente Proteção). Cores e tamanhos à	Unidade	825		

	escolha da Administração.				
14	**Camisa Polo Descrição:** camisa confeccionada na malha PV, 67% de fio poliéster e 33% de fio viscose; manga longa; gola polo; estampa lisa; com pintura; sem bolso. Cores e tamanhos a escolha da administração	Unidade	700		
15	**Camisa Polo Descrição:** camisa confeccionada na malha PV, 67% de fio poliéster e 33% de fio viscose; manga longa; gola polo; estampa lisa; com pintura e faixa refletida; sem bolso. Cores e tamanhos a escolha da administração	Unidade	120		
16	**Camisa Polo Masculina Descrição:** Camisa uniforme, material: malha fria 100% poliéster. Manga curta com punho, tipo colarinho e gola polo. Cores a escolha da administração. Tamanhos: "P, M, G" Normal. Características adicionais: bordado com o símbolo do governo municipal na manga esquerda e com o nome da Administração Municipal logo abaixo do símbolo de governo; com o mesmo bordado também na parte frontal do lado esquerdo na altura do peito.	Unidade	2.262		
17	**Camisa Polo Masculina Descrição:** Camisa uniforme. Material: malha PV 65% poliéster, 35% viscose + anti pilling. Manga curta e gola polo. Tamanhos: "M, G e GG" Normal. Uso administrativo. Características adicionais: estampado com o símbolo do governo municipal na parte frontal até a altura do peito; com estampado do símbolo do governo municipal e com o nome da Administração logo abaixo também na parte frontal do lado esquerdo na altura do peito. Cores a escolha da administração.	Unidade	1.222		
18	**Camisa Polo Tecido Piquet Feminina Descrição:** Camisa uniforme, material: malha piquê marcerizada, 100% algodão. Manga curta. Tipo colarinho: gola polo. Cores a escolha da administração. Tamanho: sob medida. Características adicionais: gramatura mínima 120gm2; gola e punho em tricô; bordado com o símbolo do governo municipal nas costas e com o nome da Administração Municipal logo abaixo do símbolo de governo, com o mesmo bordado também na parte frontal no bolso do lado esquerdo na altura do peito.	Unidade	3.050		
19	**Camisa Polo Tecido Piquet Masculina Descrição:** Camisa uniforme; material: malha piquê marcerizada; 100% algodão. Manga: curta. Tipo colarinho: gola polo. Cores a escolha da administração. Sob medida. Características adicionais: gramatura mínima 120gm2; gola e punho em tricô; bordado com o símbolo do governo municipal nas costas e com o nome da Administração Municipal logo abaixo do símbolo de governo, com mesmo bordado também na parte frontal no bolso do lado esquerdo na altura do peito.	Unidade	2.882		
20	**Camisa Social Descrição:** Confeccionada em tecido tricoline. Aviamentos cor adequada ao tecido; linha poliéster/algodão. Diâmetro 12mm e entretela poliéster/algodão. Camisa uniforme, material: 67% poliéster e 33% algodão. Manga comprida com punho simples, pespontado; tipo colarinho: entretelado, indeformável, pespontado. Bolso: chapeado sem tampa. Tamanho sob medida. Características adicionais: abertura frontal com fechamento por botões brancos, tipo camisa: social. Cores a escolha da administração.	Unidade	1.310		
21	**Camisa Social Manga Curta Tricoline Descrição:** Material tricoline, manga curta. Características adicionais: abertura frontal; fechamento por botões; tamanho sob medida. Estampa, cor e bordados decididos pela Administração Municipal, conforme modelo.	Unidade	883		
22	Camisa Social Manga Longa Tricoline Descrição: Confeccionada em tecido tricoline. Aviamentos cor adequada ao tecido; linha poliéster/algodão. Diâmetro 12mm e entretela poliéster/algodão. Camisa uniforme, material: 67% poliéster e 33% algodão. Manga comprida com punho simples, pespontado; tipo colarinho: entretelado, indeformável, pespontado. Bolso: chapeado sem tampa. Tamanho sob medida. Características adicionais: abertura frontal com fechamento por botões brancos, tipo camisa: social. Cores a escolha da administração.	00	08		
23	**Camiseta Descrição:** Tipo: unissex. Manga curta. Tipo da gola: careca. Tamanhos variados. Características adicionais: conforme cor e modelo do órgão, material: 67% poliéster e 33% viscose.	Unidade	8.440		
24	**Camiseta meia malha e algodão Descrição:** Camiseta, tipo unissex. Tecido: meia-malha e algodão. Manga curta. Gola redonda. Tamanho sob medida. Costura simples. Características adicionais: com estampa bordada. Cores a escolha da administração.	Unidade	5.040		
25	**Camiseta tipo uniforme Descrição:** Tipo: uniforme. Personalizada. Manga curta. Gola redonda. Tamanho sob medida. Características adicionais: conforme modelo do órgão, material: malha 100% algodão, fio 30.1. Cores a escolha da administração.	Unidade	900		
26	**Camiseta malha PV Descrição:** Gola tipo careca, em malha PV (mínimo de 67% poliéster e 33% viscose), 160g/m² (mínimo) com silk. Tamanho: 6cmX5cm pintado no lado esquerdo. Cores e tamanhos a escolha da administração.	Unidade	2.060		
27	**Camiseta malha piquet Descrição:** Em malha piquet (composição mínima de 50% poliéster e 50% algodão); gola polo, com fechamento com 2 (dois) botões, com símbolo tamanho 6cm x 5cm, bordado no lado esquerdo na altura do peito. Cores e tamanhos a escolha da administração.	Unidade	970		
28	**Camiseta Descrição:** Unissex. Manga curta. Gola polo. Tamanho sob medida. Características adicionais: conforme modelo do órgão; material: 100% algodão. Cores e tamanhos a escolha da Administração municipal.	Unidade	1.210		
29	**Camiseta Descrição:** Gola tipo polo, em malha PV (mínimo de 67% de poliéster e 33% viscose) 160g/m² (mínimo). Gola polo, com fechamento com 2 (dois) botões com símbolo, tamanho 6cmX5cm pintado no lado esquerdo. Pintura nas costas e na frente com símbolo da administração no tamanho geral da camisa. Cores e tamanhos a escolha da administração.	Unidade	970		
30	**Camiseta Descrição:** Em malha 100% algodão com manga. Pintura na frente e costa relacionadas a campanha do período. Cores, imagens e tamanhos a escolha da administração Municipal.	Unidade	3.620		
31	**Colete Descrição:** Feito em táctil fino, com bolsos transversais nas laterais inferiores, fechamento com zíper. Fechamento do colete com zíper. Bordado na lateral esquerda superior, nas costas bordado com faixa no meio do corpo. Cós com elástico. Cores, imagens e tamanhos a escolha da Administração.	Unidade	162		
32	**Colete de Fiscal Patrimonial Descrição:** Colete de Fiscalização, na cor azul royal, a ser confeccionado em tecido do tipo Rip Stop, com acabamento em viés. Tamanho sob medida. Possui bolsos 02 frontais retangulares localizados no lado esquerdo e direito, embutidos e com	Unidade	422		

	fechamento em zíper. Características adicionais: bordado com o símbolo do governo municipal nas costas e com o nome da Administração Municipal logo abaixo do símbolo de governo; e na parte central das costas a estampa do nome "FISCAL PATRIMONIAL"; com o mesmo bordado também na parte frontal acima do bolso do lado esquerdo na altura do peito.				
33	**Colete em Tecido Descrição:** Colete identificação, material: tecido. Tipo do tecido: rip stop. Quantidade de bolsos: 2 bolsos inferiores com fechamento em velcro. Tamanho: "M". Características adicionais: estampa e bordados decididos pela Administração Municipal, conforme modelo. Cores a escolha da administração.	Unidade	452		
34	**Colete Esportivo Descrição:** Colete, material: poliéster, modelo: dupla face. Tamanho único. Características adicionais: logotipo; elásticos laterais; sem bolso. Cores a escolha da administração.	Unidade	7.620		
35	**Colete Simples Acolchoado Descrição:** Modelo: Acolchoado simples, com bolsos transversais nas laterais inferiores, fechamento com zíper. Fechamento do colete com zíper. Bordado na lateral esquerda superior, nas costas bordado. Cores, imagens e tamanhos a escolha da Administração.	Unidade	150		
36	**Conjunto Infantil Escolar Descrição:** Composto por camisa e calção, sendo a camisa confeccionada em malha PV (mínimo de 67% Poliéster e 37% Viscose); Gramatura: 160g/m² (mínimo) e o calção em helanca. Ideal para crianças que estudam em creches com idade de 01 (um mês) a 03 (três anos). Com Silk tamanho 6cm X 5cm, na camisa e no calção. Cores a escolha da Administração Municipal.	Conjunto	9.000		
37	**Conjunto Infantil Escolar Descrição:** Composto por camisa e calção, sendo a camisa confeccionada em malha PV (mínimo de 67% Poliéster e 37% Viscose); Gramatura: 160g/m² (mínimo) e o calção em helanca. Ideal para crianças que estudam Pré-Escola com idade de 04 (04 anos) a 05 (cinco anos). Com Silk tamanho 6cm X 5cm, na camisa e no calção. Cores a escolha da Administração Municipal.	Conjunto	9.000		
38	**Farda Escolar Descrição:** Calça confeccionada em malha Tactel. Com Silk tamanho 6cm X 5cm na perna; 0,097g/m² (mínimo). Cores e tamanho a escolha da Administração Municipal.	Unidade	37.500		
39	**Farda Escolar Descrição:** Camisa uniforme, material: malha favo (33% viscose e 67% poliéster). Manga curta, tipo colarinho em v. Tamanho: P, M, G, GG. Características adicionais: gola e galão com listas; tipo da camisa: esportiva; aplicação: fardamento escolar. Cores a escolha da administração.	Unidade	37.500		
40	**Jaleco Descrição:** Manga longa em tecido Oxford com toca em tela, 154g/m² (mínimo); com símbolo tamanho 6cmX5cm bordado no bolso esquerdo. Em cor de tecido e símbolo a definir no momento do pedido.	Unidade	3.100		
41	**Jogo de Colete Esportivo Descrição:** Colete, material: poliéster 122g/m², tamanhos (P, M, G) laterais com elástico, enumerados de 01 a 15. Uso esportivo. Características adicionais: conforme modelo do órgão.	Jogo	8.650		
42	**Macacão Descrição:** Macacão uniforme para setor de manutenção, material: tecido brim. Com 06 bolsos, 04 bolsos na parte frontal sendo 02 na altura do peito e 02 na parte traseira. Tamanho: "M, G e GG". Manga longa, com faixas refletivas na cor "Verde e Laranja", ambos fluorescentes. Características adicionais: conforme modelo do órgão.	Unidade	70		
43	**Saia Descrição:** Em tecido Oxford; 154g/m² (mínimo). Plissada com cós, e botões na lateral. Tamanhos diversos. Cores a escolha da administração.	Unidade	1.730		
44	**Saia Brim Descrição:** Material: brim. Tamanho sob medida. Características adicionais: com elástico na cintura, sem fecho, estampa decidido pela Administração Municipal, conforme modelo. Cores a escolha da administração.	Unidade	350		
45	**Uniforme Profissional Descrição:** Componentes: calça e camisa manga longa. Tamanho sob medida. Material: 100% algodão com tratamento antichama. Características adicionais: gola esporte; fita reflexiva: costa, ombros e pernas; aplicação: proteção individual para eletricista; tipo: classe 2 com CA.	Conjunto	150		
46	**Uniforme Profissional Descrição:** Componentes: calça e jaleco. Tamanho sob medida. Material: Oxford 154g/m² (mínimo), com símbolo tamanho 6cm x cm pintado no lado esquerdo. Características adicionais: cor, personalização, numeração conforme modelo do órgão.	Conjunto	100		
47	**Gandola Longa Descrição:** Camisa Combat Shirt, utiliza tecido Dri Fit, que facilita a transpiração na região do tórax, abdômen e abaixo dos braços. Nas mangas e golas o tecido é o ripstop. Extremamente resistente a rasgos e trações, possui acabamento soft-finishing proporcionando toque suave e conforto ao usuário. Tamanho do menor ao maior.	Unidade	33		
48	**Gandola Curta Descrição:** Camisa Combat Shirt, utiliza tecido Dri Fit, que facilita a transpiração na região do tórax, abdômen e abaixo dos braços. Nas mangas e golas o tecido é o ripstop. Extremamente resistente a rasgos e trações, possui acabamento soft-finishing proporcionando toque suave e conforto ao usuário. Tamanho do menor ao maior.	Unidade	33		
Item	**Descrição/especificação**	Unidade	Quant.	Valor unitário	Valor Total
	ANEL BORRACHA, para tubo pvc, dn 150 mm (nbr 7362).	Unidade	10		
	ANEL BORRACHA, para tubo pvc, dn 200 mm (nbr 7362).	Unidade	6		
	ANEL BORRACHA, para tubo pvc, dn 250 mm (nbr 7362).	Unidade	6		
	ANEL BORRACHA, para tubo pvc, dn 300 mm (nbr 7362).	Unidade	6		
	APLICADOR FLEXÍVEL aplicativa e extratora p/ supressão de água.	Unidade	20		
	CAPSULA AÇO ¾" p/ supressão de água em tubos de pvc ou pead, com porca circular. TIPO: Canal.	Unidade	4000		
	CAPSULA AÇO ½" p/ supressão de água em tubos de pvc ou pead, com porca circular. TIPO: Canal.	Unidade	3000		
	LUVA DE CORRER defofo, pvc, je, dn 150 mm.	Unidade	18		
	LUVA DE CORRER defofo, pvc, je, dn 200 mm.	Unidade	8		
	LUVA DE CORRER defofo, pvc, je, dn 250 mm.	Unidade	15		
	LUVA DE CORRER defofo, pvc, je, dn 300 mm.	Unidade	28		
	VÁLVULA HIDRÁULICA DE GAVETA – Material do corpo e tampa em ferro fundido com volante, com cunha emborrachada, extremidades flangeadas com 12 furos guias laterais, diâmetro nominal de 200mm PN 10.	Unidade	02		
	VÁLVULA HIDRÁULICA DE GAVETA – Material do corpo e tampa em ferro fundido com volante, com cunha emborrachada,	Unidade	02		

	extremidades flangeadas com 08 furos guias laterais, diâmetro nominal de 200mm PN 10.				
	VÁLVULA HIDRÁULICA DE GAVETA – Material do corpo, tampa e cabeçote em ferro fundido com volante, com cunha emborrachada, extremidades flangeadas com 08 furos guias laterais, diâmetro nominal de 100mm PN 10.	Unidade	02		
	VÁLVULA HIDRÁULICA BORBOLETA – Material do corpo e tampa em ferro fundido, extremidades flangeadas com parafusos em aço e com 12 furos guias laterais, acionamento de redutor com volante de 250mm PN 10.	Unidade	02		

As empresas deverão apresentar propostas de valores nas diretrizes da Instrução Normativa nº 73, de 05 de agosto de 2020 - Órgão:Ministério da Economia/Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital/Secretaria de Gestão, devendo obrigatoriamente dispor em seus orçamentos: Validade dos orçamentos de no mínimo de 120 (cento e vinte) dias a partir da data de sua apresentação;

Entrega das cotações no prazo de 3 (três) dias; para quais informações disponibilizamos o contato (82) 3543-1301 das 8h às 17h de segunda à sexta-feira. E o e-mail: lpmtval@gmail.com para encaminhamento das propostas de preço.

Teotônio Vilela/AL, 23 de agosto de 2023.

PATRÍCIA JULIANA DOS SANTOS GOMES
Setor de Licitações

Publicado por:
Ivanildo Almeida Silva
Código Identificador:CFFA0834

SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS E PLANEJAMENTO
AVISO DE COTAÇÃO Nº 129/2023

A Prefeitura Municipal de Teotônio Vilela/AL, através do Setor de Licitações, vem solicitar que seja preenchido os preços dos produtos abaixo referente ao **Aquisição de Fardamentos e Acessórios – parte 2**, com o objetivo de pesquisa de preço no mercado. Para formação de estimativa, para futura licitação.

Item	Descrição/especificação	Unidade	Quant.	Valor unitário	Valor Total
	Calça Descrição: Tecido Rip-Stop profissional composto por 67% Poliéster e 33% Algodão. Fechamento com botão de pressão e zíper. Dois bolsos laterais com lapela e fechamento em velcro. Dois bolsos traseiros embutidos com lapela e fechamento em velcro. Na cor Azul Marinho. Tamanho do menor ao maior	Unidade	66		
	Camisa Descrição: Camiseta básica lisa para guarda municipal, tecido 100% algodão na cor Azul Marinho. Tamanho do menor ao maior.	Unidade	100		
	Camisa Descrição: Camiseta personalizada vigilância, 100% algodão na cor Azul Marinho. Tamanho do menos ao maior.	Unidade	300		
	Boina Descrição: Boina Francesa fabricada em malha de lã, repelente a água e borda em couro na cor preta. Tamanho do menor ao maior.	Unidade	33		
	Cinto Nylon Descrição: Cinto de Nylon Lona com fivela de metal escovada, Fita de nylon padrão militar; Fivela de Rolete; Largura de 3,4 cm.	Unidade	33		
	Cinto Tático Descrição: Cinto tático militar, material: Rip Stop, regulagem em Velcro com proteção na lombar. Largura do cinto: 5cm, largura do lombar: 7cm, peso aproximado: 290g na cor preta, modelo Força Nacional. Tamanho do maior ao menor.	Unidade	33		
	Bolsa carteiro Confeccionada em Lona de algodão impermeabilizada nº 10, toda debruada, com 03 divisões internas e 01 bolso interno sem lapela e 01 bolso externo em cada lateral com lapela e fechamento em velcro. Alça em cadarço de algodão largura 50mm da mesma cor com regulagem e proteção para ombros, fechamento em metal e com 2 tiras em cadarço de 25 mm, e impressão de logomarca em serigrafia conforme o modelo do órgão. Tamanho: 31 cm (largura) x 37 cm (altura) x 20 cm (lateral). Cor Amarela**.**	Unidade	200		
	Calça OXFORD Descrição: Calça, material: OXFORD. Modelo: Tamanho sob medida, Características adicionais: com elástico, quantidade de bolsos: 2 com bordado; friso; sem fecho, com fita refletiva cores a escolha da administração.	Unidade	70		
	Camisa Malha PV Descrição: Em malha PV gola polo, com bordado no lado esquerdo na altura do peito com botões manga longa, fita refletiva Cores e tamanho a escolha da administração.	Unidade	80		
	Camisa Malha PP Descrição: Em malha PP gola redonda manga longa, com bordado no lado esquerdo na altura do peito pintura nas costas Cores e tamanho a escolha da administração.	Unidade	50		
	Camisa Polo Descrição: camisa confeccionada na malha PV, 67% de fio poliéster e 33% de fio viscose; manga curta; gola polo; estampa lisa; bordado frontal no do lado esquerdo na altura do peito, Cores e tamanhos a escolha da administração.	Unidade	70		
	Camisa Manga Longa Tricoline Feminina Descrição: Camisa feminina, material: tricoline. Social. Modelo da manga: longa. Peitilho: fechamento com botão, Características adicionais: bordado frontal no do lado esquerdo na altura do peito, Cores a escolha da administração. Tamanho sob medida.	Unidade	20		
	Camisa Manga Curta Tricoline Descrição: Camisa, material: tricoline. Social. Modelo da manga: curta. Peitilho: fechamento com botão, Características adicionais: bordado frontal no do lado esquerdo na altura do peito. Cores a escolha da administração. Tamanho sob medida.	Unidade	50		
	Camisa Manga Longa UV Descrição: Camisa feita em tecido de Tecnologia Dry (Fácil dispersão de suor), 90% Poliéster 10% Elastano. Adequada para exposição ao Sol (Fontes naturais de emissão UV); FPU 50+ (Excelente Proteção). Cores e tamanhos à escolha da Administração.	Unidade	80		
	Colete em Tecido Descrição: Colete identificação, material: tecido. Tipo do tecido: rip stop. Quantidade de bolsos: 2 bolsos inferiores com fechamento em botões, Características adicionais:	Conjunto	15		

	estampa e bordados decididos pela Administração Municipal, conforme modelo. Cores e Tamanho a escolha da administração.				
	Mochila saco Descrição: Mochila confeccionada em TNT 50 x 40, Características adicionais: bordados decididos pela Administração Material = TNT Gramatura 80 Acabamento: Costura em maquina reta industrial reforçada Tipo de fechamento: com cordão cor a escolha da administração.	Unidade	50		
	Pijama infantil com camisa manga longa e calça com elástico Descrição: pijama infantil de algodão, camisa manga longa branca com estampa a escolha da administração com calça comprida na cor azul claro com elástico na cintura, na camiseta deverá ser estampado do lado esquerdo do peito a sigla: do município desta SEMED, proporcionais ao tamanho da peça. a peça confeccionada deve estar isenta de qualquer defeito que comprometa a sua apresentação. Embalagem: a peça deverá ser devidamente dobrada e embalada em saco plástico transparente de boa qualidade e posteriormente devem ser acondicionadas em caixas de papelão resistentes padronizadas e devidamente identificadas com o nome da empresa vencedora, produtos, tamanhos, quantidades constantes na caixa, condições de empilhamento e demais informações necessárias quando do recebimento, conferência, estocagem e distribuição.	Unidade	6.000		
	Pijama infantil com camisa manga curta e short com elástico na cintura Descrição: pijama infantil de algodão, camisa manga curta na cor branca com estampa a escolha da administração e com short na cor azul claro com elástico na cintura, na camiseta deverá ser estampado do lado esquerdo do peito a sigla: do município desta SEMED, proporcionais ao tamanho da peça. a peça confeccionada deve estar isenta de qualquer defeito que comprometa a sua apresentação. embalagem: a peça deverá ser devidamente dobrada e embalada em saco plástico transparente de boa qualidade e posteriormente devem ser acondicionadas em caixas de papelão resistentes padronizadas e devidamente identificadas com o nome da empresa vencedora, produtos, tamanhos, quantidades constantes na caixa, condições de empilhamento e demais informações necessárias quando do recebimento, conferência, estocagem e distribuição.	Unidade	6.000		

As empresas deverão apresentar propostas de valores nas diretrizes da Instrução Normativa nº 73, de 05 de agosto de 2020 - Órgão:Ministério da Economia/Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital/Secretaria de Gestão, devendo obrigatoriamente dispor em seus orçamentos: Validade dos orçamentos de no mínimo de 120 (cento e vinte) dias a partir da data de sua apresentação;
Entrega das cotações no prazo de 3 (três) dias; para quais informações disponibilizamos o contato (82) 3543-1301 das 8h às 17h de segunda à sexta-feira. E o e-mail: cotacaopmtval@gmail.com para encaminhamento das propostas de preço.

Teotônio Vilela/AL, 23 de agosto de 2023.

MAYRA KAROLINE SANTOS NASCIMENTO
Setor de Licitações

Publicado por:
Ivanildo Almeida Silva
Código Identificador:CBFE7FDD

SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS E PLANEJAMENTO
ATA DE REUNIÃO – ABERTURA E JULGAMENTO DO ENVELOPE "B" PROCESSO ADMINISTRATIVO N. 0324002/2023 TOMADA DE PREÇOS Nº 004/2023 TIPO MENOR PREÇO GLOBAL OBRA DE ENGENHARIA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA EXECUÇÃO DE OBRAS DE ENGENHARIA, PERTINENTES A C

Aos 23 (vinte e três) dias do mês de agosto de 2023, às 09h30min, na Sala de Reuniões da Comissão Permanente de Licitação, reuniu-se a Presidente Dayani Paula Corrêa da Silva, e os membros, os Srs. Francisco de Assis Santos e Valéria Patrício dos Santos, nomeados pela Portaria nº 004, de 02 de janeiro de 2023, bem como o Sr. **Valmir Calixto da Silva (CREA Nº 021628959-9/AL),** Engenheiro responsável pelo município, o qual compete a responsabilidade de julgamento técnico das propostas**,** sob a égide da Lei nº 8.666/93, de 21 de junho de 1993, atualizada pela Lei n° 8.883/94, e pela Lei nº 9.648/98, e demais disposições legais pertinentes em vigor, afim de proceder com os trâmites referente à abertura de envelope "B" – Proposta de preços, referente processo licitatório na modalidade **TOMADA DE PREÇOS nº 004/2023.** Ressalto que a publicação de convocação fora realizada nos meios de divulgação do edital. Na hora marca compareceu ao certame a empresa **CL2 CONSTRUÇÕES EIRELI**, inscrita no CNPJ nº 29.210.567/0001-74, representado pelo Sr. Ytallo Leandro Santos, sendo oficialmente aberto a sessão. Em ato contínuo, cabe constar dos fatos decorridos até o momento, conforme consta na ata de julgamento dos documentos e habilitação, exarada ao dia que após o recebimento do Parecer Técnico do Departamento de Engenharia e Arquitetura – DEA, dispondo da análise técnica, a qual cabe aos mesmos, pertinente aos documentos do Envelope "A" – Documentos de Habilitação, dispondo das devidas análises da qualificação técnica das empresas, designando como **HABILITADAS** as empresas CL2 CONSTRUÇÕES LTDA, inscrito no CNPJ nº 29.210.567/0001-74, MDM DOS SANTOS ENGENHARIA LTDA, inscrito no CNPJ nº 17.872.922/0001-91, F.J.C. SANTANA ENGENHARIA EIRELI, inscrito no CNPJ nº 37.565.730/0001-40, WL ENGENHARIA LTDA, inscrito no CNPJ nº 42.831.657/0001-40, METRA CONSTRUÇÕES LTDA, inscrito no CNPJ nº 34.348.652/0001-33, INOVA CONSTRUÇÕES, SERVIÇOS E TELECOMUNICAÇÕES LTDA – EPP, inscrita no CNPJ nº 28.660.503/0001-02, ORION CONSTRUTORA LTDA, inscrita no CNPJ nº 09.629.106/0001-23, RJ DOS SANTOS EIRELI, inscrita no CNPJ nº 11.446.462/0001-53, SCT CONSTRUÇÕES LTDA, inscrita no CNPJ nº 22.648.905/0001-05, CONSTRUTORA TERRA NORDESTE LTDA, inscrito no CNPJ nº 05.541.344/0001-21, MIRAMAR CONSTRUTORA LTDA, inscrito no CNPJ nº 11.035.491/0001-22, CONSTRUTORA TAMBAÚ LTDA, inscrito no CNPJ nº 10.578.355/0001-16, MBR CONSTRUTORA E INCORPORADORA, inscrito no CNPJ nº 39.971.665/0001-88, e empresa PROENGE CONSTRUÇÕES LTDA, inscrito no CNPJ nº 02.072.980/0001-63, para a próxima fase, sendo concedido o prazo de 05 (cinco) dias úteis, conforme dispositivo previsto no item 11 do edital, após o prazo finalizado, fora apresentado recurso pela empresa BRENO NUNES MONTEIRO CONSTRUTORA, inscrita no CNPJ nº 48.477.037/0001-31, sendo concedido o prazo de 05 (cinco) dias úteis, para apresentação das contrarrazões para aqueles interessados em contra razoar diante as pontuações apresentadas no recurso interposto, não sendo apresentada contrarrazões por nenhum licitante, em continuidade, fora analisada pelo Departamento de Engenharia e Arquitetura – DEA, os recurso interpostos, conforme consta anexo aos autos. Posto isto, após todos os prazos cumpridos na forma da lei, retornou-se os autos para a Comissão Permanente de Licitação – CPL, para apreciação dos documentos apresentados, em sequência, analisada todas as peças processuais, realizou-se o Julgamento do recurso provido pela comissão, a qual decidiu por JULGAR IMPROCEDENTE, o recurso apresentado pela empresa BRENO NUNES MONTEIRO CONSTRUTORA, inscrita no CNPJ nº 48.477.037/0001-31, ao dia 15 (quinze) de agosto de 2023. Continuando, enviado os autos ao Chefe do Poder Executivo, para análise do mérito, e para decisão, sobre os recursos interpostos. Informamos que ao dia 18 (dezoito) de agosto de 2023, fora apresentada Termo

decisório, mantendo a decisão que inabilitou a empresa BRENO NUNES MONTEIRO CONSTRUTORA. Prosseguindo, fora marcada a sessão de abertura do envelope "B" – PROPOSTA DE PREÇOS, a qual segue: passou a abertura do Envelope "B" de proposta de preço, visto que a fase de habilitação fora conclusa. Após a abertura do envelope "B" de proposta de preços, passando aos presentes para sua rubrica e analise, em continuidade foi apresentada folha de questionamento pela empresa CL2 CONSTRUÇÕES EIRELI, inscrita no CNPJ nº 29.210.567/0001-74, a qual segue (anexa) desta, passando os documentos dos envelopes "B", pelo engenheiro para a devida análise propostas de preços e questionamentos apresentado, conforme segue:

Empresa	Valor da Proposta	Classificação
MIRAMAR CONSTRUTORA LTDA	R$1.094.878,71	1º
CONSTRUTORA TAMBAÚ LTDA	R$1.196.418,08	2º
INOVA CONSTRUÇÕES	R$1.227.355,84	3º
PROENGE CONSTRUÇÕES LTDA	R$1.258.142,85	4º
MBR CONSTRUTORA E INCORPORADORA	R$1.272.588,48	5º
METRA CONSTRUÇÕES LTDA	R$1.286.647,29	6º
F.J.C SANTANA ENGENHARIA	R$1.316.560,43	7º
SCT CONSTRUÇÕES LTDA	R$ 1.317.870,58	8º
ORION CONSTRUTORA LTDA	R$1.322.079,85	9º
MDM DOS SANTOS ENGENHARIA	R$1.326.266,34	10º
WL ENGENHARIA LTDA	R$ 1.330.267,49	11º
RJ DOS SANTOS EIRELI	R$ 1.342.909,12	12º
CONSTRUTORA TERRA NORDESTE	R$1.370.533,23	13º
CL2 CONSTRUÇÕES LTDA	R$1.398.240,86	14º

DOS QUESTIONAMENTOS DO LICITANTE PRESENTE:

Empresa	Questionamento
MIRAMAR CONSTRUTORA LTDA	Não apresentou composição BDI
CONSTRUTORA TAMBAÚ LTDA	Não apresentou composição BDI
INOVA CONSTRUÇÕES	Não apresentou declaração de proposta independente, composição BDI e Encargos Sociais.
PROENGE CONSTRUÇÕES LTDA	Não apresentou declaração de proposta independente, composição BDI e Encargos Sociais.
MBR CONSTRUTORA E INCORPORADORA	Não apresentou carta proposta
METRA CONSTRUÇÕES LTDA	Não apresentou composição BDI
F.J.C SANTANA ENGENHARIA	Não apresentou declaração de proposta independente, composição BDI e Encargos Sociais.
SCT CONSTRUÇÕES LTDA	Não apresentou declaração de proposta independente, composição BDI e Encargos Sociais.
ORION CONSTRUTORA LTDA	Não apresentou cronograma físico-financeiro
MDM DOS SANTOS ENGENHARIA	Não apresentou os Encargos Sociais
WL ENGENHARIA LTDA	Não apresentou a composição BDI
RJ DOS SANTOS EIRELI	Não apresentou composição BDI e Encargos Sociais
CONSTRUTORA TERRA NORDESTE	Não apresentou a composição BDI

Passando as análises do Engenheiro aos questionamentos e as propostas apresentadas, com os seguintes resultados: A) Quanto a empresa MIRAMAR CONSTRUTORA LTDA, ao analisar sua proposta foi constado que a mesma não apresentou o BDI e os encargos sociais, descumprindo ao item 8.1.6 do edital; B) Quanto a empresa CONSTRUTORA TAMBAÚ LTDA, ao analisar sua proposta foi constado que a mesma não apresentou o BDI, descumprindo ao item 8.1.6 do edital; C) Quanto a empresa INOVA CONSTRUÇÕES, SERVIÇOS E TELECOMUNICAÇÕES LTDA - EPP, ao analisar sua proposta foi constado que a mesma não apresentou declaração de proposta independente, composição BDI e os encargos sociais, descumprindo ao item 8.1.6 e 8.1.6.6 do edital, D) Quanto a empresa PROENGE CONSTRUÇÕES LTDA, ao analisar sua proposta foi constado que a mesma não apresentou declaração de proposta independente, composição BDI e os encargos sociais, descumprindo ao item 8.1.6 e 8.1.6.6 do edital, E) MBR CONSTRUTORA E INCORPORADORA, ao analisar sua proposta foi constado que a mesma não apresentou a carta proposta, descumprindo o item 8.1 do edital, F) METRA CONSTRUÇÕES LTDA, ao analisar sua proposta foi constatado que a mesma não apresentou a composição BDI, descumprindo o item 8.1.6 do edital, G) F.J.C SANTANA ENGENHARIA, ao analisar sua proposta foi constado que a mesma não apresentou declaração de proposta independente, composição BDI e os encargos sociais, descumprindo ao item 8.1.6 e 8.1.6.6 do edital, H) SCT CONSTRUÇÕES LTDA, ao analisar sua proposta foi constado que a mesma não apresentou declaração de proposta independente, composição BDI e os encargos sociais, descumprindo ao item 8.1.6 e 8.1.6.6 do edital, I) ORION CONSTRUTORA LTDA, ao analisar sua proposta, foi constatado que a mesma deixou de apresentar o cronograma físico financeiro, descumprindo ao item 8.1.5 do edital, J) MDM DOS SANTOS ENGENHARIA, ao analisar sua proposta foi constado que a mesma não apresentou composição BDI descumprindo ao item 8.1.6.6 do edital, L) WL ENGENHARIA LTDA, ao analisar sua proposta foi constado que a mesma não apresentou composição BDI, descumprindo o item 8.1.6 do edital, M) R J DOS SANTOS EIRELI, ao analisar sua proposta foi constado que a mesma não apresentou composição BDI, e Encargos Sociais descumprindo o item 8.1.6 e 8.1.6.6 do edital, N) Quanto a proposta apresentada pela empresa **CL2 CONSTRUÇÕES LTDA**, está de acordo com as exigências contidas no edital e seus anexos. Continuando passou a Comissão Permanente de Licitação as devidas analises, e com base no julgamento do engenheiro presente, segue resultado abaixo:

Empresa	Valor da Proposta	Classificação	Julgamento
CL2 CONSTRUÇÕES LTDA	**R$1.398.240,86**	**1º**	**Cumpriu com os requisitos editalícios**
MIRAMAR CONSTRUTORA LTDA	R$1.094.878,71	Desclassificada	Descumpriu ao item 8.1.6
CONSTRUTORA TAMBAÚ LTDA	R$1.196.418,08	Desclassificada	Descumpriu ao item 8.1.6
INOVA CONSTRUÇÕES	R$1.227.355,84	Desclassificada	Descumpriu ao item 8.1.6 e 8.1.6.6 do edital
PROENGE CONSTRUÇÕES LTDA	R$1.258.142,85	Desclassificada	Descumpriu ao item 8.1.6 e 8.1.6.6 do edital
MBR CONSTRUTORA E INCORPORADORA	R$1.272.588,48	Desclassificada	Descumpriu ao item 8.1 do edital
METRA CONSTRUÇÕES LTDA	R$1.286.647,29	Desclassificada	Descumpriu ao item 8.1.6 do edital
F.J.C SANTANA ENGENHARIA	R$1.316.560,43	Desclassificada	Descumpriu ao item 8.1.6 e 8.1.6.6 do edital
SCT CONSTRUÇÕES LTDA	R$ 1.317.870,58	Desclassificada	Descumpriu ao item 8.1.6 e 8.1.6.6 do edital
ORION CONSTRUTORA LTDA	R$1.322.079,85	Desclassificada	Descumpriu ao item 8.1.5 do edital
MDM DOS SANTOS ENGENHARIA	R$1.326.266,34	Desclassificada	Descumpriu ao item 8.1.6.6 do edital
WL ENGENHARIA LTDA	R$ 1.330.267,49	Desclassificada	Descumpriu ao item 8.1.6.6 do edital
RJ DOS SANTOS EIRELI	R$ 1.342.909,12	Desclassificada	Descumpriu ao item 8.1.6 e 8.1.6.6 do edital
CONSTRUTORA TERRA NORDESTE	R$1.370.533,23	Desclassificada	Descumpriu ao item 8.1.6

Continuando, a empresa **CL2 CONSTRUÇÕES LTDA** foi declarada vencedora com valor total de **R$ 1.398.240,86 (um milhão, trezentos e noventa e oito mil, duzentos e quarenta reais e oitenta e seis centavos).** Por fim, não havendo mais nada a tratar, fica aberto do prazo de 05 (cinco) dias úteis, conforme dispositivo previsto no item 11 do edital, e em cumprimento a alínea "a" do inciso I do art. 109 da Lei no 8.666, de 21 de junho de 1993, e ainda, que o resultado do julgamento dos documentos do Envelope "B" – Proposta de Preços, será publicado nos mesmos meios

de publicação do edital (AMA e DOU). Por fim, nada mais havendo para tratar dou por encerrada a Sessão as 14h, cuja Ata vai por mim assinada, Dayani Paula Corrêa da Silva e pelos demais presentes.

Teotônio Vilela/AL, 23 de agosto de 2023

DAYANI PAULA CORRÊA DA SILVA
Presidente CPL

VALÉRIA PATRÍCIO DOS SANTOS
Membro CPL

FRANCISCO DE ASSIS SANTOS
Membro CPL

Publicado por:
Ivanildo Almeida Silva
Código Identificador:841C4117

