SISTEMA GERENCIADOR DE PUBLICAÇÕES LEGAIS

DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICÍPIOS DE ALAGOAS

ASSOCIAÇÃO DOS MUNICÍPIOS ALAGOANOS

Alagoas , 09 de Setembro de 2022 • Diário Oficial dos Municípios do Estado de Alagoas • ANO IX | Nº 1877

Expediente:
Associação dos Municípios Alagoanos -AMA

DIRETORIA EXECUTIVA

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

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

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

CONSELHO FISCAL

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

Suplente:

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

COORDENADORIAS REGIONAIS

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

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

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE ANADIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
EXTRATO DO CONTRATO 76/2022

EXTRATO DO CONTRATO 76/2022

DISPENSA DE LICITAÇÃO
Fundamento Legal: Art. 24, Inciso V da Lei nº 8.666/93;
Contratante: **PREFEITURA MUNICIPAL DE ANADIA/AL.**
Contratada: **AUTO POSTO SÃO JOÃO LTDA., Inscrita no CNPJ sob o n° 21.169.733/0001-24**
Objeto: **A AQUISIÇÃO DE ÓLEOS E LUBRIFICANTES, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE ANADIA/AL.**
Valor Global: R$ 286.666,65 (Duzentos e oitenta e seis mil, seiscentos e sessenta e seis reais e sessenta e cinco centavos)
Vigência: **90 (Noventa) dias**;
Celebração: 08/09/2022;
Signatários: **José Celino Ribeiro de Lima** e **Reginaldo Soares dos Santos.**

Publicado por:
Lucas Gabriel Vieira Almeida Rocha
Código Identificador:4B033461

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DESPACHO RATIFICADOR

DESPACHO RATIFICADOR

Tenho por satisfeitas as razões da Douta Procuradoria, portanto, **RATIFICO**, na forma do *caput* do art. 26 da Lei nº 8.666/93 a Dispensa de Licitação, para a **aquisição de pneus**.

AUTORIZO a contratação da empresa LASER PEÇAS E MANUTENÇÃO AUTOMOTIVA LTDA.**,** Inscrita no CNPJ sob o nº **01.774.047/0001-75,** estabelecida na Avenida Doutor Julio Marques Luz – Jatiúca – Nº 1731 – Maceió/AL, representada pela senhora **Janaine Farias Belo Lessa**, portadora do RG nº 1552569 SSP/AL e inscrito no CPF nº 021.618.244-14, pelos preços propostos pela mesma, na forma do art. 24, V e VII, da Lei de Licitações.

Anadia/AL, 08 de setembro de 2022.

JOSÉ CELINO RIBEIRO DE LIMA
Prefeito

Publicado por:
Lucas Gabriel Vieira Almeida Rocha
Código Identificador:79CC25E9

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 empresa especializada para prestação dos serviços de gerenciamento de processo seletivo de recursos humanos para cargos efetivos na Câmara Municipal de Arapiraca, através de concurso público de provas. Prazo para envio das propostas: 03 (três) dias úteis, a partir desta publicação. Maiores informações no endereço: Rua José Jailson Nunes, s/n, Santa Edwiges, Arapiraca/AL, CEP. 57.310-000 ou pelo e-mail: cplcamaraarapiraca@gmail.com.

Arapiraca/AL, 06 de Setembro de 2022.

Publicado por:
Junid Lhaison Menezes Silva
Código Identificador:354C2BFB

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPIRACA
AVISO DE COTAÇÃO DE PREÇO

Solicitamos cotação de preços para a composição do processo 20406/2022 que visa a Contratação de soluções e serviços para compor o ambiente de Datacenter na modalidade Cloud Computer (Nuvem). Este ambiente será dedicado à Secretaria Municipal de Gestão Pública. 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 14 de Setembro de 2022.

Arapiraca, 08 de Setembro de 2022

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

Publicado por:
Angelica Rita Petuba de Souza
Código Identificador:3CB75DD2

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE ATALAIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
EXTRATO DE CONTRATO

U
EXTRATO DO CONTRATO Nº 32/2022 PE 04/2021
PROCESSO: 08.050.046/2021
CONTRATANTE: O MUNICÍPIO DE ATALAIA/AL, CNPJ: 12.200.143/0001-26.
CONTRATADA: DC. BONIFÁCIO DA SILVA - ME, CNPJ Nº 10.371.236/0001-98.
OBJETO: Contratação de empresa especializada nos serviços Funerários com fornecimento de urnas funerárias de madeira destinadas a Secretaria municipal de Assistência social.
Valor global estimado: R$ 777.151,40
DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:
UNIDADE: 1300- SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL.
1301 – FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL
FUNCIONAL PROGRAMÁTICA – 8001 – GESTAO DAS AÇÕES DA SECRETARIA MUNICIPAL DA ASSISTENCIA SOCIAL.
8012 – MANUTENÇÃO DAS AÇÕES DO FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL
ELEMENTO DE DESPESA- 3.3.3.9.30 – MATERIAL DE CONSUMO
3.3.3.9.0.39 – OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS – PESSOA JURIDICA
VIGÊNCIA: 12 (doze) meses, a partir da data de sua assinatura.
SIGNATÁRIOS: Cecilia Lima Herrmann Rocha, pelo ORGÃO GERENCIADOR, Diogo Cabral Bonifácio da Silva, pela FORNECEDORA REGISTRADA

Publicado por:
Melry Dayane Cavalcante
Código Identificador:0F70A20C

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DE SANTO ANTONIO

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 19/2022

Pregão Eletrônico nº 03/2022
Fundamento Legal: Lei Federal nº 10.520/2002, Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores;
Órgão gerenciador: PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DE SANTO ANTÔNIO/AL

Fornecedora registrada: PCR DO AMARAL & AMARAL LTDA, inscrita no CNPJ sob nº 09.343.965/0001-51

Objeto: Registro de preços para eventual e futura aquisição de materiais permanentes, destinados à manutenção das atividades das Secretarias Municipais do Poder Executivo do Município de Barra de Santo Antônio/AL
VIGENCIA: 12 (doze) meses.
Valor Total Registrado: R$ 63.270,00 (sessenta e três mil, duzentos e setenta reais)
FIRMADO EM: 06/06/2022
SIGNATÁRIOS: Lívia Carla da Silva Alves e PAULO CÉSAR RODRIGUES DO AMARAL

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 20/2022

Pregão Eletrônico nº 03/2022
Fundamento Legal: Lei Federal nº 10.520/2002, Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores;
Órgão gerenciador: PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DE SANTO ANTÔNIO/AL

Fornecedora registrada: ECOGELO AR CONDICIONADOS LTDA, inscrita no CNPJ sob nº 44.390.720/0001-86

Objeto: Registro de preços para eventual e futura aquisição de materiais permanentes, destinados à manutenção das atividades das Secretarias Municipais do Poder Executivo do Município de Barra de Santo Antônio/AL
VIGENCIA: 12 (doze) meses.
Valor Total Registrado: R$ 22.200,00 (vinte e dois mil e duzentos reais)
FIRMADO EM: 06/06/2022
SIGNATÁRIOS: Lívia Carla da Silva Alves e RAMIRO CÉZAR SIQUEIRA MARTINS

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 21/2022

Pregão Eletrônico nº 03/2022
Fundamento Legal: Lei Federal nº 10.520/2002, Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores;
Órgão gerenciador: PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DE SANTO ANTÔNIO/AL

Fornecedora registrada: MOVEPLAST INDUSTRIA DE MOVEIS LTDA, inscrita no CNPJ sob 30.231.212/0001-40

Objeto: Registro de preços para eventual e futura aquisição de materiais permanentes, destinados à manutenção das atividades das Secretarias Municipais do Poder Executivo do Município de Barra de Santo Antônio/AL
VIGENCIA: 12 (doze) meses.
Valor Total Registrado: R$ 78.810,00 (setenta e oito mil, oitocentos e dez reais)
FIRMADO EM: 06/06/2022
SIGNATÁRIOS: Lívia Carla da Silva Alves e DEYSIANE NAYARA WANDERLEY PINTO

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 22/2022

Pregão Eletrônico nº 03/2022
Fundamento Legal: Lei Federal nº 10.520/2002, Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores;
Órgão gerenciador: PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DE SANTO ANTÔNIO/AL

Fornecedora registrada: CEZARIOS MOVEIS E COMERCIO LTDA, inscrita no CNPJ sob nº 03.016.072/0001-15

Objeto: Registro de preços para eventual e futura aquisição de materiais permanentes, destinados à manutenção das atividades das Secretarias Municipais do Poder Executivo do Município de Barra de Santo Antônio/AL
VIGENCIA: 12 (doze) meses.
Valor Total Registrado: R$ 121.260,00 (cento e vinte e um mil, duzentos e sessenta reais)
FIRMADO EM: 06/06/2022
SIGNATÁRIOS: Lívia Carla da Silva Alves e JULIANA CEZARIO FORTES

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 23/2022

Pregão Eletrônico nº 03/2022
Fundamento Legal: Lei Federal nº 10.520/2002, Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores;
Órgão gerenciador: PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DE SANTO ANTÔNIO/AL

Fornecedora registrada: TOP MOVEIS LTDA, inscrita no CNPJ sob nº 05.269.798/0001-95

Objeto: Registro de preços para eventual e futura aquisição de materiais permanentes, destinados à manutenção das atividades das Secretarias Municipais do Poder Executivo do Município de Barra de Santo Antônio/AL
VIGENCIA: 12 (doze) meses.
Valor Total Registrado: R$ 35.000,00 (trinta e cinco mil reais)
FIRMADO EM: 06/06/2022
SIGNATÁRIOS: Lívia Carla da Silva Alves e CAIO AUGUSTO PITUBA CERQUEIRA DA GRAÇA

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 24/2022

Pregão Eletrônico nº 03/2022
Fundamento Legal: Lei Federal nº 10.520/2002, Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores;
Órgão gerenciador: PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DE SANTO ANTÔNIO/AL

Fornecedora registrada: DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS AGRESTE MERIDIONAL LTDA, inscrita no CNPJ sob nº 40.876.269/0001-50

Objeto: Registro de preços para eventual e futura aquisição de materiais permanentes, destinados à manutenção das atividades das Secretarias Municipais do Poder Executivo do Município de Barra de Santo Antônio/AL
VIGENCIA: 12 (doze) meses.
Valor Total Registrado: R$ 132.722,76 (cento e trinta e dois mil, setecentos e vinte e dois reais e setenta e seis centavos)
FIRMADO EM: 06/06/2022
SIGNATÁRIOS: Lívia Carla da Silva Alves e Raíssa Rabêlo Ferreira

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 25/2022

Pregão Eletrônico nº 03/2022
Fundamento Legal: Lei Federal nº 10.520/2002, Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores;
Órgão gerenciador: PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DE SANTO ANTÔNIO/AL

Fornecedora registrada: VANGUARDA INFORMÁTICA LTDA EPP, inscrita no CNPJ sob nº 27.975.551/0001-27

Objeto: Registro de preços para eventual e futura aquisição de materiais permanentes, destinados à manutenção das atividades das Secretarias Municipais do Poder Executivo do Município de Barra de Santo Antônio/AL
VIGENCIA: 12 (doze) meses.
Valor Total Registrado: R$ 167.698,17 (cento e sessenta e sete mil, seiscentos e noventa e oito reais e dezessete centavos)
FIRMADO EM: 06/06/2022
SIGNATÁRIOS: Lívia Carla da Silva Alves e FELIPE GONÇALVES NOVA COSTA

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 26/2022

Pregão Eletrônico nº 03/2022
Fundamento Legal: Lei Federal nº 10.520/2002, Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores;
Órgão gerenciador: PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DE SANTO ANTÔNIO/AL

Fornecedora registrada: VMLX ELETRONICOS EIRELI EPP, inscrita no CNPJ sob nº 03.800.477/0001-40

Objeto: Registro de preços para eventual e futura aquisição de materiais permanentes, destinados à manutenção das atividades das Secretarias Municipais do Poder Executivo do Município de Barra de Santo Antônio/AL
VIGENCIA: 12 (doze) meses.
Valor Total Registrado: R$ 45.980,00 (quarenta e cinco mil, novecentos e oitenta reais)
FIRMADO EM: 06/06/2022
SIGNATÁRIOS: Lívia Carla da Silva Alves e MARIA FAVARIN DANDOLINI

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 27/2022

Pregão Eletrônico nº 03/2022
Fundamento Legal: Lei Federal nº 10.520/2002, Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores;
Órgão gerenciador: PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DE SANTO ANTÔNIO/AL

Fornecedora registrada: W.K.M SOLUÇÕES TECNOLOGICA EIRELI, inscrita no CNPJ sob nº 29.529.181/0001-20

Objeto: Registro de preços para eventual e futura aquisição de materiais permanentes, destinados à manutenção das atividades das Secretarias Municipais do Poder Executivo do Município de Barra de Santo Antônio/AL
VIGENCIA: 12 (doze) meses.
Valor Total Registrado: R$ 46.600,00 (quarenta e seis mil e seiscentos reais)
FIRMADO EM: 06/06/2022
SIGNATÁRIOS: Lívia Carla da Silva Alves e WELLINGTON KLEBSON DE MELO OLIVEIRA

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 28/2022

Pregão Eletrônico nº 03/2022
Fundamento Legal: Lei Federal nº 10.520/2002, Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores;
Órgão gerenciador: PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DE SANTO ANTÔNIO/AL

Fornecedora registrada: MIDAS INFORMÁTICA E PRODUTOS EIRELI, inscrita no CNPJ sob nº 19.299.157/0001-98

Objeto: Registro de preços para eventual e futura aquisição de materiais permanentes, destinados à manutenção das atividades das Secretarias Municipais do Poder Executivo do Município de Barra de Santo Antônio/AL
VIGENCIA: 12 (doze) meses.
Valor Total Registrado: R$ 31.480,00 (trinta e um mil, quatrocentos e oitenta reais)
FIRMADO EM: 06/06/2022
SIGNATÁRIOS: Lívia Carla da Silva Alves e JARDEL AUGUSTO DA SILVA

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 29/2022

Pregão Eletrônico nº 03/2022
Fundamento Legal: Lei Federal nº 10.520/2002, Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores;
Órgão gerenciador: PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DE SANTO ANTÔNIO/AL

Fornecedora registrada: GO VENDAS ELETRÔNICAS EIRELI, inscrita no CNPJ sob nº 36.521.392/0001-81

Objeto: Registro de preços para eventual e futura aquisição de materiais permanentes, destinados à manutenção das atividades das Secretarias Municipais do Poder Executivo do Município de Barra de Santo Antônio/AL
VIGENCIA: 12 (doze) meses.
Valor Total Registrado: R$ 50.000,00 (cinquenta mil reais)
FIRMADO EM: 06/06/2022
SIGNATÁRIOS: Lívia Carla da Silva Alves e GUSTAVO OLIVEIRA

Publicado por:
Thatiane Verissimo dos Santos
Código Identificador:FBEFE695

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 33/2022

Pregão Eletrônico nº 10/2022
Fundamento Legal: Lei Federal nº 10.520/2002, Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores;
Órgão gerenciador: PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DE SANTO ANTÔNIO/AL

Fornecedora registrada: LIMA E GONÇALVES COMERCIO DE ALIMENTOS SAUDAVEIS LTDA,, inscrita no CNPJ sob nº 35.708.427/0001-23

Objeto: Registro de preços para eventual e futura aquisição de água mineral e gás de cozinha, destinados à manutenção das atividades das Secretarias Municipais do Poder Executivo do Município de Barra de Santo Antônio/AL
VIGENCIA: 12 (doze) meses.
Valor Total Registrado: 19.105,00 (dezenove mil, cento e cinco reais)
FIRMADO EM: 28/06/2022
SIGNATÁRIOS: Lívia Carla da Silva Alves e Maria Wagner Lima da Silva

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 34/2022

Pregão Eletrônico nº 10/2022
Fundamento Legal: Lei Federal nº 10.520/2002, Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores;
Órgão gerenciador: PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DE SANTO ANTÔNIO/AL

Fornecedora registrada: EDSON ROBSON DOS SANTOS SILVA - ME,, inscrita no CNPJ sob nº 24.231.507/0001-14

Objeto: Registro de preços para eventual e futura aquisição de água mineral e gás de cozinha, destinados à manutenção das atividades das Secretarias Municipais do Poder Executivo do Município de Barra de Santo Antônio/AL
VIGENCIA: 12 (doze) meses.
Valor Total Registrado: 81.200,00 (oitenta e um mil e duzentos reais)
FIRMADO EM: 28/06/2022
SIGNATÁRIOS: Lívia Carla da Silva Alves e Edson Robson dos Santos Silva

Publicado por:
Thatiane Verissimo dos Santos
Código Identificador:EB3D7884

GABINETE DO PREFEITO
DESPACHO RATIFICADOR

Considerando o Parecer favorável da Procuradoria Jurídica do Município da Barra de Santo Antônio/AL, para adesão a Ata de Registro de Preços nº 0205-002/2022, resultante da Concorrência nº 01/2022, realizado pelo Município de Ouro Branco/AL, que tem por objeto a prestação dos serviços de manutenção e adequação predial e viária com fornecimento de materiais, equipamentos e mão-de-obra, **AUTORIZO** a adesão à referida Ata.

Providencie-se o preenchimento do termo de adesão com a fornecedora registrada **JOSÉ CLESIVAM TEOTÔNIO EIRELI,** inscrita no CNPJ sob o nº 35.357.567/0001-02, situada na Avenida José Messias, S/N, Bairro: Centro – Major Isidoro/AL, neste ato representada por seu administrador o Sr. **José Clesivam Teotônio**, inscrito no CPF sob o nº 066.061.564-33 e portador da cédula de identidade nº 2002004054800 SSP/AL.

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

Barra de Santo Antônio/AL, 26 de julho de 2022.

LÍVIA CARLA DA SILVA ALVES
Prefeita

EXTRATO DO TERMO DE ADESÃO Nº 07/2022

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

Órgão não Participante: MUNICÍPIO DA BARRA DE SANTO ANTÔNIO/AL;

Fornecedora Registrada: **JOSÉ CLESIVAM TEOTÔNIO EIRELI,** inscrita no CNPJ sob o nº 35.357.567/0001-02, situada na Avenida José Messias, S/N, Bairro: Centro – Major Isidoro/AL.

Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA DE ENGENHARIA PARA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO E ADEQUAÇÃO PREDIAL E VIÁRIA COM FORNECIMENTO DE MTATERIAIS, EQUIPAMENTOS E MÃO-DE-OBRA, NAS EDIFICAÇÕES PÚBLICAS DESTE MUNICÍPIO.

Percentual de desconto: 3% três por cento.

Prazo de vigência: 12 (doze) meses.

Celebrado em 26/07/2022.

Signatários: Lívia Carla da Silva Alves e José Clesivam Teotônio.

Publicado por:
Thatiane Verissimo dos Santos
Código Identificador:9FB14F44

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DO CONTRATO

EXTRATO DO CONTRATO Nº 89/2022

Dispensa de Licitação;

Fundamento Legal: Art. 24, Inciso II da Lei nº 8.666/93.

Contratante: MUNICÍPIO DE BARRA DE SANTO ANTÔNIO/AL;

Contratada **ASLKEY CORREIA DE LIMA 04284428462, inscrita no CNPJ sob nº 34.643.855/0001-52**.

Objeto: Contratação de empresa para fornecimento de Suplementos Alimentares, para atender às necessidades da Secretaria Municipal de Saúde do Município da Barra de Santo Antônio/AL.

Valor Global: R$ 17.500,00 (dezessete mil e quinhentos reais);

Vigência: 120 (cento e vinte) dias

Celebração: 23/08/2022

Signatários: **Lívia Carla da Silva Alves** e Aslkey Correia de Lima

Publicado por:
Thatiane Verissimo dos Santos
Código Identificador:598205BA

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DO CONTRATO

EXTRATO DO CONTRATO Nº 59/2022

Dispensa de Licitação;

Fundamento Legal: Art. 24, Inciso IV da Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993 e Decreto Municipal nº 035 de 27 de maio de 2022,

Contratante: MUNICÍPIO DA BARRA DE SANTO ANTÔNIO/AL;

Contratada: **BERNARDI GUEDES LTDA – EPP**, inscrita no CNPJ sob nº 16.986.881/0001-00, com endereço comercial na Rua Ten. Julival Casado, nº 22ª, Bairro – Clima Bom, Maceió/AL, CEP: 57.071-400**;**

Objeto: Contratação de empresa para o fornecimento de cestas básicas, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Assistência Social.

Valor Global: **R$ 139.720,00 (cento e trinta e nove mil, setecentos e vinte reais);**

Vigência: 90 (noventa) dias;

Celebração: 01/06/2022;

Signatários: Lívia Carla da Silva Alves e Eglon Luiz Bernardi.

Publicado por:
Thatiane Verissimo dos Santos
Código Identificador:EFFA1CC2

GABINETE DO PREFEITO
DESPACHO

Considerando o Parecer favorável da Procuradoria Jurídica do Município de Barra de Santo Antônio, para adesão a Ata de Registro de Preços nº 001/2022, resultante do Pregão Eletrônico nº 003/2022, do Poder Executivo Municipal de Alexandria/RN, AUTORIZO a adesão à referida Ata.

Providencie-se o preenchimento do termo de adesão com a Fornecedora Registrada: **APFORM INDUSTRIA E COMERCIO DE MOVEIS LTDA, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o n° 06.198.597/0001-07**, estabelecida Rua Projetada s/n, Lote 04, Distrito Industrial I – Macaiba/RN – CEP: 59.280-000, representada neste ato pelo Srº José Pereira da Costa Júnior, portador do RG sob nº 1.517.878 SSP/PB e CPF sob nº 534.105.055-04.

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

Barra de Santo Antônio/AL, 05 de Agosto de 2022.

LIVIA CARLA DA SILVA ALVES
Prefeita

EXTRATO DO TERMO DE ADESÃO Nº 09/2022

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

Órgão não Participante: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO / MUNICÍPIO DE BARRA DE SANTO ANTÔNIO/AL

Fornecedora Registrada: APFORM INDUSTRIA E COMERCIO DE MOVEIS LTDA, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o n° 06.198.597/0001-07
Objeto: Registro de Preços para futura e eventual contratação de pessoa jurídica para o fornecimento de material permanente (Mobiliário em Geral), para atender as necessidades da Secretaria de Educação do Município da Barra de Santo Antônio/AL.
Valor: R$ 205.500,00 (duzentos e cinco mil e quinhentos reais)
Prazo: 12 meses.

Celebrado em: 05/08/2022

Signatários: Livia Carla da Silva Alves e José Pereira da Costa Júnior

Publicado por:
Thatiane Verissimo dos Santos
Código Identificador:13CE3147

GABINETE DO PREFEITO
DESPACHO RATIFICADOR

DESPACHO RATIFICADOR

Tenho por satisfeitas as razões da Douta Procuradoria, portanto, **RATIFICO**, na forma do *caput* do art. 26 da Lei nº 8.666/93 a Dispensa de Licitação, para a Contratação de empresa o fornecimento de Relógio de ponto homologado pelo MTE e certificado pelo INMETRO, com capacidade para 8900 digitais, com leitores de proximidade e biométrico, comunicação nativa TCP-IP e UBS, para atender as necessidades da secretaria de Saúde do Município da Barra de Santo Antônio/AL.

AUTORIZO a contratação da empresa **J V VASCONCELOS - ME, inscrita no CNPJ sob nº 08.083.369/0001-17,** situada na Avenida Vieira Perdigão, nº 360-D, Prado – Maceió/AL, CEP: 57.010-291, pelos preços propostos pela mesma, na forma do art. 24, II, da Lei 8.666/93.

Barra de Santo Antônio/AL, 21 de junho de 2022

LÍVIA CARLA DA SILVA ALVES
Prefeita

EXTRATO DO CONTRATO Nº 70/2022

Dispensa de Licitação;

Fundamento Legal: Art. 24, Inciso II da Lei nº 8.666/93.

Contratante: MUNICÍPIO DE BARRA DE SANTO ANTÔNIO/AL;

Contratada: J V VASCONCELOS - ME, inscrita no CNPJ sob nº 08.083.369/0001-17.

Objeto: Contratação de empresa o fornecimento de Relógio de ponto homologado pelo MTE e certificado pelo INMETRO, com capacidade para 8900 digitais, com leitores de proximidade e biométrico, comunicação nativa TCP-IP e UBS, para atender as necessidades da secretaria de Saúde do Município da Barra de Santo Antônio/AL.

Valor Global: R$ 9.720,00 (nove mil, setecentos e vinte reais);

Vigência: 120 (cento e vinte (dias)

Celebração: 21/06/2022

Signatários: **Lívia Carla da Silva Alves** e Joelma Viana Vasconcelos

Publicado por:
Thatiane Verissimo dos Santos
Código Identificador:B79EBC97

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DO PRIMEIRO TERMO ADITIVO DE PRAZO E VALOR

CONTRATO Nº 33/2021

Fundamento Legal: Art. 57, II, bem como no art. 65, inciso II, “d”, da Lei 8.666/93.;
Partes: MUNICÍPIO DE BARRA DE SANTO ANTÔNIO/AL e ALAGOAS AMBIENTAL S/A, inscrita no CNPJ n.º 16.982.376/0001-89;
Objeto: Contratação de empresa para prestação de serviços de recolhimento e tratamento final de resíduos classe II;
Celebração: 08/04/2022;
Valor: R$ 80,90 (oitenta reais e noventa centavos), por tonelada.
Vigência: 12 (doze) meses;
Signatários: Lívia Carla da Silva Alves, Anna Karla Brabo Magalhães e Marnes Costa Machado Gomes

Publicado por:
Thatiane Verissimo dos Santos
Código Identificador:7EC7FAD0

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DE CONTRATO

Pregão Eletrônico nº 23/2021
Contrato nº 39/2022
Fundamento Legal: Lei Federal nº 10.520/2002, Decreto Federal nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, Lei Complementar nº 123/2006 acrescentada pelas leis complementares 147/2014 e 155/2016, subsidiariamente, a Lei Federal nº 8.666/1993 e suas alterações posteriores;
Órgão Gerenciador: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
Objeto: **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (MERENDA ESCOLAR)**
Fornecedora Registrada: **BERNARDI & GUEDES LTDA,** CNPJ Nº 16.986.881/0001-00; Valor Registrado Estimado: **R$ 48.348,12** (quarenta e oito mil, trezentos e quarenta e oito reais e doze centavos)
Firmado em 02/05/2022
Vigência: 31 de dezembro de 2022
Signatários: Lívia Carla da Silva Alves e Eglon Luiz Bernardi

EXTRATO DO TERMO ADITIVO DE REALINHAMENTO DE PREÇO DO CONTRATO Nº 39/2022

Fundamento Legal: inciso II, do Art. 65 § 1º, da Lei Federal nº 8.666/93.
Contratante: MUNICÍPIO DE BARRA DE SANTO ANTÔNIO/AL;
Contratada: BERNARDI & GUEDES LTDA, CNPJ Nº 16.986.881/0001-00
OBJETO: Contratação de empresa para aquisição de Gêneros Alimentícios (Merenda Escolar).
DO VALOR: O valor unitário do item 9 – (colorau) que é na ordem de R$ 0,55 (cinquenta e cinco centavos), por força deste instrumento recebe um acréscimo, onde consequentemente, seu valor passa a ser de R$ 0,78 (setenta e oito centavos); o valor unitário do item 13 – (Aveia em flocos) que é na ordem de R$ 2,70 (dois reais e setenta centavos), por força deste instrumento recebe um acréscimo, onde consequentemente, seu valor passa a ser de R$ 3,87 (três reais e oitenta e sete centavos); o valor unitário do item 26 – (condimento colorau) que é na ordem de R$ 0,55 (cinquenta e cinco centavos), por força deste instrumento recebe um acréscimo, onde consequentemente, seu valor passa a ser de R$ 0,78 (setenta e oito centavos); o valor unitário do item 31 – (vinagre) que é na ordem de R$ 1,24 (um real e vinte e quatro centavos), por força deste instrumento recebe um acréscimo, onde consequentemente, seu valor passa a ser de R$ 1,77 (um real e setenta e sete centavos); o valor unitário do item 48 – (polpa de frutas - acerola) que é na ordem de R$ 5,46 (cinco reais e quarenta e seis centavos), por força deste instrumento recebe um acréscimo, onde consequentemente, seu valor passa a ser de R$ 6,08 (seis reais e oito centavos); o valor unitário do item 49 – (polpa de frutas - caju) que é na ordem de R$ 4,92 (quatro reais e noventa e dois centavos), por força deste instrumento recebe um acréscimo, onde consequentemente, seu valor passa a ser de R$ 6,18 (seis reais e dezoito centavos).e o valor unitário do item 51 – (polpa de frutas - manga) que é na ordem de R$ 4,17 (quatro reais e dezessete centavos), por força deste instrumento recebe um acréscimo, onde consequentemente, seu valor passa a ser de R$ 5,69 (cinco reais e sessenta e nove centavos).
Celebrado: 02/05/2022
Signatários: Lívia Carla da Silva Alves e Eglon Luiz Bernardi.

Publicado por:
Thatiane Verissimo dos Santos
Código Identificador:0C0341D0

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DE CONTRATO

Pregão Eletrônico nº 23/2021
Contrato nº 40/2022
Fundamento Legal: Lei Federal nº 10.520/2002, Decreto Federal nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, Lei Complementar nº 123/2006 acrescentada pelas leis complementares 147/2014 e 155/2016, subsidiariamente, a Lei Federal nº 8.666/1993 e suas alterações posteriores;
Órgão Gerenciador: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
Objeto: **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (MERENDA ESCOLAR)**
Fornecedora Registrada: **CARLOS G A DANTAS,** CNPJ Nº 30.958.204/000-09; Valor Registrado Estimado: **R$ 23.776,00** (vinte e três mil, setecentos e setenta e seis reais)
Firmado em 02/05/2022
Vigência: 31 de dezembro de 2022
Signatários: Lívia Carla da Silva Alves e Carlos Gil Alcantara Dantas

EXTRATO DO TERMO ADITIVO DE REALINHAMENTO DE PREÇO DO CONTRATO Nº 40/2022

Fundamento Legal: inciso II, do Art. 65 § 1º, da Lei Federal nº 8.666/93.
Contratante: MUNICÍPIO DE BARRA DE SANTO ANTÔNIO/AL;
Contratada: CARLOS G A DANTAS, CNPJ Nº 30.958.204/000-09
OBJETO: Contratação de empresa para aquisição de Gêneros Alimentícios (Merenda Escolar).
DO VALOR: O valor unitário do item 21 – (óleo de Soja) que é na ordem de R$ 8,00 (oito reais), por força deste instrumento recebe um acréscimo, onde consequentemente, seu valor passa a ser de R$ 10,55 (dez reais e cinquenta e cinco centavos);
Celebrado: 02/05/2022
Signatários: Lívia Carla da Silva Alves e Carlos Gil Alcantara Dantas

Publicado por:
Thatiane Verissimo dos Santos
Código Identificador:DB0169C5

GABINETE DO PREFEITO
TERMO DE RATIFICAÇÃO DE INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO.

RATIFICO a inexigibilidade de licitação pertinente à contratação da empresa, **FRANÇA & MADEIRA ADVOGADOS ASSOCIADOS**, pessoa jurídica de direito privado, inscrito no CNPJ n.º 26.469.032/0001-24, por meio de seu representante legal o Sr. **Gabriel Freitas França**, brasileiro, solteiro, portador da OAB/PE n° 43.769, e CPF sob n° 103.075.254-06, com fundamento no inciso I, do art. 25 da Lei Federal n° 8.666/93.

EXTRATO DO CONTRATO Nº 45/2022

Fundamento Legal: Lei 8.666, 21/06/93, Art. 25, inciso I.

CONTRATANTE: PODER EXECUTIVO DA BARRA DE SANTO ANTÔNIO/AL;

CONTRATADA: **FRANÇA & MADEIRA ADVOGADOS ASSOCIADOS**, pessoa jurídica de direito privado, inscrito no CNPJ nº 26.469.032/0001-24;

Objeto: Contratação de Pessoa Jurídica para Prestação de serviços especializados de Consultoria Tributária junto a Secretaria Municipal de Finanças.

Valor: O valor perfaz a ordem de R**$ 78.000,00 (setenta e oito mil reais);**

VIGENCIA: 12 (doze) meses.

FIRMADO EM: 04/05/2022;

SIGNATÁRIOS: Lívia Carla da Silva Alves e Gabriel Freitas França.

Publicado por:
Thatiane Verissimo dos Santos
Código Identificador:45186543

GABINETE DO PREFEITO
RATIFICAÇÃO INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO

RATIFICO o procedimento, nos termos do parecer da Procuradoria Jurídica do Município, para a Contratação de Pessoa Física para prestação de serviços de assessoria técnica para elaboração e estruturação do novo Plano de Cargo, Carreira e Remuneração – PCC dos profissionais da Guarda Municipal do Município da Barra de Santo Antônio/AL e do impacto do respectivo plano**,** na pessoa física o Srº **MILTON CANUTO DE ALMEIRA,** inscrito no CPF sob nº157.599.384-87 e RG sob nº 185.307 SSP/AL, residente e domiciliado na Avenida Brigadeiro Eduardo Gomes, 1517, Edifício Cadoz, Ap. 105 – Cruz das Almas – Maceió/AL, e estando de acordo com o Art. 25, caput da Lei 8.666, 21/06/93.

Barra de Santo Antônio, 09 de Maio de 2022.

LÍVIA CARLA DA SILVA ALVES
Prefeita

EXTRATO DO CONTRATO Nº 44/2022

Modalidade: Inexigibilidade de Licitação.

FUNDAMENTAÇÃO LEGAL**:** Artigo 25, II, da Lei 8.666, de 21 de junho de 1993

Contratante: PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DE SANTO ANTÔNIO/AL;
Contratada: **MILTON CANUTO DE ALMEIRA,** inscrito no CPF sob nº157.599.384-87.

Objeto: Contratação de Pessoa Física para prestação de serviços de assessoria técnica para elaboração e estruturação do novo Plano de Cargo, Carreira e Remuneração – PCC dos profissionais da Guarda Municipal do Município da Barra de Santo Antônio/AL e do impacto do respectivo plano.

Valor Global: R$ 6.000,00 (seis mil reais).

VIGENCIA: 90 (noventa) dias
FIRMADO EM: 09/05/2022

SIGNATÁRIOS: Lívia Carla da Silva Alves e Milton Canuto de Almeida

Publicado por:
Thatiane Verissimo dos Santos
Código Identificador:1B881E0A

GABINETE DO PREFEITO
DESPACHO RATIFICADOR

Tenho por satisfeitas as razões da Douta Procuradoria, portanto, **RATIFICO**, na forma do *caput* do art. 26 da Lei nº 8.666/93 a Dispensa de Licitação, para Contratação de empresa especializada no fornecimento de água mineral.

AUTORIZO a contratação da empresa **LIMA E GONÇALVES COMÉRCIO DE ALIMENTOS SAUDAVEIS LTDA – ME**, inscrita no CNPJ: 35.708.427/0001-23, com Avenida Professor Loureiro. nº 185, Ponta Grossa, Maceió/AL, CEP: 57.014-210**, representada pela Sra. Maria Wangner Lima da Silva,** portadora do CPF nº 697.750.955-49 e RG sob o nº 072965632 SSP/BA, pelos preços propostos pela mesma, na forma do art. 24, II, da Lei 8.666/93.

Barra de Santo Antônio/AL, 10 de maio de 2022.

LÍVIA CARLA DA SILVA ALVES
Prefeita

EXTRATO DO CONTRATO Nº 35/2022

Dispensa de Licitação;

Fundamento Legal: Art. 24, Inciso II da Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993,

Contratante: MUNICÍPIO DA BARRA DE SANTO ANTÔNIO/AL;

Contratada: **LIMA E GONÇALVES COMÉRCIO DE ALIMENTOS SAUDAVEIS LTDA – ME**, inscrita no CNPJ: 35.708.427/0001-23**;**

Objeto: Contratação de empresa especializada no fornecimento de água mineral.

Valor Global: R$ 2.950,00 (dois mil, novecentos e cinquenta reais);

Vigência: 60 (sessenta) dias;

Celebração: 10/05/2022;

Signatários: Lívia Carla da Silva Alves e Maria Wangner Lima da Silva.

Publicado por:
Thatiane Verissimo dos Santos
Código Identificador:B8AD85C2

GABINETE DO PREFEITO
DESPACHO RATIFICADOR

Tenho por satisfeitas as razões da Douta Procuradoria, portanto, **RATIFICO**, na forma do *caput* do art. 26 da Lei nº 8.666/93 a Dispensa de Licitação, para a Contratação de empresa para a prestação de serviços de desinsetização, Desratização e Descupinização, que será realizada na casa da Merenda, no intuito de atender às necessidades da Secretaria de Educação do Município da Barra de Santo Antônio/AL.

AUTORIZO a contratação da empresa **DAVID DE BARROS LIMA, inscrita no CNPJ sob nº 12.341.421/0001-65**, com sede na Rua 15-A, Conjunto João Sampaio I, 36, Quadra A22, Bairro: Petrópolis – CEP- 57.062-654, Maceió/AL, pelos preços propostos pela mesma, na forma do art. 24, II, da Lei 8.666/93.

Barra de Santo Antônio/AL, 16 de Maio de 2022

LÍVIA CARLA DA SILVA ALVES
Prefeita

EXTRATO DO CONTRATO Nº 47/2022

Dispensa de Licitação;

Fundamento Legal: Art. 24, Inciso II da Lei nº 8.666/93.

Contratante: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DA BARRA DE SANTO ANTÔNIO;

Contratada: **DAVID DE BARROS LIMA, inscrita no CNPJ sob nº 12.341.421/0001-65**

Objeto: Contratação de empresa para a prestação de serviços de desinsetização, Desratização e Descupinização, que será realizada na casa da Merenda, no intuito de atender às necessidades da Secretaria de Educação do Município da Barra de Santo Antônio/AL.

Valor Global: R$ 3.036,26 (três mil, trinta e seis reais e vinte e seis centavos);

Vigência: 120 (cento e vinte) dias

Celebração: 16/05/2022

Signatários: **Lívia Carla da Silva Alves** e David de Barros Lima

Publicado por:
Thatiane Verissimo dos Santos
Código Identificador:B47E253D

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DE CONTRATO

Pregão Eletrônico nº 23/2021
Contrato nº 08/2022
Fundamento Legal: Lei Federal nº 10.520/2002, Decreto Federal nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, Lei Complementar nº 123/2006 acrescentada pelas leis complementares 147/2014 e 155/2016, subsidiariamente, a Lei Federal nº 8.666/1993 e suas alterações posteriores;
Órgão Gerenciador: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
Objeto: **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (MERENDA ESCOLAR)**
Fornecedora Registrada: **RENASCER DISTRIBUIDORA EIRELI** , inscrita no CNPJ sob nº **38.275.819/0001-34**; Valor Registrado Estimado: **R$ 46.883,00** (quarenta e seis mil, oitocentos e oitenta e três reais)
Firmado em 04/02/2022
Vigência: 31 de dezembro de 2022
Signatários: Lívia Carla da Silva Alves e Wanderson da Silva Lima

EXTRATO DO TERMO ADITIVO DE REALINHAMENTO DE PREÇO DO CONTRATO Nº 08/2022

Fundamento Legal: inciso II, do Art. 65 § 1º, da Lei Federal nº 8.666/93.
Contratante: MUNICÍPIO DE BARRA DE SANTO ANTÔNIO/AL;
Contratada: RENASCER DISTRIBUIDORA EIRELI , inscrita no CNPJ sob nº **38.275.819/0001-34**
OBJETO: Contratação de empresa para aquisição de Gêneros Alimentícios (Merenda Escolar).
DO VALOR: O valor unitário do item 19 – (macarrão espaguete) que é na ordem de R$ 2,15 (dois reais e quinze centavos), por força deste instrumento recebe um acréscimo, onde consequentemente, seu valor passa a ser de R$ 2,26 (dois reais e vinte e seis centavos); o valor unitário do item 33 – (fígado bovino) que é na ordem de R$ 12,91 (doze reais e noventa e um centavos), por força deste instrumento recebe um acréscimo, onde consequentemente, seu valor passa a ser de R$ 20,02 (vinte reais e dois centavos).
Celebrado: 04/02/2022.
Signatários: Lívia Carla da Silva Alves e Wanderson da Silva Lima.

Publicado por:
Thatiane Verissimo dos Santos
Código Identificador:66751632

GABINETE DO PREFEITO
RATIFICAÇÃO INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO

RATIFICO o procedimento, nos termos do parecer da Procuradoria Jurídica do Município, para contratação do **INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL E SOCIAL DO NORDESTE,** CNPJ 11.812.816/0001-36, com sede no Loteamento Cidade Imperial, lote 19 – Quadra B – Pedras – Marechal Deodoro/AL, representado pela Sra. **Edjane Alves da Silva**, brasileira, inscrita no CPF/MF sob o nº. 057.894.854-05, portadora da Cédula de Identidade RG nº. 2003001136091 SDS/AL, para a execução de curso de formação continuada para diretores escolares, coordenadores pedagógicos, professores da educação infantil, professores do ensino fundamental do 1º ao 9º ano, educação e jovens e adultos do Município da Barra de Santo Antônio/AL, de acordo com a Lei 8.666, 21/06/93, Art. 25, inciso II combinado com o art. 13, VI.

Barra de Santo Antônio, 25 de julho de 2022.

LÍVIA CARLA DA SILVA ALVES
Prefeita

EXTRATO DO CONTRATO Nº 76/2022

Fundamento Legal: Lei 8.666, 21/06/93, Art. 25, inciso II combinado com o art. 13, VI;
Contratante: PREFEITURA MUNICIPAL DA BARRA DE SANTO ANTÔNIO/AL;

Contratado: **INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL E SOCIAL DO NORDESTE**, CNPJ 11.812.816/0001-36;

OBJETO: Contratação de Instituição para Prestação de Serviços de Capacitação de 80 Professores da Rede Municipal de Ensino, na Metodologia Mathema e Porthema, para atender as necessidades do Município da Barra de Santo Antônio/AL.

Valor Global: **R$ 78.720,00 (setenta e oito mil, setecentos e vinte reais).**

VIGENCIA: 12 (doze) meses, ou até o término da prestação do serviço contratado.

FIRMADO EM: 25/07/2022;

SIGNATÁRIOS: Lívia Carla da Silva Alves e Edjane Alves da Silva**.**

Publicado por:
Thatiane Verissimo dos Santos
Código Identificador:AA3AD072

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DE SÃO MIGUEL

CÂMARA MUNICIPAL
EXTRATO DE CONTRATO

EXTRATO DE CONTRATO

Contrato de Dispensa 08/2022, processo administrativo nº 0004.007.1808-2022. Das Partes: CÂMARA MUNICIPAL DA BARRA DE SÃO MIGUEL/AL, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, CNPJ sob o nº 01.687.166/0001-90 e a empresa HENRIQUE MARQUES DA SILVA – pessoa jurídica de direito privado, devidamente inscrita no CNPJ sob o n. 28.569.872/0001-94, Do Objeto: contratação de empresa para prestação de serviços de manutenção corretiva e preventiva dos aparelhos de ar-condicionado. Valor: de R$ 14.400,00 (quartoze mil e quatrocentos reais). Dotação Orçamentária: Funcional Programática: 01.010.01.031.0001.2001 – Manutenção das Atividades Câmara Municipal. Elemento de Despesa: 3390.39.00 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica. Do prazo: 12 (doze) meses, a partir de sua assinatura do contrato. Data da assinatura: 05/09/2022.

Publicado por:
Cicera Gouveia Vilela Damasceno
Código Identificador:8BB76E87

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMIN., FINANÇAS E PLANEJAMENTO
AVISO DE LICITAÇÃO

AVISO DE LICITAÇÃO

Processo: 0920-022/2021
Modalidade: Pregão Eletrônico n.º 18.1/2022 (2ª chamada)
Tipo: Menor Preço por Item
Objeto: Registro de preços para eventual e futura contratação de empresa especializada para aquisição de Materiais de armarinhos, tecidos e aviamentos para utilização nos cursos de corte e costura e artesanato, destinados a Prefeitura Municipal de Barra de São Miguel/AL.
Data de realização: 22 de setembro de 2022 às 10:00hs, horário de Brasília.
Disponibilidade: endereço eletrônico www.comprasnet.gov.br UASG-982711. Todas as referências de tempo obedecerão ao horário de Brasília/DF. Informações: licitabarrasm@gmail.com.

08 de Setembro de 2022.

MICHELE RIBEIRO
CPL

Publicado por:
Daniele Marques dos Santos
Código Identificador:4DD93D0D

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE BELO MONTE

PREFEITURA MUNICIPAL DE BELO MONTE
RESULTADO DE JULGAMENTO DE HABILITAÇÃO

A Comissão Permanente de Licitação (CPL) do Município de Belo Monte – AL

Assunto: Julgamento da fase de Habilitação da **TP 02/2022**:

Objeto: Contratação de Empresa Especializada na Área de Engenharia Civil para executar Obra de Reforma e Ampliação da Escola Municipal Raimunda Souto Feitosa localizada na Cidade de Belo Monte/AL.

EMPRESAS:

LCP CONSTRUÇÕES LTDA, CNPJ Nº 37.269.604/0001-48, foi declarada **HABILITADA**, por atenderem todas as exigências contidas no instrumento Convocatório.

SANTA CRUZ SERVIÇOS E CONSTRUÇÕES EIRELI, CNPJ nº 27.259.739/0001-79, foi declarada **"INABILITADA"** por não atender as exigências contidas nos itens 4.2.2.4. letras "c" (não apresentou o Balança Patrimonial), conforme exigências do Instrumento Convocatório.

Fica marcada para o dia 12/09/2022 a Sessão de continuidade do certame.

Belo Monte/AL, 09 de setembro de 2022.

ALEXSANDRO SILVA DE SANTANA
Presidente da Comissão de Licitação

Publicado por:
Alexsandro Silva de Santana
Código Identificador:4E3481EC

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE BRANQUINHA

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO PÚBLICA
AVISO DE COTAÇÃO DE PREÇOS

A SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO PÚBLICA DE BRANQUINHA/AL, vem por meio deste Setor de Compras, comunicar que está disponível o termo de referência através do e-mail comprasbranquinha2022@branquinha.al.gov.br, referente a contratação de empresa especializada em publicações nos diários oficiais do estado, da união e jornal de grande circulação,visando atender as necessidades do município de Branquinha/AL, que a partir desta data, serão contados no máximos 03 (três) dias úteis, a partir desta publicação, para enviarem suas propostas, acompanhada de cópia do contrato social e das certidões: municipal, estatual, federal, fgts e trabalhista e contrato social.

Maiores informações, entrar em contado através do e-mail comprasbranquinha2022@branquinha.al.gov.br.

Atenciosamente

MÁRIO SÉRGIO FERREIRA DA SILVA
Setor de Compras

Publicado por:
Ramon Gomes da Silva
Código Identificador:1D09708B

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE
AVISO DE COTAÇÃO DE PREÇOS

A SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE BRANQUINHA/AL, vem por meio deste Setor de Compras, comunicar que está disponível o termo de referência através do e-mail saude@branquinha.al.gov.br, referente a contratação de empresa especializada na realização de exames de vídeo histeroscopia diagnóstica com biópsia do endométrio anatomo patológico em pacientes do sus no município de Branquinha/Al. visando atender as necessidades do município de Branquinha/AL, que a partir desta data, serão contados no máximos 03 (três) dias úteis, a partir desta publicação, para enviarem suas propostas, acompanhada de cópia do contrato social e das certidões: municipal, estatual, federal, fgts e trabalhista e contrato social.

Maiores informações, entrar em contado através do e-mailsaude@branquinha.al.gov.br.

Atenciosamente

MÔNICA DA SILVA GOMES
Setor de Compras

Publicado por:
Ramon Gomes da Silva
Código Identificador:66B6B17A

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO ALEGRE

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
TERMO DECISÓRIO - PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2252/2021 - RECURSO ADMINISTRATIVO - EDITAL Nº 085/2022 - PREGÃO ELETRÔNICO - OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MATERIAIS PARA COLETA DE LIXO.

Consoante as informações emanadas dos autos, RATIFICO o parecer da Procuradoria Geral do Município, subscrito pelo Procurador Municipal, adotando a fundamentação nele contida com razão para decidir, para fim de NEGAR PROVIMENTO ao recurso administrativo interposto pela licitante MRB DISTRIBUIDORA DE ACESSORIOS EMPRESARIAIS EIRELI - EPP, inscrita no CNPJ: 12.183.082/0001-36.
Outrossim, tendo em vista emanar dos autos a necessidade de promover diligências com vista a salvaguardar o melhor interesse público, no momento deixo de ADJUDICAR e HOMOLOGAR o presente certame licitatório, ao tempo em que determino o retorno do caderno processual administrativo em apreço para o Pregoeiro responsável pela condução do certame.

Publique-se,

Intime-se.

Campo Alegre, 05 de setembro de 2022.

NICOLAS TEIXEIRA TAVARES PEREIRA
Prefeito

Publicado por:
Sâmara Mayra da Silva Ferreira
Código Identificador:091521FD

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
EXTRATO - CONTRATO Nº 01090123/2022

PROCEDIMENTO LICITATÓRIO: Inexigibilidade nº. 123/2022 OBJETO: Contratação de microempreendedor individual credenciado para prestação de serviços de jardineiro independente.

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO ALEGRE CONTRATADA: IRIS MONTEIRO DE AZEVEDO 61020940425 VALOR: R$ 21.600,00 (vinte e um mil e seiscentos reais)
PRAZO: O presente Contrato terá vigência da data de sua assinatura até 29/08/2023(29 de Agosto de 2023), por se tratar de fornecimento, não podendo exceder ao respectivo exercício financeiro, nos termos do art. 57 da Lei nº. 8.666/93.
FUNDAMENTO LEGAL: Lei nº 8.666/1993
DATA DA ASSINATURA: 29/08/2022

Campo Alegre, 8 de Setembro de 2022

NICOLAS TEIXEIRA TAVARES PEREIRA
Prefeito(a)

Publicado por:
Sâmara Mayra da Silva Ferreira
Código Identificador:17C07111

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
EXTRATO - CONTRATO Nº 01090119/2022

PROCEDIMENTO LICITATÓRIO: Inexigibilidade nº. 119/2022
OBJETO: Contratação de microempreendedor individual credenciado para prestação de serviços de lavador e polidor de carro independente.
CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO ALEGRE CONTRATADA: JOSE MANOEL DA SILVA 05769725419
VALOR: R$ 21.600,00 (vinte e um mil e seiscentos reais)
PRAZO: O presente Contrato terá vigência da data de sua assinatura até 29/04/2023(29 de Abril de 2023), por se tratar de fornecimento, não podendo exceder ao respectivo exercício financeiro, nos termos do art. 57 da Lei nº. 8.666/93.
FUNDAMENTO LEGAL: Lei nº 8.666/1993
DATA DA ASSINATURA: 29/08/2022

Campo Alegre, 8 de Setembro de 2022

NICOLAS TEIXEIRA TAVARES PEREIRA
Prefeito(a)

Publicado por:
Sâmara Mayra da Silva Ferreira
Código Identificador:AD8B585E

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
EXTRATO - CONTRATO Nº 01090114/2022

PROCEDIMENTO LICITATÓRIO: Inexigibilidade nº. 114/2022
OBJETO: Contratação de microempreendedor individual credenciado para prestação de serviços de pintor de parede independente.
CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO ALEGRE CONTRATADA: JORGE MANUEL MENDES FERREIRA 07265469178
VALOR: R$ 43.200,00 (quarenta e três mil e duzentos reais)
PRAZO: O presente Contrato terá vigência da data de sua assinatura até 29/04/2023(29 de Abril de 2023), por se tratar de fornecimento, não podendo exceder ao respectivo exercício financeiro, nos termos do art. 57 da Lei nº. 8.666/93.
FUNDAMENTO LEGAL: Lei nº 8.666/1993
DATA DA ASSINATURA: 29/08/2022

Campo Alegre, 8 de Setembro de 2022

NICOLAS TEIXEIRA TAVARES PEREIRA
Prefeito(a)

Publicado por:
Sâmara Mayra da Silva Ferreira
Código Identificador:258CDA7E

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANAPI

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 77/2022

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 77/2022

Pregão Eletrônico nº 23/2022 – SRP.
Fundamento Legal: Lei Federal nº 10.520/2002, Decreto Federal 7.892/2013, Decreto Federal 10.024/2019, Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores.
Órgão Gerenciador: PREFEITURA MUNICIPAL DE CANAPI/AL.
Fornecedora Registrada: **PEGASUS LOCADORA VEÍCULOS LTDA**, inscrita no CNPJ sob nº 08.602.078/0001-98.
Valor registrado R$ 14.264.837,76 (quatorze milhões duzentos e sessenta e quatro mil oitocentos e trinta e sete reais e setenta e seis centavo).
Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE LOCAÇÃO DE VEÍCULOS (LEVES E PESADOS) E MÁQUINAS PESADAS VISANDO ATENDER ÀS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS DO PODER EXECUTIVO DO MUNICÍPIO DE CANAPI/AL
VIGÊNCIA: 12 (doze) meses;
FIRMADO EM: 15/08/2022;
SIGNATÁRIOS: Vinicius José Mariano de Lima e Thiago de Almeida Salgueiro.

Publicado por:
Gilmo Malta de Menezes
Código Identificador:5C66A70A

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
EXTRATO DO TERMO ADITIVO DE PRAZO AO CONTRATO Nº 06/2017.

EXTRATO DO TERMO ADITIVO DE PRAZO AO CONTRATO Nº 06/2017.

Fundamento Legal: art. 57, II, c/c § 4º, da Lei 8.666/93.
*Partes: MUNICÍPIO DE CANAPI/AL e **PÉGASUS LOCADORA DE VEÍCULOS LTDA,** inscrita no CNPJ sob o nº 08.602.078/0001-98.*
*Objeto: Contratação de empresa para a **prestação de serviço de locação de veículos e máquinas pesadas**, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Administração do Município de Canapi/AL;*
*Vigência: **90 (noventa) dias,** contados a partir do término atual, nos termos do art. 57, II, c/c § 4º, da Lei 8.666/93, podendo ser rescindido de forma antecipada mediante a conclusão do respectivo procedimento licitatório;*
Celebração: 12/07/2022;
Signatários: Vinícius José Mariano de Lima e Thiago de Almeida Salgueiro.

Publicado por:
Gilmo Malta de Menezes
Código Identificador:4F81772C

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
NOTIFICAÇÃO

2ª - NOTIFICAÇÃO

ATRASO DE ENTREGA DE PRODUTOS
Ilustríssimo Senhor
SILVANDRO DIEGO DE ALBUQUERQUE FERREIRA
Representante Legal da empresa **VIVA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS EIRELI – CNPJ N.º 20.008.831/0001-17.**
Avenida A, S/N, Galpão A, bairro Dom Helder Câmara, Município de Garanhuns, (PE) – E-mail: viva_distribuidora@hotmail.com.

O **Município de Canapi**, neste ato representado pela Chefe do Setor de Compras que abaixo subscreve, e:

Considerando os termos da Ata de Registro de Preços nº 44/2022, oriunda do Pregão Eletrônico nº 14/2022, cujo objeto é o registro de preços para futura e eventual aquisição de materiais permanentes, eletrodomésticos e materiais e informática, destinados a manutenção das secretarias do Município de Canapi/AL;

Considerando os artigos 54, 55, 58, 77 e 78 da Lei 8.666/93, os quais tratam dos contratos administrativos;

CONSIDERANDO o artigo 7º da Lei n.º 10.520/2002, bem como, o art. 42 do Decreto nº 10.024/19;

Considerando a alínea "c" do Art. 7º da Ata de Registro de Preços, o qual estabelece o prazo máximo de 15 (quinze) dias para a entrega do objeto;

Considerando que o referido prazo não fora cumprido, conforme consta
nas Solicitações de Compras de Produtos n.º ADM007472/2022**,** datada do dia 15 de julho de 2022, encaminhadas para o correio eletrônico da empresa no dia 21 de julho de 2022;

CONSIDERANDO o não cumprimento da notificação enviada e publicada no dia 01 de setembro de 2022;

CONSIDERANDO a ausência de justificativa e/ou manifestação após o prazo concedido na notificação anterior;

ConsideraNdo que seu descumprimento já está provocando transtornos ao Município de Canapi/AL, uma vez que os itens solicitados ainda não foram entregues;

Considerando que o descumprimento, total ou parcial da ARP,
acarreta a rescisão unilateral da ARP, com as consequências previstas no
edital e na legislação, produzindo as consequências de ordem civil, administrativa etc., além de outras sanções previstas no Art. 15 da referida ARP e nos artigos 86 e 87 da Lei n.º 8666/93;

RESOLVE:

NOTIFICAR a empresa **VIVA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS EIRELI –** CNPJ N.º 20.008.831/0001-17, situada na Avenida A, S/N, Galpão A, bairro Dom Helder Câmara, Município de Garanhuns, (PE) – E-mail: viva_distribuidora@hotmail.com, representada neste ato pelo Sr. **J SILVANDRO DIEGO DE ALBUQUERQUE FERREIRA,** para que cumpra o objeto do ARP e do contrato no prazo máximo de **01 (um) dia útil**, à contar do recebimento desta notificação, sob pena de aplicação das sanções legais cabíveis ao caso, dentre elas a desclassificação/rescisão da empresa na referida ARP e aplicações das culminações legais através da abertura de processo administrativo, podendo resultar, inclusive, na aplicação da penalidade de impedimento de licitar e/ou declaração de inidoneidade para contratar com a administração pública. Faculta-se, todavia, a apresentação de justificativa devidamente fundamentada, no prazo de **24 (vinte e quatro)** horas após recebimento desta, para o atraso na entrega do referido produto, o qual, caberá ao Município de Canapi/AL, por sua aceitação.

Após o decurso do citado prazo, este não tendo êxito, será instaurado procedimento para o desfazimento da Ata de Registro de Preços nº 44/2022, apurando-se administrativamente a aplicação das respectivas sanções.

Dando cumprimento o princípio da publicidade, esta notificação será publicada no Diário Oficial dos Municípios do Estado de Alagoas, da Associação dos Municípios Alagoanos - AMA, nesta data, para que não restem dúvidas quanto à legitimidade e validade deste ato.

Canapi (AL), 08 de setembro de 2022.

KAREN VANESSA HENRIQUES
Chefe do Setor de Compras

Publicado por:
Gilmo Malta de Menezes
Código Identificador:13B6B338

SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
EXTRATO DO PRIMEIRO TERMO ADITIVO DE PRAZO

EXTRATO DO PRIMEIRO TERMO ADITIVO DE PRAZO
Fundamento Legal: Inciso II do Art. 57 da Lei Federal nº 8.666/93, Cláusula Oitava do Termo Original;
Partes: MUNICÍPIO DE CANAPI/AL e JOSE DO NASCIMENTO DA SILVA, inscrito no CPF sob o n° 608.281.024-49.
Objeto: Locação de Imóvel destinado à uma família deste município que se encontra em situação de vulnerabilidade;
Vigência até: 03 (três) meses;
Celebração: 24/08/2022;
Signatários: Vinicius José Mariano de Lima e José do Nascimento da Silva

Publicado por:
Gilmo Malta de Menezes
Código Identificador:47382502

SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA
EXTRATO DO CONTRATO Nº 106/2022

EXTRATO DO CONTRATO Nº 106/2022

Espécie: Inexigibilidade de Licitação.
Contratante: PREFEITURA MUNICIPAL DE CANAPI/AL;
Contratada: **TA SHOWS LTDA**, inscrito no CNPJ nº 43.202.769/0001-03.

Objeto: Contratação de empresa responsável pela apresentação de show musical em comemoração aos festejos de Emancipação Política do Município de Canapi, a se realizar no dia 22 de agosto de 2022, no Município de Canapi/AL.

Valor: R$ 300.000,00 (trezentos mil reais);
Celebrado 01/08/2022;
Vigência: 60(sessenta) dias;
Signatários: Vinicius José Mariano de Lima e Alberto Salomão Cavalcanti Simões.

Publicado por:
Gilmo Malta de Menezes
Código Identificador:D462E04E

SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA
EXTRATO DO CONTRATO Nº 107/2022

EXTRATO DO CONTRATO Nº 107/2022

Espécie: Inexigibilidade de Licitação.
Contratante: PREFEITURA MUNICIPAL DE CANAPI/AL;
Contratada: **MAGAZINE EVENTOS LTDA- EPP**, inscrito no CNPJ nº 10.629.556/0001-03.

Objeto: Contratação de empresa responsável pela apresentação de show musical em comemoração aos festejos de Emancipação Política do Município de Canapi, a se realizar no dia 22 de agosto de 2022, no Município de Canapi/AL.

Valor: R$ 40.000,00 (quarenta mil reais);
Celebrado 04/08/2022;
Vigência: 60(sessenta) dias;
Signatários: Vinicius José Mariano de Lima e Roberto Ferreira da Silva.

Publicado por:
Gilmo Malta de Menezes
Código Identificador:9984E4CE

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCACAO
AVISO DE REABERTURA DA SESSÃO PARA ABERTURA DAS PROPOSTAS DE PREÇOS REFERENTE A TOMADA DE PREÇOS Nº 04/2022

AVISO DE REABERTURA DA SESSÃO PARA ABERTURA DAS PROPOSTAS DE PREÇOS REFERENTE A TOMADA DE PREÇOS Nº 04/2022

Processo Administrativo nº 06230015/2022

Objeto: **Contratação de empresa do ramo da construção-civil visando a reforma e ampliação da Escola Municipal Ananete Cavalcante Gomes – Povoado Forquilha / Canapi-AL**.

Considerando que nenhuma empresa apresentou recurso, no prazo legal referente a fase Habilitação/Inabilitação na Tomada de preço supracitada, será dado continuidade ao Processo Licitatório com a abertura das Propostas de Preços **no próximo dia 15 de setembro de 2022**, às **11h00min**, na Sala de reuniões da Comissão, situada no prédio sede desta Prefeitura, localizada na Avenida Joaquim Tete, 336 - Centro.

Canapi - Alagoas, 08 de setembro de 2022.

DAVID DE OLIVEIRA RIBEIRO
Presidente da CPL

Publicado por:
Gilmo Malta de Menezes
Código Identificador:B0F52312

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCACAO
AVISO DE REABERTURA DA SESSÃO PARA ABERTURA DAS PROPOSTAS DE PREÇOS REFERENTE A TOMADA DE PREÇOS Nº 03/2022

AVISO DE REABERTURA DA SESSÃO PARA ABERTURA DAS PROPOSTAS DE PREÇOS REFERENTE A TOMADA DE PREÇOS Nº 03/2022

Processo Administrativo nº **04280002/2022**

Objeto: **Contratação de Empresa do Ramo da Construção-civil visando a Construção de uma Creche– Padrão Município, no Povoado Areias / Canapi-AL**.

Considerando que nenhuma empresa apresentou recurso, no prazo legal referente a fase Habilitação/Inabilitação na Tomada de preço supracitada, será dado continuidade ao Processo Licitatório com a abertura das Propostas de Preços **no próximo dia 15 de setembro de 2022**, às 09**h00min**, na Sala de reuniões da Comissão, situada no prédio sede desta Prefeitura, localizada na Avenida Joaquim Tete, 336 - Centro.

Canapi - Alagoas, 08 de setembro de 2022.

DAVID DE OLIVEIRA RIBEIRO
Presidente da CPL

Publicado por:
Gilmo Malta de Menezes
Código Identificador:0548A92A

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCACAO
EXTRATO DO CONTRATO

EXTRATO DO CONTRATO
Fundamento Legal: Lei Federal nº 8.666/93;
Partes: MUNICÍPIO DE CANAPI/AL e ANTÔNIO MANOEL DA SILVA, inscrito no CPF sob o n° 287.121.294-93.
(Objeto: Locação de Imóvel destinado à instalação e funcionamento do Salão do EJA (Educação de Jovens e Adultos).
Vigência até: 31/12/2022
Celebração: 25/07/2022;
Signatários: Vinicius José Mariano de Lima e Antônio Manoel da Silva**.**

EXTRATO DO CONTRATO
Fundamento Legal: Lei Federal nº 8.666/93;
Partes: MUNICÍPIO DE CANAPI/AL e VAGNE ANTONIO DA ROCHA, inscrito no CPF sob o n° 460.246.598-65.
(Objeto: Locação de Imóvel destinado à instalação e funcionamento de salão do Eja).
Vigência até: 31/12/2022
Celebração: 15/09/2022;
Signatários: Vinicius José Mariano de Lima e Vagne Antonio da Rocha**.**

EXTRATO DO CONTRATO

Fundamento Legal: Lei Federal nº 8.666/93;
Partes: MUNICÍPIO DE CANAPI/AL e MARIA APARECIDA DE JESUS, inscrita no CPF sob o n° 074.067.574-50.
(Objeto: Locação de Imóvel destinado à instalação e funcionamento de salão do EJA (Educação de jovens e adultos).
Vigência até: 31/12/2022
Celebração: 19/08/2022;

Signatários: Vinicius José Mariano de Lima e Maria Aparecida de Jesus**.**

EXTRATO DO CONTRATO
Fundamento Legal: Lei Federal nº 8.666/93;
Partes: MUNICÍPIO DE CANAPI/AL e MARIA DE FATIMA DA SILVA, inscrito no CPF sob o n° 059.931.114-29.
(Objeto: Locação de Imóvel destinado à instalação e funcionamento do Salão do EJA (Educação de Jovens e Adultos).
Vigência até: 31/12/2022
Celebração: 02/08/2022;
Signatários: Vinicius José Mariano de Lima e Maria de Fatima da Silva**.**

Publicado por:
Gilmo Malta de Menezes
Código Identificador:1105CD78

SECRETARIA MUNICIPAL DE OBRAS
EXTRATO DO QUARTO TERMO ADITIVO AO CONTRATO

EXTRATO DO QUARTO TERMO ADITIVO AO CONTRATO

Fundamento Legal: Art. 57, § 1º, II e § 2º, da Lei Federal nº 8.666/93.
Contratante: MUNICÍPIO DE CANAPI/AL;
Contratada: **R J DOS SANTOS EIRELI,** inscrita no CNPJ sob o nº 11.446.462/0001-53, estabelecida na Rua Luiz Gomes de Freitas, nº 129, Centro – União dos Palmares/AL;
OBJETO: Contratação de empresa do ramo da construção civil, para execução de obras e serviços de engenharia de pavimentação em paralelepípedos de diversas ruas do Município de Canapi;
Vigência 12 (doze) meses;
Celebração: 25/08/2022;
Signatários: Vinícius José Mariano de Lima e Roberval José dos Santos.

Publicado por:
Gilmo Malta de Menezes
Código Identificador:20FE9405

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
EXTRATO DE ATA

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 85/2022

Pregão Eletrônico nº 27/2022 – SRP.
Fundamento Legal: Lei Federal nº 10.520/2002, Decreto Federal 7.892/2013, Decreto Federal 10.024/2019, Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores.
Órgão Gerenciador: PREFEITURA MUNICIPAL DE CANAPI/AL.
Fornecedora Registrada: **GO VENDAS ELETRONICAS LTDA**, inscrita no CNPJ sob nº 36.521.392/0001-81.
Valor registrado R$ 12.757,35 (doze mil, setecentos e cinquenta e sete reais e trinta e cinco centavos).
Objeto: registro de preços referente à aquisição futura **EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MATERIAIS E EQUIPAMENTOS PARA O FUNCIONAMENTO DA ACADEMIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE CANAPI/AL.**
VIGÊNCIA: 12 (doze) meses;
FIRMADO EM: 31/08/2022;
SIGNATÁRIOS: Vinicius José Mariano de Lima e Gustavo Oliveira.

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 86/2022

Pregão Eletrônico nº 27/2022 – SRP.
Fundamento Legal: Lei Federal nº 10.520/2002, Decreto Federal 7.892/2013, Decreto Federal 10.024/2019, Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores.
Órgão Gerenciador: PREFEITURA MUNICIPAL DE CANAPI/AL.
Fornecedora Registrada: **COMERCIO DIGITAL DINIZ EIRELI ME**, inscrita no CNPJ sob nº 14.323.297/0001-30.
Valor registrado R$ 1.170,00 (hum mil e cento e setenta reais).
Objeto: registro de preços referente à aquisição futura **EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MATERIAIS E EQUIPAMENTOS PARA O FUNCIONAMENTO DA ACADEMIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE CANAPI/AL.**
VIGÊNCIA: 12 (doze) meses;
FIRMADO EM: 31/08/2022;
SIGNATÁRIOS: Vinicius José Mariano de Lima e Anderson Carlos Diniz Silva.

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 87/2022

Pregão Eletrônico nº 27/2022 – SRP.
Fundamento Legal: Lei Federal nº 10.520/2002, Decreto Federal 7.892/2013, Decreto Federal 10.024/2019, Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores.
Órgão Gerenciador: PREFEITURA MUNICIPAL DE CANAPI/AL.
Fornecedora Registrada: **GLOBE IMPORT & EXPORT EIRELI**, inscrita no CNPJ sob nº 10.361.835/0001-20.
Valor registrado R$ 1.731,60 (hum mil e setecentos e trinta e um reais e sessenta centavos).
Objeto: registro de preços referente à aquisição futura **EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MATERIAIS E EQUIPAMENTOS PARA O FUNCIONAMENTO DA ACADEMIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE CANAPI/AL.**
VIGÊNCIA: 12 (doze) meses;
FIRMADO EM: 31/08/2022;
SIGNATÁRIOS: Vinicius José Mariano de Lima e Ronaldo Barbosa Lopes Pereira.

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 88/2022

Pregão Eletrônico nº 27/2022 – SRP.
Fundamento Legal: Lei Federal nº 10.520/2002, Decreto Federal 7.892/2013, Decreto Federal 10.024/2019, Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores.
Órgão Gerenciador: PREFEITURA MUNICIPAL DE CANAPI/AL.
Fornecedora Registrada: **METALURGICA FLEX FITNESS LTDA**, inscrita no CNPJ sob nº 13.898.616/0001-73.
Valor registrado R$ 3.773,00 (três mil e setecentos e setenta e três reais).
Objeto: registro de preços referente à aquisição futura **EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MATERIAIS E EQUIPAMENTOS PARA O FUNCIONAMENTO DA ACADEMIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE CANAPI/AL.**
VIGÊNCIA: 12 (doze) meses;
FIRMADO EM: 31/08/2022;
SIGNATÁRIOS: Vinicius José Mariano de Lima e Alvaro Lopes Gasparini.

Publicado por:
Gilmo Malta de Menezes
Código Identificador:8086F43C

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
EXTRATO DO CONTRATO Nº 99/2022

EXTRATO DO CONTRATO Nº 99/2022

Dispensa de Licitação.

Fundamento Legal: Art. 24, Inciso II da Lei nº 8.666/93.

Partes: MUNICÍPIO DE CANAPI e a empresa: **SEGUROS SURA S.A.** inscrita no CNPJ sob nº 33.065.699/0001-27.

Objeto: Contratação de empresa especializada para prestação de serviço de seguro total dos veículos da Secretaria Municipal de Saúde, pertencentes a frota do Poder Executivo do Município de Canapi/AL.

Valor Global: **R$ 2.867,42 (dois mil oitocentos e sessenta e sete reais e quarenta e dois centavos).**

Vigência: 12 (doze) meses.

Celebração: 04/07/2022

Signatários: Vinícius José Mariano de Lima e Marcelo Pozzi Pestana 04/07/2022

Publicado por:
Gilmo Malta de Menezes
Código Identificador:628F49C8

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
EXTRATO DO CONTRATO

EXTRATO DO CONTRATO
Fundamento Legal: Lei Federal nº 8.666/93;
Partes: MUNICÍPIO DE CANAPI/AL e JOSE HANISTAINY BARROS BARBOSA, inscrito(a) no CPF sob o n° 046.217.744-09;
Objeto: Locação de Imóvel destinado à instalação e funcionamento do Centro de Saúde.
Vigência até: 31/12/2022
Celebração: 01/07/2022;
Signatários: Vinicius José Mariano de Lima e Jose Hanistainy Barros Barbosa.

Publicado por:
Gilmo Malta de Menezes
Código Identificador:2C0CF075

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE CHÃ PRETA

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

Ata de Registro de Preços n° 001.PE013/2022 3ª Chamada
Pregão Eletrônico n° 013/2022 3ª Chamada
Processo Administrativo n° 0203-004/2022
Órgão Gerenciador: O MUNICÍPIO DE CHÃ PRETA, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ
sob o nº 12.334.629/0001-57, com sede na Rua Dr. Chico Teixeira, 115 – Centro – Chã Preta/AL, neste ato
representado pelo Prefeito, o Senhor Maurício de Vasconcelos Holanda.
Fornecedor Registrado: A empresa M B DE ARAUJO XAVIER, inscrita no CNPJ nº 37.205.854/0001-14, com sede
na Avenida Brasil, Quadra 23, Lote 22 – Setor Sul – Santo Antônio de Goiás/GO, CEP: 75.375-000, representada por
Walter Lúcio Xavier, brasileiro, portador do CPF/MF sob nº 622.923.071-20.
Objeto: Registro de preços para futura e eventual AQUISIÇÃO DE INSUMOS, MATERIAIS DE CONSUMO,
PRODUTOS E EQUIPAMENTOS ODONTOLÓGICOS PATRIMONIAIS PARA ATENDER AS
NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE CHÃ PRETA/AL especificado nos itens 2, 3,
4, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15 e 26 do Termo de Referência anexo I do Edital de Pregão n° 013/2022 3ª Chamada.
Preço global R$: 21.215,40 (Vinte e um mil, duzentos e quinze reais e quarenta centavos).
VALIDADE DA ATA: 12 (doze) meses.
Data de Assinatura: 31 de agosto de 2022.
A Ata de Registro de Preços completa encontra-se disponível na sede da Prefeitura Municipal de Chã Preta/AL.

MAURÍCIO DE VASCONCELOS HOLANDA
Prefeito

Ata de Registro de Preços n° 002.PE013/2022 3ª Chamada
Pregão Eletrônico n° 013/2022 3ª Chamada
Processo Administrativo n° 0203-004/2022
Órgão Gerenciador: O MUNICÍPIO DE CHÃ PRETA, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ
sob o nº 12.334.629/0001-57, com sede na Rua Dr. Chico Teixeira, 115 – Centro – Chã Preta/AL, neste ato
representado pelo Prefeito, o Senhor Maurício de Vasconcelos Holanda.
Fornecedor Registrado: A empresa VAL MED PRODUTOS E EQUIPAMENTOS MEDICOS HOSPITALAR
EIRELI-EPP, inscrita no CNPJ nº 05.980.425/0001-28, com sede na Rua Dom Jonas Batinga, 414 – Ouro Preto –
Arapiraca/AL, CEP: 57.301-130, representada por Givaldo Vieira de Santana, brasileiro, portador do CPF/MF sob nº
336.939.275-53.
Objeto: Registro de preços para futura e eventual AQUISIÇÃO DE INSUMOS, MATERIAIS DE CONSUMO,
PRODUTOS E EQUIPAMENTOS ODONTOLÓGICOS PATRIMONIAIS PARA ATENDER AS
NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE CHÃ PRETA/AL especificado nos itens 5, 7,
21 e 24 do Termo de Referência anexo I do Edital de Pregão n° 013/2022 3ª Chamada.
Preço global R$: 10.340,00 (Dez mil, trezentos e quarenta reais).
VALIDADE DA ATA: 12 (doze) meses.
Data de Assinatura: 31 de agosto de 2022.
A Ata de Registro de Preços completa encontra-se disponível na sede da Prefeitura Municipal de Chã Preta/AL.

MAURÍCIO DE VASCONCELOS HOLANDA
Prefeito

Ata de Registro de Preços n° 003.PE013/2022 3ª Chamada
Pregão Eletrônico n° 013/2022 3ª Chamada
Processo Administrativo n° 0203-004/2022
Órgão Gerenciador: O MUNICÍPIO DE CHÃ PRETA, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ
sob o nº 12.334.629/0001-57, com sede na Rua Dr. Chico Teixeira, 115 – Centro – Chã Preta/AL, neste ato
representado pelo Prefeito, o Senhor Maurício de Vasconcelos Holanda.
Fornecedor Registrado: A empresa BH DENTAL COMERCIAL EIRELI EPP, inscrita no CNPJ nº 29.312.896/0001-
26, com sede na Av. dos Bandeirantes, nº 710, loja 05 – Comiteco – Belo Horizonte/MG, CEP 30.315-382,
representada por Cristiano Henrique Rodrigues Cury, brasileiro, portador do CPF/MF sob nº 993.547.726-68.
Objeto: Registro de preços para futura e eventual AQUISIÇÃO DE INSUMOS, MATERIAIS DE CONSUMO,
PRODUTOS E EQUIPAMENTOS ODONTOLÓGICOS PATRIMONIAIS PARA ATENDER AS
NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE CHÃ PRETA/AL especificado nos itens 17 e
20 do Termo de Referência anexo I do Edital de Pregão n° 013/2022 3ª Chamada.
Preço global R$: 12.250,00 (Doze mil, duzentos e cinquenta reais).
VALIDADE DA ATA: 12 (doze) meses.
Data de Assinatura: 31 de agosto de 2022.
A Ata de Registro de Preços completa encontra-se disponível na sede da Prefeitura Municipal de Chã Preta/AL.

MAURÍCIO DE VASCONCELOS HOLANDA
Prefeito

Ata de Registro de Preços n° 004.PE013/2022 3ª Chamada
Pregão Eletrônico n° 013/2022 3ª Chamada
Processo Administrativo n° 0203-004/2022
Órgão Gerenciador: O MUNICÍPIO DE CHÃ PRETA, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ
sob o nº 12.334.629/0001-57, com sede na Rua Dr. Chico Teixeira, 115 – Centro – Chã Preta/AL, neste ato
representado pelo Prefeito, o Senhor Maurício de Vasconcelos Holanda.
Fornecedor Registrado: A empresa VRM IMPORT LTDA, inscrita no CNPJ nº 45.157.605/0001-29, com sede na
Rua Castro, 145 – Vila Vera Cruz – Apucarana/PR, CEP: 86.804-290, representada por Rafael Machado, brasileiro,
portador do CPF/MF sob nº 050.247.779-21.
Objeto: Registro de preços para futura e eventual AQUISIÇÃO DE INSUMOS, MATERIAIS DE CONSUMO,
PRODUTOS E EQUIPAMENTOS ODONTOLÓGICOS PATRIMONIAIS PARA ATENDER AS
NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE CHÃ PRETA/AL especificado no item 18 do
Termo de Referência anexo I do Edital de Pregão n° 013/2022 3ª Chamada.
Preço global R$: 68.000,00 (Sessenta e oito mil reais).
VALIDADE DA ATA: 12 (doze) meses.
Data de Assinatura: 31 de agosto de 2022.
A Ata de Registro de Preços completa encontra-se disponível na sede da Prefeitura Municipal de Chã Preta/AL.

MAURÍCIO DE VASCONCELOS HOLANDA
Prefeito

Ata de Registro de Preços n° 005.PE013/2022 3ª Chamada
Pregão Eletrônico n° 013/2022 3ª Chamada
Processo Administrativo n° 0203-004/2022
Órgão Gerenciador: O MUNICÍPIO DE CHÃ PRETA, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ
sob o nº 12.334.629/0001-57, com sede na Rua Dr. Chico Teixeira, 115 – Centro – Chã Preta/AL, neste ato
representado pelo Prefeito, o Senhor Maurício de Vasconcelos Holanda.
Fornecedor Registrado: A empresa TATA COMERCIO DE EQUIPAMENTOS PARA SAUDE, ODONTO-
MEDICO LTDA, inscrita no CNPJ nº 11.088.993/0001-11, com sede na Rua Almirante Barroso, nº 78 – São
Francisco – Curitiba/PR, CEP: 80.510-240, representada por José Aker, brasileiro, portador do CPF/MF sob nº
692.524.088-00.
Objeto: Registro de preços para futura e eventual AQUISIÇÃO DE INSUMOS, MATERIAIS DE CONSUMO,
PRODUTOS E EQUIPAMENTOS ODONTOLÓGICOS PATRIMONIAIS PARA ATENDER AS
NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE CHÃ PRETA/AL especificado nos itens 19,
22, 23 e 25 do Termo de Referência anexo I do Edital de Pregão n° 013/2022 3ª Chamada.
Preço global R$: 24.050,00 (Vinte e quatro mil e cinquenta reais).
VALIDADE DA ATA: 12 (doze) meses.
Data de Assinatura: 31 de agosto de 2022.
A Ata de Registro de Preços completa encontra-se disponível na sede da Prefeitura Municipal de Chã Preta/AL.

MAURÍCIO DE VASCONCELOS HOLANDA
Prefeito

Publicado por:
Jose Cicero Correia
Código Identificador:776BCC36

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, PLANEJAMENTO E RECURSOS HUMANOS
AVISO DE NOTIFICAÇÃO DE ABERTURA DE PROCESSO ADMINISTRATIVO

NOTIFICAÇÃO
O MUNICÍPIO DE CHÃ PRETA, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ sob o nº 12.334.629/0001-57, com sede provisória na Rua Aureliano Teixeira, s/n – Centro – Chã Preta/AL, através de seus representantes legais, com arrimo na legislação de regência, em especial na Lei nº 8.666/93, vem por meio desta NOTIFICAR a empresa BH DENTAL COMERCIAL EIRELI EPP, inscrita no CNPJ nº 29.312.896/0001-26, com sede na Rua Antônio Gravata, nº 80, Sala A – Bairro Cinquentenário – Belo Horizonte/MG, CEP: 30.570-040, representada por Cristiano Henrique Rodrigues Cury, portador do CPF/MF sob nº 993.547.726-68, pela inexecução

do fornecimento dos insumos solicitados firmados em Ata de Registro de Preços, dando-lhe prazo improrrogável previsto em documento convocatório e demais, a contar desta publicação, para que apresente defesa, sob pena de decair o direito à contratação, com prejuízo das sanções legais previstas.

Publicado por:
Jose Cicero Correia
Código Identificador:6AFC6857

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, PLANEJAMENTO E RECURSOS HUMANOS
AVISO DE SOLICITAÇÃO DE COTAÇÃO

AVISO DE SOLICITAÇÃO DE COTAÇÃO
O Setor de Compras da Prefeitura Municipal de Chã Preta/AL, considerando demanda da Secretaria Municipal de
Saúde, solicita das empresas cotações de preços para compor o processo administrativo n° 0425-059/2022, cujo objeto é
a aquisição de Pinça Profissional medica para Biopsia 24 cm. As cotações deverão ser enviadas em até três (3) dias
úteis, para o seguinte endereço eletrônico: comprasprefeiturach@gmail.com.

CRISTIANA RODRIGUES DE LIMA SILVA
Setor de Compras

AVISO DE SOLICITAÇÃO DE COTAÇÃO
O Setor de Compras da Prefeitura Municipal de Chã Preta/AL, considerando demanda da Secretaria Municipal de
Saúde, solicita das empresas cotações de preços para compor o processo administrativo n° 0425-059/2022, cujo objeto é
a aquisição de Pinça allis X 4 mm abc. As cotações deverão ser enviadas em até três (3) dias úteis, para o seguinte
endereço eletrônico: comprasprefeiturach@gmail.com.

CRISTIANA RODRIGUES DE LIMA SILVA
Setor de Compras

AVISO DE SOLICITAÇÃO DE COTAÇÃO
O Setor de Compras da Prefeitura Municipal de Chã Preta/AL, considerando demanda da Secretaria Municipal de
Saúde, solicita das empresas cotações de preços para compor o processo administrativo n° 0425-059/2022, cujo objeto é
a aquisição de Tesouras pequenas curvas. As cotações deverão ser enviadas em até três (3) dias úteis, para o
seguinte endereço eletrônico: comprasprefeiturach@gmail.com.

CRISTIANA RODRIGUES DE LIMA SILVA
Setor de Compras

AVISO DE SOLICITAÇÃO DE COTAÇÃO
O Setor de Compras da Prefeitura Municipal de Chã Preta/AL, considerando demanda da Secretaria Municipal de
Saúde, solicita das empresas cotações de preços para compor o processo administrativo n° 0425-059/2022, cujo objeto é
a aquisição de Pinças dissecção sem dente. As cotações deverão ser enviadas em até três (3) dias úteis, para o
seguinte endereço eletrônico: comprasprefeiturach@gmail.com.

CRISTIANA RODRIGUES DE LIMA SILVA
Setor de Compras

AVISO DE SOLICITAÇÃO DE COTAÇÃO
O Setor de Compras da Prefeitura Municipal de Chã Preta/AL, considerando demanda da Secretaria Municipal de
Saúde, solicita das empresas cotações de preços para compor o processo administrativo n° 0425-059/2022, cujo objeto é
a aquisição de Cabo bisturi para lâm 15. As cotações deverão ser enviadas em até três (3) dias úteis, para o seguinte
endereço eletrônico: comprasprefeiturach@gmail.com.

CRISTIANA RODRIGUES DE LIMA SILVA
Setor de Compras

AVISO DE SOLICITAÇÃO DE COTAÇÃO
O Setor de Compras da Prefeitura Municipal de Chã Preta/AL, considerando demanda da Secretaria Municipal de
Saúde, solicita das empresas cotações de preços para compor o processo administrativo n° 0425-059/2022, cujo objeto é
a aquisição de Cabo bisturi lâm 22. As cotações deverão ser enviadas em até três (3) dias úteis, para o seguinte
endereço eletrônico: comprasprefeiturach@gmail.com.

CRISTIANA RODRIGUES DE LIMA SILVA
Setor de Compras

AVISO DE SOLICITAÇÃO DE COTAÇÃO
O Setor de Compras da Prefeitura Municipal de Chã Preta/AL, considerando demanda da Secretaria Municipal de
Saúde, solicita das empresas cotações de preços para compor o processo administrativo n° 0425-059/2022, cujo objeto é
a aquisição de Monocril 0. As cotações deverão ser enviadas em até três (3) dias úteis, para o seguinte endereço
eletrônico: comprasprefeiturach@gmail.com.

CRISTIANA RODRIGUES DE LIMA SILVA
Setor de Compras

AVISO DE SOLICITAÇÃO DE COTAÇÃO
O Setor de Compras da Prefeitura Municipal de Chã Preta/AL, considerando demanda da Secretaria Municipal de
Saúde, solicita das empresas cotações de preços para compor o processo administrativo n° 0425-059/2022, cujo objeto é
a aquisição de Monocril 00. As cotações deverão ser enviadas em até três (3) dias úteis, para o seguinte endereço
eletrônico: comprasprefeiturach@gmail.com.

CRISTIANA RODRIGUES DE LIMA SILVA
Setor de Compras

AVISO DE SOLICITAÇÃO DE COTAÇÃO
O Setor de Compras da Prefeitura Municipal de Chã Preta/AL, considerando demanda da Secretaria Municipal de
Saúde, solicita das empresas cotações de preços para compor o processo administrativo n° 0425-059/2022, cujo objeto é
a aquisição de Monocril 000. As cotações deverão ser enviadas em até três (3) dias úteis, para o seguinte endereço
eletrônico: comprasprefeiturach@gmail.com.

CRISTIANA RODRIGUES DE LIMA SILVA
Setor de Compras

AVISO DE SOLICITAÇÃO DE COTAÇÃO
O Setor de Compras da Prefeitura Municipal de Chã Preta/AL, considerando demanda da Secretaria Municipal de
Saúde, solicita das empresas cotações de preços para compor o processo administrativo n° 0425-059/2022, cujo objeto é
a aquisição de Nylon 30. As cotações deverão ser enviadas em até três (3) dias úteis, para o seguinte endereço
eletrônico: comprasprefeiturach@gmail.com.

CRISTIANA RODRIGUES DE LIMA SILVA
Setor de Compras

Publicado por:
Jose Cicero Correia
Código Identificador:73611D61

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE CRAÍBAS

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DECISÃO DE RECURSO ADMINISTRATIVO TP Nº 02/2022

Com fundamento na legislação pátria, bem como no Instrumento convocatório Tomada de Preços nº 02/2022- referente à contratação de empresa de engenharia para a execução de obras de construção de uma Unidade Básica de Saúde (UBS) localizada no munícipio de Craíbas/AL, conheço e aprovo o julgamento pela Comissão

Permanente de Licitação - CPL que se posiciona pela PROCEDÊNCIA do recurso interposto pela empresa AC2 ENGENHARIA LTDA, inscrita no CNPJ nº: 10.751.005/0001-00.
Assim, fica CLASSIFICADA para o presente certame a empresa AC2 ENGENHARIA LTDA, inscrita no CNPJ nº: 10.751.005/0001-00, uma vez que atendeu todas as diligências referente a esta fase e por não apresentar nenhuma inconsistência bem como por apresentar preço mais vantajoso para Administração, atendendo aos requisitos do Edital conforme parecer técnico do setor de engenharia acostado nos autos, permanecendo classificada a empresa AC2 ENGENHARIA LTDA, inscrita no CNPJ nº: 10.751.005/0001-00 por atender todas as exigências do instrumento convocatório.
Demais disso, a presente decisão visa atender ao princípio da vinculação do instrumento convocatório, bem como o cumprimento dos demais princípios concernentes a licitação, tais como o da legalidade, transparência, igualdade, impessoalidade, publicidade, moralidade, probidade administrativa e julgamento objetivo, que foi o objeto deste recurso.
Portanto, sem nada mais evocar, CONHEÇO do Recurso Administrativo interposto, conforme comprovam os documentos acostados ao processo licitatório referente à TOMADA DE PREÇOS nº 02/2022, e no mérito, mantenho a decisão de CLASSIFICAÇÃO da empresa AC2 ENGENHARIA LTDA, inscrita no CNPJ nº: 10.751.005/0001-00.

Craíbas/AL, 08 de setembro de 2022.

TEÓFILO JOSÉ BARROSO PEREIRA
Prefeito do Município de Craíbas/AL

Publicado por:
Tiago José de Lima
Código Identificador:F1DE636C

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE DELMIRO GOUVEIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
RESULTADO DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 028/2022
PROCESSO N.º 09030039/2021

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE SEGURO PARA VEÍCULOS E MÁQUINAS PERTENCENTES A FROTA MUNICIPAL E/OU CONVENIADOS, COM COBERTURA CONTRA DANOS MATERIAIS (DMT), DANOS CORPORAIS (DC), DANOS MORAIS (DM), ACIDENTE PESSOAIS DE PASSAGEIROS (APP) COM DMH, ASSISTÊNCIA 24 HORAS, COM COBERTURA DE VIDROS, 100% DA TABELA FIPE, VALORES ESTABELECIDOS E NOTAS FISCAIS.

EMPRESA VENCEDORA

PORTO SEGUROS COMPANHIA DE SEGUROS GERAIS CNPJ N° 61.198.164/0001-60.

LOTE 01 – R$ 459.254,20

Delmiro Gouveia/AL, 08 de setembro de 2022.

ERIKA VANESSA MELO DE LIMA
Pregoeira

Publicado por:
Erika Vanessa Melo de Lima
Código Identificador:F0A13F1F

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
RESULTADO DE LICITAÇÃO REPUBLICADO POR INCORREÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 012/2022 – 2º Chamada
PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 08050023/2021

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FORNECIMENTO DE FARDAMENTO, VISANDO ATENDER AS DEMANDAS DO MUNICÍPIO DE DELMIRO GOUVEIA/AL.

EMPRESA VENCEDORA

PROVESTE BAHIA FARDAMENTOS IND.E COM. DE ARTIGOS DO VESTUÁRIO E ACESSÓRIO LTDA.
CNPJ N° 33.907.385/0001-24

LOTE 01: R$ 17.533,74
LOTE 04: R$ 24.996,24
LOTE 05: R$ 75.940,65
LOTE 06: R$ 9.489,80
LOTE 07: R$ 9.489,80
LOTE 08: R$ 6.787,30
LOTE 09: R$ 8.489,04
LOTE 11: R$ 16.898,88
LOTE 12 R$ 19.398,87
LOTE 13: R$ 1.599,00
LOTE 17: R$ 2.799,36
LOTE 18: R$ 41.898,15
LOTE 19: R$ 13.966,05
LOTE 20: R$ 4.910,92
LOTE 21: R$ 16.497,60

LOTES FRACASSADOS: 02, 03,10,14, 16 e 22

LOTE DESERTO: 15

*Republicado por incorreção.

Delmiro Gouveia – AL, 08 de setembro de 2022.

IVONETE GODOI LEITE
Pregoeira

Publicado por:
Ivonete Godoi Leite
Código Identificador:CA1F0696

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
EXTRATO DE CONTRATO

Processo Administrativo n° 04300028/2021 - Pregão Eletrônico n° 035/2021.
Objeto: Aquisição de equipamentos, suprimentos e ferramentas de informática.
Contratante: Município de Delmiro Gouveia - AL.
Contratadas: LS SERVIÇOS DE INFORMÁTICA E ELETRÔNICO LTDA - EPP CNPJ n° 10.793.812/0001-95, com valor global de R$ 2.422.017,96 e AUGUSTO INFORMÁTICA E PAPELARIA EIRELI CNPJ N° 23.275.594/0001-49 com valor global de R$ 752.743,00.
Vigência: 31 de dezembro de 2022.

ROSANGELLA FREIRE R. M COSTA
Secretária Municipal de Administração
Decreto n° 01 de 04 de janeiro de 2021.

Publicado por:
Erika Vanessa Melo de Lima
Código Identificador:04C87966

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
PORTARIA N° 0876/2022

GABINETE DO PREFEITO

PORTARIA N° 0876/2022

A PREFEITA MUNICIPAL DE DELMIRO GOUVEIA, no uso de suas atribuições legais, conferidas pela Lei Nº860/2005, alterada pela Lei Nº1.061/2012.

RESOLVE:

CONCEDER, Adicional de Insalubridade a servidora **LUCAS EMANOEL PEREIRA MENEZES**, inscrito no CPF sob o nº: 014.###.###-03, com efeito retroativo ao mês de agosto/2022.

Delmiro Gouveia, de 08 de setembro de 2022.

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

Publicado por:
Lucinea Lopes Santos Silva
Código Identificador:55956F08

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
PORTARIA N° 0877/2022

GABINETE DO PREFEITO

PORTARIA N° 0877/2022

A PREFEITA MUNICIPAL DE DELMIRO GOUVEIA, no uso de suas atribuições legais, conferidas pela Lei Nº860/2005, alterada pela Lei Nº1.061/2012.

RESOLVE:
CONCEDER, a **FABIANO MARTINS DOS SANTOS,** inscrito no CPF sob o nº: 012.###.###-64, Licença sem Vencimentos para tratar de interesse particular no prazo de 12 (doze) meses e 14 (quatorze) dias, com início em 01 de setembro de 2022, através do Processo Administrativo n° 08300049/2022.

Delmiro Gouveia, de 08 setembro de 2022.

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

Publicado por:
Lucinea Lopes Santos Silva
Código Identificador:B1DDF163

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
PORTARIA N° 0878/2022

GABINETE DO PREFEITO

PORTARIA N° 0878/2022

A Prefeita do Município de Delmiro Gouveia, Estado de Alagoas, no uso de suas atribuições legias, conferidas pela Lei Orgância,

RESOLVE

Art. 1º - INSTALAR a Comissão para discussão e elaboração do estudo de viabilidade para implantação do Plano de Cargos e Carreira dos Servidores Públicos do Município de Delmiro Gouveia;

Art. 2º - A comissão de que trata esta portaria, será composta obrigatoriamente de membros do sindicato representativo da categoria, servidores e representantes do governo, conforme disposto:

REPRESENTANTES SINDICAIS:

Carlos Anísio Gomes, Presidente, matrícula 0035 Genivaldo de Carvalho Ribeiro, tesoureiro, matrícula 569 **SERVIDORES:**
RENATO FERREIRA DOS SANTOS, Fiscal de Tributos, matrícula 1070

REPRESENTANTE DO GOVERNO:

Pedro Henrique Vanderlei, Diretor de Departamento Pessoal, matrícula 2080

Delmiro Gouveia, 08 de setembro de 2022 .

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

Publicado por:
Lucinea Lopes Santos Silva
Código Identificador:145811C8

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
PORTARIA N° 879/2022

GABINETE DO PREFEITO

PORTARIA N° 879/2022

A Prefeita do Município de DELMIRO GOUVEIA, ALAGOAS, no uso de suas atribuições legais, conferidas pela Lei n° 623/1993 e Lei n° 860/2005.

RESOLVE:
EXONERAR a pedido, **SUENICE CÂNDIDO DE MEDEIROS ALEXANDRE,** portador (a) do CPF: 080.488.594-08, do cargo de AUXILIAR DE CIRURGIÃO DENTISTA, da SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, do quadro de Cargos de Carreira de Provimento Efetivo, do Município de Delmiro Gouveia.

Delmiro Gouveia, 08 de setembro de 2022.

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

Publicado por:
Lucinea Lopes Santos Silva
Código Identificador:A7AF263A

SECRETARIA MUNICIPAL DE TURISMO, CULTURA E ESPORTE
EXTRATO DO CONTRATO

EXTRATO DO CONTRATO
INEXIGIBILIDADE N° 34/2022
CONTRATO Nº 31/2022
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 08310003/2022
OBJETO: Contratação de empresa especializada em realização de Show artístico com Banda Musical (Banda Fascínio) para apresentação no dia 10/09/2022, no Povoado Gangorra, zona rural deste município
CONTRATANTE: Município de Delmiro Gouveia.
CONTRATADA: F DE A DE MOURA
CNPJ N° 11.978.279/0001-07
Valor R$ 18.000,00 (dezoito mil reais)
VIGÊNCIA: 45(quarenta e cinco) dias.

Publicado por:
Ivonete Godoi Leite
Código Identificador:4A20C4C5

SECRETARIA MUNICIPAL DE TURISMO, CULTURA E ESPORTE
RATIFICAÇÃO

GABINETE DA PREFEITA

Processo Administrativo n° 08310003/2022
Inexigibilidade n° 34/2022

TERMO DE RATIFICAÇÃO

A PREFEITA DO MUNICIPIO DE DELMIRO GOUVEIA/AL, no uso de suas atribuições legais, tendo em vista que o Processo Administrativo em epigrafe, encontra-se regularmente instituído na forma da Lei nº. 8.666/93 e o quanto exposto nas manifestações jurídicas e contábeis, bem como da Secretaria Municipal de Turismo, Cultura e Esportes no referido processo, RATIFICA a mencionada declaração de inexigibilidade para Contratação de empresa especializada em realização de Show artístico com Banda Musical (Banda Fascínio) para apresentação no dia 10/09/2022, no Povoado Gangorra, zona rural deste município, através de seu representante legal para prestação dos serviços com a empresa CONTRATADA **F DE A DE MOURA - ME CNPJ N° 11.978.279/0001-07**, com sede à

Rua Firmino Leite 777, Bairro Brasília, Arapiraca – AL, CEP: 57.313-210 , representada pelo Senhor, FRANCISCO DE ASSIS DE MOURA, CPF: 041.854.644-44, RG: 1960233, com fundamento no art. 25, III da Lei Federal nº 8.666/93, para que produza dos seus jurídicos e legais efeitos, com valor global do contrato é de R$ 18.000,00 (Dezoito mil reais).

O pagamento será efetuado pela Contratante em duas parcelas, 50% do valor do contrato, em até 48horas antes da apresentação do serviço, 50% em até 05 dias úteis após a realização do serviço: mediante a apresentação de nota fiscal, recibo e certidões necessárias, devidamente analisadas pelo servidor designado pela contratante, o Senhor Silvio José dos Santos CPF: nº 033.478.724-60 – **INEXIGIBILIDADE 34/2022**.

Voltem os presentes autos para o Setor de Contratos para lavratura e registro do Contrato de Prestação de Serviços pertinente.

Publique-se na forma da lei.

Delmiro Gouveia/AL, 06 de setembro de 2022.

ROSANGELA FREIRE ROCHA DE MENEZES COSTA
Secretária de Adm. e Recursos Humanos
Decreto nº 01/2021 de 04/01/2021

Publicado por:
Ivonete Godoi Leite
Código Identificador:44023B21

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE FEIRA GRANDE

FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
EXTRATO

Tenho por satisfeitas as razões da Secretaria Municipal de Educação, e fundamentado no Parecer da Procuradoria Municipal e da Controladoria Geral do Município, para portanto, RATIFICAR, na forma do caput do art. 75 da Lei nº 14.133/21 a presente DISPENSA DE LICITAÇÃO, com fulcro no do art. 75, II, da Lei nº 14.133/21 que dispõe sobre Licitações e Contratos Administrativos, para Contratação de empresa especializada no fornecimento de materiais de higiene. AUTORIZO a contratação da empresa MRB DISTRIBUIDORA DE ACESSORIOS EMPRESARIAIS EIRELI, inscrita no CNPJ sob nº 12.183.082/0001-36, por ter apresentado proposta com o menor preço no valor total de R$ 29.001,80 (vinte e nove mil, um real e oitenta centavos). E da empresa VALOR SUPRIMENTOS – COMERCIO DE MATERIAL DE CONSUMO LTDA, inscrita no CNPJ sob nº 70.066.840/0001-32, por ter apresentado proposta com o menor preço no valor total de R$ 929,00 (novecentos e vinte e nove reais).

EXTRATO DO CONTRATO Nº 131/2022
Processo administrativo nº 2022.0808.013. Fund. Legal: Leis nº 14.133/21 e demais legislação vigente. Partes: Município de Feira Grande – AL. VALOR SUPRIMENTOS – COMERCIO DE MATERIAL DE CONSUMO LTDA, inscrita no CNPJ sob nº 70.066.840/0001-32. Objeto: Contratação de empresa especializada no fornecimento de materiais de higiene. Vigência: O presente contrato terá vigência até 31 de dezembro de 2022 ou o exaurimento dos quantitativos.

EXTRATO DO CONTRATO Nº 132/2022
Processo administrativo nº 2022.0329.017 Fund. Legal: Leis nº 14.133/21 e demais legislação vigente. Partes: Município de Feira Grande – AL. E MRB DISTRIBUIDORA DE ACESSORIOS EMPRESARIAIS EIRELI, inscrita no CNPJ sob nº 12.183.082/0001-36. Objeto: Contratação de empresa especializada no fornecimento de materiais de higiene. Vigência: O presente contrato terá vigência até 31 de dezembro de 2022 ou o exaurimento dos quantitativos.

FLÁVIO RANGEL APÓSTOLO LIRA
Prefeito

Publicado por:
Maria Beatriz Leandro Oliveira
Código Identificador:07BB957F

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 35/2022

PORTARIA Nº 35/2022 Feira Grande -AL, 08 de setembro de 2022.

Exonera DENIVALDO SALUSTIANO DOS SANTOS e adota outras providências.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE FEIRA GRANDE, **ESTADO DE ALAGOAS**, no uso de suas atribuições legais e em cumprimento a Lei Orgânica Municipal.
RESOLVE
Art. 1° Exonerar, a pedido, o Senhor DENIVALDO SALUSTIANO DOS SANTOS, inscrito no **CPF: 816.168.304-25,** do Cargo de Provimento em Comissão de Secretário de Cultura, simbologia CC-1, do Quadro de Cargos da Administração Pública Municipal de Feira Grande/AL, de acordo com a **Lei 347/2017**.
Art. 2° Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, ficando revogadas as disposições em contrário.

Dê-se ciência. Registre-se e cumpra-se.

FLÁVIO RANGEL APÓSTOLO LIRA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Bruno Barbosa de Albuquerque
Código Identificador:667D7F31

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS
EXTRATO

EXTRATO DO CONTRATO DE SALDO RESTANTE Nº 128/2022. Processo: 2022.0829.008, Fund. Legal: Leis nº 8.666/93 e suas alterações; Órgão Gerenciador: Município de Feira Grande/AL; Fornecedora Registrada JOSÉ GALDINO FILHO EIRELI, CNPJ/MF nº 31.781.762/0001-04; Objeto: Contratação de Empresa Especializada na prestação dos serviços de manutenção preventiva e corretiva com reposição de peças, e serviços de borracharia e serviços de lavagem de veículos, da linha leve, pesada e maquinas pesadas; Vigência: Até 01 de setembro de 2023; Do valor total: R$ 2.114.065,96 (dois milhões, cento e quatorze mil, seiscentos e cinquenta reais e noventa e seis centavos). Data: 01/09/2022.

FLÁVIO RANGEL APÓSTOLO LIRA
Prefeito

Publicado por:
Maria Beatriz Leandro Oliveira
Código Identificador:E2EFD200

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE IBATEGUARA

SECRETAARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 015/2022 - SRP

OBJETO: Registro de preços para aquisição de combustíveis automotivos (gasolina comum e óleo diesel S-10), visando atender às necessidades do Município de Ibateguara/AL. **ÓRGÃO GERENCIADOR:** Prefeitura Municipal de Ibateguara. **FORNECEDORA REGISTRADA:** Auto Posto Top Line Ltda - EPP, CNPJ nº 11.457.014/0001-55, sediada a Rua Dra. Janete de Araújo, 227, Centro, CEP: 57.890-000 - Ibateguara/AL, que apresentou o menor preço para os **itens 01 e 02** do certame, totalizando o valor global de R$ 3.687.600,00 (três milhões seiscentos e oitenta e sete mil e seiscentos reais). **RECURSOS:** Próprios. **PRAZO DE VIGÊNCIA:** 12 (doze) meses.

LUCINÉA LAURENTINO FÉLIX DA SILVA
Prefeita

Publicado por:
Ana Claudia Duda
Código Identificador:B63FFF1B

SECRETAARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS - ARP

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 016/2022 - SRP

OBJETO: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de organização de eventos e correlatos, visando atender as necessidades do Município de Ibateguara/AL. **ÓRGÃO GERENCIADOR:** Prefeitura Municipal de Ibateguara. **FORNECEDORA REGISTRADA:** Bastos & Leite Ltda - ME, CNPJ nº 11.296.408/0001-79, sediada a Travessa Dona Constança, 201, Poço, CEP: 57.025-357, Maceió/AL, que apresentou o menor preço para os itens 01 ao 16 do certame, totalizando o valor global de R$ 1.291.100,88 (um milhão duzentos e noventa e um mil, cem reais e oitenta e oito centavos). **RECURSOS:** Próprios. **PRAZO DE VIGÊNCIA:** 12 (doze) meses.

EXTRATO DE CONTRATO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 016/2022 - SRP

OBJETO: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de organização de eventos e correlatos, visando atender as necessidades do Município de Ibateguara/AL. **CONTRATANTE:** Prefeitura Municipal de Ibateguara. **CONTRATADA:** Bastos & Leite Ltda - ME, CNPJ nº 11.296.408/0001-79, sediada a Travessa Dona Constança, 201, Poço, CEP: 57.025-357, Maceió/AL. **VALOR:** R$ 1.291.100,88 (um milhão duzentos e noventa e um mil, cem reais e oitenta e oito centavos). **RECURSOS:** Próprios. **PRAZO DE VIGÊNCIA:** 12 (doze) meses.

LUCINÉA LAURENTINO FÉLIX DA SILVA
Prefeita

Publicado por:
Ana Claudia Duda
Código Identificador:D0BD5E15

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE IGACI

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
AVISO LICITAÇÃO

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO SRP N° 27/2022
MENOR PREÇO POR ITEM

OBJETO: Registro de preços para aquisição de materiais hidráulicos e de construção, com
exclusividade para ME e EPP. DATA: 27 de setembro de 2022 às 09h.
O Edital encontra-se à disposição dos interessados no site http://www.bnc.org.br e pelo site:
www.igaci.al.gov.br.

Igaci/AL, 08 de setembro de 2022.

EDJANE ALVES DA SILVA
Pregoeira.

Publicado por:
Gilmar Pedro do Nascimento
Código Identificador:21B6D77D

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE IGREJA NOVA

GABINETE PREFEITO
ESTATUI DIRETRIZES PARA AS METAS E AS PRIORIDADES DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL, INCLUINDO AS DESPESAS DE CAPITAL, ORIENTANDO A ELABORAÇÃO DA LEI ORÇAMENTÁRIA E DISPONDO SOBRE AS ALTERAÇÕES NA LEGISLAÇÃO TRIBUTÁRIA, PARA O EXERCÍCIO FINANCEIRO DE 202

LEI Nº495/2022
de 04 de agosto de 2022.

Estatui Diretrizes para as Metas e as Prioridades da Administração Pública Municipal, Incluindo as Despesas de Capital, Orientando a Elaboração da Lei Orçamentária e Dispondo sobre as Alterações na Legislação Tributária, para o Exercício Financeiro de 2023.

A PREFEITA DO MUNICÍPIO DE IGREJA NOVA, no uso de suas atribuições, conferidas pela Constituição da República Federativa do Brasil, de 05 de outubro de 1988, bem como pela Lei Orgânica do Município, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono a seguinte Lei:

CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Artigo 1.o Esta Lei, de acordo com o disposto no § 2.o do Artigo 165, da Constituição da República Federativa do Brasil, na Constituição Estadual, na Lei Orgânica do Município e na Lei Complementar No 101/00 – LRGF – Lei de Responsabilidade na Gestão Fiscal:

I. Estatui Normas Gerais de Diretrizes para a Elaboração do Orçamento do Município, compreendendo as Metas, as Prioridades e as Despesas de Capital da Administração Pública Municipal;
II. Dispõe sobre:
a) Alterações na Legislação Tributária;
b) Equilíbrio entre Receitas e Despesas;
c) Critério e Forma de Limitação de Empenho, nos casos de:
c.1 – Verificação, ao Final de um Bimestre, que a Realização da Receita poderá não comportar o Cumprimento das Metas de Resultado Primário ou Nominal;
c.2 – Recondução da Dívida Consolidada aos Limites Estabelecidos pela Lei de Responsabilidade na Gestão Fiscal;
d) Normas Relativas ao Controle de Custos dos Programas Financiados com Recursos dos Orçamentos;
e) Normas Relativas à Avaliação dos Resultados dos Programas Financiados com Recursos dos Orçamentos;
f) Condições e Exigências para Transferências de Recursos a Entidades Públicas e Privadas;
g) Montante e Forma de Utilização da Reserva de Contingência.

Artigo 2.o A LOA – Lei Orçamentária Anual, deverá observar:
I. A Responsabilidade na Gestão Fiscal;
II. As Diretrizes Gerais para a Elaboração dos Orçamentos do Município, bem como as suas Alterações;
III. A Organização e a Estrutura dos Orçamentos;
IV. A Execução Orçamentária e o Cumprimento de Metas;
V. A Instituição, a Previsão e a Efetivação de Receita;
VI. A Renúncia de Receita;
VII. A Geração de Despesa;
VIII. As Despesas Obrigatórias de Caráter Continuado;
IX. VIV. As Despesas com Pessoal;
X. O Controle da Despesa Total com Pessoal;
XI. As Despesas com a Seguridade Social;
XII. As Transferências Voluntárias;
XIII. A Destinação dos Recursos Públicos ao Setor Privado;
XIV. A Dívida e o Endividamento;
XV. Os Limites da Dívida Pública;
XVI. As Operações de Crédito – Contratação;
XVII. As Operações de Crédito – Vedações;
XVIII. As Operações de Crédito por ARO – Antecipação de Receita Orçamentária;
XIX. As Disponibilidades de Caixa;

XX. A Preservação do Patrimônio Público;
XXI. A Transparência na Gestão Fiscal;
XXII. A Escrituração da Contas Públicas;
XXIII. As Metas e as Prioridades da Administração Pública Municipal;
XXIV. As Disposições Finais.

CAPÍTULO II
DA RESPONSABILIDADE NA GESTÃO FISCAL

Artigo 3.o O Projeto de Lei Orçamentária deve obedecer aos Princípios de Legalidade, Legitimidade, Impessoalidade, Moralidade, Publicidade, Eficiência, Economicidade e Probidade Administrativa.

Artigo 4.o O Projeto de Lei Orçamentária deve primar pela Responsabilidade na Gestão Fiscal, atentando para a Ação Planejada e Transparente, direcionada para a Prevenção de Riscos e a Correção de Desvios capazes de afetar o Equilíbrio das Contas Públicas.

Artigo 5.o O Projeto de Lei Orçamentária, para que a Sistemática da Responsabilidade na Gestão Fiscal possa atingir a sua Finalidade, que é o Equilíbrio das Contas Públicas, deve estar voltado para:
§1.o Através de Ação Planejada e Transparente, Cumprir Metas de Resultados entre Receitas e Despesas;
§2.o Mediante Prevenção de Riscos e Correção de Desvios, Obedecer a Limites e Condições no que tange a:
I. Renúncia de Receita;
II. Geração de Despesas com Pessoal e Outras;
III. Dívidas Consolidada e Mobiliária;
IV. Operações de Crédito, inclusive por Antecipação de Receita – ARO;
V. Concessão de Garantia;
VI. Inscrição em Restos a Pagar.

CAPÍTULO III
DA ORGANIZAÇÃO E DA ESTRUTURA DOS ORÇAMENTOS

Artigo 6.o A LOA – Lei Orçamentária Anual conterá:
I. O OF – Orçamento Fiscal;
II. O OSS – Orçamento da Seguridade Social.

Artigo 7.o A LOA – Lei Orçamentária Anual não conterá Dispositivo Estranho:
I. À Previsão da Receita;
II. À Fixação da Despesa.

Parágrafo Único. Não se inclui na Proibição a Autorização para Abertura de Créditos Adicionais e Contratação de Operações de Crédito, ainda que por ARO – Antecipação de Receita Orçamentária, nos termos da lei.

Artigo 8.o O Projeto de LOA – Lei Orçamentária Anual deverá ser Elaborado de Forma Compatível com o PPA – Plano Plurianual, com a LDO – Lei de Diretrizes Orçamentárias e com as Normas Estabelecidas pela Lei de Responsabilidade na Gestão Fiscal.

Artigo 9 o. As Emendas ao Projeto de LOA – Lei do Orçamento Anual ou aos Projetos que o modifiquem somente poderão ser aprovadas caso:

I. Sejam Compatíveis com o PPA – Plano Plurianual e com a LDO – Lei de Diretrizes Orçamentárias;
II. Indiquem os Recursos Necessários, admitidos, apenas, os provenientes, de Anulação de Despesas, excluídas, as que incidam sobre:
a) Dotações, para Pessoal e seus Encargos;
b) Serviço da Dívida;
III. Sejam Relacionadas:
a. com a Correção de Erros ou Omissões;
b. com os Dispositivos do Texto do Projeto de Lei.

Artigo 10. Os Recursos que, em Decorrência de Veto, Emenda ou Rejeição do Projeto de LOA – Lei Orçamentária Anual, ficarem sem Despesas Correspondentes poderão ser utilizados, conforme o caso, mediante Créditos Especiais ou Suplementares, Com Prévia e Específica Autorização Legislativa.

Artigo 11. Estão Vedados:
I. O Início de Programas ou Projetos não incluídos na LOA – Lei Orçamentária Anual;
II. A Realização de Operações de Créditos que excedam o Montante das Despesas de Capital, ressalvadas as autorizadas mediante Créditos Suplementares ou Especiais com finalidade precisa aprovados pelo Poder Legislativo por Maioria Absoluta;
III. A Vinculação de Receita de Impostos a Órgão, Fundo ou Despesa, Ressalvadas a Repartição do Produto da Arrecadação dos Impostos:
a) a que se Referem os Artigos 158 e 159 da Constituição da República Federativa do Brasil:
a.1 – para Destinação de Recursos para Manutenção e Desenvolvimento do Ensino – FUNDEB;
a.2 – para Prestação de Garantias às Operações de Crédito por ARO – Antecipação de Receita Orçamentária;
b) a que se Referem os Artigos 155, 156, 157, 158 e 159, I, “a” e “b”, da Constituição da República Federativa do Brasil:
b.1 – para Prestação de Garantia ou Contragarantia à União;
b.2 – para Pagamento de Débitos para com a União.
IV. A Concessão ou Utilização de Créditos Ilimitados;
V. A Instituição de Fundos de Qualquer Natureza, sem Prévia Autorização Legislativa;

Artigo 12. Os Créditos Especiais e Extraordinários terão vigência no exercício financeiro em que forem autorizados, Salvo se o Ato de Autorização for Promulgado nos Últimos Quatro Meses Daquele Exercício, caso em que, Reabertos nos Limites de seus Saldos, serão Incorporados ao Orçamento do Exercício Financeiro Subseqüente.

Artigo 13. A Abertura de Crédito Extraordinário somente será admitida para Atender a Despesas Imprevisíveis e Urgentes, decorrentes de:
I. Guerra;
II. Comoção Interna;
III. Calamidade Pública.

Artigo 14. Fica o Poder Executivo autorizado a criar elementos de despesas para os respectivos projetos, atividades e operações especiais, que não foram contemplados no QDD, Quadro de Detalhamento da Despesa, anexo da LOA, Lei Orçamentária Anual.

Artigo 15. A LOA – Lei Orçamentária Anual e os seus Anexos compreenderão:
I. O OF – Orçamento Fiscal, discriminando a receita e Despesa na forma definida por esta Lei;
II. A Discriminação da Legislação da Receita e da Despesa referentes ao OF – Orçamento Fiscal; e,

Artigo 16. O OF – Orçamento Fiscal, discriminará a despesa por unidade orçamentária, segundo a classificação funcional-programática, expressa por categorias econômicas indicando para cada uma a despesa a que se refere.

CAPÍTULO IV
DO MONTANTE E DA FORMA DE UTILIZAÇÃO DA RC – RESERVA DE CONTINGÊNCIA

Artigo 17. A RC – Reserva de Contingência será destinada ao atendimento:
a) de PC – Passivos Contingentes;
b) de Outros Riscos Fiscais Imprevistos;
c) de Outros Eventos Fiscais Imprevistos.

Artigo 18. O Montante da RC – Reserva de Contingência será de no máximo “2” % (“dois” por cento) da RCL – Receita Corrente Líquida.

Artigo 19. A Forma de Utilização da RC – Reserva de Contingência será estabelecida, através de Decreto do Chefe do Executivo, na PF – Programação Financeira e no CEMED – Cronograma de Execução Mensal de Desembolso.

CAPÍTULO V
DA EXECUÇÃO ORÇAMENTÁRIA
E O DO CUMPRIMENTO DE METAS

Artigo 20. O Poder Executivo estabelecerá, até 30 (trinta) dias após a Publicação dos Orçamentos, a Programação Financeira e o Cronograma de Execução Mensal de Desembolso.

Artigo 21. Os Recursos Legalmente Vinculados à Finalidade Específica serão utilizados exclusivamente para Atender o Objeto de sua Vinculação, ainda que em exercício diverso daquele em que ocorrer o ingresso.

Artigo 22. Não serão Objetos de Limitações as Despesas:
I. De Obrigações Constitucionais e Legais do Ente;
II. Destinadas ao Pagamento do Serviço da Dívida;
III. Assinaladas na PF – Programação Financeira e no CEMED – Cronograma de Execução Mensal de Desembolso.

Artigo 23. A Execução Orçamentária e Financeira Identificará, Exclusivamente na Ordem Cronológica de Apresentação dos Precatórios, por Meio de Sistema de Contabilidade e Administração Financeira, os Beneficiários de Pagamento de Sentenças Judiciais.

CAPÍTULO VI
DA INSTITUIÇÃO, DA PREVISÃO E DA EFETIVAÇÃO DE RECEITA

Artigo 24. A Instituição, a Previsão e a Efetiva Arrecadação de Tributos da Competência Constitucional do Município (ISSQN, IPTU, ITBI, TPP – Taxas de Poder de Polícia, TSP – Taxas de Serviços Públicos e CM – Contribuição de Melhoria) são Requisitos Essenciais da Responsabilidade na Gestão Fiscal.

Artigo 25. A Inobservância da Instituição, da Previsão e da Efetiva Arrecadação de Impostos da Competência Constitucional do Município (ISSQN, IPTU, ITBI) é Impeditiva para o Recebimento de Transferências Voluntárias.

Artigo 26. As Previsões de Receita:
I. Observarão as Normas Técnicas e Legais;
II. Considerarão os Efeitos:
a) das Alterações na Legislação;
b) da Variação do Índice de Preços;
c) do Crescimento Econômico;
d) de Qualquer Outro Fator Relevante;
III. Serão Acompanhadas:
a) de Demonstrativo:
a.1 – de sua Evolução nos Últimos 03 (três) Anos;
a.2 – de sua Projeção para os Próximos 02 (dois) Anos;
b) da Metodologia de Cálculo e Premissas Utilizadas.

Artigo 27. O Montante Previsto para as Receitas de Operações de Crédito não poderá ser superior ao Montante das Despesas de Capital constantes do Projeto de LOA – Lei Orçamentária Anual.

CAPÍTULO VII
DA RENÚNCIA DE RECEITA

Artigo 28. A Renúncia de Receita Compreende:
I. A Anistia;
II. A Remissão de Débito cujo Montante seja Superior ao dos Respectivos Custos de Cobrança;
III. O Subsídio;
IV. O Crédito Presumido;
V. Concessão de Isenção em Caráter Não Geral;
VI. Diminuição de Alíquota;
VII. Redução de Base de Cálculo;
VIII. Outros Benefícios que Correspondam a Tratamento Diferenciado, desde que não seja Caracterizado Tratamento Desigual entre Contribuintes que se Encontrem em Situação Equivalente, Proibida qualquer Distinção em Razão de Ocupação Profissional ou Função por eles Exercida, independentemente da Denominação Jurídica dos Rendimentos, Títulos ou Direitos.

CAPÍTULO VIII
DA GERAÇÃO DE DESPESA

Artigo 29. A Criação, a Expansão ou o Aperfeiçoamento de Ação Governamental – PROJETOS – que Acarrete Aumento da Despesa Relevante será acompanhado de:

I. ESTIMOF – Estimativa do Impacto Orçamentário-Financeiro, Instruída pelas PMCUs – Premissas e Metodologia de Cálculo Utilizadas, no Exercício em que deva entrar em vigor e nos 02 (dois) subseqüentes;
II. DOD – Declaração do Ordenador da Despesa de que o Aumento tem:
a. Adequação Orçamentária e Financeira com a LOA – Lei Orçamentária Anual;
b. Compatibilidade com o PPA – Plano Plurianual;
c. Compatibilidade com a LDO – Lei de Diretrizes Orçamentárias.

Artigo 30. As Despesas de Aperfeiçoamento de Ação Governamental – PROJETOS – ficam Classificadas em 02 (dois) Grupos:
I. O GDR – Grupo das Despesas Relevantes;
II. O GDI – Grupo das Despesas Irrelevantes.

Artigo 31. As Despesas Relevantes são aquelas que ultrapassam o valor máximo da Dispensa de Licitação.

Parágrafo Único. Ocorrendo a Criação, a Expansão ou o Aperfeiçoamento de Ação Governamental que Acarrete Aumento da Despesa Relevante, será necessário apresentar a ESTIMOF – Estimativa do Impacto Orçamentário-Financeiro, Instruída pelas PMCUs – Premissas e Metodologia de Cálculo Utilizadas e a DOD – Declaração do Ordenador da Despesa.

Artigo 32. As Despesas Irrelevantes são aquelas que não ultrapassam o valor máximo da Dispensa de Licitação.

Parágrafo Único. Ocorrendo a Criação, a Expansão ou o Aperfeiçoamento de Ação Governamental que Acarrete Aumento da Despesa Irrelevante, não será necessário apresentar a ESTIMOF – Estimativa do Impacto Orçamentário-Financeiro, Instruída pelas PMCUs – Premissas e Metodologia de Cálculo Utilizadas e a DOD – Declaração do Ordenador da Despesa.

Artigo 33. A Despesa Objeto de Dotação Específica e Suficiente, ou que Esteja Abrangida por Crédito Genérico, Apresentará Adequação Orçamentária e Financeira com a LOA – Lei Orçamentária Anual se somadas todas as despesas da mesma espécie realizada e a realizar, previstas no programa de trabalho, não sejam ultrapassados os limites estabelecidos para o exercício.

Artigo 34. A Despesa Apresentará Compatibilidade com o PPA – Plano Plurianual, se estiver em Conformidade com as suas Diretrizes, os seus Objetivos e as suas Metas.
Artigo 35. A Despesa Apresentará Compatibilidade com a LDO – Lei de Diretrizes Orçamentárias, se estiver em Conformidade com as suas Prioridades e as suas Metas.

Artigo 36. O Empenho e a Licitação de Serviços, de Fornecimento de Bens ou de Execução de Obras, bem como as Desapropriações de Imóveis Urbanos, relacionados com a Criação, a Expansão ou o Aperfeiçoamento de Ação Governamental – PROJETOS – que Acarrete Aumento da Despesa Relevante, só poderão ser realizados após a Prévia Apresentação da:
I – ESTIMOF – Estimativa do Impacto Orçamentário-Financeiro, Instruída pelas PMCUs – Premissas e Metodologia de Cálculo Utilizadas, no Exercício em que deva entrar em vigor e nos 02 (dois) subseqüentes;
II – DOD – Declaração do Ordenador da Despesa de que o Aumento tem:
a. Adequação Orçamentária e Financeira com a LOA – Lei Orçamentária Anual;
b. Compatibilidade com o PPA – Plano Plurianual;
c. Compatibilidade com a LDO – Lei de Diretrizes Orçamentárias.

CAPÍTULO IX
DAS DESPESAS OBRIGATÓRIAS DE CARÁTER CONTINUADO

Artigo 37. Despesa Obrigatória de Caráter Continuado é a Despesa Corrente – Despesa de Custeio ou Transferência Corrente – Derivada de Lei, Medida Provisória ou Ato Administrativo Normativo que fixem para o ente a Obrigação Legal de sua Execução por um Período Superior a 02 (dois) Exercícios.

CAPÍTULO X
DAS DESPESAS COM PESSOAL

Artigo 38. A Despesa Total com Pessoal é o Somatório dos Gastos do Município:
I – Relativos a:
a. Mandatos Eletivos;
b. Cargos;
c. Funções;
d. Empregos.
II – Com Quaisquer Espécies Remuneratórias, tais como:
a. Vencimentos;
b. Vantagens Fixas e Variáveis;
c. Subsídios dos Agentes Políticos;
d. Proventos da Aposentadoria;
e. Reforma;
f. Pensões;
g. Adicionais;
h. Gratificações;
i. Horas Extras;
j. Vantagens Pessoais de Qualquer Natureza;
III – Com:
a. Os Encargos Sociais e Contribuições Recolhidas pelo Município às Entidades de Previdência;
b. Os ativos;
c. Os Inativos;
d. Os Pensionistas.
e. Os Valores dos Contratos de Terceirização de Mão-de-Obra que se referem à Substituição de Servidores e Empregados Públicos.
Artigo 39. A Despesa Total com Pessoal será apurada Somando-se a Realizada no Mês em Referência com as dos Onze Imediatamente Anteriores, Adotando-se o Regime de Competência.

Artigo 40. A Despesa Total com Pessoal, no Município, em cada Período de Apuração, não poderá exceder a 60% (sessenta por cento) da RCL – Receita Corrente Líquida.
Artigo 41. Na Verificação do Atendimento do Limite de 60% (sessenta por cento) da RCL – Receita Corrente Líquida com a Despesa Total com Pessoal, não serão computadas as despesas:

I. De Indenização por Demissão de Servidores ou Empregados;
II. Relativas a Incentivos à Demissão Voluntária;
III. Derivadas da Convocação Extraordinária da Câmara de Vereadores, pelo Prefeito, pelo Presidente da Câmara ou por Requerimento da Maioria dos Vereadores, em Caso de Urgência ou de Interesse Público Relevante;
IV. Decorrentes de Decisão Judicial, desde que da Competência de Período Anterior ao da Apuração;
V. Com Inativos, ainda que por Intermédio de Fundo Específico, Custeadas por Recursos Provenientes:
a. da Arrecadação de Contribuições dos Segurados;
b. da Compensação Financeira entre os diversos Regimes de Previdência Social, para efeito de Aposentadoria, tendo em vista a Contagem Recíproca do Tempo de Contribuição na Adminstração Pública e na Atividade Privada, Rural e Urbana;
c. das Demais Receitas diretamente Arrecadadas por Fundo Vinculado a tal Finalidade;
d. do Produto da Alienação de Bens, Direitos e Ativos;
e. do seu Superávit Financeiro.

Artigo 42. A Repartição do Limite de 60% (sessenta por cento) da RCL – Receita Corrente Líquida com a Despesa Total com Pessoal, não poderá exceder o percentual de 54% (Cinqüenta e Quatro por Cento) para o Executivo e 6% (seis por cento) para o Poder Legislativo.

Artigo 43. A Câmara Municipal não gastará mais de 70% (setenta por cento) de seu repasse com folha de pagamento, incluído o gasto com o subsídio de seus vereadores.

CAPÍTULO XI
DO CONTROLE DA DESPESA TOTAL COM PESSOAL

Artigo 44. - O Ato que Provoque Aumento da Despesa com Pessoal, Será Considerado Nulo de Pleno Direito quando:

I. Não for acompanhado de:
a) ESTIMOF – Estimativa do Impacto Orçamentário-Financeiro, Instruída pelas PMCUs – Premissas e Metodologia de Cálculo Utilizadas, no Exercício em que deva entrar em vigor e nos 02 (dois) subseqüentes;
b) Demonstrativo da Origem dos Recursos para seu Custeio;
c) MC – Medidas de Compensação, nos Períodos Seguintes, pelo Aumento Permanente de Receita ou pela Redução Permanente de Despesa;
d) DOD – Declaração do Ordenador da Despesa de que o Aumento tem:
e. – Adequação Orçamentária e Financeira com a LOA – Lei Orçamentária Anual;
e.1 – Compatibilidade com o PPA – Plano Plurianual;
e.2 – Compatibilidade com a LDO – Lei de Diretrizes Orçamentárias;
II. Proporcionar Vinculação ou Equiparação a Qualquer Espécie Remuneratória;
III. Expedido nos 180 (cento e oitenta) dias Anteriores ao Final do Mandato do Prefeito ou do Presidente da Câmara de Vereadores.

Artigo 45. A Verificação do Cumprimento dos Limites Estabelecidos para a Despesa Total com Pessoal será realizada ao final de cada semestre e/ou quadrimestre.
Artigo 46. Se a Despesa Total com Pessoal Exceder a 95% (noventa e cinco por cento) do Limite Estabelecido:
I. São vedados ao poder ou ao órgão que houver incorrido no excesso:
a) Concessão de Vantagem, Aumento, Reajuste ou Adequação de Remuneração a Qualquer Título, salvo os Derivados de Sentença Judicial, de Determinação Legal ou Contratual ou de Revisão Geral Anual;
b) Criação de Cargo, Emprego ou Função;
c) Alteração de Estrutura de Carreira que Implique Aumento de Despesa;
d) Provimento de Cargo Público, Admissão ou Contratação de Pessoal a Qualquer Título, ressalvada a Reposição Decorrente de Aposentadoria ou Falecimento de Servidores das Áreas de Educação, Saúde e Segurança;
e) Contratação de Hora Extra.

Artigo 47. Se a Despesa Total com Pessoal Exceder o Limite Estabelecido:
I. O percentual excedente terá de ser eliminado nos dois quadrimestres seguintes, sendo pelo menos um terço no primeiro, Adotando-se, entre outras, as Seguintes Providências:
a) Redução Temporária da Jornada de Trabalho com Adequação dos Vencimentos à Nova Carga Horária.
b) Redução em pelo menos 20% (vinte por cento) das Despesas com Cargos em Comissão e Funções de Confiança – Extinção de Cargos e Funções ou Redução dos Valores a eles Atribuídos;
c) Exoneração dos Servidores Não-Estáveis;
d) Exoneração dos Servidores Estáveis, desde que Ato Normativo Motivado de cada um dos Poderes Especifique a Atividade Funcional, o Órgão ou a Unidade Administrativa Objeto da Redução de Pessoal;
II. O percentual excedente não sendo eliminado nos dois quadrimestres seguintes, sendo pelo menos um terço no primeiro, enquanto Perdurar o Excesso, o Município não poderá:
a) Receber Transferências Voluntárias;
b) Obter Garantia, Direta ou Indireta, de outro ente;
c) Contratar Operações de Crédito, Ressalvadas as Destinadas ao Refinanciamento da Dívida Mobiliária e as que visem à Redução das Despesas com Pessoal.

III. No Primeiro Quadrimestre do Último Ano do Mandato dos Titulares de Poder ou Órgão, o Município não poderá:
a) Receber Transferências Voluntárias;
b) Obter Garantia, Direta ou Indireta, de outro ente;
c) Contratar Operações de Crédito, Ressalvadas as Destinadas ao Refinanciamento da Dívida Mobiliária e as que visem à Redução das Despesas com Pessoal.

Parágrafo Único. O Cargo Objeto da Redução será considerado extinto, vedada a criação de cargo, emprego ou função com atribuições iguais ou assemelhadas pelo prazo de 04 (quatro) anos.

CAPÍTULO XII
DAS TRANSFERÊNCIAS VOLUNTÁRIAS

Artigo 48. Transferência Voluntária é o Recebimento de Recursos Correntes ou de Capital de outro Ente da Federação, a Título de Cooperação, Auxílio ou Assistência Financeira, que não decorra de Determinação Constitucional, Legal ou os destinados ao Sistema Único de Saúde.

Artigo 49. A Transferência Voluntária poderá ser realizada, se forem obedecidas as seguintes exigências:
I. Existência de Dotação Específica;
II. Não Utilização para Pagamento de Despesas com Pessoal Ativo, Inativo e Pensionista;
III. Comprovação, por Parte do Beneficiário, de:
a) que se acha em dia quanto ao Pagamento de Tributos, Empréstimos e Financiamentos devidos ao ente transferidor, bem como quanto à Prestação de Contas de Recursos anteriormente dele recebidos;
b) cumprimento dos Limites Constitucionais relativos à Educação e à Saúde;
IV. Observância dos Limites das Dívidas Consolidada e Mobiliária, de Operações de Crédito, inclusive por Antecipação de Receita, de Inscrição em Restos a Pagar e de Despesa Total com Pessoal;
V. Previsão Orçamentária de Contrapartida;
VI. Não Utilização em Finalidade Diversa da Pactuada.

Artigo 50. As Sanções de Suspensão de Transferências Voluntárias não aplicam aquelas relativas a Ações de Educação, Saúde e Assistência Social.

CAPÍTULO XIII
DAS APLICAÇÕES CONSTITUCIONAIS

Artigo 51. O Município aplicará, anualmente, nunca menos que:
I. 25% (vinte e cinco por cento) da receita resultante de impostos, compreendida a proveniente de transferências, na manutenção e desenvolvimento do ensino.
II. 15% (quinze por cento), no mínimo, da receita resultante de impostos, compreendida a proveniente de transferências, nas ações e serviços públicos de saúde.
III. 70% (setenta por cento) dos recursos do FUNDEB, à remuneração dos profissionais da educação.

CAPÍTULO IX
DA DESTINAÇÃO DOS RECURSOS PÚBLICOS AO SETOR PRIVADO

Artigo 52. A Destinação de Recursos para, direta ou indiretamente, cobrir necessidades de Pessoas Físicas ou Déficits de Pessoas Jurídicas Deverá:
I. Ser Autorizada por Lei Específica;
II. Estar Prevista:
a) na LOA – Lei de Orçamento Anual;
b) em seus Créditos Adicionais.
III. Comprovação, por Parte do Beneficiário, de:
a) que se acha em dia quanto ao Pagamento de Tributos, Empréstimos e Financiamentos devidos ao ente transferidor, bem como quanto à Prestação de Contas de Recursos anteriormente dele recebidos;
b) não Utilização em Finalidade Diversa da Pactuada.
Parágrafo Único - O Município poderá incluir na Lei Orçamentária Anual, além dos recursos previstos no art. 10 da presente Lei, outras fontes de recursos para atender na forma de subvenção, às entidades privadas.

CAPÍTULO X
DA PRESERVAÇÃO DO PATRIMÔNIO PÚBLICO

Artigo 53. A Receita de Capital Derivada da Alienação de Bens e Direitos que Integram o Patrimônio Público não poderá ser aplicada para o Financiamento de Despesa Corrente, salvo se destinada por lei aos Regimes de Previdência Social, Geral e Próprio dos Servidores Públicos.

Artigo 54. A Receita de Capital Derivada da Alienação de Bens e Direitos que Integram o Patrimônio Público, se não for destinada por lei aos Regimes de Previdência Social, Geral e Próprio dos Servidores Públicos, deverá ser aplicada para o Financiamento de Despesa de Capital.

Artigo 55. As Desapropriações de Imóveis Urbanos, somente, poderão ser feitas com Prévia e Justa Indenização em Dinheiro ou Prévio Depósito Judicial do Valor da Indenização.

Artigo 56. O Ato de Desapropriação de Imóvel Urbano expedido sem Prévia e Justa Indenização em Dinheiro ou Prévio Depósito Judicial do Valor da Indenização será considerado nulo de pleno direito.

CAPÍTULO XI
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Artigo 57. - A Lei Municipal poderá fixar limites inferiores aqueles previstos na Lei de Responsabilidade na Gestão Fiscal para as Dívidas Consolidada e Mobiliária, Operações de Crédito e Concessão de Garantias.

Artigo 58. O Município fica autorizado a contribuir para o Custeio de Despesas de Competência de outros Entes da Federação se houver:
I. Autorização na LOA – Lei Orçamentária Anual;
II. Convênio, Acordo, Ajuste ou Congênere;
III. Comprovação, por Parte do Beneficiário, de:
a) que se acha em dia quanto ao Pagamento de Tributos, Empréstimos e Financiamentos devidos ao ente transferidor, bem como quanto à Prestação de Contas de Recursos anteriormente dele recebidos;
b) não Utilização em Finalidade Diversa da Pactuada.

Artigo 59. Na Ocorrência de Calamidade Pública Reconhecida pela Assembléia Legislativa, bem como no Caso de Estado de Defesa ou de Sítio, Decretado na Forma da Constituição, Enquanto Perdurar a Situação:
I. Serão Suspensas a Contagem dos Prazos e as Disposições Estabelecidas:
a) para a Recondução da Despesa Total com Pessoal do Exercício Corrente ao Limite Exigido;
b) para a Recondução da Dívida Consolidada ou Fundada ao Limite Exigido;
II. Será Dispensado da Execução Orçamentária e do Cumprimento de Metas:
a) o Atingimento dos Resultados Nominal e Primário
b) o Procedimento de Limitação de Empenho;

Artigo 60. Fica a critério do Poder Executivo, incluir na proposta orçamentária o aumento de despesa com pessoal, verificando os limites impostos pela Legislação vigente.

Artigo 61. O Projeto de LOA – Lei Orçamentária Anual será devolvido para sanção até o encerramento da sessão legislativa.

Artigo 62. Na hipótese de o Projeto de LOA – Lei Orçamentária Anual não haver sido sancionado até 31 de dezembro de 2022, fica autorizada a execução da Proposta Orçamentária, originariamente encaminhada à Câmara Municipal, sendo as dotações liberadas para movimentação na razão de 1/12 (um doze avos), para cada mês até sanção do Projeto de Lei.

Artigo 63. O Projeto de LOA – Lei Orçamentária Anual será apresentado com a forma e o detalhamento descrito nesta Lei, aplicando-se no que couber as demais disposições legais.
Artigo 64. O Poder Legislativo do Município terá como limite de despesa em 2022 para efeito da elaboração da sua proposta orçamentária, a aplicação do percentual de 7% (sete por cento), conforme Emenda Constitucional 58, artigo 29-A, inciso I a IV.

Artigo 65. O Repasse financeiro relativo aos créditos orçamentários e adicionais será feito diretamente em conta bancária indicada pelo Poder Legislativo, desde que instituição financeira do setor pública.

Parágrafo único. Ao final do exercício financeiro, o saldo de recursos do Poder Legislativo será devolvido ao Poder Executivo.

Artigo 66. A execução orçamentária do Poder Legislativo será independente, mas integrada ao Poder Executivo para fins de consolidação, inclusive com mesmo sistema de contabilidade e controle de orçamento público para fins de atendimento a Lei Complementar 101/2000.

Artigo 67. O Projeto da Lei Orçamentária Anual será apresentado com a forma e o detalhamento descrito nesta Lei, aplicando-se no que couber as demais disposições legais.

Artigo 68. São partes integrantes desta Lei O ANEXO DE METAS FISCAIS e o de RISCOS FISCAIS, com suas respectivas tabelas.

Artigo 69. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

PREFEITURA MUNICIPAL DE IGREJA NOVA, aos quatro dias do mês de agosto do ano de dois mil e vinte e dois.

VERÔNICA DANTAS LIMA E SILVA
Prefeita do Município de Igreja Nova/AL

METAS E PRIORIDADES DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL

I – O Desenvolvimento Econômico

I.1 – Recuperação de estradas
I.2 – Aquisição de Veículos e Máquinas

II – O Desenvolvimento Urbano

II.1 – Calçamento e Urbanização da Sede e Povoados
II.2 – Construção, Ampliação e Reforma de Praças
II.3 – Construção de Complexo Esportivo Educacional

III – O Desenvolvimento Administrativo

III.1 - Aquisição de Veículos e Máquinas
III.2 - Construção e Reforma em Unidades Habitacionais
III.3 - Equipamentos e Veículos

IV – Desenvolvimento Educacional

IV.1 – Construção, Ampliação e Reforma de Unidades de Educação com centro esportivo
IV.2 – Equipamentos e Veículos

V – Desenvolvimento em Saúde e Saneamento

V.1 – Construção/Ampliação de Sistema de Abastecimento D`Água
V.2 – Sistema de Esgotamento Sanitário
V.3 – Perfuração e Instalação de Poços Artesianos
V.4 – Equipamentos e Veículos

Publicado por:
Irã Cesar de Araújo Barbosa
Código Identificador:DF1C4063

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE INHAPI

PREFEITURA MUNICIPAL DE INHAPI
TERMO DE HOMOLOGAÇÃO

O Prefeito da cidade Inhapi/AL, no uso de suas atribuições e prerrogativas legais, considerando os procedimentos adotados e tendo em vista o parecer conclusivo da PGM – Procuradoria Geral do Município, e ainda, para que se produzam os devidos e legais efeitos, RESOLVE HOMOLOGAR o resultado do Pregão Eletrônico INHAPI SRP Nº 021/2022, oriundo do processo administrativo 2078/2022, publicado no DOM no dia 01 de setembro de 2022, em favor da empresa BR COMERCIAL DE ALIMENTOS E PRODUTOS LTDA, inscrita no CNPJ sob o n.º 43.716.146/0001-40, que apresentou proposta mais vantajosa para o lote 01 no valor global R$ 649.986,05 (seiscentos e quarenta e nove mil novecentos e oitenta e seis reais e cinco centavos), para o lote 02 no valor global R$ 72.220,67 (setenta e dois mil duzentos e vinte reais e sessenta e sete centavos), para o lote 03 no valor global R$ 74.990,00 (setenta e quatro mil novecentos e noventa reais), para o lote 04 no valor global R$ 8.332,22 (oito mil trezentos e trinta e dois reais e vinte e dois centavos), para o lote 05 no valor global R$ 32.490,00 (trinta e dois mil quatrocentos e noventa reais), para o lote 06 no valor global R$ 615.657,86 (seiscentos e quinze mil seiscentos e cinquenta e sete reais e oitenta e seis centavos) e para o lote 07 no valor global R$ 68.406,43 (sessenta e oito mil quatrocentos e seis reais e quarenta e três centavos).

VALOR TOTAL ADJUDICADO NA LICITAÇÃO R$ 1.522.083,23 (um milhão quinhentos e vinte e dois mil oitenta e três reais vinte e três centavos).

PUBLIQUE-SE.

Inhapi/AL, 05 de setembro de 2022.

LUIZ CELSO MALTA BRANDÃO FILHO
Prefeito

Publicado por:
Jesse Rocha da Silva
Código Identificador:4DA2705F

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
EXTRATO DO CONTRATO INHAPI N° 051-2022

Processo: N° 2239/2022
Inexigibilidade de licitação nº 14-2022
Contratante: Município de Inhapi/AL
Contratado: GS COSTA - ME
CNPJ n° 16.642.064/0001-26
Objeto: CONTRATAÇÃO DE SERVIÇO DE SHOWS ARTÍSICOS
Vigência: 31 de dezembro do corrente ano
Valor Global: R$ 90.000,00 (noventa mil reais).
Signatários: LUIZ CELSO MALTA BRANDÃO FILHO e GLEYDSON FIRMINO DA SILVA
Celebrado: em 06/09/2022

Publicado por:
Jose Flavio Lisboa da Silva
Código Identificador:DC9B3A2B

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE JUNDIÁ

GABINETE DO PREFEITO
PREFEITURA MUNICIPAL DE JUNDIÁ

Aviso Ratificação de Inexigibilidade de Licitação
Processo nº 09010001/2022
Em cumprimento ao disposto da Lei Federal nº 14.133/21, considerando o que consta dos autos do presente processo, parecer jurídico e controle interno favorável 007/2022 RATIFICO A INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO RATIFICO A

INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO para a contratação direta, sem licitação, das empresas ***L. A. DE LUCENA EVENTOS, CNPJ: 34.802.411/0001-12, empresa com sede na Rua Martins Júnior, 822 - Loja 03 - Santo Antônio – Carpina/PE, CEP 55.816- 420, neste ato, representada por seu representante legal, o Sr. Luan Alves de Lucena, brasileiro, empresário, portador da carteira de identidade no 5.912.468 SSP/PE, inscrito no CPF sob o no 012.294.614-69, representante da Banda Mel com Terra no valor de R$ 50.000,00(cinquenta mil reais)***, Contratação De Atração Artística Para A Realização Das Festividade De Inaugurações Do Ginásio De Esporte E Da Escola De Ensino Fundamental. Do mesmo diploma legal.

JORGE SILVIO LUENGO GALVÃO –
Prefeito.06/09/2022

Publicado por:
Maria Betânia Leite Valença
Código Identificador:296E4602

GABINETE DO PREFEITO
PREFEITURA MUNICIPAL DE JUNDIÁ

ADJUDICAÇÃO / HOMOLOGAÇÃO
TOMADE DE PREÇOS N° 001/20222
DO PROCESSO Nº06140002/2022
O Prefeito do Município de Jundiá, Estado de Alagoas, no uso de suas atribuições legais, e tendo em vista o disposto no Art. 38, Inciso VII, da Lei Federal 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações posteriores,**R E S O L V E:**
I – ADJUDICAR E HOMOLOGAR A TOMADA DE PREÇO N° 001/20222 em08 de agostodo corrente ano, que tem como objeto a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA EXECUTAR CONTRUÇÃO DE PONTES.**
II - RATIFICAR como Licitante vencedor a empresa **EMASIEL LAURENTINO DA SILVA PREMOLDADOS inscrito no CNPJ nº 10.601.777/0001-65,** situada na ROD. MARIO COVAS- BR 101 KM 188 – Engenho Japaranduba – Palmares/PE,, **valor total da Proposta VENCEDORA DO CERTAME de R$ 1.541.803,32 (Hum milhão quinhentos e quarenta e um mil oitocentos e três reais e trinta e dois Centavos).**

JORGE SILVIO LUENGO GALVÃO
Prefeito

Publicado por:
Maria Betânia Leite Valença
Código Identificador:9EF5A9A4

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGOA DA CANOA

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
AVISO DE COTAÇÃO

Solicitamos cotação de preços para compor o processo administrativo cujo objeto trata-se da Contratação de Empresa Especializada na Prestação de Serviço de Agenciamento de Viagens, compreendendo os serviços de reserva, emissão, remarcarão e cancelamento de passagens aéreas nacionais, com entrega parceladas dos bilhetes, de acordo com a necessidade de descolamento dos agente políticos e servidores da Prefeitura Municipal de Laga da Canoa para outros Municípios fora do Estado, inclusive Distrito Federal, destinado a Secretaria Municipal de Administração de Lagoa da Canoa. A solicitação do Termo de Referência deverá ser realizada através do e-mail: sc.canoa@gmail.com. O prazo para recebimento dos formulários preenchidos será até 13 de Setembro de 2022.

VICTÓRIA BRUNA LESSA GRACINDO
Diretora do Departamento de Compras

Publicado por:
Victoria Bruna Lessa Gracindo
Código Identificador:7CA3556B

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
AVISO DE LICITAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 015/2022-SRP

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 015/2022-SRP

Pregão Eletrônico nº 015/2022-SRP. Objeto: Registro de preços para futura e eventual aquisição de medicamentos. Data: 23/09/2022, às 10h00min. Local: BNC – BOLSA NACIONAL DE COMPRAS (www.bnc.org.br). Editais disponíveis também no portal https://transparencia.lagoadacanoa.al.gov.br/licitacao, informações no e-mail: cpl.canoa@gmail.com.

Lagoa da Canoa/AL, 08 de setembro de 2022.

ALEX JUNIOR FERREIRA DA SILVA
Pregoeiro

Publicado por:
Alex Junior Ferreira da Silva
Código Identificador:12DCABE2

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
AVISO DE LICITAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 016/2022-SRP

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 016/2022-SRP

Pregão Eletrônico nº 016/2022-SRP. Objeto: Registro de preços para futura e eventual aquisição de materiais de expediente e afins destinados as Secretarias Municipais de Lagoa da Canoa/AL. Data: 23/09/2022, às 14h00min. Local: BNC – BOLSA NACIONAL DE COMPRAS (www.bnc.org.br). Editais disponíveis também no portal https://transparencia.lagoadacanoa.al.gov.br/licitacao, informações no e-mail: cpl.canoa@gmail.com.

Lagoa da Canoa/AL, 08 de setembro de 2022.

ALEX JUNIOR FERREIRA DA SILVA
Pregoeiro

Publicado por:
Alex Junior Ferreira da Silva
Código Identificador:383C3647

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
AVISO DE LICITAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 017/2022-SRP

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 017/2022-SRP

Pregão Eletrônico nº 017/2022-SRP. Objeto: Registro de preços para futura e eventual aquisição de pneus destinados as Secretarias Municipais de Lagoa da Canoa/AL. Data: 23/09/2022, às 15h00min. Local: BNC – BOLSA NACIONAL DE COMPRAS (www.bnc.org.br). Editais disponíveis também no portal https://transparencia.lagoadacanoa.al.gov.br/licitacao, informações no e-mail: cpl.canoa@gmail.com.

Lagoa da Canoa/AL, 08 de setembro de 2022.

ALEX JUNIOR FERREIRA DA SILVA
Pregoeiro

Publicado por:
Alex Junior Ferreira da Silva
Código Identificador:430F6AE7

REGIME PRÓPRIO DE PREVIDÊNCIA SOCIAL
DECRETO Nº 3140/2019

Lagoa da Canoa/ALAGOAS, em 05 de Junho de 2019.

Dispõe sobre a concessão do beneficio de Aposentadoria por Idade, em favor do servidor CICERO ANDRADE DOS SANTOS.

A PREFEITA DO MUNICIPIO DE LAGOA DA CANOA, ESTADO DE ALAGOAS, no uso de suas atribuições e prerrogativas legais, que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município de Lagoa da Canoa.
RESOLVE:
Art. 1º - Retificar o decreto de Nº 2.897/16, de 01 de dezembro de 2016, dando-lhe a seguinte redação: Conceder o benefício de Aposentadoria por Idade e com Proventos Proporcionais ao servidor CICERO ANDRADE DOS SANTOS, portador do CPF nº 333.423.264-68, Efetivo, no cargo Agente de Portaria, Matrícula Funcional n.º 000132, lotado na SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, no uso de suas atribuições legais, nos termos do artigo 40º, § 1º, III, "b" da Constituição Federal e Art. 31, inciso I, II, III da Lei Municipal nº 357/2003, com 20% de adicionais de tempo de serviço já inclusos na proporcionalidade, conforme Processo Administrativo nº 0816-003/2016, a partir desta data até posterior deliberação.
Art. 2º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

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

Homologo.

TAINÁ CORRÊA DE SÁ LÚCIO DA SILVA
Prefeita Municipal

Publicado por:
Fabio Barbosa Leite
Código Identificador:559CBED4

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAVILHA

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL
EXTRATO DO CONTRATO

EXTRATO DO CONTRATO

Processo nº06070009/2022.
Contrato nº:37/2022.
Partes: Prefeitura Municipal de Maravilha/AL e a empresa A Q ABREU & CIA LTDA, inscrito no CNPJ sob nº.07.136.774/0001-93.
Objeto: Contratação de empresa especializada para aquisição de Material de Expediente no município de Maravilha/AL.
Vigência: O prazo de vigência é até 31 de dezembro do ano corrente.
Data de Assinatura: 15 de agosto de 2022.
Signatários:
Maria da Conceição Ribeiro de Albuquerque pela **Contratante** e o **Agilson Quintela Abreu** pela **Contratada**. Em MARAVILHA/AL.

Publicado por:
Juan Rocha Soares
Código Identificador:2D33A303

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARECHAL DEODORO

SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO, DOS RECURSOS HUMANOS E DO PATRIMÔNIO
EXTRATO DA ARP Nº 051.2

Partes: **PREFEITURA MUNICIPAL DE MARECHAL DEODORO** e a empresa **HAIAEL COMERCIAL EIRELI,** inscrita sob o CNPJ **05.696.494/0001-04.**
Fundamentação jurídica: Na lei 8.666/1993 e 10.520/2002
Objeto: Registro de preço para futura e eventual aquisição de cadeiras de rodas e equipamentos de órteses e próteses
Valor Global R$ 192.999,00 (cento e noventa e dois mil e novecentos e noventa e nove reais)
Data de Assinatura: 20 de julho de 2022
Vigência: A presente ARP terá vigência de 12 (doze) meses a contar da data de sua assinatura, podendo ter a sua prorrogação de acordo com os fundamentos legais.
Signatários:
Cláudio Roberto Ayres da Costa
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARECHAL DEODORO/AL – CONTRATANTE
Kesia Gomes Macedo
HAIAEL COMERCIAL EIRELI– CONTRATADA
José Sival Clemente da Silva
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE– GERENCIADOR

EXTRATO DA ARP Nº **051.3**

Partes: **PREFEITURA MUNICIPAL DE MARECHAL DEODORO** e a empresa **HAND SHOP SUPRIMENTOS MEDICOS E TERAPUTICOS LTDA,** inscrita sob o CNPJ **00.267.908/0001-66.**
Fundamentação jurídica: Na lei 8.666/1993 e 10.520/2002
Objeto: Registro de preço para futura e eventual aquisição de cadeiras de rodas e equipamentos de órteses e próteses
Valor Global R$ 34.997,00 (trinta e quatro mil e novecentos e noventa e sete reais)
Data de Assinatura: 20 de julho de 2022
Vigência: A presente ARP terá vigência de 12 (doze) meses a contar da data de sua assinatura, podendo ter a sua prorrogação de acordo com os fundamentos legais.
Signatários:
Cláudio Roberto Ayres da Costa
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARECHAL DEODORO/AL – CONTRATANTE
Valéria Martins Capanema
HAND SHOP SUPRIMENTOS MEDICOS E TERAPUTICOS LTDA – CONTRATADA
José Sival Clemente da Silva
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE– GERENCIADOR

Publicado por:
Letícia Maria de Lima e Silva
Código Identificador:D32366DD

SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO, DOS RECURSOS HUMANOS E DO PATRIMÔNIO
SÚMULA CONTRATO Nº. 1107.001/2022.

Processo nº. 07050013/2022. Partes: Município de Marechal Deodoro. Al. e a empresa **W. Físio Clínica de Reabilitação Ltda – ME** (CNPJ nº. 24.468.069/0001-02).
FUNDAMENTO LEGAL: disposições da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e, demais normas legais inerente a prestação de Serviço pelo Sistema Único de Saúde – SUS
Objeto: Serviços de realização de procedimento de reabilitação física aos usuários do SUS, a serem prestados no âmbito do município de Marechal Deodoro, nos limites quantitativos (físico/financeiro) fixados, que seguirão as normas do Sistema Único de Saúde – SUS.
CLÁUSULA IV – DO PREÇO
O preço máximo a ser pago, pelos serviços contratados na cláusula primeira do presente contrato, será no montante de **R$ 10.147,19** (dez mil, cento e quarenta e sete reais e dezenove centavos), pago sem reajuste, conforme execução dos serviços.
CLÁUSULA VIII – DA VIGÊNCIA E DA ALTERAÇÃO
O prazo de vigência contratual será de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura do contrato, podendo, no interesse da Administração, ser prorrogada por iguais e sucessivos períodos, até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme dispõe o inciso II, do art. 57, da Lei n.º 8.666/1993.
PARÁGRAFO PRIMEIRO - O presente instrumento contratual poderá ser aditado prorrogado, mediante acordo entre as partes, através de Termo Aditivo, por igual período, sempre respeitando os limites e condições legais amparado pelas normas preconizadas no art. 57 de Lei Federal nº. 8666/93, e alterações posteriores.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Se a execução do contrato ultrapassar o período de doze meses, o valor dos exames poderá ser repactuado nos termos da cláusula XI.
Data de assinatura: 11 de julho de 2022.

CLAUDIO ROBERTO AYRES DA COSTA
Município de Marechal Deodoro

JOSÉ SIVAL CLEMENTE DA SILVA
Secretaria Municipal de Saúde

MARCELO DA SILVA LIMA
W Físio Clínica de Reabilitação LTDA – ME

SÚMULA CONTRATO Nº. 1107.002/2022.

Processo nº. 07050012/2022. Partes: Município de Marechal Deodoro. Al. e a empresa **CLINICA DE FISIOTERAPIA E NUTRIÇÃOESPECIALIZADA LTDA**, inscrita no CNPJ sob o n. 23.277.980/0001-70 e estabelecida na Rua Comendador Firmo Lopes, n° 44, Poeira, representada pelo, Sra. **Klécia Luani dos Santos Ribeiro**, inscrito(a) no CPF sob o n. 056.902.904-08
FUNDAMENTO LEGAL: disposições da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e, demais normas legais inerente a prestação de Serviço pelo Sistema Único de Saúde – SUS
Objeto: Serviços de realização de procedimento de reabilitação física aos usuários do SUS, a serem prestados no âmbito do município de Marechal Deodoro, nos limites quantitativos (físico/financeiro) fixados, que seguirão as normas do Sistema Único de Saúde – SUS.
CLÁUSULA IV – DO PREÇO
O preço máximo a ser pago, pelos serviços contratados na cláusula primeira do presente contrato, será no montante de **R$ 10.147,19** (dez mil, cento e quarenta e sete reais e dezenove centavos), pago sem reajuste, conforme execução dos serviços.
CLÁUSULA VIII – DA VIGÊNCIA E DA ALTERAÇÃO
O prazo de vigência contratual será de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura do contrato, podendo, no interesse da Administração, ser prorrogada por iguais e sucessivos períodos, até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme dispõe o inciso II, do art. 57, da Lei n.º 8.666/1993.
PARÁGRAFO PRIMEIRO - O presente instrumento contratual poderá ser aditado prorrogado, mediante acordo entre as partes, através de Termo Aditivo, por igual período, sempre respeitando os limites e condições legais amparado pelas normas preconizadas no art. 57 de Lei Federal nº. 8666/93, e alterações posteriores.
PARÁGRAFO SEGUNDO - Se a execução do contrato ultrapassar o período de doze meses, o valor dos exames poderá ser repactuado nos termos da cláusula XI.
Data de assinatura: 11 de julho de 2022.

CLAUDIO ROBERTO AYRES DA COSTA
Município de Marechal Deodoro

JOSÉ SIVAL CLEMENTE DA SILVA
Secretaria Municipal de Saúde

KLÉCIA LUANI DOS SANTOS RIBEIRO
Clinica de Fisioterapia e Nutriçãoespecializada LTDA

Publicado por:
Letícia Maria de Lima e Silva
Código Identificador:908611F0

SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO, DOS RECURSOS HUMANOS E DO PATRIMÔNIO
EXTRATO DO 6º TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 1608.002/2018

Partes: PMMD e **ENGENHARIA DE MATERIAIS LTDA,** inscrita no CNPJ sob nº 41.157.967/0001-69.
Fundamento Legal: Art. 57 da Lei Federal 8.666/93.
CLÁUSULA PRIMEIRA – DA VIGÊNCIA
A vigência do contrato fica prorrogado até 31/12/2022, contados do encerramento do último termo aditivo.
CLÁUSULA SEGUNDA – DA EXECUÇÃO
O prazo de execução do contrato fica prorrogado até o dia 31/12/2022, contados do encerramento do último termo aditivo.
CLÁUSULA QUARTA – DA RATIFICAÇÃO
Permanecem ratificadas as demais Cláusulas contratuais não alteradas pelo presente Termo Aditivo.
Data da Assinatura: 22 de julho de 2022.
Signatários:
Cláudio Roberto Ayres da Costa
MUNICÍPIO DE MARECHAL DEODORO/AL – CONTRATANTE
Virgilio Vilar Brasileiro
ENGENHARIA DE MATERIAIS LTDA – CONTRATADA

Publicado por:
Letícia Maria de Lima e Silva
Código Identificador:43C9F17B

SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO, DOS RECURSOS HUMANOS E DO PATRIMÔNIO
EXTRATO DO 1° TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 3103.003/2021

Partes: PMMD e a empresa. **DAYANE M G ALVES PASSOS**, inscrita no CNPJ sob nº 15.094.765/0001-05.
Fundamento Legal: Artigo 57, da Lei Federal nº 8.666/93.
CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO
cujo o objeto é a Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de locação de equipamentos de sonorização, visando atender as necessidades da FMAC, conforme as especificações e quantidades discriminadas no seu termo de referência do edital do pregão presencial 002/2020.
CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA
A vigência do contrato fica prorrogada por mais 12 (doze) meses, contados do encerramento da vigência contratual.
CLÁUSULA QUARTA – DA RATIFICAÇÃO
Permanecem ratificadas as demais Cláusulas contratuais não alteradas pelo presente Termo Aditivo.
Data de Assinatura: 25 de março de 2022.
Signatários:
Cláudio Roberto Ayres da Costa
MUNICIPIO DE MARECHAL DEODORO – CONTRATANTE
Luiz Carlos de Oliveira Santos Filho
Presidente Fundação Municipal de Ação Cultural – FMAC – INTERVENIENTE
Waldemar José dos Passos
DAYANE M G ALVES PASSOS – CONTRATADA

*Republicação por incorreção

Publicado por:
Letícia Maria de Lima e Silva
Código Identificador:904E6B87

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARIBONDO

COMISSAO PERMANENTE DE LICITACAO
EXTRATO DO PRIMEIRO TERMO ADITIVO REF. PREGÃO ELETRÔNICO N° 11/2021

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 004.001.180221/2021
CONTRATO Nº 12/2022

Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE DESENVOLVIMENTO DE SOFTWARES E ASSESSORIA PÚBLICA NA ÁREA DE FOLHA DE PAGAMENTO, SISTEMA TRIBUTÁRIO, NOTA FISCAL DE SERVIÇOS ELETRÔNICA (NFS-E), GERÊNCIA DE PATRIMÔNIO, INCLUINDO ORIETAÇÕES E SUPORTE TÉCNICO.
Contratante: A PREFEITURA MUNICIPAL DE MARIBONDO/AL pessoa jurídica de direito público interno, com sede administrativa situada a Rua – MARIBONDO – Alagoas – CEP: 57.660-000, neste ato representada por seu chefe do executivo, o Sr. Prefeita Leopoldina

Maria de Oliveira Amorim, agente público, inscrito no CPF sob n° 351.564.494-68, portador da carteira de identidade RG n°287726(SSP/AL) residente e domiciliado na rua (Av. Senador Arnon de melo, Centro, Maribondo)
Contratado: A Empresa MEGA TECNOLOGIA DE SOFTWARE EIRELI– inscrição no CNPJ sob n°04.878.996/0001-93 com valor global mensal de: R$ 48.699,96 (quarenta e oito mil e seiscentos e noventa e nove reais e noventa e seis centavos).

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:
FUNCIONAL PROGRAMÁTICA
04.40.04.122.0001.2005 – MANUTENÇÃO DAS ATIV. DA SEC. DE ADM. E REC HUMANOS
05.50.12.361.1.2006 – MANUTENÇÃO DAS ATIV. DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
06.60.10.301.0004.6011 – MANUTENÇÃO DO FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE
NATUREZA DA DESPESA
3.3.90.39- Outros Serviços De Terceiros- Pessoa Jurídica
3.3.90.39- Outros Serviços De Terceiros- Pessoa Jurídica/ Locação De Software

VIGÊNCIA: O presente contrato terá vigência da data de sua assinatura, até o dia 31 de Dezembro de 2022, nos termos do caput do art.57 da Lei 8.666/93.

Maribondo - AL, 12 de Janeiro de 2022.

LEOPOLDINA MARIA DE OLIVEIRA AMORIM –
Prefeita
Contratante

JOSE AUGUSTO OLIVEIRA DOS SANTOS
Mega Tecnologia De Software EIRELI
Contratado

Publicado por:
Grace Kelly dos Santos da Fonseca
Código Identificador:B203A3C1

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MAR VERMELHO

PREFEITURA MUNICIPAL DE MAR VERMELHO
EXTRATO DE CONTRATO

EXTRATO DE CONTRATO
TERMO DE ADESÃO ATA REGISTRO DE PREÇOS
CONTRATO Nº. 010/2022-ARP. Origem da Licitação: ADESÃO ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° 030/2022 oriundo do PREGÃO ELETRÔNICO Nº 008/2022-SRP (Prefeitura de Major Izidoro-AL-Órgão Gerenciador). Contratante: PREFEITURA MUNICIPAL DE MAR VERMELHO-AL CNPJ: 12.333.761/0001-44. Contratada: CONSTRUTORA SAMISA LTDA, CNPJ: 35.685.315/0001-02 Objeto: SERVIÇOS NA MANUTENÇÃO E ADEQUAÇÃO PREVENTIVA, CORRETIVA E MODERNIZAÇÃO DE EDIFICAÇÕES E LOGRADOUROS PÚBLICOS. Celebração: 29/08/2022. Vigência: 29/08/2023. O percentual de desconto sobre o valor orçado da Tabela SINAPI/ORSE, é de 2,00% (dois por cento), sobre o Valor de Referência dos serviços pretendidos, que está estimado na ordem de R$ 1.372.880,31 (um milhão, trezentos e setenta e dois mil, oitocentos e oitenta reais e trinta e um centavos). Fundamentação: Lei nº 10.520/02, Lei nº 8.666/93, Decreto nº 7.892/13. Signatários: André Brandão de Almeida-Prefeito, Contratante e Bruno Gonzalez da Nóbrega-Representante Legal-Contratada.

Mar Vermelho (AL), 29 de agosto de 2022.

ANDRÉ BRANDÃO DE ALMEIDA
Prefeito do Município

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

PREFEITURA MUNICIPAL DE MAR VERMELHO
EXTRATO DE REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO DE ARP

EXTRATO PRIMEIRO TERMO ADITIVO DE REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 02/2022-I
(Aquisição de pneus, protetores e câmaras de ar)
ESPÉCIE: Primeiro Termo Aditivo a Ata de Registro de Preços nº 02/2022-I, oriundo do Processo Administrativo nº 036.008.210122/2022. MODALIDADE: Pregão Eletrônico nº 001/2022-SRP. FORNECEDOR REGISTRADO**:** MELO PNEUS LTDA – EPP, inscrita no CNPJ sob nº 28.995.139/0001-31. OBJETO: Reequilíbrio Econômico-Financeiro de diversos itens da ARP para futura e eventual aquisição de PNEUS, PROTETORES E CÂMARAS DE AR. DA REVISÃO: Fica revisado o valor unitário dos itens de nº 1, 4, 8, 10, 11, 12, e 13, passando a ter seus valores, como segue: item de nº **1**-R$ 6.000,00; **4**-R$ 1.188,00; **8**-R$ 6.600,00; **10**-R$ 2.940,00; **11**-R$ 2.456,40; **12**-R$ 2.400,00; **13**-R$ 586,80. DA RATIFICAÇÃO: Ficam integralmente Ratificadas as demais cláusulas da ARP. FORO: Comarca de Viçosa-AL. FUNDAMENTAÇÃO: Art. 65, II, "d" da Lei nº 8.666/93 e artigos 17 e 19 do Decreto Federal nº 7.892/13. DATA CELEBRAÇÃO: 30/08/2022. SIGNATÁRIOS: André Brandão de Almeida-Prefeito pela Contratante e Paulo Vilanova Gois Melo-Sócio Administrador pela Contratada. O Termo Aditivo encontra-se na íntegra disponível na sede da Prefeitura.

Mar Vermelho, 30 de agosto de 2022.

ANDRÉ BRANDÃO DE ALMEIDA
Prefeito

Publicado por:
Arnaldo de Araujo Alecio
Código Identificador:5E687785

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MATA GRANDE

GABINETE DO PREFEITO
ERRATA

Na publicação no Diário Oficial dos Municípios do Estado de Alagoas, Edição 1875 do dia 06 de setembro de 2022, nas páginas 23, 24 e 25:

Na Portaria nº 396/2022, de 02 de setembro de 2022, fica retificado:
No artigo 1º,**ONDE SE LÊ:**
NOMEARo(a) senhor(a)EULINA SANTOS DA SILVA, inscrito(a) no **CPF sob o n.º179.620.517-60**, para ocupar ocargo efetivo deAGENTE COMUNITÁRIO (A) DE SAÚDE (CENTRO DE SAÚDE SANTA CRUZ DO DESERTO), (ÁREA 3),tendo em vista sua aprovação noConcurso Público do Edital nº 001/2019.

LEIA-SE:
NOMEAR o(a) senhor(a)EULINA SANTOS DA SILVA, inscrito(a) no **CPF sob o n.º 070.379.744-12**, para ocupar o cargo efetivo de AGENTE COMUNITÁRIO (A) DE SAÚDE (CENTRO DE SAÚDE SANTA CRUZ DO DESERTO), (ÁREA 3), tendo em vista sua aprovação no Concurso Público do Edital nº 001/2019.

Na Portaria nº 397/2022, de 02 de setembro de 2022, fica retificado:
No artigo 1º, **ONDE SE LÊ**:
NOMEARo(a) senhor(a)JOSÉ LUCAS GOMES BATISTA, inscrito(a) no CPF sob o n.º 129.490.964-92, para ocupar ocargo efetivode**AGENTE COMUNITÁRIO(A) DE SAÚDE (UBS CACHOEIRA), (ÁREA 1)**,tendo em vista sua aprovação noConcurso Público do Edital nº 001/2019.

LEIA-SE:
NOMEAR o(a) senhor(a) JOSÉ LUCAS GOMES BATISTA, inscrito(a) no CPF sob o n.º 129.490.964-92, para ocupar o cargo efetivo de **AGENTE COMUNITÁRIO (A) DE SAÚDE (POSTO DE SAÚDE URBANO I) (ÁREA 2)**, tendo em vista sua aprovação no Concurso Público do Edital nº 001/2019.

Na Portaria nº 398/2022, de 02 de setembro de 2022, fica retificado:
No artigo 1º, **ONDE SE LÊ**:
NOMEARo(a) senhor(a)JOSIEL ALVES SANDES, inscrito(a) no CPF sob o n.º 089.604.684-28, para ocupar ocargo efetivode**AGENTE COMUNITÁRIO(A) DE SAÚDE (UBSCACHOEIRA), (ÁREA 1)**,tendo em vista sua aprovação noConcurso Público do Edital nº 001/2019.

LEIA-SE:
NOMEAR o(a) senhor(a) JOSIEL ALVES SANDES, inscrito(a) no CPF sob o n.º 089.604.684-28, para ocupar o cargo efetivo de **AGENTE COMUNITÁRIO (A) DE SAÚDE (CENTRO DE SAÚDE SANTA CRUZ DODESERTO) (ÁREA 5)**, tendo em vista sua aprovação no Concurso Público do Edital nº 001/2019.

Na Portaria nº 399/2022, de 02 de setembro de 2022, fica retificado:
No artigo 1º, **ONDE SE LÊ**:
NOMEAR o(a) senhor(a) MARIA APARECIDA OLIVEIRA DA SILVA, inscrito(a) no CPF sob o n.º 108.399.434- 40, para ocupar o cargo efetivo de **AGENTE COMUNITÁRIO(A) DE SAÚDE (UBS CACHOEIRA) (ÁREA 2),** tendo em vista sua aprovação no Concurso Público do Edital nº 001/2019.

LEIA-SE:
NOMEAR(a) senhor(a) MARIA APARECIDA OLIVEIRA DA SILVA, inscrito(a) no CPF sob o n.º 108.399.434- 40, para ocupar o cargo efetivo de **AGENTE COMUNITÁRIO (A) DE SAÚDE (CENTRO DE SAÚDE SANTA CRUZ DO DESERTO) (ÁREA 2)**, tendo em vista sua aprovação no Concurso Público do Edital nº 001/2019.

Na Portaria nº 401/2022, de 02 de setembro de 2022, fica retificado:
No artigo 1º**, ONDE SE LÊ:**
NOMEAR o(a) senhor(a) RAFAEL ALVES DE OLIVEIRA, inscrito(a) no CPF sob o n.º 103.774.584-14, para ocupar o cargo efetivo de **AGENTE COMUNITÁRIO(A) DE SAÚDE (UBS CACHOEIRA) (ÁREA 1)**, tendo em vista sua aprovação no Concurso Público do Edital nº 001/2019.

LEIA-SE:
NOMEAR o(a) senhor(a) RAFAEL ALVES DE OLIVEIRA, inscrito(a) no CPF sob o n.º 103.774.584-14, para ocupar o cargo efetivo de **AGENTE COMUNITÁRIO(A) DE SAÚDE (UBS MORRO VERMELHO) (ÁREA 1)**, tendo em vista sua aprovação no Concurso Público do Edital nº 001/2019.

Publicado por:
Fernandes Wallace Silva Firmino
Código Identificador:FC47C2D6

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MESSIAS

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DO CONTRATO N° 112.1/2022

Dispensa de Licitação;

Fundamento Legal: **Art. 75 INCISO II DA LEI FEDERAL N° 14.133 DE 1° DE ABRIL DE 2021.**

Contratante: MUNICÍPIO DE MESSIAS/AL;
Contratada: **P H FAUSTO JUNIOR LTDA**, inscrita no CNPJ sob o n º37.641.900/0001-28

Objeto: Contratação de empresa em caráter de emergência para aquisição de suplemento alimentar em atendimento as famílias com pessoas especiais assistidas pela Secretaria Municipal de Saúde do Município de Messias/AL.

Valor Global:**R$ 58.983,50 (cinquenta e oito mil, novecentos e oitenta e três reais e cinquenta centavos)**
Vigência: por 31 (trinta e um) dias de dezembro do corrente ano;
Celebração: 17/08/2022;
Signatários: Marcos José Herculano da Silvae Paulo Henrique Fausto Junior;

Publicado no quadro de avisos da Sede Administrativa do Município de Messias em 17/08/2022.

Publicado por:
Jose Dolberon da Silva
Código Identificador:825B6EB4

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DO CONTRATO Nº 112/2022

Dispensa de Licitação;

Fundamento Legal: Art. 24, Inciso II da Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993,

Contratante: MUNICÍPIO DE MESSIAS/AL;

Contratado:**Genivaldo da Silva Ferreira Junior**, inscritono CPF sob o nº 149.034.084-00 e o RG sob o nº 4282547-4SSP/AL;

Valor Global: **R$ 1.205,00 (um mil e duzentos e cinco reais);**

Objeto: Contratação de profissional especializado na prestação de serviçosde manutenção de aparelho de ar condicionado para atender as necessidades da Secretaria de Educação do Município de Messias/AL

Vigência: até 31 (trinta e um) dias de dezembro de 2022;

Celebração: 22/07/2022

Signatários: Marcos José Herculano da Silva e Genivaldo da Silva Ferreira Junior

Publicado por:
Jose Dolberon da Silva
Código Identificador:57658B0E

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
AVISO DE LICITAÇÃO LEILÃO Nº 01/2022

A PREFEITURA MUNICIPAL DE MESSIAS torna público para conhecimento dos interessados nos termos da Lei 8.666/93 e suas alterações, que realizará o leilão de bens móveis inservíveis nº **01/2022**do tipo maior lance, **LEILÃOPRESENCIAL E ON-LINE SIMULTANEAMENTE**que será realizado pelo Leiloeiro Público Oficial o senhor ALEXANDRE ALMEIDA DE SOUZA E SILVA, Matriculadona JUCEAL Nº 2057 (Junta Comercial do Estado de Alagoas).

O leilão será realizado no dia **30/09/2022**às **10:00**horas na Garagem Municipal situadana rua Elpídio Cavalcante Lins, Centro, Cep: 57990-000, Messias/AL. Maiores informações serão disponíveis na sala da CPL no prédio sede da Prefeitura Municipal, site www.leiloesfreire.com.br/ alexandre@leiloesfreire.com.br.

Messias/AL, 08 de setembro de 2022.

Publicado por:
Jose Dolberon da Silva
Código Identificador:54ECAC09

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MINADOR DO NEGRÃO

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DE REGISTRO DE PREÇOS

EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 10/2022 PROCESSO: 2022 320220903002. ÓRGÃO GERENCIADOR: Prefeitura de Minador do Negrão. FORNECEDORA REGISTRADA: COOPERATIVA DE PRESTACAO DE SERVICOS DE TRANSPORTE DO ESTADO DE ALAGOAS, inscrita no CNPJ nº 31.447.763/0001-09; VALOR

REGISTRADO: R$1.079.379,69 (um milhão setenta e nove mil trezentos e setenta e nove reais e sessenta e nove centavos); OBJETO: Registro de Preços para prestação de serviços de transporte escolar com fornecimento de veículo, combustível e mão de obra, para os alunos da rede municipal e estadual de ensino do município de Minador do Negrão/AL. HOMOLOGAÇÃO:18/07/2022. RECURSO: Federal e Próprio. PRAZO DE VIGÊNCIA: 22/07/2022 a 22/07/2023.

JOSIAS SOARES DA SILVA
Prefeito

Publicado por:
Felipe da Silva Santana
Código Identificador:6A02E3A1

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
AVISO DE LICITAÇÃO

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 19/2022

OBJETO: Registro de Preços para futura e eventual recarga de cilindros de oxigênio, para atender as demandas da secretaria municipal de saúde do município de Minador do Negrão/AL**.** DATA, HORA E LOCAL: Dia 23 de setembro de 2022, às 09:30h, na plataforma: www.bnc.org.br. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL: Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, do Decreto nº 7892, de 23 de janeiro de 2013, da Lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006 e Lei 147 de 07 de agosto de 2014, do Decreto n° 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, bem como à legislação correlata, e demais exigências previstas neste Edital e seus Anexos. INFORMAÇÕES: O Edital encontra-se disponível no endereço acima citado das 8h00 às 13h00, nos endereços eletrônicos: www.bnc.org.br; http://lai.minadordonegrao.al.gov.br/lai/32/Edital-de-Licitacao e no E-mail: cplminadordonegrao2021@gmail.com.

RAILMA ALENCAR CORREIA DA SILVA
Pregoeira

Publicado por:
Felipe da Silva Santana
Código Identificador:1D14BD95

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
AVISO DE LICITAÇÃO

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 20/2022

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE MATERIAL DE COPA E COZINHA AFIM DE SUPRIR AS NECESSIDADES DA ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL DE MINADOR DO NEGRÃO/AL. DATA, HORA E LOCAL: Dia 23 de setembro de 2022, às 11:00h, na plataforma: www.bnc.org.br. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL: Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, do Decreto nº 7892, de 23 de janeiro de 2013, da Lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006 e Lei 147 de 07 de agosto de 2014, do Decreto n° 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, bem como à legislação correlata, e demais exigências previstas neste Edital e seus Anexos. INFORMAÇÕES: O Edital encontra-se disponível no endereço acima citado das 8h00 às 13h00, nos endereços eletrônicos: www.bnc.org.br; http://lai.minadordonegrao.al.gov.br/lai/32/Edital-de-Licitacao e no E-mail: cplminadordonegrao2021@gmail.com.

RAILMA ALENCAR CORREIA DA SILVA
Pregoeira

Publicado por:
Felipe da Silva Santana
Código Identificador:F87AE215

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO LINO

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 24/2022

ORGÃO GERENCIADOR: O MUNICÍPIO DE NOVO LINO/AL, inscrita no CNPJ sob o nº: 12.248.878/0001-20.
FORNECEDOR REGISTRADO: L P G AGUIAR VIEIRA, inscrito no CNPJ sob o nº 27.967.465/0001-72. OBJETO:Registro de preços para eventual e futura AQUISIÇÃO DE VEÍCULOS, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA ADMINISTRAÇÃO DIRETA E INDIRETA DO MUNICIPIO DE NOVO LINO/AL. Vigência: 12 (doze) meses. Data da assinatura: 08 de setembro de 2022. Valor total: 816.000,00 (oitocentos e dezesseis mil reais).

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 25/2022

ORGÃO GERENCIADOR: O MUNICÍPIO DE NOVO LINO/AL, inscrita no CNPJ sob o nº: 12.248.878/0001-20.
FORNECEDOR REGISTRADO: VRIO SOLUÇÕES SERVIÇOS DE MONTAGENS MÓVEIS EIRELI, inscrito no CNPJ sob o nº 20.351.700/0001-38. OBJETO:Registro de preços para eventual e futura AQUISIÇÃO DE VEÍCULOS, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA ADMINISTRAÇÃO DIRETA E INDIRETA DO MUNICIPIO DE NOVO LINO/AL. Vigência: 12 (doze) meses. Data da assinatura: 08 de setembro de 2022. Valor total: R$ 883.200,00 (oitocentos e oitenta e três mil e duzentos reais).

Publicado por:
Romisson Fagner Batista Barreto
Código Identificador:4F5A0650

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
EXTRATO DE TERMO ADITIVO AO CONTRATO

EXTRATO DE TERMO ADITIVO DE PRAZO AO CONTRATO Nº 23/2021
CONTRATANTE: O MUNICÍPIO DE NOVO LINO/AL, inscrita no CNPJ sob o nº: 12.248.878/0001-20.
CONTRATADA: LL42 COMERCIO DE PEÇAS AUTOMOTIVAS E SERVIÇOS AUTOMOTIVOS LTDA, inscrita no CNPJ sob o nº 37.564.136/0001-34. OBJETO: Prestação de serviços para manutenção de veículos, máquinas e serviços de guincho, para atender a demanda do município de Novo Lino/AL. PERÍODO DE VIGÊNCIA: 12 (Doze) meses. Firmado em: 12 de Agosto de 2022.
Ficam ratificadas todas as cláusulas do Termo de Contrato nº 23/2020 não alteradas pelo presente termo aditivo.

Publicado por:
Romisson Fagner Batista Barreto
Código Identificador:F61A3682

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

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DO CONTRATO Nº 040-2022

Processo Nº 0727.0028/2022
Inexigibilidade de Licitação Nº 011/2022.
Contratante: Município de Olho D'Água do Casado/AL
Contratado: COSTA & SOUZA ADVOGADOS, inscrito no CNPJ nº 27.913.127/0001-58.
Objeto: Contratação de empresa especializada na execução de serviços técnicos profissionais especializados de assessoria e consultoria jurídica, relativos ao patrocínio ou defesa de causas judiciais ou administrativas na área de direito tributário.

Vigência: 12 (dose) meses
Valor Global: R$ 540.000,00 (quinhentos e quarenta mil reais).
Celebrado em: 10/08/2022.
Signatários: Sr. José dos Santos, pela contratante, Sr. SCHWAEZENBECK Brito da Costa, pela contratada.

JOSE DOS SANTOS
Prefeito

Publicado por:
Carla Maria de O Bezerra
Código Identificador:9B9DD4A5

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DO CONTRATO Nº 027-2022

Processo Nº 0411.0007/2022
Chamada Pública Nº 02/2022
Contratante: Município de Olho D'Água do Casado/AL
Contratado: ELENILDE SOARES DA SILVA, inscrito no CPF nº 011.647.374-65.
Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar do município de Olho D'Água do Casado/AL.
Vigência: 12 (dose) meses
Valor Global: R$ 39.996,00 (trinta e nove mil e novecentos e noventa e seis reais).
Celebrado em: 01/08/2022.
Signatários: Sr. José dos Santos, pela contratante, Sr(a). Elenilde Soares da Silva, pela contratada.

JOSE DOS SANTOS
Prefeito

Publicado por:
Carla Maria de O Bezerra
Código Identificador:12B17380

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DO CONTRATO Nº 029-2022

Processo Nº 0411.0007/2022
Chamada Pública Nº 02/2022
Contratante: Município de Olho D'Água do Casado/AL
Contratado: EVILLYN ALVES SANTOS, inscrito no CPF nº 018.964.084-86.
Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar do município de Olho D'Água do Casado/AL.
Vigência: 12 (dose) meses
Valor Global: R$ 39.997,60 (trinta e nove mil e novecentos e noventa e sete reais e sessenta centavos).
Celebrado em: 01/08/2022.
Signatários: Sr. José dos Santos, pela contratante, Sr(a). Evillyn Alves Santos, pela contratada.

JOSE DOS SANTOS
Prefeito

Publicado por:
Carla Maria de O Bezerra
Código Identificador:DFDEF9AD

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DO CONTRATO Nº 033-2022

Processo Nº 0411.0007/2022
Chamada Pública Nº 02/2022
Contratante: Município de Olho D'Água do Casado/AL
Contratado: MARIA DA CONCEIÇÃO DOS SANTOS FEITOZA, inscrito no CPF nº 958.053.624-49.
Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar do município de Olho D'Água do Casado/AL.
Vigência: 12 (dose) meses
Valor Global: R$ 39.998,00 (trinta e nove mil e novecentos e noventa e oito reais).
Celebrado em: 01/08/2022.
Signatários: Sr. José dos Santos, pela contratante, Sr(a). Maria da Conceição dos Santos Feitoza, pela contratada.

JOSE DOS SANTOS
Prefeito

Publicado por:
Carla Maria de O Bezerra
Código Identificador:82C3893C

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DO CONTRATO Nº 030-2022

Processo Nº 0411.0007/2022
Chamada Pública Nº 02/2022
Contratante: Município de Olho D'Água do Casado/AL
Contratado: GENILDA FEITOSA DE LIMA, inscrito no CPF nº 055.132.634-40.
Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar do município de Olho D'Água do Casado/AL.
Vigência: 12 (dose) meses
Valor Global: R$ 3.898,80 (três mil e oitocentos e noventa e oito reais e oitenta centavos).
Celebrado em: 01/08/2022.
Signatários: Sr. José dos Santos, pela contratante, Sr(a). Genilda Feitosa de Lima, pela contratada.

JOSE DOS SANTOS
Prefeito

Publicado por:
Carla Maria de O Bezerra
Código Identificador:A33C5022

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DO CONTRATO Nº 032-2022

Processo Nº 0411.0007/2022
Chamada Pública Nº 02/2022
Contratante: Município de Olho D'Água do Casado/AL
Contratado: JOSÉ UMBELINO DE LIMA, inscrito no CPF nº 725.466.034-34.
Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar do município de Olho D'Água do Casado/AL.
Vigência: 12 (dose) meses
Valor Global: R$ 39.998,40 (trinta e nove mil e novecentos e noventa e oito reais e quarenta centavos).
Celebrado em: 01/08/2022.
Signatários: Sr. José dos Santos, pela contratante, Sr. José Umbelino de Lima, pela contratada.

JOSE DOS SANTOS
Prefeito

Publicado por:
Carla Maria de O Bezerra
Código Identificador:BC54FC9C

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DO CONTRATO Nº 034-2022

Processo Nº 0411.0007/2022
Chamada Pública Nº 02/2022
Contratante: Município de Olho D'Água do Casado/AL
Contratado: RAYANE ALVES DE SOUZA, inscrito no CPF nº 098.739.395-20.
Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar do município de Olho D'Água do Casado/AL.
Vigência: 12 (dose) meses
Valor Global: R$ 39.998,80 (trinta e nove mil e novecentos e noventa e oito reais e oitenta centavos).
Celebrado em: 01/08/2022.
Signatários: Sr. José dos Santos, pela contratante, Sr(a). Rayane Alves de Souza, pela contratada.

JOSE DOS SANTOS
Prefeito

Publicado por:
Carla Maria de O Bezerra
Código Identificador:09E6194E

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DO CONTRATO Nº 035-2022

Processo Nº 0411.0007/2022
Chamada Pública Nº 02/2022
Contratante: Município de Olho D'Água do Casado/AL
Contratado: THIAGO PEREIRA DA SILVA, inscrito no CPF nº 107.559.594-00.
Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar do município de Olho D'Água do Casado/AL.
Vigência: 12 (dose) meses
Valor Global: R$ 40,000,00 (quarenta mil reais).
Celebrado em: 01/08/2022.
Signatários: Sr. José dos Santos, pela contratante, Sr. Thiago Pereira da Silva, pela contratada.

JOSE DOS SANTOS
Prefeito

Publicado por:
Carla Maria de O Bezerra
Código Identificador:925ADD10

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DO CONTRATO Nº 036-2022

Processo Nº 0411.0007/2022
Chamada Pública Nº 02/2022
Contratante: Município de Olho D'Água do Casado/AL
Contratado: VALNEY SILVA SOARES, inscrito no CPF nº 118.170.684-07
Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar do município de Olho D'Água do Casado/AL.
Vigência: 12 (dose) meses
Valor Global: R$ 39.992,00 (trinta e nove mil novecentos e noventa e dois reais).
Celebrado em: 01/08/2022.
Signatários: Sr. José dos Santos, pela contratante, Sr. Valney Silva Soares, pela contratada.

JOSE DOS SANTOS
Prefeito

Publicado por:
Carla Maria de O Bezerra
Código Identificador:B604BCB2

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DO CONTRATO Nº 037-2022

Processo Nº 0411.0007/2022
Chamada Pública Nº 02/2022
Contratante: Município de Olho D'Água do Casado/AL
Contratado: WELSON SILVA OLIVEIRA, inscrito no CPF nº 129.607.834-50.
Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar do município de Olho D'Água do Casado/AL.
Vigência: 12 (dose) meses
Valor Global: R$ 39,955,00(trinta e nove mil novecentos e cinquenta e cinco reais).
Celebrado em: 01/08/2022.
Signatários: Sr. José dos Santos, pela contratante, Sr. Welson Silva Oliveira, pela contratada.

JOSE DOS SANTOS
Prefeito

Publicado por:
Carla Maria de O Bezerra
Código Identificador:FAEF364F

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DO CONTRATO Nº 028-2022

Processo Nº 0411.0007/2022
Chamada Pública Nº 02/2022
Contratante: Município de Olho D'Água do Casado/AL
Contratado: ELIANE DA CRUZ, inscrito no CPF nº 034.449.015-77.
Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar do município de Olho D'Água do Casado/AL.
Vigência: 12 (dose) meses
Valor Global: R$ 29.279,98 (vinte e nove mil e duzentos e setenta e nove reais e noventa e oito centavos).
Celebrado em: 01/08/2022.
Signatários: Sr. José dos Santos, pela contratante, Sr(a) Eliane da Cruz, pela contratada.

JOSE DOS SANTOS
Prefeito

Publicado por:
Carla Maria de O Bezerra
Código Identificador:7BF70CDF

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DO CONTRATO Nº 026-2022

Processo Nº 0411.0007/2022
Chamada Pública Nº 02/2022
Contratante: Município de Olho D'Água do Casado/AL
Contratado: ANGELICA DA SILVA, inscrito no CPF nº 132.000.264-13.
Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar do município de Olho D'Água do Casado/AL.
Vigência: 12 (dose) meses
Valor Global: R$ 39.997,70 (trinta e nove mil e novecentos e noventa e sete reais).
Celebrado em: 01/08/2022.
Signatários: Sr. José dos Santos, pela contratante, Sr(a). Angelica da Silva, pela contratada.

JOSE DOS SANTOS
Prefeito

Publicado por:
Carla Maria de O Bezerra
Código Identificador:6BAB1F59

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DO CONTRATO Nº 025-2022

Processo Nº 0411.0007/2022
Chamada Pública Nº 02/2022
Contratante: Município de Olho D'Água do Casado/AL
Contratado: ANA PAULA VENTURA DE MORAES, inscrito no CPF nº 123.540.944-93.
Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar do município de Olho D'Água do Casado/AL.
Vigência: 12 (dose) meses
Valor Global: R$ 39.975,00 (trinta e nove mil e novecentos e setenta e cinco reais).
Celebrado em: 01/08/2022.
Signatários: Sr. José dos Santos, pela contratante, Sr(a). Ana Paula Ventura de Moraes, pela contratada.

JOSE DOS SANTOS
Prefeito

Publicado por:
Carla Maria de O Bezerra
Código Identificador:7D70A233

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DO CONTRATO Nº 038-2022

Processo Nº 0411.0007/2022
Chamada Pública Nº 02/2022

Contratante: Município de Olho D'Água do Casado/AL
Contratado: ASSOCIAÇÃO DOS REMANESCENTES QUILOMBOLAS DO POVOADO SACO DOS MIRANDAS, inscrito no CNPJ nº 34.890.268/0001-68.
Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar do município de Olho D'Água do Casado/AL.
Vigência: 12 (dose) meses
Valor Global: R$ 412.922,51 (quatrocentos e doze mil novecentos e vinte e dois reais e cinquenta e um centavos).
Celebrado em: 01/08/2022.
Signatários: Sr. José dos Santos, pela contratante, Sr(a). Edineide Nascimento Porfirio, pela contratada.

JOSE DOS SANTOS
Prefeito

Publicado por:
Carla Maria de O Bezerra
Código Identificador:E523CC29

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PÃO DE AÇÚCAR

GABINETE DO PREFEITO
DECRETO N.° 20, DE 02 DE SETEMBRO DE 2022.

Regulamenta a Lei Municipal n.º 622, de 20 de julho de 2022, que dispõe sobre o Serviço de Inspeção Municipal – SIM e sobre os procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos que produzam bebidas e alimentos de origem animal e vegetal para comercialização no município de Pão de Açúcar, Estado de Alagoas e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE PÃO DE AÇÚCAR, ESTADO DE ALAGOAS, no uso das suas atribuições e prerrogativas conferidas pela Lei Orgânica Municipal e demais diplomas,
DECRETA:
TÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º. Este Decreto dispõe sobre o regulamento do serviço de inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal no município de Pão de Açúcar -AL, que disciplina a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, instituída pela Lei nº 622 no município de Pão de Açúcar -AL.
§1º As atividades de que trata o caput serão executadas pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal – SIM de Pão de Açúcar /AL, subordinado diretamente à Secretaria Municipal de Agricultura, Meio Ambiente e Recursos Hídricos.
§2º As atividades de que trata o caput devem observar as competências e as normas prescritas pelo Sistema Nacional de Vigilância Sanitária - SNVS.
TÍTULO II
DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO
Art. 2º A inspeção e a fiscalização de estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem o comércio no município Pão de Açúcar, abrange:
I - os aspectos industrial e sanitário dos produtos de origem animal, comestíveis ou não, por meio da inspeção *ante* e *post mortem* dos animais destinados ao abate;
II - o recebimento, manipulação, fracionamento, transformação, elaboração, embalagem, rotulagem, conservação, acondicionamento, armazenamento e o trânsito de produtos de origem animal.
Art. 3º Ficam sujeitos à inspeção, à reinspeção e à fiscalização, previstas neste Decreto:
- os animais domésticos, exóticos e silvestres, destinados ao abate, seus produtos, subprodutos e matérias-primas;
- o pescado e seus derivados;
- o leite e seus derivados;
- os ovos e seus derivados;
- 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 – SIM de Pão de Açúcar/AL a fiscalização e a inspeção dos produtos de origem animal, comestíveis ou não, e seus derivados, nos estabelecimentos registrados no SIM.
§1º A inspeção sanitária e industrial, conforme Art. 1º deste decreto, será de responsabilidade exclusiva do médico veterinário oficial designado pela prefeitura para a Secretaria Municipal de Agricultura, Meio Ambiente e Recursos Hídricos de Pão de Açúcar.
§2º O médico veterinário oficial responsável, deverá ter equipe de profissionais que lhe auxilie da realização das inspeções.
Art. 5º O servidor do Serviço de Inspeção municipal, mediante apresentação de documento de identificação funcional e no desempenho de suas funções, terá 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 Pão de Açúcar -AL.
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 de Pão de Açúcar /AL, 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.
§1º - 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. 9º As inspeções e a fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas:
I - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas que sejam 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 fiscalização executada pelo Serviço de Inspeção Municipal prevista neste Decreto será exercida por um único órgão e isenta a municipal, estadual e federal, a fim de evitar a duplicidade de fiscalização, 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.
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- Pão de Açúcar /AL.
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 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;
IXX - Desnaturação - aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal, com o uso de substância química, com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano;
XX - Destinação industrial - destinação dada pelo estabelecimento às matérias-primas e aos produtos, devidamente identificados, que se apresentem em desconformidade com a legislação ou não atendam às especificações previstas em seus programas de autocontrole, para serem submetidos a tratamentos específicos ou para elaboração de outros produtos comestíveis, asseguradas a rastreabilidade, a identidade, a inocuidade e a qualidade do produto final;
XXI - Embalagem: invólucro, recipiente, envoltório ou qualquer forma de acondicionamento, removível ou não, destinado a conter, acondicionar, cobrir, empacotar, envasar, proteger ou garantir a proteção e conservação de seu conteúdo e facilitar o transporte e manuseio dos produtos;
XXII - Equivalência de serviços de inspeção: condição na qual as medidas de inspeção e fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes serviços de inspeção permitam alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos.
XXIII - Espécies de açougue: bovídeos, suídeos, caprinos, ovinos, equídeos, coelhos, lebres e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos sob inspeção veterinária;
XXIV - Etiqueta-lacre: sistema de identificação de cortes primários (quartos de carcaça) e cortes secundários de traseiros de bovinos e bubalinos, bem como das meias carcaças de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos e caprinos obtidos nos estabelecimentos de abate;
XXV - Fiscalização: ação direta, privativa dos órgãos do Poder Público, efetuada por servidores do SIM, com poder de polícia sanitária, para a verificação do cumprimento das determinações da legislação específica ou dos dispositivos regulamentares;
XXVI - Higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;
XXVII - Inovação tecnológica: produtos ou processos tecnologicamente novos ou significativamente aperfeiçoados, não compreendidos no estado da técnica, e que proporcionem a melhoria do objetivo do processo ou da qualidade do produto de origem animal, considerados de acordo com as normas nacionais de propriedade industrial e as normas e diretrizes internacionais cabíveis;
XXVIII - Insensibilização: processo aprovado pelo órgão de inspeção competente, aplicado ao animal, para proporcionar imediata e instantânea inconsciência e insensibilidade antes do abate;
XXIX - Inspeção: inspeção sanitária e industrial, de responsabilidade exclusiva do Médico Veterinário do SIM, que visa a execução das normas regulamentares e nos procedimentos técnicos sobre os produtos de origem animal, relacionados aos processos e aos sistemas de controle, industriais ou artesanais, nas etapas de recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem e trânsito;
XXX - Inutilização: destinação para a destruição, dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentam em desacordo com a legislação;
XXXI - Legislação: conjunto de instrumentos que veiculam prescrições de conduta ou de estrutura, compreendendo a Constituição da República e a Constituição do Estado e Município; os acordos, ajustes, convênios ou tratados internacionais de que o Brasil faça parte; as leis de efeitos nacionais, estaduais e municipais; os decretos e demais atos normativos das autoridades administrativas; as decisões dos órgãos administrativos, singulares ou coletivos, a que a lei atribua eficácia normativa, assim como os acordos, ajustes ou convênios que o Estado celebra com a União, outro Estado, Distrito Federal, Município ou entidade, pública ou privada, do País ou do exterior;
XXXII - Limpeza: remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável, das superfícies das instalações, equipamentos e dos utensílios;
XXXIII - Padrão de identidade: conjunto de parâmetros que permite identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, à sua característica sensorial, à sua composição, ao seu tipo de processamento e ao seu modo de apresentação, fixados por meio de RTIQ;
XXXIV - Pescado: peixes, crustáceos, anfíbios, répteis, mamíferos de água doce ou salgada utilizadas na alimentação humana;
XXXV - Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO): procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados e monitorados, visando a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento industrial evita a contaminação direta ou cruzada do produto, preservando sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações industriais;
XXXVI - Produto de origem animal clandestino: todo aquele que não foi submetido à inspeção industrial ou sanitária do órgão de inspeção competente;
XXXVII - Produto de origem animal comestível: produto de origem animal destinado ao consumo humano;
XXXVIII - Produto de origem animal não comestível: produto de origem animal não destinado ao consumo humano;
XXXIX - Produto de origem animal: aquele obtido a partir de matérias primas comestíveis ou não, procedentes das diferentes espécies animais, que pode estar adicionado de ingredientes de origem vegetal, condimentos, aditivos e demais substâncias autorizadas, que o torne comestível, quando destinado ao consumo humano, ou não comestível, quando não destinado ao consumo humano;
XL - Programa de autocontrole**:** programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF, PPHO e APPCC ou a programas equivalentes;
XLI - Qualidade: conjunto de parâmetros que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico sanitários e tecnológicos;
XLII - Rastreabilidade: é a capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização e das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação;
XLIII - Ratitas: aves corredoras que não possuem a capacidade de voar e que apresentam esterno sem quilha, constituindo-se das avestruzes e das emas;
XLIV - Registro auditável: toda forma de armazenamento de dados em que há segurança quanto à operação ou à exclusão, pronta disponibilidade e possibilidade de rastreamento de quem efetuou o registro;
XLV - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ): ato normativo, com o objetivo de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que os produtos de origem animal devem atender;
XLVI - Responsável técnico do estabelecimento(RT): profissional devidamente inscrito no Conselho Regional de Medicina Veterinária do estado de atuação por este habilitado a exercer a função de responsabilidade técnica;
XLVII - Rotulagem: ato de identificação impressa ou litografada, bem como dizeres ou figuras pintadas ou gravadas a fogo ou a tinta, por pressão ou decalque, aplicado sobre qualquer tipo de matéria-prima, produto ou subproduto de origem animal, sobre sua embalagem ou qualquer tipo de protetor de embalagem, incluindo etiquetas, carimbos e folhetos;
XLVIII - Sanitização: aplicação de agentes químicos ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, equipamentos e utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, visando assegurar nível de higiene microbiologicamente aceitável;
XLIX - SIM: Serviço de Inspeção Municipal – Unidade técnico-administrativa vinculada à Secretaria Municipal de Agricultura, Meio Ambiente e Recursos Hídricos de Pão de Açúcar - AL, que constitui a representação local do serviço de inspeção de produtos de origem animal.

L - Subproduto de origem animal: todas as partes ou os derivados, destinados ou não à alimentação humana, oriundos de processos realizados a partir da obtenção de produtos de origem animal;
LI - Supervisão: procedimento realizado por equipe composta de médicos veterinários do SIM, com o objetivo de monitorar as atividades desenvolvidas nos estabelecimentos de produtos de origem animal;
LII - Visitante: toda pessoa não pertencente à área ou ao setor onde os alimentos são processados;

TÍTULO III
DA CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS
Art. 18. Os estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio municipal no território do SIM, sob inspeção oficial, são classificados em:
I – de carnes e derivados;
II – de leite e derivados;
III – de pescado e derivados;
IV – de ovos e derivados;
V – de produtos das abelhas e derivados;
VI – de armazenagem;
VII – de produtos não comestíveis.

Parágrafo único**.** Os estabelecimentos devem dispor de dependências, instalações e equipamentos compatíveis com o conjunto de operações e processos estabelecidos para cada produto.

CAPÍTULO I
DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNE E DERIVADOS
Art. 19. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:
I – abatedouro frigorífico;
II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.
§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

CAPÍTULO II
DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 20. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:
I - granja leiteira;
II - posto de refrigeração;

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

CAPÍTULO III
DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS
Art. 21. Os estabelecimentos de pescado e de derivados são classificados em:
I - barco-fábrica;
II - abatedouro frigorífico de pescado;

III - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por barco-fábrica a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.
§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de pescado, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.
§ 3º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização.

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

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 Entende-se por 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.
§ 2º Entende-se por 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.
§ 3º Nos estabelecimentos citados nos § 1º e § 2º, 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.
§ 4º Nos estabelecimentos de que trata o § 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
CAPÍTULO VIII
DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 26. Todo estabelecimento de produtos de origem animal que realize o comércio municipal deve estar registrado no Serviço de Inspeção Municipal - SIM de Pão de Açúcar/AL conforme disposto na Lei 1.283/1950 e na Lei Municipal 622 de 20 de julho de 2022, de acordo com a classificação que trata este Decreto.
Art. 27. Para fins de registro e de controle das atividades realizadas pelos estabelecimentos, o SIM estabelecerá, em normas complementares, as diferentes atividades permitidas para cada classificação de estabelecimento prevista neste Decreto, inclusive para os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal e agroindústrias familiares.
Art. 28. Para a solicitação de registro de estabelecimento, será obrigatória a apresentação dos seguintes documentos:
I - Requerimento do responsável legal com identificação do estabelecimento contendo:
a - nome ou razão social;
b - Cadastro de Pessoa Física – CPF, Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ ou inscrição do produtor rural, quando aplicável; e
c - localização do futuro estabelecimento.
II - Plantas, nas seguintes escalas:
a - de situação - escala 1:500;
b - baixa - escala 1:100;
c - fachada - escala 1:50;
d - cortes - escala 1:50;
e - layout dos equipamentos - escala 1:100;
f - hidrossanitária – escala 1:100 (com detalhes da rede de esgoto e abastecimento de água);
g - planta com setas indicativas do fluxo de produção e de movimentação de colaboradores.
III - Termo de compromisso no qual o estabelecimento concorde em acatar as exigências do SIM, sem prejuízo de outras exigências que venham a ser determinadas;
IV - Memorial técnico sanitário responsável RT pela indústria.
V - Alvará de localização e/ou funcionamento emitido pela Prefeitura;
VI - Documento que comprove posse ou permissão de uso do terreno;
VII - Licença Ambiental de Instalação ou Declaração Ambiental eletrônica emitida pelo órgão oficial competente;
VIII - Contrato social da empresa registrado na Junta Comercial do Estado, ou documento equivalente;
IX - Laudo de análise da água de abastecimento;
X - Comprovante de pagamento das taxas respectivas;
XI - Laudo de inspeção final;
XII - Programa de autocontrole, conforme diretrizes estabelecidas em norma complementar.

§ 1º A área ou terreno onde o estabelecimento será construído, deverá ser previamente aprovada pelo Serviço.

§ 2º Para avaliação prévia de projeto de estabelecimento de pequeno porte, poderão ser aceitos croquis, desde que seja possível uma análise adequada do mesmo.

§ 3º A etapa de aprovação prévia do projeto é necessária inclusive para estabelecimentos já construídos.

§ 4º Para o estabelecimento já construído, além dos documentos listados nos incisos do *caput* deve ser realizada inspeção para avaliação das dependências industriais e sociais, dos equipamentos, do fluxograma, da água de abastecimento e de escoamento de águas residuais, com parecer conclusivo em laudo elaborado por Médico Veterinário Oficial.

§ 5º Os projetos aprovados com ressalvas devem ter as mesmas atendidas antes da solicitação de vistoria para emissão do Laudo de Inspeção Final do estabelecimento.

§ 3º O Laudo de Vistoria Final deve ser emitido por médico veterinário do SIM com parecer conclusivo, indicando se o estabelecimento foi edificado conforme o projeto aprovado e contemplando a avaliação das dependências industriais e sociais, dos equipamentos, do fluxograma, da água de abastecimento e de escoamento de águas residuais.
§ 4º 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.
§ 5º 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.
§ 6º 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;
§ 7º 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.

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-Pão de Açúcar /AL.
§ 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-Pão de Açúcar /AL.
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.
§ 1º Para a solicitação de análise de projetos de reforma e ampliação, devem ser apresentados os elementos informativos e documentais devidamente atualizados, constantes nos incisos I; II; IV do art. 28.
§ 2º 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.
§ 3º Para os casos que impliquem alteração de categoria, o SIM deverá emitir novo Título de Registro e autorização do início da nova atividade.
Art. 32. 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. 33. 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. 34. 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. 35. No caso de cancelamento do registro, será apreendida a rotulagem e serão recolhidos os materiais pertencentes ao SIM, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.
Art. 36. O cancelamento de registro será oficialmente comunicado às autoridades competentes do Estado ou do Município e, quando for o caso, à autoridade federal, na pessoa do Coordenador do SIM.
Art. 37. O SIM poderá editar normas complementares sobre os procedimentos de aprovação prévia de projeto, reforma e ampliação, e para procedimentos de registro de estabelecimentos.
Art. 38. O Registro do estabelecimento terá validade de 01 (um) ano.
Parágrafo único. O SIM estabelecerá as condições e procedimentos para revalidação do registro em normas complementares.

CAPÍTULO IX
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 Chefe 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:
- relativas ao cumprimento de prazos de:
planos de ação;

intimações; ou

determinações sanitárias de qualquer natureza; e

- 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 X
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:
– Requerimento de alteração de razão social assinado pelo responsável da firma antecessora e pelo responsável da nova firma;
- Contrato Social da nova firma;

- Comprovante do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) da nova firma;
IV - Inscrição estadual junto à Secretaria de Estado de Fazenda da nova firma;
- Documentos pessoais (RG e CPF) do proprietário, sócios e do representante legal da nova firma;
- 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;
- Programa autocontrole do estabelecimento;

- 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 XI
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;
- Quando deixar de funcionar por período de 1 (um) ano;

- Quando ocorrer interdição ou suspensão do estabelecimento pelo período de 1 (um) ano;

– Quando não realizar transferência da titularidade do registro do SIM no prazo de 30 (trinta) dias;
- 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:
- notificação do responsável legal do estabelecimento com prazo de 10 dias para manifestação;
- em caso de impossibilidade de notificação de que trata o inciso I, deverá ser realizada a fiscalização do estabelecimento e emitido laudo atestando que o mesmo não está em funcionamento ou não realiza comércio interestadual ou internacional a mais de um ano, podendo ser apresentada documentação comprobatória da inatividade;
- 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
– 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, Meio Ambiente e Recursos Hídricos, 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.
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:
– estar situado em local distante de fontes produtoras de mau cheiro, de poluição e/ou de potenciais contaminantes de qualquer natureza, capazes de interferir na higiene e na sanidade dos produtos de origem animal;
– ser construído em terreno com área suficiente para a construção das instalações industriais e demais dependências, bem como para a circulação e o fluxo de veículos de transporte;
- dispor de área adequadamente delimitada por meio de grades, muros, cercas ou de qualquer outra barreira física que impeça a entrada de animais ou pessoas estranhas ao estabelecimento;
- dispor de vias de circulação e de pátio do perímetro industrial pavimentado e em bom estado de conservação e de limpeza;
- possuir instalações dimensionadas de forma a atender aos padrões técnicos e aos demais parâmetros previstos em normas complementares;
- dispor de dependências e de instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento, apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;
- dispor de dependências, instalações e de equipamentos adequados à manipulação de produtos comestíveis devidamente separados dos produtos não comestíveis, devendo os utensílios utilizados para produtos não comestíveis ser de uso exclusivo para esta finalidade;
- dispor de dependências anexas, para vestiários, sanitários, instalações administrativas, dentre outras;
- dispor de dependências e de instalações apropriadas para armazenagem de ingredientes, aditivos, de coadjuvantes de tecnologia;
- dispor de dependências apropriadas para armazenagem de embalagens e de rotulagem;
- dispor de instalações apropriadas para armazenagem de materiais de higienização, produtos químicos e de substâncias utilizadas no controle de pragas;
- dispor, no corpo industrial, de ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, a fim de evitar estrangulamentos/contra fluxo operacional e de prevenir a contaminação cruzada;
- dispor de luz natural ou artificial adequadas em todas as dependências,

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

- dispor as seções industriais de pé-direito, em dimensão suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos, a fim de atender às condições higiênico- sanitárias e tecnológicas;
- possuir pisos impermeabilizados com material resistente, construídos de modo a facilitar à higienização, desinfecção, a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais;
- dispor de ralos sifonados de fácil higienização;

- dispor de barreiras sanitárias, que possua equipamentos e utensílios específicos em todos os acessos à área de produção industrial, assim como de pias para higienização de mãos nas áreas de produção, onde se fizer necessário;
- dispor de janelas, portas e demais aberturas com dispositivos de proteção contra a entrada de vetores e de pragas e evitar o acúmulo de sujidades, que sejam de fácil higienização;
- dispor de forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e de preparo de matérias primas e de produtos comestíveis, observado que nas dependências onde não exista forro, a superfície interna do teto deve ser construída de forma a evitar o acúmulo de sujidade, o

desprendimento de partículas e a proporcionar perfeita vedação à entrada de pragas;
- dispor de telhado de meia-água, apenas quando puder ser mantido o pé-direito à altura mínima da dependência ou das dependências correspondentes;
- dispor de ventilação adequada em todas as dependências e climatização, quando necessário, de acordo com legislação específica;
- dispor de equipamentos e de utensílios compatíveis e apropriados à finalidade do processo de produção, resistentes à corrosão e atóxicos, de fácil higienização e que não permitam o acúmulo de resíduos;
- dispor de equipamentos ou de instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos, e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;
- dispor de água potável, áreas de produção industrial de produtos comestíveis;

- dispor de instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial, em número e em área suficientes, quando necessário, de acordo com a legislação específica;
- dispor de caldeiras ou de equipamentos geradores, com dispositivos de controle de aferição e com capacidade suficiente para atender às necessidades do estabelecimento, quando necessário o provimento de água quente;
- dispor de dependência para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias-primas e produtos;
- dispor de dependência para higienização de veículos utilizados no transporte de matérias-primas e de produtos;
- dispor de equipamentos e de utensílios apropriados utilizados para produtos não comestíveis, exclusivos para esta finalidade e identificados na cor vermelha;
- dispor de rede de abastecimento de água, com instalações apropriadas para armazenamento e distribuição, suficiente para atender às necessidades do trabalho industrial, de dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações e de equipamentos para tratamento de água;
- dispor de rede diferenciada e identificada para água não potável, quando esta for utilizada para combate a incêndios, refrigeração e para outras aplicações que não ofereçam risco de contaminação aos alimentos;
- dispor de rede de esgoto e de sistema de tratamento de águas servidas, conforme normas estabelecidas pelo órgão competente;
- dispor de vestiários e de sanitários em número proporcional para cada sexo, instalados separadamente, com acesso independente da área industrial, de acesso fácil e protegido das intempéries;

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

- dispor de local e equipamento adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis;

XXXVII - dispor de sede para a equipe do serviço de inspeção municipal compreendendo a área administrativa, os vestiários e as instalações sanitárias a qual, a critério do SIM, poderá ser compartilhada quando se tratar de estabelecimento sob inspeção periódica.

- dispor de locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias;
- dispor de instalações e equipamentos para recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis;
XL - dispor de laboratório adequadamente equipado de acordo com o previsto em legislação específica.
XLI - gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros;

Art. 52. Os estabelecimentos de carnes e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:
- 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;
- a critério do SIM, instalações específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença;
- a critério do SIM, instalação específica para necropsia com forno crematório anexo, autoclave ou outro equipamento equivalente, destinado à destruição dos animais mortos e de seus resíduos;
- instalações e equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais; e
- 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:
- instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais, no caso de granja leiteira; e
- 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. Ficando a permissão 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 XII
DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 64. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.
Art. 65. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.
Parágrafo único. Os procedimentos de higienização devem ser realizados regularmente e sempre que necessário, respeitando-se as particularidades de cada setor industrial, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal.
Art. 66. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.
§ 1º Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador da saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.
§ 2º Quando utilizado, o controle químico deve ser executado por empresa especializada ou por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde.
Art. 67. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.
Art. 68. Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.
§ 1º Os funcionários que trabalhem na manipulação e, diretamente, no processamento de produtos comestíveis devem utilizar uniforme na cor branca ou outra cor clara que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminações.
§ 2º É proibida a circulação dos funcionários uniformizados entre áreas de diferentes riscos sanitários ou fora do perímetro industrial.
§ 3º Os funcionários que trabalhem nas demais atividades industriais ou que executem funções que possam acarretar contaminação cruzada ao produto devem usar uniformes diferenciados por cores.
Art. 69. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.
Art. 70. Os funcionários que trabalhem em setores onde se manipule material contaminado, ou onde exista maior risco de contaminação, não devem circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.
Art. 71. São proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizem as atividades industriais.
Art. 72. É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.
Art. 73. O SIM determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.
Art. 74. As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.
Art. 75. As matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.
Art. 76. É proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.
Art. 77. O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.
§ 1º Deve ser apresentada comprovação médica atualizada, sempre que solicitada, de que os funcionários não apresentam doenças que os incompatibilizem com a fabricação de alimentos.
§ 2º No caso de constatação ou suspeita de que o manipulador apresente alguma enfermidade ou problema de saúde que possa comprometer a inocuidade dos produtos, ele deverá ser afastado de suas atividades.
Art. 78. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.
Art. 79. As instalações ou fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.
Parágrafo único. O gelo utilizado na conservação do pescado deve ser produzido a partir de água potável ou de água do mar limpa.
Art. 80. É proibido residir nos edifícios onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal.
Art. 81. As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.
Art. 82. Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.
Art. 83. Nos ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de 82,2º C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pelo SIM.

CAPÍTULO XIII
DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 84. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:
- atender ao disposto neste Decreto e em normas complementares;
- 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.
- disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;
- 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;
- manter atualizado os dados cadastrais de interesse do SIM, e demais documentações relativas ao projeto aprovado do estabelecimento;
– 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;
– 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;
- 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;
- dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares;
- 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;

- manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;
- 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;
- 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;
- 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.
- manter as instalações, os equipamentos e os utensílios em condições de manutenção adequadas para a finalidade a que se destinam;
- 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.
§ 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;
- não tenham sido adulterados; e

- tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição.

- atendam às especificações aplicáveis estabelecidas neste Decreto ou em normas complementares.

Parágrafo único. 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. 92. Nos estabelecimentos sob inspeção municipal, é permitido o abate de bovinos, bubalinos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas, lagomorfos, animais exóticos, animais silvestres, anfíbios e répteis, nos termos do disposto neste Decreto e em normas complementares.

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 V
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:
- pertence, de forma individual ou coletiva, a produtores urbanos e agricultores familiares ou equivalentes ou a produtores rurais;
- é destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal;
III - possui área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados; e

IV- atenda aos requisitos previstos na Lei complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.
Parágrafo único. 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.

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 I da Lei n 622.

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 XIV
DO REGISTRO

Art. 103. Todo estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal que realize o comércio municipal deve estar registrado no Serviço de Inspeção Municipal conforme disposto na Lei 1.283/1950 e na Lei Municipal 622/2022, de acordo com a classificação que trata este Decreto.

Art. 104. O registro, o funcionamento, a inspeção e a fiscalização nos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte, registrados no SIM, ocorrerão conforme o disposto neste Decreto e em normas complementares.

Art. 105. O processo de registro de produtos ocorrerá conforme o disposto no Título IV, Capítulo I, deste Decreto.

CAPÍTULO XV
DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

Art. 106. As exigências referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal serão as disciplinadas em normas complementares ou na ausência destas, em normas federais específicas.

Art. 107. No estabelecimento agroindustrial de pequeno porte, é permitida a pasteurização lenta ("*Low Temperature, Long Time*" - LTLT, equivalente à expressão em português "Baixa Temperatura, Longo Tempo") para produção de derivados de leite.

§1º - O equipamento de pasteurização a ser utilizado deve ser apropriado, mantendo se o leite com agitação mecânica e lenta.

§2º - Não é permitida a pasteurização lenta para o envase de leite fluido.

Art. 108. É permitida a multifuncionalidade do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte para utilização das instalações e equipamentos destinados à fabricação de diversos tipos de produtos de origem animal, desde que respeitadas as implicações tecnológicas e classificação do estabelecimento descritas neste Decreto.

TÍTULO VI
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA
CAPÍTULO XVI
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.

§ 1º 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:

- notificar o serviço oficial de saúde animal;
- isolar os animais suspeitos e manter o lote sob observação enquanto não houver definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas; e
- determinar a imediata desinfecção dos locais, dos equipamentos e dos utensílios que possam ter entrado em contato com os resíduos dos animais ou qualquer outro material que possa ter sido contaminado, atendidas as recomendações estabelecidas pelo serviço oficial de saúde animal.

Art. 119. Quando no exame *ante mortem* forem constatados casos isolados de doenças não contagiosas que permitam o aproveitamento condicional ou impliquem a condenação total do animal, este deve ser abatido por último ou em instalações específicas para este fim.

Art. 120. Os suídeos que apresentem casos agudos de erisipela, com eritema cutâneo difuso, devem ser abatidos em separado.

Art. 121. As fêmeas em gestação adiantada ou com sinais de parto recente, não portadoras de doença infectocontagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento para melhor aproveitamento, observados os procedimentos definidos pelo serviço de saúde animal.

Parágrafo único. As fêmeas com sinais de parto recente ou aborto somente poderão ser abatidas após no mínimo dez dias, contados da data do parto, desde que não sejam portadoras de doença infectocontagiosa, caso em que serão avaliadas de acordo com este Decreto e com as normas complementares.

Art. 122. Os animais de abate que apresentem hipotermia ou hipertermia podem ser condenados, levando-se em consideração as condições climáticas, de transporte e os demais sinais clínicos apresentados, conforme dispõem normas complementares.

Parágrafo único. O disposto no *caput* não se aplica aos animais pecilotérmicos.

Art. 123. A existência de animais mortos ou impossibilitados de locomoção em veículos transportadores que estejam nas instalações para recepção e acomodação de animais ou em qualquer dependência do estabelecimento deve ser imediatamente levada ao conhecimento do SIM para que sejam providenciados a necropsia ou o abate de emergência e sejam adotadas as medidas que se façam necessárias, respeitadas as particularidades de cada espécie.

§ 1º O lote de animais no qual se verifique qualquer caso de morte natural só deve ser abatido depois do resultado da necropsia.

§ 2º No caso de abate de aves, a realização da necropsia será compulsória sempre que a mortalidade registrada nas informações sanitárias da origem do lote de animais for superior àquela estabelecida nas normas complementares ou quando houver suspeita clínica de enfermidades, a critério do médico veterinário oficial do SIM.

Art. 124. As carcaças de animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, podem ser destinadas ao aproveitamento condicional após exame *post mortem*, a critério do médico veterinário oficial do SIM.

Art. 125. Quando o SIM autorizar o transporte de animais mortos ou agonizantes para o local onde será realizada a necropsia, deve ser utilizado veículo ou contentor apropriado, impermeável e que permita desinfecção logo após seu uso.

§ 1º No caso de animais mortos com suspeita de doença infectocontagiosa, deve ser feito o tamponamento das aberturas naturais do animal antes do transporte, de modo a ser evitada a disseminação das secreções e excreções.

§ 2º Confirmada a suspeita, o animal morto e os seus resíduos devem ser incinerados, autoclavados em equipamento próprio ou submetidos a tratamento equivalente, que permita a destruição do agente.

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

Art. 126. As necropsias, independentemente de sua motivação, devem ser realizadas em local específico e os animais e seus resíduos destinados nos termos do neste Decreto e nas normas complementares.

Parágrafo único. O SIM levará ao conhecimento do serviço oficial de saúde animal o resultado das necropsias que evidenciarem doenças infectocontagiosas e remeterá, quando necessário, material para diagnóstico, conforme legislação de saúde animal.

Seção II

Do abate dos animais

Art. 127. Nenhum animal pode ser abatido sem autorização do Serviço de Inspeção oficial.

Art. 128. É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie e as situações emergenciais que comprometem o bem-estar animal.

Parágrafo único. Os parâmetros referentes ao descanso, ao jejum e à dieta hídrica dos animais são os estabelecidos pela legislação federal.

Art. 129. É proibido o abate de suídeos não castrados ou que mostrem sinais de castração recente.

Parágrafo único. Poderá ser permitido o abate de suídeos castrados por meio de métodos não cirúrgicos, desde que o processo seja aprovado pelo órgão competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Subseção I

Do abate de emergência

Art. 130. Os animais que chegam ao estabelecimento em condições precárias de saúde, impossibilitados ou não de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, e os que foram excluídos do abate normal após exame *ante mortem*, devem ser submetidos ao abate de emergência.

Parágrafo único. As situações de que trata o *caput* compreendem animais doentes, com sinais de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, agonizantes, contundidos, com fraturas, hemorragia, hipotermia ou hipertermia, impossibilitados de locomoção, com sinais clínicos neurológicos e outras condições previstas em normas complementares.

Art. 131. O SIM deve coletar material dos animais destinados ao abate de emergência que apresentem sinais clínicos neurológicos e enviar aos laboratórios oficiais para fins de diagnóstico e adotar outras ações determinadas na legislação de saúde animal.

Art. 132. Animais com sinais clínicos de paralisia decorrente de alterações metabólicas ou patológicas devem ser destinados ao abate de emergência.

Parágrafo único. No caso de paralisia decorrente de alterações metabólicas, é permitido retirar os animais do estabelecimento para tratamento, observados os procedimentos definidos pela legislação de saúde animal.

Art. 133. Nos casos de dúvida no diagnóstico de processo septicêmico, o SIM deve realizar coleta de material para análise laboratorial, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, do úbere, do útero, das articulações, dos pulmões, da pleura, do peritônio ou das lesões supuradas e gangrenosas.

Art. 134. São considerados impróprios para consumo humano os animais que, abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto ou em normas complementares.

Art. 135. As carcaças de animais abatidos de emergência que não foram condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário, serão liberadas, conforme previsto neste Decreto ou em normas complementares.

Subseção II

Do abate normal

Art. 136. Só é permitido o abate de animais com o emprego de métodos humanitários, utilizando-se de prévia insensibilização, baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.

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

- 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:
- devem ser condenados carcaças, partes das carcaças ou órgãos que sejam contaminados acidentalmente com material purulento;
- devem ser condenadas as carcaças com alterações gerais como caquexia, anemia ou icterícia decorrentes de processo purulento;

- 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;
- 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
- 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:
- 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;
- 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;

- 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
- 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;
- metrite;

- poliartrite;

- flebite umbilical;

- hipertrofia do baço;

- 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:
- não podem ser evisceradas as carcaças de animais com suspeita de carbúnculo hemático;

- 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;
- uma vez constatada a presença de carbúnculo, o abate deve ser interrompido e a desinfecção deve ser iniciada imediatamente;
- 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;
- 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;
- 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
- 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;
- sejam acompanhadas de caquexia;

- apresentem lesões tuberculósicas nos músculos, nos ossos, nas articulações ou nos linfonodos que drenam a linfa destas partes;
- apresentem lesões caseosas concomitantes em órgãos ou serosas do tórax e do abdômen;
- apresentem lesões miliares ou perláceas de parênquimas ou serosas;

- apresentem lesões múltiplas, agudas e ativamente progressivas, identificadas pela inflamação aguda nas proximidades das lesões, necrose de liquefação ou presença de tubérculos jovens;
- apresentem linfonodos hipertrofiados, edemaciados, com caseificação de aspecto raiado ou estrelado em mais de um local de eleição; ou
- 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:
- os órgãos apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas, limitadas a linfonodos do mesmo órgão;
- os linfonodos da carcaça ou da cabeça apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas; e
- 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:
- pelo frio, em temperatura não superior a -10ºC (dez graus Celsius negativos) por dez dias;
- 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
- pelo calor, por meio de:

cozimento em temperatura de 76,6ºC (setenta e seis inteiros e seis décimos de graus Celsius) por no mínimo trinta minutos;
fusão pelo calor em temperatura mínima de 121ºC (cento e vinte e um graus Celsius); ou
esterilização pelo calor úmido, com um valor de F0 igual ou maior que três minutos ou a redução de doze ciclos logarítmicos (12 log10) de *Clostridium botulinum*, seguido de resfriamento imediato.
§ 1º A aplicação de qualquer um dos tratamentos condicionais citados no *caput* deve garantir a inativação ou a destruição do agente envolvido.
§ 2º Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos no *caput*, desde que se atinja ao final as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do SIM.
§ 3º Na inexistência de equipamento ou instalações específicas para aplicação do tratamento condicional determinado pelo SIM, deve ser adotado sempre um critério mais rigoroso, no próprio estabelecimento ou em outro que possua condições tecnológicas para esse fim, desde que haja efetivo controle de sua rastreabilidade e comprovação da aplicação do tratamento condicional determinado.

Subseção III
Da inspeção post mortem de aves e lagomorfos

Art. 197. Na inspeção de aves e lagomorfos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.
Art. 198. Nos casos em que, no ato da inspeção *post mortem* de aves e lagomorfos se evidencie a ocorrência de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, determinada pela legislação de saúde animal, além das medidas estabelecidas no Art.122, cabe ao médico veterinário oficial interditar a atividade de abate, isolar o lote de produtos suspeitos e mantê-lo apreendido enquanto se aguarda definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas.
Parágrafo único. No caso de doenças infectocontagiosas zoonóticas, devem ser adotadas as medidas profiláticas cabíveis, considerados os lotes envolvidos.
Art. 199. As carcaças de aves ou os órgãos que apresentem evidências de processo inflamatório ou lesões características de artrite, aerossaculite, coligranulomatose, dermatose, dermatite, celulite, pericardite, enterite, ooforite, hepatite, salpingite, síndrome ascítica, devem ser julgados de acordo com os seguintes critérios:
- quando as lesões forem restritas a uma parte da carcaça ou somente a um órgão, apenas as áreas atingidas devem ser condenadas; ou
- 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:

- 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
- quatro ou mais cistos localizados no quarto dianteiro (músculos do pescoço, do peito e da paleta) ou no quarto traseiro (músculos do coxão, da alcatra e do lombo), após pesquisa no DIF, mediante incisões múltiplas e profundas.

§ 2º Nas infecções leves ou moderadas, caracterizadas pela detecção de cistos viáveis ou calcificados em quantidades que não caracterizem a infecção intensa, considerada a pesquisa em todos os locais de eleição examinados na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao tratamento condicional pelo frio ou pelo calor, após remoção e condenação das áreas atingidas.

§ 3º O diafragma e seus pilares, o esôfago e o fígado, bem como outras partes passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.

§ 4º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.

Subseção V

Da inspeção post portem de equídeos

Art. 211. Na inspeção de equídeos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Parágrafo único. Os procedimentos para detecção e julgamento de animais acometidos por *Trichinella spiralis* (triquinelose), de que trata o Art. 229 são aplicáveis aos equídeos.

Art. 212. As carcaças e os órgãos de equídeos acometidos de: meningite cérebro-espinhal, encefalomielite infecciosa, febre tifóide, durina, mal de cadeiras, azotúria, hemoglobinúria paroxística, garrotilho e quaisquer outras doenças e alterações com lesões inflamatórias ou neoplasias malignas devem ser condenados.

Art. 213. As carcaças e os órgãos devem ser condenados quando observadas lesões indicativas de anemia infecciosa equina.

Parágrafo único. As carcaças de animais com sorologia positiva podem ser liberadas para consumo, desde que não sejam encontradas lesões sistêmicas no exame *post mortem.*

Art. 214. As carcaças e os órgãos de animais nos quais forem constatadas lesões indicativas de mormo devem ser condenados, observando-se os seguintes procedimentos:

- 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;
- 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
- 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:
- por trinta dias, a -15ºC (quinze graus Celsius negativos);

- por vinte dias, a -25ºC (vinte e cinco graus Celsius negativos); ou
III - por doze dias, a -29ºC (vinte e nove graus Celsius negativos).
§ 2º O Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal poderá autorizar outros tratamentos para aproveitamento condicional desde que previstos em norma complementar.
§ 3º Os procedimentos para detecção de *Trichinella spiralis* nas espécies suscetíveis serão definidos em normas complementares.
Art. 229. Todos os suídeos que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, e os que forem escaldados vivos, devem ser condenados.
Parágrafo único. Excluem-se dos casos de morte por asfixia previstos no *caput* aqueles decorrentes da insensibilização gasosa, desde que seguidos de imediata sangria.

Subseção VIII
Da inspeção post mortem de pescado

Art. 230. Na inspeção de pescado, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.
Art. 231. É vedado o abate e o processamento de anfíbios e répteis que não atendam ao disposto na legislação ambiental.
Art. 232. As carcaças, as partes e os órgãos de anfíbios e répteis que apresentem lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo devem ser identificados e conduzidos a um local específico para inspeção.
Parágrafo único. As carcaças, partes e órgãos de anfíbios e répteis julgados impróprios para consumo humano serão condenadas.
Art. 233. Nos casos de aproveitamento condicional, o pescado deve ser submetido a um dos seguintes tratamentos:
I - congelamento;
II - salga; ou
III - tratamento pelo calor.

Art. 234. Entende-se por pescado os peixes, os crustáceos, os moluscos, os anfíbios, os répteis, os equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.
Parágrafo único. O pescado proveniente da fonte produtora não pode ser destinado à venda direta ao consumidor sem que haja prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário.
Art. 235. São vedados a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido sem atenção ao disposto nas legislações ambientais e pesqueiras.
Art. 236. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do pescado, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.
§ 1º O estabelecimento que recebe pescado oriundo da produção primária deve possuir cadastro atualizado de fornecedores que contemplará, conforme o caso, os produtores e as embarcações de pesca.
Art. 237. Quando o desembarque do pescado oriundo da produção primária não for realizado diretamente no estabelecimento sob SIM, deve ser realizado em um local intermediário, sob controle higiênico-sanitário do estabelecimento.
§ 1º O local intermediário de que trata o *caput* deve constar no programa de autocontrole do estabelecimento ao qual está vinculado.
§ 2º O estabelecimento deve assegurar:
- a rastreabilidade do pescado recebido; e

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

não gerem prejuízos à qualidade do pescado; e

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:
- análises sensoriais;

- indicadores de frescor;

- controle de histamina, nas espécies formadoras;

- 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:
superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupando toda a cavidade orbitária;
brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;
abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;
escamas brilhantes, bem aderentes à pele, e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;
carne firme, consistência elástica, da cor própria da espécie;

vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade celomática;
ânus fechado; e

odor próprio, característico da espécie;

II- crustáceos:
aspecto geral brilhante, úmido;

corpo em curvatura natural, rígida, artículos firmes e resistentes;

carapaça bem aderente ao corpo;

coloração própria da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;

olhos vivos, proeminentes;

odor próprio e suave; e
lagostas, siris e caranguejos, estarem vivos e vigorosos;

III - carne de rã:

odor suave e característico da espécie;

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

ausência de lesões e elementos estranhos; e

textura firme, elástica e tenra; e
IV- carne de jacaré:
odor característico da espécie;

cor branca rosada;

ausência de lesões e elementos estranhos; e

textura macia com fibras musculares dispostas uniformemente;

§ 1º As características sensoriais a que se refere este artigo são extensivas, no que for aplicável, às demais espécies de pescado usadas na alimentação humana.
§ 2º As características sensoriais a que se refere o *caput* são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, recebido como matéria-prima, no que couber.
§ 3º Os pescados de que tratam os incisos de I a III 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:
- pH da carne inferior a 7,00 (sete inteiros) nos peixes;

- pH da carne inferior a 7,85 (sete inteiros e oitenta e cinco décimos) nos crustáceos;

- pH da carne inferior a 6,85 (seis inteiros e oitenta e cinco décimos) nos moluscos; e

- 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:
- o tipo de pesca;

- o tempo de captura;

- o método de conservação;

- a espécie de pescado a ser submetida as atividades de que trata o *caput*; e

- os requisitos das embarcações que podem realizar as atividades de que trata o
caput.

§ 2º Na recepção, o pescado objeto das atividades de que trata o caput deve ser submetido pelo estabelecimento ao controle de qualidade, com análises sensoriais e avaliação de perigos químicos, físicos e biológicos.
Art. 244. É permitida a destinação industrial do pescado que se apresentar injuriado, mutilado, deformado, com alterações de cor, com presença de parasitas localizados ou com outras anormalidades que não o tornem impróprio para o consumo humano na forma em que se apresenta, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.
Art. 245. Os produtos da pesca e da aquicultura infectados com endoparasitas transmissíveis ao homem não podem ser destinados ao consumo cru sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de -20ºC (vinte graus Celsius negativos) por vinte e quatro horas ou a -35ºC (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante quinze horas.
§ 1º Nos casos em que o pescado tiver infestação por endoparasitas da família Anisakidae, os produtos poderão ser destinados ao consumo cru somente após serem submetidos ao congelamento à temperatura

de -20°C (vinte graus Celsius negativos) por sete dias ou a -35°C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante quinze horas.
§ 2º Nas hipóteses de que tratam o caput e o § 1º, podem ser utilizados outros processos que, ao final, atinjam as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do SIM.
Art. 246. O pescado, suas partes e seus órgãos com lesões ou anormalidades que os tornem impróprios para consumo devem ser segregados e condenados.

CAPÍTULO XVI
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;
- classificação dos ovos; e

- 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:
- casca e cutícula de forma normal, lisas, limpas, intactas;

- câmara de ar com altura não superior a 6mm (seis milímetros) e imóvel;

- 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;
- clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas; e
- cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

Art. 256. Ovos da categoria "B" devem apresentar as seguintes características:

- serem considerados inócuos, sem que se enquadrem na categoria "A";

- apresentarem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema; ou
- 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 XVIII
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:
- do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;
- das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição; e
- 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;
- apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;
- estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;
- recebam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite; ou
- estejam em propriedade que não atende às exigências do órgão de saúde animal competente.
Art. 274. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do leite cru, desde a sua captação na propriedade rural até a recepção no estabelecimento, incluído o seu transporte.
Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade, na captação de leite por meio de carro- tanque isotérmico, deve ser colhida amostra do leite de cada produtor ou tanque comunitário previamente à captação, identificada e conservada até a recepção no estabelecimento industrial.
Art. 275. A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos das propriedades rurais até os estabelecimentos industriais pode ser realizada em um local intermediário, sob controle do estabelecimento, desde que este comprove que a operação não gera prejuízo à qualidade do leite.
§ 1º O local intermediário de que trata o *caput* deve constar formalmente do programa de autocontrole do estabelecimento industrial a que está vinculado.
§ 2º A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos deve ser realizada em sistema fechado.
§ 3º É proibido medir ou transferir leite em ambiente que o exponha a contaminações.
§ 4º Fica dispensada a obrigatoriedade estabelecida no § 1º do art. 524, caso as demais disposições deste artigo sejam atendidas.
Art. 276. Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores, conforme legislação complementar do Serviço.
Art. 277. A coleta, o acondicionamento e o envio para análises de amostras de leite proveniente das propriedades rurais para atendimento ao programa nacional de melhoria da qualidade do leite são de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente o receber dos produtores, e abrange:
I - contagem de células somáticas - CCS;
II - contagem padrão em placas - CPP;
III - composição centesimal;
- detecção de resíduos de produtos de uso veterinário; e

- 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:
- características físico-químicas:

características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;

teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);

teor mínimo de proteína total de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);
teor mínimo de lactose anidra de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);
teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido lático/100 mL;
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);
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
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;
- 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
- 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 SIMC, 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:
- 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
- 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:

- 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

- 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,

- envasado automaticamente em circuito fechado, no menor prazo possível; e

- 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:

- conservação e expedição no posto de refrigeração: 5° C (cinco graus Celsius);

- conservação na unidade de beneficiamento de leite e derivados antes da pasteurização: 5° C (cinco graus Celsius);

- estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 5°° 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 da condições de temperatura de acordo com as normas complementares.

Art. 291. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos do leite normal, com exceção do teor de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 292. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como, semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite normal, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 293. Os padrões microbiológicos do leite beneficiado devem atender ao RTIQ.

CAPÍTULO XIX
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 VII
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE
CAPÍTULO XX
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 XXI
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNES E DERIVADOS
Seção III
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:
- nos bovinos, nos búfalos e nos equídeos a carcaça não inclui pele, patas, rabo, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes;
- nos suídeos a carcaça pode ou não incluir pele, cabeça e pés;

- nos ovinos e caprinos a carcaça não inclui pele, patas, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes, mantido ou não o rabo;
- 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;
- nos lagomorfos a carcaça deve ser desprovida de pele, cabeça e patas;

- nas ratitas a carcaça deve ser desprovida de pele e pés, sendo facultativa a retirada do pescoço;
- 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:
- nos ruminantes: encéfalo, língua, coração, fígado, rins, rúmen, retículo, omaso, rabo e mocotó;
- nos suídeos: língua, fígado, coração, encéfalo, estômago, rins, pés, orelhas, máscara e rabo;
- nas aves: fígado, coração e moela sem o revestimento interno;

- no pescado: língua, coração, moela, fígado, ovas e bexiga natatória, respeitadas as particularidades de cada espécie;
- nos lagomorfos: fígado, coração e rins; e

- 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 IV

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:

- a certificação sanitária ou documento equivalente expedido ou autorizado pela autoridade sanitária competente dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios; ou
- 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:

- teores de proteína total, de proteína cárnea, de umidade e de gordura no produto acabado;
- quantidade e qualidade da matéria-prima cárnea utilizada;

- adição ou não de miúdos ou de partes comestíveis de diferentes espécies animais e respectivas quantidades;
- utilização ou não de proteínas não cárneas ou de produtos vegetais e respectivas quantidades; e
- 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:

- quando a reparação e a nova esterilização forem efetuadas nas primeiras seis horas que se seguirem à verificação do defeito; ou
- 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:

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;

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

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:

- as condições gerais do recipiente, o qual não deve apresentar defeitos que coloquem em risco a sua inviolabilidade;
- a presença de indícios de estufamento;

- o exame das superfícies das embalagens;

IV - o cheiro, o sabor e a coloração próprios;

- a ausência de tecidos inferiores ou diferentes daqueles indicados na fórmula aprovada quando da fragmentação da conserva;
- a ocorrência de som correspondente à sua natureza na prova de percussão, no caso de enlatados; e
- 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 V
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:
- oriundos da condenação de produtos de origem animal; ou

- cuja obtenção é indissociável do processo de abate, incluídos os cascos, os chifres, os pelos, as peles, as penas, as plumas, os bicos, o sangue, o sangue fetal, as carapaças, os ossos, as cartilagens, a mucosa intestinal, a bile, os cálculos biliares, as glândulas, os resíduos animais e quaisquer outras partes animais.
§ 1º As disposições deste Decreto não se aplicam aos produtos fabricados a partir do processamento posterior dos produtos de que trata o *caput*, tais como:
I - as enzimas e os produtos enzimáticos;
II - os produtos opoterápicos;
III - os produtos farmoquímicos ou seus produtos intermediários;
IV - os insumos laboratoriais;
- os produtos para saúde;

- os produtos destinados à alimentação animal com ou sem finalidade nutricional;
VII -os produtos gordurosos;
VIII - os fertilizantes;
IX - os biocombustíveis;
X - os sanitizantes;
XI - os produtos de higiene e limpeza;
XII - a cola animal;
XIII - o couro e produtos derivados; e
XIV - os produtos químicos.
§ 2º O SIM estabelecerá procedimentos simplificados para respaldar o trânsito e a certificação sanitária dos produtos previstos no caput e no § 1º, sob os aspectos de saúde animal, inclusive para o atendimento às exigências de comércio.
§ 3º O SIM estabelecerá procedimentos simplificados para migração ou regularização do registro, quando cabível, dos estabelecimentos fabricantes dos produtos de que trata o § 1º que tenham sido registrados no órgão competente, assegurada a continuidade do exercício da atividade econômica.
§ 4º Não se incluem na definição do *caput* os produtos de que trata o inciso II do *caput* cujo uso seja autorizado para consumo humano, nos termos do disposto neste Decreto ou em normas complementares.
Art. 359. Todos os produtos condenados devem ser conduzidos à seção de produtos não comestíveis, proibida sua passagem por seções onde sejam elaborados ou manipulados produtos comestíveis.
§ 1º A condução de material condenado até a sua desnaturação pelo calor deve ser efetuada de modo a se evitar a contaminação dos locais de passagem, de equipamentos e de instalações.
§ 2º Os materiais condenados destinados à transformação em outro estabelecimento devem ser previamente descaracterizados, vedada sua comercialização e seu uso, sob qualquer forma, para alimentação humana, observado o disposto nos art. 154 e art. 530.
§ 3º Aplica-se o disposto no § 2º aos produtos condenados de que trata o art. 521.

Art. 360. Quando os produtos não comestíveis se destinarem à transformação em outro estabelecimento, devem ser:
- armazenados e expedidos em local exclusivo para esta finalidade; e

- 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 XXII
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PESCADO E SEUS DERIVADOS
Seção VI
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:
- controle sobre o tempo e a temperatura de congelamento no equipamento e controle de absorção de sal no produto; e
- 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 XXIII
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 XXIV
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE E DERIVADOS LÁCTEOS
Seção VII
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 VIII
Da classificação dos derivados lácteos

Art. 394. Os derivados lácteos compreendem a seguinte classificação:
- produtos lácteos;

- 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 IX
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 IX
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 X
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 XI
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 XII
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 XIII
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 XXV
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Seção X
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:
- 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
- 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 VIII
DO REGISTRO DE PRODUTOS, DA EMBALAGEM, DA ROTULAGEM E DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO
CAPÍTULO XXVI
DO REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 459. Todo produto de origem animal produzido no município de Pão de Açúcar 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:
- Requerimento solicitando aprovação do produto e do rótulo;

-Memorial descritivo de fabricação do produto assinado pelo responsável técnico, em modelo estabelecido pelo Serviço, contendo: matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados em ordem decrescente;

descrição das etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte do produto;

descrição dos métodos de controle realizados pelo estabelecimento para assegurar a identidade, a qualidade e a inocuidade do produto;
- Croqui do rótulo que represente fielmente a utilização das suas cores e tamanhos;
- Comprovante de pagamento da taxa de análise de rótulos e produto, quando couber;
- Outros documentos julgados necessários pelo SIM.

Art. 461. Poderá ser permitida a fabricação de produtos de origem animal sem RTIQ e não previstos neste Decreto ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo SIM ou em normas complementares do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA.
§ 1º Nas solicitações de registro de produtos de que trata o *caput*, o requerente deve apresentar ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA:
- proposta de denominação de venda do produto;

- especificação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do produto, seus requisitos de identidade e de qualidade e seus métodos de avaliação da conformidade, observadas as particularidades de cada produto;
- informações acerca do histórico do produto, quando existentes;
- embasamento em legislação nacional quando existentes; e
V - literatura técnico-científica relacionada à fabricação do produto.

§ 2º O MAPA julgará a pertinência dos pedidos de registro considerados:
I - a segurança e a inocuidade do produto;
- os requisitos de identidade e de qualidade propostos, com vistas a preservar os interesses dos consumidores; e
- a existência de métodos validados de avaliação da conformidade do produto final.

§ 3º Nos casos em que a tecnologia proposta possua similaridade com processos produtivos já existentes, também será considerado na análise da solicitação a tecnologia tradicional de obtenção do produto e as características consagradas pelos consumidores.
Art. 462. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.
Art. 463. Todos os ingredientes e os aditivos apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais nas solicitações de registros.
Art. 464. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no SIM.
Art. 465. Estão isentos de registro os produtos definidos como pururuca, torresmo, produtos não comestíveis, pólen apícola, própolis, apitoxina, pólen de abelha sem ferrão e própolis de abelha sem ferrão.
Art. 466. O registro dos produtos poderá ser cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação.

CAPÍTULO XXVII
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 XXVIII
DA ROTULAGEM
Seção XII
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:
- Nome do produto,
- nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;
III - carimbo oficial do Serviço de Inspeção Oficial;
- CNPJ, INSCRIÇÃO ESTADUAL ou CPF, o que couber;
- marca comercial do produto, quando existente;
VI - prazo de validade e identificação do lote;
- lista de ingredientes e aditivos;

- 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- Pão de Açúcar 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".
§ 10 Na rotulagem dos produtos isentos de registro deverá constar a expressão "Produto Isento de Registro no Serviço de Inspeção Municipal de Pão de Açúcar", 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* 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 XIII
Da rotulagem em particular

Art. 488. O produto deve seguir a denominação de venda prevista no respectivo RTIQ.

§ 1º O pescado deve ser identificado com a denominação comum da espécie, podendo ser exigida a utilização do nome científico conforme estabelecido em norma federal complementar.
§ 2º Os ovos que não sejam de galinhas devem ser denominados segundo a espécie de que procedam.
§ 3º Os derivados lácteos fabricados com leite que não seja de vaca devem possuir em sua rotulagem a designação da espécie que lhe deu origem, exceto para os produtos que, em função da sua identidade, são fabricados com leite de outras espécies que não a bovina.
§ 4º Os queijos elaborados a partir de processo de filtração por membrana podem utilizar em sua denominação de venda o termo queijo, porém sem fazer referência a qualquer produto fabricado com tecnologia convencional.
§ 5º A farinha láctea deve apresentar no painel principal do rótulo o percentual de leite contido no produto.
§ 6º Casos de designações não previstas neste Decreto e em normas complementares serão submetidos à avaliação do SIM.

Art. 489. As carcaças, os quartos ou as partes de carcaças em natureza de bovinos, de búfalos, de equídeos, de suídeos, de ovinos, de caprinos e de ratitas, destinados ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos recebem o carimbo do SIM diretamente em sua superfície e devem possuir, além deste, etiqueta-lacre inviolável.
§ 1º As etiquetas-lacres e os carimbos devem conter as exigências previstas neste Decreto e em normas complementares.
§ 2º Os miúdos devem ser identificados com carimbo do SIM, conforme normas complementares.
§ 3º Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo Serviço de Inspeção Oficial.
Art. 490. Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.
Art. 491. A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.
Parágrafo único. O disposto no *caput* não se aplica aos condimentos e às especiarias.

Art. 492. Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, ou qualquer forma de apresentação, que declarem, impliquem ou sugiram que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que façam alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.
§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por termos lácteos os nomes, denominações, símbolos, representações gráficas ou outras formas que sugiram ou façam referência, direta ou indiretamente, ao leite ou aos produtos lácteos.
§ 2º Fica excluída da proibição prevista no *caput* a informação da presença de leite, produto lácteo ou produto lácteo composto na lista de ingredientes.
§ 3º Fica excluída da proibição prevista no *caput* a denominação de produtos com nome comum ou usual, consagrado pelo seu uso corrente, como termo descritivo apropriado, desde que não induza o consumidor a erro ou engano, em relação à sua origem e à sua classificação.
Art. 493. Quando se tratar de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, o uso de embalagem pode ser dispensado, desde o produto seja identificado nos contentores de transporte.
Parágrafo único. O disposto no *caput* não se aplica ao pescado recebido diretamente da produção primária.
Art. 494. Tratando-se de pescado descongelado, deve ser incluída na designação do produto a palavra "descongelado", devendo o rótulo apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito, a expressão "NÃO RECONGELAR".
Art. 495. Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência "Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade.", em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.
Art. 496. O rótulo de mel para uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, deve atender aos seguintes requisitos:
I - não conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal; 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 XXIX
DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

Art. 498. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do Serviço de Inspeção Municipal usada unicamente em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal de Pão de Açúcar -AL, e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Oficial.

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 Pão de Açúcar/ 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:
- a expressão "Serviço de Inspeção Municipal ", na borda superior, entre os círculos;
– o nome do Município, onde está localizado o estabelecimento e sigla do estado, "Município de Pão de Açúcar - AL" na borda inferior entre os círculos ;
– as iniciais "SIM" ao centro do círculo interno;
– a palavra "INSPECIONADO" abaixo das iniciais "SIM";
– 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- Pão de Açúcar /AL 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 – Pão de Açúcar devem obedecer às seguintes especificações, além de outras previstas em normas complementares:
- modelo 1:

dimensões: 7cm (sete centímetros de diâmetro de círculo interno);

forma: circular dupla de um círculo dentro do outro;

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 círculo interno; na curva inferior entre os círculos o nome do município onde está localizado o estabelecimento e sigla do estado, "Pão de Açúcar - AL"; e na curva superior entre os círculos deve estar escrito "Serviço de Inspeção Municipal".
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;
- modelo 2:

dimensões: 5cm (cinco centímetros de diâmetro de círculo interno);

forma e dizeres: idênticos ao modelo 1;

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:

dimensões:

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);
2cm (dois centímetros) ou 3cm (três centímetros) de diâmetro de círculo interno, quando aplicado nas embalagens de peso até 1kg (um quilograma);
4cm (quatro centímetros) de diâmetro de círculo interno, quando aplicado em embalagens de peso superior a 1kg (um quilograma) até 10kg (dez quilogramas); ou
5cm (cinco centímetros) de diâmetro de círculo interno, quando aplicado em embalagens de peso superior a 10kg (dez quilogramas);
forma: circular dupla um círculo dentro do outro;

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 interno; na curva inferior entre os círculos o nome do município onde está localizado o estabelecimento e sigla do estado " Pão de Açúcar /AL" e na curva superior entre os círculos deve estar escrito "Serviço de Inspeção Municipal".
uso: para rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal, utilizados na alimentação humana;
IV - modelo 4:

dimensões:

3,0 cm (três centímetros) de diâmetro de círculo interno quando aplicado em rótulos ou etiquetas; ou
15,0 cm (quinze centímetros) de lado quando aplicado em sacarias impressas;

forma: quadrada;

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, "Pão de Açúcar -AL "; e
uso: para rótulos, etiquetas ou sacarias de produtos não comestíveis;
V - modelo 5:
dimensões: 7cm x 6cm (sete centímetros por seis centímetros);

forma: retangular no sentido horizontal;

dizeres: a palavra "SIM – (Pão de Açúcar -AL)" colocada horizontalmente no canto superior esquerdo, seguida das iniciais "SIM"; e logo abaixo destes, a palavra "CONDENADO" também no sentido horizontal; e
uso: para carcaças ou partes condenadas de carcaças;
VI - modelo 6:
dimensões: 7cm x 6cm (sete centímetros por seis centímetros);

forma: retangular no sentido horizontal;

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
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:

dimensões: 15mm (quinze milímetros) de diâmetro;

forma: circular dupla, com um círculo dentro do outro;

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 "Pão de Açúcar -AL" na borda inferior entre o círculo; na borda superior entre os círculos "Serviço de Inspeção Municipal"; e
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 IX
DA ANÁLISE LABORATORIAL

Art. 504. As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.
Parágrafo único. Sempre que o SIM julgar necessário, realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais.
Art. 505. Estão sujeitos às análises os produtos de origem animal, seus derivados, seus ingredientes, o gelo e a água de abastecimento.
Art. 506. A coleta de amostra de matéria-prima, produto ou qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal deve ser efetuadas por servidor do serviço de inspeção oficial.
§1º Não deve ser colhida amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação estejam comprometidas.
§2º Nos casos previstos no §1°, as intervenções legais e penalidades cabíveis não dependerão das análises e de laudos laboratoriais.
Art. 507. As amostras para análises devem ser colhidas, manuseadas, acondicionadas, identificadas, conservadas e transportadas de modo a garantir a sua integridade física.
Parágrafo único. A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo a colheita.
Art. 508. Para os casos onde existam dúvidas da inocuidade de produtos devido ao comprometimento das condições industriais ou higiênico sanitárias das instalações e do processo tecnológico de qualquer produto, a partida ficará sequestrada, sob a guarda e conservação do responsável pelo estabelecimento como fiel depositário, até o laudo final dos exames laboratoriais.
Art. 509. As metodologias analíticas devem ser aquelas padronizadas e validadas por norma federal específica.
Parágrafo único. Em casos excepcionais, a critério da autoridade competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, podem ser aceitas metodologias analíticas além das adotadas oficialmente, e devem ser obrigatoriamente mencionadas nos respectivos laudos.
Art. 510. Para realização das análises fiscais, deve ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.
§ 1º Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório credenciado pelo SIM ou laboratórios credenciados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e as demais devem ser utilizadas como contraprova. Uma amostra deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra amostra deverá ser mantida em poder do laboratório ou do Serviço de Inspeção oficial.

§ 2º É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação de sua amostra de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física.
§ 3º Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando:
I - a quantidade ou a natureza do produto não permitirem;
- o produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;
– se tratar de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial;
- forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos; e
- 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, 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 X
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:

- a verificação das condições de integridade das embalagens, dos envoltórios e dos recipientes;
- a rotulagem, as marcas oficiais de inspeção e as datas de fabricação e de validade;
III - a avaliação das características sensoriais, quando couber;
- a coleta de amostras para análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular e histológicas, quando couber;
- a documentação fiscal e sanitária de respaldo ao trânsito e à comercialização, quando couber;
- as condições de manutenção e de higiene do veículo transportador e o funcionamento do equipamento de geração de frio, quando couber; e
- 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:
- haja autorização prévia do serviço oficial do estabelecimento de destino;

- haja controle efetivo de sua rastreabilidade, contemplando a comprovação de recebimento no destino; e
- 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 XI
DO TRÂNSITO E DA CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL CAPÍTULO XXX
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 Pão de Açúcar, quando devidamente registrados têm livre comércio em todo o município , observadas:
as exigências do órgão de saúde animal quanto ao trânsito de produtos; e

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 Pão de Açúcar devem estar embalados, acondicionados e rotulados em conformidade ao previsto neste Decreto, podendo ser reinspecionados pelos médicos veterinários do Serviço de Inspeção em postos fixos ou volantes.
Parágrafo único. Os produtos de origem animal depositados ou em trânsito no município estão sujeitos à fiscalização pelo SIM, nos limites da sua competência.
Art. 527. Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos com inspeção permanente, quando em trânsito, deverão estar acompanhados de Certificado Sanitário firmado pelo médico veterinário responsável pela inspeção ou Guia de Trânsito firmado pelo Agente de Inspeção do SIM.

CAPÍTULO XXXI
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 XII
DAS RESPONSABILIDADES, DAS MEDIDAS CAUTELARES, DAS INFRAÇÕES, DAS PENALIDADES E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO
CAPÍTULO XXXII
DAS RESPONSABILIDADES E DAS MEDIDAS CAUTELARES
Seção XIV
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:
- fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no SIM;
- 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;
- 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 XV
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:
- apreensão do produto, dos rótulos ou das embalagens;

- suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas; e

- 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 XXXIII
DAS INFRAÇÕES

Art. 532. Constituem infrações ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:
- construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do SIM;

- 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;

- utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;

- expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;
- ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;
- elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM;
- expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no
SIM;
- 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;
- omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;
- utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;
- não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao SIM relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;
- adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal fabricados em estabelecimento não registrado em Serviço de Inspeção oficial;
- fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;
- 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;
- utilizar produtos com prazo de validade vencida, em desacordo com os critérios estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares;
- 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;
- fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

- ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;
- adulterar matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

- simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
- 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;
- fraudar documentos oficiais;
- não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;
- deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do SIF nos prazos regulamentares;
- 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;

- apor aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade;

- iniciar atividade sem atender exigências ou pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;
- utilizar de forma irregular ou inserir informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas nos sistemas informatizados do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, quando couber;
- prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao SIM;

- expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção;
- receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem animal sem possuir registro no órgão de fiscalização competente;
- 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
- 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:
- apresentem-se alterados;

- apresentem-se adulterados;

- 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;
- contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;
- contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;
- contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica;
- revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;

- sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;
- sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;
- apresentem embalagens estufadas;

- apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;
- estejam com o prazo de validade expirado;
- não possuam procedência conhecida; ou

- 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:
- sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto e em normas complementares;
- estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofos seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico; ou
- 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;
- sejam portadores de lesões ou doenças;

- apresentem infecção muscular maciça por parasitas;

- tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo SIM ou legislação federal específica.
- tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca; ou
- 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:
- 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;
- mumificação ou estejam secos por outra causa;
III - podridão vermelha, negra ou branca;
- contaminação por fungos, externa ou internamente;
- sujidades externas por materiais estercorais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;
- rompimento da casca e estejam sujos; ou

- 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:
- provenha de propriedade interditada pela autoridade de saúde animal competente;
- 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;
- 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:
I - 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:
- fraudados:

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;
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;

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
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
- falsificados:

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;
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;
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;
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;
as matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade; ou

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:
- 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
- nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias- primas e dos produtos para fins não comestíveis.

CAPÍTULO XXXIV
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:
- advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;

- multa, nos casos não compreendidos no inciso I, tendo como valor máximo o correspondente ao valor fixado na Lei nº 622 observadas as seguintes gradações:
para infrações leves, multa de um a quinze por cento do valor máximo;
para infrações moderadas, multa de quinze a quarenta por cento do valor máximo.

para infrações graves, multa de quarenta a oitenta por cento do valor máximo; e

para infrações gravíssimas, multa de oitenta a cem por cento do valor máximo;

- apreensão ou condenação das matérias-primas e dos produtos de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;
- suspensão de atividade, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico- sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora;
- 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
- cassação de registro ou do relacionamento do estabelecimento.

§ 1º As multas previstas no inciso II do *caput* serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.
§ 2º A suspensão de atividades de que trata o inciso IV do *caput* e a interdição de que trata o inciso V do *caput* serão levantadas nos termos do disposto no art. 555 e art. 556.
§ 3º Se a interdição total ou parcial não for levantada, nos termos do § 2º, após doze meses, será cancelado o registro do estabelecimento.
§ 4º As sanções de que tratam os incisos IV e V do *caput* poderão ser aplicadas de forma cautelar.
Art. 545. Os produtos apreendidos durante as atividades de inspeção e fiscalização nos estabelecimentos registrados, unicamente em decorrência de fraude econômica ou com irregularidades na rotulagem, poderão ser objeto de doação destinados prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome a juízo do médico veterinário do SIM.
Art. 546. Não serão objeto de doações os produtos apreendidos sem registro em Serviço de inspeção oficial da entidade sanitária competente.
Art. 547. Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do art.544, são consideradas:
- infrações leves as compreendidas nos incisos I a VII e inciso XXXII do caput do art.
532;
- infrações moderadas as compreendidas nos incisos VIII a XVI, inciso XXXIII e inciso XXXIV do caput do art. 532;
- infrações graves as compreendidas nos incisos XVII a XXIII e incisos XXXV a XXXVII do caput do art.532; e
- infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XXIV a XXXI e incisos XXXVIII a XLIV do caput do art. 532.
§ 1º 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:
- o infrator ser primário na mesma infração;

- a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;

- o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;
- 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;
- o infrator comprovar que corrigiu a irregularidade que motivou a infração, até o prazo de apresentação da defesa;
- 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:
- o infrator ser reincidente especifico;

- o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;
- o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;
- o infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;

- a infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;

- o infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;
- o infrator ter agido com dolo ou com má-fé; ou

- 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 Veterinário (Coordenador do Serviço de Inspeção ou Secretário Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Agrário).
Art. 550. Na hipótese de apuração da prática de duas ou mais infrações em um processo administrativo, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada infração praticada.
Art. 551. Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do caput do art. 544, será considerado que as matérias primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, nos casos definidos no art. 542:
§ 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:
– 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;
- omissão de elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- alteração de qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

- expedição de matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;
- recepção, utilização, transporte, armazenagem ou expedição de matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido de comprovação de sua procedência;

- simulação da legalidade de matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida;
- 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;
- 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;
- utilização de processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendam ao disposto na legislação específica;
- 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;
- 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
- fraude de registros sujeitos à verificação pelo SIM;

- 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;
- ultrapassagem da capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;
XVI – aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado no SIM ou em outro órgão de inspeção oficial; ou
não realização de recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;
início de atividade sem atendimentos às exigências ou às pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;
- expedição ou comercialização de produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à sua realização;
- 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;
- 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
- 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 ou de relacionamento do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:

I - reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, nos períodos máximos fixados no Art.556; ou

II - não levantamento da interdição do estabelecimento após decorridos doze meses.

CAPÍTULO XXXV
DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 558. O descumprimento às disposições deste Decreto e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.
Art. 559. O auto de infração será lavrado por médico veterinário do Serviço de inspeção oficial que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou no órgão de fiscalização;
Art. 560. O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.
Art. 561. O auto de infração será lavrado em modelo próprio a ser estabelecido pelo SIM;
Art. 562. A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.
§ 1º Quando da recusa do autuado em assinar o auto de infração, o fato deve ser consignado no próprio auto de infração.
§ 2º A ciência expressa do auto de infração deve ocorrer pessoalmente, por via postal, com aviso de recebimento - AR, por telegrama ou outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado.
§ 3º No caso de infratores indeterminados, desconhecidos ou com domicílio indefinido ou na impossibilidade da cientificação de que trata o § 2º, a ciência será efetuada por publicação oficial.
Art. 563. A defesa e o recurso do autuado deve ser apresentada por escrito, e protocolizada na sede do SIM no prazo de dez dias, contados da data da cientificação oficial.
§ 1º A contagem do prazo de que trata o caput será realizada de modo contínuo e se iniciará no primeiro dia útil subsequente à data da cientificação oficial.
§ 2º O prazo será prorrogado até o primeiro dia útil subsequente caso o vencimento ocorra em data que não houver expediente ou o expediente for encerrado antes da hora normal.
Art. 564. Não serão conhecidos a defesa ou recurso interpostos:
I - fora do prazo;

II - perante órgão incompetente;
III - por pessoa não legitimada;
IV - após exaurida a esfera administrativa.

§ 1º Na hipótese do inciso II do *caput*, a autoridade competente será indicada ao autuado e o prazo para defesa ou recurso será devolvido.
§ 2º O não conhecimento do recurso não impede a administração pública de rever de ofício o ato ilegal, desde que não tenha ocorrido a preclusão administrativa.
Art. 565. O Médico Veterinário oficial do SIM, após juntada ao processo a defesa ou o termo de revelia, deve instruí-lo com relatório e o Coordenador do SIM deve proceder ao julgamento em primeira instância.
Parágrafo único. Na hipótese de não apresentação de defesa, a informação constará do relatório de instrução.
Art. 566. Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, em face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de dez dias, contado da data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.
Parágrafo único. O recurso tempestivo poderá, a critério da autoridade julgadora, ter efeito suspensivo sobre a penalidade aplicada e deve ser dirigido à autoridade que proferiu a decisão, a qual, se não a reconsiderar, encaminhará o processo administrativo ao Secretário Municipal de Agricultura 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, respeitados os prazos e os procedimentos previstos para a interposição de recurso na instância anterior.
Art. 568. O não recolhimento do valor da multa no prazo de trinta dias, comprovado nos autos do processo transitado em julgado, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa da União.
Art. 569. Será dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovadas em processos com trânsito em julgado no âmbito administrativo.
Parágrafo único. O recolhimento de produtos que coloquem em risco a saúde ou que tenham sido adulterados também poderá ser divulgado.
Art. 570. A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.
Art. 571. Para fins do disposto no 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 XIII
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.
Parágrafo único. A composição do comitê e a designação dos integrantes serão definidas em ato do Secretário de Agricultura.
Art. 574. 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. 575. 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. 576. Os casos omissos ou as dúvidas que forem suscitadas na execução deste Decreto serão resolvidos pelo Coordenador do Serviço de Inspeção oficial.
Art. 577. 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.
Art. 578. Os estabelecimentos registrados SIM terão o prazo de um ano, contado da data de entrada em vigor, para se adequarem às disposições deste Decreto.
Art. 579. O Serviço de Inspeção Municipal expedirá normas complementares necessárias à execução deste Decreto.
Art. 580. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Pão de Açúcar/AL, 02 de setembro de 2022.

JORGE SILVA DANTAS
Prefeito

Publicado por:
Napoleão Rodrigues Couto Júnior
Código Identificador:4226D908

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PIAÇABUÇU

SEC MUNICIPAL DE COMPRAS CONVÊNIOS E LICITAÇÕES
RATIFICAÇÃO - INEXIGIBILIDADE 008/2022

Processo Administrativo Nº 2957/2022
Objeto: Contratação de Empresa Especializada de Acesso a Banco de Preços.

R A T I F I C A Ç Ã O

Consoante as informações procedentes da Procuradoria Geral do Município, **RATIFICO** a Inexigibilidade de nº 008/2022 e os entendimentos firmados ao tempo em que **AUTORIZO** a celebração do contrato com a empresa **NP CAPACITAÇÃO E SOLUÇÕES TECNOLÓGICA LTDA**, CNPJ sob o nº 07.797.967/0001-95, com o objeto de contratação de empresa especializada de Acesso a Banco de Preços, no valor de R$ 15.980,00 (quinze mil novecentos e oitenta), sob os fundamentos do caput, do artigo 25 da Lei Federal nº. 8.666 de 21 de junho de 1993, de acordo com as informações constantes nos autos.

Piaçabuçu/AL, 08 de setembro de 2022.

DJALMA GUTTEMBERG SIQUEIRA BREDA
Prefeito

Publicado por:
Andresa Severo dos Santos
Código Identificador:43127D07

SEC MUNICIPAL DE COMPRAS CONVÊNIOS E LICITAÇÕES
AVISO DE COTAÇÃO DE PREÇOS

A **Prefeitura Municipal de Piaçabuçu/AL** representado neste ato pela Secretária Municipal de Compras Convênios e Licitações, informa que está recebendo propostas para fins cotação de preço de mercado para Eventual e Futura Prestação de Serviços Contínuos de Manutenção Preventiva e Corretiva Mecânica em Geral e Fornecimento de Peças, componentes e acessórios novos para Veículos e Máquinas. Mais informações através do endereço eletrônicoseccompraspmp@gmail.comou diretamente neste órgão, situado na Praça São Francisco de Borja, s/n, centro, CEP: 57210-000, Piaçabuçu/AL. O prazo para envio será até as 13:30hs do dia 14 de setembro de 2022.

Piaçabuçu/AL 08 de setembro de 2022

JEANE MARIA DA SILVA DIAS
Secretária Municipal de Compras Convênios e Licitações

Publicado por:
Andresa Severo dos Santos
Código Identificador:CFC12FBE

SEC MUNICIPAL DE COMPRAS CONVÊNIOS E LICITAÇÕES
EXTRATO DE CONTRATO Nº 022/2022 – INEXIGIBILIDADE N° 008/2022 - PROCESSO N° 2957/2022

CONTRATADA: NP TECNOLOGIA E GESTAO DE DADOS LTDA, inscrita no CNPJ sob nº 07.797.967/0001-95
OBJETO: **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ASSINATURA DE FERRAMENTA DE PESQUISA E COMPARAÇÃO DE PREÇOS PRATICADOS PELA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA.**
FUNDAMENTAÇÃO LEGAL: artigo 25, inciso I da Lei Federal 8.666 de 21 de junho de 1993, e das condições e cláusulas
DO VALOR E DO PAGAMENTO: O valor total para prestação do serviço é de R$ 15.980,00 (quinze mil novecentos e oitenta).
VIGÊNCIA CONTRATUAL: 12 (doze) dias.
A íntegra do contrato poderá ser obtida na sede do Setor de Licitações de Piaçabuçu – AL.

Piaçabuçu/AL, 08 de setembro de 2022.

DJALMA GUTTEMBERG SIQUEIRA BREDA
Prefeito

Publicado por:
Andresa Severo dos Santos
Código Identificador:9EFF6A2F

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PILAR

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
AVISO DE LICITAÇÃO

AVISO DE LICITAÇÃO

Pregão Eletrônico nº **45/2022**. Objeto: **EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (ASSITENCIA SOCIAL).** Data: **23/09/2022**, 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, **08** de setembro de **2022**.

ROSEANE CAMÊLO
Pregoeira

Publicado por:
Sérgio Lira de Oliveira
Código Identificador:5E736CBF

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
AVISO DE LICITAÇÃO

AVISO DE LICITAÇÃO

Pregão Presencial nº **06/2022**. Objeto: **REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE COMBUSTÍVEL**. LOCAL/DATA: na sala da Comissão Permanente de Licitações, situada na Praça Floriano Peixoto, s/n, (prédio do tributos-1º andar) Pilar/AL, no dia **26/09/2022**, às **08:30hs**, O edital poderá ser solicitado pelo e-mail: comissaopilar@gmail.com.

Pilar/AL, 08 de setembro de 2022.

JOÃO VICTOR
Pregoeiro

Publicado por:
Sérgio Lira de Oliveira
Código Identificador:3EE15A5C

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
PORTARIA Nº 91, DE 08 DE SETEMBRO DE 2022.

O Prefeito Municipal de Pilar/AL, no uso de suas atribuições e prerrogativas legais, e em conformidade com o Decreto nº 21, de 13 de abril de 2022, resolve conceder diária(s) em favor do(a) senhor(a) a seguir mencionado(s), tendo em vista deslocamento a serviço, conforme especificações abaixo:

Processo: 0908-0027/2022
Nome do(a) beneficiário(a): Tasso Ramon Duarte
CPF: 094.067.454-88
Cargo: Diretor de Apoio Administrativo
Quantidade total de diárias: 3 (três)
Valor total das diárias: R$ 1.800,00 (um mil e oitoventos reais)
Período de deslocamento: 10/09/2022 a 13/09/022
Destino: Juazeiro do Norte/CE
Objetivo do deslocamento: Organização, cobertura jornalística e suporte na viagem com os devotos pilarenses da Romaria de Padre Cícero Romão do Município de Pilar/AL.
Dotação orçamentária: 02 – GABINETE DO PREFEITO; Funcional Programática: 04.122.0001.2002; Projeto/Atividade 2002 – Manutenção das ações das Atividades do Gabinete do Prefeito e Elemento de Despesa: 3.3.9.0.14.00 – Diárias Civil.

RENATO REZENDE ROCHA FILHO
Prefeito do Município

Publicado por:
Veridiana de Almeida
Código Identificador:0F9D8D36

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
PORTARIA Nº 92, DE 08 DE SETEMBRO DE 2022.

O senhor Clewerton Afonso Carvalho Cavalcante, no uso de suas atribuições e prerrogativas legais, e em conformidade com o Decreto nº 21 de 13 de abril de 2022, resolve conceder diária(s) em favor do(a) senhor(a) a seguir mencionado(s), tendo em vista deslocamento a serviço, conforme especificação abaixo:

Processo: 0902-0033/2022
Nome do(a) beneficiário(a): Clewerton Afonso Carvalho Cavalcante;
CPF: 093.768.704-92;
Portaria: 111/2021;
Cargo: Secretário de Educação;
Quantidade de diárias: 03 (três);
Valor total das diárias: R$ 1.800,00 (um mil e oitocentos reais);
Período de deslocamento: 10/09/2022 a 12/09/2022;
Destino: Juazeiro do Norte / CE;
Objetivo do Deslocamento: "Realizar atividades institucionais afetas à Educação e Cultura."
Dotação orçamentária: Funcional programática: 12.122.0002.4001 (Gestão das Ações da Secretaria Municipal de Educação), elemento de despesa: 3.3.9.0.14 (Diárias - Civil), fonte: 0010 (Recursos Próprios).

CLEWERTON AFONSO CARVALHO CAVALCANTE
Secretário de Educação
Portaria: 111 / 2021

Publicado por:
Veridiana de Almeida
Código Identificador:93ECAE9F

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
PORTARIA Nº 93, DE 08 DE SETEMBRO DE 2022.

O senhor Clewerton Afonso Carvalho Cavalcante, no uso de suas atribuições e prerrogativas legais, e em conformidade com o Decreto nº 21 de 13 de abril de 2022, resolve conceder diária(s) em favor do(a) senhor(a) a seguir mencionado(s), tendo em vista deslocamento a serviço, conforme especificação abaixo:

Processo: 0902-0034/2022
Nome do(a) beneficiário(a): Ruan Vital Gomes;
CPF: 106.872.424-28;
Matrícula: 28165;
Cargo: Assessor de disciplina;
Quantidade de diárias: 03 (três);
Valor total das diárias: R$ 1.800,00 (um mil e oitocentos reais);
Período de deslocamento: 10/09/2022 a 12/09/2022;
Destino: Juazeiro do Norte / CE;
Objetivo do Deslocamento: "Acompanhar o Secretário Clewerton Afonso Carvalho Cavalcante que irá viajar para realizar atividades institucionais afetas à Educação e Cultura para Juazeiro do Norte - CE."
Dotação orçamentária: Funcional programática: 12.122.0002.4001 (Gestão das Ações da Secretaria Municipal de Educação), elemento de despesa: 3.3.9.0.14 (Diárias - Civil), fonte: 0010 (Recursos Próprios).

CLEWERTON AFONSO CARVALHO CAVALCANTE
Secretário de Educação
Portaria: 111 / 2021

Publicado por:
Veridiana de Almeida
Código Identificador:4C7F5F1C

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PINDOBA

SEC. MUN. DE AGRICULTURA, MEIO AMBIENTE E OBRAS
TOMADA DE PREÇOS

TOMADA DE PREÇOS N° 02/2022
EMPREITADA POR PREÇO GLOBAL DO LOTE
OBJETO: Contratação de empresa especializada para execução de obra de engenharia referente a Reforma de Praças no Município de Pindoba/AL; DATA: 26 de setembro de 2022 às 08h:30min.

TOMADA DE PREÇOS N° 03/2022
EMPREITADA POR PREÇO GLOBAL DO LOTE
OBJETO: Contratação de empresa especializada para execução de obra de engenharia referente a Pavimentação em Paralelepípedos, conforme especificação no Projeto Básico no Município de Pindoba/AL; DATA: 26 de setembro de 2022 às 14h
O Edital encontra-se à disposição dos interessados no site: www.pindoba.al.gov.br ou e-mail: licitação.pindoba@gmail.com .

Pindoba/AL 08 de setembro de 2022.

LUCIANO FERNANDES COSTA
Presidente da CPL.

Publicado por:
Jeferson Emanuel de Almeida Alves
Código Identificador:F8D61DB9

SEC MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
AVISO DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO N° 09/2022
MENOR PREÇO
OBJETO: Registro de Preços para fornecimento de Água Mineral Potável e Aquisição de Vasilhames para atender as necessidades do Município de Pindoba/AL; DATA: 23 de setembro de 2022 às 09h.
O Edital encontra-se à disposição dos interessados no site http://www.bnc.org.br e pelo site: www.pindoba.al.gov.br.

Pindoba/AL, 08 de setembro de 2022.

LUCIANO FERNANDES COSTA
Pregoeiro.

Publicado por:
Jeferson Emanuel de Almeida Alves
Código Identificador:C9D9246A

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRANHAS

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA RPPS NO 16/2022

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE PIRANHAS - AL, em conjunto com o **DIRETOR PRESIDENTE DO FUNDO DE PREVIDÊNCIA SOCIAL DE PIRANHAS**, 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 de Previdência Social do município de Piranhas – PIRANHASPREV,

RESOLVE:

Art. 1o - Conceder, Aposentadoria por Idade e Tempo de Contribuição, na forma do Art. 6º da Emenda Constitucional nº 41/2003 c/c o Art. 36, da Lei Municipal nº 344/2022 à servidora/segurada **ARACI CORDEIRO LEITE TAVARES**, Professora, 30 horas, Nível II, Classe G, Matricula 525, inscrita no CPF/MF sob o nº 321.652.344-68, e no RG sob nº 463.182 SSP/AL.

Art. 2o - Os proventos serão integrais, de acordo com a última remuneração, e com paridade com os servidores ativos acrescidos de 15% (quinze por cento) de adicional por tempo de serviço com base no artigo 49, §9º, da Lei Municipal 344/2022.

Art. 3º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação com efeitos financeiros a partir de 01 de setembro de 2022.

.

Piranhas – Alagoas, 01 de setembro de 2022.

TIAGO TORRES FREITAS
Prefeito

MOISÉS DE AGUIAR
Diretor Presidente do PIRANHASPREV

Publicado por:
Yuris Pereira Soares de Sá
Código Identificador:D7D15CDF

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA RPPS NO 17/2022.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE PIRANHAS - AL, em conjunto com o **DIRETOR PRESIDENTE DO FUNDO DE PREVIDÊNCIA SOCIAL DE PIRANHAS**, 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 de Previdência Social do município de Piranhas – PIRANHASPREV,

RESOLVE:

Art. 1o - Conceder, Aposentadoria por Incapacidade Permanente ao trabalho, na forma do Art. 28, da Lei Municipal nº. 344/2022, a Sra. **LUZIA GOME DE SÁ**, Serviçal, matricula nº 45953, portadora de cédula de identidade RG nº 1.019.794 SSP/AL e do CPF/MF sob o nº 032.507.524-79.

Art. 2º - Seus proventos equivalerão a média aritmética simples das maiores remunerações utilizadas como base para a contribuição da servidora, todavia não poderá ser inferior ao salário mínimo vigente, conforme estabelece o §5º, I, da Lei Municipal 344/2022.

Art. 3º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Piranhas – Alagoas, 01 de setembro de 2022.

TIAGO TORRES FREITAS
Prefeito

MOISÉS DE AGUIAR
Diretor Presidente do PIRANHASPREV

Publicado por:
Yuris Pereira Soares de Sá
Código Identificador:BB60D207

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA RPPS NO 18/2022.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE PIRANHAS - AL, em conjunto com o **DIRETOR PRESIDENTE DO FUNDO DE PREVIDÊNCIA SOCIAL DE PIRANHAS**, 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 de Previdência Social do município de Piranhas – PIRANHASPREV,

RESOLVE:

Art. 1o - Conceder, Aposentadoria por Incapacidade Permanente ao trabalho, na forma do Art. 28, da Lei Municipal nº. 344/2022, a Sra. **MARLENE CAMPOS SOUZA**, Auxiliar de Serviços Gerais, matricula nº 045951, portadora de cédula de identidade RG nº 1.820.954 SSP/AL e do CPF/MF sob o nº 032.116.014.22.

Art. 2º - Seus proventos equivalerão a média aritmética simples das maiores remunerações utilizadas como base para a contribuição da servidora, todavia não poderá ser inferior ao salário mínimo vigente, conforme estabelece o §5º, I, da Lei Municipal 344/2022.

Art. 3º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Piranhas – Alagoas, 01 de setembro de 2022.

TIAGO TORRES FREITAS
Prefeito

MOISÉS DE AGUIAR
Diretor Presidente do PIRANHASPREV

Publicado por:
Yuris Pereira Soares de Sá
Código Identificador:06536DE4

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA RPPS NO 19/2022

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE PIRANHAS - AL, em conjunto com o **DIRETOR PRESIDENTE DO FUNDO DE PREVIDÊNCIA SOCIAL DE PIRANHAS**, 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 de Previdência Social do município de Piranhas – PIRANHASPREV,

RESOLVE:

Art. 1o - Conceder, Aposentadoria por Incapacidade Permanente ao trabalho, na forma do Art. 28, da Lei Municipal nº. 344/2022, ao servido. **João Cabral de Medeiros**, Médico, matricula nº 1365, portador de cédula de identidade RG nº 76415938 SDS/SP e do CPF/MF sob o nº 850.769.888-34.

Art. 2º - Seus proventos equivalerão a média aritmética simples das 80 maiores remunerações utilizadas como base para a contribuição do servidor.

Art. 3º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, com efeitos financeiros a partir de 01 de junho de 2022.

Piranhas – Alagoas, 01 de setembro de 2022.

TIAGO TORRES FREITAS
Prefeito

MOISÉS DE AGUIAR

Publicado por:
Yuris Pereira Soares de Sá
Código Identificador:1F7B1002

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA RPPS NO 20/2022

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE PIRANHAS - AL, em conjunto com o **DIRETOR PRESIDENTE DO FUNDO DE PREVIDÊNCIA SOCIAL DE PIRANHAS**, 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 de Previdência Social do município de Piranhas – PIRANHASPREV,

RESOLVE:

Art. 1o - Conceder, Aposentadoria por Idade e Tempo de Contribuição, na forma do Art. 6º da Emenda Constitucional nº 41/2003 c/c o Art. 36, da Lei Municipal nº 344/2022 à servidora/segurada **KATIA JANE CORREIA DE ARAÚJO**, Professora, 30 horas, Nível II, Classe I, Matricula 1163, inscrita no CPF/MF sob o nº 634.076.475-49, e no RG sob nº 1052807 SSP/AL.

Art. 2o - Os proventos serão integrais, de acordo com a última remuneração, e com paridade com os servidores ativos acrescidos de 20% (vinte por cento) de adicional por tempo de serviço com base no artigo 49, §9º, da Lei Municipal 344/2022.

Art. 3º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação com efeitos financeiros a partir de 01 de setembro de 2022.
.
Piranhas – Alagoas, 01 de setembro de 2022.

TIAGO TORRES FREITAS
Prefeito

MOISÉS DE AGUIAR
Diretor Presidente do PIRANHASPREV

Publicado por:
Yuris Pereira Soares de Sá
Código Identificador:C24584F5

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 46/2022 - GABPREF

O Prefeito do Município de Piranhas/AL, no uso de suas atribuições constitucionais e legais, notadamente as que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município, RESOLVE:

Art. 1o – Exonera o Sr. **JENILSON FEITOZA GOMES**, inscrito no CPF nº 002.760.825-59, do cargo em comissão de **GERENTE DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE,** deste município, nos termos da lei, revogando-se as disposições em contrário.

Art. 2o – Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, produzindo efeitos retroativo a 31 de agosto de 2022.

Piranhas/AL, 08 de setembro de 2022.

TIAGO TORRES FREITAS
Prefeito

Publicado por:
Yuris Pereira Soares de Sá
Código Identificador:814B601A

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 47/2022 - GABPREF

O Prefeito do Município de Piranhas/AL, no uso de suas atribuições constitucionais e legais, notadamente as que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município, RESOLVE:

Art. 1o – Nomear o Sra. **JAWANNA ALVES DOS SANTOS,** CPF sob N° 073.796.604-11, para o cargo em comissão de SUPERINTENDÊNCIA EXECUTIVA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE**,** deste município, nos termos da lei, revogando-se as disposições em contrário.

Art. 2o – Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, produzindo efeitos imediato.

Piranhas/AL, 02 de setembro de 2022.

TIAGO TORRES FREITAS
Prefeito

Publicado por:
Yuris Pereira Soares de Sá
Código Identificador:709D7FD6

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
AVISO DE LICITAÇÃO PREGÃO ELETRONICO Nº 31/2022

Processo administrativo: nº 08050008/2022 objeto: FORNECIMENTO DE MATERIAL DE EXPEDIENTE E DIDÁTICO, Abertura das propostas: Abertura das propostas no dia 26 de SETEMBRO de 2022, 10h; Local: Portal de Compras do Governo Federal - https://www.gov.br/compras. Os interessados poderão obter informações nos endereços eletrônicos site: https://www.piranhas.al.gov.br, bem como junto ao Pregoeiro e a equipe de Apoio, através do e-mail: licitacoes@piranhas.al.gov.br, na Sede da Comissão Permanente de Licitação, situado a na Praça Itabira de Brito, S/N. Centro Histórico, Piranhas - AL | CEP: 57460-000, no Horário de: 08:00h às 12:00h.

Piranhas, 08 de setembro de 2022.

JACQUELINE ANGELICA TENORIO COSTA TRAJANO
Pregoeira

Publicado por:
Wellington Pinto Oliveira
Código Identificador:1DFB7765

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
EXTRATO DE HOMOLOGAÇÃO P. E. Nº 22/2022

A Prefeitura Municipal de Piranhas/AL, torna público o resultado da Licitação referente ao PE nº 22/2021, o qual foi homologado no valor de **R$ 8.008.682,58 (oito milhões, oito mil, seiscentos e oitenta e dois reais e cinquenta e oito centavos)**, referente ao processo administrativo 05050024/2022, que tem por objeto: Fornecimento de material de construção em geral.

Piranhas-AL, 23 de Agosto de 2022.

TIAGO TORRES FREITAS
Prefeito Municipal de Piranhas

EXTRATO DE ATA DE REGISTRO PREÇO 22.1/2022- P.E.

Objeto: Fornecimento de material de construção em geral;
Empresa Contratante: PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRANHAS;
CNPJ da Contratante: 12.225.546/0001-20;
Empresa Contratada: J. CRISTOVÃO DE SOUZA AQUINO LTDA;
CNPJ da Contratada: 22.691.278/0001-95;
Valor: R$ 8.000.678,98 (oito milhões, seiscentos e setenta e oito reais e noventa e oito centavos);
SIGNATÁRIOS: Tiago Torres Freitas, pelo Órgão Gerenciador e José Cristóvão de Souza Aquino.

Publicado por:
Wellington Pinto Oliveira
Código Identificador:4EF2E31F

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE POÇO DAS TRINCHEIRAS

GABINETE DO PREFEITO
AVISO DE LICITAÇÃO

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 027/2022-SRP
Modalidade/Nº: Pregão Eletrônico nº 027/2022-SRP – Tipo: Menor Preço – Objeto: registro de preços para futura e eventual fornecimento de refeições (quentinhas e refrigerantes) – Data/Horário: 26 de setembro de 2022, às 10:00hs (horário de Brasília) – o Edital encontra-se disponível no site http://bnc.org.br/, no portal do município, através do site prefeitura@pocodastrincheiras.al.gov, e na sede do Município, situada no endereço Praça Leopoldo Wanderley, nº 91, Centro, Poço das Trincheiras/AL, CEP 57.510-000, 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 pocodastrincheirascpl@outlook.com Informações através do e-mail pocodastrincheirascpl@outlook.com..

HUGO RAFAEL DA SILVA FEITOZA
Pregoeiro

Publicado por:
Michele dos Santos Alves
Código Identificador:190C0A32

GABINETE DO PREFEITO
PEDIDO DE COTAÇÃO

PEDIDO DE COTAÇÃO
O Município de Poço das Trincheiras, Estado de Alagoas, vem solicitar as empresas cotação para aquisição de emergencial de medicamentos.
Maiores detalhes sobre o objeto, entrar em contato através do e-mail compras.pm.pocodastrincheiras@gmail.com. As empresas terão um prazo de 03 (três) dias uteis, para enviarem suas cotações.

MARIA ISABEL DE ARAÚJO LEITE
Setor de Compras

Publicado por:
Michele dos Santos Alves
Código Identificador:B73CF5F8

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO REAL DO COLÉGIO

SETOR DE LICITAÇÕES
AVISO DE LICITAÇÃO TP 05/2022

A PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO REAL DO COLÉGIO, por meio de sua Comissão Permanente de Licitações, torna público aos interessados a realização de licitação na modalidade TOMADA DE PREÇOS Nº 05/2022, do tipo menor preço sob o critério de empreitada por menor preço global. Objeto: Contratação de empresa especializada para execução de obra de pavimentação e drenagem no Município de Porto Real do Colégio/AL, conforme projeto básico integrante no Edital. Data/Hora: 29 de setembro de 2022, as 14h00min. O edital do processo encontra-se a disposição dos interessados na sala da CPL, no horário de 08h00min as 12h00 min. Sito: Rua São José, S/N, Centro, Porto Real do Colégio – AL. (82) 3553-1317 – licitacao.portoreal@gmail.com ou no endereço eletrônico: http://www.portorealdocolegio.al.gov.br.

Porto Real do Colégio, 08 de setembro de 2022.

NADJA RAMOS DOS SANTOS
Presidente CPL.

Publicado por:
Nadja Ramos dos Santos
Código Identificador:83656772

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE QUEBRANGULO

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
SÚMULA DO TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO, QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE QUEBRANGULO E A EMPRESA ASCLEPIOS EQUIPAMENTOS HOSPITALARES EIRELI- EPP.

PROCESSO Nº: 10140009/2021

CONTRATO N°: 096/2022

CONTRATANTE: O **MUNICÍPIO DE QUEBRANGULO**, pessoa Jurídica de Direito Público Interno, inscrito no CNPJ/MF sob o n° 12.241.675/0001-01, com sede na Avenida Graciliano Ramos, nº 250, Centro, Quebrangulo, Alagoas, neste ato representado por seu representante legal Sr. **MARCELO RICARDO VASCONCELOS LIMA**, brasileiro, casado, agrônomo, inscrito no RG 327009 SSP/AL, CPF/MF nº 209.176.194-04, residente e domiciliado na Rua 15 de Novembro, 135, Centro, cidade de Quebrangulo/AL;

CONTRATADA: A empresa **ASCLEPIOS EQUIPAMENTOS HOSPITALARES EIRELI- EPP**, inscrita no CNPJ sob o nº 33.068.320/0001-32, estabelecida na Rua Graça aranha, 875, Brcao 2, Sala A, Bairro Vargem Grande, CEP: 83.321-020, Pinhais - PR e com o seguinte endereço eletrônico asclepioshospitalares@uol.com.br, representada pela Sra. **PATRICIA BACH**, de acordo com a representação legal que lhe é outorgada por Contrato Social, inscrita no CPF sob o nº 031.309.619-84;

OBJETO DO CONTRATO: **AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS/MATERIAL PERMANENTE DESTINADOS AS AÇÕES E SERVIÇOS PÚBLICOS DE SAÚDE – ASPS - CONFORME EMENDA DE INVESTIMENTO - PROPOSTA Nº: 07543.773000/1200-02 (ITENS FRACASSADOS P.E N.º 025/2020)**.

BASE LEGAL: Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, e da Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 – Código de Defesa do Consumidor.

DO VALOR DO CONTRATO: **R$ 11.250,00(onze mil, duzentos e cinquenta reais)**.

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

ÓRGÃO: 07 – SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 0771 – FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
ESTRUTURA PROGRAMÁTICA: 07.0771.10.302.0015.6073 – ENFRENTAMENTO DA EMERGÊNCIA COVID 19 – ATENÇÃO ESPECIALIZADA
ELEMENTO DE DESPESA:
4490520000/230000000 – EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE.

PRAZO DE VIGÊNCIA: **31 de dezembro do corrente ano**, contado da data da sua assinatura.

DATA DE ASSINATURA: 06 de setembro de 2022.

Publicado por:
Luan Cortez Toscano Barbosa
Código Identificador:1A911DA6

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
SÚMULA DO TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO, QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE QUEBRANGULO E A EMPRESA SOLUCOES EMPREENDIMENTOS E LOGISTICAS LTDA - ME.

PROCESSO Nº: 08080018/2022

CONTRATO N°: 098/2022

CONTRATANTE: O **MUNICÍPIO DE QUEBRANGULO**, pessoa Jurídica de Direito Público Interno, inscrito no CNPJ/MF sob o n° 12.241.675/0001-01, com sede na Avenida Graciliano Ramos, nº 250, Centro, Quebrangulo, Alagoas, neste ato representado por seu representante legal Sr. **MARCELO RICARDO VASCONCELOS LIMA**, brasileiro, casado, agrônomo, inscrito no RG 327009 SSP/AL, CPF/MF nº 209.176.194-04, residente e domiciliado na Rua 15 de Novembro, 135, Centro, cidade de Quebrangulo/AL;

CONTRATADA: A empresa **SOLUCOES EMPREENDIMENTOS E LOGISTICAS LTDA - ME**, inscrita no CNPJ sob o nº 23.385.385/0001-58, estabelecida na Rua Floresta, s/n, centro, Murici – AL, CEP: 57.820-00 e com o seguinte endereço eletrônico: soluções.adm.log@gmail.com, representada pelo seu representante legal, Sr. **WELLERSON NASCIMENTO LIMA**, de acordo com a representação legal que lhe é outorgada por Contrato Social, inscrito no CPF sob o nº 119.545.734-05, cédula de identidade nº 33901910 SSP/AL;

OBJETO DO CONTRATO: **LOCAÇÃO DE VEÍCULOS PESADOS E MAQUINAS PARA ATENDER A DEMANDA NA DESOBSTRUÇÃO E LIMPEZA DAS RUAS, AVENIDAS,**

ESTRADAS E CÓRREGOS PARA O RESTABELECIMENTO DO TRÂNSITO DE VEÍCULOS E PEDESTRE DEVIDO A ENCHENTE OCASIONADA PELAS FORTES CHUVAS NO MÊS DE JULHO NO MUNICÍPIO DE QUEBRANGULO.

BASE LEGAL: Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e da Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 – Código de Defesa do Consumidor.

DO VALOR DO CONTRATO: **R$ 74.464,80 (setenta e quatro mil, quatrocentos e sessenta e quatro reais e oitenta centavos)**.

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

ÓRGÃO: 02 – GABINETE DO PREFEITO
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 0221 – COORDENADORIA MUNIC. DA DEFESA CIVIL DE QUEBRANULO – COMDEC
ESTRUTURA PROGRAMÁTICA: 02.0221.06.182.0001.2007 – MANUTENÇÃO DAS AÇÕES DE ENFRENTAMENTO DA SITUAÇÃO EMERGENCIAL
COBRADE: 1.2.2.0.0
ELEMENTO DE DESPESA: 3390390000/001060000 – OUTROS SERVIÇOES DE TERCEIROS – PESSOA JURÍDICA.

PRAZO DE VIGÊNCIA: **90 (noventa) dias**, contados da data da sua assinatura.

DATA DE ASSINATURA: 08 de setembro de 2022.

Publicado por:
Emerson de Souza Jatobá
Código Identificador:6F53A63C

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DA ATA Nº 121/2022

Processo nº 12220006/2021; Ata de Registro nº 121/2022; Pregão Eletrônico nº 38/2022; Órgão Gerenciador: MUNICÍPIO DE QUEBRANGULO/AL, CNPJ nº: 12.241.675/0001-01; Fornecedor Beneficiário: DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS CAVALCANTI EIRELI - EPP; CNPJ: 06.536.960/0001-57; Objeto: **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MATERIAIS DE HIGIENE, LIMPEZA E OUTROS**; 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: 08 de setembro de 2022.

Publicado por:
Luan Cortez Toscano Barbosa
Código Identificador:0E59E65B

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DA ATA Nº 122/2022

Processo nº 12220006/2021; Ata de Registro nº 122/2022; Pregão Eletrônico nº 38/2022; Órgão Gerenciador: MUNICÍPIO DE QUEBRANGULO/AL, CNPJ nº: 12.241.675/0001-01; Fornecedor Beneficiário: PENEDO DISTRIBUIDORA & SERVICOS EIRELI - ME; CNPJ: 34.016.593/0001-04; Objeto: **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MATERIAIS DE HIGIENE, LIMPEZA E OUTROS**; 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: 08 de setembro de 2022.

Publicado por:
Luan Cortez Toscano Barbosa
Código Identificador:5F703794

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DA ATA Nº 124/2022

Processo nº 12220006/2021; Ata de Registro nº 124/2022; Pregão Eletrônico nº 38/2022; Órgão Gerenciador: MUNICÍPIO DE QUEBRANGULO/AL, CNPJ nº: 12.241.675/0001-01; Fornecedor Beneficiário: VSB ACESSORIOS EMPRESARIAIS EIRELI – EPP; CNPJ: 30.415.366/0001-92; Objeto: **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MATERIAIS DE HIGIENE, LIMPEZA E OUTROS**; 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: 08 de setembro de 2022.

Publicado por:
Luan Cortez Toscano Barbosa
Código Identificador:F9E4E277

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DA ATA Nº 126/2022

Processo nº 12220006/2021; Ata de Registro nº 126/2022; Pregão Eletrônico nº 38/2022; Órgão Gerenciador: MUNICÍPIO DE QUEBRANGULO/AL, CNPJ nº: 12.241.675/0001-01; Fornecedor Beneficiário: SENA COMERCIO DE PRODUTOS PARA A SAUDE LTDA - ME; CNPJ: 42.038.727/0001-08; Objeto: **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MATERIAIS DE HIGIENE, LIMPEZA E OUTROS**; 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: 08 de setembro de 2022.

Publicado por:
Luan Cortez Toscano Barbosa
Código Identificador:469B7F72

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DA ATA Nº 123/2022

Processo nº 12220006/2021; Ata de Registro nº 123/2022; Pregão Eletrônico nº 38/2022; Órgão Gerenciador: MUNICÍPIO DE QUEBRANGULO/AL, CNPJ nº: 12.241.675/0001-01; Fornecedor Beneficiário: HIGITECN INDUSTRIA E COMERCIO DE PRODUTOS DE HIGIENE E LIMPEZA LTDA - EPP; CNPJ: 20.617.376/0001-57; Objeto: **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MATERIAIS DE HIGIENE, LIMPEZA E OUTROS**; 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: 08 de setembro de 2022.

Publicado por:
Luan Cortez Toscano Barbosa
Código Identificador:CDE5FCE7

SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
EXTRATO DE TERMO ADITIVO

Prazo de Convênio para realização do Trabalho Social, ***Residencial Frederico Maia –0340.412-61****,entre a Caixa Econômica Federal - CNPJ 00.360.305/0001-04 e oMunicípio de Quebrangulo – AL – CNPJ12.241.675/0001-01 com vigência de08/09/2022 a 07/09/2023, firmado em15/08/2022.*

Publicado por:
Emerson de Souza Jatobá
Código Identificador:7D319B62

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO LARGO

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS
DISPENSA DE LICITAÇÃO

PEDIDO DE COTAÇÃO

A Prefeitura Municipal de Rio Largo /AL, através do setor de compras vem solicitar orçamentos, com o objetivo de pesquisas de preços no mercado, uma vez que este é de suma importância para a

administração deste município, pois nele consiste o início do procedimento legal para realização de futuras licitações.**OBJETO: CONTRATAÇÃO DOS SERVIÇOS DE DESPACHANTE CREDENCIADO DO DETRAN ALAGOAS PROCESSO 0728-0042/2022.** Interessados solicitar o anexo noe-mail:plsriolargo159@gmail.com

Rio Largo, 08 de Setembrode 2022.

MARIO LUCIO JUNIOR
Setor de Compras

Publicado por:
Mario Lucio Gomes Maciel Junior
Código Identificador:CF5788A2

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

EXTRATO DE ATAS DE REGISTRO DE PREÇOS

ATAS DE REGISTRO DE PREÇOS - N° 002/2022 – 001 E N° 002/2022 - 002 – PREGÃO ELETRÔNICO N° 002/2022 – 2ª CHAMADA. OBJETO: Aquisição de Material para Inserção de DIU em atendimento à Secretaria Municipal de Saúde. Fornecedor Registrado: **ORION COMÉRCIO DE ARTIGOS MÉDICOS LTDA EPP** CNPJ sob o nº 04.956.527/0001-45, com valor final de R$ 4.551,80 (quatro mil quinhentos e cinquenta e um reais e oitenta centavos). Fornecedor Registrado: **ALTERNATIVA DISTRIBUIDORA HOSPITALAR LTDA** CNPJ sob o nº 43.556.958/0001-76, com valor final de R$ 104.157,00 (cento e quatro mil e cento e cinquenta e sete reais). Vigência da ata: 12 (doze) meses, contados da data da publicação. A íntegra das atas de registro de preços poderá ser obtida na sede Administrativa da Prefeitura Municipal de Rio Largo/AL. Fundamentação Legal Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores. Informações: e-mail: gestor.contratosrl@gmail.com –

Rio Largo/AL, 08 de setembro de 2022.

DERILÂNDIA KAROLINE MARQUES DA SILVA
Gestora de Contratos.

Publicado por:
Derilândia Karoline Marques da Silva
Código Identificador:D0D0180B

SECRETARIA MUNICIPAL GERAL DE GOVERNO
LEI N.º 1.962, DE 01 DE SETEMBRO DE 2022.

LEI N.º 1.962, DE 01 DE SETEMBRO DE 2022.

INSTITUI INCENTIVO VARIÁVEL POR DESEMPENHO E QUALIDADE DOS SERVIÇOS DE SAÚDE – IVDQSS DO PROGRAMA "PREVINE BRASIL" E CONTÉM OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

A PREFEITA MUNICIPAL DE RIO LARGO - ALAGOAS, FAÇO SABER que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º - Fica instituído, no âmbito da estrutura administrativa da Secretaria Municipal de Saúde, o Incentivo Variável por Desempenho e Qualidade dos Serviços de Saúde -IVDQSS, com base no estabelecido na Portaria nº 2.979/2019 de 12 de Novembro de 2019 e 3.222/2020 de 10 de dezembro de 2020, do Ministério da Saúde, que estabelece o novo modelo de financiamento de custeio da Atenção Primária à Saúde no âmbito do Sistema Único de Saúde – SUS.

Art. 2º - O incentivo de que trata esta Lei, possui os seguintes objetivos:
I – estimular a participação dos profissionais de saúde no processo continuo e progressivo de melhoramento dos padrões e indicadores de acesso e de qualidade que envolva a gestão, o processo de trabalho e os resultados alcançados pelos servidores;
II – institucionalizar a avaliação e o monitoramento de indicadores nos serviços para subsidiar a definição de prioridades e programação de ações para a melhoria da qualidade dos serviços de saúde;
III – incentivar financeiramente o bom desempenho de profissionais e equipes, estimulando-os na busca de melhores resultados para a qualidade de vida da população;
IV – garantir transparência e efetividade das ações governamentais direcionadas a atenção à saúde, permitindo-se o continuo acompanhamento de suas ações e resultados pela sociedade;

Art. 3º - O incentivo concedido aos profissionais da Atenção Primária à Saúde, aqui denominado Incentivo Variável por Desempenho e Qualidade dos Serviços de Saúde – IVDQSS, será repassado pelo Ministério da Saúde ao Município, de acordo com as metas e resultados previstos nas pertinentes Portarias do Ministério da Saúde do Programa Previne Brasil.

Parágrafo Único – O Município fica desobrigado do pagamento do incentivo, caso o Ministério da Saúde deixe de repassar recursos pertinentes ou as metas estabelecidas não sejam alcançadas.

Art. 4º - Para o recebimento do referido incentivo, serão observados indicadores gerais, metas estabelecidas e avaliação de resultados que serão regulamentados pela Secretaria Municipal de Saúde em um prazo de 30 (trinta) dias a contar da publicação desta Lei, prazo que serão criados instrumentos de monitoramento e avaliação de resultados das equipes/profissionais de saúde da família e saúde bucal e as metas atingidas na relação de indicadores, avaliados mensalmente por comissão instituída, conforme metas do Programa do Ministério da Saúde.

Art. 5º - Do valor global dos recursos financeiros do referido incentivo, oriundos do Programa Previne Brasil, repassados pelo Ministério da Saúde, 60% (Sessenta por Cento) serão destinados aos profissionais e 40% (Quarenta por Cento) para a manutenção do Programa.

§ 1º - Do valor atribuído ao pagamento dos profissionais, o mesmo será dividido de forma igualitária a todos os profissionais envolvidos exclusivamente na Estratégia de Saúde da Família, de acordo com os relatórios técnicos, que são:

I – Médicos;
II – Enfermeiros;
III – Odontólogos;
IV – Tecnicos/Auxiliar de Enfermagem;
V – Auxiliar de Saúde Bucal;
VI – Agentes Comunitários de Saúde;
VII – Outros Profissionais que venham a ser inseridos nas ESF.

§ 2º - Na hipótese de não alcance de metas, acarretará na destinação do valor do incentivo que corresponde as metas não atingidas para a manutenção do programa.

§ 3º - Caso haja alterações na legislação do programa a nível federal, que impliquem em modificações nas categorias profissionais, fica o Executivo Municipal autorizado a regulamentar por meio de Decreto/Portaria os percentuais constantes do Art. 5º desta Lei, estabelecendo critérios para o pagamento do incentivo em conformidade com a legislação em vigor.

Art. 6º - O valor do incentivo financeiro de que trata esta Lei, pago aos profissionais de saúde, serão repassados nos meses subsequentes ao repasse do Programa Previne Brasil.

Parágrafo Único – O pagamento será efetuado, somente mediante a confirmação do repasse pelo Governo Federal.

Art. 7º - O servidor que sofrer punição por suspenção e/ou advertência por escrito por má conduta no trabalho, perderá integralmente o direito a percepção do incentivo pela infração cometida no órgão.

Parágrafo Único – Perderão também o direito ao recebimento do incentivo os seguintes casos:

I – Atestados médicos para todos os casos, superiores a 05 (cinco) dias;
II – Licença com período superior a 15 (quinze) dias;
III – Afastamento com ou sem ônus, para outro órgão ou entidade da administração direta, autarquias e fundações a nível municipal, estadual ou federal;
IV – Profissionais que integram o Programa Mais Médicos;
V – Ausencia nas capacitações e reuniões programadas pela Secretaria Municipal de Saúde, salvo quando justificadas e aceitas pela Coordenação;

Art. 8º - O pagamento dos valores aos profissionais será realizado mensalmente em folha de pagamento.

Parágrafo Único - O Município fica desobrigado ao pagamento do referido incentivo, caso o programa deixe de existir ou haja alterações na legislação pertinente;

Art. 9º - O incentivo de que trata esta Lei, não será incorporado aos vencimentos, não integrarão os proventos de aposentadoria e não servirão como base de cálculo para quaisquer vantagens, sendo a sua natureza estritamente indenizatória e temporária.

Art. 10º - As despesas com a execução desta Lei, correrão por conta de dotações orçamentarias próprias, consignadas a Secretaria Municipal de Saúde/FMS, especificamente com recursos do Programa Previne Brasil, transferido fundo a fundo pelo Fundo Nacional de Saúde/Ministério da Saúde.

Art. 11º - A avaliação dos indicadores será realizada em 03 (três) Quadrimestres pelo Ministério da Saúde, sendo que no caso de desabastecimento de insumo e/ou vacinas de responsabilidade do Ministério da Saúde e do Estado ou Município, que interfiram no alcance de metas, o indicador será desconsiderado para o cálculo de pagamento.

Art. 12º - Fica revogada a Lei Municipal nº 1.840 de 05 de Abril de 2019.

Art. 13º - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Rio Largo/AL, 01 de Setembro de 2022.

MARIA CRISTINA CORDEIRO DA SILVA
Prefeita Municipal de Rio Largo, Alagoas

Publicado por:
Albert Ludovico de Almeida Lima
Código Identificador:F1E6EB23

SECRETARIA MUNICIPAL GERAL DE GOVERNO
RATIFICAÇÃO

PROCESSO:	07190018/2022
INTERESSADO:	Secretaria Municipal de cidadania, assistência, desenvolvimento social e habitação – SECADESH
ASSUNTO	DISPENSA DE LICITAÇÃO

RATIFICAÇÃO

A PREFEITA 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 de licitação n° 07190018/2022 – Contratação de empresa para realização de exame de DNA, processo administrativo nº 07190018/2022. CONTRATADA: JOHOSON, ARAUJO E CAVALCANTE LTDA, nome fantasia: CLINILAB – Laboratório de analises clinicas, inscrita no CNPJ sob nº 03.958.699/0001-95, no valor de R$ 400,00 (Quatrocentos reais). Com base no parecer emitido pela Procuradoria Geral e Controladoria geral deste Município, considerando sua plena regularidade. Fundamentação Legal: art. 25, II, da Lei Federal n° 8.666/93.

Rio Largo/AL, 08 de Setembro de 2022.

MARIA CRISTINA CORDEIRO DA SILVA
Prefeita

Publicado por:
Albert Ludovico de Almeida Lima
Código Identificador:897862DA

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO IPANEMA

GABINETE DA PREFEITA
AVISO DE CANCELAMENTO DE REGISTRO DE PREÇOS E APLICAÇÃO DE PENALIDADE

Processo nº 07.13.0038/2022
Considerando o que consta nos autos do presente processo e conforme o Parecer Referencial da Procuradoria Geral do Município, CANCELO a Ata de Registro de Preços nº **PE 40/2021-3** formalizada com a empresa **CL COMÉRCIO DE MATERIAIS MÉDICOS HOSPITALARES LTDA (CNPJ 13.441.051/0002-81)**, com fulcro no Artigo 19, Inciso I do Decreto Municipal nº **28/2017.** Outrossim, aplico-lhe a penalidade de suspensão de licitar e impedimento de contratar com o município, pelo prazo de 02 (dois) anos, fundamentada no Artigo 87, Inciso III, da Lei 8.666/93.

CHRISTIANE BULHÕES BARROS MELO SILVA
Prefeita

Publicado por:
Isadora Almeida Melo
Código Identificador:13918C5F

GABINETE DA PREFEITA
AVISO DE CANCELAMENTO DE REGISTRO DE PREÇOS E APLICAÇÃO DE PENALIDADE

Processo nº 07.01.0051/2022
Considerando o que consta nos autos do presente processo e conforme o Parecer Referencial da Procuradoria Geral do Município CANCELO a Ata de Registro de Preços nº **20/2022-1** formalizada com a empresa **SEABRA HOSPITALAR EIRELI (CNPJ 41.568.143/0001-81)**, com fulcro no Artigo 19, Inciso I do Decreto Municipal nº **28/2017.** Outrossim, aplico-lhe a penalidade de suspensão de licitar e impedimento de contratar com o município, pelo prazo de 02 (dois) anos, fundamentada no Artigo 87, Inciso III, da Lei 8.666/93.

CHRISTIANE BULHÕES BARROS MELO SILVA
Prefeita

Publicado por:
Isadora Almeida Melo
Código Identificador:57F4E097

GABINETE DA PREFEITA
AVISO DE CANCELAMENTO DE REGISTRO DE PREÇOS E APLICAÇÃO DE PENALIDADE

Processo nº 07.01.0054/2022
Considerando o que consta nos autos do presente processo e conforme o Parecer Referencial da Procuradoria Geral do Município, CANCELO a Ata de Registro de Preços nº **PE03/2022-8** formalizada com a empresa **MIX PAPELARIA EIRELI- ME (CNPJ 24.180.611/0001-27)**, com fulcro no Artigo 19, Inciso I do Decreto Municipal nº **28/2017.** Outrossim, aplico-lhe a penalidade de suspensão de licitar e impedimento de contratar com o município, pelo prazo de 02 (dois) anos, fundamentada no Artigo 87, Inciso III, da Lei 8.666/93.

CHRISTIANE BULHÕES BARROS MELO SILVA
Prefeita

Publicado por:
Isadora Almeida Melo
Código Identificador:E816447D

GABINETE DA PREFEITA
AVISO DE CANCELAMENTO DE REGISTRO DE PREÇOS E APLICAÇÃO DE PENALIDADE

Processo nº 07.01.0053/2022
Considerando o que consta nos autos do presente processo e conforme o Parecer Referencial da Procuradoria Geral do Município, CANCELO a Ata de Registro de Preços nº **38/2021-2** formalizada com a empresa **MIX PAPELARIA EIRELI (CNPJ 24.180.611/0001-27)**, com fulcro no Artigo 19, Inciso I do Decreto Municipal nº **28/2017.** Outrossim, aplico-lhe a penalidade de suspensão de licitar e impedimento de contratar com o município, pelo prazo de 02 (dois) anos, fundamentada no Artigo 87, Inciso III, da Lei 8.666/93.

CHRISTIANE BULHÕES BARROS MELO SILVA
Prefeita

Publicado por:
Isadora Almeida Melo
Código Identificador:157F4B05

GABINETE DA PREFEITA
AVISO DE APLICAÇÃO DE PENALIDADE

Processo nº 07.01.0055/2022
Considerando o que consta nos autos do presente processo e conforme o Parecer Referencial da Procuradoria Geral do Município, visto a impossibilidade do CANCELAMANTO a Ata de Registro de Preços nº PE21/2021-5 formalizada com a empresa ELIEZIO FONTES BARBOSA69523266500 (CNPJ 30.084.220/0001-01), com fulcro no Artigo 19, Inciso I do Decreto Municipal nº 28/2017. Outrossim, aplico-lhe a penalidade de suspensão de licitar e impedimento de contratar com o município, pelo prazo de 02 (dois) anos, fundamentada no Artigo 87, Inciso III, da Lei 8.666/93.

CHRISTIANE BULHÕES BARROS MELO SILVA
Prefeita

Publicado por:
Isadora Almeida Melo
Código Identificador:B98A70A9

GABINETE DA PREFEITA
AVISO DE APLICAÇÃO DE PENALIDADE

Processo nº 07.05.0032/2022
Considerando o que consta nos autos do presente processo e conforme o Parecer Referencial da Procuradoria Geral do Município, visto a impossibilidade do CANCELAMENTO a Ata de Registro de Preços nº **PE22/2021-2** formalizada com a empresa **SILVANDRO DIEGO DE ALBUQUERQUE FERREIRA E CIA LTDA (CNPJ 33.613.876/0001-62)**, com fulcro no Artigo 19, Inciso I do Decreto Municipal nº **28/2017.** Outrossim, aplico-lhe a penalidade de suspensão de licitar e impedimento de contratar com o município, pelo prazo de 02 (dois) anos, fundamentada no Artigo 87, Inciso III, da Lei 8.666/93.

CHRISTIANE BULHÕES BARROS MELO SILVA
Prefeita

Publicado por:
Isadora Almeida Melo
Código Identificador:56FC84A3

GABINETE DA PREFEITA
AVISO DE APLICAÇÃO DE PENALIDADE

Processo nº 07.01.0056/2022
Considerando o que consta nos autos do presente processo e conforme o Parecer Referencial da Procuradoria Geral do Município, visto a impossibilidade do CANCELAMENTO a Ata de Registro de Preços nº **PE24/2021-6** formalizada com a empresa **GM FARMA COMERCIAL LTDA (CNPJ 10.638.214/0001-41)**, com fulcro no Artigo 19, Inciso I do Decreto Municipal nº **28/2017.** Outrossim, aplico-lhe a penalidade de suspensão de licitar e impedimento de contratar com o município, pelo prazo de 02 (dois) anos, fundamentada no Artigo 87, Inciso III, da Lei 8.666/93.

CHRISTIANE BULHÕES BARROS MELO SILVA
Prefeita

Publicado por:
Isadora Almeida Melo
Código Identificador:6017E101

GABINETE DA PREFEITA
AVISO DE APLICAÇÃO DE PENALIDADE

Processo nº 07.01.0057/2022
Considerando o que consta nos autos do presente processo e conforme o Parecer Referencial da Procuradoria Geral do Município, visto a impossibilidade do CANCELAMENTO do CONTRATO de nº PE55/2021-6 formalizada com a empresa PAULO JOSÉ MAIA ESMERALDO SOBREIRA (CNPJ 09.210.219/0001-90), com fulcro no Artigo 79, I, c/c art. 78, I da Lei nº 8.666/93**.** Outrossim, aplico-lhe a penalidade de suspensão de licitar e impedimento de contratar com o município, pelo prazo de 02 (dois) anos, fundamentada no Artigo 87, Inciso III, da Lei 8.666/93.

CHRISTIANE BULHÕES BARROS MELO SILVA
Prefeita

Publicado por:
Isadora Almeida Melo
Código Identificador:9E71CCA7

GABINETE DA PREFEITA
AVISO DE APLICAÇÃO DE PENALIDADE

Processo nº 07.01.0052/2022
Considerando o que consta nos autos do presente processo e conforme o Parecer Referencial da Procuradoria Geral do Município, visto a impossibilidade do CANCELAMENTO Ata de Registro de Preços nº **PE25/2021-3** formalizada com a empresa **PROMAC COMERCIAL EIRELI (CNPJ 32.310.985/0001-48)**, com fulcro no Artigo 19, Inciso I do Decreto Municipal nº **28/2017.** Outrossim, aplico-lhe a penalidade de suspensão de licitar e impedimento de contratar com o município, pelo prazo de 02 (dois) anos, fundamentada no Artigo 87, Inciso III, da Lei 8.666/93.

CHRISTIANE BULHÕES BARROS MELO SILVA
Prefeita

Publicado por:
Isadora Almeida Melo
Código Identificador:60115493

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO MUNDAÚ

SECRETARIA MUNICIPAL DE OBRAS E URBANIZAÇÃO
AVISO DE COTAÇÃO DE PREÇOS

A SECRETARIA DE MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA, OBRAS E URBANIZAÇÃO DE SANTANA DO MUNDAU/AL, vem por meio deste Setor de Compras, comunicar que está disponível o termo de referência através do e-mail comprasmundau2021@gmail.com, referente a aquisição de material e equipamentos em concreto pré-moldados para a realização de obras de urbanização do município de Santana do Mundaú/AL, que a partir desta data, serão contados no máximos 03 (três) dias úteis, a partir desta publicação, para enviarem suas propostas.

Maiores informações, entrar em contado através do e-mail comprasmundau2021@gmail.com.

Santana do Mundaú/AL, 08 de setembro de 2022.

Atenciosamente,

SAULO EMANUEL GOMES PEREIRA
Setor de Compras

Publicado por:
Isabelle Nunes de Lima
Código Identificador:FE4C6385

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DA LAJE

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
AVISO DE COTAÇÃO

AVISO DE COTAÇÃO

A PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DA LAJE/AL, em razão de solicitação do Secretário Municipal de Saúde, vem por meio do Setor de Compras e Comissão Permanente de Licitação, comunicar que está disponível o Termo de Referência através do e-mail cplsaojosedalaje@hotmail.com, referente à contratação de empresa para **AQUISIÇÃO DE MATERIAL E EQUIPAMENTO PARA ESTRUTURAÇÃO DE SALA DE FISIOTERAPIA PARA ATENDER A SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE NA ATENÇÃO PRIMARIA À SAÚDE (APS)**, que a partir desta data, serão contados no máximo 03 (três) dias, a partir desta publicação, para enviarem suas propostas.
Maiores informações, entrar em contato através do e-mail cplsaojosedalaje@hotmail.com

São José da Laje (AL), 08 de setembro de 2022.

Chefe do Setor de Compras

Publicado por:
Joelma Bezerra
Código Identificador:7C2731A0

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
EXTRATO DE HOMOLOGAÇÃO

PROCESSO: 1001070800022022
INTERESSADO: SecretAriA Municipal de assisTência Social
ASSUNTO: Registro de Preço para Contratação de empresa para **AQUISIÇÃO DE KIT HIGIENE DA MULHER**

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 035/2022 - PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 1001070800022022** , considerando, com base nas informações aduzidas nos autos, sua plena regularidade.

São José da Laje/AL, 06 de setembro de 2022.

Angela Vanessa Rocha Pereira Bezerra
Prefeita

PROCESSO: 1001070400012022
INTERESSADO: SecretAriA Municipal de infraestrutura
ASSUNTO: Registro de Preço para Contratação de empresa para **AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DE REDE DE ILUMINAÇÃO PÚBLICA E SERVIÇOS DE EXTENSÃO DE REDE DE ILUMINAÇÃO PÚBLICA**.

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 037/2022 - PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 1001070400012022** , considerando, com base nas informações aduzidas nos autos, sua plena regularidade.

São José da Laje/AL, 08 de setembro de 2022.

ANGELA VANESSA ROCHA PEREIRA BEZERRA
Prefeita

Publicado por:
Joelma Bezerra
Código Identificador:C6CFDD34

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 088/2022

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 088/2022 - PE 35/2022 - PROCESSO Nº **1001070800022022**

A Prefeitura Municipal de São José da Laje/AL, CNPJ nº. 12.330.916/0001-99, resolve formalizar DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 088/2022 - PE 35/2022 - PROCESSO Nº **1001070800022022** em favor da empresa **P H FAUSTO JUNIOR - PHIOS DIST. E SERVICOS – CNPJ 37.641.900/0001-28,** no valor total R$ 16.560,00 (dezesseis mil, quinhentos e sessenta reais). Objeto: **AQUISIÇÃO DE kit higiene da mulher**. Vigência: 12 (doze) meses a partir da assinatura da ata de registro de preço.

São José da Laje/AL, 08 de setembro de 2022.

ANGELA VANESSA ROCHA PEREIRA BEZERRA
Prefeita

Publicado por:
Joelma Bezerra
Código Identificador:BF181C84

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
EXTRATO DA ATA DE REGISTRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DA LAJE
EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 082/2022 - PE 30/2022 - PROCESSO Nº **1001041200042022**

A Prefeitura Municipal de São José da Laje/AL, CNPJ nº. 12.330.916/0001-99, resolve formalizar DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 082/2022 - PE 30/2022 - PROCESSO Nº **1001041200042022** em favor da empresa **DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS CAVALCANTI EIRELI – CNPJ 06.536.960/0001-57,** no valor total R$ 22.616,15 (vinte e dois mil seiscentos e dezesseis reais e quinze centavos). Objeto: **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**. Vigência: 12 (doze) meses a partir da assinatura da ata de registro de preço.

São José da Laje/AL, 03 de agosto de 2022.

ANGELA VANESSA ROCHA PEREIRA BEZERRA
Prefeita

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DA LAJE

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 084/2022 - PE 30/2022 - PROCESSO Nº **1001041200042022**

A Prefeitura Municipal de São José da Laje/AL, CNPJ nº. 12.330.916/0001-99, resolve formalizar DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 084/2022 - PE 30/2022 - PROCESSO Nº **1001041200042022** em favor da empresa **M S ZOPELARI DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI EPP – CNPJ 28.779.013/0001-20,** no valor total R$ 42.331,14 (quarenta e dois mil trezentos e trinta e um reais e quatorze centavos). Objeto: **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**. Vigência: 12 (doze) meses a partir da assinatura da ata de registro de preço.

São José da Laje/AL, 03 de agosto de 2022.

ANGELA VANESSA ROCHA PEREIRA BEZERRA
Prefeita

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DA LAJE
EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 085/2022 - PE 30/2022 - PROCESSO Nº **1001041200042022**

A Prefeitura Municipal de São José da Laje/AL, CNPJ nº. 12.330.916/0001-99, resolve formalizar DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 085/2022 - PE 30/2022 - PROCESSO Nº **1001041200042022** em favor da empresa **PORTAL COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA - EPP – CNPJ 21.883.765/0001-97,** no valor total R$ 269.242,00 (duzentos e sessenta e nove mil duzentos e quarenta e dois reais). Objeto: **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**. Vigência: 12 (doze) meses a partir da assinatura da ata de registro de preço.

São José da Laje/AL, 03 de agosto de 2022.

ANGELA VANESSA ROCHA PEREIRA BEZERRA
Prefeita

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DA LAJE
EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 086/2022 - PE 30/2022 - PROCESSO Nº **1001041200042022**

A Prefeitura Municipal de São José da Laje/AL, CNPJ nº. 12.330.916/0001-99, resolve formalizar DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 086/2022 - PE 30/2022 - PROCESSO Nº **1001041200042022** em favor da empresa **BERNARDI E GUEDES LTDA – CNPJ 16.986.881/0001-00,** no valor total R$ 58.835,37 (cinquenta e oito mil oitocentos e trinta e cinco reais e trinta e sete centavos). Objeto: **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**. Vigência: 12 (doze) meses a partir da assinatura da ata de registro de preço.

São José da Laje/AL, 03 de agosto de 2022.

ANGELA VANESSA ROCHA PEREIRA BEZERRA
Prefeita

Publicado por:
Joelma Bezerra
Código Identificador:F7A2D5B0

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DA TAPERA

SECRETARIA DE ADMINISTRACAO
PORTARIA Nº 113/2022, DE 02 DE SETEMBRO DE 2022.

PORTARIA Nº 113/2022, DE 02 DE SETEMBRO DE 2022.

Concede diária a servidor e dá outras providências.

O Prefeito do Município de São José da Tapera, Estado de Alagoas, no uso de suas atribuições legais, em conformidade com a Lei nº 741/2021, de 11 de outubro de 2021.

RESOLVE:

Art. 1º - CONCEDER ao(a) Servidor(a) **JOSZIMAENNY MARIA S PEREIRA**, lotado(a) no(a) na secretaria municipal de saúde, ocupante do cargo de TECNICO EM ENFERMAGEM a quantia de 04(quatro) diárias no valor de R$ 800,00 (oitocentos reais), para fazer face às despesas de viagem a cidade de Arapiraca/AL, no período compreendido nos dias 07/09/2022, 14/09/2022, 21/09/2022 e 28/09/2022, em evento realizado no Auditório do SAMU-Arapiraca/AL.
Art. 2º - Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

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

Gabinete do Prefeito de São José da Tapera/AL, em 02 de setembro de 2022.

JARBAS PEREIRA RICARDO
Prefeito

CERTIDÃO

Certifico que a Portaria nº 113/2022-GP, foi Registrada e Publicada na forma procedimental, e encontra-se arquivada junto à Secretaria Municipal de Administração.

DIEGO SILVA DE AZEVEDO
Secretário Municipal de Administração

Publicado por:
Jacson Roberto dos Santos
Código Identificador:BEE140E7

SECRETARIA DE ADMINISTRACAO
PORTARIA Nº 112/2022, DE 26 DE AGOSTO DE 2022.

PORTARIA Nº 112/2022, DE 26 DE AGOSTO DE 2022.

Concede diária a servidor e dá outras providências.

O Prefeito do Município de São José da Tapera, Estado de Alagoas, no uso de suas atribuições legais, em conformidade com a Lei nº 741/2021, de 11 de outubro de 2021.

RESOLVE:

Art. 1º - CONCEDER ao(a) Servidor(a) **TERESA CRISTINA CAVALCANTE ALVES**, lotado(a) no(a) na secretaria municipal de saúde, ocupante do cargo de AGENTE DE SAUDE a quantia de 04(quatro) diárias no valor de R$ 800,00 (oitocentos reais), para fazer face às despesas de viagem a cidade de Maceió/AL, no período de 29/08/2022 a 02/09/2022, em evento realizado através do Laboratório de Análises Clínicas de Maceió - LACLIM.
Art. 2º - Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

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

Gabinete do Prefeito de São José da Tapera/AL, em 26 de agosto de 2022.

JARBAS PEREIRA RICARDO
Prefeito

CERTIDÃO

Certifico que a Portaria nº 111/2022-GP, foi Registrada e Publicada na forma procedimental, e encontra-se arquivada junto à Secretaria Municipal de Administração.

DIEGO SILVA DE AZEVEDO
Secretário Municipal de Administração

Publicado por:
Jacson Roberto dos Santos
Código Identificador:98B49DDE

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESPORTO CULTURA E LAZER
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 Instituto de desenvolvimento esportivo e social do sertão Alagoas, Pessoa Jurídica inscrita no CNPJ sob nº 06.092.678/0001-28 com Endereço, Rua Getúlio Vargas 29 centro, CEP: 57445-000, São José da Tapera –AL, no valor de R$ 16.500,00 (Dezesseis mil e quinhentos reais), Fundamentada no art. 25, § 3 da Lei Federal 8.666/93, Inexigibilidade de Licitação a ser empenhado na dotação orçamentária Órgão:02, unidade Orçamentaria; 0008 Secretaria municipal de Cultura, esporte e Lazer Atividade: 27.122.0006.2018. Manutenção das Atividades da Secretaria de Cultura, Desporte e Lazer. Elemento de Despesa: 3.3.3.9.0.39.00.00.00.000 0010.00.000 Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica

JARBAS PEREIRA RICARDO
Prefeito

JARBAS PEREIRA RICARDO
Prefeito

Publicado por:
Marcelo Rene Rodrigues da Silva
Código Identificador:461B123A

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO LUIS DO QUITUNDE

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
AVISO DE LICITAÇÃO SRP

PREGÃO ELETRONICO Nº 027/2022-
OBJETO: serviços e fornecimentos de coffe break. Bufet, almoço, lanches e locação de mesas e cadeiras: Exclusivo e reserva de cotas para ME EPP. Tipo Menor Preço. Abertura: 21 de SETEMBRO de 2022 as 08h00m. Local: Sala de Reuniões da Comissão Permanente de Licitação. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL: Decreto Federal 10.024/19, Lei Federal n° 10.520/02, subsidiada pela Lei 8.666/93 e suas alterações, LC 147/2014. DISPONIBILIDADE DO EDITAL E INFORMAÇÕES: Comissão Permanente de Licitação, na Praça Ernesto Gomes Maranhão, n. 55, Centro, São Luiz do Quitunde das 08:00 às 12:00 horas. Endereço eletrônico saoluisdoquitunde.al.gov.br;
E-mail: cplslq@gmail.com
COMPRASNET através da **UASG: 982869.**

DALMO SILVA DE LIMA
Secretário Municipal de Adm

Publicado por:
Luiz José de França Silva
Código Identificador:B7619B42

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
AVISO DE LICITAÇÃO SRP

PREGÃO ELETRONICO Nº 028/2022-
OBJETO: AQUISIÇÃO DE MATERIAL PERMANENTE. Exclusivo e reserva de cotas para ME EPP. Tipo Menor Preço. Abertura: 21 de SETEMBRO de 2022 as 08h30m. Local: Sala de Reuniões da Comissão Permanente de Licitação. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL: Decreto Federal 10.024/19, Lei Federal n° 10.520/02, subsidiada pela Lei 8.666/93 e suas alterações, LC 147/2014. DISPONIBILIDADE DO EDITAL E INFORMAÇÕES: Comissão Permanente de Licitação, na Praça Ernesto Gomes Maranhão, n. 55, Centro, São Luiz do Quitunde das 08:00 às 12:00 horas. Endereço eletrônico saoluisdoquitunde.al.gov.br;
E-mail: cplslq@gmail.com
COMPRASNET através da **UASG: 982869.**

DALMO SILVA DE LIMA
Secretário Municipal de Adm

Publicado por:
Luiz José de França Silva
Código Identificador:001422B2

SETOR DE CONTRATOS
EXTRATO DE TERMO ADITIVO

1º TERMO ADITIVO AO CONTRATO N° 003/2021 - TP

CONTRATANTE: Município de São Luís do Quitunde, Estado de Alagoas, pessoa jurídica de direito público interno, devidamente inscrito no CNPJ sob o nº 12.342.671/0001-10, com sede na Praça Ernesto Gomes Maranhão, nº 55, centro, São Luís do Quitunde/AL.
FORNECEDOR: HL CONSTRUÇÕES E SERVIÇOS EIRELI, inscrito no CNPJ sob o nº 19.037.895/0001-67,
OBJETO: Constitui objeto do Primeiro Termo Aditivo de prorrogação de prazo de execução do contrato PMSLQNº 003/2021 - TP, que tem por objeto os serviços de pavimentação em paralelepípedo, na rua projetada A e B(alto da Cohab), com área a ser pavimentada de 961,44m²; na rua Nelson Tenório da Rocha, com área a ser pavimentada de 1.800,00m²; na rua Maria Julia da Rocha, com área a ser pavimentada de 1.600,00m²; na rua do Trevo, com área pavimentada de 720,00m²; e na rua José Flávio da Silva cm área de a ser pavimentada de 315,00m². Totalizando uma área de 5.396,44m², no Município de São Luis do Quitunde.
DATA DE ASSINATURA: 08 de Junho de 2022.
PRAZO DE EXECUÇÃO: O prazo de execução fica prorrogado até o dia 21 de Janeiro de 2023, contados a partir da assinatura deste Termo.
DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: UO: 0005 - Secretaria Municipal de Administração - SMA; Funcional Programática: 0005.04.122.0002.2005 - Manutenção das Atividades da Secretaria de Administração; Elemento de despesa 3.3.9.0.39.00 - Outros serviços de terceiros - pessoa jurídica;
UO: 0008 - Secretaria Municipal de Infraestrutura - SEINFRA; Funcional Programática: 0008.15.451.0007.1007 - Construção/Ampliação de pavimentação asfáltica; Elemento de despesa 4.4.9.0.00.00 - Aplicação direta.
A íntegra do contrato poderá ser obtida na sede da Prefeitura Municipal de São Luís do Quitunde/AL.

FERNANDA MARIA SILVA CAVALCANTI DE OLIVEIRA
Prefeita

Publicado por:
Luma Richelly dos Santos Nascimento
Código Identificador:18FC30F1

SETOR DE CONTRATOS
EXTRATO DE TERMO ADITIVO

1º TERMO ADITIVO AO CONTRATO N° 004/2021 – TP

CONTRATANTE: Município de São Luís do Quitunde, Estado de Alagoas, pessoa jurídica de direito público interno, devidamente inscrito no CNPJ sob o nº 12.342.671/0001-10, com sede na Praça Ernesto Gomes Maranhão, nº 55, centro, São Luís do Quitunde/AL.
FORNECEDOR: M R D DE MOURA CONSTRUÇÕES - EPP, inscrito no CNPJ sob o nº 28.452.540/0001-25,
OBJETO: Constitui objeto do Primeiro Termo Aditivo de prorrogação de prazo de execução do contrato PMSLQNº 004/2021 - TP, que tem por objeto os serviços de execução das obras de engenharia pertinentes a Construção de ciclovia à margem da Rodovia AL -413, trechos Quitunde I - Santo Inácio, no Município de São Luis do Quitunde.
DATA DE ASSINATURA: 05 de Junho de 2022.
PRAZO DE EXECUÇÃO: O prazo de execução fica prorrogado até o dia 23 de Outubro de 2022, contados a partir da assinatura deste Termo**.**

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: UO: 0005 - Secretaria Municipal de Administração - SMA; Funcional Programática: 0005.04.122.0002.2005 - Manutenção das Atividades da Secretaria de Administração; Elemento de despesa 3.3.9.0.39.00 - Outros serviços de terceiros - pessoa jurídica;
UO: 0008 - Secretaria Municipal de Infraestrutura - SEINFRA; Funcional Programática: 0008.15.451.0007.1021 - Construção/Ampliação e/ou Reforma de Ciclovia Faixas; Elemento de despesa 3.3.9.0.39.00 - Outros Serviços de terceiros - pessoa jurídica.

A íntegra do contrato poderá ser obtida na sede da Prefeitura Municipal de São Luís do Quitunde/AL.

FERNANDA MARIA SILVA CAVALCANTI DE OLIVEIRA
Prefeita

Publicado por:
Luma Richelly dos Santos Nascimento
Código Identificador:3E27C7EB

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DOS MILAGRES

GABINETE DO PREFEITO
LEI Nº 578 DE 08 DE SETEMBRO DE 2022.

DISPÕE NOMEAÇÃO DOS ESPAÇOS PÚBLICOS DO MUNICÍPIO DE SÃO MIGUEL DOS MILAGRES, E ADOTA OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

Faço saber que a Câmara Municipal aprovou e eu, JADSON LESSA DOS SANTOS, Prefeito do Município de São Miguel dos Milagres, Estado do Alagoas, sanciono a seguinte Lei;
Art. 1º - Nome as seguintes ruas conforme localização
I - Fica denominado, **RUA BENEDITO AMARO DOS SANTOS,** a rua localizada no Povoado Riacho (mapa 02);
II - Fica denominado, **RUA AUBELINA BATISTA DA PAIXA,** a rua localizada no Povoado Riacho (mapa 01);
III - Fica denominado, **RUA MARIETA MOURA BITAR,** a rua localizada atrás da Pousada Maresia localizada em Porto da Rua (mapa 03);
Art. 2º - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO DO MUNÍCIPIO DE SÃO MIGUEL DOS MILAGRES/AL, 08 de setembro de 2022.

JADSON LESSA DOS SANTOS
Prefeito

Publicado por:
Tulio da Silva Pereira
Código Identificador:910FF71C

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO SEBASTIÃO

GABINETE DO PREFEITO
RATIFICAÇÃO

Inexigibilidade nº 28/2022

Em face da justificativa, bem como ao exame e pronunciamento conclusivos feitos pela Assessoria Jurídica, RATIFICO o reconhecimento da Inexigibilidade de licitação para contratação direta de empresário exclusivo: **ERALDO SILVA MATOS-EPP**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob nº 58.311.572/0001-71, objetivando a promoção Show artístico, a ser realizado no dia 29 de setembro de 2022, em comemoração gospel feita junto à população no município de São Sebastião.
Publique–se no diário oficial no prazo de cinco dias, em cumprimento ao que determina o Art. 26 da Lei n° 8.666/93.

São Sebastião (AL), 06 de setembro de 2022.

JOSÉ PACHECO FILHO
Prefeito

Publicado por:
Clebson Ferreira de Lima
Código Identificador:6357AAB8

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SATUBA

GABINETE DO PREFEITO
TERMO DE HOMOLOGAÇÃO

Ref. Pregão Eletrônico nº 27/2022.
Registro de Preços

O prefeito do Município de Satuba, no uso de suas atribuições e prerrogativas, considerando legais os procedimentos adotados, e, ainda, para que se produzam os devidos e legais efeitos,

RESOLVE:

HOMOLOGAR o resultado da licitação sob a modalidade de Pregão Eletrônico nº 27/2022 (**BNC – BOLSA NACIONAL DE COMPRAS**) cujo objeto é o Registro de Preços para futura e eventual aquisição de **cesta básica**, destinados a atender as necessidades da Secretaria de Assistência Social do Poder Executivo do Município de Satuba/AL, em favor da empresa: ***AN COMERCIO E SERVIÇO LTDA inscrita no CNPJ sob nº 26.259.857/0001-14***, 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.

Satuba/AL, 08 de setembro de 2022.

DIÓGENES JOSÉ NETO DE AMORIM
Prefeito

Publicado por:
Morgana Bernadi Leite
Código Identificador:8CAD3ED4

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
AVISO DE COTAÇÃO

O Município de Satuba/AL, através do Setor de Compras, informa que está recebendo cotações de preços, conforme especificações e quantitativos descritos do Termo de Referência elaborado pela Secretaria de Administração e Recursos humanos, visando instruir abertura de processo licitatório, conforme objeto abaixo descrito:

OBJETO: Registro de Preço para futura contratação de empresa para prestação de serviços de Manutenção Corretiva e Preventiva com aplicação de peças dos veículos leves, pesados e máquinas pesadas pertencentes a frota do Poder Executivo do Município de Satuba.

I**nformações**: A planilha dos serviços para cotação encontra-se disponível no setor de Compras, das 08:00h as 14:00h, na Rua Amélia Pontes, s/n – Centro – CEP 57120.000 -Satuba/AL, e através do e-mail: cplsatuba@gmail.com. O prazo para envio das cotações será de 05 (cinco) dias úteis, a partir da data de publicação deste aviso.

Satuba/AL, 08 de setembro de 2022.

ISABELLE MARCIA FERREIRA CAMELO DE ARAÚJO
Setor de Cotação/Compras

Publicado por:
Morgana Bernadi Leite
Código Identificador:1894C586

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
EXTRATO DE ADITIVO CONTRATUAL

Termo Aditivo ao Contrato nº 58/2021 – Processo nº 2840/2022 – Procedimento de Contratação: Pregão Eletrônico nº 38/2021 – Ata de Registro de Preços 110/2021– Fundamentação Legal: Lei Federal nº 8.666/93 (Art. 65, I § 1º) – Contratada: ***META SERVIÇOS DE ENGENHARIA EIRELI, CNPJ 35.685.315/0001-02*** *– Objeto Contratual: Constitui objeto do presente Termo Aditivo a readequação da planilha de serviços, quantitativos e preços, com a consequente alteração do valor contratado. Valor: O valor do contrato original que perfaz a ordem de* **R$ 848.847,41 (oitocentos e quarenta e oito mil oitocentos e quarenta e sete reais e quarenta e um centavos)** *por força deste instrumento passará consequentemente para* ***R$ 1.229.579,18 (Hum milhão duzentos e vinte e nove mil quinhentos e setenta e nove reais e dezoito centavos)****. O percentual de acréscimo de serviços corresponde a 44,85%%.* ***Cláusulas Aditivas: CLÁUSULA II – DA RETIFICAÇÃO DA PLANILHA DE SERVIÇOS, QUANTITATIVOS E PREÇOS. CLÁUSULA III – DA ALTERAÇÃO DO VALOR CONTRATADO. CLÁUSULA QUARTA – DA INALTERABILIDADE.***

Publicado por:
Morgana Bernadi Leite
Código Identificador:A7329E28

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE TAQUARANA

GABINETE DO PREFEITO
PRIMEIRO TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 052/2021

DAS PARTES: MUNICÍPIO DE TAQUARANA E EMPRESA NAVE CONSTRUÇÕES LTDA.
OBJETO: Constitui objeto deste Primeiro Termo Aditivo, prorrogar o prazo para Execução e Conclusão da Obra.
PRAZO de serviço: Fica prorrogado por mais 180 (cento e oitenta) dias pelo presente Termo Aditivo, o prazo para Execução e Conclusão da Obra do Contrato nº 052/2021, cujo objeto é a realização de Obra Remanescente das Obras e Serviços de Construção de 01(uma) Escola Infantil Tipo "B", Localizada no Loteamento Alto das Colinas, no Município de Taquarana/AL.
Data de assinatura: 18/04/2022
DA RATIFICAÇÃO DAS DEMAIS CLÁUSULAS E CONDIÇÕES: Ficam ratificadas as demais cláusulas e condições do contrato que celebraram, não alteradas pelo Primeiro Termo Aditivo.
SIGNATÁRIOS: GERALDO CICERO DA SILVA/ CARLOS ALBERTO ALBUQUERQUE MOTA JUNIOR.

Publicado por:
Janete de Oliveira Gomes Barbosa
Código Identificador:98F0A6F9

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE TEOTONIO VILELA

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, GESTÃO E PATRIMÔNIO
PORTARIA Nº 254-2022 - PRORROGAÇÃO POR INCAPACIDADE TEMPORARIA PARA O TRABALHO - JANAINA VASCONCELOS ALMEIDA

PORTARIA Nº 254/2022

A Secretaria de Administração, Gestão e Patrimônio do Município de Teotônio Vilela, Estado de Alagoas, por meio de seu Secretário Sr. Flávio Francisco Franoli Oliveira, no uso de suas atribuições legalmente conferidas pela Lei Orgânica Municipal, e, demais diplomas, através da Portaria nº 007/2017, de 1 de janeiro de 2017;
Considerando o disposto no artigo 9°, §§ 2° e 3° da Emenda Constitucional de n° 103, promulgada em 12 de novembro de 2019, onde determina que os afastamentos por incapacidade temporária para o trabalho e o salário-maternidade sejam pagos diretamente pelo Ente Federativo e não correrão à conta do Regime Próprio de Previdência Social ao qual o servidor se vincula, e após considerar o Laudo emitido pela Junta Médica Oficial do Município, que ao avaliar o estado clínico da servidora segurada **JANAINA VASCONCELOS ALMEIDA**, efetivada no cargo de **ENFERMEIRA**, inscrita no CPF: sob o nº 030.304.634-19, concluiu que a supramencionada é portadora da(s) patologia(s) classificada(s) pelo CID10 – F31.8, de grau leve.

RESOLVE:

Conceder ***PRORROGAÇÃO POR INCAPACIDADE TEMPORARIA PARA O TRABALHO,*** pelo período de 90 (noventa) dias, iniciado em 20 de agosto de 2022, com término em 18 de novembro de 2022.

Esta Portaria entra em vigor na data da sua publicação, com efeitos retroagindo a data da Concessão do benefício, revogadas as disposições em contrário.

Cientifique-se, publique-se, registre-se e cumpra-se

Teotônio Vilela – AL, 05 de setembro de 2022.

FLÁVIO F. FRANOLI OLIVEIRA
Secretário de Administração, Gestão e Patrimônio

Publicado por:
Rafaella Helena Santos
Código Identificador:553F9F18

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, GESTÃO E PATRIMÔNIO
PORTARIA Nº 255-2022 - PRORROGAÇÃO POR INCAPACIDADE TEMPORARIA PARA O TRABALHO - HELVIO COSTA LOUREIRA

PORTARIA Nº 255/2022

A Secretaria de Administração, Gestão e Patrimônio do Município de Teotônio Vilela, Estado de Alagoas, por meio de seu Secretário Sr. Flávio Francisco Franoli Oliveira, no uso de suas atribuições legalmente conferidas pela Lei Orgânica Municipal, e, demais diplomas, através da Portaria nº 007/2017, de 1 de janeiro de 2017;
Considerando o disposto no artigo 9°, §§ 2° e 3° da Emenda Constitucional de n° 103, promulgada em 12 de novembro de 2019, onde determina que os afastamentos por incapacidade temporária para o trabalho e o salário-maternidade sejam pagos diretamente pelo Ente Federativo e não correrão à conta do Regime Próprio de Previdência Social ao qual o servidor se vincula, e após considerar o Laudo emitido pela Junta Médica Oficial do Município, que ao avaliar o estado clínico do servidor segurado **HELVIO COSTA LOUREIRO**, efetivado no cargo de **DENTISTA**, inscrito no CPF: sob o nº 009.844.744-04, concluiu que o supramencionado é portador da(s) patologia(s) classificada(s) pelo CID10 – B20, de grau leve.

RESOLVE:

Conceder ***PRORROGAÇÃO POR INCAPACIDADE TEMPORARIA PARA O TRABALHO,*** pelo período de 90 (noventa) dias, iniciado em 11 de agosto de 2022, com término em 09 de novembro de 2022.

Esta Portaria entra em vigor na data da sua publicação, com efeitos retroagindo a data da Concessão do benefício, revogadas as disposições em contrário.

Cientifique-se, publique-se, registre-se e cumpra-se

Teotônio Vilela – AL, 05 de setembro de 2022.

FLÁVIO F. FRANOLI OLIVEIRA
Secretário de Administração, Gestão e Patrimônio

Publicado por:
Rafaella Helena Santos
Código Identificador:51768262

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, GESTÃO E PATRIMÔNIO
PORTARIA Nº 256-2022 - PRORROGAÇÃO POR INCAPACIDADE TEMPORARIA PARA O TRABALHO - MARIA QUITERIA DA SILVA

PORTARIA Nº 256/2022

A Secretaria de Administração, Gestão e Patrimônio do Município de Teotônio Vilela, Estado de Alagoas, por meio de seu Secretário Sr. Flávio Francisco Franoli Oliveira, no uso de suas atribuições legalmente conferidas pela Lei Orgânica Municipal, e, demais diplomas, através da Portaria nº 007/2017, de 1 de janeiro de 2017;
Considerando o disposto no artigo 9°, §§ 2° e 3° da Emenda Constitucional de n° 103, promulgada em 12 de novembro de 2019, onde determina que os afastamentos por incapacidade temporária para o trabalho e o salário-maternidade sejam pagos diretamente pelo Ente Federativo e não correrão à conta do Regime Próprio de Previdência Social ao qual o servidor se vincula, e após considerar o Laudo emitido pela Junta Médica Oficial do Município, que ao avaliar o estado clínico da servidora segurada **MARIA QUITERIA DA SILVA**, efetivada no cargo de **AUXILIAR DE SERVIÇOS EDUCACIONAIS**, inscrita no CPF: sob o nº 034.787.824-57, concluiu que a supramencionada é portadora da(s) patologia(s) classificada(s) pelo CID10 – F32.2, de grau leve.

RESOLVE:

Conceder ***PRORROGAÇÃO POR INCAPACIDADE TEMPORARIA PARA O TRABALHO,*** pelo período de 60 (noventa) dias, iniciado em 14 de agosto de 2022, com término em 13 de outubro de 2022.

Esta Portaria entra em vigor na data da sua publicação, com efeitos retroagindo a data da Concessão do benefício, revogadas as disposições em contrário.

Cientifique-se, publique-se, registre-se e cumpra-se

Teotônio Vilela – AL, 05 de setembro de 2022.

FLÁVIO F. FRANOLI OLIVEIRA
Secretário de Administração, Gestão e Patrimônio

Publicado por:
Rafaella Helena Santos
Código Identificador:5FBBD992

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, GESTÃO E PATRIMÔNIO
PORTARIA Nº 257-2022 - PRORROGAÇÃO POR INCAPACIDADE TEMPORARIA PARA O TRABALHO - MARIA DE FATIMA DA SILVA SANTOS

PORTARIA Nº 257/2022

A Secretaria de Administração, Gestão e Patrimônio do Município de Teotônio Vilela, Estado de Alagoas, por meio de seu Secretário Sr. Flávio Francisco Franoli Oliveira, no uso de suas atribuições legalmente conferidas pela Lei Orgânica Municipal, e, demais diplomas, através da Portaria nº 007/2017, de 1 de janeiro de 2017;
Considerando o disposto no artigo 9°, §§ 2° e 3° da Emenda Constitucional de n° 103, promulgada em 12 de novembro de 2019, onde determina que os afastamentos por incapacidade temporária para o trabalho e o salário-maternidade sejam pagos diretamente pelo Ente Federativo e não correrão à conta do Regime Próprio de Previdência Social ao qual o servidor se vincula, e após considerar o Laudo emitido pela Junta Médica Oficial do Município, que ao avaliar o estado clínico da servidora segurada **MARIA DE FATIMA DA SILVA SANTOS**, efetivada no cargo de **AUXILIAR DE SERVIÇOS EDUCACIONAIS**, inscrita no CPF: sob o nº 035.877.744-55, concluiu que a supramencionada é portadora da(s) patologia(s) classificada(s) pelo CID10 – M17.9, M25.5, M23.2, todas de grau moderada.

RESOLVE:

Conceder ***PRORROGAÇÃO POR INCAPACIDADE TEMPORARIA PARA O TRABALHO,*** pelo período de 60 (sessenta) dias, iniciado em 18 de agosto de 2022, com término em 17 de outubro de 2022.

Esta Portaria entra em vigor na data da sua publicação, com efeitos retroagindo a data da Concessão do benefício, revogadas as disposições em contrário.

Cientifique-se, publique-se, registre-se e cumpra-se

Teotônio Vilela – AL, 05 de setembro de 2022.

FLÁVIO F. FRANOLI OLIVEIRA
Secretário de Administração, Gestão e Patrimônio

Publicado por:
Rafaella Helena Santos
Código Identificador:44335BA1

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, GESTÃO E PATRIMÔNIO
PORTARIA Nº 258-2022 - INCAPACIDADE TEMPORARIA PARA O TRABALHO - DIOCLECIO LEITE DA SILVA

PORTARIA Nº 258/2022

A Secretaria de Administração, Gestão e Patrimônio do Município de Teotônio Vilela, Estado de Alagoas, por meio de seu Secretário Sr. Flávio Francisco Franoli Oliveira, no uso de suas atribuições legalmente conferidas pela Lei Orgânica Municipal, e, demais diplomas, através da Portaria nº 007/2017, de 1 de janeiro de 2017;
Considerando o disposto no artigo 9°, §§ 2° e 3° da Emenda Constitucional de n° 103, promulgada em 12 de novembro de 2019, onde determina que os afastamentos por incapacidade temporária para o trabalho e o salário-maternidade sejam pagos diretamente pelo Ente Federativo e não correrão à conta do Regime Próprio de Previdência Social ao qual o servidor se vincula, e após considerar o Laudo emitido pela Junta Médica Oficial do Município, que ao avaliar o estado clínico do servidor segurado **DIOCLECIO LEITE DA SILVA**, efetivada no cargo **PROFESSOR**, inscrito no CPF: sob o nº 020.243.383-80, concluiu que o supramencionado é portador da(s) patologia(s) classificada(s) pelo CID10 – Z54.0, de grau leve.

RESOLVE:

Conceder ***INCAPACIDADE TEMPORARIA PARA O TRABALHO,*** pelo período de 60 (sessenta) dias, iniciado em 21 de julho de 2022, com término em 19 de setembro de 2022.

Esta Portaria entra em vigor na data da sua publicação, com efeitos retroagindo a data da Concessão do benefício, revogadas as disposições em contrário.

Cientifique-se, publique-se, registre-se e cumpra-se

Teotônio Vilela – AL, 05 de setembro de 2022.

FLÁVIO F. FRANOLI OLIVEIRA
Secretário de Administração, Gestão e Patrimônio

Publicado por:
Rafaella Helena Santos
Código Identificador:B759FA39

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, GESTÃO E PATRIMÔNIO
PORTARIA Nº 259-2022 - INCAPACIDADE TEMPORARIA PARA O TRABALHO - JACELY ALVES FLORENCIO SILVA

PORTARIA Nº 259/2022

A Secretaria de Administração, Gestão e Patrimônio do Município de Teotônio Vilela, Estado de Alagoas, por meio de seu Secretário Sr.

Flávio Francisco Franoli Oliveira, no uso de suas atribuições legalmente conferidas pela Lei Orgânica Municipal, e, demais diplomas, através da Portaria nº 007/2017, de 1 de janeiro de 2017;
Considerando o disposto no artigo 9°, §§ 2° e 3° da Emenda Constitucional de n° 103, promulgada em 12 de novembro de 2019, onde determina que os afastamentos por incapacidade temporária para o trabalho e o salário-maternidade sejam pagos diretamente pelo Ente Federativo e não correrão à conta do Regime Próprio de Previdência Social ao qual o servidor se vincula, e após considerar o Laudo emitido pela Junta Médica Oficial do Município, que ao avaliar o estado clínico da servidora segurada **JACELY ALVES FLORENCIO SILVA**, efetivada no cargo **PROFESSORA**, inscrito no CPF: sob o nº 105.343.514-25, concluiu que a supramencionada é portadora da(s) patologia(s) classificada(s) pelo CID10 – D27, de grau leve.

RESOLVE:

Conceder ***INCAPACIDADE TEMPORARIA PARA O TRABALHO,*** pelo período de 60 (sessenta) dias, iniciado em 15 de julho de 2022, com término em 13 de setembro de 2022.

Esta Portaria entra em vigor na data da sua publicação, com efeitos retroagindo a data da Concessão do benefício, revogadas as disposições em contrário.

Cientifique-se, publique-se, registre-se e cumpra-se

Teotônio Vilela – AL, 05 de setembro de 2022.

FLÁVIO F. FRANOLI OLIVEIRA
Secretário de Administração, Gestão e Patrimônio

Publicado por:
Rafaella Helena Santos
Código Identificador:85F24912

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, GESTÃO E PATRIMÔNIO
PORTARIA Nº 260-2022 - CONTINUIDADE EM READAPTAÇÃO DE FUNÇÃO - REGIA MARIA CAVALCANTE SANTOS

PORTARIA Nº 260/2022

A Secretaria de Administração, Gestão e Patrimônio do Município de Teotônio Vilela, Estado de Alagoas, por meio de seu Secretário Sr. Flávio Francisco Franoli Oliveira, no uso de suas atribuições legalmente conferidas pela Lei Orgânica Municipal, e, demais diplomas, através da Portaria nº 007/2017, de 1 de janeiro de 2017;
Considerando o disposto no artigo 9°, §§ 2° e 3° da Emenda Constitucional de n° 103, promulgada em 12 de novembro de 2019, onde determina que os afastamentos por incapacidade temporária para o trabalho e o salário-maternidade sejam pagos diretamente pelo Ente Federativo e não correrão à conta do Regime Próprio de Previdência Social ao qual o servidor se vincula, e após considerar o Laudo emitido pela Junta Médica Oficial do Município, que ao avaliar o estado clínico da servidora segurada **REGIA MARIA CAVALCANTE SANTOS**, efetivada no cargo de **PROFESSORA**, inscrita no CPF: sob o nº 657.672.924-34, concluiu que a supramencionada é portadora da(s) patologia(s) classificada(s) pelo CID10 – F41.1, de grau leve.

RESOLVE:

Conceder ***CONTINUIDADE EM READAPTAÇÃO DE FUNÇÃO,*** em serviço que não exija muito esforço físico, pelo período de 180 (cento e oitenta) dias, iniciado em 05 de agosto de 2022, com término em 01 de fevereiro de 2023.

Esta Portaria entra em vigor na data da sua publicação, com efeitos retroagindo a data da Concessão do benefício, revogadas as disposições em contrário.

Cientifique-se, publique-se, registre-se e cumpra-se

Teotônio Vilela – AL, 05 de setembro de 2022.

FLÁVIO F. FRANOLI OLIVEIRA
Secretário de Administração, Gestão e Patrimônio

Publicado por:
Rafaella Helena Santos
Código Identificador:92170FA6

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAIPÚ

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DE HOMOLOGAÇÃO

Tenho por satisfeitas as razões apresentadas pela Secretaria Municipal de Urbanismo, Viação, Obras e Iluminação Pública bem como, as informações, RATIFICO os entendimentos firmados ao tempo em que AUTORIZO a contratação da empresa Inova Construções, Serviços e Telecomunicações LTDA - EPP, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº 28.660.503/0001-02, sediada à Av. Eugênio Costa, 42, Centro, Paripueira, Alagoas, CEP 57.935-000, no valor de R$ 550.433,67 (quinhentos e cinquenta mil, quatrocentos e trinta e três reais e sessenta e sete centavos), visando a contratação de empresa especializada para construção de 06 (seis) unidades de apoio a saúde – unidade de apoio padrão Traipu/AL, e da empresa GM Engenharia e Logística Eireli, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº 31.329.769/0001-81, sediada à Av. Recanto da Alegria, 431, Nova Satuba, Centro, Satuba, Alagoas, CEP 57.120-000, no valor de R$ 547.522,71 (quinhentos e quarenta e sete mil, quinhentos e vinte e dois reais e setenta e um centavos), visando a contratação de empresa especializada para construção de 06 (seis) unidades de apoio a saúde – unidade de apoio padrão Traipu/AL, nos lotes 01 e 02, respectivamente, processo administrativo nº 4190021/2022, sob os fundamentos do artigo 23, inciso I, alínea b, da Lei Federal Nº 8.666 de 21 de junho de 1993.

Publicado por:
Vitor Ribeiro dos Santos Cavalcanti
Código Identificador:1A59F57D

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DE HOMOLOGAÇÃO

Tenho por satisfeitas as razões apresentadas pela Secretaria Municipal de Urbanismo, Viação, Obras e Iluminação Pública bem como, as informações, RATIFICO os entendimentos firmados ao tempo em que AUTORIZO a contratação da empresa Inova Construções, Serviços e Telecomunicações LTDA - EPP, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº 28.660.503/0001-02, sediada à Av. Eugênio Costa, 42, Centro, Paripueira, Alagoas, CEP 57.935-000, no valor de R$ 551.445,26 (quinhentos e cinquenta e um mil, quatrocentos e quarenta e cinco reais e vinte e seis centavos), visando a contratação de empresa especializada para construção de 02 (duas) unidades básicas de saúde – UBS padrão Traipu/AL, processo administrativo nº 4190022/2022, sob os fundamentos do artigo 23, inciso I, alínea b, da Lei Federal Nº 8.666 de 21 de junho de 1993.

Publicado por:
Vitor Ribeiro dos Santos Cavalcanti
Código Identificador:0F0D5879

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
REAVISO 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 08180005/2022. Objeto: Aquisição de Som para Eventos**. Envio das propostas: 03 (três) dias a partir desta publicação. Maiores informações no endereço: Praça Coronel Ribeiro, nº 60, Centro, CEP 57370-000, Traipu-AL ou pelo e-mail: setordecompras.traipu@gmail.com

Traipu/AL, 08 de setembro de 2022.

Publicado por:
Vitor Ribeiro dos Santos Cavalcanti
Código Identificador:78DF4A6A

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
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 08290016/2022. Objeto: Aquisição de Veículos**. Envio das propostas: 03 (três) dias a partir desta publicação. Maiores informações no endereço: Praça Coronel Ribeiro, nº 60, Centro, CEP 57370-000, Traipu-AL ou pelo e-mail: setordecompras.traipu@gmail.com

Traipu/AL, 08 de setembro de 2022.

Publicado por:
Vitor Ribeiro dos Santos Cavalcanti
Código Identificador:D638DD89

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
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 08290017/2022. Objeto: Aquisição de Motos**. Envio das propostas: 03 (três) dias a partir desta publicação. Maiores informações no endereço: Praça Coronel Ribeiro, nº 60, Centro, CEP 57370-000, Traipu-AL ou pelo e-mail: setordecompras.traipu@gmail.com

Traipu/AL, 08 de setembro de 2022.

Publicado por:
Vitor Ribeiro dos Santos Cavalcanti
Código Identificador:3CAB04B4

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE VIÇOSA

SECRETARIA MUN. DE ADMIN. E FINANÇAS, PLANEJ. E ORÇAMENTO
PORTARIA

PORTARIA Nº. 117/2022 de 01 de setembro de 2022.

Dispõe sobre a data de pagamento antecipado do 13º salário aos segurados do Instituto de Previdência e Assistência do Município de Viçosa.

O **DIRETOR PRESIDENTE DO INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA E ASSITÊNCIA DOS SERVIDORES DO MUNICÍPIO DE VIÇOSA – ALAGOAS**, no uso de suas atribuições e prerrogativas legais, que lhe são conferidas pela Lei Municipal nº 1.034 de 30 de junho de 2022,
RESOLVE:
Art. 1º – Retificar a Portaria nº 03/2001 de 01 de junho de 2001, dando-lhe a seguinte redação: O pagamento, antecipado, do 13º salário aos segurados do IPASMV, conforme Lei Municipal nº 1.006 de 20 de abril de 2021, será creditado nas contas bancárias dos requerentes em até 2 dias úteis a conta da data do requerimento.
Art. 2º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Viçosa/AL, 01 de setembro de 2022.

JOÃO DOS SANTOS SILVA
Diretor Presidente

Publicado por:
Katyucya Mychelly Silveira Calheiros Beserra
Código Identificador:6E1FF37E

SECRETARIA MUN. DE ADMIN. E FINANÇAS, PLANEJ. E ORÇAMENTO
HOMOLOGAÇÃO PE 42/2022

HOMOLOGAÇÃO

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE VIÇOSA, no uso de suas atribuições regulamentares e considerando o julgamento dos Pregoeiros e Comissão de apoio, designados pelo Portaria nº 182/2022, de 30 de junho de 2022, **RESOLVE HOMOLOGAR** o procedimento licitatório referente ao Pregão Eletrônico nº 042/2022, Processo Administrativo nº 04180001/2022, cujas vencedoras do certame foram as empresas:

NASCIMENTO & NASCIMENTO LTDA, inscrita no CNPJ: 28.641.927/0001-20, vencedora dos itens: 01, 02, 03, 04, 06, 09, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 19, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 39, 41, 42, 43, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 54, 55, 56, 57, 58, 60, com um valor total de **R$ 768.266,40** (setecentos e sessenta e oito mil, duzentos e sessenta e seis reais e quarenta centavos);
MS ZOPELARI DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI, inscrita no CNPJ: 28.779.013/0001-20, vencedora dos itens 05, 07, 08, 10, 18, 20, 38, 40, 44, 59, com um valor total de **R$ 255.031,60** (duzentos e cinquenta e cinco mil, trinta e um reais e sessenta centavos);
COMERCIAL IDAL DE ALIMENTOS EIRELI, inscrita no CNPJ: 32.353.943/0001-94, vencedora do item: 53, com um valor total de **R$ 69.849,00** (sessenta e nove mil, oitocentos e quarenta e nove reais);

As empresas supracitadas são vencedoras da licitação para o registro de preços para aquisição de **GULOSEIMAS E GÊNEROS ALIMENTÍCIOS** para atender a Secretaria Municipal de Assistência Social**.**

Viçosa, 08 de setembro de 2022

JOÃO VICTOR CALHEIROS AMORIM SANTOS
Prefeito

Publicado por:
Katyucya Mychelly Silveira Calheiros Beserra
Código Identificador:AD43D7F6

SECRETARIA MUN. DE ADMIN. E FINANÇAS, PLANEJ. E ORÇAMENTO
HOMOLOGAÇÃO PE 44/2022

HOMOLOGAÇÃO

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE VIÇOSA, no uso de suas atribuições regulamentares e considerando o julgamento dos Pregoeiros e Comissão de apoio, designados pelo Portaria nº 182/2022, de 02 de julho de 2021, **RESOLVE HOMOLOGAR** o procedimento licitatório referente ao Pregão Eletrônico SRP nº 044/2022 do Pregão Eletrônico SRP nº 044/2022, Processo Administrativo nº 05040031/2022, cuja vencedora do certame foram as empresas
BCOM DISTRIBUIDORA LTDA, inscrita no CNPJ: 02.810.692/0001-69, vencedora dos itens:
item 01 com percentual de desconto de 18% com um valor total estimado de R$ 371.214,00 (trezentos e setenta e um mil duzentos e quatorze reais);
item 02 com percentual de desconto de 18% com um valor total estimado de R$ 41.246,00 (quarenta e um mil duzentos e quarenta e seis reais);
item 03 com percentual de desconto de 20% com um valor total estimado de R$ 336.960,00 (trezentos e trinta e seis mil novecentos sessenta reais);
item 04 com percentual de desconto de 20% com um valor total estimado de R$ 37.440,00 (trinta e sete mil e quatrocentos quarenta reais),
item 06 com percentual de desconto de 30% com um valor total estimado de R$ 42.700,00 (quarenta e dois mil setecentos reais),
item 10 com percentual de desconto de 18% com um valor total estimado de R$ 43.706,00 (quarenta e três mil setecentos e seis reais),

item 11 com percentual de desconto de 8% com um valor total estimado de R$ 546.480,00 (quinhentos e quarenta seis mil quatrocentos e oitenta reais),
item 12 com percentual de desconto de 8% com um valor total estimado de R$ 60.720,00 (sessenta mil setecentos e vinte reais),
item 18 com percentual de desconto de 6% com um valor total estimado de R$ 53.820,00 (cinquenta e três mil oitocentos e vinte reais),
item 19 com percentual de desconto de 6% com um valor total estimado de R$ 433.152,00 (quatrocentos e trinta e três mil cento e cinquenta e dois reais),
item 20 com percentual de desconto de 6% com um valor total estimado de R$ 48.128,00 (quarenta e oito mil cento e vinte e oito reais) e
item 22 com percentual de desconto de 6% com um valor total estimado de R$ 48.128,00 (quarenta e oito mil cento e vinte e oito reais)

LP INOVAÇÃO E SOLUÇÕES LTDA, inscrita no CNPJ: 19.743.431/0001-76, vencedora dos itens:
item 05 com percentual de desconto de 9,84% com um valor total estimado de R$ 494.978,40 (quatrocentos e noventa e quatro mil novecentos e setenta e oito reais e quarenta centavos);
item 09 com percentual de desconto de 3% com um valor total estimado de R$ 465.309,00 (quatrocentos e sessenta e cinco mil trezentos e nove reais);
item 14 com percentual de desconto de 4,74% com um valor total estimado de R$ 36.246,43 (trinta e seis mil duzentos e quarenta e seis reais e quarenta e três centavos)

IMPÉRIO EMPREENDIMENTO COMERCIAIS E SEVIÇOS LTDA, inscrita no CNPJ: 46.194.914/0001-31, vencedora dos itens:
item 07 com percentual de desconto de 7,9% com um valor total estimado de R$ 649.028,70 (seiscentos e quarenta e nove mil vinte e oito reais e setenta centavos);
item 08 com percentual de desconto de 7,9% com um valor total estimado de R$ 72.114,30 (setenta e dois mil cento e quatorze reais e trinta centavos);
item 13 com percentual de desconto de 15,1% com um valor total estimado de R$ 290.740,05 (duzentos e noventa mil setecentos e quarenta reais e cinco centavos);
item 17 com percentual de desconto de 8,04% com um valor total estimado de R$ 482.274,00 (quarenta e oitenta e dois mil duzentos e setenta e quatro reais),
item 21 com percentual de desconto de 10,2% com um valor total estimado de R$ 413.728,00 (quatrocentos e treze mil setecentos e vinte e oito reais),
item 23 com percentual de desconto de 11% com um valor total estimado de R$ 548.685,00 (quinhentos e quarenta e oito mil seiscentos e oitenta e cinco reais),
item 24 com percentual de desconto de 11% com um valor total estimado de R$ 59.136,05 (cinquenta e nove mil cento e trinta e seis reais e cinco centavos),
As empresas supracitadas são vencedoras da licitação para o registro de preços para contratação de empresa especializada na **PARA FORNECIMENTO DE MATERIAL DE CONSTRUÇÃO.**

Viçosa, 08 de setembro de 2022

JOÃO VICTOR CALHEIROS AMORIM SANTOS
Prefeito

Publicado por:
Katyucya Mychelly Silveira Calheiros Beserra
Código Identificador:0DB8738C

SECRETARIA MUN. DE ADMIN. E FINANÇAS, PLANEJ. E ORÇAMENTO
PORTARIA

PORTARIA Nº. 116/2022 de 01 de setembro de 2012.

Dispõe sobre a concessão 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,
RESOLVE:
Art. 1 – Retificar a portaria de Nº 137/2007, de 11 de julho de 2007, dando-lhe a seguinte redação: Conceder pensão por falecimento do servidor **Antônio Caetano Bonfim**, portador do RG Nº. 1.409.879 SSP/AL e inscrito no CPF sob o Nº. 816.026.424-00, ocupante do cargo de Servente, Matrícula nº 326, lotado na Prefeitura Municipal de Infraestrutura, servidor público municipal filiado ao instituto de Previdência e Assistência dos Servidores Municipais de Viçosa – IPASMV, em favor de sua companheira a senhora **MARIA IRENE ALVES DOS SANTOS**, inscrita no CPF de Nº 816.027.154-91 e no RG nº 1.068.861 SSP/AL, de acordo com o art. 40, § 7 da CF c/c os artigos 47 ao 55 da Lei Municipal nº 697/2022, que reorganiza o regime próprio de previdência do município de Viçosa e cria o fundo de previdência e dá outras providências, conforme documentação constante no processo 097/2007 do supracitado instituto.
Art. 2º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Viçosa/AL, 01 de setembro de 2022.

JOÃO VICTOR CALHEIROS AMORIM SANTOS
Prefeito Municipal

JOÃO DOS SANTOS SILVA
Diretor Presidente

.

Publicado por:
Katyucya Mychelly Silveira Calheiros Beserra
Código Identificador:BEF52D58

SECRETARIA MUN. DE ADMIN. E FINANÇAS, PLANEJ. E ORÇAMENTO
EXTRATO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO

Extrato Contrato nº 042/2022
Processo administrativo Nº 02080023/2021 – APENSADO AO PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 102600012021
Processo Licitatório nº 02080018/2021
Pregão Eletrônico nº 11/2021 (SEGUNDA CHAMADA)
Base Legal: Lei nº 8666/93 e da Lei nº 10.520/2002,
DAS PARTES: Município de Viçosa/AL, inscrito no CNPJ sob nº. 12.333.746/0001-04, tendo como Órgão Gerenciador a Secretaria Municipal De Administração, Finanças, Orçamento E Planejamento, e do outro lado, a empresa MRB DISTRIBUIDORA DE ACESSÓRIOS EMPRESARIAIS EIRELI EPP, inscrita no CNPJ/MF sob nº 12.183.082/0001-36.
VALOR GLOBAL: R$ 45.144,38 (quarenta e cinco mil, cento e quarenta e quatro reais e trinta e oito centavos).
OBJETO: Aquisição de material de limpeza para atender as necessidades do município de Viçosa/AL, oriundo da Ata de Registro de Preços nº 108/2022 (Reclassificação).
DATA DA ASSINATURA: 06/09/2022
VIGÊNCIA: O prazo de vigência do contrato será até 31 de dezembro de 2022, a partir da data da assinatura do instrumento, nos termos do artigo 57 da Lei nº 8.666 de 1993
SIGNATÁRIOS: PREFEITURA MUNICIPAL DE VIÇOSA/João Victor Calheiros Amorim Santos/Prefeito/Contratante - ÓRGÃO GERENCIADOR/Secretaria Municipal de Administração, Finanças, Planejamento e Orçamento/ Clovis Junior de Araújo Lourenço - MRB DISTRIBUIDORA DE ACESSÓRIOS EMPRESARIAIS EIRELI EP/Contratada/Murilo Rafael Bernardi Araújo Leite/Representante legal

Publicado por:
Katyucya Mychelly Silveira Calheiros Beserra
Código Identificador:9973299E

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PIAÇABUÇU

SEC MUNICIPAL DE COMPRAS CONVÊNIOS E LICITAÇÕES
AVISO DE COTAÇÃO DE PREÇOS

AVISO DE COTAÇÃO DE PREÇOS

A **Prefeitura Municipal de Piaçabuçu/AL** representado neste ato pela Secretária Municipal de Saúde, informa que está recebendo propostas para fins cotação de preço de mercado para Futura Aquisição de Material Odontológico, conforme planilha abaixo. Mais informações através do endereço eletrônicoseccompraspmp@gmail.comou diretamente neste órgão, situado na Praça São Francisco de Borja, s/n, centro, CEP: 57210-000, Piaçabuçu/AL. O prazo para envio será até as 13:30hs do dia 13 de setembro de 2022.

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
2	Afastador Branemark. Indicado para afastamento dos lábio superior e inferior, tanto para fotografar quanto para outros procedimentos.	Unidade	30		
35	Broca diamantada nº 1.112 ff - identificada pela sigla ff (granulação extra fina), alta rotação, sua extremidade com formato de chama de vela delicado permite todas as manobras sobre faces livres ou proximais. Apresenta-se em blister com 1 unidade, contendo na embalagem externa os dados de identificação, procedência, número de registro na ANVISA, lote e validade.	Unidade	300		
47	Cabo para espelho clínico nº 5 - utilizado para colocação do espelho, como também para teste de percussão e sensibilidade para avaliar dentes com mobilidade, para facilitar a utilização do espelho, prolongando sua haste de manipulação para maior alcance, produzido em aço inoxidável, apresenta-se em blister com 1 unidade, contendo na embalagem externa os dados de identificação, procedência, número de registro na ANVISA, lote e validade.	Unidade	200		
50	Caneta de alta rotação push button com conexão tipo Borden, dois furos de acordo com a Norma ISO 9168; corpo em alumínio anodizado natural com canais arredondados de pega.Turbina balanceada com uma rotação de 400.000 rpm ± 15% com alto torque axial e radial e eficiente concentricidade da broca; montada sobre anéis de borracha sintética; torna-se silenciosa pela ausência de vibração da turbina com o corpo; controle de rotação através do pedal de comando. Rolamentos com esfera de cerâmica, a mais nova tecnologia em rolamentos de alta performance, com alta durabilidade e maior eficiência nas lubrificações. Cabeça menor que os sistemas convencionais facilita acesso às faces mais difíceis dos dentes. Peso de 38g, spray triplo. Consumo de ar de 42,0 l/min ± 2 e pressão de trabalho de 30 psi ± 2. Acompanha borracha de vedação da conexão, agulha para desobstrução do spray, óleo lubrificante. Esterilização através de autoclave até 135º C e 2,2 bar não danifica a peça em função da qualidade dos materiais empregados na fabricação. Torque Ajustável de 0.3 - 4.0 N.cm.	Unidade	24		
51	Cimento cirúrgico (pasta – pasta) - composição da pasta base: ácido graxo, resina natural, resina sintética, óleo mineral, timol, cera natural e aroma de menta. Composição da pasta aceleradora: óleo mineral, óleo vegetal, óxido zinco, óxido de magnésio, pigmento de óxido de ferro, timol, bht e aroma de menta, contendo na embalagem externa os dados de identificação, procedência, número de registro na ANVISA, lote e validade. **Dois tubos, cada um contendo 90 g.**	Embalagem	20		
52	Cera nº07 – cera em lâmina, indicada para moldagens de oclusão inicial ou de primeira tomada de mordida. Contendo na embalagem externa os dados de identificação, procedência, numero de registro na ANVISA, lote e validade. **Embalagem com 18 unidades**	Embalagem	30		
55	Cimento de ionômero vidro fotopolimerzável)- cimento compósito de ionômero de vidro fotopolimerizável, pronto para usar. Base para todos os tipos de materiais restauradores, selamento de fóssulas e fissuras e restauração de pequenas cavidades. Elevada resistência à compressão (226 mpa). Com prevenção a cárie secundária, liberação de flúor contínua, alta biocompatibilidade, radiopacidade, contendo na embalagem externa os dados de identificação, procedência, número de registro na ANVISA, lote e validade. Composto por 01 seringa de 2,5 g com cânulas de aplicação tipo 41.	Embalagem	120		
57	Cimento óxido de zinco e eugenol tipo II (pó) - composição: óxido de zinco 70%, óxido de magnésio, resina hidrogenada, sais de zinco, colofônia e/ou mica. Apresentação 01 frasco do pó com 38 g, contendo na embalagem externa os dados de identificação, procedência, número de registro na anvisa, lote e validade.	Embalagem	30		
62	Conjunto de posicionadores de película - posicionador indicado para tomadas radiográficas peripicais pela técnica do cone longo (paralelismo) acompanha exclusivo pote autoclavável, contendo na embalagem externa os dados de identificação, procedência, número de registro na anvisa, lote e validade	Embalagem	06		
74	Discos de lixa para acabamento e polimento em superfícies de restaurações realizadas com resinas compostas. Possui centro metálico para facilitar o encaixe sob pressão no mandril; Inversão e substituição do disco com mais rapidez; Composição: Óxido de alumínio, polietileno tereftalato, resina borracha sintética, Aço inoxidável, alumínio e corante base água; Os discos são apresentados nos diâmetros de 3/8 e 1/2;Tem quatro granulações codificadas por cores; Contendo na embalagem externa os dados de identificação, procedência, número de registro na ANVISA, lote e validade. Embalagem contendo **60 unidades sortidas + mandril**	Embalagem	60		
87	Filme radiográfico adulto/infantil - com finalidade de diagnosticar: cáries, lesões periodontais, absorção óssea e tratamento de canal, 22 x 35 mm, cor roxo, contendo na embalagem externa os dados de identificação, procedência, número de registro na ANVISA, lote e validade. **Embalagem contendo 100 películas.**	Embalagem	20		
90	Fio de sutura (nylon monofilamento nº 3-0), comprimento mínimo do fio (45 cm), com agulha 1/2 círculo cortante, tamanho da agulha (1,7 cm), estéril, embalagem contendo 01 unidade	Unidade	2880		
92	Fio retrator gengival 2 - de afastamento gengival, confeccionado 100% em algodão, não impregnado, contendo na embalagem externa os dados de identificação, procedência, número de registro na anvisa, lote e validade. Embalagem contendo 250 cm.	Unidade	40		
117	kit contendo fixador + revelador radiográfico - fixador: composto por água (80 - 85%), tiossulfato de amônio (5-10%) e tiocianato de amônio (5-10%). Função: fixar imagens em radiografias odontológicas, pelo processo manual de filmes dentais. Um frasco de cada contendo 475 ml.	Embalagem	40		
119	Kit de escovação (contendo escova + creme dental + fio dental) - escova com cabo com formato anatômico em polipropileno, cabeça com 38 tufos de cerdas em nylon, cerdas bicolores, que indicam a hora da troca, apoio antiderrapante, para maior controle e segurança durante a escovação, cerdas com pontas arredondadas e polidas que protegem a gengiva e o esmalte dos dentes e alta capacidade de limpeza. Fio dental confeccionado com nylon resistente com aromatizante, lubrificado com cera natural, embalagem com cortador metálico em aço inoxidável que corte do fio sem desfia-lo (embalagem contendo 100 m), creme dental com tubo contendo 50 g, contendo na embalagem externa os dados de identificação, procedência, número de registro na anvisa, lote e validade.	Embalagem	2000		
127	Matriz de poliéster para resina composta - 100 % poliéster e super flexível, utilizadas em isolamento de restaurações inter proximais com resina composta, contendo na embalagem externa os dados de identificação, procedência, número de registro na ANVISA, lote e validade. **Embalagem contendo 50 unidades**	Embalagem	40		
146	Pontas para ultrassom universal, supragengival, utilizada para remoção do tártaro supragengival. ROSCA INTERNA. Contendo na embalagem externa dados de identificação, procedência, número de registro da ANVISA, lote e validade.	Unidade	60		
156	Resina acrílica termopolimerizável rosa claro – composição polimetacrilato, peróxido de benzoila e pigmentos biocompativeis, utilizando,utilizado para bases de próteses dentarias. Contendo na embalagem externa os dados de identificação, procedência, número, de registro na ANVISA, lote e	Embalagem	10		

	validade. **Embalagem contendo 1000g**				
179	Sistema de matrizes seccionais pré-formados para restaurações de classe II. Embalagem contendo 50 matrizes + 2 grampos + 8 protetores triangulares	Embalagem	30		
189	Tira de matriz 7 mm - matriz de aço inoxidável para uso em restaurações metálicas, medindo aproximadamente 7 mm de largura, 0,5 mm de espessura e 50 cm de comprimento. As tiras deveram ser lisas, livre de rebarbas, manchas ou sinais de oxidação, resistentes a esterilização por calor úmido, contendo na embalagem externa os dados de identificação, procedência, número de registro na ANVISA, lote e validade.	Unidade	60		
196	Removedor de oxidação - solução revitalizadora, levemente ácida, congênere aos detergentes antiferruginosos, empregado para remover manchas e oxidação de instrumental cirúrgico em aço inox. **Embalagem galão de 4 litros**	Embalagem	20		

Publicado por:
Andresa Severo dos Santos
Código Identificador:B85E61DD

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE TANQUE D´ARCA

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADM E FINANÇAS
TOMADA DE PREÇOS Nº 07/2022 RESULTADO DE JULGAMENTO DOS ENVELOPES DE PROPOSTA DE PREÇOS

A Comissão Permanente de Licitação do Município de Tanque D'Arca, Estado de Alagoas, torna público o resultado do JULGAMENTO DA FASE DE PROPOSTA DE PREÇOS da licitação na modalidade Tomada de Preço licitação na modalidade Tomada de Preços nº 07/2022, do tipo menor preço, tendo como objeto a contratação de empresa de engenharia especializada para, **propostas de preços** da licitação na modalidade **Tomada de Preço nº 07/2022**, do tipo menor preço, tendo como objeto **Contratação de empresa especializada para recuperação de diversas estradas o Município Tanque D'Arca/AL**. Analisadas as documentações e baseando-se no parecer técnico apresentado pelo setor de engenharia da prefeitura e nos termos do edital da licitação, a CPL declarou o seguinte resultado:

LICITANTES	**VALOR DA PROPOSTA**	**SITUAÇÃO/ CLASSIFICAÇÃO**
BRAPE – ENGENHARIA LOCAÇÕES E SERVIÇOS – ME CNPJ N° 31.593.560/0001-20	R$ 322.501,30	PROPOSTA DE ACORDO COM O EDITAL. 1° VENCEDORA
DVL CONSTRUÇÃO CIVIL E LOCAÇÃO LTDA – EPP CNPJ N°: 34.905.197/0001-20	R$ 354.170,81	PROPOSTA DE ACORDO COM O EDITAL 2° LUGAR
MDM DOS SANTOS ENGENHARIA EIRELI – EPP CNPJ Nº: 17.872.922/0001-91	R$ 355.320,19	PROPOSTA DE ACORDO COM O EDITAL 3° LUGAR
INOVA CONSTRUÇÕES, SERVIÇOS E TELECOMUNICAÇÕES LTDA – EPP CNPJ Nº: 28.660.503/0001-02	R$ 379.403,10	PROPOSTA EM DESACORCO COM O EDITAL (APRESENTOU SOBREPREÇO EM ALGUNS ITENS DA PLANILHA ORÇAMENTÁRIA) 4° LUGAR
F J C SANT ANA ENGENHARIA EIRELI CNPJ Nº: 37.565.730/0001-40	R$ 382.266,26	PROPOSTA EM DESACORDO COM O EDITAL (APRESENTOU SOBREPREÇO EM ALGUNS ITENS DA PLANILHA ORÇAMENTÁRIA) 5° LUGAR

Foi declarada vencedora do certame a licitante BRAPE – ENGENHARIA LOCAÇÕES E SERVIÇOS – ME, CNPJ Nº 31.593.560/0001-20. Outrossim, a CPL informa que a partir da data desta publicação, abre-se o prazo para interposição de recursos administrativos.

FRANCISCO CARLOS DE MORAIS ALMEIDA
Presidente da CPL

Publicado por:
Francisco Carlos de Morais Almeida
Código Identificador:F97A5148

