SISTEMA GERENCIADOR DE PUBLICAÇÕES LEGAIS

DIÁRIO OFICIAL
DOS MUNICÍPIOS DO RIO GRANDE DO NORTE

FEMURN
FEDERAÇÃO DOS MUNICÍPIOS DO RN

Rio Grande do Norte , 24 de Outubro de 2014 • Diário Oficial dos Municípios do Estado do Rio Grande do Norte • ANO VI | Nº 1270

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
ASSOCIAÇÃO DOS MUNICÍPIOS DO SERIDÓ ORIENTAL (AMSO)

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE SAÚDE DOS MUNICÍPIOS DA MICRORREGIÃO DO SERIDÓ ORIENTAL
AVISO DE PRORROGAÇÃO

Levamos ao conhecimento dos interessados, que o Consórcio Intermunicipal de Saúde dos Municípios da Microrregião do Seridó Oriental - CIS/AMSO, prorrogou o prazo do CHAMAMENTO PÚBLICO 02/2014 – credenciamento de pessoas jurídicas da área médica e de saúde (SERVIÇOS MÉDICOS E DE SAÚDE - CONSULTAS - EXAMES COMPLEMENTARES – MÉDIA E ALTA COMPLEXIDADE) para o dia **31 de outubro de 2014,** as 9:00hs na sede do CIS/AMSO, rua Teotônio Freire, 1296, Bairro JK, Currais Novos(RN), telefone (84) 3431-1799, ficando a entrega dos envelopes **até o dia 30 de outubro de 2014.**

Currais Novos, 23 de outubro de 2014.

RAIMUNDO OZAIR TENAN.
Presidente/CPL

Publicado por:
Thalita Michelly Macêdo Costa Cortez Silva
Código Identificador:ED2D6103

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
TERMO DE DISPENSA Nº. 0019/2014

A CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL, no uso de suas atribuições legais e considerando o Parecer Técnico, juntamente com o Parecer Jurídico, devidamente fundamentado com base na Lei:
Reconheço e autorizo a dispensa de licitação, correspondente ao processo citado, em favor:

NOME DO CREDOR: **L. C. L. DE AQUINO.**
CNPJ/CPF: **09.346.854/0001-07**
VALOR ESTIMADO ANO: R$ 8.000,00 (Oito mil reais).

-Unidade Orçamentária: 01.001- Projetos de Atividade 2.001 – **MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL/RN**, Elemento de Despesa 33.90.39.00 - Fonte: 100.

São Miguel-RN, 01 de Outubro de 2014.

SANDRA REGINA DA SILVA OLIVEIRA
Presidente da Câmara Municipal de São Miguel-RN.

Publicado por:
Waneska Larissa Lima de Oliveira
Código Identificador:E2CD31C1

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE ACARI

GABINETE DO PREFEITO
DECRETO Nº. 006/2014 – P.M.A.- GP

Acari/RN, 23 de outubro de 2014.

Antecipa o feriado em virtude do dia do Servidor Público, e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE ACARI–RN, usando das atribuições conferidas pelos dispositivos constantes na Lei Orgânica Municipal,
CONSIDERANDO que a transferência das comemorações do "Dia do Servidor Público" para o dia 27 de outubro de 2014 se faz conveniente para os servidores e para a Administração Municipal.
DECRETA:
Art. 1º - Estabelece que, no âmbito do Município de Acari/RN, o feriado do dia 28 de outubro de 2014 (terça-feira), referente ao Dia do Servidor Público, será antecipado para o dia 27 de outubro de 2014 (segunda-feira).
Art. 2º - Não haverá expediente na Prefeitura Municipal de Acari/RN na referida data, sendo este retomado no dia 28 de outubro de 2014.
Art. 3° - Os plantões necessários às atividades de caráter essencial serão mantidos.
Art. 4° -Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Registre-se.
Publique-se.
Dê-se ciência

ISAÍAS DE MEDEIROS CABRAL
Prefeito Municipal

Publicado por:
Rúbia Kátia Azevedo Montenegro
Código Identificador:0EBAEE08

Expediente:
Federação dos Municípios do Rio Grande do Norte - FEMURN

Diretoria Biênio 2013/2014

Presidente: Luiz Benes Leócadio De Araújo – Lajes
1° Vice – Presidente**:** Prefeito - Jaime Calado Pereira dos Santos - São G. do Amarante
2° Vice – Presidente**:** Prefeito - Ivan De Souza Padilha – Pendências
3° Vice - Presidente**:** Prefeita - Maria Bernadete Nunes Rego Gomes – Riacho Da Cruz
4° Vice – Presidente**:** Prefeito - Cid Arruda Câmara – Nova Cruz
5° Vice – Presidente**:** Prefeita - Fernanda Costa Bezerra – Santa Cruz
1° Secretário: Prefeito - Francisco Assis De Medeiros **–** Parelhas
2° Secretário: Prefeito - Luiz Gonzaga Cavalcante Dantas - Carnaubais
1° Tesoureiro: Prefeito - Antonio Marcos De Abreu Peixoto – Ceará Mirim
2° Tesoureiro: Prefeito - Expedito Salviano – Venha Ver

CONSELHO FISCAL

Conselheiro Fiscal: Prefeito - Jackson De Santa Cruz Albuquerque Bezerra – Afonso Bezerra/Rn
Conselheiro fiscal: Prefeito - Ivanaldo Fernandes De Oliveira – Bento Fernandes/Rn
Conselheiro fiscal: Prefeito - Gilson Dias Gonçalves – Francisco Dantas/Rn

SUPLENTE

Conselheiro Fiscal: Prefeito - Erivanaldo Aquino Dantas – Cruzeta/Rn
Conselheiro Fiscal: Prefeito - Antonio Walter De Araújo – Lucrécia/Rn
Conselheiro Fiscal: Prefeito - Kerginaldo Medeiros De Araújo – Senador Eloi De Souza/Rn

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

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE AFONSO BEZERRA

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA 60/2014 RECADASTRAMENTO

PORTARIA Nº 60, de 23 de outubro de 2014

Estabelece procedimento para recadastramento dos servidores públicos municipais ativos, pessoal contratado e pensionistas da Administração Direta no exercício de 2014.

O Prefeito do Município de Afonso Bezerra/RN, no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei;
CONSIDERANDO o cumprimento da Portaria do Ministério Público do Estado do Rio Grande do Norte, de número 003/2007, quanto a irregularidades na execução dos concursos públicos dos anos de 1996 e 2001, acúmulo irregular de cargo, lei específica quando a cargos comissionados e lei específica quanto a definição de cargos e lotação dos servidores públicos municipais;
CONSIDERANDO as orientações contidas no relatório do Tribunal de Contas do Estado do Rio Grande do Norte, conforme número 22/2007, referente ao processo nº 015167/2002, acerca de diversas irregularidades legais quanto a contratação, nomeação, pagamento de insalubridade, desvio de função, realização de concurso público entre outros casos de agravo ao erário público;
CONSIDERANDO o Termo de Ajustamento de Conduta do Ministério Público do Estado do Rio Grande do Norte, nº 001/2010, quanto a ilegalidade de contratação de pessoal e nomeação de cargos em comissão sem estarem criados por lei;
CONSIDERANDO a integração do sistema de Gestão de Recursos Humanos com o Portal da Transparência, atendendo a Lei nº 12.527/12.

RESOLVE:

Art. 1º Todos os servidores públicos municipais ativos (efetivos, contratados ou comissionados) e pensionistas deverão Recadastrar-se no período de 03/11/2014 a 28/11/2014, munidos da **DOCUMENTAÇÃO ORIGINAL**, constante no ANEXO I, das 8h às 12h e das 13h às 17h, na sede da Secretaria Municipal de Turismo deste município.
Art. 2º O recadastramento deverá ser organizado pela Secretaria Municipal de Administração, devidamente assessorada pela Procuradoria Jurídica do município, somente nesse período, obedecendo ao horário estimado, e somente poderá ser feito pelo servidor titular, salvo os casos em que:
Se tratar de pensão alimentícia. O representante legal do menor poderá comparecer ao recadastramento, desde que apresente a documentação constante no ANEXO II;
Por motivos médicos. Nesses casos o servidor poderá constituir representante legal, através de procuração e anexar o laudo/atestado médico que determine que o mesmo encontra-se impossibilitado de comparecer ao recadastramento. A documentação será entregue, protocolada e em seguida será agendada uma data oportuna para o servidor, pessoalmente, possa concluir o recadastramento. Enquanto isso o recadastramento do servidor afastado por motivos médicos ficará em aberto até que ele compareça para assinar a documentação necessária.
Art. 3º O recadastramento será unicamente presencial, com registro em ata e realizado por meio de formulários específicos não podendo divergir quanto ao padrão estabelecido. Os formulários só serão validados na presença de servidor especialmente designado para este fim, que emitirá ao recadastrado protocolo de entrega, comprovando o recadastramento.
Art. 4º Compete aos servidores especialmente designados para a função de recadastrador:
a) zelar pelo atendimento e prestar todas as informações aos servidores e cumprir as normas estipuladas nesta Portaria, especificamente no que se refere ao ato de recadastramento;
b) verificar a documentação apresentada pelo recadastrando;
c) exigir a comprovação documental neste referenciada, quando e se constatada divergência entre o informado pelo servidor e o que consta atualmente no cadastro da Prefeitura;
d) proceder a atualização dos dados no Sistema Informatizado de Gestão de Recursos Humanos vigentes no período do recadastramento.
Art. 5º Os servidores regularmente afastados/licenciados/cedidos com ou sem ônus ao município deverão recadastrar-se de acordo com o Art. 1º desta Portaria.
Art. 6º Para o recadastramento se faz necessário:
Apresentar documentos originais ou cópia autenticada da documentação solicitada, constante nos Anexos I e II;
Preencher corretamente o formulário de recadastramento do servidor, constante no Anexo III;
Assinar o Atestado de Inexistência de Acúmulo de Cargo, constante no Anexo IV;
Em caso de acúmulo de cargo com outra instituição, apresentar declaração em papel timbrado da instituição ao qual esta cedido, constando as informações referente a: *data de admissão, vínculo, cargo ocupado e horário de trabalho*.
Preencher a Declaração de Bens, conforme anexo V.
Art. 7º O servidor que não comparecer ao recadastramento no prazo estabelecido terá seus vencimentos suspensos até que compareça e apresente justificativa por não ter participado do recadastramento no período estabelecido nesta Portaria.
Art. 8º. A Secretaria de Administração e Assessoria Jurídica do município terão até o dia 30 de dezembro de 2014 para apresentar relatório do recadastramento ao Ministério Público, e demais questões pertinentes a realização de concurso público.
Art. 9º Ficam suspensos até o dia 30 de janeiro de 2015, prazo final para análise da documentação entregue e situação funcional, quaisquer concessões de férias, licenças, com exceção da licença maternidade e quaisquer outras vantagens que impliquem em alterações salariais.
Parágrafo Único: Essa medida se dá para que haja tempo hábil para que a Secretaria de Administração e a Assessoria Jurídica do município possam analisar a situação funcional de cada servidor e apresentem dados quanto a realização de concurso público.
Art. 10º Esta Portaria entrará em vigor na data da sua publicação.

Afonso Bezerra/RN 23 de outubro de 2014

JACKSON DE SANTA CRUZ ALBUQUERQUE BEZERRA
Prefeito

Publicado por:
Francisco Heriberto Bezerra da Silva
Código Identificador:160114BC

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA DE NOMEAÇÃO Nº 061/2014

PRAÇA CIVICA 09 DE JUNHO, 37, CENTRO.

CNPJ – 08.294.688/0001 – 71
Email:afonsobezerraprefeitura@hotmail.com

Portaria N° 061/2014. Afonso Bezerra/RN, 10 de Setembro de 2014.

O PREFEITO CONSTITUCIONAL DO MUNICÍPIO DE AFONSO BEZERRA/RN, no uso de suas atribuições legais conferidas pelo Art. 76, Inciso XXI, da Lei Orgânica Municipal.

RESOLVE:

Art. 1º NOMEAR os representantes abaixo para compor a Comissão Municipal Executiva e de Sistematização para elaboração do Plano Municipal de Educação - PME.

MISTÊNIO BERTULEZA DE ARAUJO – SECRETÁRIO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E DESPORTOS

SUCELY DE LELIS BEZERRA E BEZERRA – REPRESENTANTE DO CONSELHO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

HÉRIKA JULIANA DA TRINDADE AQUINO – REPRESENTANTE DOS GESTORES ESCOLARES – REDE MUNICIPAL DE ENSINO – ZONA RURAL

ADAILMA PEREIRA FELIX – REPRESENTANTE DOS GESTORES ESCOLARES – REDE MUNICIPAL DE ENSINO – ZONA URBANA

FRANCISCA VITÓRIA DANTAS – REPRESENTANTE DOS GESTORES ESCOLARES – REDE ESTADUAL DE ENSINO

MARCIA MARIA ASSUNÇÃO BRAGA COSTA – REPRESENTANTE DOS GESTORES ESCOLARES – REDE PARTICULAR DE ENSINO

MARIA DAS GRAÇAS FELIX CUNHA BRAGA – REPRESENTANTE DO CONSELHO MUNICIPAL DO FUNDEB

JOSÉ DA PENHA SOUZA FILHO – SECRETÁRIO MUNICIPAL DE FINANÇAS

FRANCISCO HERIBERTO BEZERRA DA SILVA – SECRETÁRIO MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

PEDRO KLAYTON FERREIRA BARBOSA – REPRESENTANTE DO PODER EXECUTIVO

VALQUIR DE MELO SANTOS - REPRESENTANTE DO PODER LEGISLATIVO

FRANCISCA VALDERIZA DA ROCHA SOUZA ALVES – REPRESENTANTE DOS PROFESSORES DA ZONA RURAL

MARIA GIRLENE DA SILVA – REPRESENTANTE DOS PROFESSORES DA ZONA URBANA

ANA CARINA DA SILVA – REPRESENTANTE DOS COORDENADORES ESCOLARES

VALDENORA TAVARES MARTINS – REPRESENTANTE DO CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

REPRESENTANTE DO SINTE/RN – MARIA NAZARÉ CUNHA DE ARAÚJO

NADJANY CÂNDIDO BEZERRA – REPRESENTANTE DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – ENSINO FUNDAMENTAL – ANOS FINAIS

IRES DO CÉU MONTEIRO MARIANO - REPRESENTANTE DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – ENSINO FUNDAMENTAL – ANOS INICIAIS

ALZENIR FELIX DA CUNHA – REPRESENTANTE DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS

MARIA DAS GRAÇAS NUNES NASCIMENTO DE MORAIS – REPRESENTANTE DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – EDUCAÇÃO INFANTIL

Art. 2º - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições contrárias.

JACKSON DE SANTA CRUZ ALBUQUERQUE BEZERRA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Francisco Heriberto Bezerra da Silva
Código Identificador:6CB47F31

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE ANGICOS

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DO TERMO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº D 09017

O Prefeito Municipal de Angicos/RN, no uso de suas atribuições legais, RESOLVE declarar dispensável e faz publicar o extrato resumido do processo DISPENSA DE LICITAÇÃO a seguir:
PROCESSO Nº: 090017/2014
CONTRATANTE: Fundo Municipal de Saúde de Angicos-RN.
CONTRATADA: Hermano Rossi de Macedo.
CNPJ/ CPF: 075.396.054-05
OBJETO: Referente a **serviços de Divisória e forro de Gesso**.
VIGÊNCIA: 19/09/2014 á 31/10/2014
VALOR TOTAL: R$ 1.418,00 (Hum mil quatrocentos e dezoitoreais).
BASE LEGAL: artigo 24, inciso II, da Lei Federal nº 8.666/93.

Angicos/RN, 19 de Setembro de 2014.

EXPEDITO EDILSON CHIMBINHA JUNIOR
Prefeito Municipal

Publicado por:
José Emerson Batista Pereira
Código Identificador:CA39E5DE

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº: 088/2014 DE 23 DE OUTUBRO DE 2014.

Dispõe sobre a Exoneração de Servidor.

O Exm° Sr. Expedito Edilson Chimbinha Junior**,** Prefeito de Angicos/RN, no uso de suas atribuições conferidas pelo art. 74, inciso XII, da Lei Orgânica do município de Angicos,

RESOLVE:

Art. 1º- EXONERAR A PEDIDO **Alisson de Araújo Lucena**, do cargo de **Cirurgião Dentista PSB – S15** , nomeado sob portaria nº: 145/2013 de 22 de abril de 2013.

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

Publique-se.
Cumpra-se.

Palácio Prefeito Espedito Alves, Gabinete do Prefeito Municipal de Angicos/RN, em 23 de outubro de 2014.

EXPEDITO EDILSON CHIMBINHA JUNIOR
Prefeito Municipal

Publicado por:
Carlos Henrique da Silva
Código Identificador:463DDCB9

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº: 089/2014 DE 23 DE OUTUBRO DE 2014.

Dispõe sobre a Cessão de Servidor e dá outras providências.

O Exm° Sr. Expedito Edilson Chimbinha Júnior**,** Prefeito de Angicos/RN, no uso de suas atribuições conferidas pelo art. 74, inciso XII, da Lei Orgânica do município de Angicos,

RESOLVE:

Art. 1º - Conceder CESSÃO da Servidora Pública do quadro efetivo desta Prefeitura Municipal, a Senhora **Luciene Lima da Costa Bezerra** para servir com seus préstimos laborais ao Poder Judiciário - Vara Única da Comarca de Angicos /RN.
Art. 2º - A referida cessão terá validade de (02) dois anos e sem ônus para esta corte do Poder Judiciário.
Art. 3º Esta portaria entrará em vigor no ato de sua publicação.

Publique-se.

Cumpra-se

Palácio Prefeito Espedito Alves, Gabinete do Prefeito Municipal de Angicos/RN, em 23 de outubro de 2014.

EXPEDITO EDILSON CHIMBINHA JUNIOR
Prefeito Municipal

Publicado por:
Carlos Henrique da Silva
Código Identificador:B12736FB

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE APODI

CAMARA MUNICIPAL DE APODI
AVISO DE RESULTADO DE LICITAÇÃO - PREGÃO PRESENCIAL N°. 003/2014

A Câmara Municipal de Apodi RN, através do Pregoeiro Oficial, torna público o RESULTADO do PREGÃO PRESENCIAL Nº 003/2014, cujo objeto é: Contratação de empresa especifica no ramo de atividade para realizar serviços de informática locação de sistema integrado de administração financeira, compreendendo contabilidade, licitação, patrimônio, almoxarifado, folha de pagamento e publicação/ hospedagem de dados para atender as leis 12.527/2011 e 131/2009 (portal da transparencia e acesso a informação) de acordo com com as especificações contidas no TERMO DE REFERÊNCIA, Onde se sagrou vencedoras a(s) empresa(s): ASP - AUTOMAÇÃO SERVIÇOS E PRODUTOS DE INFORMÁTICA LTDA – CNPJ: 02.288.268/0001-04, referente ao Iten(s) 01, com o valor global de R$ 15.600,00(Quinze mil e seiscentos reais), conforme Ata de Julgamento anexa aos autos do processo.

Apodi/RN, 23 de outubro de 2014.

ROXANA NICAULIS PAVLOVVLA AUGUSTO DE PAIVA MELO LOPES DE GÓIS
Pregoeira.

Publicado por:
Antonio Marcos dos Santos Maia
Código Identificador:AD586D62

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
EDITAL DE CONVOCAÇÃO PARA ASSEMBLÉIA GERAL EXTRAORDINÁRIA DA ASSOCIAÇÃO DE PROTEÇÃO E ASSISTÊNCIA A MATERNIDADE E A INFÂNCIA DE APODI, PORTADORA DO CNPJ 08.041.907/0001-00.

ASSOCIAÇÃO DE PROTEÇÃO E ASSISTÊNCIA A MATERNIDADE E A INFÂNCIA DE APODI, CNPJ nº 08.041.907/0001-00, Praça da Redenção, nº 291, Centro, CEP. 59.700-000, Apodi-RN - Tel.: (84) 3333-2009.

EDITAL DE CONVOCAÇÃO PARA ASSEMBLÉIA GERAL EXTRAORDINÁRIA DA ASSOCIAÇÃO DE PROTEÇÃO E ASSISTÊNCIA A MATERNIDADE E A INFÂNCIA DE APODI, portadora do CNPJ 08.041.907/0001-00.

A Interventora Judicial da Associação de Proteção e Assistência a Maternidade e a Infância de Apodi - APAMI, no uso das suas atribuições legais, e tendo em vista o teor da decisão interlocutória proferida no processo nº 0100043-14.2013.8.20.0112, convoca todos os seus associados, recadastrados ou cadastrados entre as datas 13.10.2014 a 17.10.2014,para se reunirem em ASSEMBLÉIA GERAL EXTRAORDINÁRIA a ser realizada no dia 28 de Outubro de 2014, no Salão principal da AABB de Apodi, à Rua Joaquim Teixeira de Moura, Bairro Cohab em Apodi/RN, nos seguintes horários: em primeira convocação às 15:00 (quinze) horas com a presença da maioria dos seus associados; em segunda convocação às 16:00 (dezesseis) horas com a presença de qualquer número dos associados para deliberarem sobre o seguinte:

1) Eleição dos Diretores para os Conselhos Administrativo e Fiscal;

2) Outros assuntos de interesse da sociedade. Para efeitos legais, declara-se que o número de associados é de 152 (cento e cinquenta e dois) para instalação do *quorum*, todos com direito a votar e a ser votado, nos termos do Estatuto Social.Inscreveram-se como associados, entre as datas citadas alhures:Adaelmo Alves de Morais, Adailton Torres Filho, AdriênneKáren de Souza Marinho, Agapito Pereira Tôrres Neto, Alaida Maria de Souza Marinho, Aldemar Nunes de Cravalho, Alexandre Bruno Dantas Fernandes, Alfeu Dantas Pinto, Aline Maria Freire Pinto Almeida, Ana Renata AlburquerquePraxedes, Antonia Gidelia da Costa, Antonia Ianny Muller da Silva Ferreira, Antonia Lucia Flavia de Lima, AntonioCaubi Marcolino Torres, Antonio de Oliveira Junior, Antonio do Rêgo Alburquerque, Antonio Fernandes de Souza Filho, Antônio Francisco Duarte, Antonio William do Nascimento Fernandes, Ariane Maria Freire Pinto Marinho, Arlan Carlos Souza de Almeida, Bruno Carvalho Pinto, Bruno William dos Santos Gama, Candido Dantas de Melo Junior, Carísia Marinho Morais, Claudia Marinho Morais, Cleverton Pereira de Souza, Cristiano Marcos Marcolino, Debora Katiane A. de Oliveira, Dorecilda Torres de Lima, Douglas Alburquerque Rêgo Silva, Edilene Dantas de Andrade Silva, Edilson de Alburquerque Freitas, Edson de Sousa Vieira, EryksonElisário de Oliveira Silva, Flavia Marinho de Morais Alves, Francisca Das Chagas Barbosa, Francisca de Assis de Lima Raposo, Francisca Fernandes Pereira, Francisca Gilvaneide Holanda de Carmo, Francisca Karla Monteiro, Francisca Romena Moreira Monteiro, Francisco de Assis da Silveira, Francisco de França Pinheiro, Francisco Eci de Lima, Francisco Eliandro Gomes de Oliveira, Francisco Gilvan do Carmo, Francisco Irinaldo Marinho, Francisco Joedson de Freitas Oliveira, Francisco Josivan Alves, Francisco Kerenski Duarte Rebouças, Francisco Laci da Silva, Francisco Lazaro Alves Gama, Francisco Mecksueldo Torres de Lima, Francisco Ocelino de Oliveira Moreira, Francisco Rodovaldo Bezerra, Francisco Viana de Paiva, Francisco Wellington de Paiva, Francisco Welton de Morais Junior, Geraldo Francisco da Costa, Geraldo Souza de Menezes, Geruciano Rodrigues de Paiva, Gidailton Fernandes Alves, Hidalgo Costa Gomes, Hildo Francisco Filho, Ianca Rêgo de Lima, Igno Kelly Araújo Ferreira, Isaac Alcântara Alves, Isaac Newton de Oliveira Paiva, Isabela Cristina Maia Dantas de Sena, Ivone Diógenes Pinto Alves, Jaime Virginio Câmara Neto, João Batista da Silva Filho, João Batista Morais Marinho, João Eliesio Gomes de Oliveira, José Alcelio de Souza Marcelino, José Amado Marinho, José Dias do Carmo, José Francisco de Oliveira, José Gilvan Alves, José Gomes Sobrinho, José Marciel de Menezes Carvalho, José Monteiro de Oliveira, José Soares da Costa Sobrinho, Lenuzia Maria Dantas de Melo, Leonardo Diógenes Ferreira Maia, Liana Patricia da Costa, Luanda Rêgo de Lima, Lucas Ferreira e Silva, Luiz do Rêgo Alburquerque, Luzia Nunes de Souza, Mara Marlizete Duarte Marinho Paiva, Marcos Efraim de Melo, Maria Alexandrina de Sousa, Maria Aparecida de Carvalho Pinto, Maria Aparecida Duarte Marinho, Maria Aparecida Fernandes Dantas Amorim, Maria da Conceição Marinho Costa, Maria da Glória Cabral Galvão Oliveira, Maria da Saúde de Paiva, Maria do Socorro Maia Alves, Maria das Graças da Silva Costa, Maria das Graças de Melo, Maria das Graças Eukaliana Soares Gomes, Maria de Fátima Dantas Pinto de Andrade, Maria de Fátima Maia, Maria de Fátima Rêgo Noronha, Maria do Céu Silva, Maria Elineuza da Silva Oliveira, Maria Elza Dantas Vieira, Maria Gilvaneide da Costa Alves, Maria José dos Santos, Maria Léia da Silva Costa, Maria Lucineide de Freitas, Maria Marleide Barros e Sousa, Maria Moreira de Oliveira, Maria Regina Duarte Marinho, Maria Salete Bezerra Mota, Maria Soneth da Silva, Maria Terceira Rêgo, Marileide Duarte Marinho de Oliveira, Mário Wills Moreira Marinho, Marta Regis Quirino França, Meire Ester Duarte Marinho, Mirella Morais Marinho, Misleidy Rodrigues Fernandes, Naida Maria Ferreira de França Silva, Najila Antonia de França, Paulo Henrique de Oliveira, Paulo Viana da Silva, Pedro Fernandes Neto, Pedro Junior, Rafaela Azuzzy Diógenes Alves, Railton Alves de Freitas, Raimundo Emiliano Tôrres, Raimundo Monteiro Nunes, Raimundo Pinto Filho, Raquel da silva Aragão, Rita Ferreira Gama de Souza, Rita Quirino Regis Pinto, Rogerio Alves de Freitas, Rosivan Duarte Marinho, Samantha Cecília Dantas de Andrade, Samylla Cíntia Costa e Silva, Teresa Cristina Maia Dantas, Teresinha de Oliveira Câmara Marinho, Terezinha de Jesus Torres Souza, Valcicleide Alves Fernandes de

Oliveira, Vanderlei Raposo de Lima, Veracilda de Lima Pinto, WignaSonarya Torres de Lima, Wilma Suelane Lopes do Carmo.

Apodi-RN, 22 de outubro de 2014.

MARIA DA SAÚDE DE PAIVA
Interventora Judicial

Publicado por:
Airton Bandeira e Souza
Código Identificador:61B5F179

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
AVISO DE LICITAÇÃO (PREGÃO PRESENCIAL Nº 074/2014)

O Pregoeiro Oficial do Município de Apodi torna público que irá realizar licitação na Modalidade Pregão Presencial, no dia 06 de **NOVEMBRO** de 2014, às 09:00 hmin **(horário local)** na sede da Prefeitura Municipal à Praça Francisco Pinto nº 56 – Centro (Setor de Licitações). **OBJETO: AQUISIÇÃO DE TABLET** destinado a atender Secretaria Municipal de Educação e Cultura do Município de Apodi/RN, conforme discriminação do Anexo I**.** A quem interessar, encontra-se a Disposição o edital e anexos, na íntegra, na sede da Prefeitura das 08:00 hrs a 12:00 hrs.

LÁZARO BANDEIRA E SOUSA.
Pregoeiro Municipal

Publicado por:
Luis Paulo Moreira de Sales
Código Identificador:E43760EC

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE AREIA BRANCA

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
PUBLICAÇÃO DE REAPRAZAMENTO

O Presidente da Comissão Permanente de Licitação, no uso de suas atribuições legais, faz saber a todos interessados que o Processo Licitatório nº 501/2014, na modalidade Convite n° 12/2014, cujo objeto é a AQUISIÇÃO DE UM PARQUE INFANTIL PARA O CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL DANILO EZEQUIEL, com abertura marcada para o dia 27 de outubro de 2014 (segunda-feira) as 09:00h **FICA REAPRAZADO** para o dia 30/10/2014 (quinta-feira) as 09:00h na Sala de Reuniões da Gerência de Licitações da Prefeitura Municipal de Areia Branca, com sede na Rua João Felix, 122, 1º andar, Centro. Maiores informações de 08:00 às 13:00h pelo Fone: (84) 3332-4925 ou pelo email: pmab.licitacoes@gmail.com.

Areia Branca 24 de outubro de 2014.

RICARDO ADRIANO DE MACEDO MOURA
Presidente da CPL

Publicado por:
Wanderlice Fernandes de Melo Souza
Código Identificador:709D2C7D

GABINETE CIVIL
PORTARIA Nº 508/2014

EMENTA Dispõe sobre a exoneração do cargo de comissão Gerente Executivo Programa de Saúde – Sec. de Saúde.

A PREFEITA CONSTITUCIONAL DO MUNICÍPIO DE AREIA BRANCA –RN, no uso de suas atribuições legais, em especial no Art. 56, Inciso V da **Lei Orgânica do Município**, e o Art. 37, Inciso II da Constituição Federal

Art. 1º Exonerar o Senhor**,CASIMIRO BATISTA DOS SANTOS NETO** do cargo público Comissionado de Gerente Executivo de Programa de Saúde – deste Município.

Art. 2º. Esta portaria entra em vigor nesta data, sendo providenciada sua imediata publicação,**retroagindo seus efeitos a partir de 01 de outubro de 2014**, ficando revogadas as disposições em contrario.

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

Palacete Coronel Fausto.
Areia Branca – RN, 03 de outubro de 2014.

LUANA PEDROSA BRUNO MOURA
Prefeita do Município de Areia Branca

Publicado por:
Marcos Avelino de Mendonça Júnior
Código Identificador:32AEB026

GABINETE CIVIL
PORTARIA Nº 509/2014

EMENTA Dispõe sobre a nomeação do cargo de comissão Gerente Executivo Programa de Saúde – Sec. de Saúde.

A PREFEITA CONSTITUCIONAL DO MUNICÍPIO DE AREIA BRANCA –RN, no uso de suas atribuições legais, em especial no Art. 56, Inciso V da **Lei Orgânica do Município**, e o Art. 37, Inciso II da Constituição Federal

Art. 1º Nomear a Senhora**,NÁTALIA OLIVEIRA BRITO,** para o cargo público Comissionado de Gerente Executivo de Programa de Saúde – deste Município.

Art. 2º. Esta portaria entra em vigor nesta data, sendo providenciada sua imediata publicação,**retroagindo seus efeitos a partir de 01 de outubro de 2014**, ficando revogadas as disposições em contrario.

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

Palacete Coronel Fausto.
Areia Branca – RN, 03 de outubro de 2014.

LUANA PEDROSA BRUNO MOURA
Prefeita do Município de Areia Branca

Publicado por:
Marcos Avelino de Mendonça Júnior
Código Identificador:5A76D08F

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE BENTO FERNANDES

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO OU PREGOEIRO
AVISO DE EDITAL - CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 001/2014

CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº001/2014
O Presidente da Comissão de Concorrência Pública da PREFEITURA MUNICIPAL DE Bento Fernandes/RN**TORNA PÚBLICO,**que estarárealizando Concorrência pública, e convida os interessados, cadastradas e as que se habilitarem, para no dia**26 de novembro de 2014,às 10:00**horas, apresentarem sua inscrição e documentos necessáriospara a futura cessão de uso de 02 quiosques para a exploração de atividade comercial de fornecimento de bens e serviçosàpopulação do Município de Bento Fernandes/RN, conforme o edital que encontra-se disponível na sede da Prefeitura Municipal de Bento Fernandes,objeto deste procedimento, tudo de acordo com os termos Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores.

Bento Fernandes/RN, 22 de outubro de 2014.

FERNANDO A. N.DIAS
Presidente da Comissão Especial de Bento Fernandes/RN

Publicado por:
Eimar Raquel da Silva
Código Identificador:B5AE63CD

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOA SAÚDE

PREFEITURA MUNICIPAL DE BOA SAÚDE
PORTARIA 67/2014/SMAP-PMBS

Boa Saúde/RN, 23 de Outubro de 2014.

O PREFEITO MUNICIPAL DE BOA SAUDE/RN, através da Secretaria de Administração e Planejamento, usando das atribuições legais e da competência que lhe confere a lei Orgânica do Município e Regime jurídico Único.
RESOLVE:
Art. 1º. CONCEDER ao servidor **CARLOS RODRIGUES DA SILVA**, matrícula nº 175, CPF 812.495.604-97, ocupante do cargo de Professor, lotado na Secretaria Municipal de Educação, **MUDANÇA DE NÍVEL de PROFESSOR P II para P III**, conforme Art. 13 da Lei Municipal nº 206/2010 (Plano de Carreira, Cargo Remuneração do Magistério Público Municipal de Boa Saúde/RN).
Art. 2º. Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Publique-se,
cumpra-se.

ANNE KELLY TEIXEIRA DE LIMA
Secretária Adj. de Administração e Planejamento

Publicado por:
Francisca Régia de Freitas Paiva
Código Identificador:8976C7DD

PREFEITURA MUNICIPAL DE BOA SAÚDE
RETIFICAÇÃO DE EDITAL - Nº 001/2014 CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE CARGOS

Retificação do subitem 2.3.15, referente aos requisitos para cargo de Professor de Educação Física.

Onde se lê:

2.3.15. **CARGO: PROFESSOR DE EDUCAÇÃO FÍSICA – Código 315**	**No DE VAGAS: 01**
REQUISITOS: Licenciatura plena em Educação Física.	

Leia-se:

2.3.15. **CARGO: PROFESSOR DE EDUCAÇÃO FÍSICA – Código 315**	**No DE VAGAS: 01**
REQUISITOS: Licenciatura plena em Educação Física com Registro Profissional no Conselho competente.	

Boa Saúde (RN), 23 de outubro de 2014.

PAULO DE SOUZA SEGUNDO
Prefeito do Município de Boa Saúde

Publicado por:
Debora Daniela Silva da Cruz
Código Identificador:FE25F134

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE BODÓ

GABINETE DO PREFEITO
DECRETO PARA ABERTURA DE CRÉDITO SUPLEMENTAR 008/2014 – LOA

Abre um crédito suplementar na importância de R$ 162.011,24 (cento e sessenta e dois mil onze reais e vinte e quatro centavos), as verbas que se especifica**.**

O Prefeito Municipal de Bodó - RN, no uso de suas atribuições legais, e de acordo com autorização contida no Artigo 6º da Lei Orçamentária deste município,
D E C R E T A
Art. 1º - Fica aberto no corrente exercício um crédito suplementar na importância de R$ **162.011,24 (cento e sessenta e dois mil onze reais e vinte e quatro centavos)**, para reforçar as dotações do Orçamento vigente, conforme:

PROGRAMA	DESCRIÇÃO	ELEMENTO	VALOR
0401.1236100042.004	Manutenção do Ensino Fundamental (10%)	33.90.36.00	40.000,00
0401.1236100042.004	Equipamentos e Materiais Permanente	44.90.52.00	2.302,00
0401.1236100042.007	Manutenção do Programa Merenda Escolar	33.90.30.00	40.000,00
0501.0412200052.011	Manutenção da Sec/Munic/de Administração	44.90.39.00	52.000,00
0501.0412200052.011	Obrigações Tributárias e Contribuitivas	33.90.47.00	8.772,36
0501.0412200052.042	Contribuição para A/FERMURN/CNM	33.70.41.00	2.178,48
0801.2060600091.035	Serviço de Corte de Terra	33.90.36.00	8.198,40
1001.0824400122.029	Manutenção/Secretaria de Assistência Social	33.90.30.00	6.000,00
1001.0824400122.029	Outros Serv. De Terceiros Pessoa Física	33.90.36.00	2.560,00

Art. 2º - Constitui recursos para fazer face às despesas constantes deste Decreto, a anulação das dotações do orçamento vigente, conforme:

PROGRAMA	DESCRIÇÃO	ELEMENTO	VALOR
03010412300032.003	Manutenção da Sec. Municipal de Finanças	46.90.71.00	50.000,00
04011236100042.004	Manutenção do Ensino Fundamental (10%)	33.90.39.00	30.000,00
04011236100042.004	Despesas de Exercícios Anteriores	33.90.92.00	30.000,00
0601.1545200072.013	Manutenção da Secretaria de Obras	44.90.51.00	32.011,24
0601.1545200072.013	Equipamento e Material Permanente	44.90.52.00	20.000,00

Art. 3º - Este decreto entra em vigor na data de sua publicação revogados as disposições em contrário.

Bodó/RN, 01 de Setembro de 2014.

FRANCISCO SANTOS DE SOUSA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Camila Isabele Souza Luiz
Código Identificador:FCD95DA6

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE BREJINHO

GABINETE DA PREFEITA
PORTARIA Nº. 049/2014 - GP BREJINHO/RN, 23 DE OUTUBRO DE 2014.

AUTORIZO A LICENÇA SEM VENCIMENTOS, A SERVIDORA MARIA VERONICA CARVALHO TEIXEIRA FERNANDES.

A Prefeita Municipal de Brejinho/RN, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica deste Município,
Considerando as disposições do inciso II, do art. 49 e art. 51, da Lei Orgânica do Município;
Considerando as disposições dos incisos I, II, III e IV, do §2º., do art. 51 da Lei Orgânica Municipal;
RESOLVE:
Art. 1º - Nos termos da Lei Municipal de nº. 013/1997, que contém o Estatuto dos Servidores da Prefeitura Municipal de Brejinho/RN, autoriza a Licença sem Remuneração por 02 anos a Servidora Maria Verônica Carvalho Teixeira Fernandes, matrícula 595, cargo de Auxiliar de Serviços Gerais, a partir de 10 de outubro de 2014.
Art. 2º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Art. 3º - Dê-se Ciência, Registre-se, Publique-se e Cumpra-se.

IVETE MATIAS XAVIER
Prefeita Municipal

Publicado por:
Natália de Fátima Xavier Lourenço
Código Identificador:6437168F

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAICÓ

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DE CONTRATO

EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇO N. 269/2014
PREGÃO PRESENCIAL Nº 076/2014 – PROCESSO LICITATÓRIO PMC/RN N° 9034/2014
CONTRATANTE: Município de Caicó/RN - Prefeitura Municipal; **OBJETO: Registro de preço para possível aquisição gradativa de impressos gráficos; DATA DA ASSINATURA:** 15 de outubro de 2014; **VIGÊNCIA**: termo inicial a data de sua subscrição e termo final em um (01) ano; **MODALIDADE LICITATÓRIA**: Pregão Presencial; **CONTRATADA**: PERFIL GRÁFICA LTDA ME; **VALOR DO CONTRATO ADMINISTRATIVO**: R$ **36.780,00** (trinta e seis mil setecentos e oitenta reais);

Caicó/RN, 15 de outubro de 2014.

ROBERTO MEDEIROS GERMANO
Pelo Contratante.

Publicado por:
Ilcia Araujo Fernandes
Código Identificador:B536056D

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
PORTARIA Nº 425 / 2014

O PREFEITO MUNICIPAL DE CAICÓ/RN, no uso de atribuições legais e tendo em vista que consta o artigo 57, inciso V, da Lei Orgânica do Município de Caicó/RN, com fulcro nas leis complementares nº 4.245, de 11 de setembro de 2007, 4.384, de 20 de outubro de 2009, 4.428, de 13 de agosto de 2010, 4.481, de 26 de outubro de 2011 e Decreto Municipal Nº 227, de 21 de dezembro de 2009 e em observância ao Memorando nº 147/2014 – SEMTHAS;
R E S O L V E:
Art. 1° - NOMEAR a candidata abaixo mencionada, aprovada em Concurso Público, devidamente homologado através de Edital nº 001/2012, de 02 de fevereiro de 2012, publicado no Diário Oficial do Estado, no dia 04 de fevereiro de 2012, para exercer, na Secretaria Municipal do Trabalho, Habitação e Assistência Social, no município de Caicó/RN, em consonância com Plano Geral de Cargos, Carreiras e Salários dos Servidores Públicos Municipais, instituído pela Lei nº 4.384/2009, de 20 de outubro de 2009, com carga horária conforme quadro a seguir:

Cargo: Pedagogo – PETI – 20 horas

INSCRIÇÃO	NOME	NOTA FINAL	CLASSIFICAÇÃO
001243	CLENILDA ALVARES COSTA	67,50	04

Art. 2° - A Candidata nomeada através desta Portaria deverá comparecer à Secretaria Municipal de Administração, Departamento de Recursos Humanos - DRH, sito à Avenida Coronel Martiniano, 993, Centro, Caicó/RN, para receber instruções sobre a documentação a apresentar à junta Médica do Município, bem como apresentar documentação exigida para o cargo constante no Edital do Concurso e demais procedimentos necessários para a posse, no prazo de 30 (trinta) dias a contar da data da publicação, desta Portaria.
§ 1º: O prazo de que trata este artigo, poderá ser prorrogado por mais 30 (trinta) dias, mediante solicitação escrita da interessada e despacho da autoridade competente para dar posse.
§ 2º: Se a posse não se der dentro do prazo inicial e/ou da prorrogação, se esta tiver sido concedida, a nomeação será declarada sem efeito.
Art. 3° - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

PUBLIQUE-SE E
CUMPRA-SE

Gabinete do Prefeito, 22 de outubro de 2014.

ROBERTO MEDEIROS GERMANO
Prefeito Municipal

JOSÉ RUBENS DE ARAÚJO
Secretário Municipal de Administração

Publicado por:
Cláudia Santos Monteiro
Código Identificador:21C6F960

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DECRETO Nº. 388 DE 21 DE OUTUBRO DE 2014.

Transfere para o dia 31 de outubro de 2014 (sexta-feira) o feriado relativo ao Dia do Servidor Público, comemorado no dia 28 de outubro.

O PREFEITO MUNICIPAL DE CAICÓ/RN, usando de atribuições legais que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município, Art. 57, inciso V;

Considerando a conveniência administrativa e a necessidade de adequação prévia dos serviços prestados por esta municipalidade;

Considerando o interesse na continuidade dos serviços e da produtividade, evitando assim a alternância de feriados no meio da semana.

D E C R E T A

Artigo 1º – Transferir para o dia 31 de outubro de 2014 (sexta-feira) o feriado relativo ao Dia do Servidor Público, comemorado no dia 28 de outubro;

Art. 2º - O presente Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogas as disposições em contrário.

PUBLIQUE-SE E
CUMPRA-SE

Gabinete do Prefeito, 21 de outubro de 2014.

ROBERTO MEDEIROS GERMANO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Cláudia Santos Monteiro
Código Identificador:A8C18183

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
PORTARIA N° 426 / 2014

O PREFEITO MUNICIPAL DE CAICÓ/RN, usando de atribuições legais que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do município, art. 57, inciso V, amparado pelos Artigos 58 e 59, inciso I da lei Municipal n° 425/1968 e de conformidade com os autos do Processo n° 13299/2014;

R E S O L V E:

Art. 1°- Fazer **READAPTAÇÃO DEFINITIVA e mandar desenvolver atividades compatíveis com suas limitações,** de acordo com Laudo Médico, o Servidor, **JOSÉ DE ARIMATÉIA MAIA,** Matrícula n° 1.1520, Agente Comunitário de Saúde, lotado na Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 2° - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

PUBLIQUE-SE E
CUMPRA-SE

Gabinete do Prefeito, 23 de outubro de 2014.

ROBERTO MEDEIROS GERMANO
Prefeito Municipal

JOSÉ RUBENS DE ARAÚJO
Secretário Municipal de Administração

Publicado por:
Cláudia Santos Monteiro
Código Identificador:549845AE

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
PORTARIA Nº 427 / 2014

O PREFEITO MUNICIPAL DE CAICÓ/RN, usando de atribuições legais que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município, art. 57, inciso V, de conformidade com o que preceitua a Lei n° 425, de 28.11.68 - Estatutos dos Funcionários Públicos Municipais e de conformidade com os autos do **Processo n° 14564/2014,** e de conformidade com o Memorando nº 158/2014-SMA;

R E S O L V E:

Art.1º - **DESIGNAR** os Funcionários **HELISÂNGELA DANTAS BEZERRA,** Matrícula n° 1.1410; **ELAINE CRISTINE SANTOS,** Matrícula n° 1.1334 e **EROMAR BATISTA DE ARAÚJO,** Matrícula n° 1.0209, para, sob a Presidência do primeiro, constituir **Comissão de Sindicância Administrativa**, a fim de proceder às diligências necessárias à apuração de fatos relatados nos autos do **Processo nº 14564/2014,** tendo como sindicado o servidor **JOSÉ LÚCIO BEZERRA,** matrícula 1.4234, Agente de Endemias, lotado na Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 2° - Os trabalhos da referida Comissão deverão ser **iniciados no prazo de 03 (três) dias úteis,** a contar, da data da expedição deste ato e **concluídos no prazo de 30 (trinta) dias** a contar da data de seu início, devendo ao final, encaminhar o competente Relatório ao chefe do Executivo Municipal.

Art. 3° - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito, 23 de outubro de 2014.

ROBERTO MEDEIROS GERMANO
Prefeito Municipal

JOSÉ RUBENS DE ARAÚJO
Secretário Municipal de Administração

Publicado por:
Cláudia Santos Monteiro
Código Identificador:49C1AD10

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
ATA DA SESSÃO PÚBLICA DO ATO DE CONVOCAÇÃO

Às oito horas do dia vinte e um de outubro do ano de dois mil e catorze, na sala da Comissão Permanente de Licitação da Secretaria Municipal de Saúde de Caicó, reuniram-se o pregoeiro da SMS Caicó/RN, o Sr. IVALDO DIAS DE MEDEIROS e a respectiva Equipe de Apoio, designado pelo ato de nomeação, para realização da Sessão Pública de Licitação do ato de convocação referente ao **Pregão Presencial n° 013/2014** que tem por objeto **REGISTRO DE PREÇO PARA AQUISIÇÃO GRADATIVA DE MEDICAMENTOS PSICOTRÓPICOS.** Conforme preconiza a Lei, foi dado publicidade ao ato de convocação no Diário Oficial dos Municípios do RN (FEMURN) para que as empresas DROGAFONTE LTDA, CNPJ Nº 08.778.201/0001-26; CIRUFARMA COMERCIAL LTDA, CNPJ Nº 40.787.152/0001-09 e PHOSPODONT LTDA, CNPJ 04.451.626/0001-75 comparecessem a esta secretaria para ofertar lances, tendo em vista que as mesmas foram classificadas em segundo lugar nos itens: 2538, 2545, 2552, 2554, 2555, 2561, 2560, 2564, 2569, 2570, 2576, 2579, 2583, 2586, 2588, 2589, 2592, 2600, 2604, 2606, 2531, do Processo Licitatório n° 252/2014 – Pregão Presencial n° 013/2014, em virtude da desistência dos referidos itens e a celebração de termo de rescisão entre o município de Caicó e a empresa ARTMED COMERCIAL LTDA. Somente compareceu a sessão a empresa DROGAFONTE LTDA, CNPJ Nº 08.778.201/0001-26. Após negociações com este pregoeiro sobre os preços cotados pelo licitante vencedor e a pesquisa mercadológica, a empresa conseguiu atingir estes somente nos itens 2552, 2600 e 2606. Nada mais havendo a tratar, o Coordenador da Disputa declarou encerrados os trabalhos e resolveu **"Adjudicar os referidos itens em favor da empresa** DROGAFONTE LTDA, CNPJ Nº 08.778.201/0001-26.

Caicó/ RN, 21 de outubro de 2014.

IVALDO DIAS DE MEDEIROS
Pregoeiro

MARLY MAIA CAVALCANTE
Equipe de Apoio

MAYAKSON CÉSAR LIMA BRITO
Equipe de Apoio

Publicado por:
Cláudia Santos Monteiro
Código Identificador:93DAB73D

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL Nº 013/ 2014

ATO DE HOMOLOGAÇÃO

De acordo com os atos deste Pregoeiro, consubstanciado no que fundamenta a Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002 e legislação complementar, e em virtude do termo de rescisão com a empresa Artmed Comercial LTDA, e posterior convocação e negociação, **HOMOLOGO** o presente certame em favor da empresa **DROGAFONTE LTDA, CNPJ 08.778.201/0001-26,** por ter negociado preços compatíveis com o registrado anteriormente e com a pesquisa mercadológical.
Desde já fica a empresa convocada para no prazo máximo de três dias comparecer a Secretaria Municipal de Saúde para assinatura de ata de registro de preços, sob pena de serem tomadas as providencias legais.

Caicó/ RN, 23 de outubro de 2014.

ROBERTO MEDEIROS GERMANO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Cláudia Santos Monteiro
Código Identificador:4DF53FC8

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANGUARETAMA

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE CANGUARETAMA
CONVOCAÇÃO - PP 022/2014

CONVOCAÇÃO
REF.: PREGÃO PRESENCIAL Nº 022/2014

O Pregoeiro do Município de Canguaretama/RN, considerando a efetivação do DISTRATO da ARP celebrada entre o Fundo Municipal de Saúde de Canguaretama/RN e a Empresa RDF – DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS PARA SAÚDE LTDA – CNPJ: 12.305.387/0001-73, nos termo do Art. 79; Inciso II da Lei Federal de Licitações nº 8.666 de 21 de junho de 1993, convoca as empresa relacionadas a seguir que ficaram como 2ª colocada para se pronunciarem quanto ao interesse de fornecer os produtos dos referidos itens: CIRUFARMA COMERCIAL LTDA – Itens: 3; 5; 13; 14; 16; 27; 34; 38; 41; 44; 46; 48; 61; 62; 75; 88; 94; 100; 107; 109; e 112. PHOSPODONT LTDA – Itens: 9; 15; 37; 39; 45; 58; 62; 70; 83; 93; 96; 104; 108; 122. UNIFARMA – REDE UNIFICADA DE FARMÁCIA LTDA EPP: Itens: 31 e 53. Os itens 18; 65; 99; e 123 são considerados desertos em vista não ter cotação em 2ª colocação.

Canguaretama/RN, 23 de outubro de 2014.

ABRAÃO AZEVEDO LOPES
Pregoeiro

Publicado por:
Abraão Azevedo Lopes
Código Identificador:677B50C7

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE CANGUARETAMA
AVISO DE SESSÃO DESERTA - PP 34/2014

PREGÃO PRESENCIAL Nº 034/2014
AVISO DE SESSÃO DESERTA

O Pregoeiro do Município de Canguaretama/RN comunica que a Sessão Pública referente ao Pregão Presencial nº 034/2014, marcada para as 09h00min do dia 23/10/2014, pela 2ª vez foi declarada DESERTA, por falta de licitante interessado participar do referido certame.

Canguaretama/RN, 23 de outubro de 2014.

ABRAÃO AZEVEDO LOPES
Pregoeiro

Publicado por:
Abraão Azevedo Lopes
Código Identificador:91BF49FB

GABINETE DA PREFEITA
AVISO DE HABILITAÇÃO - PP 32/2014

PREGÃO PRESENCIAL Nº 032/2014
AVISO DE HABILITAÇÃO

Vencido o prazo para as empresas que manifestaram a intenção de interpor recurso sobre a documentação de habilitação das empresas participantes do Pregão Presencial nº 032/2014, e considerando que não foi protocolado na CPL os referidos recursos, o Pregoeiro do município de Canguaretama/RN resolve HABILITAR as empresas relacionada a seguir que foram vencedoras no certame acima mencionado: MAURÍCIO ANTONIO MAGALHÃES DE LIMA – CNPJ: 18.727.138/0001-52 vencedora do Item 01; TARCISIO BALBINO DA COSTA – CNPJ: 18.716.352/0001-03, vencedora do Item 02; JOÃO BATISTA DOS SANTOS – CNPJ: 18.757.693/0001-27, vencedora do Item 03; ARNALDO BALBINO DA COSTA – CNPJ: 18.716.642/0001-57, vencedora do Item 04; LUIZ EDVALDO HIGINO – CNPJ: 18.717.169/0001-22, vencedora do Item 05; FRANCISCO JOSÉ DA SILVA – CNPJ: 18.717.465/0001-23, vencedora do Item 06; GENIVAL INACIO DA SILVA – CNPJ: 18.872.660/0001-28, vencedora dos Itens: 07; 08; 13; e 15; JOSÉ EMANOEL GOMES VIEIRA – CNPJ: 18.765.209/0001-01, vencedora do Item 09; FERNANDO HENRIQUE DE OLIVEIRA COSTA – CNPJ: 18.819.214/0001-50, vencedora do Item 10; L R FREIRE – ME – CNPJ: 18.089.600/0001-33, vencedora do Item 11; JOSÉ LUIZ GOMES VIEIRA – CNPJ: 18.765.490/0001-82, vencedora do Item 12; e JOSÉ ELIOMAR DA COSTA – CNPJ: 18.813.053/0001-97 vencedora do Item: 14. O Processo com seus anexos encontram-se na sala da CPL localizada na sede da Prefeitura Municipal na Praça Augusto Severo, 242 – Centro.
Ficam os representantes das empresas habilitadas a comparecerem no dia 31/10/2014, a partir das 10h00min, na CPL de Canguaretama, localizada na sede da Prefeitura Municipal na Praça Augusto Severo, 242 – Centro, para assinar a Ata de Registro de Preço, munido dos documentos do veículo (CRLV) e Carteira Nacional de Nacional (CNH) do condutor, ambos atualizados.

Canguaretama/RN, 23 de outubro de 2014.

ABRAÃO AZEVEDO LOPES
Pregoeiro

Publicado por:
Abraão Azevedo Lopes
Código Identificador:A221C170

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARNAÚBA DOS DANTAS

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DISPENSA DE LICITAÇÃO N° 048/2014

EXTRATO DE PUBLICAÇÃO
PROCESSO Nº 32742014.

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE CARNAÚBA DOS DANTAS
CONTRATADO: ELISANGELO RUFINO DA SILVA, inscrita no CPF sob o n° 715.868.304-49
OBJETO: CONTRATAÇÃO DE SERVIÇO DE MANUTENÇÃO EM CATA-VENTO.
VALOR: R$ 1.200,00 (UM MIL E DUZENTOS REAIS)
DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: Unidade: 14 – SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA, MEIO AMBIENTE E PESCA, Projeto Atividade: 2074 – Apoio ao pequeno produtor rural - Elemento de Despesa: 339036 – Outros serviços de terceiros (PF), previstos no Orçamento Geral do Município de Carnaúba dos Dantas/RN – Prefeitura Municipal, para o exercício 2014.
FUNDAMENTO LEGAL: Art. 24, inciso II,com suas alterações, da Lei Federal n.º 8.666/93

Carnaúba dos Dantas/RN, 26 de setembro de 2014.

HOMOLOGADO/RATIFICADO

SÉRGIO EDUARDO MEDEIROS DE OLIVEIRA
Prefeito

Publicado por:
Juçara Medeiros
Código Identificador:720E5504

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CEARÁ-MIRIM

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
PORTARIA DE EXONERAÇÃO A PEDIDO N.º 439 DE 08 DE OUTUBRO DE 2014.

PORTARIA n.º 439 de 08 de outubro de 2014.

O Prefeito Municipal de Ceará - Mirim, Estado do Rio Grande do Norte, no uso de suas atribuições legais:

RESOLVE:

Exonerar a pedido o servidor **Francisco Marcos Pinheiro Nunes –** matrícula – 0068098-1**,** integrante do quadro efetivo do Município de Ceará - Mirim/RN, categoria funcional **Guarda Municipal**, lotado na **Secretaria Municipal de Defesa Social.**

Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos a 31 de julho de 2014.

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

Palácio Municipal Antunes Pereira em Ceará-Mirim/RN, 08 de outubro de 2014.

ANTONIO MARCOS DE ABREU PEIXOTO
Prefeito Municipal

Publicado por:
José Walter de Oliveira Filho
Código Identificador:97AED49A

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
PORTARIA DE EXONERAÇÃO A PEDIDO N.º 474 DE 22 DE OUTUBRO DE 2014.

PORTARIA n.º 474 de 22 de outubro de 2014.

O Prefeito Municipal de Ceará-Mirim, Estado do Rio Grande do Norte, no uso de suas atribuições e de conformidade com a Lei Orgânica Municipal, Capítulo III, Seção II, Artigo 39, Inciso II e a Lei 1.639/2013.

RESOLVE:

Exonerar a pedido a Senhora **Angelluci Galdino da Silva**, do cargo de Agente Comunitário de Saúde, junto a Secretaria Municipal de Saúde.

Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos a 29 de setembro de 2014.

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

Palácio Municipal Antunes Pereira em Ceará-Mirim/RN, 23 de outubro de 2014.

ANTONIO MARCOS DE ABREU PEIXOTO
Prefeito Municipal

Publicado por:
José Walter de Oliveira Filho
Código Identificador:473A7B69

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL EZEQUIEL

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DE TERMO ADITIVO

Espécie: Primeiro termo aditivo ao contrato oriundo do processo administrativo n°. 010503/14 – Chamada Pública n°. 001/2014. **Contratante:** Prefeitura Municipal de Coronel Ezequiel/RN – CNPJ: 08.158.669/0001-18. **Contratado:** Cooperativa Agropecuária Cacho de Ouro - COOPERCACHO - CNPJ nº. 13.668.531/0001-07. **Objeto:** O presente termo aditivo tem por objeto o acréscimo de 25% (vinte e cinco por cento), sobre os itens do contrato oriundo da supradita Chamada Pública – aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar dos alunos da rede pública de educação básica, verba FNDE/PNAE. **Fundamentação Legal:** § 1º. do Art. 65 da Lei Federal nº 8.666/93. **Data de Assinatura:** 23 de outubro de 2014. **Assinam:** Pelo Município de Coronel Ezequiel/RN - Adailton Tavares da Fonseca - Prefeito. Pelo Contratado: Expedito Alexandre de Pontes - Presidente.

Publicado por:
Alexsandro da Silva
Código Identificador:38E16107

GABINETE DO PREFEITO
DECRETO 013/2014 - PONTO FACULTATIVO

DECRETO Nº 013/2014.

Declara, no âmbito da Administração Pública Municipal, ponto facultativo o dia 27 de outubro de 2014.

O Prefeito Municipal de Coronel Ezequiel/RN, no uso de suas atribuições legais e, tendo em vista o Feriado do dia 28 de outubro, "Dia do Servidor Público", e do Feriado Municipal do dia 29 de outubro, "Dia da Padroeira Nossa Senhora do Amparo", em razão destas datas serem terça-feira e quarta-feira, respectivamente;

DECRETA:

Art. 1° Fica declarado ponto facultativo, no âmbito das Repartições Públicas Municipais, o dia 27 do mês de outubro (segunda-feira) do corrente ano.

Art. 2º O disposto no artigo 1º deste Decreto não se aplica aos setores da Administração Pública Municipal que, por sua natureza, exijam plantão permanente e as equipes da saúde.

Art. 3º Registre-se, publique-se e cumpra-se.

Coronel Ezequiel/RN, 23 de outubro de 2014.

ADAILTON TAVARES DA FONSECA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Alexsandro da Silva
Código Identificador:FABF7CE4

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL JOÃO PESSOA

COMISSÃO DE PREGÃO
AVISO DE LICITAÇÃO - PREGÃO PRESENCIAL Nº. 039/2014 - SRP

O Município de Coronel João Pessoa/RN, através da Prefeitura Municipal, leva ao conhecimento dos interessados que se encontra aberta a **LICITAÇÃO Nº. 039/2014** na modalidade PREGÃO na forma PRESENCIAL por ITEM, que irá acontecer no dia 05 de novembro de 2014 às 08h00mim, objetivando a **REGISTRO DE PREÇO PARA AQUISIÇÃO DE INSUMOS FARMACÊUTICO (BÁSICO E INJETÁVEL)**, conforme especificações e condições descritas no referido Edital. Para retirada do edital ou demais informações: Rua São José, 05, Centro no horário das 07h00mim às 12h00mim, de segunda a sexta-feira. Também através do tel.: (84) 8113-1474 e/ou e-mail: licitacaocjp@hotmail.com.

Coronel João Pessoa/RN, 24 de outubro de 2014.

WALKEI PAULO PESSOA FREITAS
Pregoeiro

Publicado por:
Walkei Paulo Pessoa Freitas
Código Identificador:F9FB046E

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE DOUTOR SEVERIANO

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
EXTRATO DE CONTRATO

ORIGEM.....: PREGÃO PRESENCIAL SRP N° 031/2013
CONTRATO N°.....: 141023-001/14
CONTRATANTE.....: PREFEITURA MUNICIPAL DE DOUTOR SEVERIANO
CONTRATADA(O).....: E L DE QUEIROZ FILGUEIRA ME
OBJETO.....: Registro de Preços para Serviços Gráficos a fim de atender as necessidades da Prefeitura Municipal de Doutor Severiano, conforme especificações e quantitativos constantes do Termo de Referência.
VALOR TOTAL.....: R$ 2.674,00 (dois mil seiscentos e setenta e quatro reais).
PROGRAMA DE TRABALHO....: Exercício 2014: Unidade Orçamentária/Projeto/Atividade 02.004.10.301.114.10.2.030 – Piso de Atenção Básica – PAB FIXO – 3.3.90.39.00 Outros Serviços Terceiro – PJ;
VIGÊNCIA.....: 23 de Outubro de 2014 a 31 de Dezembro de 2014
DATA DA ASSINATURA.....: 23 de Outubro de 2014.

Publicado por:
Marleth Arlyne Soares Queiroz
Código Identificador:E0450517

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
EXTRATO DE CONTRATO

ORIGEM.....: PREGÃO PRESENCIAL N° 034/2013

CONTRATO N°.....: 141023-003/14
CONTRATANTE.....: PREFEITURA MUNICIPAL DE DOUTOR SEVERIANO
CONTRATADA(O).....: F A NUNES GONDIM ME
OBJETO.....: Registro de Preços para a Aquisição de Gêneros Alimentícios a fim de atender as Secretarias deste Município, conforme termo de Referência.
VALOR TOTAL.....: R$ 2.277,96 (dois mil duzentos e setenta e sete reais noventa e seis centavos).
PROGRAMA DE TRABALHO.....: Exercício 2014: Unidade Orçamentária/Projeto/Atividade: 02.009.08.241.012.129.2.038 – MANUTENÇÃO DO PROGRAMA PBV – SCFV – 3.3.90.30.00 Material de Consumo; 02.009.08.244.129.012.2.021 – MANUTENÇÃO DO PROGRAMA PBF – CRAS 3.3.90.30.00 Material de Consumo;
VIGÊNCIA.....: 23 de Outubro de 2014 a 31 de Dezembro de 2014
DATA DA ASSINATURA.....: 23 de Outubro de 2014.

Publicado por:
Marleth Arlyne Soares Queiroz
Código Identificador:3C20ED4C

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
EXTRATO DE CONTRATO

ORIGEM.....: PREGÃO PRESENCIAL N° 017/2014
CONTRATO N°.....: 141023-002/14
CONTRATANTE.....: PREFEITURA MUNICIPAL DE DOUTOR SEVERIANO
CONTRATADA(O).....: LABMED COMÉRCIO DE ARTIGOS MÉDICOS E LABORATORIAIS LTDA – ME
CNPJ .....Nº 06.964.537/0001-58
OBJETO.....: aquisição de Material Odontológico, Material para Prótese e Material Laboratorial, a fim de atender a Secretaria Municipal de Saúde, conforme termo de Referência.
VALOR TOTAL.....: R$ 1.269,30 (um mil duzentos e sessenta e nove reais e trinta centavos)
PROGRAMA DE TRABALHO.....: Exercício 2014 – Exercício 2014 – 02.004.10.301.114.010.2.036 – TETO MUNICIPAL DE MÉDIA E ALTA COMPLEXIDADE AMB. E HOSPITALAR – 3.3.90.30.00 – MATERIAL DE CONSUMO;
VIGÊNCIA.....: 23 de Outubro de 2014 a 31 de Dezembro de 2014.
DATA DA ASSINATURA.....: 23 de Outubro de 2014.

Publicado por:
Marleth Arlyne Soares Queiroz
Código Identificador:7C6DD418

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE EQUADOR

GABINETE DA PREFEITA
RERRATIFICAÇÃO DE AVISO DO PREGÃO PRESENCIAL Nº 00038/2014

A Pregoeira Oficial vem Ratificar o Aviso de Licitação, publicado na página 220 do Diário da União e na página 13 e 14 do Jornal Oficial eletrônico FEMURN, do dia 16/10/14. **Onde se lê:** Decreto Municipal nº 8.250/2014. **LEIA-SE:** Decreto Federal nº 7.892/2013. Informações: no horário das 07:30 as 13:00 horas dos dias úteis, no endereço supracitado.
Telefone: (084) 34750001.

Equador - RN, 16de Outubro de 2014

NILSAMARA DE SOUZA AVELINO
Pregoeira Oficial

Publicado por:
Célia Bandeira da Silva Araújo
Código Identificador:42A02D9E

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE FELIPE GUERRA

PREFEITURA MUNICIPAL DE FELIPE GUERRA
PORTARIA Nº 224/2014 GP

Ementa: Dispõe sobre a concessão de Diária(s) a Servidor que especifica e dá outras Providências

O **PREFEITO CONSTITUCIONAL DO MUNICÍPIO DE FELIPE GUERRA**, Estado do Rio Grande do Norte, no uso de suas atribuições legais e na forma do que lhe faculta a Lei Orgânica Municipal. e o Decreto Executivo Municipal nº 148 /2013,
R E S O L V E
Art. 1º Conceder 02 (duas) diárias, a Magna Assuelha de Medeiros, inscrito no C.N.P.F(MF) sob o nº 089.003.174-66 e Identidade nº 2.852.744, ITEPSSPRN, nomeado no cargo de Secretário Municipal de Assistência Social, através do ato administrativo – Portaria nº 003/2014 - e lotado na Secretaria Municipal de Assistência Social, cujo finalidade é o custeio de despesas com alimentação e deslocamento – Natal - RN, nos dias 21 e 22 de Outubro de 2014, oportunidade em que procederá, uma Capacitação do Sistema de Benefícios ao Cidadão - SIBEC pela SETHAS – SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO DA HABITAÇÃO E DA ASSISTÊNCIA SOCIAL.
Art. 2º Fica a Secretaria Municipal de Finanças, incumbida de proceder ao pagamento da importância de R$ 250,00 (duzentos e cinqüenta reais) para atender as despesas mencionadas no caput do art. 1º desta portaria.
Parágrafo único: Para efeito de controle e comprovação da execução da despesa, após o retorno do evento, no prazo de 05 (cinco) dias, deverá o beneficiário da concessão, apresentar relatório de atividades, e sendo o caso, fazer juntada de certificado ou diploma de participação do evento.

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

REGISTRE – SE
PUBLIQUE – SE
E CUMPRA – SE

Felipe Guerra - RN, em 20 de Outubro de 2014

HAROLDO FERREIRA DE MORAIS
Prefeito Municipal

Publicado por:
Mesaque Marinho Costa
Código Identificador:A4322788

PREFEITURA MUNICIPAL DE FELIPE GUERRA
PORTARIA Nº 225/2014 - GP

Ementa: Dispõe sobre a concessão de Diária(s) a Servidor que especifica e dá outras Providências

O **PREFEITO CONSTITUCIONAL DO MUNICÍPIO DE FELIPE GUERRA**, Estado do Rio Grande do Norte, no uso de suas atribuições legais e na forma do que lhe faculta a Lei Orgânica Municipal. e o Decreto Executivo Municipal nº 148 /2013,

R E S O L V E

Art. 1º Conceder 02 (duas) diárias, a Ligia Fabrícia Pereira de Souza Gomes, inscrito no C.N.P.F(MF) sob o nº 089.003.154-12 e Identidade nº 002.601.463, ITEPSSPRN, nomeado no cargo de Coordenadora do Bolsa Familia, através do ato administrativo – Portaria nº 287/2014 - e lotado na Secretaria Municipal de Assistência Social, cujo finalidade é o custeio de despesas com alimentação e deslocamento – Natal - RN, nos dias 21 e 22 de Outubro de 2014, oportunidade em que procederá, uma Capacitação do Sistema de Benefícios ao Cidadão - SIBEC pela SETHAS – SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO DA HABITAÇÃO E DA ASSISTÊNCIA SOCIAL.

Art. 2º Fica a Secretaria Municipal de Finanças, incumbida de proceder ao pagamento da importância de R$ 250,00 (duzentos e cinqüenta reais) para atender as despesas mencionadas no caput do art. 1º desta portaria.
Parágrafo único: Para efeito de controle e comprovação da execução da despesa, após o retorno do evento, no prazo de 05 (cinco) dias, deverá o beneficiário da concessão, apresentar relatório de atividades, e sendo o caso, fazer juntada de certificado ou diploma de participação do evento.

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

REGISTRE – SE
PUBLIQUE – SE
E CUMPRA – SE

Felipe Guerra - RN, em 20 de Outubro de 2014

HAROLDO FERREIRA DE MORAIS
Prefeito Municipal

Publicado por:
Mesaque Marinho Costa
Código Identificador:9C29E3A3

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE FERNANDO PEDROZA

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA DE DIÁRIA Nº 091/2014

Concede diária ao servidor que especifica e dá outras providências.

O Prefeito Municipal de Fernando Pedroza, Estado do Rio Grande do Norte, no uso das atribuições legais e de conformidade com o Decreto nº. 013 de 09 de setembro de 2013,

R e s o l v e :
1 – Conceder a(o) Servidor(a) **MANOEL GILBERTO ROCHA FERNANDES**, ocupante do Cargo de Coordenador, matrícula 536, ½ **(Meia Diária)**, valor unitário da diária R$ 120,00 (Cento e Vinte Reais), totalizando o valor a ser pago em R$ 60,00 (Sessenta Reais) para custear despesas, quando o(a) mesmo(a) se deslocará à cidade de **NATAL/RN**, no dia 15 de outubro de 2014, para entrega do Plano Municipal de Ação dos Direitos das Crianças e Adolescente, elaborado Casa Renascer em Natal/RN.

2 – Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Publique-se.
Pague-se.

Fernando Pedroza/RN, 13 de Outubro de 2014.

DANIEL PEREIRA DOS SANTOS
Prefeito Municipal

Publicado por:
José Jessé Lopes
Código Identificador:DAD20228

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE FLORÂNIA

GABINETE DO PREFEITO
CANCELAMENTO DE TERMO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO 061/2014

MODALIDADE: DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 61/2014
OBJETO: Serviço de Confecção de banner e placas de sinalização das ESF

O Prefeito Municipal Januncio de Araujo Junior, no uso de suas atribuições legais, considerando recomendações da assessoria jurídica e Controle Interno, tendo por base a Súmula nº 473 do STF, torna publico que o Termo de Dispensa de Licitação supracitado foi CANCELADO, em virtude de incorreções e vedações disposta na Lei de Licitações 8.666/93, especialmente no que dispõe o Art. 9º, Inc. III.

Florânia, 17 de Outubro de 2014.

JANUNCIO DE ARAÚJO JUNIOR
Prefeito Municipal de Florânia.

Publicado por:
Ayrton Roosevelt Azevedo de Medeiros
Código Identificador:C9106420

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOVERNADOR DIX-SEPT ROSADO

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 076/2014 – GP

O Prefeito do Município de Governador Dix-sept Rosado-RN, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo Artigo 63, Inciso XXVI, da Lei Orgânica Municipal e,

CONSIDERANDO que nos termos do disposto no art. 102, da Lei Nº 178/96, (Regime Jurídico Único), o Servidor faz jus a cada qüinqüênio a 03 meses de Licença Premio por Assiduidade.

R E S O L V E:

Conceder a Servidora **ANA LUCIA DA SILVA GRILO**, ocupante do Cargo de Professor – PIII-A-3, Função de Professor, lotada na Secretaria Municipal de Educação, do Quadro Geral de Pessoal do Poder Executivo, **LICENÇA PREMIO POR ASSIDUIDADE**, pelo período de 90 (noventa) dias, compreendido entre **18.08.2014 à 18.11.2014**, correspondente ao qüinqüênio de **2003 a 2008**.

Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, com efeito, revogada as disposições em contrário.

Palácio Dix-sept Rosado, Governador Dix-sept Rosado-RN, Em 18 de agosto de 2014.

ANAXIMANDRO RODRIGUES DO VALE COSTA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Cosme Abrahão Silva Freitas
Código Identificador:B0F5158B

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 077/2014 – GP

O Prefeito do Município de Governador Dix-sept Rosado-RN, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo Artigo 63, Inciso XXVI, da Lei Orgânica Municipal e,

CONSIDERANDO que nos termos do disposto no art. 102, da Lei Nº 178/96, (Regime Jurídico Único), o Servidor faz jus a cada qüinqüênio a 03 meses de Licença Premio por Assiduidade.

R E S O L V E:

Conceder ao Servidor **ANTONIO LEAO BEZERRA DA SILVEIRA**, ocupante do Cargo de Professor – PIII-A-10, Função de Professor, lotado na Secretaria Municipal de Educação, do Quadro Geral de Pessoal do Poder Executivo, **LICENÇA PREMIO POR ASSIDUIDADE**, pelo período de 180 (cento e oitenta) dias, compreendido entre **18.08.2014 à 18.02.2015**, correspondente ao decênio de **1982 a 1987**.

Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, com efeito, revogada as disposições em contrário.

Palácio Dix-sept Rosado, Governador Dix-sept Rosado-RN, Em18 de agosto de 2014.

ANAXIMANDRO RODRIGUES DO VALE COSTA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Cosme Abrahão Silva Freitas
Código Identificador:790CBA72

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 078/2014 – GP

O Prefeito do Município de Governador Dix-sept Rosado-RN, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo Artigo 63, Inciso XXVI, da Lei Orgânica Municipal e,

CONSIDERANDO que nos termos do disposto no art. 102, da Lei Nº 178/96, (Regime Jurídico Único), o Servidor faz jus a cada qüinqüênio a 03 meses de Licença Premio por Assiduidade.

R E S O L V E:

Conceder a Servidora **MACIRANDREIA NELHIANE DOS SANTOS**, Cargo de Auxiliar Administrativo – AAD1, função de Assistente Administrativo, lotada na Secretaria Municipal de Educação, do Quadro Geral de Pessoal do Poder Executivo, **LICENÇA PREMIO POR ASSIDUIDADE**, pelo período de 180 (cento e oitenta) dias, compreendido entre **18.08.2014 à 18.02.2015**, correspondente ao decênio de **1997 a 2002.**

Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, com efeito, revogada as disposições em contrário.

Palácio Dix-sept Rosado, Governador Dix-sept Rosado-RN, Em 18 de agosto de 2014.

ANAXIMANDRO RODRIGUES DO VALE COSTA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Cosme Abrahão Silva Freitas
Código Identificador:A0F7B5F4

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 078-A/2014 – GP

O Prefeito do Município de Governador Dix-sept Rosado-RN, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo Artigo 63, Inciso XXVI, da Lei Orgânica Municipal e,

CONSIDERANDO que nos termos do disposto no art. 102, da Lei Nº 178/96, (Regime Jurídico Único), o Servidor faz jus a cada qüinqüênio a 03 meses de Licença Premio por Assiduidade.

R E S O L V E:

Conceder a Servidora **MARIA APARECIDA DE OLIVEIRA MORAIS**, Cargo de Técnico de Nível II – TNM2, função de Assistente em Administração, lotada na Secretaria Municipal de Educação, do Quadro Geral de Pessoal do Poder Executivo, **LICENÇA PREMIO POR ASSIDUIDADE**, pelo período de 90 (noventa) dias, compreendido entre **05.08.2014 à 05.11.2014**, correspondente ao qüinqüênio de **2008 a 2013.**

Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, com efeito, a partir de 05 de agosto de 2014, revogada as disposições em contrário.

Palácio Dix-sept Rosado, Governador Dix-sept Rosado-RN, Em 18 de agosto de 2014.

ANAXIMANDRO RODRIGUES DO VALE COSTA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Cosme Abrahão Silva Freitas
Código Identificador:09EB161B

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA N°079/2014-GP

O Prefeito Municipal de Governador Dix–sept Rosado – Estado do Rio Grande do Norte, no uso de suas atribuições legais e tendo em vista o que lhe confere a Lei Orgânica deste Município,

R E S O L V E:
Nomear **DANIEL ALVES MARCOLINO, CPF: 021.761.784-08 e RG: 1.598.872-SSP/RN,** para exercer o cargo em Comissão de **Secretário de Agricultura e Desenvolvimento Rural**, Nível CC-1, lotado na Secretaria de Agricultura e Desenvolvimento Rural, do Quadro Geral de Pessoal do Poder Executivo Municipal.

Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, com efeito, a partir do dia 25 de agosto de 2014 revogadas as disposições em contrário.

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

Palácio Dix-sept Rosado, Governador Dix-sept Rosado (RN), 25 de agosto de 2014.

ANAXIMANDRO RODRIGUES DO VALE COSTA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Cosme Abrahão Silva Freitas
Código Identificador:DEB6D5C0

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 079-A/2014 – GP

O Prefeito do Município de Governador Dix-sept Rosado-RN, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo Artigo 63, Inciso XXVI, da Lei Orgânica Municipal e,

CONSIDERANDO que nos termos do disposto no art. 102, da Lei Nº 178/96, (Regime Jurídico Único), o Servidor faz jus a cada qüinqüênio a 03 meses de Licença Premio por Assiduidade.

R E S O L V E:

Conceder a Servidora **MARIA ZULEIDE DE MEDEIROS MELO**, Cargo de Auxiliar Administrativo – AAD1, função de Auxiliar de Serviços Diversos (ASD), lotada na Secretaria Municipal de Educação, do Quadro Geral de Pessoal do Poder Executivo, **LICENÇA PREMIO POR ASSIDUIDADE**, pelo período de 90 (noventa) dias, compreendido entre **27.08.2014 à 27.11.2014**, correspondente ao qüinqüênio de **2003 a 2008.**

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

Palácio Dix-sept Rosado, Governador Dix-sept Rosado-RN, Em 27 de agosto de 2014.

ANAXIMANDRO RODRIGUES DO VALE COSTA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Cosme Abrahão Silva Freitas
Código Identificador:753A4EA4

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA N°0080/2014-GP

O PREFEITO MUNICIPAL DE GOVERNADOR DIX-SEPT ROSADO – ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE, no uso de

suas atribuições legais e tendo em vista o que lhe confere a Lei Orgânica deste Município:

R E S O L V E:
Exonerar, a pedido, **ROQUESCHNEIDER CAVALCANTE,** do cargo em Comissão de ASSESSOR JURÍDICO, Nível CC-1, do Quadro Geral de Pessoal do Poder Executivo Municipal.

Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, com efeito, a partir do dia 03 de setembro de 2014 revogadas as disposições em contrário.

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

Palácio Dix-sept Rosado, Governador Dix-sept Rosado (RN), 03 de setembro de 2014.

ANAXIMANDRO RODRIGUES DO VALE COSTA
Prefeito

Publicado por:
Cosme Abrahão Silva Freitas
Código Identificador:866C3190

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA N°0081-A/2014-GP

O PREFEITO MUNICIPAL DE GOVERNADOR DIX-SEPT ROSADO – ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE, no uso de suas atribuições legais e tendo em vista o que lhe confere a Lei Orgânica deste Município:

R E S O L V E:
Nomear, **ANA VIRGINIA BARBALHO VELOSO FREIRE,** para exercer o cargo em Comissão de ASSESSOR JURÍDICO, Nível CC-1, do Quadro Geral de Pessoal do Poder Executivo Municipal.

Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, com efeito, a partir do dia 04 de setembro de 2014 revogadas as disposições em contrário.

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

Palácio Dix-sept Rosado, Governador Dix-sept Rosado (RN), 04 de setembro de 2014.

ANAXIMANDRO RODRIGUES DO VALE COSTA
Prefeito

Publicado por:
Cosme Abrahão Silva Freitas
Código Identificador:072CBB33

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA N°0083/2014-GP

O PREFEITO MUNICIPAL DE GOVERNADOR DIX-SEPT ROSADO – ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE, no uso de suas atribuições legais e tendo em vista o que lhe confere a Lei Orgânica deste Município:

R E S O L V E:
Exonerar, a pedido, **MÁRIO JACOME DE LIMA,** do cargo em Comissão de Controlador Geral, Nível CC-1, do Quadro Geral de Pessoal do Poder Executivo Municipal.

Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, com efeito, a partir do dia 18 de setembro de 2014 revogadas as disposições em contrário.

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

Palácio Dix-sept Rosado-RN, Governador Dix-sept Rosado (RN), 18 de setembro de 2014.

ANAXIMANDRO RODRIGUES DO VALE COSTA
Prefeito

Publicado por:
Cosme Abrahão Silva Freitas
Código Identificador:00E7D922

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA N°0089/2014-GP

O PREFEITO MUNICIPAL DE GOVERNADOR DIX-SEPT ROSADO – ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE, no uso de suas atribuições legais e tendo em vista o que lhe confere a Lei Orgânica deste Município:

R E S O L V E:
Exonerar, **SIMARA DANTAS DE OLIVEIRA,** do cargo em Comissão de **Secretario Municipal de Administração**, Nível CC-1, do Quadro Geral de Pessoal do Poder Executivo Municipal.

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

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

Palácio Dix-sept Rosado, Governador Dix-sept Rosado (RN), 06 de outubro de 2014.

ANAXIMANDRO RODRIGUES DO VALE COSTA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Cosme Abrahão Silva Freitas
Código Identificador:B8662A2A

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA N°0090/2014-GP

O PREFEITO MUNICIPAL DE GOVERNADOR DIX-SEPT ROSADO – ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE, no uso de suas atribuições legais e tendo em vista o que lhe confere a Lei Orgânica deste Município:

R E S O L V E:
Exonerar **STEPHERSON JAIME DA SILVA VALE**, do cargo em Comissão de Coordenador de Abastecimento e Recursos Hídricos, Nível CC-2, lotado na Secretaria Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Rural do Quadro Geral de Pessoal do Poder Executivo Municipal.

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

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

Palácio Dix-sept Rosado, Governador Dix-sept Rosado (RN), 06 de outubro de 2014.

ANAXIMANDRO RODRIGUES DO VALE COSTA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Cosme Abrahão Silva Freitas
Código Identificador:4C24988F

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA N°0091/2014-GP

O PREFEITO MUNICIPAL DE GOVERNADOR DIX-SEPT ROSADO – ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE, no uso de suas atribuições legais e tendo em vista o que lhe confere a Lei Orgânica deste Município:

R E S O L V E:
Nomear, **STEPHERSON JAIME DA SILVA VALE,** para exercer o cargo em Comissão de Secretario Municipal de Administração, Nível CC-1, do Quadro Geral de Pessoal do Poder Executivo Municipal.

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

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

Palácio Dix-sept Rosado, Governador Dix-sept Rosado (RN), 06 de outubro de 2014.

ANAXIMANDRO RODRIGUES DO VALE COSTA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Cosme Abrahão Silva Freitas
Código Identificador:22473B93

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 0092/2014 – GP

O Prefeito do Município de Governador Dix-sept Rosado-RN, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo Artigo 63, Inciso XXVI, da Lei Orgânica Municipal e,

CONSIDERANDO que nos termos do disposto no art. 102, da Lei Nº 178/96, (Regime Jurídico Único), o Servidor faz jus a cada qüinqüênio a 03 meses de Licença Premio por Assiduidade.

R E S O L V E:

Conceder a Servidora **NERIALBA ALVES DE OLIVEIRA MORAIS**, Cargo de Técnico de Nível II – TNM2, função de Assistente em Administração, lotada na Secretaria Municipal de Educação, do Quadro Geral de Pessoal do Poder Executivo, **LICENÇA PREMIO POR ASSIDUIDADE**, pelo período de 180 (cento e oitenta) dias, compreendido entre **08.10.2014 à 08.04.2015**, correspondente ao decênio de **2002 a 2012.**

Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, com efeito, a partir de 08 de outubro de 2014, revogada as disposições em contrário.

Palácio Dix-sept Rosado, Governador Dix-sept Rosado-RN, Em 08 de outubro de 2014.

ANAXIMANDRO RODRIGUES DO VALE COSTA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Cosme Abrahão Silva Freitas
Código Identificador:7384AB55

GABINETE DO PREFEITO
DECRETO Nº 014/2014 - GP - GOV. DIX-SEPT ROSADO-RN, EM, 23 DE OUTUBRO DE 2014.

DISPÕE SOBRE A ANTECIPAÇÃO DO FERIADO DE 28 DE OUTUBRO DE 2014, NO ÂMBITO DO MUNICÍPIO DE GOVERNADOR DIX-SEPT ROSADO-RN, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O **PREFEITO MUNICIPAL DE GOV. DIX-SEPT ROSADO-RN**, no uso das atribuições legais que são conferidas pela Lei Orgânica do Município, e,

D E C R E T A:

Art. 1º - Fica antecipado para o dia 27 de outubro de 2014(segunda-feira), as comemorações pelo feriado de 28 de outubro de 2014, (DIA DO FUNCIONALISMO PÚBLICO), no âmbito do Município de Governador Dix-sept Rosado-RN, ressalvadas as necessidades de cada Secretaria Municipal, e os serviços essenciais, os quais deverão ser mantidos.
Art. 2º - **CONSIDERANDO** que a Unidade Mista de Saúde do Município, pela sua essencialidade, funcionará normalmente;
Art. 3º - **CONSIDERANDO** por fim que a antecipação do feriado não trará qualquer prejuízo para a sociedade, uma vez que os serviços públicos essenciais são preservados;
Art. 4º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Palácio Dix-sept Rosado, Governador Dix-sept Rosado-RN, Em, 23 de outubro de 2014.

ANAXIMANDRO RODRIGUES DO VALE COSTA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Cosme Abrahão Silva Freitas
Código Identificador:40E79AB2

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA N°0084/2014-GP

O PREFEITO MUNICIPAL DE GOVERNADOR DIX-SEPT ROSADO – ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE, no uso de suas atribuições legais e tendo em vista o que lhe confere a Lei Orgânica deste Município:

R E S O L V E:
Nomear, **IBSEN NICOLAS DE MOURA BEZERRA,** para exercer o cargo em Comissão de Controlador Geral, Nível CC-1, do Quadro Geral de Pessoal do Poder Executivo Municipal.

Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, com efeito, a partir do dia 19 de setembro de 2014 revogadas as disposições em contrário.

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

Palácio Dix-sept Rosado, Governador Dix-sept Rosado (RN), 18 de setembro de 2014.

ANAXIMANDRO RODRIGUES DO VALE COSTA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Cosme Abrahão Silva Freitas
Código Identificador:60DFC047

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA N°0085/2014-GP

O Prefeito Municipal de Governador Dix-sept Rosado – Estado do Rio Grande do Norte, no uso de suas atribuições legais e tendo em vista o que lhe confere a Lei Orgânica deste Município:

R E S O L V E:
Exonerar **JOSE EDIVAN DE OLIVEIRA**, do cargo em Comissão de **Coordenador de Juventude, Nível CC-2**, lotado na Secretaria

municipal de Juventude, Cultura e Desporto, do Quadro Geral de Pessoal do Poder Executivo Municipal.

Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, com efeito a partir do dia 31 de agosto de 2014 revogadas as disposições em contrário.

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

Palácio Dix-sept Rosado, Governador Dix-sept Rosado (RN), 18 de setembro de 2014.

ANAXIMANDRO RODRIGUES DO VALE COSTA
Prefeito

Publicado por:
Cosme Abrahão Silva Freitas
Código Identificador:50DFCA27

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAMARÉ

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
AVISO DE LICITAÇÃO

A **Comissão Permanente de Licitação DA prefeitura municipal de guamaré/rn – cpl/pmg**, objetivando o grau de competitividade preconizado pela administração pública, torna público que estará realizando a(s) licitação(ões) abaixo descrita(s), a ver:

- TOMADA DE PREÇOS No 021/2014 - Processo Administrativo nº 4.749/2014, que tem por objeto a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA EXECUÇÃO DE SERVIÇOS DE PAVIMENTAÇÃO NO CANTEIRO CENTRAL DA DUPLICAÇÃO EXISTENTE O DISTRITO DE SALINA DA CRUZ E O CENTRO DE GUAMARÉ/RN (CONTINUAÇÃO DA RN 401)**, cuja sessão inicial está marcada para o dia **13 DE NOVEMBRO DE 2014, pelas 09:00h**;

- TOMADA DE PREÇOS No 022/2014 - Processo Administrativo nº 5.390/2014, que tem por objeto a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA REALIZAÇÃO DE SERVIÇOS DE REFORMA E MANUTENÇÃO DO GINÁSIO ALDEMIR MIRANDA, LOCALIZADO NA ZONA URBANA DE GUAMARÉ/RN**, cuja sessão inicial está marcada para o dia **14 DE NOVEMBRO DE 2014, pelas 09:00h**;

- TOMADA DE PREÇOS No 023/2014 - Processo Administrativo nº 4.156/2014, que tem por objeto a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA REALIZAÇÃO DE SERVIÇOS DE REFORMA E AMPLIAÇÃO DE ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA SEBASTIANA RICARDO DOS SANTOS, LOCALIZADA NO DISTRITO DE BAIXA DO MEIO, ZONA RURAL, GUAMARÉ/RN**, cuja sessão inicial está marcada para o dia **18 DE NOVEMBRO DE 2014, pelas 09:00h**;

- TOMADA DE PREÇOS No 024/2014 - Processo Administrativo nº 4.234/2014, que tem por objeto a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA REALIZAÇÃO DE SERVIÇOS DE REFORMA E MANUTENÇÃO DE ESCOLA MUNICIPAL FRANCISCO MACIEL DE ASSIS, LOCALIZADO NO ASSENTAMENTO SANTA MARIA III, ZONA RURAL, GUAMARÉ/RN**, cuja sessão inicial está marcada para o dia **19 DE NOVEMBRO DE 2014, pelas 09:00h**; e

- TOMADA DE PREÇOS No 025/2014 - Processo Administrativo nº 2.396/2014, que tem por objeto a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA CONSTRUÇÃO DE 02 (DOIS) MINI-CAMPOS DE FUTEBOL E VÔLEI DE AREIA NOS ASSENTAMENTOS DE SANTA PAZ E SANTA MARIA III, ZONA RURAL, GUAMARÉ/RN**, cuja sessão inicial está marcada para o dia **20 DE NOVEMBRO DE 2014, pelas 09:00h**.

A(s) referida(s) sessão(ões) será(ão) realizada(s) no **Setor de Licitações**, localizado no térreo do prédio sede da **Prefeitura Municipal de Guamaré/RN**, situado na **Rua Luiz de Souza Miranda, 116, Centro, Guamaré/RN**.
O(s) Edital(is) e seus anexos, com as condições e especificações, encontra(m)-se à disposição dos interessados no **Setor de Licitações**, no endereço acima indicado, das **08:00h às 12:00h**, de **segunda a sexta-feira**, em dias de expediente. O(s) Edital(is) poderão ser requeridos por meio do email cpl.guamare@gmail.com, através de solicitação contendo o timbrado da requerente e assinado por representante habilitado.
Quaisquer esclarecimentos poderão ser prestados no endereço indicado ou através dos telefones: (84) 3525-2966 / 3525-2960 / 3525-2166.

Guamaré(RN), 23 de Outubro de 2014.

CLÊNIO CLEY CUNHA MACIEL
Presidente da CPL/PMG

Publicado por:
Aldenor Gondim de Aquino Junior
Código Identificador:4E08361F

SECRETARIA MUNICIPAL DA CHEFIA DO GABINETE CIVIL
DECRETO Nº 024/2014

Dispõe sobre a decretação de ponto facultativo no âmbito do Município no dia 27 de outubro de 2014, resguardando os serviços essenciais.

O **PREFEITO DO MUNICÍPIO DE GUAMARÉ**, no uso de suas atribuições legais e fundamentado nos incisos IV e VI do Artigo 45 da Lei Orgânica do Município, faz saber o seguinte:

DECRETA:

Art. 1º. Fica decretado ponto facultativo no âmbito do município no dia 27 de outubro de 2014, resguardando o funcionamento dos serviços essenciais da administração pública.

Art. 2º. O Hospital, pela sua essencialidade, funcionará normalmente, e outras atividades da Secretaria Municipal da Saúde ficarão a critério do titular da pasta.

Art. 3º. A Guarda Municipal de Guamaré/RN funcionará normalmente.

Art. 4º. O funcionamento da Secretaria Municipal de Educação e Cultura e das escolas públicas municipais, ficará a critério da titular da pasta.

Art. 5º. Revogam-se as disposições em contrário.

Art. 6º O presente Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Sala das Sessões à sede da Prefeitura Municipal, Palácio Luiz Virgílio de Brito, Guamaré em, 23 de outubro de 2014.

HELIO WILLAMY MIRANDA DA FONSECA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Luis Filipe Batista Fontenelle
Código Identificador:5F74ADE9

SECRETARIA MUNICIPAL DA CHEFIA DO GABINETE CIVIL
TERMO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº. 519-2014

Dadas as informações constantes do processo administrativo abaixo discriminado, reconheço a dispensa de licitação, nos termos do inciso II do art. 24 da Lei Federal nº. 8.666/93:

PROCESSO Nº: 3.994/2014
CONTRATANTE: Município de Guamaré/RN.
CONTRATADA: Patricia Kelly Silva da Cunha
CNPJ: 18.374.049/0001-70
OBJETO: Confecção de suporte para saco esportivo, com o objetivo de atender as necessidades da Secretaria de Esporte e Lazer no Centro de Treinamento Profissional Pequenos Samurais.
VALOR: R$ 980,00 (novecentos e oitenta reais).
VIGÊNCIA: A partir da dada de publicação, até dia 31 de Dezembro 2014.
DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: Órgão: 02 – Poder Executivo; Unidade: 02.006 – Sec. Mun. de Esporte e Lazer; Função: 22 – Desporto e Lazer; Subfunção: 813 - Lazer; Programa: 0022 – Guamaré Esportivo; Projeto/Atividade: 2262 – Projeto Pequeno Samurais; Elemento de Despesa: 339030520000 - Outros Materiais de Consumo.
BASE LEGAL: Artigo 24, inciso II da Lei Federal nº 8.666/93.

Guamaré/RN, 23 de Outubro de 2014.

LARISA MAYARA PEREIRA DA SILVA
Secretário Municipal de Esporte, Lazer e Juventude

Ratifico os termos da dispensa de licitação acima reconhecida.
Envie ao setor responsável para providenciar a devida publicação.

Guamaré/RN, 23 de Outubro de 2014.

HÉLIO WILLAMY MIRANDA DA FONSÊCA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Emerson Antônio Guedes da Silva
Código Identificador:5049746D

SECRETARIA MUNICIPAL DA CHEFIA DO GABINETE CIVIL
TERMO DE PUBLICAÇÃO DE CONVÊNIO N° 002/2014

Com fundamento no parecer jurídico e demais informações constantes do processo nº 4913/2014:

PROCESSO Nº: 4913/2014.
CONCEDENTE: Município de Guamaré.
CNPJ: 08.184.442/0001-47
CONVENENTE: LIGA NORTE RIOGRANDENSE CONTRA O CANCER.
CNPJ: 08.428.765/0001-39
OBJETO: atendimento a pessoas submetidas a prevenção, diagnostico e tratamento de neoplasias, como também exame de apoio a diagnoses de média e alta complexidade.
VALOR ESTIMADO: R$ 120.000,00 (cento e vinte mil reais).
DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:
Orgão : 03 FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE GUAMARÉ; **Unidade :** 03.001– FUNDO DE SAÚDE DE GUAMARÉ; **Função :** 10 – SAÚDE; **Subfunção :** 302 ASSISTENCIA HOSPITLAR E AMBULATORIAL; **Programa :** 0206 - AMPLIAÇÃO E MELHORIA DO ATENDIMENTO A SAUDE; **Projeto/Atividade :** 2279 – ATENDIMENTO HOSPITALAR E AMBULATORIO SUPLEMENTAR. **Elemento de Despesa:** 339039730000 – OUTROS SERV. TERC. P. JURÍDICA

BASE LEGAL: artigo 116, da Lei Federal nº 8.666/93 e a Resolução 004/2013 do TCE/RN.

Guamaré/RN, 23 de outubro de 2014.

HÉLIO WILLAMY MIRANDA DA FONSECA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Luiz Sérgio de Oliveira
Código Identificador:109EEB3A

SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
TERMO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 451/2014.*

Com fundamento no parecer jurídico e demais informações constantes nos autos doprocesso de nº 4377- 2014abaixo discriminado fica DISPENSADA a licitação, nos termos do art. 24, inciso X da Lei Federal n°. 8.666/93.

CONTRATANTE: Prefeitura Municipal de Guamaré/RN - CNPJ n°: 08.184.442/001-47

CONTRATADO: ANTÔNIA KLEGINEIDE DE ALMEIDA NASCIMENTO, CPF DE nº: .057.642.444-71

OBJETO: Contratação para atender às necessidades da Secretaria Municipal de Assistência Social.

VIGÊNCIA: 01/09/2014 até 31/08/2015.

VALOR GLOBAL: R$ 45.600,00(Quarenta e cinco mil e seiscentos reais).

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: Órgão: 04 – FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL; Unidade: 04.001 – FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL; Função: 08 – ASSISTÊNCIA SOCIAL; Subfunção: 244 – ASSISTÊNCIA COMUNITÁRIA; Programa: 0201 – ATENÇÃO A FAMÍLIA; Projeto/Atividade: 2299 – SERVIÇO DE PROTEÇÃO E ATENDIMENTO INTEGRAL A FAMÍLIA- PAIF; Elemento de despesa: 33.90.36.45.00.00 – OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS – PESSOA FÍSICA.

Guamaré/RN, 23 de Outubro de 2014.

MARISA RODRIGUES DA SILVA
Secretária Municipal de Assistência Social.

Publicado por:
Tereza Isabel de Lima Costa
Código Identificador:D44BD616

SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
RESOLUÇÃO Nº 06- CONSELHO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL- CMAS

RESOLUÇÃO Nº 006/2014

O Conselho Municipal de Assistência Social – CMAS do município de Guamaré/RN, criado pela Lei N º 459/2010, no uso de suas atribuições estatutárias,

CONSIDERANDO que os conselheiros, por unanimidade dos presentes na reunião ordinária realizada no dia 22/10/2014, após análise na documentação apresentada pela Secretária Municipal de Assistência Social,

RESOLVE:

ART. 1º - Aprovar o Demonstrativo Físico e Financeiro dos Serviços, Programas e Benefícios do Sistema Único da Assistência Social, exercício de 2013, cofinanciados com recursos do FNAS/FMAS.

ART. 2º - Aprovar o Demonstrativo Físico e Financeiro da Gestão do IGD PBF e IGD SUAS do Sistema Único da Assistência Social, exercício de 2013, cofinanciados com recursos do FNAS/FMAS.

ART.3º - Esta Resolução entra em vigor na data da sua aprovação.

Sala de Reuniões do CMAS de Guamaré/RN, 22 de outubro de 2014.

FRANCISCA XAVIER DE ABREU ASSIS
Presidenta do Conselho Municipal de Assistência Social

Publicado por:
Tereza Isabel de Lima Costa
Código Identificador:7FB52D4B

SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
RESOLUÇÃO Nº 07 - CONSELHO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL- CMAS

RESOLUÇÃO Nº 007/2014

O Conselho Municipal de Assistência Social – CMAS do município de Guamaré / RN, criado pela Lei N º 459/2010, no uso de suas atribuições estatutárias,

CONSIDERANDO que os conselheiros, por unanimidade dos presentes na reunião ordinária realizada no dia 22/10/2014, após análise na documentação apresentada pela Secretária Municipal de Assistência Social,

RESOLVE:

ART. 1º - Aprovar a Reprogramação dos saldos financeiros do exercício 2013 dos Serviços, Programas, Benefícios e IGDSUAS e IGDPBF do Sistema Único da Assistência Social, exercício de 2013, no valor de R$ 407.475,05 (quatrocentos e sete mil, quatrocentos e setenta e cinco reais e cinco centavos, oriundos do cofinanciamento do SUAS com recursos do FNAS.

ART. 2º - Esta Resolução entra em vigor na data da sua aprovação.

Sala de Reuniões do CMAS de Guamaré/RN, 22 de outubro de 2014.

FRANCISCA XAVIER DE ABREU ASSIS
Presidenta do Conselho Municipal de Assistência Social

Publicado por:
Tereza Isabel de Lima Costa
Código Identificador:88B1530A

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE IELMO MARINHO

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
RESULTADO DE HABILITAÇÃO TOMADA DE PREÇO Nº 007/2014-PMIM

A CLP da Prefeitura Municipal de Ielmo Marinho/RN, torna público aos interessados o resultado referente à HABILITAÇÃO da Tomada de Preço Nº 007/2014-PMIM.
Foram consideradas:
INABILITAS: ***Empresa:*** SOLLO CONSTRUÇÕES CIVIL LTDA, Inscrita no CPNJ. Nº 03.510.664/0001-99 e a ***Empresa:*** IMPACTO LOCAÇÃO DE MÃO DE OBRA E SERVIÇOS LTDA, Inscrita no CNPJ. Nº 07.796.635/0001-96
HABILITADAS: ***Empresa*** RBS CONSTRUÇÕES E EMPRENDIMENTO LTDA, Inscrita no CNPJ. Nº 10.458.651/0001-90. Nada mais havendo, segue o resultado para conhecimento de todos e fica aberto o prazo de (05) cinco dias úteis para apresentação de recursos, caso exista interesse de alguma das participantes. Os autos do processo estão franqueados aos interessados no Setor de Licitações da Prefeitura Municipal de Ielmo Marinho.

Ielmo Marinho/RN, 23 de outubro de 2014.

DANIEL ANSELMO SOARES
Presidente

Publicado por:
José Jonas Paixão da Silva
Código Identificador:33126EE1

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE JAÇANÃ

GABINETE DO PREFEITO
DECRETO Nº 016/2014

Declara, no âmbito da Administração Pública Municipal, pontos facultativos os dias 27 e 28 de outubro de 2014.

O Prefeito do Município de Jaçanã, Estado do Rio Grande do Norte, no uso da atribuição que lhe confere o art. 72, VI, da Lei Orgânica do Município de Jaçanã/RN, e considerando que a Portaria nº 02, de 03 de janeiro de 2014, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão estabelece como ponto facultativo o dia 28 de outubro do ano em curso, haja vista se tratar do Dia do Servidor Público;
DECRETA:
Art. 1º - Fica declarado pontos facultativos, no âmbito da Administração Pública Municipal, os dias 27 e 28 de outubro de 2014 (segunda-feira e terça-feira respectivamente).
Art. 2º - O disposto no artigo anterior não se aplica aos setores da administração pública municipal que, por sua natureza, exijam plantão permanente.
Art. 3º - Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Jaçanã/RN, 23 de outubro de 2014.

ESDRAS FERNANDES FARIAS
Prefeito Municipal de Jaçanã/RN

Publicado por:
Vanderlei de Araújo Laurentino
Código Identificador:EEF61C5F

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE JANDAÍRA

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA 231/2014

O prefeito Constitucional do Município de Jandaíra/RN, no uso das suas atribuições legais,
RESOLVE:
Art. 1º - Nomear a Sr.ª, MARIA DAS GRAÇAS DA SILVA, CPF nº 481.505.764-87, para o cargo comissionado de Diretora da Escola Municipal Prefeito José Maria dos Santos, da (Secretaria de Educação) da Prefeitura Municipal de Jandaíra/RN.

Art. 2º - A presente Portaria entrará em vigor nesta data, sendo revogadas todas as disposições em contrário.

Dê-se ciência, publiquem-se nos locais de costume e cumpra-se.

Jandaíra/RN, 01 de Outubro de 2014.

JOSÉ ROBERTO DE SOUSA
Prefeito Municipal de Jandaíra

Publicado por:
Alcinda Uberacyra de Mesquita Cavalcante
Código Identificador:6D45A8E8

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA 232/2014

PORTARIA Nº 232/2014 de 25 de setembro de 2014.

Concede diária ao servidor que especifica e dá outras providências.

O Secretario de Administração Municipal de Jandaíra, Estado do Rio Grande do Norte, no uso de suas atribuições legais.

RESOLVE:

Art. 1º - Conceder a Srª DILMA BANDEIRA BEZERRA CÂMARA, Secretaria de Educação , 4 e 1/2 (quatro e meia) diárias, para custear despesas com alimentação, locomoção e estadias, durante sua permanência na cidade de NATAL/RN, nos dias 27 a 31 de Outubro de 2014 para Paticipar do Encontro de formação de "Direito a Diversidade", em conformidade com o Decreto Municipal 002 do dia 03 de janeiro de 2013.

Art. 2º – Determinar a Tesouraria Municipal, a verificação de disponibilidade orçamentária e financeira, para que seja efetuado o pagamento dos valores autorizados.

Dê-se ciência, publiquem-se nos locais de costumes e cumpra-se.

Jandaíra/RN, 21 de Outubro de 2014.

FRANCISCO HUMBERTO FERNANDES
Secretario de Administração

Publicado por:
Alcinda Uberacyra de Mesquita Cavalcante
Código Identificador:E34100DB

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDIM DO SERIDÓ

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
AVISO DE RESULTADO DE PROPOSTA DE PREÇOS - TOMADA DE PREÇOS Nº 0005/2014

AVISO DE RESULTADO DE LICITAÇÃO
A Prefeitura Municipal de Jardim do Seridó/RN, por meio de sua Comissão Permanente de Licitação, comunica que após a análise das Propostas de Preços das licitantes habilitadas, que a empresa **GTA CONSTRUÇÕES LTDA, inscrita no CNPJ sob o nº 05.487.212/0001-69**, foi considerada vencedora do presente certame com a proposta no valor global de R$ 278.814,22 (duzentos e setenta e oito mil, oitocentos e quatorze reais e vinte e dois centavos) no processo de licitação na modalidade TOMADA DE PREÇOS N° 0005/2014, tendo como objeto a PAVIMENTAÇÃO À PARALELEPIPEDO COM DRENAGEM SUPERFICIAL DAS RUAS: TRECHO FRANCISCO CLEMENTINO DE AZEVEDO, ROSA ASSUNÇÃO, CELSO MOREIRA DE MORAIS, AZEMIR BARROS (TRECHO I E II), PAULINO MARQUES DOS SANTOS - JARDIM DO SERIDÓ/RN.

A COMISSÃO.

Publicado por:
Joseane Silva de Azevedo
Código Identificador:8EC61D9C

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE JUNDIÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
EXTRATO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO

DISPENSA DE LICITAÇÃO – Prefeitura Municipal de Jundiá/RN, CNPJ: 04.214.217/0001-55, Rua da Matriz, 200, Centro, Jundiá/RN, CEP: 59188-000.

CONTRATADO(A): REINALDO VICENTE DOS SANTOS SILVA
CPF: 114.022.934-61

OBJETO: Locação de SOM MÓVEL com apoio Logístico e Operacional, para divulgação das Atividades Administrativas desenvolvido mensalmente, durante o período de outubro a dezembro de 2014 deste município.

VALOR: R$ 2.400,00 (Dois mil e quatrocentos reais).

ORIGEM DOS RECURSOS: Orçamento Geral do Município 2014, Projeto Atividade 04.122.2.004, Elemento de despesa 33.90.36 – Outros Serviços de Terceiros - PF.

FUNDAMENTO LEGAL: de acordo com o que preceitua a Lei Federal nº 8.666/93 de 21/06/93 e suas alterações posteriores, em seu Art. 24, Inciso II.

Jundiá/RN, 23 de outubro de 2014.

JOSÉ ROBERTO DE SOUZA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Luiz Eduardo Fernandes
Código Identificador:BF3A8F0A

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA
EXTRATO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO

DISPENSA DE LICITAÇÃO – Prefeitura Municipal de Jundiá/RN, CNPJ: 04.214.217/0001-55, Rua da Matriz, 200, Centro, Jundiá/RN, CEP: 59188-000.

CONTRATADO(A): HERIBERTO PAULO DA SILVA
CPF: 070.202.054-02

OBJETO: Serviços de manutenção nas instalações elétrica e hidráulicas das escolas municipais.

VALOR: R$ 1.700,00 (Hum mil e setecentos reais).

ORIGEM DOS RECURSOS: Orçamento Geral do Município 2014, Projeto Atividade 12.361.2.012, Elemento de despesa 33.90.36 – Outros Serviços de Terceiros - PF.

FUNDAMENTO LEGAL: de acordo com o que preceitua a Lei Federal nº 8.666/93 de 21/06/93 e suas alterações posteriores, em seu Art. 24, Inciso II.

Jundiá/RN, 23 de outubro de 2014.

JOSÉ ROBERTO DE SOUZA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Luiz Eduardo Fernandes
Código Identificador:81F5E2E6

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA
EXTRATO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO

DISPENSA DE LICITAÇÃO – Prefeitura Municipal de Jundiá/RN, CNPJ: 04.214.217/0001-55, Rua da Matriz, 200, Centro, Jundiá/RN, CEP: 59188-000.

CONTRATADO(A): ALDECI JOSE DOS SANTOS
CPF: 970.180.154-72

OBJETO: Locação de mesas e tendas para a comemoração do dia da "CRIANÇA" a ser realizado nos dias 16, 17, 20, 21 e 22 nas escolas Municipais João Batista da Cruz, Manoel Martins de Meireles, Augusto Rodrigues dos Santos, Iberê Ferreira de Souza, Menino Jesus e Paulino Francisco de Souza

VALOR: R$ 1.400,00 (Hum mil e quatrocentos reais).

ORIGEM DOS RECURSOS: Orçamento Geral do Município 2014, Projeto Atividade 12.361.2.012, Elemento de despesa 33.90.36 – Outros Serviços de Terceiros PF.

FUNDAMENTO LEGAL: de acordo com o que preceitua a Lei Federal nº 8.666/93 de 21/06/93 e suas alterações posteriores, em seu Art. 24, Inciso II.

Jundiá/RN, 23 de outubro de 2014.

JOSÉ ROBERTO DE SOUZA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Luiz Eduardo Fernandes
Código Identificador:81C231AE

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA
EXTRATO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO

DISPENSA DE LICITAÇÃO – Prefeitura Municipal de Jundiá/RN, CNPJ: 04.214.217/0001-55, Rua da Matriz, 200, Centro, Jundiá/RN, CEP: 59188-000.

CONTRATADO(A): MICHAEL CARLOS DA SILVA
CPF: 111.692.694-60

OBJETO: Serviços prestados na organização alusiva a comemoração dia da "CRIANÇA" a ser realizado nos dias 16, 17, 20, 21 e 22 nas escolas Municipais João Batista da Cruz, Manoel Martins de Meireles, Augusto Rodrigues dos Santos, Iberê Ferreira de Souza, Menino Jesus e Paulino Francisco de Souza.

VALOR: R$ 1.200,00 (Hum mil e duzentos reais).

ORIGEM DOS RECURSOS: Orçamento Geral do Município 2014, Projeto Atividade 12.361.2.012, Elemento de despesa 33.90.36 Outros Serviços de Terceiros – PJ.

FUNDAMENTO LEGAL: de acordo com o que preceitua a Lei Federal nº 8.666/93 de 21/06/93 e suas alterações posteriores, em seu Art. 24, Inciso II.

Jundiá/RN, 23 de outubro de 2014.

JOSÉ ROBERTO DE SOUZA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Luiz Eduardo Fernandes
Código Identificador:8AA8F9BB

SECRETARIA MUNICIPAL DE OBRAS E SERVIÇOS URBANOS
EXTRATO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO

DISPENSA DE LICITAÇÃO – Prefeitura Municipal de Jundiá/RN, CNPJ: 04.214.217/0001-55, Rua da Matriz, 200, Centro, Jundiá/RN, CEP: 59188-000.

CONTRATADO(A): RAIMUNDO JUVENCIO DA SILVA JUNIOR
CPF: 109.676.604-32

OBJETO: Serviços de Roço de Mato nas estradas vicinais de Jundiá e comunidades de Lajedo Grande, Vertente e Santa Fé.

VALOR: R$ 3.300,00 (Três mil e trezentos reais).

ORIGEM DOS RECURSOS: Orçamento Geral do Município 2014, Projeto Atividade 15.451.2.010, Elemento de despesa 33.90.36 – Outros Serviços de Terceiros - PF

FUNDAMENTO LEGAL: de acordo com o que preceitua a Lei Federal nº 8.666/93 de 21/06/93 e suas alterações posteriores, em seu Art. 24, Inciso II.

Jundiá/RN, 23 de outubro de 2014.

JOSÉ ROBERTO DE SOUZA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Luiz Eduardo Fernandes
Código Identificador:FF71DDB9

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGOA DE VELHOS

GABINETE DO PREFEITO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO AVISO DE LICITAÇÃO - PREGÃO PRESENCIAL Nº 006/2014 - PP

A Prefeitura Municipal de LAGOA DE VELHOS - ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE, por intermédio do Pregoeiro Oficial, **TORNA PÚBLICO** que às **15h00min do dia 10 de novembro de 2014**, (segunda-feira) fará realizar licitação na modalidade PREGÃO PRESENCIAL, sob o número 006/2014, tipo MENOR PREÇO POR LOTE UNICO, na **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVIÇOS DE RECAPAGEM E CONSERTOS VULCANIZADOS DE PNEUS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DE PARTE DA FROTA DE VEÍCULOS DO MUNICIPIO DE AFONSO BEZERRA/RN**, de acordo com o que determina a legislação vigente, a realizar-se na Sala da Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura Municipal de LAGOA DE VELHOS/RN.
O procedimento licitatório obedecerá ao disposto na Lei Federal nº 10.520/2002, e subsidiariamente a Lei Federal nº 8.666 de 21 de junho de 1993, e suas alterações posteriores que lhe foram introduzidas.
O Edital e seus anexos encontram-se à disposição dos interessados na Sala da Comissão Permanente de Licitação, com logradouro, sito à Praça – Fabião das Queimadas, 700, Centro, Cep: 59.430-000, na urbe de Lagoa de Velhos/RN, bem como, no intento, através de documento petitório devidamente enviado ao e-mail:
cpl.lagoadevelhos@gmail.com, a partir da publicação deste aviso, no horário de expediente de praxe, qual seja, das 07h00min às 13h00min.

Sala da Comissão Permanente de Licitação de Lagoa de Velhos/RN, quinta-feira, em, 23 de outubro de 2014.

JOSÉ JOSIVALDO DA SILVA
Pregoeiro Oficial
Lagoa de Velhos/RN

Publicado por:
José Edmilson de Araújo
Código Identificador:DC509CF6

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGOA SALGADA

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
PREGÃO PRESENCIAL Nº 003/2014

Av. Antonio Oliveira, s/n - centro
CNPJ nº 08.162.869/0001-44

PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº 003/2014
O Pregeiro Oficial da Prefeitura Municipal de Lagoa Salgada/RN, no uso de suas atribuições que lhes são conferidas por lei, torna publico que se estão sendo retomados os trabalhos atinentes ao certame de licitação em tela, com as seguintes retificações:
OBJETO: REGISRO DE PREÇOS PARA FUTURAS AQUISIÇÕES DE MATERIAIS DE LIMPEZA PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA ADMINISRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL. MODALIDADE: PREGÃO PRESENCIAL – FORMA: PRESENCIAL. SESSÃO DE RECEBIMENTO DOS ENVELOPES: 05/11/2014, AS 08 HORAS E 30 MINUTOS, NA SEDE DA PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGOA SALGADA. O edital com as devidas atualizações encontra-se a disposição dos interessados na sede da Prefeitura Municipal, no endereço já informado de segunda a sexta-feira das 08 às 13 horas, Lagoa Salgada/RN,

DEMERVAL PEREIRA ROSENO
Pregoeiro-tel: 99139688

Publicado por:
Demerval Pereira Roseno
Código Identificador:C2A7190C

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAJES

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 006/2014 - CIRUFARMA

Pregão Presencial Nº 016/2014

Ata de Registro de Preços

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS: N° 006/2014
PREGÃO PRESENCIAL: N° 016/2014 - REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO DE LICITAÇÃO: Nº 2224/2014
VALIDADE: 12 (DOZE) MESES contados a partir da data de sua publicação no Diário Oficial, podendo ser prorrogada na forma da lei**.**

Pelo presente instrumento, a Secretaria Municipal de Saúde - SEMUS - de Lajes/RN, doravante denominada Secretaria Municipal de Saúde, neste ato representada pela Secretária Municipal de Saúde, a Sra. Ionara Celeste Leocádio de Araújo, portadora do CPF N.º 028.702.704.02, residente e domiciliada na Rua Caraúbas, Centro, Lajes/RN RESOLVE registrar os preços da empresa **CIRUFARMA COMERCIAL LTDA CNPJ: 40.787.152/0001-09**, nas quantidades estimadas na Cláusula QUARTA desta Ata de Registro de Preços, de acordo com a classificação por ela alcançada, atendendo as condições previstas no Instrumento Convocatório e as constantes desta Ata de Registro de Preços, sujeitando-se as partes às normas constantes da Lei n. 8.666/93 e suas alterações, Lei 10.520/02 e, em conformidade com as disposições a seguir.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO
1.1. A presente ata tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE "MATERIAL DE CONSUMO HOSPITALAR"**
1.2. Este instrumento não obriga a PREFEITURA a firmar contratações nas quantidades licitadas, podendo ocorrer licitações específicas para aquisição do(s) objetos(s), obedecida a legislação pertinente, sendo assegurada ao detentor do registro a preferência de fornecimento, em igualdade de condições.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA VIGÊNCIA
2.1. A presente Ata de Registro de Preço terá sua vigência por 12 meses, tendo validade e eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial;
2.2. A partir da vigência da Ata de Registro de Preços, o fornecedor se obriga a cumprir, na integra, todas as condições estabelecidas, ficando sujeito, inclusive, às penalidades pelo descumprimento de qualquer de suas normas.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA GERÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
3.1. O gerenciamento deste instrumento caberá a PREFEITURA MUNICIPAL DE LAJES/RN, através do departamento de compras, no seu aspecto operacional, com apoio da Assessoria Jurídica, nos aspectos legais.

CLÁUSULA QUARTA - DO REGISTRO DE PREÇOS
4.1. Os preços, as quantidades, o fornecedor e as especificações dos serviços registrados nesta Ata, encontram-se indicados na tabela abaixo:

CIRUFARMA COMERCIAL LTDA CNPJ: 40.787.152/0001-09				
COD.	**LOTE I – MATERIAL DE CONSUMO HOSPITALAR**	**MARCA**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**
4591	DETERGENTE ENZIMATICO 1L	VIC PHARMA	15,0500	180,6000
6073	FIO NYLON 2-0 C/AGULHA CX C/24	SOMERVILLE	26,7900	267,9000
6074	FIO NYLON 3-0 C/AGULHA CX C/24	SOMERVILLE	26,7900	267,9000
6075	FIO NYLON 4-0 C/AGULHA CX C/24	SOMERVILLE	26,7900	267,9000
6076	FIO NYLON 5-0 C/AGULHA CX C/24	SOMERVILLE	26,7900	267,9000
6464	AGULHA DESC. 25 X0,80 - DESCARPACK	DESCARPACK	,0500	30,0000
6465	AGULHA DESC. 30 X0,80 - DESCARPACK	DESCARPACK	,0500	30,0000
6477	ALGODAO HIDROFILO 500G	NEVOA	7,4900	1.123,5000
6485	COMPRESSA CAMPO OPERATORIO 4 CAMADAS	AMERICA MEDICAL	46,7300	233,6500
6526	PRESERVATIVOS SEM LUBRIFICANTE	MADEITEX	,2200	316,8000
6531	SORO RINGER LACTADO 500ML	FRESENIUS	1,9400	1.164,0000
6698	LUVA CIRURGICA Nº 7.5 - FRONTINENSE	LEMGRUBER	,8700	696,0000
7153	VASELINA LIQUIDA	VIC PHARMA	17,8300	213,9600
7263	PVPI TOPICO	RIOQUIMICA	15,1800	227,7000
7264	LUVA CIRURGICA N 7.0 - FRONTINENSE	LEMGRUBER	,8700	696,0000
7265	AGULHA DESC. 25 X0,70	DESCARPACK	,0500	30,0000
7268	COLETOR UNIVERSAL	PETINOR	,2300	115,0000
7438	AGULHA DESC. 25 X0,60	DESCARPACK	,0500	20,0000
7441	ESCOVA ENDOCERV. GENECOLOGICA ESTERIL	KOLPALST	,2300	230,0000
9142	TUBO SILICONIZADO P/OXIGENIO PCT C/2M - MARK MED	P. SIMON	2,7000	81,0000
9646	ALCOOL EM GEL	CICLOFARMA	4,8700	584,4000
9649	COLETOR DE URINA SISTEMA FECHADO 2000ML	SOLIDOR	3,3600	336,0000
9650	COMPRESSA DE GAZE 7.5 X 7.5CM 11 FIOS PCT C/500	REAL	7,7800	933,6000
9655	FITA PARA GLICEMIA ADVANTAGE CX C/50	ROCHE	98,2000	982,0000
9660	FRALDA GERIATRICA DESCARTAVEL ADULTO TAMANHO M PCT	LIFE	7,4100	1.111,5000
9661	FRALDA GERIATRICA DESCARTAVEL ADULTO TAMANHO G PCT	LIFE	7,4100	1.111,5000
9662	FRALDA GERIATRICA DESCARTAVEL ADULTO TAMANHO XG PCT	LIFE	7,4200	1.113,0000
9663	GEL PARA ULTRASSOM 1KG	CICLOFARMA	4,1200	206,0000
9664	GELCO 14 CATETER INTRAVENOSO	DESCARPACK	,6500	32,5000
9665	GELCO 16 CATETER INTRAVENOSO	DESCARPACK	,6500	32,5000
9666	GELCO 18 CATETER INTRAVENOSO	DESCARPACK	,6500	32,5000
9667	GELCO 20 CATETER INTRAVENOSO	DESCARPACK	,6500	32,5000
9668	GELCO 22 CATETER INTRAVENOSO	DESCARPACK	,6500	32,5000
9673	LANCETAS PARA PUNCAO MANUAL	PREMIUM	,0400	400,0000
9682	SONDA DE FOWLEY Nº 22	SOLIDOR	2,2200	44,4000
9683	SONDA NASOGASTRICA N° 4	MARKMED	,4600	9,2000
9684	SONDA NASOGASTRICA N° 6	MARKMED	,4800	9,6000
9685	SONDA NASOGASTRICA N° 8	MARKMED	,5000	10,0000
9686	SONDA NASOGASTRICA N° 10	MARKMED	,5300	15,9000
9687	SONDA NASOGASTRICA N° 12	MARKMED	,5600	22,4000
9688	SONDA NASOGASTRICA N° 14	MARKMED	,5800	29,0000
9689	SONDA NASOGASTRICA N° 16	MARKMED	,6300	31,5000
9690	SONDA NASOGASTRICA N° 18	MARKMED	,6700	33,5000
		Total do Fornecedor		**R$: 13.605,8100**
		Total do Lote		**R$: 13.605,8100**

CLÁUSULA QUINTA - DAS OBRIGAÇÕES DA DETENTORA DA ATA
5.1. Acatar as decisões e observações feitas pela fiscalização da Prefeitura Municipal, por escrito, em duas vias e entregues mediante recibo.
5.2. Executar os serviços, rigorosamente de acordo com as disposições previstas nesta Ata, obedecendo integralmente as normas técnicas vigente ou fornecidas pelo município, e ainda responsabilizar-se por eventuais prejuízos decorrentes do descumprimento das condições estabelecidas;
5.3. Disponibilizar e-mail Oficial para que as solicitações de veiculação de matérias sejam
feitas por meio eletrônico;
5.4. Publicar as matérias imediatamente de acordo com a solicitação do CONTRATANTE;
5.5. Para cada ato publicado, a Detentora do Registro obriga-se a fornecer a CONTRATANTE, exemplares da edição do jornal, sem custo adicional;
5.6. Comunicar imediatamente à CONTRATANTE qualquer alteração ocorrida no endereço, conta bancária e outros julgáveis necessários para recebimento de correspondência;
5.7. Responsabilizar-se pelos encargos decorrentes do cumprimento das obrigações supramencionadas, bem como pelo recolhimento de todos os impostos, taxas, tarifas, contribuições ou emolumentos federais, estaduais e municipais, que incidam ou venham incidir sobre o objeto desta Ata de Registro de Preços.

5.8. Respeitar e fazer cumprir a legislação de segurança e saúde no trabalho, previstas nas normas regulamentadoras pertinentes;
5.9. Não realizar subcontratação total ou parcial da execução dos serviços, sem anuência da Prefeitura Municipal de Lajes/RN, No caso de subcontratação autorizada pelo Contratante, a Detentora do Registro continuará a responder direta e exclusivamente pelas entregas e pelas responsabilidades legais assumidas.
5.10. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Contratante ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo, relativos à execução da Ata de Registro de Preço ou em conexão com ele, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade o fato de haver fiscalização ou acompanhamento por parte da Contratante.
5.11. Responsabilizar-se por todas as providências e obrigações, em caso de acidentes de trabalho com seus empregados, em virtude da execução da presente Ata de Registro de Preço ou em conexão com ele, ainda que ocorridos em dependências da Prefeitura.
5.12. Prestar os esclarecimentos que forem solicitados pela Prefeitura Municipal, cujas reclamações se obriga a atender prontamente, bem como dar ciência imediatamente e por escrito, de qualquer anormalidade que verificar quando da execução dos serviços;
5.13. Fiscalizar o perfeito cumprimento dos serviços a que se obrigou, cabendo-lhe, integralmente, os ônus decorrentes. Tal fiscalização dar-se-à independentemente da que será exercida por esta Prefeitura;
5.14. Aceitar nas mesmas condições desta Ata de Registro de Preços, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias, até o limite legal de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do objeto adjudicado, devendo supressões acima desse limite ser resultantes de acordo entre as partes;

CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES DA PREFEITURA
6.1. Oferecer todas as informações necessárias para que a Detentora do Registro possa executar o objeto adjudicado dentro das especificações.
6.2. Efetuar os pagamentos nas condições e prazos estipulados.
6.3. Designar um servidor para acompanhar a execução e fiscalização desta Ata, nos termos do art. 67, da Lei nº 8.666/93.
6.4. Notificar, por escrito, à Detentora do Registro, a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para sua correção.
6.5. Fiscalizar livremente a execução dos serviços, não eximindo a Detentora do Registro de total responsabilidade quanto à execução das mesmas.
6.6. Acompanhar a execução, podendo intervir durante a sua execução, para fins de ajuste ou suspensão da execução; inclusive rejeitando, no todo ou em parte, os serviços executados fora das especificações desta Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO PAGAMENTO
7.1. Os pagamentos serão efetuados mensalmente até o 15º (décimo quinto) dia do mês subsequente ao vencido, mediante a execução dos serviços e apresentação da Nota Fiscal/Fatura, devidamente atestada pela administração.
7.2. Caso constatado alguma irregularidade nas notas fiscais/faturas, estas serão devolvidas ao fornecedor, para as necessárias correções, com as informações que motivaram sua rejeição, sendo que o prazo para pagamento fluirá após a reapresentação das notas fiscais/faturas.
7.3. Nenhum pagamento isentará o FORNECEDOR/CONTRATADA das suas responsabilidades e obrigações, nem implicará aceitação definitiva do fornecimento.
7.4. Nenhum pagamento será efetuado à empresa detentora do registro, enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação. Esse fato não será gerador de direito a reajustamento de preços ou a atualização monetária.
7.5. Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.
7.6. O pagamento se dará após verificação a continuidade de regularidade fiscal.

CLÁUSULA OITAVA - DO PRAZO DE EXECUÇÃO
8.1. O prazo para execução dos serviços será de 12 meses a contar da data de publicação do extrato da Ata de Registro de Preços no Diário Oficial, ficando a Detentora do Registro obrigada a executar diariamente todas as publicações de atos oficiais e de matérias de interesse da Prefeitura.
8.2. As solicitações de publicação da PREFEITURA deverão ser publicadas imediatamente após recebimento veia email e deverá ser expedido pela Detentora do Registro via e-mail uma confirmação de recebimento da matéria para publicação.

CLÁUSULA NONA - DOS USUÁRIOS DA ATA REGISTRO DE PREÇOS
9.1. Poderá utilizar-se desta Ata de Registro de Preços qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador, desde que devidamente comprovada a vantagem e, respeitadas no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei Federal nº 8.666/93, observada o Acórdão nº 1233/12 do TCU, relativo à utilização do Sistema de Registro de Preços.
9.2. Caberá ao(s) fornecedor(es) beneficiário(s) da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, desde que não seja prejudicial às obrigações anteriormente assumidas.
9.3. A Prefeitura Municipal de Lajes/RN será o órgão responsável pelos atos de controle e administração desta Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA DÉCIMA - DO CANCELAMENTO DA ATA REGISTRO DE PREÇOS
10.1. O proponente terá o seu registro de preços cancelado, por intermédio de processo administrativo específico, a pedido, sem prejuízo da aplicação das penalidades legais previstas, caso as razões do pedido não sejam saneadas, após protocolado em até 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da constatação das hipóteses a seguir explicitadas:
10.2. Comprovar, por meio de documentos, tais como lista de preço de fabricantes, notas fiscais de aquisição de matérias-primas, de transporte de mercadorias, alusivos à época da elaboração da proposta e do pedido de desoneração do compromisso, estar impossibilitado de cumprir as exigências da Ata, por ocorrência de desequilíbrio econômico-financeiro que torne seu preço inexequível em função da elevação dos preços de mercado dos insumos que compõem o custo das aquisições/contratações;
10.3. Ocorrer fato superveniente que venha a comprometer a perfeita execução contratual decorrentes de caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovados.
10.4. Por iniciativa da Prefeitura Municipal de Lajes/RN, o registro será cancelado quando o proponente:
10.5. Não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;
10.6. Perder qualquer condição de habilitação ou qualificação técnica exigida no processo licitatório;
10.7. Não cumprir as obrigações decorrentes desta Ata de Registro de Preços;
10.8. Não comparecer ou se recusar a retirar, no prazo estabelecido, a Ordem de decorrente da Ata de Registro de Preços;
10.9. Por razões de interesse público devidamente demonstradas e justificadas;
10.10. Ocorrendo cancelamento do preço registrado, o Fornecedor será informado por correspondência, a qual será juntada ao processo administrativo da Ata.
10.11. No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço do Fornecedor, a comunicação será feita por publicação no Diário Oficial, considerando-se cancelado o preço registrado a partir da última publicação.
10.12. A solicitação do Fornecedor para cancelamento dos preços registrados poderá não ser aceita pela PREFEITURA, facultando-se a esta neste caso, a aplicação das penalidades previstas nesta Ata.
10.13. Havendo o cancelamento do preço registrado, cessarão todas as atividades do FORNECEDOR, relativas a execução dos serviços do item.
10.14. Caso a PREFEITURA não se utilize da prerrogativa de cancelar a Ata, a seu exclusivo critério, poderá suspender a sua execução e/ou sustar o pagamento das faturas, até que o FORNECEDOR cumpra integralmente a condição contratual infringida.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

11.1. A licitante registrada nesta Ata de Registro de Preços estará obrigada a fornecer quantitativos superiores àqueles registrados, em função do direito de acréscimo de até 25% (vinte e cinco por cento) de que trata o §1º, do art. 65, da Lei nº 8.666/93. 11.2. A supressão dos serviços registrados na Ata poderá ser total ou parcial, a critério da Administração, considerando-se o disposto no § 4º do artigo 15 da Lei n. 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA REVISÃO DE PREÇOS

12.1. Os preços registrados manter-se-ão inalterados pelo período de vigência da Ata, admitida a revisão no caso de desequilíbrio da equação econômico-financeira inicial deste instrumento a partir de determinação estatal, cabendo-lhe no máximo o repasse do percentual determinado.

12.2. À detentora do registro de preços, quando for o caso, deverá formular a administração para a revisão dos preços registrados, comprovando a ocorrência de fato imprevisível ou previsível, porém com consequências incalculáveis, que tenha onerado excessivamente as obrigações contraídas por ela.

12.3. Os preços relacionados na Ata de Registro de Preços poderão sofrer alterações obedecidas as disposições contidas no art. 65 da Lei n° 8.666/93.

12.4. O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador da Ata negociar junto aos fornecedores.

12.5. A cada pedido de revisão de preço deverá à contratada/detentora do registro de preços comprovar e justificar as alterações havidas à época da elaboração da proposta, demonstrando a nova composição do preço.

12.6. No caso do detentor do Registro de Preços serem revendedor ou representante comercial deverão demonstrar de maneira clara, a composição do preço constante de sua proposta, com descrição das parcelas relativas ao valor de aquisição do produto com Notas Fiscais de Fábrica/Indústria, encargos em geral, lucro e participação percentual de cada item em relação ao preço final (Planilha de Custos).

12.7. Na análise do pedido de revisão, dentre outros critérios, o órgão gerenciador adotará, para verificação dos preços constantes dos demonstrativos que acompanhem o pedido, pesquisa de mercado dentre empresas de reconhecido porte mercantil, produtoras e/ou comercializadoras, a ser realizada pela própria unidade, utilizando-se, também, de índices setoriais ou outros adotados pelo Governo Federal, devendo a deliberação de deferimento ou indeferimento da alteração solicitada ser instruída com justificativa da escolha do critério e memória dos respectivos cálculos, para decisão da Administração no prazo de 15 (quinze) dias.

12.8. O percentual diferencial entre os preços de mercado vigente à época do julgamento da licitação, devidamente apurado, e os propostos pela Contratada/Detentora do Registro de Preços serão mantidos durante toda a vigência do registro. O percentual não poderá ser alterado de forma a configurar reajuste econômico durante a vigência deste registro.

12.9. Caso o preço registrado seja superior à média dos preços de mercado, a PREFEITURA solicitará a contratada/Detentora do Registro de Preços, mediante correspondência, redução do preço registrado, de forma a adéquá-lo ao praticado no mercado.

12.10. Caso o Fornecedor registrado se recuse a baixar os seus preços, o Órgão Gerenciador poderá liberar o fornecedor do compromisso assumido, uma vez frustrada a negociação e convocar os demais fornecedores visando a igual oportunidade de negociação.

12.11. Não serão reconhecidos e nem analisados pedidos de reequilíbrio econômico financeiro não fundamentados e desacompanhados de documentos que comprovem as alegações/fatos aludidos no pedido.

12.12. Pedido de reequilíbrio econômico-financeiro é procedimento excepcional, não se admitindo o seu manejo para corrigir distorções da equação econômico-financeira do registro que sejam decorrentes de preços inexeqüíveis (mergulho) propostos durante a licitação. Solicitações dessa natureza serão apenas analisadas, porém indeferidas pela Administração.

12.13. Para todos os efeitos, contar-se-á o prazo para concessão de reajuste e/ou reequilíbrio econômico-financeiro, a partir do dia em que a contratada manifestar-se perante a Administração. Sob nenhum pretexto haverá reajuste e/ou reequilíbrio econômico-financeiro retroativo. Não haverá reajuste/ reequilíbrio econômico automático, devendo, por conseguinte, haver o requerimento da empresa.

12.14. É vedado à Contratada/Detentora do Registro de Preços interromper a execução dos serviços enquanto aguarda o trâmite do processo de revisão de preços, estando, neste caso, sujeita às sanções previstas nesta ATA.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA -DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. A detentora do registro de preços que descumprir quaisquer das condições deste instrumento ficará sujeita às penalidades previstas na Lei nº 10.520/2002, bem como nos art. 86 e 87 da Lei 8.666/93, fixadas com base no valor total da contratação, quais sejam:

13.2. Por atraso injustificado na execução dos serviços;

13.3. Atraso de até 10 (dez) dias, multa diária de 0,25% (vinte e cinco centésimos por cento) sobre o valor da contratação;

13.4. Atraso superior a 10 (dez) dias, multa diária de 0,50% (cinqüenta centésimos por cento), sobre o valor da contratação, aplicado sobre o total dos dias em atraso, sem prejuízo das demais cominações legais;

13.5. No caso de atraso no recolhimento da multa aplicada, incidirá nova multa sobre o valor devido, equivalente a 0,20% (vinte centésimos por cento) até 10 (dez) dias de atraso e 0,40% (quarenta centésimos por cento) acima desse prazo, calculado sobre o total dos dias em atraso.

13.6. Pela inexecução parcial ou total das condições estabelecidas nesta ATA, a Prefeitura Municipal poderá, garantida a prévia defesa, aplicar, também, as seguintes sanções:

13.7. advertência por escrito,

13.8. multa de até 20% (vinte por cento) sobre o valor homologado, atualizado, recolhida no prazo de 15 (quinze) dias corridos, contados da comunicação oficial, sem embargo de indenização dos prejuízos porventura causados a Prefeitura;

13.9. suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de licitar e contratar com a, bem como o cancelamento de seu certificado de registro cadastral no cadastro de fornecedores do Estado de Mato Grosso por prazo não superior a 02 (dois) anos.

13.10. Declaração de inidoneidade para licitar junto à Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, de acordo com o inciso IV do artigo 87 da Lei n. 8.666/93, c/c artigo 7º da Lei n. 10.520/2002;

13.11. As multas serão descontadas dos créditos da empresa detentora da ata ou cobradas administrativa ou judicialmente.

13.12. As penalidades previstas neste item têm caráter de sanção administrativa, consequentemente, a sua aplicação não exime a empresa detentora da ata, da reparação das eventuais perdas e danos que seu ato venha acarretar a Prefeitura.

13.13. As penalidades são independentes e a aplicação de uma não exclui a das demais, quando cabíveis.

13.14. Do ato que aplicar a penalidade caberá recurso, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da ciência da intimação, podendo a Administração reconsiderar sua decisão ou nesse prazo encaminhá-lo devidamente informado para a apreciação e decisão superior, dentro do mesmo prazo;

13.15. Serão publicadas no Diário Oficial do Estado de Mato Grosso as sanções administrativas previstas no item 13.1.2.3 e 13.1.2.4, desta Ata, inclusive a reabilitação perante a Administração Pública.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

14.1. As despesas decorrentes das contratações oriundas da presente Ata, correrão à conta de dotação orçamentária, indicada no momento oportuno, nos processos administrativos de utilização da Ata.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO CONTRATO

15.1. O Contrato, no caso de utilização da presente Ata de Registro de Preços, poderá, a critério desta Prefeitura, ser substituído pela Nota de Empenho na forma do artigo 62, “caput” e parágrafo 4º, da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DA FISCALIZAÇÃO DO FORNECIMENTO
16.1. A Prefeitura Municipal de Lajes/RN, exercerá o acompanhamento da utilização da Ata de Registro de Preços, designando formalmente, para esse fim, um representante, como Fiscal, que promoverá o acompanhamento e a fiscalização da execução dos serviços, sob os aspectos qualitativo e quantitativo, anotando em registro próprio os fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas da parte contratada, cabendo-lhe o recebimento e "atesto" da execução e o encaminhamento do(s) recibo(s) para pagamento na forma estabelecida na Ata de Registro de Preços.
16.2. As solicitações, reclamações, exigências, observações e ocorrências relacionadas com a execução do objeto desta ATA, serão registradas, pela CONTRATANTE, no livro de ocorrências, constituindo tais registros, documentos legais.
16.3 Fica designado o servidor abaixo para assistir e subsidiar o gerenciamento da presente Ata de Registro de Preços:

ALUÍSIO PEDRO DA SILVA – CPF 365.812.244.72
TITULAR

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - VINCULAÇÃO AO EDITAL
17.1. Para registrar os preços do objeto desta Ata foi realizado procedimento licitatório na modalidade Pregão Presencial nº 016/2014, com fundamento nas Leis nº 10.520/02, nº 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS
18.1. As partes ficam, ainda, adstritas às seguintes disposições:
I. Todas as alterações que se fizerem necessárias serão registradas por intermédio de lavratura de termo aditivo ou apostilamento à presente Ata de Registro de Preços.
II. A Detentora da Ata de Registro de Preço obriga-se a se manter, durante toda a execução da Ata, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação e a cumprir fielmente as cláusulas ora avençadas, bem como as normas previstas na Lei 8.666/93 e legislação complementar;
III. Vinculam-se a esta Ata, para fins de análise técnica, jurídica e decisão superior o Edital de Pregão Presencial nº 016/2014 seus anexos e a proposta da contratada.
IV. é vedado caucionar ou utilizar a presente Ata para qualquer operação financeira, sem prévia e expressa autorização da PREFEITURA.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DO FORO
19.1. As partes contratantes elegem o foro da Comarca de Laje/RN como competente para dirimir quaisquer questões oriundas da presente Ata de Registro de preços, inclusive os casos omissos, que não puderem ser resolvidos pela via administrativa, renunciando a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.
19.2. E por estarem de acordo, as partes firmam a presente, em 03 vias de igual teor e forma para um só efeito legal, ficando uma via arquivada na sede da CONTRATANTE, na forma do art. 60 da Lei 8 666 de 21/06/93.

Lajes/RN, 15 de outubro de 2014.

IONARA CELESTE LEOCÁDIO DE ARAÚJO
Secretária Municipal de Saúde
Contratante

CIRUFARMA COMERCIAL LTDA
CNPJ: 40.787.152/0001-09
Contratada

TESTEMUNHAS:

1._____
Documento: _____

2._____
Documento: _____

Publicado por:
Jailson Morais da Silva
Código Identificador:EA5839CF

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 006/2014 - DENTALMED

Pregão Presencial Nº 016/2014

Ata de Registro de Preços

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS: N° 006/2014
PREGÃO PRESENCIAL: N° 016/2014 - REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO DE LICITAÇÃO: Nº 2224/2014
VALIDADE: 12 (DOZE) MESES contados a partir da data de sua publicação no Diário Oficial, podendo ser prorrogada na forma da lei**.**

Pelo presente instrumento, a Secretaria Municipal de Saúde - SEMUS - de Lajes/RN, doravante denominada Secretaria Municipal de Saúde, neste ato representada pela Secretária Municipal de Saúde, a Sra. Ionara Celeste Leocádio de Araújo, portadora do CPF N.º 028.702.704.02, residente e domiciliada na Rua Caraúbas, Centro, Lajes/RN RESOLVE registrar os preços da empresa **DENTALMED – COMÉRCIO E REPRESENTAÇÕES LTDA CNPJ: 16.826.043/0001-60**, nas quantidades estimadas na Cláusula QUARTA desta Ata de Registro de Preços, de acordo com a classificação por ela alcançada, atendendo as condições previstas no Instrumento Convocatório e as constantes desta Ata de Registro de Preços, sujeitando-se as partes às normas constantes da Lei n. 8.666/93 e suas alterações, Lei 10.520/02 e, em conformidade com as disposições a seguir.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO
1.1. A presente ata tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE "MATERIAL DE CONSUMO HOSPITALAR"**
1.2. Este instrumento não obriga a PREFEITURA a firmar contratações nas quantidades licitadas, podendo ocorrer licitações específicas para aquisição do(s) objetos(s), obedecida a legislação pertinente, sendo assegurada ao detentor do registro a preferência de fornecimento, em igualdade de condições.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA VIGÊNCIA
2.1. A presente Ata de Registro de Preço terá sua vigência por 12 meses, tendo validade e eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial;
2.2. A partir da vigência da Ata de Registro de Preços, o fornecedor se obriga a cumprir, na integra, todas as condições estabelecidas, ficando sujeito, inclusive, às penalidades pelo descumprimento de qualquer de suas normas.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA GERÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
3.1. O gerenciamento deste instrumento caberá a PREFEITURA MUNICIPAL DE LAJES/RN, através do departamento de compras, no seu aspecto operacional, com apoio da Assessoria Jurídica, nos aspectos legais.

CLÁUSULA QUARTA - DO REGISTRO DE PREÇOS
4.1. Os preços, as quantidades, o fornecedor e as especificações dos serviços registrados nesta Ata, encontram-se indicados na tabela abaixo:

DENTALMED – COMÉRCIO E REPRESENTAÇÕES LTDA CNPJ: 16.826.043/0001-60				
COD.	**LOTE I – MATERIAL DE CONSUMO HOSPITALAR**	**MARCA**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**
4600	PAPEL GRAU CIRURGICO 10 X 100	ESTERILCARE	32,0000	2.560,0000
6071	ATADURA CREPE 13 FIOS 10CMX1.8M.	MB TEXTIL	,3600	1.036,8000
6487	ESPECULO DESC. ESTERIL G	ADLIN	1,1800	590,0000
6488	ESPECULO DESC. ESTERIL M	ADLIN	,9900	495,0000
6489	ESPECULO DESC. ESTERIL P	ADLIN	,8700	435,0000
6518	ESPATULA DE AYRES PCT C/100	THEOTO	4,6800	280,8000

6519	AGULHA DESC. 13X0,45	DESCARPACK	,0500	30,0000
6523	MASCARA DESC. C/TIRAS	NEVE	,0600	60,0000
6525	PAPEL GRAU CIRURGICO 40CM X 100M	ESTERILCARE	109,9500	6.597,0000
6532	SORO RINGER SIMPLES 500ML	FRESENIUS	1,9000	2.280,0000
6702	GAZE HIDROFILA 91CMX91M 11 FIOS	TEXCARE	22,9800	4.136,4000
7269	SORO FISIOLOGICO 0,9% 250ML	FRESENIUS	1,6100	2.318,4000
7270	SORO FISIOLOGICO 0,9% 500ML	FRESENIUS	1,9000	4.180,0000
7443	SORO GLICOSADO 5% 250ML	FRESENIUS	1,6200	2.332,8000
9132	PAPEL GRAU CIRURGICO 25CM X 100M - HOSPFLEX	ESTERILCARE	79,0000	6.320,0000
9133	PAPEL GRAU CIRURGICO 30CM X 100M - HOSPFLEX	ESTERILCARE	94,0000	5.640,0000
9648	COLETOR DE MATERIAL PERFURIO CORTANTE 20L	DESCARPACK	3,7900	379,0000
9674	MASCARA DE OXIGENIO VENTURI ADULTO	MACROSUL	19,0000	380,0000
9675	MASCARA DE OXIGENIO VENTURI INFANTIL	MACROSUL	19,0000	380,0000
9676	MASCARA PARA NEBULIZACAO ADULTO	DARU	3,2000	64,0000
9677	MASCARA PARA NEBULIZACAO INFANTIL	DARU	3,2000	64,0000
9693	SORO GLICOSADO 5% 500ML	FRESENIUS	1,9000	2.850,0000
		Total do Fornecedor		**R$:** 43.409,2000
		Total do Lote		**R$:** 43.409,2000

CLÁUSULA QUINTA - DAS OBRIGAÇÕES DA DETENTORA DA ATA

5.1. Acatar as decisões e observações feitas pela fiscalização da Prefeitura Municipal, por escrito, em duas vias e entregues mediante recibo.

5.2. Executar os serviços, rigorosamente de acordo com as disposições previstas nesta Ata, obedecendo integralmente as normas técnicas vigente ou fornecidas pelo município, e ainda responsabilizar-se por eventuais prejuízos decorrentes do descumprimento das condições estabelecidas;

5.3. Disponibilizar e-mail Oficial para que as solicitações de veiculação de matérias sejam
feitas por meio eletrônico;

5.4. Publicar as matérias imediatamente de acordo com a solicitação do CONTRATANTE;

5.5. Para cada ato publicado, a Detentora do Registro obriga-se a fornecer a CONTRATANTE, exemplares da edição do jornal, sem custo adicional;

5.6. Comunicar imediatamente à CONTRATANTE qualquer alteração ocorrida no endereço, conta bancária e outros julgáveis necessários para recebimento de correspondência;

5.7. Responsabilizar-se pelos encargos decorrentes do cumprimento das obrigações supramencionadas, bem como pelo recolhimento de todos os impostos, taxas, tarifas, contribuições ou emolumentos federais, estaduais e municipais, que incidam ou venham incidir sobre o objeto desta Ata de Registro de Preços.

5.8. Respeitar e fazer cumprir a legislação de segurança e saúde no trabalho, previstas nas normas regulamentadoras pertinentes;

5.9. Não realizar subcontratação total ou parcial da execução dos serviços, sem anuência da Prefeitura Municipal de Lajes/RN, No caso de subcontratação autorizada pelo Contratante, a Detentora do Registro continuará a responder direta e exclusivamente pelas entregas e pelas responsabilidades legais assumidas.

5.10. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Contratante ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo, relativos à execução da Ata de Registro de Preço ou em conexão com ele, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade o fato de haver fiscalização ou acompanhamento por parte da Contratante.

5.11. Responsabilizar-se por todas as providências e obrigações, em caso de acidentes de trabalho com seus empregados, em virtude da execução da presente Ata de Registro de Preço ou em conexão com ele, ainda que ocorridos em dependências da Prefeitura.

5.12. Prestar os esclarecimentos que forem solicitados pela Prefeitura Municipal, cujas reclamações se obriga a atender prontamente, bem como dar ciência imediatamente e por escrito, de qualquer anormalidade que verificar quando da execução dos serviços;

5.13. Fiscalizar o perfeito cumprimento dos serviços a que se obrigou, cabendo-lhe, integralmente, os ônus decorrentes. Tal fiscalização dar-se-à independentemente da que será exercida por esta Prefeitura;

5.14. Aceitar nas mesmas condições desta Ata de Registro de Preços, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias, até o limite legal de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do objeto adjudicado, devendo supressões acima desse limite ser resultantes de acordo entre as partes;

CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES DA PREFEITURA

6.1. Oferecer todas as informações necessárias para que a Detentora do Registro possa executar o objeto adjudicado dentro das especificações.

6.2. Efetuar os pagamentos nas condições e prazos estipulados.

6.3. Designar um servidor para acompanhar a execução e fiscalização desta Ata, nos termos do art. 67, da Lei nº 8.666/93.

6.4. Notificar, por escrito, à Detentora do Registro, a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para sua correção.

6.5. Fiscalizar livremente a execução dos serviços, não eximindo a Detentora do Registro de total responsabilidade quanto à execução das mesmas.

6.6. Acompanhar a execução, podendo intervir durante a sua execução, para fins de ajuste ou suspensão da execução; inclusive rejeitando, no todo ou em parte, os serviços executados fora das especificações desta Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO PAGAMENTO

7.1. Os pagamentos serão efetuados mensalmente até o 15º (décimo quinto) dia do mês subsequente ao vencido, mediante a execução dos serviços e apresentação da Nota Fiscal/Fatura, devidamente atestada pela administração.

7.2. Caso constatado alguma irregularidade nas notas fiscais/faturas, estas serão devolvidas ao fornecedor, para as necessárias correções, com as informações que motivaram sua rejeição, sendo que o prazo para pagamento fluirá após a reapresentação das notas fiscais/faturas.

7.3. Nenhum pagamento isentará o FORNECEDOR/CONTRATADA das suas responsabilidades e obrigações, nem implicará aceitação definitiva do fornecimento.

7.4. Nenhum pagamento será efetuado à empresa detentora do registro, enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação. Esse fato não será gerador de direito a reajustamento de preços ou a atualização monetária.

7.5. Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.

7.6. O pagamento se dará após verificação a continuidade de regularidade fiscal.

CLÁUSULA OITAVA - DO PRAZO DE EXECUÇÃO

8.1. O prazo para execução dos serviços será de 12 meses a contar da data de publicação do extrato da Ata de Registro de Preços no Diário Oficial, ficando a Detentora do Registro obrigada a executar diariamente todas as publicações de atos oficiais e de matérias de interesse da Prefeitura.

8.2. As solicitações de publicação da PREFEITURA deverão ser publicadas imediatamente após recebimento veia email e deverá ser expedido pela Detentora do Registro via e-mail uma confirmação de recebimento da matéria para publicação.

CLÁUSULA NONA - DOS USUÁRIOS DA ATA REGISTRO DE PREÇOS

9.1. Poderá utilizar-se desta Ata de Registro de Preços qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador, desde que devidamente comprovada a vantagem e, respeitadas no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei Federal nº 8.666/93, observada o Acórdão nº 1233/12 do TCU, relativo à utilização do Sistema de Registro de Preços.

9.2. Caberá ao(s) fornecedor(es) beneficiário(s) da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, desde que não seja prejudicial às obrigações anteriormente assumidas.

9.3. A Prefeitura Municipal de Lajes/RN será o órgão responsável pelos atos de controle e administração desta Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA DÉCIMA - DO CANCELAMENTO DA ATA REGISTRO DE PREÇOS

10.1. O proponente terá o seu registro de preços cancelado, por intermédio de processo administrativo específico, a pedido, sem prejuízo da aplicação das penalidades legais previstas, caso as razões

do pedido não sejam saneadas, após protocolado em até 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da constatação das hipóteses a seguir explicitadas:
10.2. Comprovar, por meio de documentos, tais como lista de preço de fabricantes, notas fiscais de aquisição de matérias-primas, de transporte de mercadorias, alusivos à época da elaboração da proposta e do pedido de desoneração do compromisso, estar impossibilitado de cumprir as exigências da Ata, por ocorrência de desequilíbrio econômico-financeiro que torne seu preço inexequível em função da elevação dos preços de mercado dos insumos que compõem o custo das aquisições/contratações;
10.3. Ocorrer fato superveniente que venha a comprometer a perfeita execução contratual decorrentes de caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovados.
10.4. Por iniciativa da Prefeitura Municipal de Lajes/RN, o registro será cancelado quando o proponente:
10.5. Não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;
10.6. Perder qualquer condição de habilitação ou qualificação técnica exigida no processo licitatório;
10.7. Não cumprir as obrigações decorrentes desta Ata de Registro de Preços;
10.8. Não comparecer ou se recusar a retirar, no prazo estabelecido, a Ordem de decorrente da Ata de Registro de Preços;
10.9. Por razões de interesse público devidamente demonstradas e justificadas;
10.10. Ocorrendo cancelamento do preço registrado, o Fornecedor será informado por correspondência, a qual será juntada ao processo administrativo da Ata.
10.11. No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço do Fornecedor, a comunicação será feita por publicação no Diário Oficial, considerando-se cancelado o preço registrado a partir da última publicação.
10.12. A solicitação do Fornecedor para cancelamento dos preços registrados poderá não ser aceita pela PREFEITURA, facultando-se a esta neste caso, a aplicação das penalidades previstas nesta Ata.
10.13. Havendo o cancelamento do preço registrado, cessarão todas as atividades do FORNECEDOR, relativas a execução dos serviços do item.
10.14. Caso a PREFEITURA não se utilize da prerrogativa de cancelar a Ata, a seu exclusivo critério, poderá suspender a sua execução e/ou sustar o pagamento das faturas, até que o FORNECEDOR cumpra integralmente a condição contratual infringida.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES
11.1. A licitante registrada nesta Ata de Registro de Preços estará obrigada a fornecer quantitativos superiores àqueles registrados, em função do direito de acréscimo de até 25% (vinte e cinco por cento) de que trata o §1º, do art. 65, da Lei nº 8.666/93. 11.2. A supressão dos serviços registrados na Ata poderá ser total ou parcial, a critério da Administração, considerando-se o disposto no § 4º do artigo 15 da Lei n. 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA REVISÃO DE PREÇOS
12.1. Os preços registrados manter-se-ão inalterados pelo período de vigência da Ata, admitida a revisão no caso de desequilíbrio da equação econômico-financeira inicial deste instrumento a partir de determinação estatal, cabendo-lhe no máximo o repasse do percentual determinado.
12.2. À detentora do registro de preços, quando for o caso, deverá formular a administração para a revisão dos preços registrados, comprovando a ocorrência de fato imprevisível ou previsível, porém com consequências incalculáveis, que tenha onerado excessivamente as obrigações contraídas por ela.
12.3. Os preços relacionados na Ata de Registro de Preços poderão sofrer alterações obedecidas as disposições contidas no art. 65 da Lei n° 8.666/93.
12.4. O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador da Ata negociar junto aos fornecedores.
12.5. A cada pedido de revisão de preço deverá à contratada/detentora do registro de preços comprovar e justificar as alterações havidas à época da elaboração da proposta, demonstrando a nova composição do preço.
12.6. No caso do detentor do Registro de Preços serem revendedor ou representante comercial deverão demonstrar de maneira clara, a composição do preço constante de sua proposta, com descrição das parcelas relativas ao valor de aquisição do produto com Notas Fiscais de Fábrica/Indústria, encargos em geral, lucro e participação percentual de cada item em relação ao preço final (Planilha de Custos).
12.7. Na análise do pedido de revisão, dentre outros critérios, o órgão gerenciador adotará, para verificação dos preços constantes dos demonstrativos que acompanhem o pedido, pesquisa de mercado dentre empresas de reconhecido porte mercantil, produtoras e/ou comercializadoras, a ser realizada pela própria unidade, utilizando-se, também, de índices setoriais ou outros adotados pelo Governo Federal, devendo a deliberação de deferimento ou indeferimento da alteração solicitada ser instruída com justificativa da escolha do critério e memória dos respectivos cálculos, para decisão da Administração no prazo de 15 (quinze) dias.
12.8. O percentual diferencial entre os preços de mercado vigente à época do julgamento da licitação, devidamente apurado, e os propostos pela Contratada/Detentora do Registro de Preços serão mantidos durante toda a vigência do registro. O percentual não poderá ser alterado de forma a configurar reajuste econômico durante a vigência deste registro.
12.9. Caso o preço registrado seja superior à média dos preços de mercado, a PREFEITURA solicitará a contratada/Detentora do Registro de Preços, mediante correspondência, redução do preço registrado, de forma a adéquá-lo ao praticado no mercado.
12.10. Caso o Fornecedor registrado se recuse a baixar os seus preços, o Órgão Gerenciador poderá liberar o fornecedor do compromisso assumido, uma vez frustrada a negociação e convocar os demais fornecedores visando a igual oportunidade de negociação.
12.11. Não serão reconhecidos e nem analisados pedidos de reequilíbrio econômico financeiro não fundamentados e desacompanhados de documentos que comprovem as alegações/fatos aludidos no pedido.
12.12. Pedido de reequilíbrio econômico-financeiro é procedimento excepcional, não se admitindo o seu manejo para corrigir distorções da equação econômico-financeira do registro que sejam decorrentes de preços inexeqüíveis (mergulho) propostos durante a licitação. Solicitações dessa natureza serão apenas analisadas, porém indeferidas pela Administração.
12.13. Para todos os efeitos, contar-se-á o prazo para concessão de reajuste e/ou reequilíbrio econômico-financeiro, a partir do dia em que a contratada manifestar-se perante a Administração. Sob nenhum pretexto haverá reajuste e/ou reequilíbrio econômico-financeiro retroativo. Não haverá reajuste/ reequilíbrio econômico automático, devendo, por conseguinte, haver o requerimento da empresa.
12.14. É vedado à Contratada/Detentora do Registro de Preços interromper a execução dos serviços enquanto aguarda o trâmite do processo de revisão de preços, estando, neste caso, sujeita às sanções previstas nesta ATA.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA -DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS
13.1. A detentora do registro de preços que descumprir quaisquer das condições deste instrumento ficará sujeita às penalidades previstas na Lei nº 10.520/2002, bem como nos art. 86 e 87 da Lei 8.666/93, fixadas com base no valor total da contratação, quais sejam:
13.2. Por atraso injustificado na execução dos serviços;
13.3. Atraso de até 10 (dez) dias, multa diária de 0,25% (vinte e cinco centésimos por cento) sobre o valor da contratação;
13.4. Atraso superior a 10 (dez) dias, multa diária de 0,50% (cinqüenta centésimos por cento), sobre o valor da contratação, aplicado sobre o total dos dias em atraso, sem prejuízo das demais cominações legais;
13.5. No caso de atraso no recolhimento da multa aplicada, incidirá nova multa sobre o valor devido, equivalente a 0,20% (vinte centésimos por cento) até 10 (dez) dias de atraso e 0,40% (quarenta centésimos por cento) acima desse prazo, calculado sobre o total dos dias em atraso.

13.6. Pela inexecução parcial ou total das condições estabelecidas nesta ATA, a Prefeitura Municipal poderá, garantida a prévia defesa, aplicar, também, as seguintes sanções:
13.7. advertência por escrito,
13.8. multa de até 20% (vinte por cento) sobre o valor homologado, atualizado, recolhida no prazo de 15 (quinze) dias corridos, contados da comunicação oficial, sem embargo de indenização dos prejuízos porventura causados a Prefeitura;
13.9. suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de licitar e contratar com a, bem como o cancelamento de seu certificado de registro cadastral no cadastro de fornecedores do Estado de Mato Grosso por prazo não superior a 02 (dois) anos.
13.10. Declaração de inidoneidade para licitar junto à Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, de acordo com o inciso IV do artigo 87 da Lei n. 8.666/93, c/c artigo 7º da Lei n. 10.520/2002;
13.11. As multas serão descontadas dos créditos da empresa detentora da ata ou cobradas administrativa ou judicialmente.
13.12. As penalidades previstas neste item têm caráter de sanção administrativa, consequentemente, a sua aplicação não exime a empresa detentora da ata, da reparação das eventuais perdas e danos que seu ato venha acarretar a Prefeitura.
13.13. As penalidades são independentes e a aplicação de uma não exclui a das demais, quando cabíveis.
13.14. Do ato que aplicar a penalidade caberá recurso, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da ciência da intimação, podendo a Administração reconsiderar sua decisão ou nesse prazo encaminhá-lo devidamente informado para a apreciação e decisão superior, dentro do mesmo prazo;
13.15. Serão publicadas no Diário Oficial do Estado de Mato Grosso as sanções administrativas previstas no item 13.1.2.3 e 13.1.2.4, desta Ata, inclusive a reabilitação perante a Administração Pública.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA
14.1. As despesas decorrentes das contratações oriundas da presente Ata, correrão à conta de dotação orçamentária, indicada no momento oportuno, nos processos administrativos de utilização da Ata.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO CONTRATO
15.1. O Contrato, no caso de utilização da presente Ata de Registro de Preços, poderá, a critério desta Prefeitura, ser substituído pela Nota de Empenho na forma do artigo 62, "caput" e parágrafo 4º, da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DA FISCALIZAÇÃO DO FORNECIMENTO
16.1. A Prefeitura Municipal de Lajes/RN, exercerá o acompanhamento da utilização da Ata de Registro de Preços, designando formalmente, para esse fim, um representante, como Fiscal, que promoverá o acompanhamento e a fiscalização da execução dos serviços, sob os aspectos qualitativo e quantitativo, anotando em registro próprio os fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas da parte contratada, cabendo-lhe o recebimento e "atesto" da execução e o encaminhamento do(s) recibo(s) para pagamento na forma estabelecida na Ata de Registro de Preços.
16.2. As solicitações, reclamações, exigências, observações e ocorrências relacionadas com a execução do objeto desta ATA, serão registradas, pela CONTRATANTE, no livro de ocorrências, constituindo tais registros, documentos legais.
16.3 Fica designado o servidor abaixo para assistir e subsidiar o gerenciamento da presente Ata de Registro de Preços:

ALUÍSIO PEDRO DA SILVA – CPF 365.812.244.72
TITULAR

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - VINCULAÇÃO AO EDITAL
17.1. Para registrar os preços do objeto desta Ata foi realizado procedimento licitatório na modalidade Pregão Presencial nº 016/2014, com fundamento nas Leis nº 10.520/02, nº 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS
18.1. As partes ficam, ainda, adstritas às seguintes disposições:
I. Todas as alterações que se fizerem necessárias serão registradas por intermédio de lavratura de termo aditivo ou apostilamento à presente Ata de Registro de Preços.
II. A Detentora da Ata de Registro de Preço obriga-se a se manter, durante toda a execução da Ata, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação e a cumprir fielmente as cláusulas ora avençadas, bem como as normas previstas na Lei 8.666/93 e legislação complementar;
III. Vinculam-se a esta Ata, para fins de análise técnica, jurídica e decisão superior o Edital de Pregão Presencial nº 016/2014 seus anexos e a proposta da contratada.
IV. é vedado caucionar ou utilizar a presente Ata para qualquer operação financeira, sem prévia e expressa autorização da PREFEITURA.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DO FORO
19.1. As partes contratantes elegem o foro da Comarca de Laje/RN como competente para dirimir quaisquer questões oriundas da presente Ata de Registro de preços, inclusive os casos omissos, que não puderem ser resolvidos pela via administrativa, renunciando a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.
19.2. E por estarem de acordo, as partes firmam a presente, em 03 vias de igual teor e forma para um só efeito legal, ficando uma via arquivada na sede da CONTRATANTE, na forma do art. 60 da Lei 8 666 de 21/06/93.

Lajes/RN, 15 de outubro de 2014.

IONARA CELESTE LEOCÁDIO DE ARAÚJO
Secretária Municipal de Saúde
Contratante

DENTALMED - COMÉRCIO E REPRESENTAÇÕES LTDA
CNPJ: 16.826.043/0001-60
Contratada

TESTEMUNHAS:

1._____
Documento: _____

2._____
Documento: _____

Publicado por:
Jailson Morais da Silva
Código Identificador:9DC91F4F

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 006/2014 - PHOSPODONT

Pregão Presencial Nº 016/2014

Ata de Registro de Preços

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS: N° 006/2014
PREGÃO PRESENCIAL: N° 016/2014 - REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO DE LICITAÇÃO: Nº 2224/2014
VALIDADE: 12 (DOZE) MESES contados a partir da data de sua publicação no Diário Oficial, podendo ser prorrogada na forma da lei**.**

Pelo presente instrumento, a Secretaria Municipal de Saúde - SEMUS - de Lajes/RN, doravante denominada Secretaria Municipal de Saúde, neste ato representada pela Secretária Municipal de Saúde, a Sra. Ionara Celeste Leocádio de Araújo, portadora do CPF N.º 028.702.704.02, residente e domiciliada na Rua Caraúbas, Centro, Lajes/RN RESOLVE registrar os preços da empresa **PHOSPODONT PRODUTOS HOSP. E ODONTOLÓGICOS - CNPJ: 04.451.626/0001-75**, nas quantidades estimadas na Cláusula QUARTA desta Ata de Registro de Preços, de acordo com a classificação por ela alcançada, atendendo as condições previstas no Instrumento Convocatório e as constantes desta Ata de Registro de

Preços, sujeitando-se as partes às normas constantes da Lei n. 8.666/93 e suas alterações, Lei 10.520/02 e, em conformidade com as disposições a seguir.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. A presente ata tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE "MATERIAL DE CONSUMO HOSPITALAR"**

1.2. Este instrumento não obriga a PREFEITURA a firmar contratações nas quantidades licitadas, podendo ocorrer licitações específicas para aquisição do(s) objetos(s), obedecida a legislação pertinente, sendo assegurada ao detentor do registro a preferência de fornecimento, em igualdade de condições.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA VIGÊNCIA

2.1. A presente Ata de Registro de Preço terá sua vigência por 12 meses, tendo validade e eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial;

2.2. A partir da vigência da Ata de Registro de Preços, o fornecedor se obriga a cumprir, na integra, todas as condições estabelecidas, ficando sujeito, inclusive, às penalidades pelo descumprimento de qualquer de suas normas.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA GERÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1. O gerenciamento deste instrumento caberá a PREFEITURA MUNICIPAL DE LAJES/RN, através do departamento de compras, no seu aspecto operacional, com apoio da Assessoria Jurídica, nos aspectos legais.

CLÁUSULA QUARTA - DO REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Os preços, as quantidades, o fornecedor e as especificações dos serviços registrados nesta Ata, encontram-se indicados na tabela abaixo:

PHOSPODONT PRODUTOS HOSP. E ODONTOLÓGICOS - CNPJ: 04.451.626/0001-75				
COD.	**LOTE I – MATERIAL DE CONSUMO HOSPITALAR**	**MARCA**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**
6077	GORRO DESCARTAVEL SANFONADO	DESCARPACK	,0600	480,0000
6461	SERINGA DESCARTAVEL 1ML C/AGULHA	DESCARPACK	,1300	2.808,0000
6468	ETER SULFURICO 35% 1000ML - VICPHARMA	RIOQUIMICA	14,6500	439,5000
6479	LAMINA P/ MICROSCOPIA FOSCA 26 X 76 MM	GLOBAL TRADE	2,2300	178,4000
6480	LUVA CIRURGICA Nº 8 - FRONTINENSE	LEMGRUBER	,8800	528,0000
6491	SERINGA DESCARTAVEL 10ML C/AGULHA	DESCARPACK	,2400	3.120,0000
6512	MASCARA DESC. TRIPLA PROT. C/ELASTICO	DESCARPACK	,0600	300,0000
6513	OLEO DERSANI FR 200ML (DERMOSAN)	VIDAFARMA	3,7000	444,0000
6517	EQUIPO MACRO-GOTAS	DESCARPACK	,9700	970,0000
6524	OLEO DE GIRASSOL 200ML	VIDAFARMA	3,7000	444,0000
7266	SERINGA DESCARTAVEL 3ML C/AGULHA	DESCARPACK	,1600	480,0000
7439	ATADURA CREPE 13 FIOS 12CMX1.8M.	TEXCARE	,4700	1.353,6000
7967	SERINGA DESC. 20ML C/AGULHA	DESCARPACK	,3800	2.280,0000
9134	PICETAS BRANCAS 250ML - J. PROLAB	J. PROLAB	1,8900	113,4000
9135	PICETAS MARRONS 250ML - J. PROLAB	J. PROLAB	1,5800	94,8000
9651	EQUIPO MICRO-GOTAS	EMBRAMED	1,0900	218,0000
9654	FITA PARA GLICEMIA ADVANTAGE II CX C/50	ROCHE	122,7900	1.227,9000
9656	FITA PARA GLICEMIA ON CALL PLUS CX C/50	ACON BIOTECH	16,7900	6.044,4000
9657	FITA PARA GLICEMIA PERFORMA CX C/50	ROCHE	104,8800	1.048,8000
9658	FITA ADESIVA PARA AUTOCLAVE 19MM X 30M	EUROCEL	3,2300	581,4000
9672	LAMINA LISA CX C/50	GLOBAL TRADE	2,0100	24,1200
9679	SACO P/ LIXO HOSPITALAR 50L C/100	RAVA PACK	12,5000	187,5000
9680	SONDA DE ALIMENTACAO ENTERAL 120CM	SOLUMED	9,3200	466,0000
9681	SONDA DE ALIMENTACAO ENTERAL 600CM	SOLUMED	9,3200	466,0000
		Total do Fornecedor		**R$: 24.297,82**
		Total do Lote		**R$: 24.297,82**

CLÁUSULA QUINTA - DAS OBRIGAÇÕES DA DETENTORA DA ATA

5.1. Acatar as decisões e observações feitas pela fiscalização da Prefeitura Municipal, por escrito, em duas vias e entregues mediante recibo.

5.2. Executar os serviços, rigorosamente de acordo com as disposições previstas nesta Ata, obedecendo integralmente as normas técnicas vigente ou fornecidas pelo município, e ainda responsabilizar-se por eventuais prejuízos decorrentes do descumprimento das condições estabelecidas;

5.3. Disponibilizar e-mail Oficial para que as solicitações de veiculação de matérias sejam
feitas por meio eletrônico;

5.4. Publicar as matérias imediatamente de acordo com a solicitação do CONTRATANTE;

5.5. Para cada ato publicado, a Detentora do Registro obriga-se a fornecer a CONTRATANTE, exemplares da edição do jornal, sem custo adicional;

5.6. Comunicar imediatamente à CONTRATANTE qualquer alteração ocorrida no endereço, conta bancária e outros julgáveis necessários para recebimento de correspondência;

5.7. Responsabilizar-se pelos encargos decorrentes do cumprimento das obrigações supramencionadas, bem como pelo recolhimento de todos os impostos, taxas, tarifas, contribuições ou emolumentos federais, estaduais e municipais, que incidam ou venham incidir sobre o objeto desta Ata de Registro de Preços.

5.8. Respeitar e fazer cumprir a legislação de segurança e saúde no trabalho, previstas nas normas regulamentadoras pertinentes;

5.9. Não realizar subcontratação total ou parcial da execução dos serviços, sem anuência da Prefeitura Municipal de Lajes/RN, No caso de subcontratação autorizada pelo Contratante, a Detentora do Registro continuará a responder direta e exclusivamente pelas entregas e pelas responsabilidades legais assumidas.

5.10. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Contratante ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo, relativos à execução da Ata de Registro de Preço ou em conexão com ele, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade o fato de haver fiscalização ou acompanhamento por parte da Contratante.

5.11. Responsabilizar-se por todas as providências e obrigações, em caso de acidentes de trabalho com seus empregados, em virtude da execução da presente Ata de Registro de Preço ou em conexão com ele, ainda que ocorridos em dependências da Prefeitura.

5.12. Prestar os esclarecimentos que forem solicitados pela Prefeitura Municipal, cujas reclamações se obriga a atender prontamente, bem como dar ciência imediatamente e por escrito, de qualquer anormalidade que verificar quando da execução dos serviços;

5.13. Fiscalizar o perfeito cumprimento dos serviços a que se obrigou, cabendo-lhe, integralmente, os ônus decorrentes. Tal fiscalização dar-se-à independentemente da que será exercida por esta Prefeitura;

5.14. Aceitar nas mesmas condições desta Ata de Registro de Preços, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias, até o limite legal de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do objeto adjudicado, devendo supressões acima desse limite ser resultantes de acordo entre as partes;

CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES DA PREFEITURA

6.1. Oferecer todas as informações necessárias para que a Detentora do Registro possa executar o objeto adjudicado dentro das especificações.

6.2. Efetuar os pagamentos nas condições e prazos estipulados.

6.3. Designar um servidor para acompanhar a execução e fiscalização desta Ata, nos termos do art. 67, da Lei nº 8.666/93.

6.4. Notificar, por escrito, à Detentora do Registro, a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para sua correção.

6.5. Fiscalizar livremente a execução dos serviços, não eximindo a Detentora do Registro de total responsabilidade quanto à execução das mesmas.

6.6. Acompanhar a execução, podendo intervir durante a sua execução, para fins de ajuste ou suspensão da execução; inclusive rejeitando, no todo ou em parte, os serviços executados fora das especificações desta Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO PAGAMENTO

7.1. Os pagamentos serão efetuados mensalmente até o 15º (décimo quinto) dia do mês subsequente ao vencido, mediante a execução dos serviços e apresentação da Nota Fiscal/Fatura, devidamente atestada pela administração.

7.2. Caso constatado alguma irregularidade nas notas fiscais/faturas, estas serão devolvidas ao fornecedor, para as necessárias correções, com as informações que motivaram sua rejeição, sendo que o prazo para pagamento fluirá após a reapresentação das notas fiscais/faturas.

7.3. Nenhum pagamento isentará o FORNECEDOR/CONTRATADA das suas responsabilidades e obrigações, nem implicará aceitação definitiva do fornecimento.

7.4. Nenhum pagamento será efetuado à empresa detentora do registro, enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação. Esse fato não será gerador de direito a reajustamento de preços ou a atualização monetária.

7.5. Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.

7.6. O pagamento se dará após verificação a continuidade de regularidade fiscal.

CLÁUSULA OITAVA - DO PRAZO DE EXECUÇÃO

8.1. O prazo para execução dos serviços será de 12 meses a contar da data de publicação do extrato da Ata de Registro de Preços no Diário Oficial, ficando a Detentora do Registro obrigada a executar diariamente todas as publicações de atos oficiais e de matérias de interesse da Prefeitura.

8.2. As solicitações de publicação da PREFEITURA deverão ser publicadas imediatamente após recebimento veia email e deverá ser expedido pela Detentora do Registro via e-mail uma confirmação de recebimento da matéria para publicação.

CLÁUSULA NONA - DOS USUÁRIOS DA ATA REGISTRO DE PREÇOS

9.1. Poderá utilizar-se desta Ata de Registro de Preços qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador, desde que devidamente comprovada a vantagem e, respeitadas no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei Federal nº 8.666/93, observada o Acórdão nº 1233/12 do TCU, relativo à utilização do Sistema de Registro de Preços.

9.2. Caberá ao(s) fornecedor(es) beneficiário(s) da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, desde que não seja prejudicial às obrigações anteriormente assumidas.

9.3. A Prefeitura Municipal de Lajes/RN será o órgão responsável pelos atos de controle e administração desta Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA DÉCIMA - DO CANCELAMENTO DA ATA REGISTRO DE PREÇOS

10.1. O proponente terá o seu registro de preços cancelado, por intermédio de processo administrativo específico, a pedido, sem prejuízo da aplicação das penalidades legais previstas, caso as razões do pedido não sejam saneadas, após protocolado em até 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da constatação das hipóteses a seguir explicitadas:

10.2. Comprovar, por meio de documentos, tais como lista de preço de fabricantes, notas fiscais de aquisição de matérias-primas, de transporte de mercadorias, alusivos à época da elaboração da proposta e do pedido de desoneração do compromisso, estar impossibilitado de cumprir as exigências da Ata, por ocorrência de desequilíbrio econômico-financeiro que torne seu preço inexequível em função da elevação dos preços de mercado dos insumos que compõem o custo das aquisições/contratações;

10.3. Ocorrer fato superveniente que venha a comprometer a perfeita execução contratual decorrentes de caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovados.

10.4. Por iniciativa da Prefeitura Municipal de Lajes/RN, o registro será cancelado quando o proponente:

10.5. Não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;

10.6. Perder qualquer condição de habilitação ou qualificação técnica exigida no processo licitatório;

10.7. Não cumprir as obrigações decorrentes desta Ata de Registro de Preços;

10.8. Não comparecer ou se recusar a retirar, no prazo estabelecido, a Ordem de decorrente da Ata de Registro de Preços;

10.9. Por razões de interesse público devidamente demonstradas e justificadas;

10.10. Ocorrendo cancelamento do preço registrado, o Fornecedor será informado por correspondência, a qual será juntada ao processo administrativo da Ata.

10.11. No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço do Fornecedor, a comunicação será feita por publicação no Diário Oficial, considerando-se cancelado o preço registrado a partir da última publicação.

10.12. A solicitação do Fornecedor para cancelamento dos preços registrados poderá não ser aceita pela PREFEITURA, facultando-se a esta neste caso, a aplicação das penalidades previstas nesta Ata.

10.13. Havendo o cancelamento do preço registrado, cessarão todas as atividades do FORNECEDOR, relativas a execução dos serviços do item.

10.14. Caso a PREFEITURA não se utilize da prerrogativa de cancelar a Ata, a seu exclusivo critério, poderá suspender a sua execução e/ou sustar o pagamento das faturas, até que o FORNECEDOR cumpra integralmente a condição contratual infringida.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

11.1. A licitante registrada nesta Ata de Registro de Preços estará obrigada a fornecer quantitativos superiores àqueles registrados, em função do direito de acréscimo de até 25% (vinte e cinco por cento) de que trata o §1º, do art. 65, da Lei nº 8.666/93. 11.2. A supressão dos serviços registrados na Ata poderá ser total ou parcial, a critério da Administração, considerando-se o disposto no § 4º do artigo 15 da Lei n. 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA REVISÃO DE PREÇOS

12.1. Os preços registrados manter-se-ão inalterados pelo período de vigência da Ata, admitida a revisão no caso de desequilíbrio da equação econômico-financeira inicial deste instrumento a partir de determinação estatal, cabendo-lhe no máximo o repasse do percentual determinado.

12.2. À detentora do registro de preços, quando for o caso, deverá formular a administração para a revisão dos preços registrados, comprovando a ocorrência de fato imprevisível ou previsível, porém com consequências incalculáveis, que tenha onerado excessivamente as obrigações contraídas por ela.

12.3. Os preços relacionados na Ata de Registro de Preços poderão sofrer alterações obedecidas as disposições contidas no art. 65 da Lei n° 8.666/93.

12.4. O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador da Ata negociar junto aos fornecedores.

12.5. A cada pedido de revisão de preço deverá à contratada/detentora do registro de preços comprovar e justificar as alterações havidas à época da elaboração da proposta, demonstrando a nova composição do preço.

12.6. No caso do detentor do Registro de Preços serem revendedor ou representante comercial deverão demonstrar de maneira clara, a composição do preço constante de sua proposta, com descrição das parcelas relativas ao valor de aquisição do produto com Notas Fiscais de Fábrica/Indústria, encargos em geral, lucro e participação percentual de cada item em relação ao preço final (Planilha de Custos).

12.7. Na análise do pedido de revisão, dentre outros critérios, o órgão gerenciador adotará, para verificação dos preços constantes dos demonstrativos que acompanhem o pedido, pesquisa de mercado dentre empresas de reconhecido porte mercantil, produtoras e/ou comercializadoras, a ser realizada pela própria unidade, utilizando-se, também, de índices setoriais ou outros adotados pelo Governo Federal, devendo a deliberação de deferimento ou indeferimento da alteração solicitada ser instruída com justificativa da escolha do critério e memória dos respectivos cálculos, para decisão da Administração no prazo de 15 (quinze) dias.

12.8. O percentual diferencial entre os preços de mercado vigente à época do julgamento da licitação, devidamente apurado, e os propostos pela Contratada/Detentora do Registro de Preços serão mantidos durante toda a vigência do registro. O percentual não poderá ser alterado de forma a configurar reajuste econômico durante a vigência deste registro.
12.9. Caso o preço registrado seja superior à média dos preços de mercado, a PREFEITURA solicitará a contratada/Detentora do Registro de Preços, mediante correspondência, redução do preço registrado, de forma a adéquá-lo ao praticado no mercado.
12.10. Caso o Fornecedor registrado se recuse a baixar os seus preços, o Órgão Gerenciador poderá liberar o fornecedor do compromisso assumido, uma vez frustrada a negociação e convocar os demais fornecedores visando a igual oportunidade de negociação.
12.11. Não serão reconhecidos e nem analisados pedidos de reequilíbrio econômico financeiro não fundamentados e desacompanhados de documentos que comprovem as alegações/fatos aludidos no pedido.
12.12. Pedido de reequilíbrio econômico-financeiro é procedimento excepcional, não se admitindo o seu manejo para corrigir distorções da equação econômico-financeira do registro que sejam decorrentes de preços inexeqüíveis (mergulho) propostos durante a licitação. Solicitações dessa natureza serão apenas analisadas, porém indeferidas pela Administração.
12.13. Para todos os efeitos, contar-se-á o prazo para concessão de reajuste e/ou reequilíbrio econômico-financeiro, a partir do dia em que a contratada manifestar-se perante a Administração. Sob nenhum pretexto haverá reajuste e/ou reequilíbrio econômico-financeiro retroativo. Não haverá reajuste/ reequilíbrio econômico automático, devendo, por conseguinte, haver o requerimento da empresa.
12.14. É vedado à Contratada/Detentora do Registro de Preços interromper a execução dos serviços enquanto aguarda o trâmite do processo de revisão de preços, estando, neste caso, sujeita às sanções previstas nesta ATA.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA -DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS
13.1. A detentora do registro de preços que descumprir quaisquer das condições deste instrumento ficará sujeita às penalidades previstas na Lei nº 10.520/2002, bem como nos art. 86 e 87 da Lei 8.666/93, fixadas com base no valor total da contratação, quais sejam:
13.2. Por atraso injustificado na execução dos serviços;
13.3. Atraso de até 10 (dez) dias, multa diária de 0,25% (vinte e cinco centésimos por cento) sobre o valor da contratação;
13.4. Atraso superior a 10 (dez) dias, multa diária de 0,50% (cinqüenta centésimos por cento), sobre o valor da contratação, aplicado sobre o total dos dias em atraso, sem prejuízo das demais cominações legais;
13.5. No caso de atraso no recolhimento da multa aplicada, incidirá nova multa sobre o valor devido, equivalente a 0,20% (vinte centésimos por cento) até 10 (dez) dias de atraso e 0,40% (quarenta centésimos por cento) acima desse prazo, calculado sobre o total dos dias em atraso.
13.6. Pela inexecução parcial ou total das condições estabelecidas nesta ATA, a Prefeitura Municipal poderá, garantida a prévia defesa, aplicar, também, as seguintes sanções:
13.7. advertência por escrito,
13.8. multa de até 20% (vinte por cento) sobre o valor homologado, atualizado, recolhida no prazo de 15 (quinze) dias corridos, contados da comunicação oficial, sem embargo de indenização dos prejuízos porventura causados a Prefeitura;
13.9. suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de licitar e contratar com a, bem como o cancelamento de seu certificado de registro cadastral no cadastro de fornecedores do Estado de Mato Grosso por prazo não superior a 02 (dois) anos.
13.10. Declaração de inidoneidade para licitar junto à Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, de acordo com o inciso IV do artigo 87 da Lei n. 8.666/93, c/c artigo 7º da Lei n. 10.520/2002;
13.11. As multas serão descontadas dos créditos da empresa detentora da ata ou cobradas administrativa ou judicialmente.
13.12. As penalidades previstas neste item têm caráter de sanção administrativa, consequentemente, a sua aplicação não exime a empresa detentora da ata, da reparação das eventuais perdas e danos que seu ato venha acarretar a Prefeitura.
13.13. As penalidades são independentes e a aplicação de uma não exclui a das demais, quando cabíveis.
13.14. Do ato que aplicar a penalidade caberá recurso, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da ciência da intimação, podendo a Administração reconsiderar sua decisão ou nesse prazo encaminhá-lo devidamente informado para a apreciação e decisão superior, dentro do mesmo prazo;
13.15. Serão publicadas no Diário Oficial do Estado de Mato Grosso as sanções administrativas previstas no item 13.1.2.3 e 13.1.2.4, desta Ata, inclusive a reabilitação perante a Administração Pública.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA
14.1. As despesas decorrentes das contratações oriundas da presente Ata, correrão à conta de dotação orçamentária, indicada no momento oportuno, nos processos administrativos de utilização da Ata.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO CONTRATO
15.1. O Contrato, no caso de utilização da presente Ata de Registro de Preços, poderá, a critério desta Prefeitura, ser substituído pela Nota de Empenho na forma do artigo 62, "caput" e parágrafo 4º, da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DA FISCALIZAÇÃO DO FORNECIMENTO
16.1. A Prefeitura Municipal de Lajes/RN, exercerá o acompanhamento da utilização da Ata de Registro de Preços, designando formalmente, para esse fim, um representante, como Fiscal, que promoverá o acompanhamento e a fiscalização da execução dos serviços, sob os aspectos qualitativo e quantitativo, anotando em registro próprio os fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas da parte contratada, cabendo-lhe o recebimento e "atesto" da execução e o encaminhamento do(s) recibo(s) para pagamento na forma estabelecida na Ata de Registro de Preços.
16.2. As solicitações, reclamações, exigências, observações e ocorrências relacionadas com a execução do objeto desta ATA, serão registradas, pela CONTRATANTE, no livro de ocorrências, constituindo tais registros, documentos legais.
16.3 Fica designado o servidor abaixo para assistir e subsidiar o gerenciamento da presente Ata de Registro de Preços:

ALUÍSIO PEDRO DA SILVA – CPF 365.812.244.72
TITULAR

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - VINCULAÇÃO AO EDITAL
17.1. Para registrar os preços do objeto desta Ata foi realizado procedimento licitatório na modalidade Pregão Presencial nº 016/2014, com fundamento nas Leis nº 10.520/02, nº 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS
18.1. As partes ficam, ainda, adstritas às seguintes disposições:
I. Todas as alterações que se fizerem necessárias serão registradas por intermédio de lavratura de termo aditivo ou apostilamento à presente Ata de Registro de Preços.
II. A Detentora da Ata de Registro de Preço obriga-se a se manter, durante toda a execução da Ata, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação e a cumprir fielmente as cláusulas ora avençadas, bem como as normas previstas na Lei 8.666/93 e legislação complementar;
III. Vinculam-se a esta Ata, para fins de análise técnica, jurídica e decisão superior o Edital de Pregão Presencial nº 016/2014 seus anexos e a proposta da contratada.
IV. é vedado caucionar ou utilizar a presente Ata para qualquer operação financeira, sem prévia e expressa autorização da PREFEITURA.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DO FORO
19.1. As partes contratantes elegem o foro da Comarca de Laje/RN como competente para dirimir quaisquer questões oriundas da presente Ata de Registro de preços, inclusive os casos omissos, que

não puderem ser resolvidos pela via administrativa, renunciando a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.
19.2. E por estarem de acordo, as partes firmam a presente, em 03 vias de igual teor e forma para um só efeito legal, ficando uma via arquivada na sede da CONTRATANTE, na forma do art. 60 da Lei 8 666 de 21/06/93.

Lajes/RN, 15 de outubro de 2014.

IONARA CELESTE LEOCÁDIO DE ARAÚJO
Secretária Municipal de Saúde
Contratante

PHOSPODONT PRODUTOS HOSP. E ODONTOLÓGICOS
CNPJ: 04.451.626/0001-75
Contratada

TESTEMUNHAS:

1._____
Documento: _____

2._____
Documento: _____

Publicado por:
Jailson Morais da Silva
Código Identificador:C0A5490B

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 006/2014 - RDF

Pregão Presencial Nº 016/2014

Ata de Registro de Preços

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS: N° 006/2014
PREGÃO PRESENCIAL: N° 016/2014 - REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO DE LICITAÇÃO: Nº 2224/2014
VALIDADE: 12 (DOZE) MESES contados a partir da data de sua publicação no DiárioOficial, podendo ser prorrogada na forma da lei**.**

Pelo presente instrumento, a Secretaria Municipal de Saúde - SEMUS - de Lajes/RN, doravante denominada Secretaria Municipal de Saúde, neste ato representada pela Secretária Municipal de Saúde, a Sra. Ionara Celeste Leocádio de Araújo, portadora do CPF N.º 028.702.704.02, residente e domiciliada na Rua Caraúbas, Centro, Lajes/RN RESOLVE registrar os preços da empresa **RDF - DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS PARA SAÚDE LTDA CNPJ: 12.305.387/0001-73**, nas quantidades estimadas na Cláusula QUARTA desta Ata de Registro de Preços, de acordo com a classificação por ela alcançada, atendendo as condições previstas no Instrumento Convocatório e as constantes desta Ata de Registro de Preços, sujeitando-se as partes às normas constantes da Lei n. 8.666/93 e suas alterações, Lei 10.520/02 e, em conformidade com as disposições a seguir.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO
1.1. A presente ata tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE "MATERIAL DE CONSUMO HOSPITALAR"**
1.2. Este instrumento não obriga a PREFEITURA a firmar contratações nas quantidades licitadas, podendo ocorrer licitações específicas para aquisição do(s) objetos(s), obedecida a legislação pertinente, sendo assegurada ao detentor do registro a preferência de fornecimento, em igualdade de condições.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA VIGÊNCIA
2.1. A presente Ata de Registro de Preço terá sua vigência por 12 meses, tendo validade e eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial;
2.2. A partir da vigência da Ata de Registro de Preços, o fornecedor se obriga a cumprir, na integra, todas as condições estabelecidas, ficando sujeito, inclusive, às penalidades pelo descumprimento de qualquer de suas normas.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA GERÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
3.1. O gerenciamento deste instrumento caberá a PREFEITURA MUNICIPAL DE LAJES/RN, através do departamento de compras, no seu aspecto operacional, com apoio da Assessoria Jurídica, nos aspectos legais.

CLÁUSULA QUARTA - DO REGISTRO DE PREÇOS
4.1. Os preços, as quantidades, o fornecedor e as especificações dos serviços registrados nesta Ata, encontram-se indicados na tabela abaixo:

RDF - DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS PARA SAÚDE LTDA CNPJ: 12.305.387/0001-73				
COD.	**LOTE I – MATERIAL DE CONSUMO HOSPITALAR**	**MARCA**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**
6458	ABAIXADOR DE LINGUA PCT C/ 100	THEOTO	2,7300	218,4000
6466	ALCOOL ABSOLUTO 99,5%	JALLES MACH	3,8300	306,4000
6470	PAPEL GRAU CIRURGICO 15 X 100	DUOTEC	47,5200	3.801,6000
6471	SCALP Nº 21	SOLIDOR	,1500	150,0000
6472	SCALP Nº 23	SOLIDOR	,1500	225,0000
6473	SCALP Nº 25	SOLIDOR	,1500	225,0000
6474	SCALP Nº 27	SOLIDOR	,1500	150,0000
6475	AGUA DESTILADA 1.000 ML	SANAFARMA	1,0900	1.046,4000
6476	ALCOOL 70%	JALLES MARCH	3,3200	1.434,2400
6478	CLOREXIDINA A 2% DEGERMACAO	RIOQUIMICA	8,5300	511,8000
6482	LUVA DE PROCEDIMENTO P C/50 PARES	DESCARPACK	11,6000	6.960,0000
6483	LUVA DE PROCEDIMENTO PP C/50 PARES	DESCARPACK	11,6000	696,0000
6486	ESPARADRAPO 10CM X 4,5M - MISSNER	MISSNER	4,5000	1.080,0000
6695	SORO FISIOLOGICO USO EXTERNO 500ML	FARMAX	1,2400	2.529,6000
6699	LUVA DE PROCEDIMENTO M C/50 PARES	DESCARPACK	11,6000	4.176,0000
7147	COLETOR DE MAT. PERF. CORT. 7L	DESCARPACK	2,3400	234,0000
7148	GLUTARALDEIDO	CINORD SUL	9,5400	114,4800
7149	PAPEL KRAFT 40 CM	IBURA	43,6700	1.965,1500
7151	SONDA DE FOLEY Nº 12	SOLIDOR	2,0300	40,6000
7152	SONDA URETRAL Nº 12	MARKMED	,4800	1.728,0000
7261	LUVA DE PROCEDIMENTO G C/50 PARES	DESCARPACK	11,6000	1.160,0000
7440	CATETER NASAL TIPO OCULOS	MARKMED	1,0400	208,0000
7853	SERINGA DESCARTAVEL 5ML C/AGULHA	DESCARPACK	,1700	340,0000
7965	LATEX P/ GARROTE PCT C/15M	GOIAS LATEX	14,8900	74,4500
7968	SONDA DE FOLEY Nº 14	SOLIDOR	2,0300	48,7200
7969	SONDA DE FOLEY Nº 16	SOLIDOR	2,0300	81,2000
7970	SONDA DE FOLEY Nº 18	SOLIDOR	2,0300	101,5000
8371	SONDA DE FOLEY Nº 20	SOLIDOR	2,0300	81,2000
8372	FIO CAT GUT SIMPLES 2.0 C/AG CX C/24	TECHNOFIO	61,2700	612,7000
9131	PAPEL GRAU CIRURGICO 20CM X 100M - HOSPFLEX	DUOTEC	63,0500	5.044,0000
9136	SCALP Nº 19 - SOLIDOR	SOLIDOR	,1500	150,0000
9645	AGULHA DESC. 40X0,12	DESCARPACK	,0500	20,0000
9647	COLETOR DE MATERIAL PERFURIO CORTANTE 13L	DESCARPACK	2,8500	285,0000
9652	EQUIPO POLIFIX PARA INFUSAO MULTIVIA COM FORMA EM Y	COMPOJET	,6900	138,0000
9653	FITA MICROPOROSA 2,5CMX4,5M	MISSNER	1,5400	277,2000
9659	FIXADOR CITOLOGICO SPRAY FR 100ML	ADLIN	5,7400	574,0000
9669	GELCO 24 CATETER INTRAVENOSO	SOLIDOR	,6600	33,0000
9670	LAMINA BISTURI N 23 CX C/100	MAXICOR	15,7000	78,5000
9671	LAMINA BISTURI N 15 CX C/100	MAXICOR	15,7000	78,5000
9678	PVPI DEGERMANTE 10%	RIOQUIMICA	13,1900	197,8500
9691	SONDA URETRAL N° 8	MARKMED	,4500	90,0000
9692	SONDA URETRAL N° 10	MARKMED	,4800	1.728,0000
9694	TERMOMETRO CLINICO	ACCUMED	3,6800	176,6400
		Total do Fornecedor		**R$: 39.171,13**
		Total do Lote		**R$: 39.171,13**

CLÁUSULA QUINTA - DAS OBRIGAÇÕES DA DETENTORA DA ATA
5.1. Acatar as decisões e observações feitas pela fiscalização da Prefeitura Municipal, por escrito, em duas vias e entregues mediante recibo.
5.2. Executar os serviços, rigorosamente de acordo com as disposições previstas nesta Ata, obedecendo integralmente as normas técnicas

vigente ou fornecidas pelo município, e ainda responsabilizar-se por eventuais prejuízos decorrentes do descumprimento das condições estabelecidas;
5.3. Disponibilizar e-mail Oficial para que as solicitações de veiculação de matérias sejam
feitas por meio eletrônico;
5.4. Publicar as matérias imediatamente de acordo com a solicitação do CONTRATANTE;
5.5. Para cada ato publicado, a Detentora do Registro obriga-se a fornecer a CONTRATANTE, exemplares da edição do jornal, sem custo adicional;
5.6. Comunicar imediatamente à CONTRATANTE qualquer alteração ocorrida no endereço, conta bancária e outros julgáveis necessários para recebimento de correspondência;
5.7. Responsabilizar-se pelos encargos decorrentes do cumprimento das obrigações supramencionadas, bem como pelo recolhimento de todos os impostos, taxas, tarifas, contribuições ou emolumentos federais, estaduais e municipais, que incidam ou venham incidir sobre o objeto desta Ata de Registro de Preços.
5.8. Respeitar e fazer cumprir a legislação de segurança e saúde no trabalho, previstas nas normas regulamentadoras pertinentes;
5.9. Não realizar subcontratação total ou parcial da execução dos serviços, sem anuência da Prefeitura Municipal de Lajes/RN, No caso de subcontratação autorizada pelo Contratante, a Detentora do Registro continuará a responder direta e exclusivamente pelas entregas e pelas responsabilidades legais assumidas.
5.10. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Contratante ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo, relativos à execução da Ata de Registro de Preço ou em conexão com ele, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade o fato de haver fiscalização ou acompanhamento por parte da Contratante.
5.11. Responsabilizar-se por todas as providências e obrigações, em caso de acidentes de trabalho com seus empregados, em virtude da execução da presente Ata de Registro de Preço ou em conexão com ele, ainda que ocorridos em dependências da Prefeitura.
5.12. Prestar os esclarecimentos que forem solicitados pela Prefeitura Municipal, cujas reclamações se obriga a atender prontamente, bem como dar ciência imediatamente e por escrito, de qualquer anormalidade que verificar quando da execução dos serviços;
5.13. Fiscalizar o perfeito cumprimento dos serviços a que se obrigou, cabendo-lhe, integralmente, os ônus decorrentes. Tal fiscalização dar-se-à independentemente da que será exercida por esta Prefeitura;
5.14. Aceitar nas mesmas condições desta Ata de Registro de Preços, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias, até o limite legal de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do objeto adjudicado, devendo supressões acima desse limite ser resultantes de acordo entre as partes;

CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES DA PREFEITURA
6.1. Oferecer todas as informações necessárias para que a Detentora do Registro possa executar o objeto adjudicado dentro das especificações.
6.2. Efetuar os pagamentos nas condições e prazos estipulados.
6.3. Designar um servidor para acompanhar a execução e fiscalização desta Ata, nos termos do art. 67, da Lei nº 8.666/93.
6.4. Notificar, por escrito, à Detentora do Registro, a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para sua correção.
6.5. Fiscalizar livremente a execução dos serviços, não eximindo a Detentora do Registro de total responsabilidade quanto à execução das mesmas.
6.6. Acompanhar a execução, podendo intervir durante a sua execução, para fins de ajuste ou suspensão da execução; inclusive rejeitando, no todo ou em parte, os serviços executados fora das especificações desta Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO PAGAMENTO
7.1. Os pagamentos serão efetuados mensalmente até o 15º (décimo quinto) dia do mês subsequente ao vencido, mediante a execução dos serviços e apresentação da Nota Fiscal/Fatura, devidamente atestada pela administração.
7.2. Caso constatado alguma irregularidade nas notas fiscais/faturas, estas serão devolvidas ao fornecedor, para as necessárias correções, com as informações que motivaram sua rejeição, sendo que o prazo para pagamento fluirá após a reapresentação das notas fiscais/faturas.
7.3. Nenhum pagamento isentará o FORNECEDOR/CONTRATADA das suas responsabilidades e obrigações, nem implicará aceitação definitiva do fornecimento.
7.4. Nenhum pagamento será efetuado à empresa detentora do registro, enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação. Esse fato não será gerador de direito a reajustamento de preços ou a atualização monetária.
7.5. Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.
7.6. O pagamento se dará após verificação a continuidade de regularidade fiscal.

CLÁUSULA OITAVA - DO PRAZO DE EXECUÇÃO
8.1. O prazo para execução dos serviços será de 12 meses a contar da data de publicação do extrato da Ata de Registro de Preços no Diário Oficial, ficando a Detentora do Registro obrigada a executar diariamente todas as publicações de atos oficiais e de matérias de interesse da Prefeitura.
8.2. As solicitações de publicação da PREFEITURA deverão ser publicadas imediatamente após recebimento veia email e deverá ser expedido pela Detentora do Registro via e-mail uma confirmação de recebimento da matéria para publicação.

CLÁUSULA NONA - DOS USUÁRIOS DA ATA REGISTRO DE PREÇOS
9.1. Poderá utilizar-se desta Ata de Registro de Preços qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador, desde que devidamente comprovada a vantagem e, respeitadas no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei Federal nº 8.666/93, observada o Acórdão nº 1233/12 do TCU, relativo à utilização do Sistema de Registro de Preços.
9.2. Caberá ao(s) fornecedor(es) beneficiário(s) da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, desde que não seja prejudicial às obrigações anteriormente assumidas.
9.3. A Prefeitura Municipal de Lajes/RN será o órgão responsável pelos atos de controle e administração desta Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA DÉCIMA - DO CANCELAMENTO DA ATA REGISTRO DE PREÇOS
10.1. O proponente terá o seu registro de preços cancelado, por intermédio de processo administrativo específico, a pedido, sem prejuízo da aplicação das penalidades legais previstas, caso as razões do pedido não sejam saneadas, após protocolado em até 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da constatação das hipóteses a seguir explicitadas:
10.2. Comprovar, por meio de documentos, tais como lista de preço de fabricantes, notas fiscais de aquisição de matérias-primas, de transporte de mercadorias, alusivos à época da elaboração da proposta e do pedido de desoneração do compromisso, estar impossibilitado de cumprir as exigências da Ata, por ocorrência de desequilíbrio econômico-financeiro que torne seu preço inexequível em função da elevação dos preços de mercado dos insumos que compõem o custo das aquisições/contratações;
10.3. Ocorrer fato superveniente que venha a comprometer a perfeita execução contratual decorrentes de caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovados.
10.4. Por iniciativa da Prefeitura Municipal de Lajes/RN, o registro será cancelado quando o proponente:
10.5. Não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;
10.6. Perder qualquer condição de habilitação ou qualificação técnica exigida no processo licitatório;
10.7. Não cumprir as obrigações decorrentes desta Ata de Registro de Preços;
10.8. Não comparecer ou se recusar a retirar, no prazo estabelecido, a Ordem de decorrente da Ata de Registro de Preços;
10.9. Por razões de interesse público devidamente demonstradas e justificadas;

10.10. Ocorrendo cancelamento do preço registrado, o Fornecedor será informado por correspondência, a qual será juntada ao processo administrativo da Ata.
10.11. No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço do Fornecedor, a comunicação será feita por publicação no Diário Oficial, considerando-se cancelado o preço registrado a partir da última publicação.
10.12. A solicitação do Fornecedor para cancelamento dos preços registrados poderá não ser aceita pela PREFEITURA, facultando-se a esta neste caso, a aplicação das penalidades previstas nesta Ata.
10.13. Havendo o cancelamento do preço registrado, cessarão todas as atividades do FORNECEDOR, relativas a execução dos serviços do item.
10.14. Caso a PREFEITURA não se utilize da prerrogativa de cancelar a Ata, a seu exclusivo critério, poderá suspender a sua execução e/ou sustar o pagamento das faturas, até que o FORNECEDOR cumpra integralmente a condição contratual infringida.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES
11.1. A licitante registrada nesta Ata de Registro de Preços estará obrigada a fornecer quantitativos superiores àqueles registrados, em função do direito de acréscimo de até 25% (vinte e cinco por cento) de que trata o §1º, do art. 65, da Lei nº 8.666/93. 11.2. A supressão dos serviços registrados na Ata poderá ser total ou parcial, a critério da Administração, considerando-se o disposto no § 4º do artigo 15 da Lei n. 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA REVISÃO DE PREÇOS
12.1. Os preços registrados manter-se-ão inalterados pelo período de vigência da Ata, admitida a revisão no caso de desequilíbrio da equação econômico-financeira inicial deste instrumento a partir de determinação estatal, cabendo-lhe no máximo o repasse do percentual determinado.
12.2. À detentora do registro de preços, quando for o caso, deverá formular a administração para a revisão dos preços registrados, comprovando a ocorrência de fato imprevisível ou previsível, porém com consequências incalculáveis, que tenha onerado excessivamente as obrigações contraídas por ela.
12.3. Os preços relacionados na Ata de Registro de Preços poderão sofrer alterações obedecidas as disposições contidas no art. 65 da Lei n° 8.666/93.
12.4. O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador da Ata negociar junto aos fornecedores.
12.5. A cada pedido de revisão de preço deverá à contratada/detentora do registro de preços comprovar e justificar as alterações havidas à época da elaboração da proposta, demonstrando a nova composição do preço.
12.6. No caso do detentor do Registro de Preços serem revendedor ou representante comercial deverão demonstrar de maneira clara, a composição do preço constante de sua proposta, com descrição das parcelas relativas ao valor de aquisição do produto com Notas Fiscais de Fábrica/Indústria, encargos em geral, lucro e participação percentual de cada item em relação ao preço final (Planilha de Custos).
12.7. Na análise do pedido de revisão, dentre outros critérios, o órgão gerenciador adotará, para verificação dos preços constantes dos demonstrativos que acompanhem o pedido, pesquisa de mercado dentre empresas de reconhecido porte mercantil, produtoras e/ou comercializadoras, a ser realizada pela própria unidade, utilizando-se, também, de índices setoriais ou outros adotados pelo Governo Federal, devendo a deliberação de deferimento ou indeferimento da alteração solicitada ser instruída com justificativa da escolha do critério e memória dos respectivos cálculos, para decisão da Administração no prazo de 15 (quinze) dias.
12.8. O percentual diferencial entre os preços de mercado vigente à época do julgamento da licitação, devidamente apurado, e os propostos pela Contratada/Detentora do Registro de Preços serão mantidos durante toda a vigência do registro. O percentual não poderá ser alterado de forma a configurar reajuste econômico durante a vigência deste registro.
12.9. Caso o preço registrado seja superior à média dos preços de mercado, a PREFEITURA solicitará a contratada/Detentora do Registro de Preços, mediante correspondência, redução do preço registrado, de forma a adéquá-lo ao praticado no mercado.
12.10. Caso o Fornecedor registrado se recuse a baixar os seus preços, o Órgão Gerenciador poderá liberar o fornecedor do compromisso assumido, uma vez frustrada a negociação e convocar os demais fornecedores visando a igual oportunidade de negociação.
12.11. Não serão reconhecidos e nem analisados pedidos de reequilíbrio econômico financeiro não fundamentados e desacompanhados de documentos que comprovem as alegações/fatos aludidos no pedido.
12.12. Pedido de reequilíbrio econômico-financeiro é procedimento excepcional, não se admitindo o seu manejo para corrigir distorções da equação econômico-financeira do registro que sejam decorrentes de preços inexeqüíveis (mergulho) propostos durante a licitação. Solicitações dessa natureza serão apenas analisadas, porém indeferidas pela Administração.
12.13. Para todos os efeitos, contar-se-á o prazo para concessão de reajuste e/ou reequilíbrio econômico-financeiro, a partir do dia em que a contratada manifestar-se perante a Administração. Sob nenhum pretexto haverá reajuste e/ou reequilíbrio econômico-financeiro retroativo. Não haverá reajuste/ reequilíbrio econômico automático, devendo, por conseguinte, haver o requerimento da empresa.
12.14. É vedado à Contratada/Detentora do Registro de Preços interromper a execução dos serviços enquanto aguarda o trâmite do processo de revisão de preços, estando, neste caso, sujeita às sanções previstas nesta ATA.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA -DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS
13.1. A detentora do registro de preços que descumprir quaisquer das condições deste instrumento ficará sujeita às penalidades previstas na Lei nº 10.520/2002, bem como nos art. 86 e 87 da Lei 8.666/93, fixadas com base no valor total da contratação, quais sejam:
13.2. Por atraso injustificado na execução dos serviços;
13.3. Atraso de até 10 (dez) dias, multa diária de 0,25% (vinte e cinco centésimos por cento) sobre o valor da contratação;
13.4. Atraso superior a 10 (dez) dias, multa diária de 0,50% (cinqüenta centésimos por cento), sobre o valor da contratação, aplicado sobre o total dos dias em atraso, sem prejuízo das demais cominações legais;
13.5. No caso de atraso no recolhimento da multa aplicada, incidirá nova multa sobre o valor devido, equivalente a 0,20% (vinte centésimos por cento) até 10 (dez) dias de atraso e 0,40% (quarenta centésimos por cento) acima desse prazo, calculado sobre o total dos dias em atraso.
13.6. Pela inexecução parcial ou total das condições estabelecidas nesta ATA, a Prefeitura Municipal poderá, garantida a prévia defesa, aplicar, também, as seguintes sanções:
13.7. advertência por escrito,
13.8. multa de até 20% (vinte por cento) sobre o valor homologado, atualizado, recolhida no prazo de 15 (quinze) dias corridos, contados da comunicação oficial, sem embargo de indenização dos prejuízos porventura causados a Prefeitura;
13.9. suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de licitar e contratar com a, bem como o cancelamento de seu certificado de registro cadastral no cadastro de fornecedores do Estado de Mato Grosso por prazo não superior a 02 (dois) anos.
13.10. Declaração de inidoneidade para licitar junto à Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, de acordo com o inciso IV do artigo 87 da Lei n. 8.666/93, c/c artigo 7º da Lei n. 10.520/2002;
13.11. As multas serão descontadas dos créditos da empresa detentora da ata ou cobradas administrativa ou judicialmente.
13.12. As penalidades previstas neste item têm caráter de sanção administrativa, consequentemente, a sua aplicação não exime a empresa detentora da ata, da reparação das eventuais perdas e danos que seu ato venha acarretar a Prefeitura.
13.13. As penalidades são independentes e a aplicação de uma não exclui a das demais, quando cabíveis.
13.14. Do ato que aplicar a penalidade caberá recurso, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da ciência da intimação, podendo a

Administração reconsiderar sua decisão ou nesse prazo encaminhá-lo devidamente informado para a apreciação e decisão superior, dentro do mesmo prazo;
13.15. Serão publicadas no Diário Oficial do Estado de Mato Grosso as sanções administrativas previstas no item 13.1.2.3 e 13.1.2.4, desta Ata, inclusive a reabilitação perante a Administração Pública.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA
14.1. As despesas decorrentes das contratações oriundas da presente Ata, correrão à conta de dotação orçamentária, indicada no momento oportuno, nos processos administrativos de utilização da Ata.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO CONTRATO
15.1. O Contrato, no caso de utilização da presente Ata de Registro de Preços, poderá, a critério desta Prefeitura, ser substituído pela Nota de Empenho na forma do artigo 62, "caput" e parágrafo 4º, da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DA FISCALIZAÇÃO DO FORNECIMENTO
16.1. A Prefeitura Municipal de Lajes/RN, exercerá o acompanhamento da utilização da Ata de Registro de Preços, designando formalmente, para esse fim, um representante, como Fiscal, que promoverá o acompanhamento e a fiscalização da execução dos serviços, sob os aspectos qualitativo e quantitativo, anotando em registro próprio os fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas da parte contratada, cabendo-lhe o recebimento e "atesto" da execução e o encaminhamento do(s) recibo(s) para pagamento na forma estabelecida na Ata de Registro de Preços.
16.2. As solicitações, reclamações, exigências, observações e ocorrências relacionadas com a execução do objeto desta ATA, serão registradas, pela CONTRATANTE, no livro de ocorrências, constituindo tais registros, documentos legais.
16.3 Fica designado o servidor abaixo para assistir e subsidiar o gerenciamento da presente Ata de Registro de Preços:

ALUÍSIO PEDRO DA SILVA – CPF 365.812.244.72
TITULAR

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - VINCULAÇÃO AO EDITAL
17.1. Para registrar os preços do objeto desta Ata foi realizado procedimento licitatório na modalidade Pregão Presencial nº 016/2014, com fundamento nas Leis nº 10.520/02, nº 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS
18.1. As partes ficam, ainda, adstritas às seguintes disposições:
I. Todas as alterações que se fizerem necessárias serão registradas por intermédio de lavratura de termo aditivo ou apostilamento à presente Ata de Registro de Preços.
II. A Detentora da Ata de Registro de Preço obriga-se a se manter, durante toda a execução da Ata, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação e a cumprir fielmente as cláusulas ora avençadas, bem como as normas previstas na Lei 8.666/93 e legislação complementar;
III. Vinculam-se a esta Ata, para fins de análise técnica, jurídica e decisão superior o Edital de Pregão Presencial nº 016/2014 seus anexos e a proposta da contratada.
IV. é vedado caucionar ou utilizar a presente Ata para qualquer operação financeira, sem prévia e expressa autorização da PREFEITURA.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DO FORO
19.1. As partes contratantes elegem o foro da Comarca de Laje/RN como competente para dirimir quaisquer questões oriundas da presente Ata de Registro de preços, inclusive os casos omissos, que não puderem ser resolvidos pela via administrativa, renunciando a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.
19.2. E por estarem de acordo, as partes firmam a presente, em 03 vias de igual teor e forma para um só efeito legal, ficando uma via arquivada na sede da CONTRATANTE, na forma do art. 60 da Lei 8 666 de 21/06/93.

Lajes/RN, 15 de outubro de 2014.

IONARA CELESTE LEOCÁDIO DE ARAÚJO
Secretária Municipal de Saúde
Contratante

RDF - DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS PARA SAÚDE LTDA
CNPJ: 12.305.387/0001-73
Contratada

TESTEMUNHAS:

1._____
Documento: _____

2._____
Documento: _____

Publicado por:
Jailson Morais da Silva
Código Identificador:F50E5FE1

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 006/2014 - TECNOCENTER

Pregão Presencial Nº 016/2014

Ata de Registro de Preços

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS: N° 006/2014
PREGÃO PRESENCIAL: N° 016/2014 - REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO DE LICITAÇÃO: Nº 2224/2014
VALIDADE: 12 (DOZE) MESES contados a partir da data de sua publicação no Diário Oficial, podendo ser prorrogada na forma da lei**.**

Pelo presente instrumento, a Secretaria Municipal de Saúde - SEMUS - de Lajes/RN, doravante denominada Secretaria Municipal de Saúde, neste ato representada pela Secretária Municipal de Saúde, a Sra. Ionara Celeste Leocádio de Araújo, portadora do CPF N.º 028.702.704.02, residente e domiciliada na Rua Caraúbas, Centro, Lajes/RN RESOLVE registrar os preços da empresa **TECNOCENTER MATERIAIS MEDICOS HOSPITALARES LTDA CNPJ: 06.948.769/0001-12**, nas quantidades estimadas na Cláusula QUARTA desta Ata de Registro de Preços, de acordo com a classificação por ela alcançada, atendendo as condições previstas no Instrumento Convocatório e as constantes desta Ata de Registro de Preços, sujeitando-se as partes às normas constantes da Lei n. 8.666/93 e suas alterações, Lei 10.520/02 e, em conformidade com as disposições a seguir.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO
1.1. A presente ata tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE "MATERIAL DE CONSUMO HOSPITALAR"**
1.2. Este instrumento não obriga a PREFEITURA a firmar contratações nas quantidades licitadas, podendo ocorrer licitações específicas para aquisição do(s) objetos(s), obedecida a legislação pertinente, sendo assegurada ao detentor do registro a preferência de fornecimento, em igualdade de condições.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA VIGÊNCIA
2.1. A presente Ata de Registro de Preço terá sua vigência por 12 meses, tendo validade e eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial;
2.2. A partir da vigência da Ata de Registro de Preços, o fornecedor se obriga a cumprir, na integra, todas as condições estabelecidas, ficando sujeito, inclusive, às penalidades pelo descumprimento de qualquer de suas normas.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA GERÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
3.1. O gerenciamento deste instrumento caberá a PREFEITURA MUNICIPAL DE LAJES/RN, através do departamento de compras,

no seu aspecto operacional, com apoio da Assessoria Jurídica, nos aspectos legais.

CLÁUSULA QUARTA - DO REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Os preços, as quantidades, o fornecedor e as especificações dos serviços registrados nesta Ata, encontram-se indicados na tabela abaixo:

TECNOCENTER MATERIAIS MEDICOS HOSPITALARES LTDA CNPJ: 06.948.769/0001-12				
COD.	**LOTE II – MATERIAL DE CONSUMO HOSPITALAR**	**MARCA**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**
10268	CURATIVO COMPOSTO POR ESPUMA DE POLIURET. COM	COLOPLAST	65,2000	6.520,0000
10269	ESTRUT. INTERNA, ABS. VERT. FLEX. BORDA	COLOPLAST	97,0000	19.400,0000
10270	CURATIVO COMP. POR ESPUMA DE POLIURET. ESTRUT. INT.	COLOPLAST	198,1500	39.630,0000
10271	ABSORÇAO VERT, FLEXIV, BORDAS BIS	COLOPLAST	202,5000	10.125,0000
10272	CURATIVO COMP. POR ESPUMA DE POLIURET. ESTRUT. INT.	COLOPLAST	65,2000	1.956,0000
10273	ABSORÇAO VERT, FLEXIV, BORDAS BIS	COLOPLAST	169,1000	8.455,0000
10274	CURATIVO COMP. POR ESPUMA DE POLIURET. ESTRUT. INT.	COLOPLAST	68,4000	5.472,0000
10275	ABSORÇAO VERT, FLEXIV, BORDAS BIS	COLOPLAST	43,2000	2.160,0000
10276	CURATIVO DE ALTA ABSOR. COMP. POR UMA ESPUMA DE	COLOPLAST	53,0000	3.180,0000
10277	POLIUR. IMPREG. HOMOGEN. COM IBUPROF.	COLOPLAST	99,5000	24.875,0000
10278	CURATIVO DE ALTA ABSOR. COMP. POR UMA ESPUMA DE	COLOPLAST	85,4000	21.350,0000
10279	POLIUR. IMPREG. HOMOGEN. COM IBUPROF.	COLOPLAST	58,7000	14.675,0000
10280	CURATIVO HIDROC. ESTÉRIL, COMP POR CARBOXIMETIL. SÓD. E	COLOPLAST	64,2000	16.050,0000
		Total do Fornecedor		**R$:** 173.848,0000
		Total do Lote		**R$:** 173.848,0000

CLÁUSULA QUINTA - DAS OBRIGAÇÕES DA DETENTORA DA ATA

5.1. Acatar as decisões e observações feitas pela fiscalização da Prefeitura Municipal, por escrito, em duas vias e entregues mediante recibo.

5.2. Executar os serviços, rigorosamente de acordo com as disposições previstas nesta Ata, obedecendo integralmente as normas técnicas vigente ou fornecidas pelo município, e ainda responsabilizar-se por eventuais prejuízos decorrentes do descumprimento das condições estabelecidas;

5.3. Disponibilizar e-mail Oficial para que as solicitações de veiculação de matérias sejam
feitas por meio eletrônico;

5.4. Publicar as matérias imediatamente de acordo com a solicitação do CONTRATANTE;

5.5. Para cada ato publicado, a Detentora do Registro obriga-se a fornecer a CONTRATANTE, exemplares da edição do jornal, sem custo adicional;

5.6. Comunicar imediatamente à CONTRATANTE qualquer alteração ocorrida no endereço, conta bancária e outros julgáveis necessários para recebimento de correspondência;

5.7. Responsabilizar-se pelos encargos decorrentes do cumprimento das obrigações supramencionadas, bem como pelo recolhimento de todos os impostos, taxas, tarifas, contribuições ou emolumentos federais, estaduais e municipais, que incidam ou venham incidir sobre o objeto desta Ata de Registro de Preços.

5.8. Respeitar e fazer cumprir a legislação de segurança e saúde no trabalho, previstas nas normas regulamentadoras pertinentes;

5.9. Não realizar subcontratação total ou parcial da execução dos serviços, sem anuência da Prefeitura Municipal de Lajes/RN, No caso de subcontratação autorizada pelo Contratante, a Detentora do Registro continuará a responder direta e exclusivamente pelas entregas e pelas responsabilidades legais assumidas.

5.10. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Contratante ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo, relativos à execução da Ata de Registro de Preço ou em conexão com ele, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade o fato de haver fiscalização ou acompanhamento por parte da Contratante.

5.11. Responsabilizar-se por todas as providências e obrigações, em caso de acidentes de trabalho com seus empregados, em virtude da execução da presente Ata de Registro de Preço ou em conexão com ele, ainda que ocorridos em dependências da Prefeitura.

5.12. Prestar os esclarecimentos que forem solicitados pela Prefeitura Municipal, cujas reclamações se obriga a atender prontamente, bem como dar ciência imediatamente e por escrito, de qualquer anormalidade que verificar quando da execução dos serviços;

5.13. Fiscalizar o perfeito cumprimento dos serviços a que se obrigou, cabendo-lhe, integralmente, os ônus decorrentes. Tal fiscalização dar-se-à independentemente da que será exercida por esta Prefeitura;

5.14. Aceitar nas mesmas condições desta Ata de Registro de Preços, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias, até o limite legal de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do objeto adjudicado, devendo supressões acima desse limite ser resultantes de acordo entre as partes;

CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES DA PREFEITURA

6.1. Oferecer todas as informações necessárias para que a Detentora do Registro possa executar o objeto adjudicado dentro das especificações.

6.2. Efetuar os pagamentos nas condições e prazos estipulados.

6.3. Designar um servidor para acompanhar a execução e fiscalização desta Ata, nos termos do art. 67, da Lei nº 8.666/93.

6.4. Notificar, por escrito, à Detentora do Registro, a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para sua correção.

6.5. Fiscalizar livremente a execução dos serviços, não eximindo a Detentora do Registro de total responsabilidade quanto à execução das mesmas.

6.6. Acompanhar a execução, podendo intervir durante a sua execução, para fins de ajuste ou suspensão da execução; inclusive rejeitando, no todo ou em parte, os serviços executados fora das especificações desta Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO PAGAMENTO

7.1. Os pagamentos serão efetuados mensalmente até o 15º (décimo quinto) dia do mês subsequente ao vencido, mediante a execução dos serviços e apresentação da Nota Fiscal/Fatura, devidamente atestada pela administração.

7.2. Caso constatado alguma irregularidade nas notas fiscais/faturas, estas serão devolvidas ao fornecedor, para as necessárias correções, com as informações que motivaram sua rejeição, sendo que o prazo para pagamento fluirá após a reapresentação das notas fiscais/faturas.

7.3. Nenhum pagamento isentará o FORNECEDOR/CONTRATADA das suas responsabilidades e obrigações, nem implicará aceitação definitiva do fornecimento.

7.4. Nenhum pagamento será efetuado à empresa detentora do registro, enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação. Esse fato não será gerador de direito a reajustamento de preços ou a atualização monetária.

7.5. Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.

7.6. O pagamento se dará após verificação a continuidade de regularidade fiscal.

CLÁUSULA OITAVA - DO PRAZO DE EXECUÇÃO

8.1. O prazo para execução dos serviços será de 12 meses a contar da data de publicação do extrato da Ata de Registro de Preços no Diário Oficial, ficando a Detentora do Registro obrigada a executar diariamente todas as publicações de atos oficiais e de matérias de interesse da Prefeitura.

8.2. As solicitações de publicação da PREFEITURA deverão ser publicadas imediatamente após recebimento veia email e deverá ser expedido pela Detentora do Registro via e-mail uma confirmação de recebimento da matéria para publicação.

CLÁUSULA NONA - DOS USUÁRIOS DA ATA REGISTRO DE PREÇOS

9.1. Poderá utilizar-se desta Ata de Registro de Preços qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador, desde que devidamente comprovada a vantagem e, respeitadas no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei Federal nº 8.666/93, observada o Acórdão nº 1233/12 do TCU, relativo à utilização do Sistema de Registro de Preços.

9.2. Caberá ao(s) fornecedor(es) beneficiário(s) da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, desde que não seja prejudicial às obrigações anteriormente assumidas.
9.3. A Prefeitura Municipal de Lajes/RN será o órgão responsável pelos atos de controle e administração desta Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA DÉCIMA - DO CANCELAMENTO DA ATA REGISTRO DE PREÇOS
10.1. O proponente terá o seu registro de preços cancelado, por intermédio de processo administrativo específico, a pedido, sem prejuízo da aplicação das penalidades legais previstas, caso as razões do pedido não sejam saneadas, após protocolado em até 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da constatação das hipóteses a seguir explicitadas:
10.2. Comprovar, por meio de documentos, tais como lista de preço de fabricantes, notas fiscais de aquisição de matérias-primas, de transporte de mercadorias, alusivos à época da elaboração da proposta e do pedido de desoneração do compromisso, estar impossibilitado de cumprir as exigências da Ata, por ocorrência de desequilíbrio econômico-financeiro que torne seu preço inexequível em função da elevação dos preços de mercado dos insumos que compõem o custo das aquisições/contratações;
10.3. Ocorrer fato superveniente que venha a comprometer a perfeita execução contratual decorrentes de caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovados.
10.4. Por iniciativa da Prefeitura Municipal de Lajes/RN, o registro será cancelado quando o proponente:
10.5. Não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;
10.6. Perder qualquer condição de habilitação ou qualificação técnica exigida no processo licitatório;
10.7. Não cumprir as obrigações decorrentes desta Ata de Registro de Preços;
10.8. Não comparecer ou se recusar a retirar, no prazo estabelecido, a Ordem de decorrente da Ata de Registro de Preços;
10.9. Por razões de interesse público devidamente demonstradas e justificadas;
10.10. Ocorrendo cancelamento do preço registrado, o Fornecedor será informado por correspondência, a qual será juntada ao processo administrativo da Ata.
10.11. No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço do Fornecedor, a comunicação será feita por publicação no Diário Oficial, considerando-se cancelado o preço registrado a partir da última publicação.
10.12. A solicitação do Fornecedor para cancelamento dos preços registrados poderá não ser aceita pela PREFEITURA, facultando-se a esta neste caso, a aplicação das penalidades previstas nesta Ata.
10.13. Havendo o cancelamento do preço registrado, cessarão todas as atividades do FORNECEDOR, relativas a execução dos serviços do item.
10.14. Caso a PREFEITURA não se utilize da prerrogativa de cancelar a Ata, a seu exclusivo critério, poderá suspender a sua execução e/ou sustar o pagamento das faturas, até que o FORNECEDOR cumpra integralmente a condição contratual infringida.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES
11.1. A licitante registrada nesta Ata de Registro de Preços estará obrigada a fornecer quantitativos superiores àqueles registrados, em função do direito de acréscimo de até 25% (vinte e cinco por cento) de que trata o §1º, do art. 65, da Lei nº 8.666/93. 11.2. A supressão dos serviços registrados na Ata poderá ser total ou parcial, a critério da Administração, considerando-se o disposto no § 4º do artigo 15 da Lei n. 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA REVISÃO DE PREÇOS
12.1. Os preços registrados manter-se-ão inalterados pelo período de vigência da Ata, admitida a revisão no caso de desequilíbrio da equação econômico-financeira inicial deste instrumento a partir de determinação estatal, cabendo-lhe no máximo o repasse do percentual determinado.
12.2. À detentora do registro de preços, quando for o caso, deverá formular a administração para a revisão dos preços registrados, comprovando a ocorrência de fato imprevisível ou previsível, porém com consequências incalculáveis, que tenha onerado excessivamente as obrigações contraídas por ela.
12.3. Os preços relacionados na Ata de Registro de Preços poderão sofrer alterações obedecidas as disposições contidas no art. 65 da Lei n° 8.666/93.
12.4. O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador da Ata negociar junto aos fornecedores.
12.5. A cada pedido de revisão de preço deverá à contratada/detentora do registro de preços comprovar e justificar as alterações havidas à época da elaboração da proposta, demonstrando a nova composição do preço.
12.6. No caso do detentor do Registro de Preços serem revendedor ou representante comercial deverão demonstrar de maneira clara, a composição do preço constante de sua proposta, com descrição das parcelas relativas ao valor de aquisição do produto com Notas Fiscais de Fábrica/Indústria, encargos em geral, lucro e participação percentual de cada item em relação ao preço final (Planilha de Custos).
12.7. Na análise do pedido de revisão, dentre outros critérios, o órgão gerenciador adotará, para verificação dos preços constantes dos demonstrativos que acompanhem o pedido, pesquisa de mercado dentre empresas de reconhecido porte mercantil, produtoras e/ou comercializadoras, a ser realizada pela própria unidade, utilizando-se, também, de índices setoriais ou outros adotados pelo Governo Federal, devendo a deliberação de deferimento ou indeferimento da alteração solicitada ser instruída com justificativa da escolha do critério e memória dos respectivos cálculos, para decisão da Administração no prazo de 15 (quinze) dias.
12.8. O percentual diferencial entre os preços de mercado vigente à época do julgamento da licitação, devidamente apurado, e os propostos pela Contratada/Detentora do Registro de Preços serão mantidos durante toda a vigência do registro. O percentual não poderá ser alterado de forma a configurar reajuste econômico durante a vigência deste registro.
12.9. Caso o preço registrado seja superior à média dos preços de mercado, a PREFEITURA solicitará a contratada/Detentora do Registro de Preços, mediante correspondência, redução do preço registrado, de forma a adéquá-lo ao praticado no mercado.
12.10. Caso o Fornecedor registrado se recuse a baixar os seus preços, o Órgão Gerenciador poderá liberar o fornecedor do compromisso assumido, uma vez frustrada a negociação e convocar os demais fornecedores visando a igual oportunidade de negociação.
12.11. Não serão reconhecidos e nem analisados pedidos de reequilíbrio econômico financeiro não fundamentados e desacompanhados de documentos que comprovem as alegações/fatos aludidos no pedido.
12.12. Pedido de reequilíbrio econômico-financeiro é procedimento excepcional, não se admitindo o seu manejo para corrigir distorções da equação econômico-financeira do registro que sejam decorrentes de preços inexeqüíveis (mergulho) propostos durante a licitação. Solicitações dessa natureza serão apenas analisadas, porém indeferidas pela Administração.
12.13. Para todos os efeitos, contar-se-á o prazo para concessão de reajuste e/ou reequilíbrio econômico-financeiro, a partir do dia em que a contratada manifestar-se perante a Administração. Sob nenhum pretexto haverá reajuste e/ou reequilíbrio econômico-financeiro retroativo. Não haverá reajuste/ reequilíbrio econômico automático, devendo, por conseguinte, haver o requerimento da empresa.
12.14. É vedado à Contratada/Detentora do Registro de Preços interromper a execução dos serviços enquanto aguarda o trâmite do processo de revisão de preços, estando, neste caso, sujeita às sanções previstas nesta ATA.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA -DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS
13.1. A detentora do registro de preços que descumprir quaisquer das condições deste instrumento ficará sujeita às penalidades previstas na Lei nº 10.520/2002, bem como nos art. 86 e 87 da Lei 8.666/93, fixadas com base no valor total da contratação, quais sejam:

13.2. Por atraso injustificado na execução dos serviços;
13.3. Atraso de até 10 (dez) dias, multa diária de 0,25% (vinte e cinco centésimos por cento) sobre o valor da contratação;
13.4. Atraso superior a 10 (dez) dias, multa diária de 0,50% (cinqüenta centésimos por cento), sobre o valor da contratação, aplicado sobre o total dos dias em atraso, sem prejuízo das demais cominações legais;
13.5. No caso de atraso no recolhimento da multa aplicada, incidirá nova multa sobre o valor devido, equivalente a 0,20% (vinte centésimos por cento) até 10 (dez) dias de atraso e 0,40% (quarenta centésimos por cento) acima desse prazo, calculado sobre o total dos dias em atraso.
13.6. Pela inexecução parcial ou total das condições estabelecidas nesta ATA, a Prefeitura Municipal poderá, garantida a prévia defesa, aplicar, também, as seguintes sanções:
13.7. advertência por escrito,
13.8. multa de até 20% (vinte por cento) sobre o valor homologado, atualizado, recolhida no prazo de 15 (quinze) dias corridos, contados da comunicação oficial, sem embargo de indenização dos prejuízos porventura causados a Prefeitura;
13.9. suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de licitar e contratar com a, bem como o cancelamento de seu certificado de registro cadastral no cadastro de fornecedores do Estado de Mato Grosso por prazo não superior a 02 (dois) anos.
13.10. Declaração de inidoneidade para licitar junto à Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, de acordo com o inciso IV do artigo 87 da Lei n. 8.666/93, c/c artigo 7º da Lei n. 10.520/2002;
13.11. As multas serão descontadas dos créditos da empresa detentora da ata ou cobradas administrativa ou judicialmente.
13.12. As penalidades previstas neste item têm caráter de sanção administrativa, consequentemente, a sua aplicação não exime a empresa detentora da ata, da reparação das eventuais perdas e danos que seu ato venha acarretar a Prefeitura.
13.13. As penalidades são independentes e a aplicação de uma não exclui a das demais, quando cabíveis.
13.14. Do ato que aplicar a penalidade caberá recurso, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da ciência da intimação, podendo a Administração reconsiderar sua decisão ou nesse prazo encaminhá-lo devidamente informado para a apreciação e decisão superior, dentro do mesmo prazo;
13.15. Serão publicadas no Diário Oficial do Estado de Mato Grosso as sanções administrativas previstas no item 13.1.2.3 e 13.1.2.4, desta Ata, inclusive a reabilitação perante a Administração Pública.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA
14.1. As despesas decorrentes das contratações oriundas da presente Ata, correrão à conta de dotação orçamentária, indicada no momento oportuno, nos processos administrativos de utilização da Ata.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO CONTRATO
15.1. O Contrato, no caso de utilização da presente Ata de Registro de Preços, poderá, a critério desta Prefeitura, ser substituído pela Nota de Empenho na forma do artigo 62, "caput" e parágrafo 4º, da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DA FISCALIZAÇÃO DO FORNECIMENTO
16.1. A Prefeitura Municipal de Lajes/RN, exercerá o acompanhamento da utilização da Ata de Registro de Preços, designando formalmente, para esse fim, um representante, como Fiscal, que promoverá o acompanhamento e a fiscalização da execução dos serviços, sob os aspectos qualitativo e quantitativo, anotando em registro próprio os fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas da parte contratada, cabendo-lhe o recebimento e "atesto" da execução e o encaminhamento do(s) recibo(s) para pagamento na forma estabelecida na Ata de Registro de Preços.
16.2. As solicitações, reclamações, exigências, observações e ocorrências relacionadas com a execução do objeto desta ATA, serão registradas, pela CONTRATANTE, no livro de ocorrências, constituindo tais registros, documentos legais.
16.3 Fica designado o servidor abaixo para assistir e subsidiar o gerenciamento da presente Ata de Registro de Preços:

ALUÍSIO PEDRO DA SILVA – CPF 365.812.244.72
TITULAR

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - VINCULAÇÃO AO EDITAL
17.1. Para registrar os preços do objeto desta Ata foi realizado procedimento licitatório na modalidade Pregão Presencial nº 016/2014, com fundamento nas Leis nº 10.520/02, nº 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS
18.1. As partes ficam, ainda, adstritas às seguintes disposições:
I. Todas as alterações que se fizerem necessárias serão registradas por intermédio de lavratura de termo aditivo ou apostilamento à presente Ata de Registro de Preços.
II. A Detentora da Ata de Registro de Preço obriga-se a se manter, durante toda a execução da Ata, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação e a cumprir fielmente as cláusulas ora avençadas, bem como as normas previstas na Lei 8.666/93 e legislação complementar;
III. Vinculam-se a esta Ata, para fins de análise técnica, jurídica e decisão superior o Edital de Pregão Presencial nº 016/2014 seus anexos e a proposta da contratada.
IV. é vedado caucionar ou utilizar a presente Ata para qualquer operação financeira, sem prévia e expressa autorização da PREFEITURA.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DO FORO
19.1. As partes contratantes elegem o foro da Comarca de Laje/RN como competente para dirimir quaisquer questões oriundas da presente Ata de Registro de preços, inclusive os casos omissos, que não puderem ser resolvidos pela via administrativa, renunciando a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.
19.2. E por estarem de acordo, as partes firmam a presente, em 03 vias de igual teor e forma para um só efeito legal, ficando uma via arquivada na sede da CONTRATANTE, na forma do art. 60 da Lei 8 666 de 21/06/93.

Lajes/RN, 15 de outubro de 2014.

IONARA CELESTE LEOCÁDIO DE ARAÚJO
Secretária Municipal de Saúde
Contratante

TECNOCENTER MATERIAIS MEDICOS HOSPITALARES LTDA
CNPJ: 06.948.769/0001-12
Contratada

TESTEMUNHAS:

1._____
Documento: _____

2._____
Documento: _____

Publicado por:
Jailson Morais da Silva
Código Identificador:E0A1A4B1

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO - 3440/2014

Processo nº 3440/2014
Interessado: Secretaria Municipal de Obras e Serviços Urbanos
Assunto: **Contratação de Serviços**
CONTRATANTE: Prefeitura Municipal de Lajes/RN
CONTRATADO: **MARCOS ANTÔNIO GUILHERME DA SILVA**
OBJETO: Contratação dos serviços de varrição e pintura da área interna e externa do Cemitério Público do município de Lajes/RN.

BASE LEGAL: Artigo 24, inciso I da Lei No. 8666/93 e suas alterações,
Natureza da Despesa: 33.90.36 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Física
Valor: R$ 1.000,00 (hum mil reais).

Publicado por:
Allan Kardeck da Silva Costa
Código Identificador:20E63600

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
CONVOCAÇÃO PP 015/2014

Modalidade: PREGÃO PRESENCIAL Nº 015/2014
Objetivando **AQUISIÇÃO FUTURA DE CARNES BOVINA, FRANGOS, PEIXES E EMBUTIDOS.**

A Pregoeira, no uso de suas atribuições legais, torna público que está convocando os representantes das empresas **A AZEVEDO DA SILVA, CNPJ sob o Nº: 07.738.468/0001-27*e* COMERCIAL DE ALIMENTOS EIRELI - ME, CNPJ sob o Nº: 11.431.471/0001-70**,para assinatura Da Ata de Registro de Preço, referente ao Pregão Presencial Nº 015/2014. Lembrando que assinatura do mesmo se dará mediante a apresentação do **Alvará Sanitário do Licitante, FICHA TÉCNICA do produto, de acordo com as exigências feitas na especificação de cada produto, Alvará da vigilância Sanitária da empresa para o Hortifrutigranjeiro e Certificado de regularidade expedido pela Vigilância Sanitária, dos veículos que irão proceder às entregas dos produtos,** para a assinatura do contrato de acordo com o item 23.1 do instrumento convocatório**.** No horário das 8 (oito) às 13 (treze) horas de segunda-feira a sexta-feira.

Lajes (RN), 23 de outubro de 2014.

MARIA DAS NEVES DE SOUZA ARAÚJO
Pregoeira

Publicado por:
Jailson Morais da Silva
Código Identificador:95AEBEB9

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTANHAS

GABINETE DO PREFEITO
JULGAMENTO DE RECURSO ADMINISTRATIVO

LICITAÇÃO: TOMADA DE PREÇOS Nº 004/2014.
RECORRENTE: CORRETA CONSTRUÇÕES E EMPREENDIMENTOS LTDA, CNPJ 17.642.309/0001-88.
ASSUNTO: RECURSO ADMINISTRATIVO

A Prefeitura de Montanhas/RN, por meio da Comissão Permanente de Licitações, com fundamento no Art. 109 da Lei 8.666/93 e demais normas aplicáveis, responde e julga o Recurso Administrativo interposto pela empresa Correta Construções e Empreendimentos LTDA, CNPJ nº 17.642.309/0001-98, com os fatos a seguir aduzidos:

01 – DO RELATÓRIO:

A Comissão Permanente de Licitações, no dia 11 de julho de 2014, procedeu a análise e julgamento dos documentos de Habilitação da Tomada de Preços nº 004/2044, quando em total observância a legislação aplicável e as regras editalícias decidiu pela habilitação da empresa RBS Construções e Empreendimentos LTDA, CNPJ 10.458.681/0001-90 e inabilitação da empresa Correta Construções e Empreendimentos LTDA, CNPJ n° 17.642.309/0001-88, por descumprimento dos itens 5.1, IV, letra b, 5.1, IV, letra c, 5.2, II e 5.2, VII do Edital, conforme resultado que consta na Ata de Julgamento de Habilitação. O Resultado de Julgamento foi publicado e aberto o prazo recursal, nos termos do Art. 109, da Lei 8.666/93, com término no dia 22 de julho de 2014.
A empresa Correta Construções e Empreendimentos LTDA, CNPJ n° 17.642.309/0001-88, apresentou Recurso Administrativo tempestivamente, no dia 22 de julho de 2014, contra o Resultado da Habilitação da TOMADA DE PREÇOS Nº 004/2014.
Após recebida as razões recursais, a Comissão de Licitação deu ciência a empresa RBS Construções e Empreendimentos LTDA da interposição do recurso, para, querendo apresentar contra-razoes, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.
Transcorrido o prazo supracitado, não houve impugnação ao recurso.
É o relatório.

02 – DO RECURSO E ALEGAÇÕES DA RECORRENTE:

Insurge-se a recorrente por meio de Recurso Administrativo, contestando decisão da Comissão de Licitação na fase de habilitação, que a inabilitou por descumprimento dos itens 5.1, IV, letra b (capacidade técnico-profissional), 5.1, IV, letra c (capacidade técnico-operacional), 5.2, II (declaração de vistoria, devidamente visada pela Secretaria de Transporte, Obras e Serviços Urbanos de que o engenheiro responsável vistoriou o local da obra) e 5.2, VII (certidão emitida pela Secretaria de Obras, atestando que a empresa não se encontra inadimplente em decorrência de contratos com a Prefeitura de Montanhas), todos do Edital da Tomada de Preços nº 004/2014.
O recurso da recorrente se restringiu a alegar de forma genérica vícios insanáveis e ausência de fundamentação do ponto de vista constitucional, formal e legal, requerendo a comissão que reconsiderasse a decisão e remetesse o recurso ao Prefeito Municipal, para que o mesmo deferisse o pedido objeto do recurso, anulando a decisão da comissão declarando-a habilitada.
.Nas razões do recurso, onde a recorrente deveria atacar de maneira fundamentada a decisão ora questionada, indicando eventuais ilegalidade e/ou omissões, quando da análise da sua documentação de habilitação, novamente limitou-se a relatar que cumpriu todos os itens do edital e que a comissão não analisou detalhadamente a documentação da empresa e citou trecho do Art. 30, § 5º da Lei 8.666/93, o qual transcrevemos: "é vedada a exigência de comprovação de atividade ou de aptidão com limitações de tempo ou de época ou ainda em locais específicos, ou quaisquer outras não previstas nesta lei, que inibam a participação na licitação."
E ainda, especificamente, em relação a sua inabilitação pelo item 5.2, II do Edital, diz que atendeu tal exigência por meio de Declaração assinada pelo engenheiro responsável e pelo sócio da empresa, na qual atesta que é conhecedor do local e que se responsabiliza por qualquer dificuldade em relação a obra.
A recorrente informou ainda que no dia 08 de julho de 2014 requereu ao presidente da comissão de licitação o edital e o visto na declaração de vistoria, porém recebeu o edital, no entanto, não teve sua declaração vistada em virtude do secretário de obras não se encontrar no local de trabalho e que sendo assim foi informado que poderia vir no dia da licitação que o mesmo (não ficou claro no texto de sua peça se o presidente da comissão ou o secretário) daria o visto no dia 11 de julho, ou seja, no dia da realização da licitação.
Em relação ao alegado anteriormente convém tecer os esclarecimentos necessários, uma vez que a recorrente, ante a sua inabilitação e ausência de fundamentação para atacar a decisão recorrida se valeu de expediente ardiloso para obter êxito em seus intentos, uma vez que falou inverdades e entrou em contradição, pois o senhor João Ferreira Sobrinho disse que no dia 08 de julho do corrente ano esteve na sede da municipalidade com a declaração de visita para que fosse vistada, no entanto o documento respectivo que consta dos autos está datado de 11 de julho de 2014. Afinal, o recorrente realizou a visita no dia 08 de julho de 2014, como afirma no recurso ou em 11 de julho de 2014, conforme consta no documento de habilitação? Diante da discrepância pode-se suscitar, inclusive, que talvez sequer tenha realizado tal visita.

03 – DA ANÁLISE:

a) **Capacidade técnico-profissional**

A capacidade técnico-profissional é uma exigência prevista no artigo Art. 30, §1º, inciso I, da Lei 8.666/93, e se refere à experiência profissional em determinada atividade, em virtude de execução de obra ou serviços de engenharia realizados anteriormente, devendo a licitante comprovar que na data da entrega dos envelopes, possui em seu quadro de funcionários profissional de nível superior ou outro devidamente reconhecido pela entidade competente, detentor de

atestado de capacidade técnica por execução de obra ou serviço de características semelhantes, conforme exigido no edital em exame.
No julgamento proferido por essa comissão, realizado em 11 de julho de 2014, declarou-se que a recorrente não atendeu a exigência do item 5.1, IV, letra b (capacidade técnico-profissional). Após a interposição do recurso vem essa comissão de licitação, exercendo o juízo de retratação, reanalisar a documentação da empresa Correta Construções e Empreendimentos LTDA, na qual constatou-se que o engenheiro civil, responsável técnico da empresa, demonstrou ter executado serviços compatíveis e semelhantes aos exigidos no Edital da licitação em referência, acarretando no atendimento da exigência desse item.
b) **Capacidade técnico-operacional**

O edital da Tomada de Preços nº 004/2014, no item 5.1, IV, letra c, impõe, dentre os itens da qualificação-técnica, a capacidade técnico-operacional, exigência prevista no Art. 30, inciso II, da lei de licitações e contratos administrativos, não deixando qualquer dúvida sobre a obrigatoriedade do licitante, para fins de habilitação em licitação, comprovar a experiência da pessoa jurídica para realizar determinado empreendimento, conforme podemos verificar no texto da lei:

Art.30.A documentação relativa à qualificação técnica limitar-se-á a:
(...)
II-**comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação**, e indicação das instalações e do aparelhamento e do pessoal técnico adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação, bem como da qualificação de cada um dos membros da equipe técnica que se responsabilizará pelos trabalhos; (grifo nosso).

A previsão legal mencionada busca salvaguardar a administração pública de celebrar contratos com empresas aventureiras que representem risco considerável de serem mal-executados e trazer prejuízo ao erário público, ante a não comprovação da empresa demonstrar ter executado obra semelhante a licitada, não por falta de capacidade técnico-profissional, mas sim por falta de capacidade técnico-operacional real.
É incontroverso que a exigência da comprovação de capacidade técnico-operacional das empresas em licitações tem por escopo propiciar à Administração Pública razoável segurança em relação à execução, a contento, do objeto que pretende contratar e que somente por meio da apresentação de atestado(s) de capacidade técnico-operacional a licitante pode demonstrar que já efetuou, com qualidade e eficiência, obra ou serviço semelhante ao objeto da licitação.
Objetivando contribuir sobre o aclaramento da questão para que não restem dúvidas a respeito da controvérsia acerca do tema Marçal Justen Filho, na sua festejada obra "*Comentários à Lei de Licitações e Contratos Administrativos*", 8ª edição, página 332, ensina que *"a qualificação técnico-operacional consiste em qualidade pertinente às empresas que participam da licitação. Envolve a comprovação de que a empresa, como unidade jurídica e econômica, participara anteriormente de contrato cujo objeto era similar ao previsto para a contratação almejada pela Administração Pública*". (grifo nosso)
O assunto gerou discussões e questionamentos, tanto junto aos órgãos de controle, quanto no judiciário, no entanto com o advento das decisões do STJ-REC.ESP nº 155861/SP, REC.ESP. 172.232/SP e REC.ESP. 268.000/AC, assim como de diversos Acórdãos do Tribunal de Contas da União, a capacidade técnica-operacional real é empregada como requisito exigível em processos licitatórios.
Ressaltamos que sobre esse assunto o Tribunal de Contas da União já se posicionou, e o fez em diversos Acórdãos, dentre os quais destacamos:

Limite as exigências de qualificacão tecnico-operacional, ao realizar licitação para contratação conjunta de diversos itens de prestacão de serviços administrativos, aos itens de maior relevância e em percentuais razoáveis, evitando a restricão indevida a competitividade do certame, nos termos do art. 3o, § 1o, inciso I, da Lei no 8.666/1993. De acordo, ainda, com o principio de exigências mínimas para garantir a segurança para a Administracão Pública, conforme art. 37, inciso XX I, da Constituicão Federal, deve ser estabelecido no edital, com clareza e fundamentadamente, quais sao as "parcelas de maior relevâcia e valor significativo", conforme colocado pelo art. 30, § 1o, inciso I e § 2o da Lei no 8.666/1993; (**TCU, Acórdão 697/2006 Plenário)**

Segundo posicão doutrinaria e jurisprudencial dominante nesta Corte (Decisões Plenárias nos 285/2000, 592/2001, 574/2002 e 1618/2002), não existem óbices a que sejam exigidos atestados de capacitacão tecnico-operacional dos licitantes, adotando-se, por analogia, o mesmo limite imposto a capacitacão tecnico-profissional conforme definido no inciso I do § 1o do art. 30 da Lei no 8.666/1993, ou seja, a comprovacão da capacidade tecnico-operacional deve ocorrer em relacão "as parcelas de maior relevância e valor significativo do objeto da licitacão". Uma vez que a exigência editalícia mantem-se dentro desses limites, pode ser considerada razoável, descaracterizando a existência de direcionamento; (**TCU, Acórdão 1923/2004 Plenário - Voto do Ministro Relator).**

Com efeito, a exigência de qualificacão técnica, como requisito de habilitação das empresas licitantes, desde que tecnicamente justificada, pressupõe medida acautelatória adotada pela Administracão com vistas a garantia mínima de que os contratantes cumprirão suas obrigacões a contento, não constituindo, por si só, restricão indevida ao caráter competitivo das licitações; (**Acórdão 2104/2009 Segunda Câmara - Voto do Ministro Relator)**

Em caso similar, o Superior Tribunal de Justiça, guardião da legislação federal, decidiu que:
" É certo que não pode a Administração, em nenhuma hipótese, fazer exigências que frustrem o caráter competitivo do certame, mas sim garantir ampla participação na disputa licitatória, possibilitando o maior número possível de concorrentes, desde que tenham qualificação técnica e econômica para garantir o cumprimento das obrigações. Dessarte, inexiste violação ao princípio da igualdade entre as partes se os requisitos do edital, quanto à capacidade técnica, são compatíveis com o objeto da concorrência. Demais, a exigência, prevista no edital, de apresentação de atestados que comprovem a experiência anterior dos participantes na prestação dos serviços objeto de licitação não é abusiva ou ilegal, pois é uma forma de demonstrar sua capacidade técnico-operacional segundo os critérios discricionariamente estabelecidos pela Administração para a execução a contento dos serviços. "*A ausência de explícita referência, no art. 30, a requisitos de capacitação técnico operacional não significa vedação à sua previsão. A cláusula de fechamento contida no § 5º não se aplica à capacitação técnico-operacional, mas a outras exigências*" (Marçal Justen Filho, in "Comentários à Lei de Licitações e Contratos Administrativos", 8ª ed., Ed. Dialética, São Paulo, 2000, p. 335). Resp. 361.736/SP (2001/0116432-0). Relator: Ministro FRANCIULLI NETTO. Órgão Julgador: SEGUNDA TURMA. Data do Julgamento: 05/09/2002. Data da Publicação/Fonte: DJ 31/03/2003, p. 196.

Em outra oportunidade, entendeu o STJ de forma análoga que:

"*se a licitante não demonstrou, da forma prevista no Edital de convocação, o cumprimento dos requisitos relativos à qualificação técnica, não tem direito líquido e certo a ser habilitada no* certame. (RMS 18240/RS - RECURSO ORDINÁRIO EM MANDADO DE SEGURANÇA 2004/0068238-7. Relator: Ministro TEORI ALBINO ZAVASCKI. Órgão Julgador: PRIMEIRA TURMA Data do Julgamento 20/06/2006. Data da Publicação/Fonte: DJ 30/06/2006, p. 164.)

c) Declaração de Vistoria

O edital da licitação supracitada, no item 5.2, II, prevê a obrigatoriedade de apresentação de Declaração de Vistoria devidamente visada pela Secretaria de Transporte, Obras e Serviços Urbanos, atestando que o engenheiro responsável vistoriou o local da obra, na forma preconizada no item 6 do edital.
No caso em análise, verificamos que a recorrente apresentou a Declaração de Vistoria na documentação de habilitação, sem a observância das formalidades estabelecidas no item 6 do edital, ou seja, sem o visto do Secretário Municipal de Obras.

A divergência de datas da declaração de visita mencionada no recurso e no documento que foi juntado nos documentos de habilitação impossibilita, de modo inconteste, inclusive, que a comissão viesse pudesse fazer uma análise extensiva do documento (uma interpretação abrangente do Art. 3º da Lei 8.66/93), uma vez que a declaração apresentada está datada de 11 de julho de 2014, contrariando de forma clara os item 6.1 e 6.3 do Edital, que estabelece o prazo de 02 (dois) dias úteis para a realização da visita e também pela ausência do visto secretário de obras, cujo teor transcrevemos, *in verbis*:

6.1 - A licitante deverá vistoriar o local onde serão executados os serviços/obra, objeto desta Tomada de Preços, até no máximo dois (2) dias úteis antes do horário fixado para realização da licitação, para inteirar-se das condições e do grau de dificuldades existentes, por meio de representante da empresa, devidamente credenciado(a), nos termos do documento disposto no ANEXO VI (Modelo "E"), o(a) qual deverá apresentar-se ao Secretário de Transportes, Obras e Serviços Urbanos da Prefeitura, na sede da Prefeitura. **(Grifo nosso)**

6.3. A declaração de vistoria deverá ser assinada pelo(s) representante(s) da licitante que serão responsáveis pela execução dos serviços/obra, objeto da presente Tomada de Preços, devendo ser os mesmos que constar do(s) atestado(s) de responsabilidade técnica de que trata a alínea "b", inciso IV, do subitem 5.1, deste Edital, como também, **deverá ter o visto do Secretário de Transportes, Obras e Serviços Urbanos da Prefeitura (ou de outro servidor que este indicar)**. **(Grifo nosso)**

Além do descumprimento dos itens supramencionados, faz-se necessário ressaltar que a empresa Correta Construções e Empreendimentos LTDA pretende, com sua peça, que a comissão reforme a sua decisão, porém não consta qualquer referência especifica de qualquer ilegalidade ou desrespeito aos princípios a serem observados nos processos licitatórios, relacionados no Art. 3º da Lei 8.666/93, nem qualquer excerto doutrinário ou jurisprudencial para convencer administração do seu pedido.

d) **Declaração de inadimplência** (decorrente de contrato(s) de serviços/obras de engenharia firmado(s) anteriormente com a PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTANHAS/RN)

O edital da Tomada de Preços nº 004/2014 estabeleceu, dentre outras exigências, que todas as licitantes apresentassem declaração de inadimplência com o município, que objetiva salvaguardar que o ente não venha a contratar com pessoa jurídica que já tenha descumprido obrigações contratuais anteriormente assumidas, conforme teor transcrito abaixo:

5.2. Todas as **licitantes**, inclusive as detentoras de **Certificado de Registro Cadastral – CRC**, deverão apresentar, obrigatoriamente, dentro do **Envelope nº 01**, os seguintes documentos:

(...)

VII – **Declaração**, conforme modelo no ANEXO VI – (Modelo "H"), emitida pela **Secretária Municipal de Obras, Transporte e Urbanismo da Prefeitura** da **PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTANHAS/RN**, até **dois (2) dias úteis** antes da data fixada para realização do presente Certame, atestando que a empresa licitante não se encontra inadimplente com quaisquer obrigações decorrentes de contrato(s) de serviços/obras de engenharia firmado(s) anteriormente com a PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTANHAS/RN, expedida nos últimos 30 (trinta) dias;

Consoante prescreve o Art. 3º da Lei nº 8.666/93, **a licitação destina-se a garantir a observância do princípio constitucional da isonomia e a selecionar a proposta mais vantajosa para a Administração e será processada e julgada em estrita conformidade com os princípios básicos da** legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da igualdade, da publicidade, da probidade administrativa, **da vinculação ao instrumento convocatório,** do julgamento objetivo e dos que lhes são correlatos.

E ainda a lei 8.666/93, em seu Art. 41 estabelece: **A administração não pode descumprir as normas e condições do edital, ao qual se acha estritamente vinculada**.

O instrumento convocatório é o documento fundamental da licitação, que não somente assegura o requisito da publicidade, mas também vincula a Administração ao que nele se prescreve. O Edital é, portanto, o instrumento convocatório vinculatório, sendo peça básica e fundamental da licitação, funcionando como lei interna, traçando as diretrizes para os interessados, em todos os momentos subseqüentes.

O princípio da vinculação ao edital determina que a Administração Pública e os participantes devem sujeitar-se ao teor do instrumento convocatório.

Portanto, diante da imprescindibilidade da exigência e tendo em vista que ela não foi questionada no prazo estabelecido para impugnações do edital, nem a recorrente questionou o não atendimento desse item do edital essa comissão mantém a inabilitação pelo não atendimento dessa exigência.

O entendimento dessa comissão de licitação sobre o tema está em consonância com o que vem decidindo o Superior Tribunal de Justiça em diversos julgados, dentre os quais destacamos trecho do voto do ilustre ministro José Delgado, *in verbis:*

"o exame do disposto no art. 37, XXI, da Constituição Federal, em sua parte final, referente a "exigências de qualificação técnica e econômica indispensáveis à garantia do cumprimento das obrigações" revela que o propósito objetivado é oferecer iguais oportunidades de contratação com o Poder Público, não a todo e qualquer interessado, indiscriminadamente, mas, sim, apenas a quem possa evidenciar que efetivamente dispõe de condições para executar aquilo a que se propõe". (REsp. nº 172.232/SP; Rel. Min. José Delgado; Primeira Turma; Unânime; DJ 21/09/98)

04 - DA DECISÃO:

Pelo exposto, quanto ao mérito da peça recursal, em respeito ao instrumento convocatório e em estrita observância dos princípios a serem observados nas licitações, a Comissão Permanente de Licitações **CONHEÇE** o **Recurso Administrativo** interposto pela empresa Correta Construções e Empreendimentos LTDA, CNPJ n° 17.642.309/0001-88, tendo em vista a sua tempestividade, para no MÉRITO **DAR PROVIMENTO PARCIAL** acolhendo o pedido em relação ao item 5.1, IV, letra b e **NEGAR PROVIMENTO** em relação aos itens 5.1, IV, letra c, 5.2, II e 5.2, VII do Edital, mantendo a decisão que culminou na inabilitação pelo descumprimento desses itens, uma vez que a decisão de inabilitação está fundamentada nos princípios e normas que regem o procedimento licitatório brasileiro.

05 - DA CONVOCAÇÃO PARA ABERTURA DE PROPOSTA:

A Comissão Permanente de Licitações, após cumprimento da norma inscrita no Art. 109, I, alínea "a", da Lei 8.666/93, convoca os interessados para a abertura da Proposta da empresa habilitada, no dia 29 de outubro de 2014, às 10:00h (dez horas), na Rua São José, nº 04, centro, Montanhas/RN.

Desta forma, nada mais havendo a relatar submetemos à Autoridade Administrativa Superior para apreciação e decisão, tendo em vista o que preceitua o art. 109, § 4º da Lei 8.666/1993.

Montanhas/RN, em 21 de outubro de 2014.

MARCIO AGUIAR DA SILVA
Presidente da CPL

GILBERTO SOARES DA SILVA
Membro da CPL

SAMOEL MARQUES DE MEDEIROS
Membro da CPL

Publicado por:
José Carlos da Silva
Código Identificador:8B8AA9F2

GABINETE DO PREFEITO
RATIFICAÇÃO

Ilustríssimos Senhores
Presidente e membros da Comissão de Licitação

Objeto: Decisão da comissão de permanente de licitação sobre recurso da empresa Correta Construções e Empreendimentos LTDA, CNPJ n° 17.642.309/0001-88, na fase de habilitação da Tomada de Preços nº 004/2014.

RATIFICAÇÃO DE DECISÃO
TOMADA DE PREÇOS Nº 004/2014

Em observância ao que estabelece o § 4º do art. 109 da Lei 8.666/1993, e com base na documentação constante nos autos e análise da Comissão Permanente de Licitações, acolhemos integralmente os fundamentos e as conclusões expostas e venho RATIFICAR a Decisão proferida.

PUBLIQUE-SE, DANDO CIÊNCIA AOS INTERESSADOS NA FORMA DA LEI.

Montanhas/RN, 21 de outubro de 2014.

ALGACIR ANTONIO DE LIMA JANUÁRIO
Prefeito Municipal

Publicado por:
José Carlos da Silva
Código Identificador:DACD2D7B

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DE CONTRATO

Extrato de Contrato decorrente de Adesão a Registro de Preços Termo de Compromisso PAR 201401976/2014
LICITAÇÃO: Adesão a Ata de Registro de Preços do Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº 63/2013/FNDE/MEC. OBJETO: aquisição de 01 ônibus rural escolar ore 3. ÓRGÃO GERENCIADOR: Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE, CNPJ 00.378.257/0001-81. FORNECEDOR: Mercedez – Benz do Brasil, CNPJ 59.104.273/0001-29. ÓRGÃO ADERENTE: Município de Montanhas-RN/Prefeitura Municipal, CNPJ/MF nº 08.354.383/0001-08. VIGÊNCIA: 12 meses, contados da assinatura. VALOR: R$ 259.250,00 (duzentos e cinqüenta e nove mil, duzentos e cinqüenta reais). FONTE DE RECURSOS: 181 – Recursos de Convênios. ELEMENTO DE DESPESA: 4.4.90.52 – Equipamentos e Material Permanente. DATA DO CONTRATO: 27 de agosto de 2014.

Publicado por:
José Carlos da Silva
Código Identificador:F17D0B82

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DE CONTRATO

Extrato de Contrato decorrente de Adesão a Registro de Preços Termo de Compromisso PAR 201401976/2014
LICITAÇÃO: Adesão a Ata de Registro de Preços do Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº 63/2013/FNDE/MEC. OBJETO: aquisição de 01 ônibus rural escolar ore 2. ÓRGÃO GERENCIADOR: Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE, CNPJ 00.378.257/0001-81. FORNECEDOR: Man Latin América Indústria e Comércio de Veículos LTDA, CNPJ 06.020.318/0001-10. ÓRGÃO ADERENTE: Município de Montanhas-RN/Prefeitura Municipal, CNPJ/MF nº 08.354.383/0001-08. VIGÊNCIA: 12 meses, contados da assinatura. VALOR: R$ 244.500,00 (duzentos e quarenta e quatro mil e quinhentos reais). FONTE DE RECURSOS: 181 – Recursos de Convênios. ELEMENTO DE DESPESA: 4.4.90.52 – Equipamentos e Material Permanente. DATA DO CONTRATO: 27 de agosto de 2014.

Publicado por:
José Carlos da Silva
Código Identificador:EB7C49D2

GABINETE DO PREFEITO
RESULTADO DE JULGAMENTO

PREGÃO PRESENCIALSRP Nº 020/2014

O pregoeiro da PMM/RN, comunica que foi classificada a Proposta da empresa PAULO C LOPES -ME, CNPJ 06.123.946/0001-21. Após a fase de lances, negociação direta e análise dos documentos de habilitação foi declarada vencedora do Pregão Presencial SRP Nº 020/2014, para Sistema de Registro de Preços, a empresa PAULO C LOPES -ME, CNPJ 06.123.946/0001-21, vencedora com Proposta no valor global estimado de R$ 88.650,00 (oitenta e oito mil, seiscentos e cinqüenta reais), sendo R$ 34.475,00 (trinta e quatro mil, quatrocentos e setenta e cinco reais) referente ao item 01 e R$ 54.175,00 (cinqüenta e quatro mil, cento e setenta e cinco reais) referente ao item 02.

Montanhas/RN, em 17 de setembro de 2014.

MARCIO AGUIAR DA SILVA
Pregoeiro da PMM/RN

Publicado por:
José Carlos da Silva
Código Identificador:7EE1C927

GABINETE DO PREFEITO
TERMO DE HOMOLOGAÇÃO

PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº 020/2014

Circunstanciado pela ata da sessão de licitação e adjudicação pelo Pregoeiro do objeto a empresa que apresentou o menor preço, venho HOMOLOGAR o resultado do PREGÃO PRESENCIAL Nº 020/2014, para Sistema de Registro de Preços, a empresa PAULO C LOPES -ME, CNPJ 06.123.946/0001-21**,** vencedora dos itens 01 e 02, no valor global estimado de R$ 88.650,00 (oitenta e oito mil, seiscentos e cinqüenta reais). Objeto: aquisição futura de peças e prestação de serviços, para manutenção das máquinas da frota municipal.

Montanhas/RN, em 24 de setembro de 2014.

ALGACIR ANTONIO DE LIMA JANUÁRIO
Prefeito Municipal

Publicado por:
José Carlos da Silva
Código Identificador:C0535C67

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTE ALEGRE

GABINETE DO PREFEITO
DECRETO Nº 018/2014

Dispõe sobre antecipação do Feriado do Dia do Servidor Público e dá providências correlatas.

O PREFEITO CONSTITUCIONAL DO MUNICÍPIO DE MONTE ALEGRE, Estado doRio Grande do Norte, usando das atribuições conferidas por lei.

CONSIDERANDO que o dia 28 de Outubro se comemora o Dia do Servidor Público e que este dia no ano de 2014 recai em dia de Terça Feira;

DECRETA:
Art. 1º - ANTECIPAR as comemorações do dia do Servidor Público para o dia 27 de Outubro (Segunda Feira), dia em que não haverá expediente nas repartições públicas municipais, exceto quanto aos locais que atendam serviços de urgência e emergência.
Art. 2º - Determinar que o dia 28 de Outubro (Terça Feira) o expediente será normal em todas as repartições públicas.
Art. 3º - Este decreto entra em vigor na data de sua publicação.
Art. 4º - Ficam revogadas as disposições em contrário.

Registre-se
Publique-se.

Paço Municipal, em 17 de Outubro de 2014.

SEVERINO RODRIGUES DA SILVA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Carlos Wendel de Oliveira Costa
Código Identificador:855F3C7D

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DE CONTRATO

CONTRATANTE: PREFEITURA MUN. DE MONTE ALEGRE
CONTRATADA: CONSTRUTORA ODECAM LTDA - ME
OBJETO: Contratação de empresa do ramo pertinente para execução das obras de pavimentação e drenagem pelo método convencional de diversas ruas do Município de Monte Alegre/RN.
DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: Unidade Orçamentária:02.016 - SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA Ação: 1197 - PAVIMENTAÇÃO E/OU RECONSTRUÇÃO DE RUAS E AVENIDAS Função: 15 - URBANISMO Sub-Função: 451 - INFRA-ESTRUTURA URBANA Programa: 0514 - URBANISMO MUNICIPAL Natureza: 4.4.90.51 - OBRAS E INSTALAÇÕES Fonte de Recurso: 181 - VINCULADO Região: 0001 - Monte Alegre.
VALOR: R$ 419.671,25 (quatrocentos e dezenove mil, seiscentos e setenta e um reais e vinte e cinco centavos).
VIGÊNCIA: O Presente instrumento contratual terá vigência a partir 22 de outubro de 2014 e término em 22 de janeiro de 2015.
DATA: 22 de outubro de 2014.
ASSINATURAS: SEVERINO RODRIGUES DA SILVA, pela CONTRATANTE, e JOSIAN LOUREIRO MACEDO, pela CONTRATADA.

Publicado por:
Carlos Wendel de Oliveira Costa
Código Identificador:9A7923B9

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DE CONTRATO

CONTRATANTE: PREFEITURA MUN.DE MONTE ALEGRE
CONTRATADA: RAÍ CONSTRUÇÕES E SERVIÇOS LTDA - ME
OBJETO: contratação de empresa do ramo pertinente para execução das obras de construção de uma escola municipal para ensino de Jovens e Adultos (EJA) no município de Monte Alegre/RN.
DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: Unidade Orçamentária:02.005 - SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA Ação: 1045 - Construção e Reforma de Unidade Escolar Função: 12 - EDUCAÇÃO Sub-Função: 367 - EDUCAÇÃO ESPECIAL Programa: 0500 - APOIO AO SETOR DE EDUCAÇÃO INCLUSIVA Natureza: 4.4.90.51 - OBRAS E INSTALAÇÕES Fonte de Recurso: 100 - ORDINÁRIO Região: 0001 - Monte Alegre.
VALOR: R$ 471.364,69 (quatrocentos e setenta e um mil, trezentos e sessenta e quatro reais e sessenta e nove centavos).
VIGÊNCIA: O Presente instrumento contratual terá vigência a partir 22 de outubro de 2014 e término em 22 de março de 2015.
DATA: 22 de outubro de 2014.
ASSINATURAS: SEVERINO RODRIGUES DA SILVA, pela CONTRATANTE, e WALTERCIO WAGNER LUZ DO NASCIMENTO, pela CONTRATADA.

Publicado por:
Carlos Wendel de Oliveira Costa
Código Identificador:A4E14327

GABINETE DO PREFEITO
TERMO DE HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO EDITAL DE TOMADA DE PREÇOS Nº 007/2014

HOMOLOGAÇÃO:
HOMOLOGO pelo presente procedimento de licitação realizado através da Tomada de Preços N° 007/2014, uma vez que, de acordo com os instrumentos ora apresentados no presente processo e no parecer da Comissão de Licitação, tudo transcorreu dentro da legalidade e nos preceitos da Lei N° 8.666/93 e suas demais alterações, e como não há qualquer recurso pendente, hei por bem HOMOLOGAR o presente procedimento.
Assim, nos termos da Legislação vigente, fica o presente processo HOMOLOGADO.

ADJUDICAÇÃO:
Para que a HOMOLOGAÇÃO procedida produza seus jurídicos e legais efeitos e de acordo com o que consta na, presente Tomada de Preços efetuamos a ADJUDICAÇÃO ao licitante: **RAÍ CONSTRUÇÕES E SERVIÇOS LTDA - ME** - CNPJ: 10.582.953/0001-69, Vencedor do certame Tomada de Preços N° 007/2014, num valor global de **R$ 471.364,69 (quatrocentos e setenta e um mil, trezentos e sessenta e quatro reais e sessenta e nove centavos)**, do objeto da Tomada de Preços N° 007/2014, o que tem por finalidade Contratação de empresa do ramo pertinente para execução das obras de construção de uma escola municipal para ensino de Jovens e Adultos (EJA) no município de Monte Alegre/RN. Ciência aos interessados, observadas as prescrições legais pertinentes.

Monte Alegre/RN, 22 de outubro de 2014.

SEVERINO RODRIGUES DA SILVA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Carlos Wendel de Oliveira Costa
Código Identificador:EE1A6E35

GABINETE DO PREFEITO
TERMO DE HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO EDITAL DE TOMADA DE PREÇOS Nº 006/2014

HOMOLOGAÇÃO:
HOMOLOGO pelo presente procedimento de licitação realizado através da Tomada de Preços N° 006/2014, uma vez que, de acordo com os instrumentos ora apresentados no presente processo e no parecer da Comissão de Licitação, tudo transcorreu dentro da legalidade e nos preceitos da Lei N° 8.666/93 e suas demais alterações, e como não há qualquer recurso pendente, hei por bem HOMOLOGAR o presente procedimento.
Assim, nos termos da Legislação vigente, fica o presente processo HOMOLOGADO.

ADJUDICAÇÃO:
Para que a HOMOLOGAÇÃO procedida produza seus jurídicos e legais efeitos e de acordo com o que consta na, presente Tomada de Preços efetuamos a ADJUDICAÇÃO ao licitante: **CONSTRUTORA ODECAM LTDA** - CNPJ: 08.796.612/0001-44, Vencedor do certame Tomada de Preços N° 006/2014, num valor global de **R$ 419.671,25 (quatrocentos e dezenove mil, seiscentos e setenta e um reais e vinte e cinco centavos)**, do objeto da Tomada de Preços N° 006/2014, o que tem por finalidade contratação de empresa do ramo pertinente para execução de pavimentação e drenagem superficial de diversas ruas do município de Monte Alegre/RN. Ciência aos interessados, observadas as prescrições legais pertinentes.

Monte Alegre/RN, 22 de outubro de 2014.

SEVERINO RODRIGUES DA SILVA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Carlos Wendel de Oliveira Costa
Código Identificador:5D84AE36

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTE DAS GAMELEIRAS

PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTE DAS GAMELEIRAS
DECRETO 016-2014

ANTECIPA PONTO FACULTATIVO ALUSIVO AO DIA DO SERVIDOR PÚBLICO, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO MUNICIPAL DE MONTE DAS GAMELEIRAS, ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE, no uso das atribuições que lhes são conferidas pelo art. 45 da Lei Orgânica do Município:

CONSIDERANDO que no dia 28 de outubro é comemorado o dia do Servidor Público;

CONSIDERANDO que o dia 28 de outubro neste ano cai numa terça-feira.

D E C R E T A:

Artigo 1º. Fica decretado que o ponto facultativo alusivo ao dia do Servidor Público neste ano de 2014, fica antecipado a data comemorativa para a Segunda-Feira, dia 27 de outubro, dia posterior a realização das eleições do segundo turno.

Parágrafo Único - O disposto no "caput" deste artigo, não se aplica aos departamentos ou divisões considerados essenciais ao atendimento público, que deverão trabalhar em regime de plantão:

Serviços de Saúde;
Conselho Tutelar;

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

Prefeitura Municipal de Monte das Gameleiras/RN em 22 de Outubro de 2014.

RODOLFO DOS ANJOS FELIX PONTES
Prefeito Municipal

Publicado por:
Waldir Gonçalves Camilo
Código Identificador:50477DE0

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE OLHO D'ÁGUA DO BORGES

GABINETE DO PREFEITO
LICITAÇÃO Nº 020/2014-PMODB/PREGÃO PRESENCIAL/SRP/RETIFICAÇÃO

No aviso de HOMOLOGAÇÃO da Licitação nº 020/2014 – Pregão Presencial/SRP, Objeto: Fornecimento de Gêneros Alimentícios destinados a Manutenção dos Programas Sociais, Hospital Rita Elvira da Silva e Merenda Escolar, publicado na edição da FEMURN, pag. 23, no dia 23/10/2014, onde se lê: Antonio Gomes de Amorim-EPP, vencedora dos itens de 01 á 36, leia-se, vencedora dos itens de 01 á 34.

Olho d'Água do Borges, RN, 22 de outubro de 2014.

BRENNO OLIVEIRA QUEIROGA DE MORAIS
Prefeito

Publicado por:
Breno Tavares Nunes
Código Identificador:F42E712A

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE OURO BRANCO

GABINETE DA PREFEITA
DECRETO Nº 21/2014

Antecipa ponto facultativo alusivo ao dia do servidor público, e dá outras providências.

A PREFEITA CONSTITUCIONAL do Município de Ouro Branco, Estado do Rio Grande do Norte, no uso das suas atribuições legais e demais fundamentos;
Considerando que o art. 220 da Lei Complementar nº 02, de 31 de dezembro de 2009, institui o dia 28 de outubro como dia do servidor público do município de Ouro Branco;
Considerando que o dia 28 de outubro de 2014 recairá em uma terça-feira;
Considerando ser de costume o Poder Executivo viabilizar a facilidade de celebrações e comemorações no município;
Considerando as medidas de segurança e bem estar dos servidores e seus familiares;
Considerando, sobretudo, o interesse público;

DECRETA:

Art. 1º. Fica antecipado para o dia 27 de outubro de 2014 o dia do Servidor Público do Município de Ouro Branco – RN, consagrado no dia 28 de outubro de 2014 pela Lei Complementar nº 02, de 31 de dezembro de 2009.
Parágrafo único. Os efeitos deste Decreto não se aplicam aos serviços considerados imprescindíveis, incluindo-se aqui, entre outros, os serviços de saúde, limpeza pública e vigilância em todos os prédios do Governo Municipal.

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

Publique-se.
Cumpra-se.
Dê-se ciência.

Gabinete da Prefeita, Palácio Prefeito José Isaias de Lucena, Ouro Branco – RN, 23 de outubro de 2014, 109º da Fundação e 60º da Emancipação.

MARIA DE FÁTIMA ARAÚJO DA SILVA
Prefeita Municipal

Publicado por:
Francisco Segundo de Sousa
Código Identificador:5A14779C

GABINETE DA PREFEITA
DECRETO Nº 22/2014

Determina a antecipação da Feira Livre Municipal dia 26 de outubro de 2014, e dá outras providências.

A PREFEITA CONSTITUCIONAL do Município de Ouro Branco, Estado do Rio Grande do Norte, no uso das suas atribuições legais e demais fundamentos;
Considerando o calendário das Eleições 2014, estabelecido pela Lei Federal nº 9.504, de 30 de setembro de 1997, datando o segundo turno das eleições para o domingo dia 26 de outubro do ano de 2014;
Considerando, ser o domingo dia tradicional para a realização da Feira Livre Municipal;
Considerando, sobretudo, o interesse público;

DECRETA:
Art. 1º. Fica antecipada a Feira Livre Municipal do domingo, dia 26 de outubro de 2014, para o sábado, dia 25 de outubro de 2014.
Parágrafo único. Os efeitos do art. 1º deste Decreto se aplicam integralmente aos serviços de limpeza pública e vigilância do Governo Municipal realizados no domingo.

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

Publique-se.
Cumpra-se.
Dê-se ciência.

Gabinete da Prefeita, Palácio Prefeito José Isaias de Lucena, Ouro Branco – RN, 23 de outubro de 2014, 109º da Fundação e 60º da Emancipação.

MARIA DE FÁTIMA ARAÚJO DA SILVA
Prefeita Municipal

Publicado por:
Francisco Segundo de Sousa
Código Identificador:AF4A5D5D

GABINETE DA PREFEITA
PORTARIA Nº 175/2014

Exonera servidor do quadro de funcionários da Prefeitura, e dá outras providências.

A PREFEITA CONSTITUCIONAL do Município de Ouro Branco, Estado do Rio Grande do Norte, no uso das suas atribuições legais e demais fundamentos;
Considerando o inciso IX do Art. 57, da Lei Orgânica do Município, e as Leis Complementares nº 01/2009, nº 02/2009 e nº 03/2009;
Considerando pedido apresentado a esta municipalidade por parte do Sr Maxson Bruno Paiva Silva Santos;

RESOLVE:

Art. 1º. EXONERAR, a pedido, o Sr Maxson Bruno Paiva Silva Santos, registrado sob matrícula nº 545, do cargo efetivo de Enfermeiro, lotado na Secretaria Municipal de Saúde, que assim deixar de fazer parte do quadro de funcionários efetivos desta Prefeitura Municipal.

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

Publique-se.
Cumpra-se.
Dê-se ciência.

Gabinete da Prefeita, Palácio Prefeito José Isaias de Lucena, Ouro Branco – RN, 14 de outubro de 2014, 109º da Fundação e 60º da Emancipação.

MARIA DE FÁTIMA ARAÚJO DA SILVA
Prefeita Municipal

Publicado por:
Francisco Segundo de Sousa
Código Identificador:725FED39

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARANÁ

GABINETE DA PREFEITA
EXTRATO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO – ART. 24, INCISO II – LEI 8.666/93

Processo nº 067/2014; Contratante: PREFEITURA MUNICIPAL DE PARANÁ-RN; Contratado: **A C ALEXANDRE DE OLIVEIRA ME**; Objeto: Fornecimento de computadores, impressora e estabilizadores destinados a Secretaria Municipal de Saúde deste Município; Valor R$ 7.264,00; Fundamento Legal: Inciso II do Art. 24 da Lei 8.666/93. Reconhecida e Ratificada pela Senhora Prefeita.

ORIANA ROBRIGUES
Prefeita Municipal

Assinaturas: Oriana Rodrigues (CONTRATANTE) e Antônio Cláudio Alexandre de Oliveira (CONTRATADA).

Paraná/RN, em 23 de outubro de 2014.

Publicado por:
Ari Carlos Soares Cruz
Código Identificador:6A3AE1E9

GABINETE DA PREFEITA
TERMO DE HOMOLOGAÇÃO – PREGÃO PRESENCIAL Nº 019/2014-SRP

Circunstanciada pelo Parecer de Julgamento apresentado pelo Pregoeiro desta Prefeitura Municipal, datado do dia 09 de outubro de 2014, venho HOMOLOGAR o resultado da Licitação – PREGÃO PRESENCIAL Nº 019/2014-SRP, nos itens 02, 03, 04 e 05, à licitante Antônio Aécio da Silva - MEI**,** inscrita no CNPJ (MF) sob o nº 14.177.678/0001-59, objetivando a contratação para futura e parcelada Prestação de Serviços de Locação de Som, Gerador, Iluminação e Palco para eventos em atendimento a Secretaria Municipal de Administração deste Município de Paraná-RN, estando de acordo com os preços praticados no mercado e especificações do Edital.

Paraná/RN, em 17 de outubro de 2014.

ORIANA RODRIGUES
Prefeita Municipal

Publicado no Quadro de Avisos da Prefeitura Municipal.
Em, 17 de outubro de 2014.

Publicado por:
Ari Carlos Soares Cruz
Código Identificador:B7174618

GABINETE DA PREFEITA
TERMO DE HOMOLOGAÇÃO – PREGÃO PRESENCIAL Nº 019/2014-SRP

Circunstanciada pelo Parecer de Julgamento apresentado pelo Pregoeiro desta Prefeitura Municipal, datado do dia 09 de outubro de 2014, venho HOMOLOGAR o resultado da Licitação – PREGÃO PRESENCIAL Nº 019/2014-SRP, no item 01, à licitante Francisco Neto da Silva - MEI**,** inscrita no CNPJ (MF) sob o nº 18.991.439/0001-99, objetivando a contratação para futura e parcelada Prestação de Serviços de Locação de Carro de Som, em atendimento a Secretaria Municipal de Administração deste Município de Paraná-RN, estando de acordo com os preços praticados no mercado e especificações do Edital.

Paraná/RN, em 17 de outubro de 2014.

ORIANA RODRIGUES
Prefeita Municipal

Publicado no Quadro de Avisos da Prefeitura Municipal.
Em, 17 de outubro de 2014.

Publicado por:
Ari Carlos Soares Cruz
Código Identificador:1E7BDAA7

GABINETE DA PREFEITA
TERMO DE HOMOLOGAÇÃO – PREGÃO PRESENCIAL Nº 020/2014-SRP

Circunstanciada pelo Parecer de Julgamento apresentado pelo Pregoeiro desta Prefeitura Municipal, datado do dia 14 de outubro de 2014, venho HOMOLOGAR o resultado da Licitação – PREGÃO PRESENCIAL Nº 020/2014-SRP, em todos os itens licitados, à licitante D. F. de S. Silva - ME**,** inscrita no CNPJ (MF) sob o nº 04.599.190/0001-66, objetivando a contratação para futuro e parcelado fornecimento de Kits para gestantes, em atendimento a Secretaria Municipal de Assistência Social deste Município de Paraná-RN, haja visto que foi a única proposta apresentada à Edilidade, estando de acordo com os preços praticados no mercado e especificações do Edital.

Paraná/RN, em 21 de outubro de 2014.

ORIANA RODRIGUES
Prefeita Municipal

Publicado no Quadro de Avisos da Prefeitura Municipal.
Em, 21 de outubro de 2014.

Publicado por:
Ari Carlos Soares Cruz
Código Identificador:BEA9D15E

GABINETE DA PREFEITA
AVISO DE LICITAÇÃO

Pregão Presencial nº 021/2014 - SRP
Registro de Preços

O PREGOEIRO DESTE MUNICÍPIO, no uso de suas atribuições legais vem tornar público que será realizado as 09:00 h do dia 06 de novembro de 2014 Pregão Presencial nº 021/14 para Registro de Preços, objetivando a aquisição de fogos de artifícios. Edital contendo maiores informações encontra-se a disposição dos interessados na sede da Prefeitura situada à Rua Nova, 41 – Centro – Paraná-RN.

PARANÁ-RN 23/10/2014.

CID LEITE VIEIRA
Pregoeiro

Publicado por:
Ari Carlos Soares Cruz
Código Identificador:8507729F

GABINETE DA PREFEITA
DECRETO Nº 010/2014, DE 23 DE OUTUBRO DE 2014.

DECRETA A INSTITUIÇÃO BANCO DO BRASIL S.A A ABERTURA DO PROCESSO DE GERAÇÃO DE CONTA BANCÁRIA COM LIBERAÇÃO DE LIMITES E MOVIMENTAÇÃO FINANCEIRA ATRAVÉS DO GERENCIADOR FINANCEIRO, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

Exposição de Motivos

CONSIDERANDO, as atribuições inerentes ao cargo de Prefeita Municipal, atribuídas pela Constituição Federal, Constituição Estadual e Lei Orgânica do Município de Paraná/RN.
CONSIDERANDO, que dentre essas atribuições está à competência para organizar e gerenciar os recursos públicos municipais, sendo, pois consectário da autonomia administrativa disposta no Art. 30, inciso I, da Constituição Federal,
CONSIDERANDO, que compete privativamente ao Prefeito Municipal decretar qual instituição bancária será a responsável pela prestação dos diversos serviços bancários,
CONSIDERANDO, que tais serviços é contínuos e de relevância para a administração financeira do Município,
CONSIDERANDO, portanto, todo o exposto, a Excelentíssima Senhora Prefeita Municipal de Paraná/RN, ORIANA RODRIGUES**,** no uso de suas atribuições legais e com amparo na Lei Orgânica Municipal.

D E C R E T A:

Art. 1º. Fica a Agência do Banco do Brasil S.A, da cidade de Pau dos Ferros (1109 – 6) **AUTORIZADA**, a providenciar a abertura do processo de **CREDENCIAMENTO** e **HABILITAÇÃO** com amplos poderes para executar atos de liberação de limites e movimentação financeira da **CONTA PÚBLICA** de n° **38.606-5 - APOIO A CRECHES - BRASIL CARINHOSO**, pertencente a esta Prefeitura Municipal, através do gerenciador financeiro,

Art. 2º. Fica a mesma agência determinada a proceder a habilitação da Senhora Prefeita Municipal **ORIANA RODRIGUES – Prefeita Municipal de Paraná/RN** e **FRANCISCO CLÉCIO TEODORO – Tesoureiro,** para que possam juntos à referida agência realizar movimentações financeira no valor de **R$ 500.000,00 (Quinhentos Mil Reais)** como se aminha pessoa o fossem, como de fato passarão a ser.

Art. 3º. Em consonância aos termos e acordos contratuais já pactuados ficam os serviços condicionados aos poderes a seguir:**emitir cheques, abrir contas de depósitos, utilizar crédito aberto, receber, emitir recibo, solicitar saldos e extratos, requisitar talonário de cheques, autorizar em conta, receber cheques devolvidos, endossar cheques, requisitar cartão eletrônico, movimentar conta corrente, efetuar transferências e pagamentos, sustar conta, ordenar, cancelar ou baixar cheques, efetuar resgate ou aplicações, cadastrar, alterar e desbloquear, efetuar saques, transferências e pagamentos, cadastrar credores pessoas físicas e jurídicas bem como efetuar, todos os pagamentos ou liberação de arquivos por meio eletrônico através do gerenciador financeiro da conta bancária em processo de abertura**,

.**Art. 4º.** Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, com vigência por tempo indeterminado ou até que sejam revogadas as disposições em contrária.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARANÁ/RN, 23 de junho de 2014.

ORIANA RODRIGUES
Prefeita Municipal

Publicado por:
Ari Carlos Soares Cruz
Código Identificador:0F4DB311

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARELHAS

FUNDO DE SAÚDE DO MUNICIPIO DE PARELHAS
PORTARIA Nº 357 DE 23 DE OUTUBRO DE 2014

O SECRETÁRIO DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE PARELHAS, Estado do Rio Grande do Norte, no uso de suas atribuições;

RESOLVE:

FAZER CONCESSÃO de 01 (uma) diária para ajuda de custo

SERVIDOR(A): GILMAR GUIDA SOUZA SILVA				
CARGO: MOTORISTA				
MATRÍCULA: Prestadora de Serviços				
DOCUMENTOS	CPF: 967.023.034-91		RG:	
LOTADO(A): SECRETARIA DE SAÚDE				
HORÁRIO DE SAÍDA: 03 hs				
TIPO DE TRANSPORTE: Veículo da Prefeitura				
OBJETIVO DA VIAGEM				
Viagem a Natal-RN para consulta com paciente.				
Conforme solicitação da Secretaria: SECRETARIA DE SAÚDE				
QUANT.	DESTINO	DATA	V. UNIT. R$	V. TOTAL
01	Natal/RN	23/10/2014	R$ 30,00	R$ 30,00

Importa a quantia de R$ 30,00 (trinta reais)

PUBLIQUE-SE E
CUMPRE-SE

TARCÍSIO DA COSTA CLEMENTINO
Secretário Municipal de Saúde

Publicado por:
Claudete de Azevedo Dantas
Código Identificador:788D37D8

FUNDO DE SAÚDE DO MUNICIPIO DE PARELHAS
PORTARIA Nº 358 DE 23 DE OUTUBRO DE 2014.

O SECRETÁRIO DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE PARELHAS, Estado do Rio Grande do Norte, no uso de suas atribuições;

RESOLVE:
FAZER CONCESSÃO de 01 (uma) diária para ajuda de custo

SERVIDOR(A): LÁZARO TAVARES DA SILVA				
CARGO: MOTORISTA				
MATRÍCULA: Prestadora de Serviços				
DOCUMENTOS	CPF: 414.203.735-04		RG:	
LOTADO(A): SECRETARIA DE SAÚDE				
HORÁRIO DE SAÍDA: 02 hs				
TIPO DE TRANSPORTE: Veículo da Prefeitura				
OBJETIVO DA VIAGEM				
Viagem a Natal-RN para consulta com paciente.				
Conforme solicitação da Secretaria: SECRETARIA DE SAÚDE				
QUANT.	DESTINO	DATA	V. UNIT. R$	V. TOTAL
01	Natal/RN	23/10/2014	R$ 30,00	R$ 30,00

Importa a quantia de R$ 30,00 (trinta reais)

PUBLIQUE-SE E
CUMPRE-SE

TARCÍSIO DA COSTA CLEMENTINO
Secretário Municipal de Saúde

Publicado por:
Claudete de Azevedo Dantas
Código Identificador:6051FBCB

FUNDO DE SAÚDE DO MUNICIPIO DE PARELHAS
PORTARIA Nº 359 DE 23 DE OUTUBRO DE 2014.

O SECRETÁRIO DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE PARELHAS, Estado do Rio Grande do Norte, no uso de suas atribuições;

RESOLVE:
FAZER CONCESSÃO de 01 (uma) diária ao (a)

SERVIDOR(A): SUZANA PRISCILA DE OLIVEIRA				
CARGO: Técnica de laboratório				
MATRÍCULA: Prestadora de Serviços				
DOCUMENTOS	CPF: 050.491.404-98		RG:	
LOTADO(A): SECRETARIA DE SAÚDE				
HORÁRIO DE SAÍDA: 03h				
TIPO DE TRANSPORTE: Veículo da Prefeitura				
OBJETIVO DA VIAGEM				
Viagem a Natal-RN para capacitação de preparação de baciloscopia.				
Conforme solicitação da Secretaria: SECRETARIA DE SAÚDE				
QUANT.	DESTINO	DATA	V. UNIT. R$	V. TOTAL
02 c/ pernoite 01 s/ pernoite	Natal/RN	27/10/2014	R$ 262,30	R$ 262,30

Importa a quantia de R$ 262,30 (duzentos e sessenta e dois reais e trinta centavos)

PUBLIQUE-SE E
CUMPRE-SE

TARCÍSIO DA COSTA CLEMENTINO
Secretário Municipal de Saúde

Publicado por:
Claudete de Azevedo Dantas
Código Identificador:ADC7BD3C

FUNDO DE SAÚDE DO MUNICIPIO DE PARELHAS
PORTARIA Nº 360 DE 23 DE OUTUBRO DE 2014.

O SECRETÁRIO DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE PARELHAS, Estado do Rio Grande do Norte, no uso de suas atribuições;

RESOLVE:
FAZER CONCESSÃO de 01 (uma) diária ao (a)

SERVIDOR(A): CAIO FLAVIO DE LIMA BEZERRA MARQUES				
CARGO: Farmacêutico Bioquimico				
MATRÍCULA: Prestadora de Serviços				
DOCUMENTOS	CPF: 064.680.924-50		RG:	
LOTADO(A): SECRETARIA DE SAÚDE				
HORÁRIO DE SAÍDA: 03 hs				
TIPO DE TRANSPORTE: Veículo da Prefeitura				
OBJETIVO DA VIAGEM				
Viagem a Natal-RN para capacitação de preparação de baciloscopia.				
Conforme solicitação da Secretaria: SECRETARIA DE SAÚDE				
QUANT.	DESTINO	DATA	V. UNIT. R$	V. TOTAL
02 c/ pernoite 01 s/ pernoite	Natal/RN	27/10/2014	R$ 262,30	R$ 262,30

Importa a quantia de R$ 262,30 (duzentos e sessenta dois reais e trinta centavos)

PUBLIQUE-SE E
CUMPRE-SE

TARCÍSIO DA COSTA CLEMENTINO
Secretário Municipal de Saúde

Publicado por:
Claudete de Azevedo Dantas
Código Identificador:E10A97FC

FUNDO DE SAÚDE DO MUNICIPIO DE PARELHAS
PORTARIA Nº 361 DE 23 DE OUTUBRO DE 2014

O SECRETÁRIO DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE PARELHAS, Estado do Rio Grande do Norte, no uso de suas atribuições;

RESOLVE:
FAZER CONCESSÃO de 01 (uma) diária ao (a)

SERVIDOR(A): FRANCISCO DE ASSIS FARIAS DANTAS				
CARGO: Biomédico				
MATRÍCULA: Prestadora de Serviços				
DOCUMENTOS	CPF: 044.774.874-28		RG:	
LOTADO(A): SECRETARIA DE SAÚDE				
HORÁRIO DE SAÍDA: 03 hs				
TIPO DE TRANSPORTE: Veículo da Prefeitura				
OBJETIVO DA VIAGEM				
Viagem a Natal-RN para capacitação de preparação de baciloscopia.				
Conforme solicitação da Secretaria: SECRETARIA DE SAÚDE				
QUANT.	DESTINO	DATA	V. UNIT. R$	V. TOTAL
02 c/ pernoite 01 s/ pernoite	Natal/RN	27/10/2014	R$ 262,30	R$ 262,30

Importa a quantia de R$ 262,30 (duzentos e sessenta e dois reais e trinta centavos)

PUBLIQUE-SE E
CUMPRE-SE

TARCÍSIO DA COSTA CLEMENTINO
Secretário Municipal de Saúde

Publicado por:
Claudete de Azevedo Dantas
Código Identificador:F2416052

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO AVELINO

GABINETE DO PREFEITO
DECRETO 1106/2014

Dispõe sobre Ponto Facultativo no Âmbito da Administração Pública Municipal, e dá outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DE PEDRO AVELINO, Sr. **SÉRGIO EDUARDO BEZERRA TEODORO**, no uso de suas atribuições legais, especialmente as que lhe confere a Lei Orgânica do Município,

DECRETA:

Art. 1º - Fica DECRETADO ponto facultativo, no âmbito da Administração Municipal, o dia 27 de outubro de 2014, segunda-feira.

Art. 2º - O disposto no artigo anterior não se aplica aos Órgãos e entidades públicas municipais que, por natureza, exijam plantão permanente.

Parágrafo Único – Os titulares dos órgãos e entidades abrangidas por este artigo deverão informar ao Gabinete do Prefeito, até o dia 24 de outubro de 2014, os nomes dos servidores plantonistas, para toda e qualquer eventualidade durante o dia 27 de outubro de 2014.
Art. 3º - Este decreto entra em vigor nesta data, revogadas as disposições em contrário.

Pedro Avelino RN, 22 de outubro de 2014.

SÉRGIO EDUARDO BEZERRA TEODORO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Domingos José de Araújo Neto
Código Identificador:8F4AA7FA

SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS
PORTARIA 198/2014

O(A) **SECRETÁRIO(A) MUNICIPAL DE FINANÇAS**, no uso de suas atribuições legais,

RESOLVE:

Art. 1º - Conceder ao servidor abaixo indicado a(s) diária(s) correspondente para pagamento de despesas com estada e alimentação quando no deslocamento do mesmo à serviço desta Prefeitura, a saber:

Beneficiário..... : Raimundo Francisco das Chagas
CPF..... : 444.390.324-00
Matrícula..... : 623
Quantidade ..... : 0,5
Destino ..... : João Câmara/RN
Assunto ..... :para participar do Curso Tecnico em Vigilancia em Saúde que acontecerá na III Regional de Saúde em João Câmara/RN.
Período ..... : 24/10/2014
Lotação ..... : Fundo Municipal de Saúde
Função..... : Coordenador do VISA

Art. 2º - Esta Portaria entra vigor na data de sua publicação, revogada as disposições em contrário.

Pedro Avelino/RN, 22 de outubro de 2014.

JUSSIER CARLOS DE SOUZA
Secretário de Finanças, Tributação e Planejamento

Publicado por:
Domingos José de Araújo Neto
Código Identificador:7996BA8F

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO VELHO

GABINETE DO PREFEITO
LEI 505.2014 - LEI DE DIRETRIZES - LDO 2014

LEI Nº 505/2014. Pedro Velho - RN, 10 de outubro de 2014.

Dispõe sobre as diretrizes para a elaboração da lei orçamentária anual para o exercício de 2015, e dá outras providências.

O PREFEITO CONSTITUCIONAL DO MUNICÍPIO DE PEDRO VELHO, Estado do Rio Grande do Norte.

Faço saber que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono a seguinte Lei:

Disposições Preliminares

Art. 1º - O Orçamento do Município de Pedro Velho, para o exercício de 2015, será elaborado e executado segundos as diretrizes gerais estabelecidas nos termos da presente Lei, em cumprimento ao disposto no § 2º, do art. 165 da Constituição Federal, art. 4º da Lei Complementar Federal nº 101, de 4 de maio de 2000, compreendendo:

· As prioridades e metas da administração pública Municipal;
· A estrutura e organização dos orçamentos;
· Os recursos correspondentes às dotações orçamentárias destinadas ao Poder Legislativo, compreendidas os créditos adicionais;
· As diretrizes gerais para a elaboração e a execução dos orçamentos do Município e suas alterações;
· As disposições sobre receitas públicas municipais e alterações na legislação tributária;
· As disposições relativas às despesas do Município com pessoal e encargos sociais;
· As disposições sobre a dívida pública municipal;
· As metas e riscos fiscais;
· As disposições finais.

Capítulo i
Prioridades e metas da administração pública municipal

Art. 2º - As prioridades e metas da Administração Pública Municipal deverão estar em conformidade com aquelas especificadas no Plano Plurianual 2014-2017, e suas alterações posteriores.
§ 1º – As metas e prioridades constantes no anexo a ser definido pelo Plano Plurianual 2014-2017, de que trata este artigo, possui caráter apenas indicativo e não normativo, devendo servir de referência para o processo de planejamento municipal, podendo, a lei orçamentária anual atualizá-las.

§ 2º - Na elaboração da proposta orçamentária para 2015, o Poder Executivo poderá aumentar ou diminuir as metas físicas de acordo com identificação constante do PPA 2014-2017, a fim de compatibilizar a despesa orçada à receita prevista, de forma a preservar o equilíbrio das contas públicas.

§ 3º - Na elaboração da proposta orçamentária para o exercício financeiro de 2015 será dada maior prioridade:

I – às políticas de inclusão;

II – ao atendimento integral à criança e ao adolescente;

III – à austeridade na gestão dos recursos públicos;

IV – à promoção do desenvolvimento econômico sustentável;

V – à promoção do desenvolvimento urbano e rural, e

VI – à conservação e à revitalização do ambiente natural.

Capítulo ii
Estrutura e organização dos orçamentos

Art. 3º - O Projeto de Lei Orçamentária do Município, relativo ao exercício de 2015 deve assegurar os princípios da justiça, incluída a tributária, de controle social e de transparência na elaboração e execução do orçamento, observando o seguinte:

I - O princípio da justiça social implica assegurar, na elaboração e na execução do orçamento, projetos e atividades que possam reduzir as desigualdades entre indivíduos e regiões do Município, bem como combater a exclusão social;

II - o princípio de controle social implica assegurar a todos os cidadãos a participação na elaboração e no acompanhamento do orçamento; e

III - o princípio da transparência implica, além da observação do princípio constitucional da publicidade, a utilização de meios disponíveis para garantir o real acesso dos munícipes às informações relativas ao orçamento.

Art. 4º - para efeito desta lei, entende-se por:

I – Função: o maior nível de agregação das diversas áreas de despesas que competem ao setor público;

II – Subfunção: uma partição da função que visa agregar determinado subconjunto da despesa do setor público;

III - Programa: o instrumento de organização da atuação governamental visando à realização dos objetivos pretendidos, sendo definido por indicadores estabelecidos no plano plurianual;

IV - Atividade: um instrumento de programação para alcançar o objetivo de um programa, envolvendo um conjunto de operações que se realizam de maneira contínua e permanente, resultando em um produto necessário à manutenção da ação de governo;

V - Projeto: um instrumento de programação para alcançar o objetivo de um programa, envolvendo um conjunto de operações limitadas no tempo, das quais resultam um produto que concorre para a expansão ou o aperfeiçoamento da ação governamental;

VI - Operação Especial: despesas que não contribuem para a manutenção das ações de governo das quais não resultam um período e não geram contraprestação direta sob a forma de bens e serviços;

Art. 5º - A mensagem do Poder Executivo que encaminhar o Projeto de Lei Orçamentária à Câmara Municipal, no prazo previsto na Lei Orgânica Municipal, será composta de:

I - texto da lei;

II - quadros orçamentários consolidados e anexos dos orçamentos, fiscal e da seguridade social.

Parágrafo único - Integrarão os anexos e quadros orçamentários consolidados a que se refere este artigo, os exigidos pela Lei nº 4.320, de 17 de março de 1964.

Art. 6º – O orçamento fiscal, incluídos os de autarquias, fundações e fundos com contabilidade descentralizada, discriminará a despesa em conformidade com a Lei Federal nº 4.320/64, a Portaria nº 42/99, do Ministério do Orçamento e Gestão, a Portaria Interministerial nº 163/01, e suas alterações posteriores.

§ 1º - Os programas, classificadores da ação governamental, pelos quais os objetivos da administração se expressam, serão aqueles constantes do Plano Plurianual 2014-2017.

§ 2º - As Categorias econômicas estão assim detalhadas:

I – Despesas Correntes – 3; e
II – Despesas de Capital – 4.

§ 3º - Na indicação do grupo de despesa, a que se refere o caput deste artigo, será obedecida a seguinte classificação, de acordo com a Portaria Interministerial nº 163/2001, da Secretaria do Tesouro Nacional e da Secretaria de Orçamento Federal, e suas alterações posteriores:

I . Pessoal e Encargos Sociais - 1;
II. Juros e Encargos da Dívida - 2;
III. Outras despesas correntes - 3;
IV. Investimentos - 4;
V. Inversões Financeiras - 5; e
VI. Amortizações da Dívida - 6.

§ 4º - Na especificação das modalidades de aplicação será observado, no mínimo, o seguinte detalhamento:

I – transferência à União – 20;
II – transferência a Estados e ao Distrito Federal – 30;
III – transferências a instituições privadas sem fins lucrativos – 50;
IV – transferências a consórcios públicos – 71;
V – aplicações diretas – 90; e
VI – aplicações diretas decorrentes de operações entre órgãos, fundos e entidades integrantes do Orçamento Fiscal e da Seguridade Social – 91.

Capítulo iii
Dos recursos correspondentes às dotações orçamentárias destinadas ao poder legislativo, compreendidas os créditos adicionais.

Art. 7º - Para fins do disposto neste capítulo, o Poder Legislativo Municipal encaminhará ao Poder Executivo até 20 (vinte) dias do prazo previsto na Lei Orgânica Municipal, sua respectiva proposta orçamentária, para fins de consolidação do projeto de lei orçamentária anual, observadas as disposições constantes desta lei.

Art. 8º - O Poder Legislativo do Município terá como limite de despesas em 2015, para efeito de elaboração de sua respectiva proposta orçamentária, os definidos pelo art. 29-A da Constituição da República.

§1º - Para efeitos do cálculo a que se refere o *caput* deste artigo, considerar-se-á a receita efetivamente arrecadada até o último mês anterior ao do encerramento do prazo para a entrega da proposta orçamentária do Legislativo, acrescida da tendência de arrecadação até o final do exercício.

§2º - Ao término do exercício será levantada a receita efetivamente arrecadada para fins de repasse ao Legislativo, ficando estabelecidas as seguintes alternativas em relação à base de cálculo utilizada para a elaboração do orçamento:

I - caso a receita efetivamente realizada situe-se em patamares inferiores aos previstos, o Legislativo indicará as dotações a serem contingenciadas ou utilizadas para a abertura de créditos adicionais no Poder Executivo;

II - caso a receita efetivamente realizada situe-se em patamares superiores aos previstos, prevalecerá como limite o valor fixado pelo Poder Legislativo.

Art. 9º - Para os efeitos do art. 168 da Constituição da República os recursos correspondentes às dotações orçamentárias da Câmara Municipal, inclusive os oriundos de créditos adicionais, serão entregues até o dia 20 de cada mês, de acordo com o cronograma de desembolso a ser elaborado pelo Poder Executivo, observados os limites anuais sobre a receita tributária e de transferências de que trata o art. 29-A da Constituição da República, efetivamente arrecadada no exercício de 2014, ou, sendo esse valor superior ao orçamento do Legislativo, o limite de seus créditos orçamentários.

Art. 10 – A Execução orçamentária do legislativo será independente, devendo a Câmara Municipal enviar a até o Décimo Quinto dia do mês subseqüente ao encerramento do Bimestre, as demonstrações da execução orçamentária e contábil para fins de integração à contabilidade geral do Município, em atendimento ao que determina o Tribunal de Contas do Estado.

Capítulo iv
Das diretrizes gerais para a elaboração e a execução dos Orçamentos do município e suas alterações
Seção i
Das disposições gerais

Art. 11 - A elaboração do projeto, a aprovação e a execução da Lei Orçamentária para 2015 deverão ser realizadas de modo a evidenciar a transparência da gestão fiscal, observando-se o princípio da publicidade e permitindo-se o amplo acesso da sociedade a todas as informações relativas a cada uma dessas etapas, bem como levar em conta a obtenção dos resultados fiscais previstos na Lei Complementar nº 101/2000, visando ao equilíbrio orçamentário-financeiro.

Parágrafo Primeiro - Para atender ao art. 8º da Lei Complementar º 101/2000, os Poderes Legislativo e Executivo deverão elaborar e publicar, até trinta dias após a publicação da Lei Orçamentária de 2015, programação financeira e o cronograma mensal de desembolso, observando, em relação às despesas constantes no mesmo, a abrangência necessária à obtenção das metas fiscais.

Parágrafo Segundo - Os orçamentos, fiscal e da seguridade social discriminarão a despesa, com relação à sua natureza, no mínimo por categoria econômica, **grupo de natureza da despesa (GND)** até a **Modalidade de Aplicação (MA)**, de acordo com o que dispõe o artigo 6º da Portaria Interministerial nº 163, de 2001, do Ministério da Fazenda e do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão.

Parágrafo Terceiro - A Lei Orçamentária para 2015 evidenciará as receitas e despesas de cada uma das Unidades Gestoras, identificadas com código da destinação dos recursos, especificando aquelas vinculadas a seus Fundos e aos Orçamentos, Fiscal e da Seguridade Social, desdobrando as despesas por função, subfunção, programa, projeto, atividade ou operações especiais e, quanto a sua natureza, por categoria econômica, **Grupo de Natureza de Despesa (GND)**, **até a Modalidade de Aplicação (MA)**, tudo em conformidade com as Portarias MOG No 42/1999, Interministerial No 163/2001, admitido a

MOVIMENTAÇÃO DE CRÉDITO NO MESMO GRUPO DE NATUREZA DA DESPESA (GND), por Decreto do Chefe do Poder Executivo Municipal dentro de cada projeto, atividade ou operações especiais, definido por esta Lei como categoria de programação.

Parágrafo Quarto - A movimentação de crédito no mesmo Grupo de Natureza da Despesa (GND), de um elemento econômico para outro, ou de uma Fonte de Recurso para outra, dentro de cada projeto, atividade ou operações especiais, não compreenderá o limite previsto no art. 16, desta lei.

Art. 12 – O orçamento do Município para o exercício de 2015 será elaborado visando garantir a gestão fiscal equilibrada dos recursos públicos e a viabilização da capacidade própria de investimentos.

Art. 13 – A estimativa da receita e a fixação da despesa, constantes do Projeto de Lei Orçamentária Anual, serão elaboradas a preços vigentes em julho de 2014.

Art. 14 – O Município poderá conceder ajuda financeira, prevista na Lei Orçamentária Anual, a título de "subvenções sociais", a entidades privadas sem fins lucrativos, de atividades de natureza continuada, que preencham as seguintes condições:

I - sejam de atendimento direto ao público, em funções compatíveis com as de responsabilidade do Município;
II - sejam associações, organizações não-governamentais, organizações da sociedade civil de interesse públicos e/ou organizações sociais;

Parágrafo Único – Os repasses de recursos serão efetivados através de convênios, conforme determina o art. 116 da Lei Federal nº 8.666/93, de 21 de junho de 1993, a exigência do art. 26 da Lei Complementar Federal n º 101, de 4 de maio de 2000.

Art. 15 – O Município poderá transferir recursos financeiros, na forma de contribuições, para entidades privadas com ou sem fins lucrativos, através de convênio, conforme art. 26 da Lei Complementar Federal nº 101, de 4 de maio de 2000.

Art. 16 – O projeto de lei orçamentária anual autorizará o Poder Executivo, nos termos da Constituição Federal, a:

I - suplementar as dotações orçamentárias de atividades, projetos, e operações especiais, estabelecendo um limite percentual com base no total da Receita Prevista para o exercício de 2015, e utilizando-se como fonte de recurso, os definidos no parágrafo 1º, Art. 43, da Lei 4.320, de 17 de março de 1964;

II - transpor, remanejar ou transferir recurso, dentro de uma mesma categoria de programação, nos termos do inciso VI, art. 167, da Constituição Federal.

§ 1º - A suplementação prevista no inciso I deste artigo destina-se a cobrir insuficiência de saldo de projetos, atividades e/ou operações especiais que necessitem de reforço orçamentário.

§ 2º - A suplementação orçamentária através do recurso previsto no inciso II, § 1º, art. 43 da Lei 4.320/64, poderá ser realizada até o total do montante do excesso de arrecadação apurado.

§ 3º - O Excesso de arrecadação provocado pelo recebimento de recursos de convênios não previstos no orçamento, ou previsto a menor, poderão ser utilizados como fontes para abertura de créditos adicionais especiais ou suplementares, por ato do Executivo Municipal, prevista na Lei Orçamentária para o ano de 2015.

§ 4º - A transposição, o remanejamento ou a transferência de recursos de um elemento econômico para outro, dentro de cada projeto, atividade ou operações especiais, não compreenderá o limite previsto no art. 16, inciso I desta lei.

Art. 17 – A Lei Orçamentária Anual conterá dotação para Reserva de Contingência, no valor equivalente a, no mínimo 1% (um por cento) da receita corrente líquida prevista para o ano de 2015, destinada a atender aos passivos contingentes e a outros riscos e eventos fiscais imprevistos.

Parágrafo Único – Caso não seja necessária a utilização da reserva de contingência para a sua finalidade, no todo ou em parte, até o mês de junho, o saldo remanescente poderá ser utilizado para abertura de créditos adicionais suplementares e especiais.

Art. 18 – As alterações do Quadro de Detalhamento da Despesa – QDD – nos níveis de modalidade de aplicação, elemento de despesa e fonte de recurso, observados os mesmos grupos de despesas, categoria econômica, projeto/atividade/operação especial e unidade orçamentária, poderão ser realizados para atender às necessidades de execução.

Art. 19 - a reabertura dos créditos adicionais e extraordinários, conforme o disposto no art. 167, § 2º, da Constituição Federal, será efetivado por decreto do Poder Executivo.

Seção ii
Das diretrizes específicas do orçamento fiscal

Art. 20 - O orçamento fiscal estimará as receitas efetivas e potenciais de recolhimento e fixará as despesas dos Poderes Legislativo e Executivo, bem como dos demais órgãos e entidades da administração direta e indireta, respectivamente, de modo a evidenciar as políticas e programas do governo, respeitados os princípios da unidade, da universalidade, da anualidade e da exclusividade.

Art. 21 - Na estimativa da receita e na fixação da despesa do orçamento fiscal serão considerados:

I - os fatores conjunturais que possam vir a influenciar a produtividade;
II - o aumento ou a diminuição dos serviços prestados e a tendência do exercício; e
III - as alterações tributárias, conforme disposições constantes nesta lei.

Seção iii
Das diretrizes específicas do orçamento Da seguridade social

Art. 22 - O Orçamento da Seguridade Social compreenderá as dotações destinadas a atender às ações de saúde, previdência e assistência social, e contará, dentre outros, com os recursos provenientes:

I - das receitas diretamente arrecadadas pelas entidades que integram exclusivamente o orçamento de que trata esta seção;
II - de transferência de contribuição do Município;
III - de transferências constitucionais;
IV - de transferência de convênios.

Capítulo v
Disposições sobre a receita pública municipal E alterações na legislação tributária

Art. 23 - As receitas abrangerão a receita tributária, a receita patrimonial, as diversas receitas admitidas em lei e as parcelas transferidas pela União e pelo Estado, nos termos da Constituição Federal, e de acordo com a classificação definida pela Portaria Interministerial nº 163, de 4 de maio de 2001.

Parágrafo Único - As receitas previstas para o exercício de 2015 serão calculadas acrescidas do índice inflacionário previsto nos últimos doze meses, mais a tendência e comportamento da arrecadação municipal mês a mês e a expectativa de crescimento vegetativo, além da média ponderada dos últimos três exercícios financeiros.

Art. 24 – A estimativa da receita que constará do Projeto de Lei Orçamentária para o exercício de 2015 contemplará medidas de aperfeiçoamento da administração dos tributos municipais, com vistas

à expansão da base de tributação e conseqüentemente aumento de receitas próprias.
Art. 25 – A estimativa de receita citada no artigo anterior levará em consideração, adicionalmente, o impacto de alteração na legislação tributária, observadas a capacidade do contribuinte e a justa distribuição de renda, com destaque para:

I – revisão e atualização do Código Tributário Municipal;
II – revisão das isenções de impostos, taxas, incentivos fiscais e outras fontes de renúncia de receitas, aperfeiçoando seus critérios;
III – compatibilização dos valores das taxas aos custos efetivos dos serviços prestados pelo Município, de forma a assegurar sua eficiência;
IV – instituição de taxas para serviços de interesse da comunidade e de que as necessite como fonte de custeio;

§ 1º - Ocorrendo alterações na legislação tributária posteriores ao encaminhamento da Proposta Orçamentária Anual à Câmara Municipal, que impliquem aumento de arrecadação em relação à estimativa de receita constante da referida lei, os recursos adicionais será objeto de projeto de lei para abertura de crédito adicional no decorrer do exercício financeiro de 2015.

§ 2º - Com o objetivo de estimular o desenvolvimento econômico e cultural do Município, o Poder Executivo poderá encaminhar projetos de lei de incentivos ou benefícios de natureza tributária, cuja renúncia de receita poderá alcançar os montantes dimensionados no Anexo de Metas Fiscais, já considerados no cálculo do resultado primário.

Art. 26 – Os tributos municipais poderão sofrer alterações em decorrência de mudanças na legislação nacional sobre a matéria ou ainda em razão de interesse público relevante.
Art. 27- Os tributos lançados e não arrecadados, inscritos na Dívida Ativa, cujos custos para cobrança sejam superiores ao crédito tributário, poderão ser cancelados, mediante autorização em lei, não se constituindo como renúncia de receita para efeito do disposto no § 3º do art. 14 da Lei de Responsabilidade Fiscal.

Art. 28 – Caso haja a necessidade de concessão ou ampliação de incentivo ou benefício de natureza tributária da qual decorra renúncia de receita, esta deverá ser demonstrada juntamente com a estimativa do impacto orçamentário-financeiro para o ano 2015 e os dois exercícios seguintes.

§ 1º - As situações previstas no *caput* deste artigo para a concessão de renúncia de receita deverão atender a uma das seguintes condições:

I - demonstração pelo Poder Executivo Municipal que a renúncia foi considerada na estimativa de receita da lei orçamentária anual, e de que não afetará as metas de resultados fiscais previstas pelo Município;

II - estar acompanhada de medidas de compensação no ano de 2015 e nos dois seguintes, por meio de aumento de receita, proveniente de elevação de alíquotas, ampliação da base de cálculo, majoração ou criação de tributos e contribuições.

§ 2º - A renúncia de receita prevista no parágrafo anterior compreende a anistia, remissão, subsídio, crédito presumido, concessão de isenção em caráter não geral, alteração de alíquota ou modificação de base de cálculo que implique redução de tributos ou contribuições, e outros benefícios que correspondam a tratamento diferenciado.

Capítulo vi
Das disposições relativas às despesas com Pessoal e encargos sociais

Art. 29 – Os Poderes Executivo e Legislativo, na elaboração de suas propostas orçamentárias, terão como limites para fixação da despesa com pessoal e encargos sociais a folha de pagamento do mês de julho de 2014, projetada para o exercício, considerando os eventuais acréscimos legais, alterações de planos de carreiras e admissões para preenchimento de cargos, sem prejuízo do disposto nos arts. 18 e 19 da Lei Complementar Federal nº 101/2000.

Art. 30 - A concessão de qualquer vantagem ou aumento de remuneração, inclusive reajustes, a criação de cargos, empregos e funções ou alteração de estrutura de carreiras, bem como a admissão ou contratação de pessoal, a qualquer título, pelos Poderes Executivo e Legislativo, somente serão admitidos:

I - se houver prévia dotação orçamentária suficiente para atender às projeções de despesas com pessoal e aos acréscimos dela decorrentes;
II - se observados os limites estabelecidos nos arts. 19 e 20 da Lei de Responsabilidade Fiscal (Lei Complementar nº 101/2000); e
III - se observada a margem de expansão das despesas de caráter continuado.

Art. 31 – Atendidos os requisitos legais, os Poderes Executivo e Legislativo poderão, ainda:

I – reestruturar o quadro de pessoal, com criação, extinção ou transformação de cargos, empregos e funções;
II – realizar concursos públicos e testes seletivos, visando à admissão, quando necessário, de pessoal para a adequação da prestação do serviço público;
III – conceder reajustes salariais e abonos financeiros, visando à recomposição de perdas salariais dos respectivos servidores.

Art. 32 – Se a despesa total com pessoal ultrapassar os limites estabelecidos na Lei Complementar nº 101, de 4 de maio de 2000, o percentual excedente deverá ser eliminado nos dois quadrimestres seguintes, sendo pelo menos um terço no primeiro.

Parágrafo único – Para o cumprimento dos limites estabelecidos no **caput** deste artigo, o Poder Executivo adotará as seguintes providências, pela ordem:

I – redução das horas-extras realizadas pelos servidores municipais;
II – redução do número de estagiários contratados;
III – redução em, pelo menos, vinte por cento das despesas com cargos em comissão e funções de confiança, seja pela extinção de cargos e funções ou pela redução de valores a eles atribuídos;
IV – exoneração dos servidores não estáveis;
V – exoneração de servidor estável, desde que ato normativo especifique a atividade funcional, o órgão ou unidade administrativa objeto da redução de pessoal.

Capítulo vii
Das disposições sobre a dívida pública municipal

Art. 33 - A Lei Orçamentária Anual para o exercício de 2015 poderá conter autorização para contratação de Operação de Crédito para atendimento à despesa de Capital, observado o limite de endividamento apurado até o segundo mês imediatamente anterior a assinatura do contrato, conforme exigências constantes nos arts. 30, 31 e 32 da Lei Complementar nº 101/2000.

Art. 34 – A contratação de Operações de Crédito dependerá de autorização legislativa em lei específica, consoante art. 32 da Lei Complementar Federal nº 101/2000.

Art. 35 – Ultrapassado o limite de endividamento definido no art. 40 desta lei, enquanto perdurar o excesso, o Poder Executivo obterá resultado primário necessário através da limitação de empenho e movimentação financeira nas dotações restringidas nesta lei.

Capítulo viii
Das metas e riscos fiscais

Art. 36 - É parte integrante desta lei, o Anexo de Metas Fiscais, onde estão estabelecidas as metas anuais, em valores constantes e correntes, relativas a receitas, despesas, resultados nominal e primário e montante da dívida pública para o exercício 2015 e os dois seguintes.

§ 1º - O Anexo de metas fiscais será composto pelos demonstrativos definidos pela Portaria STN nº 577, de 15 de outubro de 2008.

§ 2 º - Integra também esta lei o Anexo de Riscos Fiscais, onde são avaliados os passivos contingentes e outros riscos capazes de afetar as contas públicas municipais, onde acompanha o Demonstrativo de Riscos e Providências definido pela Portaria STN nº 577, de 15 de outubro de 2008.

Capítulo ix
Das disposições finais

Art. 37 - Se o projeto de lei orçamentária anual não for encaminhado à sanção da Prefeita Municipal até 31 de dezembro de 2014, fica autorizada a execução da proposta orçamentária em cada mês, até o limite de 1/12 de cada dotação, na forma da proposta remetida à Câmara Municipal, enquanto a respectiva lei não for sancionada.

§ 1º - A utilização dos recursos autorizados neste artigo será considerada como antecipação de Créditos à conta da lei orçamentária anual.

§ 2º - Os saldos negativos eventualmente apurados em virtude de emendas apresentadas ao projeto de lei de orçamento na Câmara Municipal e do procedimento previsto neste artigo serão reajustados por Decreto do Poder Executivo Municipal, após sanção da lei orçamentária, por intermédio da abertura de créditos suplementares ou especiais, mediante remanejamento de dotações orçamentárias.

§ 3º - Não se incluem no limite previsto no *caput* deste artigo, podendo ser movimentadas sem restrições, as dotações para atender despesas com:

I - pessoal e encargos sociais;
II - serviços da dívida;
III - pagamento de compromissos correntes nas áreas de saúde, educação e assistência social;
IV - categorias de programação cujos recursos sejam provenientes de operações de crédito ou de transferências Voluntárias da União e do Estado;
V - categorias de programação cujos recursos correspondam à contrapartida do Município em relação àqueles recursos previstos no inciso anterior.

Art. 38 - Serão consideradas despesas irrelevantes, para fins de atendimento ao disposto no artigo 16, Parágrafo 3º, da Lei Federal Complementar nº 101/2000, os gastos que não ultrapassem os limites destinados à contratação de obras, compras e serviços, devidamente estabelecidos no artigo 23, Inciso I e II, da Lei Federal nº 8.666/93.

Art. 39 – Fica o Poder Executivo autorizado a incorporar na elaboração do Orçamento as eventuais modificações ocorridas na estrutura organizacional do Município bem como na classificação orçamentária da receita e despesas, por alteração na legislação federal ocorridas após o encaminhamento do Projeto de Lei de Diretrizes Orçamentárias de 2015 ao Poder Legislativo.

Art. 40 – O Poder Executivo encaminhará, juntamente com a Proposta Orçamentária, demonstrativos relativos ao Orçamento Criança e Adolescente – OCA.

§ 1º - O Setor responsável pelas ações de Planejamento no Município, em parceria com a Secretaria Municipal de Assistência Social, juntamente com o Conselho dos Direitos da Criança e do Adolescente, disponibilizará instruções e formulários para apuração do Orçamento Criança.

§ 2º - Os formulários devidamente preenchidos deverão ser encaminhados ao Setor de Planejamento do Município, juntamente com a proposta orçamentária de cada Órgão, no prazo fixado no art. 7º desta lei.

Art. 41 – A Lei Orçamentária Anual poderá conter transferências de recursos para custeio de despesas de outros entes da Federação, desde que envolvam claramente o atendimento de interesses locais, atendidos os dispositivos constantes do art. 62 da Lei Complementar Federal nº 101/2000.

Art. 42 - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

JOSÉ MARQUES DE OLIVEIRA
Prefeito Municipal

Publicado por:
David Pinheiro de Lima Junior
Código Identificador:5FC40AC8

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PENDÊNCIAS

GABINETE DO PREFEITO
ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE – PREFEITURA MUNICIPAL DE PENDÊNCIAS – COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO –HOMOLOGAÇÃO/ADJUDICAÇÃO

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE – PREFEITURA MUNICIPAL DE PENDÊNCIAS – COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO –**HOMOLOGAÇÃO/ADJUDICAÇÃO** – Lei N° 10.520/02 de 17/07/2002, c.c. o que estabelece a Lei N° 8.666, de 21.06.93, atualizada pela Lei n° 8.883, de 08.06.94: Modalidade – **PREGÃO PRESENCIAL Nº 024/2014. OBJETO** – Contratação de empresa que possa fornecer os serviços de formação inicial e continuada, do Brasil Alfabetizado, destinados a secretaria de Educação do nosso Município, que teve como vencedora a empresa **NUCLEO DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL-NDS** - CNPJ: 04.656.212/0001-82, destinados a secretaria de Educação do nosso Município, **HOMOLOGO** o processo sob referência e, em consequência, **ADJUDICO** o objeto respectivo ao licitante que ofertou o **menor valor por lotes** com o menor preço perfazendo o valor global do lote I R$ 6.800,00 (seis mil e oitocentos reais) e Lote II R$ 8.960,000 (oito mil novecentos e sessenta reais); perfazendo um valor Global de R$ 15.760,00 (quinze mil setecentos e sessenta reais),

IVAN DE SOUZA PADILHA.

Pendencias 13 de Outubro de 2014.

Publicado por:
José Elias de Medeiros Júnior
Código Identificador:5EDE3F32

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO DO PP Nº 024/2014 – CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE PENDÊNCIAS/RN/CONTRATADA

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO DO PP Nº 024/2014 – CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE PENDÊNCIAS/RN/CONTRATADA: **NUCLEO DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL-NDS** - CNPJ: 04.656.212/0001-82 – OBJETO: Contratação de empresa que possa fornecer os serviços de formação inicial e continuada, do Brasil Alfabetizado, destinados a secretaria de Educação do nosso Município, saiu vencedora por ter cotado com o menor preço os dois lotes perfazendo o valor global do lote I R$ 6.800,00 (seis mil e oitocentos reais) e Lote II R$ 8.960,000 (oito mil novecentos e sessenta reais); perfazendo um valor Global de R$ 15.760,00 (quinze mil setecentos e sessenta reais),. Pendências, 15 de Outubro de 2014 /Assinatura: IVAN DE SOUZA PADILHA – PREFEITO MUNICIPAL - **NUCLEO DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL-NDS.**

Publicado por:
José Elias de Medeiros Júnior
Código Identificador:2A82134D

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTALEGRE

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA N° 544/2014 - CONCESSÃO DE DIÁRIA - JOSAFA CABRAL DE LIMA

A PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTALEGRE/RN, no uso de suas atribuições legais, de conformidade com o que estabelece a Lei Orgânica Municipal.

RESOLVE

Art. 1° - Conceder ao servidor **Josafa Cabral de Lima**, CPF: **199.289.984-34**, RG nº **548060 - SSP/RN,** matrícula nº **0061,** lotado na **Secretaria Municipal de Saúde e Saneamento**, ocupante do cargo de **Motorista**, **0,5** (**meia**) diária(s), ao preço unitário de **R$ 60,00 (sessenta reais)** perfazendo a quantia de **R$ 30,00 (trinta reais)**, para custear despesas com ALIMENTAÇÃO e ESTADA na cidade de **Alexandria/RN**, nos dia(s) **21.10** a **21.10** do corrente ano, objetivando **transportar (como motorista) paciente para submeter-se a consulta médica e exames especializados CIED em Alexandria/RN,** conforme documentação anexa.

Art. 2° - Esta Portaria entra em Vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário.

Publique-se,
cumpra-se.

Portalegre/RN, **20 de outubro de 2014.**

MANOEL DE FREITAS NETO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Railhes Maciel Barboza Lucena
Código Identificador:ECDFC780

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA N° 545/2014 - CONCESSÃO DE DIÁRIA - JOSAFA CABRAL DE LIMA

A PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTALEGRE/RN, no uso de suas atribuições legais, de conformidade com o que estabelece a Lei Orgânica Municipal.

RESOLVE

Art. 1° - Conceder ao servidor **Josafa Cabral de Lima**, CPF: **199.289.984-34**, RG nº **548060 - SSP/RN,** matrícula nº **0061,** lotado na **Secretaria Municipal de Saúde e Saneamento**, ocupante do cargo de **Motorista**, **0,5** (**meia**) diária(s), ao preço unitário de **R$ 60,00 (sessenta reais)** perfazendo a quantia de **R$ 30,00 (trinta reais)**, para custear despesas com ALIMENTAÇÃO e ESTADA na cidade de **Mossoró/RN**, nos dia(s) **22.10** a **22.10** do corrente ano, objetivando **transportar (como motorista) paciente para submeter-se a consulta medica no Hospital da Solidariedade em Mossoró/RN,** conforme documentação anexa.

Art. 2° - Esta Portaria entra em Vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário.

Publique-se,
cumpra-se.

Portalegre/RN, **21 de outubro de 2014.**

MANOEL DE FREITAS NETO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Railhes Maciel Barboza Lucena
Código Identificador:143066D3

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 548/2014 – GP/PMP - REMOÇÃO DE SERVIDOR - MARIA ANALIA LEANDRO DE SOUZA

Dispõe sobre a remoção de servidor.

O Prefeito Municipal de Portalegre, Estado do Rio Grande do Norte, no uso de suas atribuições que lhe confere o poder Executivo,
RESOLVE:
Art. 1º. Remover a Servidora MARIA ANALIA LEANDRO DE SOUZA, professora N3 _H, do quadro de pessoal – PROF. ENS.FUND. EFET 60%, para o quadro de pessoal – PROF. ENSINO INFANTIL 60%, da Secretaria Municipal de Educação e Desportos(SMED).

Art. 2º. Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário.

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

Portalegre/RN, 23 de outubro de 2014.

MANOEL DE FREITAS NETO
Prefeito Municipal

MARIA DO SOCORRO SILVA COSTA
Secretária Mul. de Adm. e Rec. Humanos

Publicado por:
Railhes Maciel Barboza Lucena
Código Identificador:7BE7D81F

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 549/2014 – GP/PMP - REMOÇÃO DE SERVIDOR - LAURIVANIA DE SOUZA MARTINS BARBOSA

Dispõe sobre a remoção de servidor.

O Prefeito Municipal de Portalegre, Estado do Rio Grande do Norte, no uso de suas atribuições que lhe confere o poder Executivo,
RESOLVE:
Art. 1º. Remover a Servidora LAURIVANIA DE SOUZA MARTINS BARBOSA, professora N2 _C, do quadro de pessoal – PROF. ENS.FUND. EFET 60%, para o quadro de pessoal – PROF. ENSINO INFANTIL 60%, da Secretaria Municipal de Educação e Desportos(SMED).

Art. 2º. Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário.

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

Portalegre/RN, 23 de outubro de 2014.

MANOEL DE FREITAS NETO
Prefeito Municipal

MARIA DO SOCORRO SILVA COSTA
Secretária Mul. de Adm. e Rec. Humanos

Publicado por:
Railhes Maciel Barboza Lucena
Código Identificador:FF4B8C40

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 550/2014 – GP/PMP - REMOÇÃO DE SERVIDOR - CINARA DALIEVE DE SOUZA PEREIRA

Dispõe sobre a remoção de servidor.

O Prefeito Municipal de Portalegre, Estado do Rio Grande do Norte, no uso de suas atribuições que lhe confere o poder Executivo,
RESOLVE:
Art. 1º. Remover a Servidora CINARA DALIEVE DE SOUZA PEREIRA, professora N2 _A, do quadro de pessoal – PROF. ENS.FUND. EFET 60%, para o quadro de pessoal – PROF. ENSINO INFANTIL 60%, da Secretaria Municipal de Educação e Desportos(SMED).

Art. 2º. Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário.

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

Portalegre/RN, 23 de outubro de 2014.

MANOEL DE FREITAS NETO
Prefeito Municipal

MARIA DO SOCORRO SILVA COSTA
Secretária Mul. de Adm. e Rec. Humanos

Publicado por:
Railhes Maciel Barboza Lucena
Código Identificador:C81686A4

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 551/2014 – GP/PMP REMOÇÃO DE SERVIDOR ANA GLEICE DE FREITAS SOUZA BARRETO

Dispõe sobre a remoção de servidor.

O Prefeito Municipal de Portalegre, Estado do Rio Grande do Norte, no uso de suas atribuições que lhe confere o poder Executivo,
RESOLVE:
Art. 1º. Remover a Servidora ANA GLEICE DE FREITAS SOUZA BARRETO, professora N1 _C, do quadro de pessoal – PROF. ENS.FUND. EFET 60%, para o quadro de pessoal – PROF. ENSINO INFANTIL 60%, da Secretaria Municipal de Educação e Desportos(SMED).

Art. 2º. Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário.

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

Portalegre/RN, 23 de outubro de 2014.

MANOEL DE FREITAS NETO
Prefeito Municipal

MARIA DO SOCORRO SILVA COSTA
Secretária Mul. de Adm. e Rec. Humanos

Publicado por:
Railhes Maciel Barboza Lucena
Código Identificador:376E7197

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 552/2014 – GP/PMP - REMOÇÃO DE SERVIDOR - JOÃO CARLOS DE OLIVEIRA NETO

Dispõe sobre a remoção de servidor.

O Prefeito Municipal de Portalegre, Estado do Rio Grande do Norte, no uso de suas atribuições que lhe confere o poder Executivo,
RESOLVE:
Art. 1º. Remover a Servidora JOÃO CARLOS DE OLIVEIRA NETO, professor N2 _A, do quadro de pessoal – PROF. ENS.FUND. EFET 60%, para o quadro de pessoal – PROF. ENSINO INFANTIL 60%, da Secretaria Municipal de Educação e Desportos(SMED).

Art. 2º. Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário.

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

Portalegre/RN, 23 de outubro de 2014.

MANOEL DE FREITAS NETO
Prefeito Municipal

MARIA DO SOCORRO SILVA COSTA
Secretária Mul. de Adm. e Rec. Humanos

Publicado por:
Railhes Maciel Barboza Lucena
Código Identificador:861C9DC6

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 553/2014 – GP/PMP - REMOÇÃO DE SERVIDOR - TEREZINHA BARROS DA SILVA FEITOSA

Dispõe sobre a remoção de servidor.

O Prefeito Municipal de Portalegre, Estado do Rio Grande do Norte, no uso de suas atribuições que lhe confere o poder Executivo,
RESOLVE:
Art. 1º. Remover a Servidora TEREZINHA BARROS DA SILVA FEITOSA, professora N3 _G, do quadro de pessoal – PROF. ENS.FUND. EFET 60%, para o quadro de pessoal – PROF. ENSINO INFANTIL 60%, da Secretaria Municipal de Educação e Desportos(SMED).

Art. 2º. Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário.

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

Portalegre/RN, 23 de outubro de 2014.

MANOEL DE FREITAS NETO
Prefeito Municipal

MARIA DO SOCORRO SILVA COSTA
Secretária Mul. de Adm. e Rec. Humanos

Publicado por:
Railhes Maciel Barboza Lucena
Código Identificador:DD13F3C8

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DE CONTRATO - D FOWLER TEIXEIRA FAHEINA

Base Legal: Art. 37, Inciso IX da Constituição Federal e Lei Federal 8.666/93, Art. 24, Inciso II, e alterações posteriores;
Contratante: Prefeitura Municipal de Portalegre/RN;
Contratado: D FOWLER TEIXEIRA FAHEINA;
Objeto: DESPESA DE CUSTEIO REFERENTE A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS MÉDICOS NA ESPECIALIDADE DE CONSULTA MASTOLÓGICA NA PACIENTE FRANCISCA SOLANIA FERNANDES ROCHA, CONFORME DOCUMENTAÇÃO ANEXA;
Valor Global: 120,00 (cento e vinte reais);
Elemento de Despesa: 3.3.90.39.00;
Data da Contratação: 21/10/2014;
Vigência: 30 (trinta) dias

PORTALEGRE/RN, 21 de outubro de 2014

MANOEL DE FREITAS NETO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Railhes Maciel Barboza Lucena
Código Identificador:E3E96CD8

GABINETE DO PREFEITO
REPUBLICAÇÃO - EXTRATO DE CONTRATO - CLINICA DE RADIOLOGIA ALTO OESTE LTDA

Base Legal: Art. 37, Inciso IX da Constituição Federal e Lei Federal 8.666/93, Art. 24, Inciso II, e alterações posteriores;

Contratante: Prefeitura Municipal de Portalegre/RN;
Contratado: CLINICA DE RADIOLOGIA ALTO OESTE LTDA;
Objeto: DESPESA DE CUSTEIO REFERENTE A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS MÉDICOS NA ESPECIALIDADE DE RX DE TÓRAX NA MENOR THAYS ROCHA BESSA, FILHA DE MARIA DO SOCORRO FLORENCIA ROCHA BESSA, CONFORME DOCUMENTAÇÃO ANEXA;
Valor Global: 160,00 (cento e sessenta reais);
Elemento de Despesa: 3.3.90.39.00;
Data da Contratação: 09/09/2014;
Vigência: 30 (trinta) dias

PORTALEGRE/RN, 09 de setembro de 2014

MANOEL DE FREITAS NETO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Railhes Maciel Barboza Lucena
Código Identificador:97BE7BEF

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DE CONTRATO - CLINICA DE MEDICINA NUCLEAR DE MOSSORO LTDA - ME

Base Legal: Art. 37, Inciso IX da Constituição Federal e Lei Federal 8.666/93, Art. 24, Inciso II, e alterações posteriores;
Contratante: Prefeitura Municipal de Portalegre/RN;
Contratado: CLINICA DE MEDICINA NUCLEAR DE MOSSORO LTDA - ME;
Objeto: DESPESA DE CUSTEIO REFERENTE A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS MÉDICOS NA ESPECIALIDADE DE USG TIREÓIDE COM DOPPLER NA PACIENTE MARIA SALETE DIAS DE QUEIROZ MELO, CONFORME DOCUMENTAÇÃO ANEXA;
Valor Global: 220,00 (duzentos e vinte reais);
Elemento de Despesa: 3.3.90.39.00;
Data da Contratação: 11/09/2014;
Vigência: 30 (trinta) dias

PORTALEGRE/RN, 11 de setembro de 2014

MANOEL DE FREITAS NETO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Railhes Maciel Barboza Lucena
Código Identificador:384D3A28

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DE CONTRATO - CENTRO DE ONCOLOGIA E HEMATOLOGIA MOSSORÓ LTDA

Base Legal: Art. 37, Inciso IX da Constituição Federal e Lei Federal 8.666/93, Art. 24, Inciso II, e alterações posteriores;
Contratante: Prefeitura Municipal de Portalegre/RN;
Contratado: CENTRO DE ONCOLOGIA E HEMATOLOGIA MOSSORÓ LTDA;
Objeto: DESPESA DE CUSTEIO REFERENTE A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS MÉDICOS NA ESPECIALIDADE DE CORE DE MAMA DIREITA NA PACIENTE MARIA PEDRO FILHA, CONFORME DOCUMENTAÇÃO ANEXA;
Valor Global: 100,00 (cem reais);
Elemento de Despesa: 3.3.90.39.00;
Data da Contratação: 21/10/2014;
Vigência: 30 (trinta) dias

PORTALEGRE/RN, 21 de outubro de 2014

MANOEL DE FREITAS NETO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Railhes Maciel Barboza Lucena
Código Identificador:26F622AF

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DE CONTRATO - MOSSORÓ DIAGNOSTICO POR IMAGEM LTDA

Base Legal: Art. 37, Inciso IX da Constituição Federal e Lei Federal 8.666/93, Art. 24, Inciso II, e alterações posteriores;
Contratante: Prefeitura Municipal de Portalegre/RN;
Contratado: MOSSORÓ DIAGNOSTICO POR IMAGEM LTDA;
Objeto: DESPESA DE CUSTEIO REFERENTE A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS MÉDICOS NA ESPECIALIDADE DE PUNÇÃO ASPIRATIVA POR AGULHA FINA DE MAMA DIREITA GUIADA POR ULTRASSON NA PACIENTE MARIA SUZANA DE SOUZA, CONFORME DOCUMENTAÇÃO ANEXA;
Valor Global: 160,00 (cento e sessenta reais);
Elemento de Despesa: 3.3.90.39.00;
Data da Contratação: 21/10/2014;
Vigência: 30 (trinta) dias

PORTALEGRE/RN, 21 de outubro de 2014

MANOEL DE FREITAS NETO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Railhes Maciel Barboza Lucena
Código Identificador:0603E5B1

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DE CONTRATO - CTO-CENTRO DE TRATAMENTO OSSEO LTDA

Base Legal: Art. 37, Inciso IX da Constituição Federal e Lei Federal 8.666/93, Art. 24, Inciso II, e alterações posteriores;
Contratante: Prefeitura Municipal de Portalegre/RN;
Contratado: CTO-CENTRO DE TRATAMENTO OSSEO LTDA;
Objeto: DESPESA DE CUSTEIO REFERENTE A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS MÉDICOS NA ESPECIALIDADE DE USG DE OMBRO NA PACIENTE MARIA LUCINEIDE DA SILVA, CONFORME DOCUMENTAÇÃO ANEXA;
Valor Global: 150,00 (cento e cinquenta reais);
Elemento de Despesa: 3.3.90.39.00;
Data da Contratação: 21/10/2014;
Vigência: 30 (trinta) dias

PORTALEGRE/RN, 21 de outubro de 2014

MANOEL DE FREITAS NETO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Railhes Maciel Barboza Lucena
Código Identificador:874EB6DF

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DE CONTRATO - CLINEU JOSÉ DE ALENCAR RODRIGUES

Base Legal: Art. 37, Inciso IX da Constituição Federal e Lei Federal 8.666/93, Art. 24, Inciso II, e alterações posteriores;
Contratante: Prefeitura Municipal de Portalegre/RN;
Contratado: CLINEU JOSÉ DE ALENCAR RODRIGUES;
Objeto: DESPESA DE CUSTEIO REFERENTE A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS MÉDICOS NA ESPECIALIDADE DE AVALIAÇÃO C. CORPORAL NA PACIENTE HORTENCIA RAYANNE CRISOSTOMO, CONFORME DOCUMENTAÇÃO ANEXA;
Valor Global: 80,00 (oitenta reais);
Elemento de Despesa: 3.3.90.36.00;
Data da Contratação: 21/10/2014;
Vigência: 30 (trinta) dias

PORTALEGRE/RN, 21 de outubro de 2014

MANOEL DE FREITAS NETO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Railhes Maciel Barboza Lucena
Código Identificador:0ED5E355

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DE CONTRATO - CLINEU JOSÉ DE ALENCAR RODRIGUES

Base Legal: Art. 37, Inciso IX da Constituição Federal e Lei Federal 8.666/93, Art. 24, Inciso II, e alterações posteriores;
Contratante: Prefeitura Municipal de Portalegre/RN;
Contratado: CLINEU JOSÉ DE ALENCAR RODRIGUES;
Objeto: DESPESA DE CUSTEIO REFERENTE A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS MÉDICOS NA ESPECIALIDADE DE CONSULTA ENDOCRINOLÓGICA NA PACIENTE GLEDES MARA FERNANDES PAIVA, CONFORME DOCUMENTAÇÃO ANEXA;
Valor Global: 150,00 (cento e cinquenta reais);
Elemento de Despesa: 3.3.90.36.00;
Data da Contratação: 21/10/2014;
Vigência: 30 (trinta) dias

PORTALEGRE/RN, 21 de outubro de 2014

MANOEL DE FREITAS NETO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Railhes Maciel Barboza Lucena
Código Identificador:5384CA92

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA N° 546/2014 - CONCESSÃO DE DIÁRIA - DARIMAR ANASTÁCIO SILVÉRIO

A PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTALEGRE/RN, no uso de suas atribuições legais, de conformidade com o que estabelece a Lei Orgânica Municipal.

RESOLVE

Art. 1° - Conceder ao servidor **Darimar Anastácio Silvério**, RG nº **1.677.556 – SSP/RN,** matrícula nº **0060,** lotado na **Secretaria Municipal de Saúde e Saneamento**, ocupante do cargo de **Motorista**, **0,5** (**meia**) diária(s), ao preço unitário de **R$ 120,00 (cento e vinte reais)** perfazendo a quantia de **R$ 60,00 (sessenta reais)**, para custear despesas com ALIMENTAÇÃO e ESTADA na cidade de **Natal/RN**, nos dia(s) **13.10** a **13.10** do corrente ano, objetivando **Transportar (como motorista) paciente para submeter-se a consulta médica especializada com ortopedista no Hospital Memorial em Natal/RN,** conforme documentação anexa.

Art. 2° - Esta Portaria entra em Vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário.

Publique-se,
cumpra-se.

Portalegre/RN, **22 de outubro de 2014.**

MANOEL DE FREITAS NETO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Railhes Maciel Barboza Lucena
Código Identificador:453AB07B

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PUREZA

GABINETE DA PREFEITA
PORTARIA Nº 065/2014

PORTARIA Nº 065/14 Pureza/RN, 23 de Outubro de 2014.

A PREFEITA MUNICIPAL DE PUREZA/RN, no uso de suas atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município, art. 87, inciso XXXVI.

R E S O L V E:

Art. 1º. – **EXONERAR** o Sr. **JADSON CLEMENTINO FONSECA,** CPF: 071.792.104-20, do cargo de Coordenador Geral da Secretaria de Assuntos Fundiários e Apoio a Reforma Agrária, a partir desta data.
Art. 2º. - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

Publique-se
E Cumpra-se

MARIA CONCEIÇÃO DA COSTA FONSECA
Prefeita

Publicado por:
Antônio Lopes Neto
Código Identificador:4AF1CCDF

GABINETE DA PREFEITA
PUBLICAÇÃO POR INCORREÇÃO-PORTARIA Nº 062-2014

Em matéria veiculada neste mesmo meio de comunicação, edição do dia 15 de outubro de 2014, na pagina 36, com otítuloNOMEIA a Srª FRANCISCA DOS SANTOS DA SILVA, onde se lê-se: que exerce a função de Auxiliar de Enfermagem, matricula nº 009-0, do quadro de funcionários da Prefeitura de Pureza/RN.
Leia-se: servidora do quadro de funcionários da Prefeitura Municipal de Pureza/RN, exercendo a função de Auxiliar de Enfermagem, matricula nº 009-0, desde 30 de Janeiro de 1984.

Publique-se
E Cumpra-se

MARIA CONCEIÇÃO DA COSTA FONSECA
Prefeita

Publicado por:
Antônio Lopes Neto
Código Identificador:AA9F5868

GABINETE DA PREFEITA
PUBLICAÇÃO POR INCORREÇÃO-PORTARIA Nº 064-2014

Em matéria veiculada neste mesmo meio de comunicação, edição do dia 23 de outubro de 2014, na pagina 41 com o titulo EXONERAR o Srº ALEXSANDRO AURÉLIO DOS SANTOS, onde se lê-se: para o cargo, Leia-se, do cargo.

Publique-se
E Cumpra-se

MARIA CONCEIÇÃO DA COSTA FONSECA
Prefeita

Publicado por:
Antônio Lopes Neto
Código Identificador:65898369

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

COMISSÃO MUNICIPAL DE LICITAÇÃO
AVISO PREGÃO PRESENCIAL - SRP. 010.2014

AVISO DE LICITAÇÃO

O Pregoeiro do Município de Riachuelo/RN avisa que a licitação na modalidade Pregão Presencial – Registro de Preços nº. 010/2014 – com vistas à aquisição futura de**pneus, protetores e câmaras de ar**, fica adiada "sine die" a sessão pública de credenciamento, entrega e abertura de envelopes marcada para o dia 28 de outubro de 2014, as

08:00 horas. Oportunamente será dada nova publicidade da nova data de realização da sessão. Informações: (84) 3269-0074.

Riachuelo/RN, 23 de outubro de 2014.

ANDERSON DE VASCONCELOS LIMA
Pregoeiro

Publicado por:
Anderson de Vasconcelos Lima
Código Identificador:928183CA

COMISSÃO MUNICIPAL DE LICITAÇÃO
AVISO PREGÃO PRESENCIAL - SRP. 011.2014

AVISO DE LICITAÇÃO

O Pregoeiro do Município de Riachuelo/RN avisa que a licitação na modalidade Pregão Presencial – Registro de Preços nº. 011/2014 – com vistas à aquisição futura dede **papelaria e material de consumo**, fica adiada "sine die" a sessão pública de credenciamento, entrega e abertura de envelopes marcada para o dia 28 de outubro de 2014, as 10:00 horas. Oportunamente será dada nova publicidade da nova data de realização da sessão. Informações: (84) 3269-0074.

Riachuelo/RN, 23 de outubro de 2014.

ANDERSON DE VASCONCELOS LIMA
Pregoeiro

Publicado por:
Anderson de Vasconcelos Lima
Código Identificador:A3918A86

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO DO FOGO

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
AVISO DE APRAZAMENTO

CNPJ: 01.612.393/0001-57
AVISO DE APRAZAMENTO DE LICITAÇÃO

O Pregoeiro do Município de Rio do Fogo/RN, Toma público que Fica aprazada para o próximo dia 30/10/2014, às 10:00 horas, a licitação Pregão Presencial com Registro de Preço Nº 019/2014, objetivando a **Aquisição de material de esportivo e acessórios, para atender as necessidades das Secretarias Municipais de Educação e de Esporte deste Município de Rio do Fogo/RN, em virtude de no dia 27/10/2014, será ponto facultativo na sede do poder executivo.**

Rio do Fogo/RN, 23 de outubro de 2014.

JAIRO CAVALCANTI DE CASTRO
Pregoeiro

Publicado por:
Edvar da Camara França
Código Identificador:FF538B3B

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
AVISO DE APRAZAMENTO

CNPJ: 01.612.393/0001-57
AVISO DE APRAZAMENTO DE LICITAÇÃO

O Pregoeiro do Município de Rio do Fogo/RN, Toma público que Fica aprazada para o próximo dia 30/10/2014, às 11:30 horas, a licitação Pregão Presencial com Registro de Preço Nº 020/2014, objetivando a **Contratação de empresa para realizar serviços de confecção de fardamentos para atender as necessidades das diversas secretarias deste Município de Rio do Fogo/RN, em virtude de no dia 27/10/2014, será ponto facultativo na sede do poder executivo.**

Rio do Fogo/RN, 23 de outubro de 2014.

JAIRO CAVALCANTI DE CASTRO
Pregoeiro

Publicado por:
Edvar da Camara França
Código Identificador:64A003CC

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO MATOS

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
AVISO PREGÃO 048/2014

O Pregoeiro da Prefeitura Municipal de Santana do Matos/RN, torna público a quem interessar, que realizará no dia 07 de novembro de 2014, às 10:00 horas, horário local, a licitação PREGÃO PRESENCIAL Nº 048/2014, menor preço GLOBAL cujo objetivo é o Registro de Preços para fornecimento gradativo de Pães para suprir as necessidades da Administração Municipal. O Edital encontra-se à disposição dos interessados na sede da Prefeitura, à Rua Manoel Américo Carvalho, 56, Centro, no horário das 08:00h as 12:00h de terça-feira a sábado e no endereço eletrônico santanadomatos.rn.gov.br.

Santana do Matos - RN, 23 de outubro de 2014

RUBENS NÉLIO ADELINO BRAGA
Pregoeiro

Publicado por:
Rubens Nélio Adelino Braga
Código Identificador:C3B63D02

GABINETE DA PREFEITA
DECRETO N.º 221/2014

DECRETO N° 221 de 23 de outubro de 2014

Decreta ponto facultativo no dia 25 de outubro de 2014.

LARDJANE CIRIACO DE ARAUJO MACEDO, Prefeita do Município de Santana do Matos, no uso de suas atribuições legais,

DECRETA

Art. 1°. Fica decretado ponto facultativo nas repartições públicas municipais no dia 25 de outubro de 2014, em virtude dos festejos alusivos ao dia de Santo Antônio de Sant'ana Galvão, Padroeiro do bairro Alto da Boa Vista, deste município.

Art. 2°. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete da Prefeita de Santana do Matos, em 23 de outubro de 2014.

LARDJANE CIRIACO DE ARAÚJO MACEDO
Prefeita do Município de Santana do Matos

Publicado por:
Abel Lameque Silva Damasceno
Código Identificador:7DD92840

GABINETE DA PREFEITA
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS - 003/2014

O MUNICÍPIO DE SANTANA DO MATOS/RN, inscrito no CNPJ/ MF sob o n° 08.110.439/0001-89, com sede na Rua Manoel Américo de Carvalho, 56, centro, neste ato representado pela Prefeita Municipal, Sra. Lardjane Ciriaco de Araújo Macedo, doravante denominado simplesmente **PROMITENTE CONTRATANTE**, e a empresa ANTONIO GUTEMBERQUE DE MOURA JÚNIOR, CNPJ:17.985.511/0001-02, doravante denominado simplesmente **PROMITENTE CONTRATADA,** de acordo com a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, o Decreto Federal nº 3.931, de 19 de setembro de 2001, Decreto Federal nº 5.450, de 31 de maio de

2005, Decreto Federal n° 5.504/2005 e **Decreto Municipal n° 178/2013**, conforme classificação das propostas apresentadas no **Pregão Presencial n° 006/2014**, homologado em 17 de março de 2014, resolve registrar os preços oferecidos pela empresa, como segue:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1- O objeto desta Ata é o **Registro de Preço do serviços de divulgação através de divulgação de carro de som, filmagens, imagens e equipamentos de som destinado a atender as necessidades da administração municipal,** devidamente quantificado e especificado na proposta comercial de preços apresentada no **Pregão Presencial nº 006/2014**, a qual passa a fazer parte deste documento.

1.2 - Os preços da **PROMITENTE CONTRATADA,** constantes desta Ata de Registro de Preços, ficam declarados registrados para fins de cumprimento deste instrumento.

1.3 - A existência de preços registrados não obriga os órgãos participantes a firmarem as contratações que deles poderão advir, ficando-lhes facultada a utilização de outras licitações, sendo assegurado ao beneficiário do registro preferência em igualdade de condições.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1- O registro de preços formalizado na presente Ata terá validade por termo inicial na data de sua subscrição e termo final em 01 (um) ano, podendo ser prorrogada.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA ADESÃO

3.1 - Integra o presente Registro de Preços o Município de SANTANA DO MATOS/RN, podendo aderir a esta Ata outros Municípios, ou entidade da Administração Pública, ainda que não tenha participado do certame licitatório, mediante prévia consulta ao Órgão Gerenciador, desde que devidamente comprovada a vantagem;

3.2 - Caberá ao Fornecedor Beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, no caso da hipótese prevista na condição anterior, sem prejuízo dos quantitativos registrados em Ata, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas;

3.3 - Caso haja anuência do Fornecedor Beneficiário, cada órgão usuário poderá adquirir até 100% (cem por cento) dos quantitativos máximos registrados na Ata de Registro de Preço, por órgão;

3.4 - A contratação junto ao fornecedor registrado será formalizada por intermédio de instrumento contratual, ordem de compra, ou outro instrumento similar;

CLÁUSULA QUARTA - DOS PREÇOS

4.1 - O valor da presente Ata perfaz a quantia global de R$ 137.850,00 (cento e trinta e sete mil oitocentos e cinquenta reais), conforme valores constantes na proposta comercial de preços apresentada pela **PROMITENTE CONTRATADA** no **Pregão Presencial nº 006/2014** reproduzidos na planilha abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	UND	QTD	PREÇOS REGISTRADOS	TOTAL
1	Serviço de divulgação através de carro de som	Hora	2000	R$ 25,00	R$ 50.000,00
2	Aluguel de sistema de som com no mínimo 400 wats, com operador (com no mínimo 02 microfones com fio, um microfone sem fio, pedestais e mesa de som)	Evento	50	R$ 219,00	R$ 10.950,00
3	Serviço de fimagem e gravação de eventos (com edição) com no máximo duas horas de edição	Evento	50	R$ 299,00	R$ 14.950,00
4	Divulgação através de projeção em telão com duração máxima de 4 horas	Evento	50	R$ 239,00	R$ 11.950,00
5	Divulgação através de programa de rádio em emissora AM/FM. Com duração mínima de 30 min.	Pga	200	R$ 199,00	R$ 39.800,00
6	Divulgação através de chamadas e anúncios em emissora de rádio AM/FM. Com duração mínima de 60 segundos.	Cham.	2000	R$ 2,80	R$ 5.600,00
7	Gravação de spot com duração de no mínimo 60 segundos.	Und.	100	R$ 46,00	R$ 4.600,00
TOTAL ----------					137.850,00

4.2 - Os preços registrados manter-se-ão fixos e irreajustáveis durante a validade desta Ata.

4.3 - Nas hipóteses previstas no Artigo 65, inciso II, alínea “d” da Lei nº 8.666/93, o órgão gerenciador poderá promover o equilíbrio econômico-financeiro do contrato, mediante solicitação fundamentada e aceita pela Administração.

4.4 - No caso de solicitação de revisão de preço por parte do fornecedor, o mesmo deverá demonstrar de forma clara, por intermédio de planilhas de custo, a composição do novo preço. Na análise da solicitação, dentre outros critérios, o Órgão Gerenciador adotará, além de ampla pesquisa de preços em empresas de reconhecido porte mercantil, índices setoriais adotados pelo Governo Federal.

4.5 - Não serão concedidas revisões de preços sobre as parcelas do objeto já contratadas ou empenhadas, conforme Artigo 12, § 3º, inciso I do Decreto nº 3.931 de 19 de setembro de 2001.

4.6 - Sendo julgada procedente a revisão, será mantido o mesmo percentual diferencial entre os preços de mercado e os propostos pelo licitante à época da realização deste certame licitatório.

4.7 - A deliberação de deferimento ou indeferimento do pedido será divulgada em até 15 (quinze) dias. Nesse período, é vedado à contratada interromper o fornecimento enquanto aguarda o trâmite do processo de revisão de preços.

4.8 - **O pagamento será efetuado mensalmente, até o dia 15 do mês seguinte ao do fornecimento dos materiais licitados,** mediante comprovante de efetivo recebimento e aceitação emitido pela **Prefeitura Municipal**, mediante crédito aberto em conta corrente em nome da Contratada.

CLÁUSULA QUINTA - DA CONTRATAÇÃO

5.1 - Durante a validade do registro, a **PROMITENTE CONTRATADA** poderá ser convocada pela **PROMITENTE CONTRATANTE** a firmar contratações de fornecimento/ execução do objeto licitado.

5.2 - A efetivação da contratação de fornecimento se caracterizará pela assinatura de termo de contrato ou pelo simples recebimento da Nota de Empenho/ORDEM DE SERVIÇO emitida pelo órgão requisitante do objeto.

5.3 - A recusa em assinar o contrato ou em receber a Nota de Empenho/ORDEM DE SERVIÇO correspondente, implicará na inexecução total do compromisso assumido, sujeitando-se a **PROMITENTE CONTRATADA** à aplicação das sanções previstas nesta Ata e no Edital do **Pregão Presencial nº 006/2014.**

5.4 - Os compromissos contratuais firmados entre as empresas vencedoras e os órgãos integrantes do Registro de Preços serão: o Edital e seus anexos, a documentação apresentada pela Licitante, a Ata de Registro de Preços e a Nota de Empenho emitida em favor do mesmo, independentemente de outras transcrições.

6 – DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

6.1 – A prestação dos serviços deverá ser realizada pelo prestador, em dias e locais indicados pela administração municipal, mediante emissão de ordem de serviço.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO CANCELAMENTO DA ATA

7.1 - A presente Ata poderá, a critério da Administração, ser parcial ou totalmente cancelada quando o fornecedor descumprir as condições da mesma, não retirar a nota de empenho no prazo estipulado, não reduzir o preço registrado quando este se tornar superior aos de mercado, ou ainda, por razões de interesse público, sem que lhe seja devida nenhuma indenização.

7.2 - Quando os preços de mercado se tornarem superiores aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado pela Administração, não puder cumprir o compromisso assumido, o órgão gerenciador poderá revogar o registro do fornecedor, convocando os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

CLÁUSULA OITAVA - DAS SANÇÕES

8.1 - Quem, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não assinar a Ata de Registro de Preços, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, e após a subscrição do contrato ou recebimento da **ORDEM DE SERVIÇO** ou **NOTA DE EMPENHO** ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal e Municípios, ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do Artigo 4º da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, pelo prazo de 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas no Edital do **Pregão Presencial nº**

006/2014 e no contrato e das demais cominações legais, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa.
8.2 - As penalidades serão, obrigatoriamente, registradas na **Prefeitura Municipal de SANTANA DO MATOS/RN** e, no caso de suspensão de licitar, o licitante deverá ser descredenciado por igual período, sem prejuízo das multas previstas no edital e no contrato e das demais cominações legais. A Administração poderá aplicar as seguintes penalidades, garantidas a prévia defesa:
8.2.1 - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total estimado da contratação, no caso de recusa injustificada para a assinatura da Ata de Registro de Preços;
8.2.2 - multa de 10% (dez por cento), no caso de recusa injustificada para recebimento da nota de empenho;
8.2.3 - multa de 10% (dez por cento), pela inexecução total ou parcial do contrato, incidente sobre o valor do material não entregue. A multa a que alude este tópico, não impede que a Contratante rescinda, unilateralmente, o Contrato e aplique as outras sanções previstas na legislação vigente à época;
8.2.4 - multa de 1,0% (um por cento), incidente sobre o valor do material não entregue, por dia de atraso, observado o prazo de entrega constante no **Anexo I**;
8.2.5 - multa de 10% (dez por cento) no caso em que o licitante der causa à rescisão do contrato;
8.2.6 - a multa será deduzida do valor líquido do faturamento da licitante vencedora. Caso o valor do faturamento seja insuficiente para cobrir a multa, a licitante vencedora será convocada para complementação do seu valor;
8.2.7 - as multas quando não descontadas nos termos da letra anterior, deverão ser colocadas à disposição da **Prefeitura Municipal de SANTANA DO MATOS/RN**, em sua tesouraria, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, contados da data da ciência expressa por parte da contratada;
8.2.8 - decorrido o prazo estipulado no subitem anterior, a **Prefeitura Municipal de SANTANA DO MATOS/RN** fará a devida cobrança judicial, sem prejuízo do previsto no item abaixo;
8.2.9 - o faltoso ficará impedido de licitar ou contratar com a **Prefeitura Municipal de SANTANA DO MATOS/RN** enquanto não quitar as multas devidas; e
8.2.10 - as multas poderão ser aplicadas tantas quantas forem as irregularidades constatadas.

CLÁUSULA NONA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

9.1 - Integram esta Ata, o Edital do **Pregão Presencial nº 006/2014**e a proposta comercial de preços da **PROMITENTE CONTRATADA**.

CLÁUSULA DÉCIMA - DO FORO

10.1 - Fica eleito o foro da Comarca de SANTANA DO MATOS/ RN, como competente para dirimir questões decorrentes do cumprimento desta Ata de Registro de Preços, renunciando as partes a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

SANTANA DO MATOS (RN), 17 de março de 2014.

_____
Promitente Contratante

_____
Promitente Contratada

Publicado por:
Rubens Nélio Adelino Braga
Código Identificador:BD25526C

GABINETE DA PREFEITA
PORTARIA DE DIÁRIA Nº 102104/2014

Portaria nº 102104/2014

A Prefeita Municipal, no uso de suas atribuições legais em conformidade com o Decreto nº 213 de 2014,

Resolve:

Conceder 1/2 (meia) diária no valor de R$ 40,00 (quarenta reais) a Sra. Maria de Fátima da Silva, servidora deste município, ocupante do cargo de Auxiliar de Enfermagem, com mat. nº 330, lotada na Secretária Municipal de Saúde. Para custear despesas com alimentação durante uma viagem realizada da cidade de Santana do Matos/RN para a cidade de Mossoró/RN, acompanhar paciente para atendimento especializado de urgência no(a) Hospital da Mulher, na cidade de Mossoró/RN, no dia 21 de outubro de 2014.
Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogada as disposições em contrário.

Publique-se,
Registre-se e
Cumpra-se

Santana do Matos, 21 de outubro de 2014

LARDJANE CIRIACO DE ARAÚJO MACÊDO
Prefeita Municipal

Publicado por:
Abel Lameque Silva Damasceno
Código Identificador:13A2B422

GABINETE DA PREFEITA
PORTARIA DE DIÁRIA Nº 102105/2014

Portaria nº 102105/2014

Santana do Matos, 21 de outubro de 2014.

A Prefeita Municipal, no uso de suas atribuições legais em conformidade com o Decreto nº 213 de 2014,

Resolve:

Conceder 1 (uma) diária no valor de R$80,00 (oitenta reais) ao Sr. Erisvan Rodrigues da Silva, servidor deste município, ocupante do cargo de motorista, com mat. nº 298, lotado na Secretária Municipal de Saúde. Para custear despesas com alimentação durante uma viagem realizada da cidade de Santana do Matos para a cidade de Natal/RN, transportando paciente para atendimento especializado no Pronto Socorro Clóvis Sarinho, na cidade de Natal/RN, no dia 21 de outubro de 2014.
Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogada as disposições em contrário.

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

Santana do Matos, 21 de outubro de 2014.

LARDJANE CIRIACO DE ARAÚJO MACÊDO
Prefeita Municipal

Publicado por:
Abel Lameque Silva Damasceno
Código Identificador:B25591A1

GABINETE DA PREFEITA
PORTARIA DE DIÁRIA Nº 102106/2014

Portaria nº 102106/2014

A Secretária Municipal de Saúde, no uso de suas atribuições legais em conformidade com o Decreto nº 213 de 2014,

Resolve:

Conceder 1 (uma) diária no valor de R$80,00 (oitenta reais) a Sra. Josefa Moreira Bezerra, servidora deste município, ocupante do cargo de Auxiliar de Enfermagem, com mat. nº 146, lotada na Secretária Municipal de Saúde. Para custear despesas com alimentação durante uma viagem realizada da cidade de Santana do Matos/RN para a cidade de Natal/RN, acompanhar paciente para atendimento especializado de urgência no Pronto Socorro Clóvis Sarinho, na cidade de Natal/RN, no dia 21 de outubro de 2014.
Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogada as disposições em contrário.

Publique-se,

Registre-se e
Cumpra-se

Santana do Matos, 21 de outubro de 2014.

LARDJANE CIRIACO DE ARAÚJO MACEDO
Prefeita

Publicado por:
Abel Lameque Silva Damasceno
Código Identificador:068D8C14

GABINETE DA PREFEITA
PORTARIA DE DIÁRIA Nº 102202/2014

Portaria nº 102202/2014

A Prefeita Municipal, no uso de suas atribuições legais em conformidade com o Decreto nº 213 de 2014,

Resolve:

Conceder 1 (uma) diária no valor de R$80,00 (oitenta reais) ao Sr. Arnaldo Assunção da Silva, servidor deste município, ocupante do cargo de motorista, com mat. nº 1110, lotado na Secretária Municipal de Saúde. Para custear despesas com alimentação durante uma viagem realizada da cidade de Santana do Matos para a cidade de Natal/RN, transportando paciente para atendimento especializado no Maternidade Januário Cicco, na Cidade de Natal/RN, no dia 22 de outubro de 2014.
Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogada as disposições em contrário.

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

Santana do Matos, 22 de outubro de 2014.

LARDJANE CIRIACO DE ARAÚJO MACÊDO
Prefeita Municipal

Publicado por:
Abel Lameque Silva Damasceno
Código Identificador:0705743C

GABINETE DA PREFEITA
PORTARIA DE DIÁRIA Nº 102301/2014

Portaria nº 102301/2014

Concede diária a servidor que especifica e dá outras providências.

A Prefeita Municipal, no uso de suas atribuições legais em conformidade com o Decreto nº 213/2014 de 04 de junho de 2014,

Resolve:

Conceder 1/2 (meia) diária ao Sr. Gilvanilson Rodrigues de Matos, servidor deste município, ocupante do cargo de motorista. Valor unitário da diária R$ 80,00(oitenta reais), totalizando o valor a ser pago em R$ 40,00 (quarenta reais). Para custear despesas durante uma viagem a ser realizada da cidade de Santana do Matos para a cidade de Natal/RN, transportando pacientes**,** para realização de consultas e/ ou exames, no dia 24 de outubro de 2014.

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

Santana do Matos, 23 de outubro de 2014.

LARDJANE CIRIACO DE ARAUJO MACEDO
Prefeita

Publicado por:
Abel Lameque Silva Damasceno
Código Identificador:87B64A78

GABINETE DA PREFEITA
PORTARIA DE DIÁRIA Nº 101702/2014

Concede diária a servidor que especifica e dá outras providências.

A Prefeita Municipal, no uso de suas atribuições legais em conformidade com o Decreto nº 213 de 04 de junho de 2014,

Resolve:

Conceder 1 (uma) diária a Sra. Mônica Maria Damasceno , servidora deste município, ocupante do cargo de Digitadora. Valor unitário da diária R$ 80,00(oitenta reais), totalizando o valor a ser pago em R$ 80,00 (oitenta reais). Para custear despesas durante uma viagem a ser realizada da cidade de Santana do Matos para a cidade de Natal/RN, com o objetivo de participar do Encontro Estadual de Codificadores RN2014, no dia 21 de outubro de 2014.

Publique-se,
Registre-se e
Cumpra-se

Santana do Matos, em 17 de outubro de 2014

LARDJANE CIRIACO DE ARAÚJO MACEDO
Prefeita

Publicado por:
Abel Lameque Silva Damasceno
Código Identificador:BF1C5261

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO CULTURA ESPORTE E LAZER
EXTRATO DO CONTRATO Nº 201409220001

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE SANTANA DO MATOS, inscrito no CNPJ sob nº 08.110.439/0001-89, com sede na Rua Manoel Américo de Carvalho, 56, Centro, - Santana do Matos/RN, CEP 59.520-000, representado neste ato por sua Prefeita, LARDJANE CIRIACO DE ARAUJO MACEDO.
CONTRATADA: EDINEIDE DE CARVALHO SILVA, CPF nº 582.422.954-68, RG: n° 1.029.289 ITEP-RN.
OBJETO: Contratação por tempo determinado de AUXILIAR DE SERVIÇOS DIVERSOS para exercer essa função no Centro de Educação Infantil Almira Melo, em substituição à servidora MARIA DOS MILAGRES DE ARAUJO SOUZA que se encontra de férias durante o período de 22/09/2014 a 22/10/2014.
DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: Órgão: 02 – Poder Executivo / Unidade: 005 – Secretaria Municipal de Educação / Função: 12 – Educação SubFunção: 361 – Ensino Fundamental / Programa: 0008 – Construindo uma Educação Integrada / Projeto/Atividade: 2017 – Manutenção do Fundo de Educação / Elemento de despesa: 319004 – Contratação por tempo determinado.
VALOR GLOBAL: R$ 724,00 (setecentos e vinte e quatro reais).
DATA DA ASSINATURA: 22/09/2014.
VIGÊNCIA: 22/09/2014 a 22/10/2014.

LARDJANE CIRIACO DE ARAÚJO MACÊDO
Prefeita

EDINEIDE DE CARVALHO SILVA
Contratada

Publicado por:
Abel Lameque Silva Damasceno
Código Identificador:25B19FD5

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
EXTRATO DO CONTRATO Nº 201410170001

CONTRATANTE: O MUNICÍPIO DE SANTANA DO MATOS, inscrito no CNPJ sob nº 08.110.439/0001-89, com sede na Rua Manoel Américo de Carvalho, 56, Centro, - Santana do Matos/RN, CEP 59.520-000, através do FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE SANTANA DO MATOS - RN, inscrito no CNPJ sob o nº 11.842.698/0001-09, com sede na Avenida Vinte e Sete de Outubro, 799, Centro, Santana do Matos/RN, CEP 59.520-000.
CONTRATADA: OLGA PRISCILLA GONÇALVES, CPF nº 054.561.204-70, RG n° 2.283.695 SSP-RN, CRM nº 7857/RN.
OBJETO: Contratação por tempo determinado de profissional para prestar atendimento de urgência e emergência na Unidade Hospitalar Dr. Clóvis Avelino, em regime de plantão, exercendo o cargo de Médica.
DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: Órgão: 03 – Fundo Municipal de Saúde / Unidade: 001 – Fundo Municipal de Saúde / Função: 10 – Saúde / Sub Função: 301 – Atenção Básica / Programa: 0009 – Saúde e qualidade de vida / Projeto/Atividade: 2250 – Manutenção do Fundo Municipal de Saúde / Elemento de despesa: 319004 – Contratação por tempo determinado.
VALOR GLOBAL: R$ 38.250,00 (trinta e oito mil duzentos e cinquenta reais).
DATA DA ASSINATURA: 17/10/2014.
VIGÊNCIA: 17/10/2014 a 31/12/2014.
FUNDAMENTO LEGAL: Lei Municipal nº 771/2014.

LARDJANE CIRIACO DE ARAÚJO MACÊDO
Prefeita

JOAO MANUEL FERREIRA
Secretário Municipal de Saúde

OLGA PRISCILLA GONÇALVES
Contratada

Publicado por:
Abel Lameque Silva Damasceno
Código Identificador:823BB7EB

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
EXTRATO DO CONTRATO Nº 201409260001

CONTRATANTE: O MUNICÍPIO DE SANTANA DO MATOS, inscrito no CNPJ sob nº 08.110.439/0001-89, com sede na Rua Manoel Américo de Carvalho, 56, Centro, - Santana do Matos/RN, CEP 59.520-000, através do FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE SANTANA DO MATOS - RN, inscrito no CNPJ sob o nº 11.842.698/0001-09, com sede na Avenida Vinte e Sete de Outubro, 799, Centro, Santana do Matos/RN, CEP 59.520-000.
CONTRATADO: DANIEL DA ROCHA COUTO FILHO, CPF nº 007.087.681-99, RG n° 5.020.722 SSP-GO, CRM nº 7779/RN.
OBJETO: Contratação por tempo determinado de profissional para prestar atendimento de urgência e emergência na Unidade Hospitalar Dr. Clóvis Avelino, em regime de plantão, exercendo a função de Médico.
DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: Órgão: 03 – Fundo Municipal de Saúde / Unidade: 001 – Fundo Municipal de Saúde / Função: 10 – Saúde / Sub Função: 301 – Atenção Básica / Programa: 0009 – Saúde e qualidade de vida / Projeto/Atividade: 2250 – Manutenção do Fundo Municipal de Saúde / Elemento de despesa: 319004 – Contratação por tempo determinado.
VALOR GLOBAL: R$ 51.000,00 (cinqüenta e um mil reais).
DATA DA ASSINATURA: 26/09/2014.
VIGÊNCIA: 26/09/2014 a 26/09/2014.
FUNDAMENTO LEGAL: Lei Municipal nº 771/2014.

LARDJANE CIRIACO DE ARAÚJO MACÊDO
Prefeita

JOAO MANUEL FERREIRA
Secretário Municipal de Saúde

DANIEL DA ROCHA COUTO FILHO
Contratado

Publicado por:
Abel Lameque Silva Damasceno
Código Identificador:C7F6AF52

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
AVISO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

O Prefeito Municipal de Santo Antônio/RN, no uso de suas atribuições legais, homologa o resultado do julgamento e da adjudicação exarada pelo pregoeiro municipal da licitação na modalidade **Pregão Presencial – SRP – Nº 035/2014**, objetivando a **contratação de empresa especializada para o fornecimento de forma parcelada de peças de reposição e serviços para os veículos da frota própria e a serviço das secretarias do município de Santo Antonio/RN,** em **23 de outubro de 2014,** o valor **global estimado** de **R$ 246.000,00 (duzentos e quarenta e seis mil reais)** em favor da empresa licitante **Trok Lub Comercio e Serviços Ltda. - ME – CNPJ – 18.087.566/0001-68.**

Santo Antônio/RN
Em 23 de outubro de 2014

LUIZ FRANCO RIBEIRO
Prefeito Municipal.

Publicado por:
Orlando Bezerra Cavalcante Filho
Código Identificador:9784A482

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

CONTRATANTE: Prefeitura Municipal de Santo Antônio/RN.
CNPJ: 08.144.800/0001/98.
CONTRATADO: **Trok Lub Comercio e Serviços Ltda. – ME.**
CNPJ – 18.087.566/0001-68.
VALOR ESTIMADO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:
R$ 246.000,00 (duzentos e quarenta e seis mil reais).
BASE LEGAL: Lei 10.520, de 17 de julho de 2002.
VIGÊNCIA:23 de outubro de 2014 a 22 de outubro de 2015.
ELEMENTO DE DESPESA: 3.3.90.39.00 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica.
3.3.90.30.00 – Material de Consumo.

Santo Antônio/RN
Em 23 de outubro de 2014

LUIZ FRANCO RIBEIRO
Prefeito Municipal.

Publicado por:
Orlando Bezerra Cavalcante Filho
Código Identificador:9DAE7650

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
AVISO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

O Prefeito Municipal de Santo Antônio/RN, no uso de suas atribuições legais, homologa o resultado do julgamento e da adjudicação exarada pelo pregoeiro municipal da licitação na modalidade **Pregão Presencial – SRP – Nº 036/2014**, objetivando a **contratação de empresa especializada para o fornecimento de forma parcelada de peças de reposição e serviços para os tratores, maquinários e implementos agrícolas da frota própria e a serviço das secretarias do município de Santo Antonio/RN,** em **23 de outubro de 2014,** o valor **global estimado** de **R$ 194.000,00 (cento e noventa e quatro mil reais)** em favor da empresa licitante **Paulo C. Lopes - ME – CNPJ - 06.123.946/0001-21.**

Santo Antônio/RN
Em 23 de outubro de 2014

LUIZ FRANCO RIBEIRO
Prefeito Municipal.

Publicado por:
Orlando Bezerra Cavalcante Filho
Código Identificador:0268436C

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

CONTRATANTE: Prefeitura Municipal de Santo Antônio/RN. CNPJ: 08.144.800/0001/98.
CONTRATADO: **Paulo C. Lopes – ME.**
CNPJ - 06.123.946/0001-21.
VALOR ESTIMADO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS: R$ 194.000,00 (cento e noventa e quatro mil reais).
BASE LEGAL: Lei 10.520, de 17 de julho de 2002.
VIGÊNCIA: 23 de outubro de 2014 a 22 de outubro de 2015.
ELEMENTO DE DESPESA: 3.3.90.39.00 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica.
3.3.90.30.00 – Material de Consumo.

Santo Antônio/RN
Em 23 de outubro de 2014

LUIZ FRANCO RIBEIRO
Prefeito Municipal.

Publicado por:
Orlando Bezerra Cavalcante Filho
Código Identificador:E382BFBE

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
AVISO DE LICITAÇÃO EDITAL DO PP SRP - Nº 037 2014

O Pregoeiro da Prefeitura Municipal de Santo Antonio/RN torna público o **Pregão Presencial Com Sistema de Registro de Preços N.º 037/2014**, objetivando a **contratação de empresa especializada para o fornecimento de forma parcelada de Equipamentos de Proteção Individual para suprir as necessidades das secretarias do município de Santo Antonio/RN**, de acordo com os quantitativos e especificações constantes no Anexo I, a ser realizado no dia **05 de novembro de 2014**, às **11:00 (onze horas)**. O Edital contendo maiores informações encontra-se à disposição na sala de licitações na sede da Prefeitura Municipal, situada a Rua Padre Cerveira – 505 – Centro – Santo Antonio/RN, de segunda a sexta-feira no horário das 08:00h às 12:00h.

Santo Antonio/RN
Em 23 de outubro de 2014

ANTONIO LOPES NETO
Pregoeiro.

Publicado por:
Orlando Bezerra Cavalcante Filho
Código Identificador:EF53EFFA

SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
AVISO DE SUBSTITUIÇÃO

A PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO/RN comunica que o(s) beneficiário(s) abaixo relacionados inseridos no PMCMV – Programa Minha Casa Minha Vida, criado pela Lei Federal nº 11.977, de 07 de julho de 2009, regulamentada pelo Decreto nº 7.499, de 16 de junho de 2011 e Portaria Interministerial nº 531, de 10 de novembro de 2011, dos Ministérios das Cidades, da Fazenda e de Planejamento, Orçamento e Gestão, conforme contrato(s) firmado(s) com a CHB – Companhia Hipotecária Brasileira, renunciaram de figurar como beneficiário(s), consoante distratos efetuados, entrando em seus lugares, os novos pretendentes a seguir:

Beneficiário Anterior	CPF/MF	NIS
EDILMA CASSIANO DE ANDRADE	009.327.744-07	20339582043
ELIANE DA COSTA JANUARIO	056.238.354-90	13271664195

Beneficiário Atual	NIS	CPF/MF
MARIA ADRIANA DE LIMA	20326134837	061.002.924-08
GEISE KELLY FERREIRA DE LIMA	16214441608	010.373.874-65

Publicado por:
Orlando Bezerra Cavalcante Filho
Código Identificador:718716E8

SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
EDITAL DE CONVOCAÇÃO

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO/RN** pelo presente edital, que faz publicar na sede da Prefeitura, no Diário Oficial da FEMURN, considerando que foram envidados todos os esforços e empreendidas todas as diligências dos técnicos sociais desse Município para localização da beneficiária do Programa Minha Casa Minha Vida – PMCMV destinado a municípios com população limitada a cinqüenta mil habitantes que se encontram em local incerto e não sabido, convoca a pessoa abaixo relacionada a comparecerem à sede da SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, localizado à Rua Padre Cerveira, Nº 411, Centro, para atualização de seus dados de contato, no prazo de 30 (trinta) dias corridos, contados a partir da data desta publicação sob pena de terem suas inscrições declaradas SEM EFEITO, seus contratos rescindidos, sendo assim substituídos por outras pessoas. Informamos, ainda, que o não comparecimento do convocado no prazo de trinta dias implicará no cancelamento/rescisão imediata dos contratos firmados com a esta PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO/RN e a COMPANHIA HIPOTECÁRIA BRASILEIRA – CHB.

Nº	BENEFICIARIO (A)	CPF	NIS
1.	MARIA EDILEUSA DE SALES	069.079.924-18	13273849192

Santo Antônio/RN, 23 de outubro de 2014.

LUIZ FRANCO RIBEIRO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Orlando Bezerra Cavalcante Filho
Código Identificador:CEA438C5

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DO CAMPESTRE

GABINETE DA PREFEITA
TERMO DE HOMOLOGAÇÃO

LICITAÇÃO Pregão Presencial Nº 001/2014.
HOMOLOGO pelo presente Termo, para que surta os seus efeitos legais, o julgamento do Pregoeiro e Equipe de Apoio, referente a licitação Pregão Presencial nº 001/2014 com início 31 de janeiro de 2014, realizada em 19 de fevereiro de 2014 (quarta-feira), nos termos do artigo 43, inciso VI, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de Junho de 1993, com redação dada pela Lei nº 8.883, de 08 de junho de 1994, alterada pela Lei nº 9.648.98, de 27 de maio de 1998, mantendo a Adjudicação exarada no processo licitatório proveniente da licitação supra mencionada, em favor da(s) empresa(s) relacionadas a seguir: **J B PEREIRA JUNIOR – ME** - CNPJ: 10.583.457/0001-20, saiu vencedor(a) no(s) item(ns): 1; totalizando o valor de **R$ 6.000,00 (seis mil reais)**. **M A DA SILVA PUBLICIDADES**- CNPJ: 07.702.817/0001-50, saiu vencedor(a) no(s) item(ns): 2, 3; totalizando o valor de **R$ 3.000,00 (três mil reais)**.

São José de Campestre/RN, 19 de fevereiro de 2014.

SIONE FERREIRA DE SOUZA OLIVEIRA.
Prefeita Municipal.

Publicado por:
Carlos Antonio de Pontes
Código Identificador:403D9081

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
TERMO DE ADJUDICAÇÃO

LICITAÇÃO Pregão Presencial Nº 001/2014.
ADJUDICAMOS, os vencedores do Pregão Presencial nº 001/2014, objeto**Registro de Preço para contratação de empresa especializada em serviços de recarga de cartuchos e toner destinado a suprir as necessidades da Administração Publica do município de São José do Campestre,** realizada em 19/02/2014, a saber: **J B PEREIRA JUNIOR - ME**- CNPJ: 10.583.457/0001-20 , saiu vencedor(a) no(s) item(ns): 1; totalizando o valor de **R$ 6.000,00 (seis mil reais)**. **M A DA SILVA PUBLICIDADES** - CNPJ: 07.702.817/0001-50, saiu vencedor(a) no(s) item(ns): 2, 3; totalizando o valor de **R$ 3.000,00 (três mil reais)**.

São José de Campestre/RN, em 19 de fevereiro de 2014.

CARLOS ANTONIO DE PONTES.
Pregoeiro Municipal

Publicado por:
Carlos Antonio de Pontes
Código Identificador:DDE1B510

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DO SERIDÓ

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS
AVISO DE ABERTURA DE CREDENCIAMENTO Nº 001/2014 - PROCESSO LICITATÓRIO MSJS/ RN N° 134/2014 - FUNDAMENTO LEGAL: LEI Nº 8.666/1993, ART. 25, CAPUT

A Comissão Permanente de Licitação do Município de São José do Seridó/ RN vem a público comunicar que no site: www.saojosedoserido.rn.gov.br, está disponível o Edital para o Credenciamento de Serviços Médicos, em regime de plantões, a serem executados no Município de São José do Seridó/ RN. Os envelopes contendo a Proposta de Credenciamento e os documentos de Habilitação estão sendo recebidos desde o dia 23 de setembro de 2014, na sede da Prefeitura Municipal – Sala das Licitações – situada na Rua Vicente Pereira, nº 87, centro, São José do Seridó/ RN, ficando o presente credenciamento aberto até o dia 23 de setembro de 2015 para os possíveis interessados. Maiores informações serão fornecidas pelos Fones: 84-3478-2217/ 2277.

São José do Seridó/ RN, 23 de setembro de 2014.

SAUL LINCOLN BEZERRA DE ARAÚJO
Presidente.

Publicado por:
Saul Lincoln Bezerra de Araujo
Código Identificador:3EA8451C

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
RESULTADO PREGÃO PRESENCIAL Nº. 079/2014

A Comissão de Pregão da Prefeitura Municipal de São Miguel-RN, torna pública aos interessados o resultado da licitação em epígrafe que teve como objeto a CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS TERCEIRIZADOS DE MOTORISTA PARA ATENDER A SEDE ADMINISTRATIVA EM SÃO MIGUEL E SECRETÁRIAS. Participaram do procedimento licitatório: 3A - CONSTRUCOES E SERVICOS LTDA., representado por José Evaldo Barboza de Carvalho portador do CPF nº 877.747.474-00.

Segue itens com valores por item e valor global de cada participante vencedor:

3A - CONSTRUCOES E SERVICOS LTDA.				
Especificação	**Unid.**	**Quantidade**	**Valor**	**Total**
TERCERIZAÇÃO DE MOTORISTAS'	MÊS	12	26.645,44	319.745,28
				319.745,28

São Miguel-RN, 16 de Outubro de 2014.

WALKEI PAULO PESSOA FREITAS
Pregoeiro

Publicado por:
Walkei Paulo Pessoa Freitas
Código Identificador:27591271

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
ADJUDICAÇÃO PREGÃO PRESENCIAL Nº. 079/2014

Para que a homologação do certame licitatório n.º 2014.08.07-079PP na modalidade Pregão, produza seus efeitos jurídicos e legais de acordo com o que consta do referido processo, efetuo a ADJUDICAÇÃO ao(s) seguinte(s) licitante(s):3A - CONSTRUCOES E SERVICOS LTDA. inscrito no CNPJ nº 17.586.443/0001-09 classificado(a) no item 1 totalizando o valor de R$ 319.745,28 (trezentos e dezenove mil setecentos e quarenta e cinco reais e vinte e oito centavos).

Do objeto da licitação que tem por finalidade a escolha de proposta(s) mais vantajosa(s) para Objeto, determino ciência aos interessados, observadas as prescrições legais pertinentes.

São Miguel-RN, 16/10/2014.

WALKEI PAULO PESSOA FREITAS
Pregoeiro

Publicado por:
Walkei Paulo Pessoa Freitas
Código Identificador:98D885D0

GABINETE DO PREFEITO
HOMOLOGAÇÃO PREGÃO PRESENCIAL Nº. 079/2014

Em mãos o presente procedimento de licitação n.º 2014.08.07-079PP realizado através da modalidade Pregão, tendo por objeto a escolha de proposta(s) mais vantajosa(s) para Objeto CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS TERCEIRIZADOS DE MOTORISTA PARA ATENDER A SEDE ADMINISTRATIVA EM SÃO MIGUEL E SECRETÁRIAS, uma vez que, de acordo com os documentos constantes do referido processo e com base no parecer jurídico apenso, tudo transcorreu dentro da legalidade e nos preceitos da Lei n.º 10.520, de 17 de julho de 2002 e Lei n.º 8.666/93, de 21.06.93, alterada pela Lei n.º 8.883/94 de 08.06.94 e legislação complementar em vigor, não havendo subjudice recursos de contestação, hei por bem HOMOLOGAR o presente procedimento.

ASSIM, nos termos da legislação vigente que regula a matéria ora tratada, fica o Processo de Licitação na modalidade Pregão inicialmente identificado, HOMOLOGADO, em favor de: 3A - CONSTRUCOES E SERVICOS LTDA. inscrito no CNPJ nº 17.586.443/0001-09 classificado(a) no item 1 totalizando o valor de R$ 319.745,28 (trezentos e dezenove mil setecentos e quarenta e cinco reais e vinte e oito centavos).

São Miguel, 16 de Outubro de 2014

DARIO VIEIRA DE ALMEIDA
Prefeito

Publicado por:
Walkei Paulo Pessoa Freitas
Código Identificador:CA206447

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DO CONTRATO Nº. 119/2014

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL
CNPJ: 08.355.463/0001-88
CONTRATADO: 3ª CONSTRUÇÕES E SERVIÇOS LTDA - ME

CNPJ: 17.586.443/0001-09
RESPONSÁVEL: JOSÉ EVALDO BARBOZA DE CARVALHO
CPF: 877.747.474-00
OBJETO: CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS TERCEIRIZADOS DE MOTORISTA PARA ATENDER A SEDE ADMINISTRATIVA EM SÃO MIGUEL E SECRETÁRIAS.
VALOR MENSAL DO CONTRATO: R$ 26.645,44 (VINTE E SEIS MIL E SEISCENTOS E QUARENTA E CINCO REAIS E QUARENTA E QUATRO CENTAVOS).
DOTAÇÃO:
ÓRGÃO: 02
UNID. ORÇ.: 06
PROJETO DE ATIVIDADE: 2.019
ELEMENTO DE DESPESA: 3390.3900
DATA DA ASSINATURA DO CONTRATO: 22 DE OUTUBRO DE 2014.
VIGÊNCIA: 12 MESES

DARIO VIEIRA DE ALMEIDA
Prefeito

Publicado por:
Walkei Paulo Pessoa Freitas
Código Identificador:270D2816

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE SERRA CAIADA

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO-CPL
EXTRATO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 30090001/14 PREGÃO PRESENCIAL Nº. 026/2014 SRP

TIPO: Menor Preço por item
OBJETO: Registro de preços para aquisição futura e parcelada de combustível (gasolina, álcool, diesel comum e diesel s10) destinado ao abastecimento da frota municipal.
VALOR TOTAL:R$ 1.278.000,00 (Um milhão e duzentos e setenta e oito mil reais).
FONTE DE RECURSO: Próprios.
BASE LEGAL: Lei n° 10.520/2002 subsidiada pela Lei n° 8.666/93 e posteriores alterações.
ADJUDICAÇÃO: Declinado o direito de recorrer e consideradas aceitáveis as melhores propostas, por atenderem as exigências do Edital e ofertarem preços compatíveis com os praticados pelo Mercado, e em conformidade com parecer jurídico exarado pela Procuradoria Geral do Município; A Prefeita municipal declarou vencedora do certame a licitante e seus respectivos itens com o valor: **a) Item01** – Vencedora – POSTO RAISSA LTDA – CNPJ: 14.428.827/0001-05; no valor final de R$ 459.000,00 (Quatrocentos e cinquenta e nove mil reais); **a) Item02** – Vencedora – POSTO RAISSA LTDA – CNPJ: 14.428.827/0001-05; no valor final de R$ 80.400,00 (oitenta mil e quatrocentos reais); **a) Item03** – Vencedora – POSTO RAISSA LTDA – CNPJ: 14.428.827/0001-05; no valor final de R$ 417.000,00 (quatrocentos e dezessete mil reais) e **a) Item04** – Vencedora – POSTO RAISSA LTDA – CNPJ: 14.428.827/0001-05; no valor final de R$ 321.600,00 (trezentos e vinte e um mil e seiscentos reais) e decidiu adjudicar em favor da empresa acima citada o objeto da licitação em epígrafe, com base legal no Art. 4°, XX, da Lei n° 10.520/2002.
HOMOLOGAÇÃO: Passado e findo o prazo recursal, e proferida a adjudicação do objeto da licitação as empresas vencedoras, a Prefeita Municipal homologou o procedimento licitatório, com base legal no Art. 4°, XXII, da Lei n° 10.50/2002, c/c Art. 43, VI, Lei n° 8.6666/93; ficando convocada a empresa acima citada, Para formalizar a assinatura da respectiva ARP, nos termos do Art. 64 do mesmo diploma legal no prazo de cinco dias uteis, no horário de 08:00 às 13:00 horas de Segunda a Sexta – Feira.

Serra Caiada/RN, em 22 de outubro de 2014.

MARIA DO SOCORRO DOS ANJOS FURTADO
Prefeita Municipal

Publicado por:
Rubens Suassuna Carneiro
Código Identificador:CD31BE5C

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO-CPL
AVISO DE LICITAÇÃO - EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº. 027/2014 – PROCESSO Nº. 20100001/14

O Pregoeiro da Pref. Mun. de Serra Caiada/RN, nomeado pela Portaria Nº. 004/2014 de 14.01.2014 torna público o Pregão nº. 027/2014, com o objetivo de Registro de preços para contratação de pessoa jurídica para prestar serviços técnicos especializados em auditoria jurídica em processos administrativos licitatórios do Município de Serra Caiada relativos aos exercícios de 2013 e 2014, para fins de levantamento e avaliação processual, de acordo com as informações constantes no anexo I – Termo de Referência. Os envelopesrelativos a Proposta de Preços e Documentação poderão ser entregues até o dia 05 de novembro de 2014 a partir das 09:00 horas, na Sala de Licitações na sede da Prefeitura Mun. de Serra Caiada, sito a Rua Nossa Senhora da Conceição, 276 – Centro – Serra Caiada/RN. Esclarecimentos e o Edital contendo maiores informações serão prestados e entregues pelo Pregoeiro, de Segunda a Sexta-Feira, das 08 às 13 horas aos interessados, na sede da Prefeitura Municipal, no endereço acima mencionado, pelo e-mail: cpl.pmsc@gmail.com ou pelo telefone (84) 3293-0038.

Serra Caiada/RN, em 21 de outubro de 2014.

RUBENS SUASSUNA CARNEIRO
Pregoeiro

Publicado por:
Rubens Suassuna Carneiro
Código Identificador:290753E6

INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA SOCIAL DO MUNICÍPIO DE SERRA CAIADA - IPRESC
AVISO DE LICITAÇÃO - EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº. 001/2014 – PROCESSO Nº. 2210001-2014

O Pregoeiro da Pref. Mun. de Serra Caiada/RN, designado pela Portaria Nº. 140/2014 de 21.10.2014 torna público o Pregão nº. 001/2014, com o objetivo de contratação de serviços de assessoria e consultoria previdenciária, contábil, financeira e atuarial especifica para RPPS, no âmbito da administração pública municipal, em conjunto com cessão de direitos de uso de softwares aplicativos integrados, e prestação de serviços técnicos especializados, em implantação, customização, atualização, e manutenção corretiva, treinamento aos usuários com suporte técnico presencial contínuo. Os envelopesrelativos a Proposta de Preços e Documentação poderão ser entregues até o dia 05 de novembro de 2014 a partir das 14:00 horas, na Sala de Licitações na sede da Prefeitura Mun. de Serra Caiada, sito a Rua Nossa Senhora da Conceição, 276 – Centro – Serra Caiada/RN. Esclarecimentos e o Edital contendo maiores informações serão prestados e entregues pelo Pregoeiro, de Segunda a Sexta-Feira, das 08 às 13 horas aos interessados, na sede da Prefeitura Municipal, no endereço acima mencionado, pelo e-mail: cpl.pmsc@gmail.com ou pelo telefone (84) 3293-0038.

Serra Caiada/RN, em 22 de outubro de 2014.

RUBENS SUASSUNA CARNEIRO
Pregoeiro

Publicado por:
Rubens Suassuna Carneiro
Código Identificador:1BB06002

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE SERRA DO MEL

SECRETARIA MUNICIPAL DA CASA CIVIL
DECRETO Nº 050, DE 23 DE OUTUBRO DE 2014

O PREFEITO MUNICIPAL DE SERRA DO MEL/RN, no uso de suas atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município, e,

CONSIDERANDO a Lei Municipal nº 364/2010 e suas alterações posteriores, de 28 de maio de 2010, que trata de remição dos aforamentos constituídos após o advento do Novo Código Civil Brasileiro, mediante aquisição do domínio por meio de doação dos imóveis foreiros do município.

CONSIDERANDO ainda a referida lei em seus artigos atinentes, pelo qual a doação legal dos terrenos foreiros do Município de Serra do Mel atende o interesse público de uso e ocupação do solo urbano e sua conseqüente urbanização, bem como, a regularização da situação dos imóveis para fins de registro público, para consecução de título definitivo a ser registrado no competente cartório de registro de imóveis, em atenção ao artigo 1.277, do Novo Código Civil Brasileiro.

DECRETA:

Artigo 1º - FICA, autorizado à doação de 01 (um) terreno urbano destinado a construção de **450,00 m²**, localizado na **Rua Pedro Emídio Cabral, lote nº 12 quadra nº 69 - Vila Brasília - Serra do Mel/RN**, medindo **15,00 m** de frente com igual metragem nos fundos e **30,00 m** de comprimento em ambos os lados, perfazendo uma área total de **450,00 m²,** devidamente especificado no título de doação em anexo, tendo como beneficiário **Américo Maia dos Santos**, CPF 261.172.154-87 e RG 442.702.

Artigo 2º - Este Decreto entra em vigor nesta data, revogadas as disposições em contrário.

Serra do Mel/RN, 23 de Outubro de 2014.

FÁBIO BEZERRA DE OLIVEIRA
CPF Nº 034.704.644-48
Prefeito

Publicado por:
Karla Kamuraite Marinho Vieira
Código Identificador:76D929FC

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE SERRA NEGRA DO NORTE

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITACOES
AVISO DE PRORROGAÇÃO DE LICITAÇÃO - PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 0352/2014 – PREGÃO PRESENCIAL N° 061/2014 - EDITAL N° 068/2014

O Município de Serra Negra do Norte/RN torna público para conhecimento dos interessados, que em virtude do feriado do Servidor público, o certame foi prorrogado para o próximo dia **29 de outubro de 2014**, às 08h30min, objetivando a Contratação de empresa(s) para Registro de Preços para aquisição de equipamentos e matérias permanentes para atender as demandas da Secretaria Municipal de Saúde de Serra Negra do Norte/RN. Os interessados em adquirir cópia integral dos respectivos Edital e anexos poderão dirigir-se a sede da Prefeitura Municipal, localizada à Rua Senador José Bernardo, 110, Centro, Serra Negra do Norte/RN, no horário de expediente ou pelo site www.serranegra.rn.gov.br. Dúvidas pelo fone (84) 3426-2261.

ARTUR ALUIZIO FERNANDES DE FARIA
Pregoeiro/MSNN

Publicado por:
Artur Aluizio Fernandes de Faria
Código Identificador:1F76C440

FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DE SERRA NEGRA DO NORTE
PORTARIA Nº 0025/2014

DISPÕE SOBRE A CONCESSÃO DE DIÁRIAS E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DE SERRA NEGRA DO NORTE/RN, no uso de suas atribuições legais, notadamente o que lhe confere a Lei Orgânica do Município,

RESOLVE:
Art. 1º. Conceder a(s) diária(s) abaixo discriminada(s), destinada(s) à cobertura de custos de alimentação e pousada do respectivo servidor, durante o deslocamento, a serviço dessa entidade, a saber:

Servidor:	**Antônio Custódio Júnior**
Cargo/Função:	Instrutor de Capoeira

Quant.	Destino	Data	Valor Unitário (R$)	Valor Total (R$)
2 1/2 (Duas Meias)	Quixeramobim/CE	24 e 25 de Outubro de 2014	300,00	300,00
() Diárias com Pernoite (x) Diárias sem Pernoite		TOTAL		R$ 300,00

Descrição do Objetivo/Serviços do deslocamento
Viagem a Quixeramobim/CE, no(s) dia(s) 24 e 25 de Outubro de 2014, com o objetivo de: Ir à COHAB participar do V Encontro de Capoeira, onde será ministrado o Curso de Capacitação Pedagógica e Metodologia de Ensino da Capoeira, conforme anexos.

Art. 2º. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Publique-se e
cumpra-se.

Serra Negra do Norte/RN, 23 de Outubro de 2014.

JOSÉ XAVIER DOS SANTOS
Secretário Municipal de Trabalho, Habitação e Assistência Social

Publicado por:
Janny Laura Araújo de Medeiros
Código Identificador:C89069EE

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
PORTARIA Nº 0598/2014

DISPÕE SOBRE A CONCESSÃO DE DIÁRIAS E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O **SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE DE SERRA NEGRA DO NORTE/RN**, no uso de suas atribuições legais, notadamente o que lhe confere a Lei Orgânica do Município,

RESOLVE:
Art. 1º. Conceder a(s) diária(s) abaixo discriminada(s), destinada(s) à cobertura de custos de alimentação e pousada do respectivo servidor, durante o deslocamento, a serviço dessa entidade, a saber:

Servidor:	**Danilo Monte Costa**
Cargo/Função:	Motorista

Quant.	Destino	Data	Valor Unitário (R$)	Valor Total (R$)
1/2 (Meia)	Caicó/RN	22 de Outubro de 2014	60,00	30,00
( ) Diárias com Pernoite (x) Diárias sem Pernoite		TOTAL		R$ 30,00

Descrição do Objetivo/Serviços do deslocamento
Viagem a Caicó/RN, no(s) dia(s) 22 de Outubro de 2014, com o objetivo de: Conduzir os pacientes Rita Maria de Souza e Joaquim Florentino de Faria à Clínica do Rim, no Hospital Regional (SESP), no veículo Doblô (modelo Essence), de placa NOA-8673, para sessão de hemodiálise, conforme anexos.

Art. 2º. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Publique-se e
cumpra-se.

Serra Negra do Norte/RN, 21 de Outubro de 2014.

EDVALDO DANTAS DE LUCENA
Secretário Municipal de Saúde

Publicado por:
Janny Laura Araújo de Medeiros
Código Identificador:A58B656E

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
PORTARIA Nº 0599/2014

DISPÕE SOBRE A CONCESSÃO DE DIÁRIAS E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O **SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE DE SERRA NEGRA DO NORTE/RN**, no uso de suas atribuições legais, notadamente o que lhe confere a Lei Orgânica do Município,

RESOLVE:
Art. 1º. Conceder a(s) diária(s) abaixo discriminada(s), destinada(s) à cobertura de custos de alimentação e pousada do respectivo servidor, durante o deslocamento, a serviço dessa entidade, a saber:

Servidor:	**Epaminondas Belo dos Santos**
Cargo/Função:	Motorista

Quant.	Destino	Data	Valor Unitário (R$)	Valor Total (R$)
1/2 (Meia)	Caicó/RN	21 de Outubro de 2014	60,00	30,00
( ) Diárias com Pernoite (X) Diárias sem Pernoite		TOTAL		R$ 30,00

Descrição do Objetivo/Serviços do deslocamento
Viagem a Caicó/RN, no(s) dia(s) 21 de Outubro de 2014, com o objetivo de: Ressarcimento por conduzir o paciente Jurandi Costa Campos ao Hospital Regional (SESP), no veículo Doblô (modelo Ambulância), de placa OJT-8346, para atendimento de URGÊNCIA, conforme anexos.

Art. 2º. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Publique-se e
cumpra-se.

Serra Negra do Norte/RN, 22 de Outubro de 2014.

EDVALDO DANTAS DE LUCENA
Secretário Municipal de Saúde

Publicado por:
Janny Laura Araújo de Medeiros
Código Identificador:CE3B2A8A

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
PORTARIA Nº 0600/2014

DISPÕE SOBRE A CONCESSÃO DE DIÁRIAS E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O **SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE DE SERRA NEGRA DO NORTE/RN**, no uso de suas atribuições legais, notadamente o que lhe confere a Lei Orgânica do Município,

RESOLVE:

Art. 1º. Conceder a(s) diária(s) abaixo discriminada(s), destinada(s) à cobertura de custos de alimentação e pousada do respectivo servidor, durante o deslocamento, a serviço dessa entidade, a saber:

Servidor:	**Alan George Lucena da Rocha**
Cargo/Função:	Motorista

Quant.	Destino	Data	Valor Unitário (R$)	Valor Total (R$)
1/2 (Meia)	Caicó/RN	22 de Outubro de 2014	60,00	30,00
( ) Diárias com Pernoite (x) Diárias sem Pernoite		TOTAL		R$ 30,00

Descs ao Hospital do Serrição do Objetivo/Serviços do deslocamento Viagem a Caicó/RN, no(s) dia(s) 22 de Outubro de 2014, com o objetivo de: Ressarcimento por conduzir o paciente Manoel Tibúrcio de Medeiroidó, no veículo Doblô (modelo Ambulância), de placa OJT-8346, para atendimento, conforme anexos.

Art. 2º. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Publique-se e
cumpra-se.

Serra Negra do Norte/RN, 23 de Outubro de 2014.

EDVALDO DANTAS DE LUCENA
Secretário Municipal de Saúde

Publicado por:
Janny Laura Araújo de Medeiros
Código Identificador:FEA68A46

GABINETE CIVIL
PORTARIA Nº 0202/2014

DISPÕE SOBRE A CONCESSÃO DE DIÁRIAS E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O **PREFEITO MUNICIPAL DE SERRA NEGRA DO NORTE/RN**, no uso de suas atribuições legais, notadamente o que lhe confere a Lei Orgânica do Município,

RESOLVE:
Art. 1º. Conceder a(s) diária(s) abaixo discriminada(s), destinada(s) à cobertura de custos de alimentação e pousada do respectivo servidor, durante o deslocamento, a serviço dessa entidade, a saber:

Servidor:	**Daniel de Araújo Guedes**
Cargo/Função:	Motorista

Quant.	Destino	Data	Valor Unitário (R$)	Valor Total (R$)
1/2 (Meia)	Carnaúba dos Dantas/RN	23 de Outubro de 2014	60,00	30,00
() Diárias com Pernoite (x) Diárias sem Pernoite		TOTAL		R$ 30,00

Descrição do Objetivo/Serviços do deslocamento
Viagem a Carnaúba dos Dantas/RN, no(s) dia(s) 23 de Outubro de 2014, com o objetivo de: Conduzir professores e estudantes municipais do 6º ano ao Castelo Di Bivar e ao Monte do Galo, no veículo Ônibus (modelo Escolar), de placa NNZ-2368, para aula de campo, conforme anexos.

Art. 2º. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Publique-se e
cumpra-se.

Serra Negra do Norte/RN, 22 de Outubro de 2014.

URBANO BATISTA DE FARIA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Janny Laura Araújo de Medeiros
Código Identificador:8CF295C1

GABINETE CIVIL
PORTARIA Nº 0203/2014

DISPÕE SOBRE A CONCESSÃO DE DIÁRIAS E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O **PREFEITO MUNICIPAL DE SERRA NEGRA DO NORTE/RN**, no uso de suas atribuições legais, notadamente o que lhe confere a Lei Orgânica do Município,

RESOLVE:

Art. 1º. Conceder a(s) diária(s) abaixo discriminada(s), destinada(s) à cobertura de custos de alimentação e pousada do respectivo servidor, durante o deslocamento, a serviço dessa entidade, a saber:

Servidor:	**Givanildo José da Silva**
Cargo/Função:	Motorista

Quant.	Destino	Data	Valor Unitário (R$)	Valor Total (R$)
1/2 (Meia)	**Carnaúba dos Dantas/RN**	**23 de Outubro de 2014**	**60,00**	**30,00**
() Diárias com Pernoite (x) Diárias sem Pernoite		**TOTAL**		**R$ 30,00**

Descrição do Objetivo/Serviços do deslocamento
Viagem a Carnaúba dos Dantas/RN, no(s) dia(s) 23 de Outubro de 2014, com o objetivo de: Conduzir professores e estudantes municipais do 6º ano ao Castelo Di Bivar e ao Monte do Galo, no veículo Ônibus (modelo Escolar), de placa OKB-7749, para aula de campo, conforme anexos.

Art. 2º. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Publique-se e
cumpra-se.

Serra Negra do Norte/RN, 22 de Outubro de 2014.

URBANO BATISTA DE FARIA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Janny Laura Araújo de Medeiros
Código Identificador:6338363E

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÍTIO NOVO

GABINETE DO PREFEITO
DECRETO Nº 005/2014 DE 23 DE OUTUBRO DE 2014.

Prorroga o feriado do dia 28 de outubro de 2014, e dá outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DE SÍTIO NOVO/RN, no uso de suas atribuições constitucionais,

D E C R E T A:

Art. 1º - Fica prorrogado o Feriado Nacional do dia 28 de outubro de 2014, para o dia 31 de outubro de 2014, dia dedicado ao servidor público.

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

Sítio Novo/RN, 23 de outubro de 2014.

RICHARDSON XAVIER CUNHA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Leilza Pereira de Araújo
Código Identificador:195DF028

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE TANGARÁ

CONTROLADORIA GERAL DO MUNICIPIO
DECRETO N.º 005, DE 10 DE OUTUBRO DE 2014.

DECRETA ESTADO DE CALAMIDADE FINANCEIRA E ADMINISTRATIVA NO ÂMBITO DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO CONSTITUCIONAL DE TANGARÁ, no uso de suas atribuições legais que lhe confere a Lei Orgânica do Município,
CONSIDERANDO as limitações financeiras do Município de Tangará;
CONSIDERANDO a queda nos repasses do FPM – Fundo de Participação dos Municípios;
CONSIDERANDO osequestroadministrativo da totalidade dos valores das cotas do FPM (Fundo de Participação dos Municípios), relativamente aos débitos com a Previdência Social e com a Receita Federal, e ainda assim os diversos parcelamentos de débitos seguidamente não honrados de contribuições previdenciários relativos aos períodos financeiros anteriores ao exercício 2013 junto à Previdência Social e à Receita Federal;
CONSIDERANDO a dificuldade em manter atualizado a folha de pagamento dos servidores;
CONSIDERANDO que a alteração da carga horária de trabalho é ato discricionário da administração pública, baseado na conveniência e oportunidade, prevalecendo à supremacia do interesse público;
CONSIDERANDO inexistir direito adquirido do servidor a determinada jornada de trabalho, o que faculta à Administração a sua flexibilização conforme o interesse público observado os limites máximos e mínimos estabelecidos na Constituição Federal e no Estatuto dos Servidores Públicos do Município;

CONSIDERANDO que a redução de jornada de trabalho sem a correspondente redução proporcional de salários ou quando não comprovado o interesse público e social, atenta contra a isonomia e ofende o princípio da moralidade administrativa;
CONSIDERANDO a dificuldade em adimplir as obrigações pecuniárias com os fornecedores desta municipalidade;

DECRETA:
Artigo 1º - Fica decretado estado de calamidade financeira e administrativa no âmbito da Administração Pública Municipal de Tangará/RN.

§ 1˚ - Fica estabelecido o estado de calamidade financeira e administrativa pelo prazo de 120 (cento e vinte) dias, podendo ser prorrogado por igual período caso a situação se mantenha inalterada.
§ 2º - A partir da entrada em vigor deste Decreto, passarão todos os servidores que cumprem jornada de trabalho de 8 (oito) horas a cumprir uma jornada de trabalho de 6 (seis) horas corridas, para efeito de economia administrativa;
§ 3º - Fica autorizado por meio deste Decreto Municipal, promover a exoneração de Cargos Comissionados e/ou rescindir contratos temporários de prestação de serviços ou contratos de outra natureza, por força de interesse público, ressalvando a permanência do mínimo necessário e essencial ao funcionamento dos Serviços Públicos no âmbito da Administração Municípal.

Artigo 2º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação retroagindo seus efeitos ao dia 01/09/2014, revogadas as disposições em contrário.

Tangará/RN, 10 de outubro de 2014.

ALCIMAR GERMANO BENTO PINHEIRO E ALVES
Prefeito Constitucional

Publicado por:
Fabio José da Silva de Araújo
Código Identificador:538C1795

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE TENENTE LAURENTINO CRUZ

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
ATA DOS TRABALHOS DA REUNIÃO DA COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO PARA RECEBIMENTO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO, TÉCNICA E PROPOSTA FINANCEIRA DAS EMPRESAS.

Aos 21 dias do mês de outubro de 2014 (quarta-feira) às 10:00 horas, na Sede da Secretaria Municipal de Administração, Av. Manoel Nascimento nº 828 – Centro, Tenente Laurentino Cruz, RN, reuniu-se a Comissão Permanente de Licitação - CPL,designada pela Portaria n.º075/2014, de 30 de Abril de 2014, sob a presidênciaCleiton Santos de Aquino e dos membros Sra. Luciana Conceição de Araújo Dantas e o Sr. Edmilson de Oliveira, juntamente com a Comissão de Avaliação da Técnica,designada pela Portaria n.º161/2014, de 13 de Outubro de 2014, sob a analise dos seguintes analistas; a Sra.Francisca Vanusa da Costa, Sr. Marcos Thiago Pinheiro Santos da Dr. Thais Lenna Moura Costa, para analise dos documentos de TÉCNICA da empresa cujo objetivo de: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA ÁREA DE CONTABILIDADE PÚBLICA PARA PRESTAR ASSESSORAMENTO E REALIZAR DE SERVIÇOS DE ADEQUAÇÃO DOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS QUE ENVOLVAM OS SETORES DE CONTABILIDADE, FINANÇAS E PATRIMONIO NAS SECRETARIAS MUNICIPAIS, VISANDO A IMPLANTAÇÃO DA UNIFICAÇÃO DAS CONTA PÚBLICAS E A CONVERGENCIA COM AS NORMAS DE CONTABILIDADE APLICADAS AO SETOR PUBLICO NO MUNICIPIO DE TENENTE LAURENTINO CRUZ/RN.
Neste momento, o Representante da controladoria tendo sua atribuição voltada para a análise deste processo (TÉCNICA), em seguida os documentos foram analisados e rubricados pela Comissão permanente de Licitação-CPL/PMTLC e dos membros da Comissão de analise. Facultada a palavra, onde não foi feito uso da mesma, não havendo impugnação. A Comissão julgará o participante para posterior deliberação e marcará a data e hora, para a abertura da PROPOSTA FINANCEIRA. Fica aberto o prazo recursal, estando os autos à disposição dos interessados no setor de licitações da Prefeitura Municipal de Tenente Laurentino Cruz/RN. A Comissão Permanente de Licitação – CPL - PMTLC, informa que caso não haja interposição de recurso, marcará a sessão para abertura do envelope de Preço no dia 26 de Outubro de 2014 às 10:00 horas . Após analisadas e rubricadas, uma vez mais o Presidente da Comissão facultou a palavra não havendo manifestação por parte do mesmo. Foi informado que o resultado será divulgado no quadro de avisos da Prefeitura Municipal de Tenente Laurentino Cruz/RN e através do Diário Oficial dos Municípios do Estado do Rio Grande do Norte- FEMURN. Dá-se por encerrada esta reunião com a leitura da ATA, assinada pela Comissão de Licitação e o participante presente, o licitante aguardará o resultado da Habilitação para caso queira ou não abrir mão dos prazos recursais.

FORNECEDORES PARTICIPANTES	
Licitante	**Representante**
Razão Social / CNPJ / CPF	**Nome / Identidade / Emissor**
ALEXSANDRO ROBERTO DA SILVA ROCHA - ME / 13.583.710/0001-33	Alexsandro Roberto /001693987

RESULTADO E NOTA DA TÉCNICA		
Nº	LICITANTE	NOTA ATRIBUIDA
9.4.2.1 “a”	ALEXSANDRO ROBERTO DA SILVA ROCHA ME	20
9.4.2.1 “b”		30
9.4.2.1”c”		25
RESULTADO E NOTA DA TÉCNICA		
Nº	LICITANTE	RESULTADO FINAL = NT
1	ALEXSANDRO ROBERTO DA SILVA ROCHA ME	75

OCORRÊNCIA:
Da analise fora atribuída os valores referente ao Item 9.4.2 do Edital de Tomada de Preço nº 004/2014 na modalidade Técnica e Preço, sendo o resultado atribuído ao licitante de 75 (setenta e cinco) pontos.
Na oportunidade os licitantes aguardarão para se manifestar para que possa declinar dos prazos recursais com referência ao presente Tomada de Preço. Não havendo mais nada a ser tratado, o Sr. Presidente determinou que fosse encerrada a reunião da qual mandou que fosse lavrada a presente ATA por mim (Cleiton Santos de Aquino) que Secretariei os trabalhos e segue devidamente assinada pelos membros da COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO e pelos participantes.

CLEITON SANTOS DE AQUINO
Presidente da CPL
CPF: 089.122.604-48

LUCIANA C. DE ARAÚJO DANTAS
Membro da CPL
CPF:030.960.234-33

EDMILSON DE OLIVEIRA
Membro da CPL
CPF: 406.902.454-91

FRANCISCA VANUSA DA COSTA
Membro
CPF: 043.124.784-65

MARCOS THIAGO P. SANTOS
Membro
CPF:071.574.114-40

THAIS LENNA MOURA DA COSTA
Membro
CPF: 061.222.984-09

Publicado por:
Luciana Conceição de Araújo Dantas
Código Identificador:051C59CF

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE TIBAU DO SUL

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 101/2014-GP/PMTS

Antecipação de feriado do Dia do Servidor Público.

O PREFEITO MUNICIPAL DE TIBAU DO SUL – ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE, no uso de suas atribuições legais e constitucionais que lhe conferem a Lei Orgânica Municipal e a Constituição Federal do Brasil, e ainda;
CONSIDERANDO que o dia 28 de outubro “DIA DO SERVIDOR PÚBLICO” é feriado Nacional;
CONSIDERANDO que o referido feriado, no corrente ano, acontece em dia de terça-feira;
CONSIDERANDO que o Governo do Município, antecipou para o dia 27 de outubro de 2014, segunda feira, as comemorações do dia 28 do corrente mês, referente ao Dia do Servidor Público;

R E S O L V E:

Art. 1.º - Antecipar o Feriado do Dia do Servidor Público por antecipação de data, o dia 27 de outubro de 2014, na forma das considerações mencionadas, para realização das comemorações do Dia do Servidor Público, no município de Tibau do Sul/RN.
Parágrafo Único: Exceto quanto aos serviços essenciais e aqueles que não podem sofrer solução de continuidade, nas secretarias deste Município.
Art. 2º - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

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

Tibau do Sul/RN, 22 de outubro de 2014.

VALDENÍCIO JOSÉ DA COSTA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Fernanda R. Galvão da Silva
Código Identificador:1D84EEAB

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE UMARIZAL

GABINETE DO PREFEITO
DECRETO Nº007/2014 DE 22 DE OUTUBRO DE 2014.

EMENTA: Dispõe sobre o Regulamento que estabelece as normas que regulam, em todo o território do município de Umarizal, a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária para produtos de origem animal, destinadas a preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e a saúde e os interesses do consumidor municipal e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE UMARIZAL, ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE, usando de suas atribuições legais, e com fundamento na Lei Orgânica Municipal,

D E C R E T A:

Art. 1º – O presente Regulamento estabelece as normas que regulam, em todo o território do município de Umarizal, a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária para produtos de origem animal, destinadas a preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e a saúde e os interesses do consumidor.

Art. 2º – Os princípios a serem seguidos no presente regulamento são:
I – Promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, que não implique obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural de pequeno porte;
II – Ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;
III – Promover o processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação de governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção.

Art. 3º – Ficam sujeitos à inspeção e fiscalização previstas neste Regulamento, os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos das abelhas e seus derivados.
Parágrafo único – A inspeção e a fiscalização a que se refere o caput deste artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção ante e post mortem dos animais, a recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, embalagem, rotulagem, armazenamento, expedição e trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal.

Art. 4º – A inspeção a que se refere o artigo anterior são privativas do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) vinculado ao Secretaria Municipal de Agricultura e Secretaria Municipal de saúde do Município de Umarizal, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal.
§1º – A Secretaria Municipal de Agricultura e Saúde do Município de Umarizal poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, Estado do Rio Grande do Norte e a União, poderá participar de consórcio de municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do Serviço de Inspeção sanitária em conjunto com outros municípios, bem como poderá solicitar a adesão ao Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária (Suasa).

§2º – Após a adesão do SIM Municipal de Umarizal ao Suasa, os produtos poderão ser destinados também ao comércio estadual e interestadual, de acordo com a legislação federal que constituiu e regulamentou o Suasa.
§3º – A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário dos produtos de origem animal após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, no transporte, na distribuição e na comercialização até o consumo final e será de responsabilidade da Secretaria Municipal da Saúde do Município de Umarizal, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, em conformidade ao estabelecido na Lei no 8.080/1990.

§4º – A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

Art. 5º – As ações do SIM contemplam as seguintes atribuições:

I – coordenar e executar as atividades de inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos estabelecimentos registrados ou relacionados, dos produtos de origem animal comestíveis ou não e seus derivados;

II – verificar a aplicação dos preceitos do bem-estar animal e executar as atividades de inspeção ante e post mortem de animais de abate;

III – manter disponíveis registros nos gráficos e estatísticas de produção e comercialização de produtos de origem animal;

IV – elaborar as normas complementares para a execução das ações de inspeção, fiscalização, registro, relacionamento e habilitação dos estabelecimentos, bem como registro, classificação, tipificação, padronização e certificação sanitária dos produtos de origem animal;

V – verificar a implantação e execução dos programas de autocontrole dos estabelecimentos registrados ou relacionados;

VI – coordenar e executar os programas de análises laboratoriais para monitoramento e verificação da identidade, qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal;

VII – executar o programa de controle de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes em produtos de origem animal;

VIII – elaborar e executar programas de combate à fraude nos produtos de origem animal;

IX – verificar os controles de rastreabilidade dos animais, matérias-primas, ingredientes e produtos ao longo da cadeia produtiva; e
X – elaborar programas e planos complementares às ações de inspeção e fiscalização.

Art. 6º – O presente Regulamento e demais atos complementares que venham a ser expedidos devem ser executados
em todo o território municipal.

Art. 7º – A Inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica.

§ 1º – A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais.

I – entende-se por espécies animais de abate, os animais domésticos de produção, silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável.

§ 2º – Nos demais estabelecimentos que constam neste Regulamento a inspeção será executada de forma periódica.

I – os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidos por autoridade competente da Secretaria Municipal de Agricultura, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

Art. 8º – A inspeção industrial e higiênico-sanitária de produtos de origem animal abrange os seguintes procedimentos:

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

II – a verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos dirigido ao atendimento dos regulamentos técnicos de identidade e qualidade do produto específico;

III – a verificação do rótulo ou rotulagem dos produtos destinados à venda;

IV – os resultados dos exames microbiológicos, histológicos, toxicológicos, físico-químicos ou sensoriais e as respectivas práticas laboratoriais aplicadas nos laboratórios próprios ou conveniados dos estabelecimentos inspecionados, utilizados na verificação da conformidade dos seus processos de produção;
V – a verificação dos controles de resíduos de produtos veterinários e contaminantes ambientais utilizados pelos estabelecimentos industriais;

VI – as informações inerentes ao setor primário com implicações na saúde animal, ou na saúde pública;

VII – o bem-estar animal no carregamento antes e durante o transporte, na quarentena, e no abate.

Art. 9º – A concessão de inspeção da Secretaria Municipal de Saúde isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal para produtos de origem animal.

Art. 10º – Para fins deste Regulamento são adotadas as seguintes definições:

I – análise de controle: análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da qualidade das matérias-primas, ingredientes e produtos;

II – análise fiscal: análise efetuada por laboratório de controle oficial ou credenciado ou pela autoridade sanitária competente, em amostras colhidas pela Inspeção Municipal;

III – análise pericial: análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova quando o resultado da amostra de fiscalização for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado; ou de amostras colhidas em caso de denúncias, fraudes ou problemas endêmicos constatados a partir da fiscalização no município.

IV – animais exóticos: todos aqueles pertencentes às espécies da fauna exótica, criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclui o território brasileiro, aquelas introduzidas pelo homem, inclusive domésticas em estado asselvajado, e também aquelas que tenham sido introduzidas fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro;

V – animais silvestres: todos aqueles pertencentes às espécies das faunas silvestres, nativas, migratórias e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, que tenham todo ou parte do seu ciclo de vida ocorrendo dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras;

VI – auditoria: procedimento de fiscalização realizado sistematicamente por equipe designada pelo prefeito municipal, funcionalmente independente, para avaliar a conformidade dos procedimentos técnicos e administrativos da inspeção oficial e do estabelecimento;

VII – 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, conformidade e inocuidade dos produtos de origem animal, incluindo atividades e controles complementares;

VIII – desinfecção: procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos, biológicos ou agentes químicos;

IX – equivalência de sistemas de inspeção: estado no qual as medidas de inspeção higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes sistemas de inspeção ainda que não sejam iguais as medidas aplicadas por outro serviço de inspeção, permitem alcançar os mesmos objetivos de inocuidade e qualidade dos produtos, na inspeção e fiscalização, estabelecidos neste regulamento e de acordo com o Suasa.

X – fiscalização: procedimento oficial exercido pela autoridade sanitária competente, junto ou indiretamente aos estabelecimentos de produtos de origem animal, com o objetivo de verificar o atendimento aos procedimentos de inspeção, aos requisitos previstos no presente Regulamento e em normas complementares;

XI – higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

XII – inspeção: atividade de fiscalização executada pela autoridade sanitária competente junto ao estabelecimento, que consiste no exame dos animais, das matérias-primas e dos produtos de origem animal; na verificação do cumprimento dos programas de autocontrole, suas adequações às operações industriais e os requisitos necessários à sua implementação; na verificação da rastreabilidade, dos requisitos relativos aos aspectos higiênicos, sanitários e tecnológicos inerentes aos processos produtivos; na verificação do cumprimento dos requisitos sanitários na exportação e importação de produtos de origem animal; na certificação sanitária, na execução de procedimentos administrativos e na verificação de demais instrumentos de avaliação do processo relacionados com a segurança alimentar, qualidade e integridade econômica, visando o cumprimento do disposto no presente Regulamento e em normas complementares;

XIII – laboratório de controle oficial: laboratório próprio do município, ou laboratório público ou privado credenciado e conveniado com os serviços de inspeção equivalentes para realizar análises, por método oficial, visando atender às demandas dos controles oficiais;

XIV – legislação específica: atos normativos emitidos Secretaria Municipal de Agricultura, ou por outros órgãos oficiais e responsáveis pela legislação de alimentos e correlatas;

XV – limpeza: remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou outro material indesejável das superfícies das instalações, equipamentos e utensílios;

XVI – memorial descritivo: documento que descreve, conforme o caso, as instalações, equipamentos, procedimentos, processos ou produtos relacionados ao estabelecimento de produtos de origem animal;

XVII – norma complementar: ato normativo emitido pela Secretaria Municipal de Agricultura contendo diretrizes técnicas ou administrativas a serem executadas durante as atividades de inspeção e fiscalização junto aos estabelecimentos ou trânsito de produtos de origem animal, respeitadas as competências específicas;

XVIII – padrão de identidade: conjunto de parâmetros que permitem identificar um produto de origem animal quanto à sua origem geográfica, natureza, característica sensorial, composição, tipo ou modo de processamento ou modo de apresentação;

XIX – Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO: procedimentos descritos, implantados e monitorados, visando 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;

XX – produto de origem animal: aquele obtido total ou predominantemente a partir de matérias-primas comestíveis ou não, procedentes das diferentes espécies animais, podendo ser adicionado de ingredientes de origem vegetal e mineral, aditivos e demais substâncias permitidas pela autoridade competente;

XXI – produto de origem animal comestível: produto de origem animal destinado ao consumo humano;

XXII – produto de origem animal não comestível: produto de origem animal não destinado ao consumo humano;

XXIII – programas de autocontrole: programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelo estabelecimento, visando assegurar a inocuidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluem BPF, PPHO ou programas equivalentes reconhecidos da Secretaria Municipal de Agricultura;

XXIV – qualidade: conjunto de parâmetros mensuráveis (físicos, químicos, microbiológicos e sensoriais) que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido em legislação específica, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;

XXV – rastreabilidade: capacidade de detectar no produto final a origem e de seguir o rastro da matéria-prima e produtos de origem animal, de um alimento para animais, de um animal produtor de alimentos ou de uma substância a ser incorporada em produtos de origem animal, ou em alimentos para animais ou com probabilidade de o ser, ao longo de todas as fases de produção, transformação e distribuição;

XXVI – Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ: documento emitido pela Secretaria Municipal de Agricultura, mediante ato normativo, com o objetivo de fixar a identidade e as características e padrões mínimos para a qualidade que os produtos de origem animal devem atender.

XXVII – Sanitização: aplicação de agentes químicos, biológicos ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, equipamentos e utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, visando assegurar um nível de higiene microbiologicamente aceitável;

XXVIII – Supervisão: procedimento de fiscalização realizado sistematicamente por equipe designada pelo Serviço de Inspeção Municipal, funcionalmente independente, para avaliar a conformidade dos procedimentos técnicos e administrativos da inspeção oficial e do estabelecimento.

XXIX – Entende-se por estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural, com área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados, destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, dispondo de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:
a) estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, rãs, aves e outros pequenos animais) – aqueles destinado ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 5 toneladas de carnes por mês.
b) estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos/ bubalinos/ equinos) – aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de médios e grandes animais de importância econômica, com produção máxima de 08 toneladas de carnes por mês.
c) Fábrica de produtos cárneos – aqueles destinados à agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 5 toneladas de carnes por mês.
d) estabelecimento de abate e industrialização de pescado – enquadram-se os estabelecimentos destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, com produção máxima de 4 toneladas de carnes por mês.
e) estabelecimento de ovos – destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 5.000 dúzias/mês.
f) Unidade de extração e beneficiamento do produtos das abelhas – destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 30 toneladas por ano.
g) estabelecimentos industrial de leite e derivados: enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados previstos no presente Regulamento destinado à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 30.000 litros de leite por mês.

XXX – Instalações referem-se a toda a área "útil" do que diz respeito à construção civil do estabelecimento propriamente dito e das dependências anexas.

XXXI – Equipamentos referem-se a tudo que diz respeito ao maquinário e demais utensílios utilizados nos estabelecimentos.

XXXII – Agroindustrialização é o beneficiamento, processamento, industrialização e/ou transformação de matérias- -primas provenientes de exploração pecuárias, pesca, aquícolas, extrativistas, incluído o abate de animais, abrangendo desde processos simples, como secagem, classificação, limpeza e embalagem, até processos mais complexos que incluem operações física, química ou biológica.

II. CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 11 – Os estabelecimentos para produtos de origem animal são classificados em:
I – para carnes e derivados;
II – para pescado e derivados;
III – para ovos e derivados;
IV – para leite e derivados; e
V – para produtos das abelhas e derivados.

Parágrafo único. A designação "estabelecimento" abrange todas as classificações de estabelecimentos para produtos de origem animal previstas no presente Regulamento.

Art. 12 – Os estabelecimentos para leite e derivados são classificados em:

I – Propriedades Rurais, compreendendo Fazenda Leiteira e Estábulo Leiteiro;

II – Estabelecimentos Industriais, compreendendo Granja Leiteira, Usina para Beneficiamento, Fábrica para Laticínios, Queijaria e Entreposto para Laticínios.

§1º – Entende-se por Propriedades Rurais aquelas destinadas à produção de leite para posterior processamento em estabelecimento industrial sob fiscalização e inspeção sanitária oficial.

I – as propriedades rurais devem atender às normas complementares.

§2º – Entende-se por Estabelecimentos Industriais os destinados à recepção, transferência, refrigeração, beneficiamento, industrialização, manipulação, fabricação, maturação, fracionamento, embalagem, rotulagem, acondicionamento, conservação, armazenagem e expedição de leite e seus derivados.

Art. 13 – Os estabelecimentos industriais para leite e derivados são classificados em:
I – Granja Leiteira;
II – Usina de Beneficiamento;
III – Fabrica de Laticínios;
IV – Queijaria;
V – Entreposto de Laticínios.

§1º – Entende-se por Granja Leiteira o estabelecimento destinado à produção, pasteurização e envase de leite para o consumo humano direto e à elaboração de derivados lácteos, a partir de leite de sua própria produção e/ou associados.

§2º – Entende-se por Usina de Beneficiamento o estabelecimento que tem por finalidade principal a recepção, pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite destinado ao consumo humano direto.

§3º – Entende-se por Fábrica de Laticínios o estabelecimento destinado à recepção de leite e derivados para o preparo de quaisquer derivados lácteos.

§4º – Entende-se por Queijaria o estabelecimento localizado em propriedade rural, destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, ou de seus associados.

I – a propriedade rural, caracterizada por se situar em área rural do município, deve ser reconhecida oficialmente como livre de tuberculose e brucelose;

II – a Queijaria deve estar obrigatoriamente vinculada a um Entreposto para Laticínios registrado no SIM, ou possuir estrutura própria de maturação em escala proporcional à produção da Queijaria, na qual será finalizado o processo produtivo com toalete, maturação, embalagem, rotulagem e armazenagem do queijo, garantindo-se a rastreabilidade.

§5º – Entende-se por Entreposto de Laticínios o estabelecimento destinado à recepção, toalete, maturação, classificação, fracionamento, acondicionamento e armazenagem de derivados lácteos.

I – permite-se a armazenagem de leite para consumo humano direto, desde que o Entreposto de Laticínios possua instalações que satisfaçam as exigências do presente Regulamento.

Art. 14 – Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:
I – Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais;

II – Estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais;

III – Fábrica de produtos cárneos.

§1º – Entende-se por estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais o que possui instalações, equipamentos e utensílios específicos para o abate das diversas espécies de aves e outros pequenos animais, manipulação, industrialização, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição dos seus produtos e derivados sob variadas formas, dispondo de frio industrial e podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

§2º – Entende-se por estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais o que possui instalações,
equipamentos e utensílios específicos para o abate das diversas espécies de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos, caprinos e outros grandes e médios animais, manipulação, industrialização, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição dos seus produtos e derivados sob variadas formas, dispondo de frio industrial e podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

§3º – Entende-se por Fábrica de Produtos Cárneos o estabelecimento que possui instalações, equipamentos e utensílios para recepção, manipulação, elaboração, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição de produtos cárneos para fins de industrialização, com modificação de sua natureza e sabor, das diversas espécies animais de abate e, em todos os casos, possuir instalações de frio industrial, podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

Art. 15 – Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

I – Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado;

II – Estação Depuradora de Moluscos Bivalves.

§1º – Entende-se por Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado o estabelecimento que possui dependências, instalações e equipamentos para recepção, lavagem, insensibilização, abate, processamento, transformação, preparação, acondicionamento e frigorificação, com fluxo adequado à espécie de pescado a ser abatida, dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.

§2º – Entende-se por Estação Depuradora de Moluscos Bivalves o estabelecimento que possui dependências próprias para recepção, depuração, embalagem e expedição de moluscos bivalves.

Art. 16 – Os estabelecimentos de ovos e derivados:

Parágrafo único – Entende-se por Estabelecimentos de Ovos Comerciais aquele destinado à recepção, ovoscopia, classificação, acondicionamento, identificação, armazenagem e expedição de ovos em natureza, facultando-se a operação de classificação para os ovos que chegam ao Entreposto já classificados, acondicionados e identificados, podendo ou não fazer a industrialização, desde que disponha de equipamentos adequados para essa operação.

Art. 17 – Estabelecimento de extração e/ou Beneficiamento de produtos das abelhas:

§1º – Entende-se por Unidade de Extração e/ou Beneficiamento de Produtos das Abelhas o estabelecimento destinado à extração, classificação, beneficiamento, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, exclusivamente a granel, dos produtos das abelhas.

I – O estabelecimento poderá industrializar e embalar produtos das abelhas em pequenas embalagens, devendo para isso, dispor de instalações e equipamentos adequados para tal.

§2o – Permite-se a utilização de Unidade de Extração Móvel de Produtos das Abelhas montada em veículo, provida de equipamentos que atendam às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas, operando em locais previamente aprovados pela Inspeção Municipal, que atendam às condições estabelecidas em normas complementares e deverá ser SIM.

III. DO REGISTRO E RELACIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS.

Art. 18 – Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal sem estar registrado ou relacionado na Secretaria Municipal de Agricultura.

§1º – O Título de Registro é o documento emitido pelo chefe do SIM ao estabelecimento, depois de cumpridas as exigências previstas no presente Regulamento.

§2º – O Título de Relacionamento é o documento emitido pelo chefe do Serviço de Inspeção Municipal ao estabelecimento depois de cumpridas as exigências previstas no presente Regulamento.

Art. 19 – Devem ser registrados os seguintes estabelecimentos:

I – Granja Leiteira; Usina de Beneficiamento; Fábrica de Laticínios; Entreposto de Laticínios.

II – Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais; Estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais; Fábrica de produtos cárneos.
III – Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado; Estação Depuradora de Moluscos Bivalves.

IV – Estabelecimentos de Ovos Comerciais e Derivados.

V – Unidade de Extração e/ou Beneficiamento de Produtos das Abelhas.

§1º – A Queijaria quando ligada à Entreposto de Laticínios deve ser relacionada junto ao Serviço de Inspeção e deve ser registrada quando executar as operações previstas para o Entreposto de Laticínios.

§2º – Unidade de Extração de Produtos das Abelhas deve ser relacionada junto ao Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 20 – O estabelecimento deve ser registrado de acordo com sua atividade industrial e, quando este possuir mais de uma atividade industrial, deve ser acrescentada uma nova classificação à principal.

Art. 21 – A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no Serviço de Inspeção Municipal e as atividades e os acessos serão totalmente independentes, tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria apenas por óculo.

Art. 22 – Para a solicitação da aprovação de construção de estabelecimentos novos é obrigatório a apresentação dos seguintes documentos:

I – requerimento simples dirigido ao responsável pelo serviço de inspeção municipal;

II – laudo de aprovação prévia do terreno, realizado de acordo com instruções baixadas pela Secretaria Municipal de Agricultura.

III – Licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA no 385/2006;

Parágrafo único – Os estabelecimentos que se enquadram na Resolução do CONAMA no 385/2006 são dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia, sendo que no momento de iniciar suas atividades devem apresentar somente a Licença Ambiental Única.

V – Documento da autoridade municipal e órgão de saúde pública competentes que não se opõem à instalação do estabelecimento.
V – apresentação da inscrição estadual, contrato social registrado na junta comercial e cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, ou CPF do produtor para empreendimentos individuais, sendo que esses documentos serão dispensados quando apresentarem documentação que comprove legalização fiscal e tributária dos estabelecimentos, próprios ou de uma Figura Jurídica a qual estejam vinculados;

VI – planta baixa ou croquis das instalações, com lay-out dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos;

VII – memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados;

VIII – boletim oficial de exame da água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais;

§1º O pedido de aprovação prévia do terreno deve ser instruído com o laudo de inspeção elaborado por servidor do SIM.

§2º Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.

Art. 23 – As plantas ou croquis a serem apresentadas para aprovação prévia de construção devem ser assinados pelo proprietário ou representante legal do estabelecimento e pelo engenheiro responsável pela elaboração e conter:

I – planta baixa ou croqui de cada pavimento na escala de 1:100 (um por cem);

II – planta baixa ou croqui com leiaute dos equipamentos na escala de 1:100 (um por cem);

§1º As convenções de cores das plantas ou croqui devem seguir as normas técnicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT.

§2º Nos casos em que as dimensões dos estabelecimentos não permitam visualização nas escalas previstas em uma única prancha, estas podem ser redefinidas nas escalas imediatamente subsequentes.
§3º – Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnicos dos Serviços de Extensão Rural do Estado ou do Município.

Art. 24 – O estabelecimento solicitante de aprovação dos projetos não pode dar início às construções sem que as mesmas tenham sido previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 25 – A construção dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação municipal, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Regulamento ou atos complementares expedidos pela Secretaria Municipal de Agricultura.

Art. 26 – Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados à alimentação humana, para fins de registro ou relacionamento e funcionamento, exceto para unidade móvel de extração, é obrigatória a apresentação prévia de boletim oficial de análise da água de abastecimento, atendendo os padrões de potabilidade estabelecidos pelo órgão competente.

§1º – Nos casos em que o estabelecimento é servido por rede de abastecimento pública ou privada, as análises prévias da água de abastecimento não se fazem necessárias.

§2º – Onde não for constatada a potabilidade da água, e o caso permitir, mediante autorização do Serviço de InspeçãoMunicipal, se fará necessário a implementação de equipamento de cloração da água de abastecimento.

Art. 27 – Para a instalação do Serviço de Inspeção Municipal, além das demais exigências fixadas neste Regulamento, o estabelecimento deve apresentar os Programas de Boas Práticas de Fabricação – BPF e de Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO, ou programas considerados equivalentes pelo SIM, para serem implementados no estabelecimento em referência.

Art. 28 – Finalizadas as construções do projeto industrial aprovado, apresentados os documentos exigidos no presente Regulamento, a Inspeção Municipal deve instruir o processo com laudo final higiênico-sanitário e tecnológico do estabelecimento, sempre que possível acompanhado de registros fotográficos, com parecer conclusivo para registro no Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 29 – Cumpridas as exigências do presente Regulamento será autorizado o funcionamento do estabelecimento e será instalado o Serviço de Inspeção, concomitantemente deverá ser encaminhada a emissão do Título de Registro no SIM.

Art. 30 – Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a 6 (seis) meses, só poderá reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos, respeitada a sazonalidade das atividades industriais.

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

IV. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 31 – O estabelecimento deverá ser instalado afastado dos limites da via pública, preferentemente a 5 m (cinco metros), com entradas

laterais que permitam a movimentação e circulação de veículos transportadores de matérias- -primas e veículos transportadores de produtos, quando possível com entradas independentes.

Parágrafo único – As dependências que por sua natureza produzam mau cheiro devem estar localizadas de maneira que os ventos predominantes e a situação topográfica do terreno não levem em direção ao estabelecimento poeiras ou emanações.

Art. 32 – Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis:

I – Dispor de terreno com área suficiente para construção das instalações industriais e demais dependências, quando necessárias;

II – As vias de acesso e áreas que se encontram dentro dos limites do terreno do estabelecimento deverão ter uma superfície compacta, ou pavimentada, apta para o trânsito de veículos, com meios que permitam a sua limpeza e o escoamento adequado das águas;

III – Todas as salas deverão possuir iluminação e ventilação naturais adequadas em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

IV – A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos, observando-se um mínimo de intensidade luminosa de 300 lux nas áreas de manipulação e de 500 lux nas áreas de inspeção, considerando-se os valores medidos ao nível das mesas, plataformas ou locais de execução das operações;

V – Possuir pisos convenientemente impermeabilizados com material adequado, devendo ser construídos de modo a facilitar a higienização, a coleta das águas residuais e sua drenagem para a rede de esgoto;

VI – As paredes e separações deverão ser revestidas ou impermeabilizadas, com material adequado, devendo ser construídas de modo a facilitar a higienização, com ângulos entre paredes e pisos arredondados e revestidos com o mesmo material de impermeabilização;

VII – As paredes deverão ser lisas, de cor clara, resistentes e impermeabilizadas, como regra geral, até a altura mínima de dois metros e quando forem azulejadas devem ser rejuntadas com cimento ou massa apropriada, mantendo espaçamento mínimo entre si.

VIII – As portas de acesso de pessoal e de circulação interna deverão ser do tipo vai-vem ou com dispositivo para se manterem fechadas, com largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros) de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens.

IX – O material empregado na construção das portas deverá ser impermeável, resistente às higienizações e não oxidável;

X – As janelas deverão ser de caixilhos não oxidáveis, com parapeitos em plano inclinado (chanfrados) e impermeabilizadas (ângulo de 45o), providas de telas milimétricas não oxidáveis à prova de insetos e removíveis, sendo dimensionadas de modo a propiciarem suficiente iluminação e ventilação naturais;

XI – Possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis e nas dependências onde não exista forro a superfície interna do telhado deve ser construída de forma a evitar o acúmulo de sujidade, o desprendimento de partículas e proporcionar perfeita vedação à entrada de pragas, não sendo recomendável o uso de pintura no forro das dependências onde as carcaças estiverem sendo manipuladas e que ainda não receberam a proteção de embalagem, exceto quando houver a garantia de que a tinta usada é atóxica e que não existe a possibilidade de sua escamação.

XII – O forro será dispensado nos casos em que a cobertura for de estrutura metálica, refratária ao calor solar e proporcionar perfeita vedação à entrada de insetos, pássaros etc, ou quando forem usadas telhas tipo fibro-cimento fixadas diretamente sobre vigas de concreto armado.

XIII – Quando as vigas forem de madeira, estas deverão estar em bom estado de conservação e serem pintadas com tinta óleo ou outro material aprovado pela inspeção.

XIV – O telhado de meia-água é permitido, desde que possa ser mantido o pé direito à altura mínima de 3,00 m para as dependências correspondentes em novas construções, ou mínimo de 2,60 m em casos de construções já existentes, desde que aprovados os projetos junto ao Serviço de Inspeção Municipal, com exceção das salas de abate que deverão obedecer a altura mínima prevista neste Regulamento.

XV – O piso deve ser construído de material impermeável, liso e antiderrapante, resistente a choques, atritos e ataques de ácidos, com declive de 1,5 a 3% (um e meio a três por cento) em direção às canaletas, para a perfeita drenagem.

XVI – Na construção dos pisos poderão ser usados materiais do tipo “gressit”, “korodur”, cerâmica industrial, cimento ou outros materiais, desde que aprovados pela Inspeção.

XVII – Nas câmaras frigoríficas, a inclinação do piso será orientada no sentido das ante câmaras e destas para o exterior, não se permitindo no local, instalações de ralos coletores.

XVIII – Dispor de rede de esgoto adequada em todas as dependências, projetada e construída de forma a facilitar a higienização e que apresente dispositivos e equipamentos a fim de evitar o risco de contaminação industrial e ambiental;

XIX – A rede de esgotos em todas as dependências deve ter dispositivos adequados, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores e este ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivos de depuração artificial e dotados de caixas de inspeção.

XX – Os estabelecimentos que adotarem canaletas no piso com a finalidade de facilitar o escoamento das águas residuais, estas poderão ser cobertas com grades ou chapas metálicas perfuradas, não sendo permitido qualquer outro material, como pranchões de madeira.

XXI – As canaletas devem medir 0,25 m (vinte e cinco centímetros) de largura e 0,10 (dez centímetros) de profundidade, tomada esta em seus pontos mais rasos e terão fundo côncavo, com declive mínima de 3% (três por cento) em direção aos coletores e suas bordas reforçadas com cantoneiras de ferro.

XXII – Os esgotos de condução de resíduos não comestíveis deverão ser lançados nos condutores principais através de piletas e sifões.

XXIII – A rede de esgoto sanitário, sempre independente da rede de esgoto industrial, também estará sujeita à aprovação da autoridade sanitária competente.

XXIV – Em abatedouros a canaleta de sangria será construída em alvenaria, inteiramente impermeabilizada com reboco de cimento alisado ou outro material adequado, ou coletado em recipientes adequados para tal fim.

XXV – O sangue quando não for terceirizado, será cozido, visto que jamais poderá ser lançado “in natura” nos efluentes da indústria.

XXVI – Não será permitido o retorno das águas servidas, permitindo-se a confluência da rede das águas servidas dos pré-resfriadores para condução de outros resíduos não comestíveis, desde que comprovadamente tais conexões não promovam nenhum inconveniente tecnológico e higiênico sanitário.

XVII – Dispor de equipamentos e utensílios adequados, de fácil higienização, resistentes à corrosão, não tóxicos e que não permitam o acúmulo de resíduos, sendo que a localização dos equipamentos deverá atender a um bom fluxo operacional evitando a contaminação cruzada.

XXVIII – dispor de dependências, instalações e equipamentos para manipulação de produtos não comestíveis, quando for o caso, devidamente separados dos produtos comestíveis, devendo os utensílios utilizados para produtos não comestíveis ser de uso exclusivo para esta finalidade;

XXIX – Deverá existir barreira sanitária completa em todos os acessos ao interior da indústria constituída de lavador de botas com escova, lavatórios de mãos que não utilizem o fechamento manual e sabão líquido inodoro.

XX – Dispor de rede de abastecimento de água, com instalações apropriadas para armazenamento e distribuição, suficiente para atender as necessidades do trabalho industrial e as dependências sanitárias e, quando for o caso, dispor de instalações para tratamento de água;
XXXI – Dispor de rede diferenciada e identificada para água não potável, quando esta for utilizada para combate de incêndios, refrigeração e outras aplicações que não ofereçam risco de contaminação aos alimentos;

XXXII – Dispor de água fria e, quando necessário de água quente com temperatura mínima de 85oC, em quantidade suficiente em todas as dependências de manipulação e preparo;

XXXIII – A instalação de caldeira, quando necessário, obedecerá as normas específicas quanto à sua localização e sua segurança.

XXXIV – Nas seções onde são manipulados carnes e vísceras deverão dispor de lavatórios de mãos com torneiras acionadas à pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro.

XXXV – Possuir instalação de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento;

XXXVI – Os equipamentos e utensílios, tais como mesas, calhas, carrinhos, caixas, bandejas e outros continentes que recebam produtos comestíveis, serão de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares, de chapa de material inoxidável, permitindo-se o emprego de material plástico apropriado às finalidades, ou ainda outro material que venha a ser aprovado pelo Serviço de Inspeção e, de um modo geral, devem manter-se lisas as superfícies dos equipamentos que estejam ou possam vir a estar em contato com as carnes, incluindo soldaduras e juntas.

XXXVII – Os carros e/ou bandejas para produtos não-comestíveis poderão ser construídos em chapa galvanizada e pintados de cor vermelha com a inscrição “não comestíveis”.

Art. 33 – Os estabelecimentos deverão ainda atender aos seguintes requisitos em relação às instalações:

I – As dependências auxiliares, quando forem necessárias, poderão ser construídas em anexo ao prédio da indústria, porém com acesso externo e independente das demais áreas da indústria.

II – dispor de uma única unidade de sanitário/vestiário para estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte com até 8 trabalhadores, sendo que poderá ser utilizado sanitários já existentes na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior à 40 m (quarenta metros) e o piso entre o sanitário/vestiário e o prédio industrial seja pavimentado, e acima de 8 trabalhadores o sanitário e vestiário deverão ser proporcional ao número de pessoal, de acordo com a legislação específica, com acesso indireto à área de processamento, com fluxo interno adequado e independentes para as seções onde são manipulados produtos comestíveis, de acesso fácil, respeitando-se as particularidades de cada seção e em atendimento às BPF.

III – Os sanitários terão sempre à sua saída lavatórios de mãos com torneiras que não utilizem o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro.

IV – Estabelecimentos agroindustriais rural de pequeno porte com até 8 trabalhadores, são dispensados de dispor de refeitório, podendo ser utilizado a casa da propriedade e acima disso, o refeitório será instalado convenientemente, de acordo com a legislação específica, proibindo-se que outras dependências ou áreas dos estabelecimentos sejam usadas para tal finalidade.

V – O sistema de lavagem de uniformes e outras, deve atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria, terceirizada ou outra forma de lavagem.

Art. 34 – Qualquer ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado ou relacionado, em suas dependências e instalações, só pode ser feita após aprovação prévia dos projetos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 35 – Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine.

Parágrafo único – As instalações e os equipamentos de que tratam este artigo compreendem as dependências mínimas, equipamentos e utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento, conforme o presente Regulamento.

Art. 36 – O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade e produto e de diferentes cadeias produtivas, devendo, para isso, prever os equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade ou tipo de produção para depois iniciar a outra.

Parágrafo único – O Serviço de Inspeção Municipal pode permitir a utilização dos equipamentos e instalações destinados à fabricação de produtos de origem animal, para o preparo de produtos industrializados que em sua composição principal, não haja produtos de origem animal, mas estes produtos não seguirão as normas previstas neste Regulamento, devendo os mesmos seguir a legislação pertinente.

V. AS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 37 – Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal são realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos, que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor.

Parágrafo único – O controle dos processos de fabricação deve ser desenvolvido e aplicado pelo estabelecimento, o qual deve apresentar os registros sistematizados auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênicosanitários e tecnológicos estabelecidos no presente Regulamento.

Art. 38 – Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água e fábrica e silos de reservatório de gelo, devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.

§1º – Durante os procedimentos de higienização nenhuma matéria–prima ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação de limpeza;

§2º – Os produtos utilizados na higienização deverão ser previamente aprovados pelo órgão competente;

Art. 39 – Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados de modo a evitar a contaminação cruzada entre aqueles utilizados no acondicionamento de produtos comestíveis daqueles utilizados no acondicionamento de produtos não comestíveis.

Art. 40 – Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de pragas e vetores.

§1º O uso de substâncias para o controle de pragas só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 2º É proibida a permanência de cães e gatos e de outros animais nos estabelecimentos.

Art. 41 – Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Parágrafo único – Os funcionários que trabalham em setores em que se manipule material contaminado, ou que exista maior risco de contaminação, devem praticar hábitos higiênicos com maior frequência e não circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 42 – A embalagem produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

Parágrafo Primeiro – Quando a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes de forma bem visível, contendo informações previstas no caput deste artigo.

Art. 43 – É proibida em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas, bem como a guarda de alimentos, roupas, objetos e materiais estranhos.

Parágrafo único – Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comuns, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 44 – Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, devendo os mesmos ser mantidos em perfeitas condições de higiene e que impeçam contaminações de qualquer natureza.

Art. 45 – Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde e dispor de atestado fornecido por médico do trabalho ou autoridade sanitária oficial do município.

§1º – Nos atestados de saúde de funcionários envolvidos na manipulação de produtos deve constar a declaração de que os mesmos estão “aptos a manipular alimentos”.

§2º – O funcionário envolvido na manipulação de produtos deve ser imediatamente afastado do trabalho sempre que fique comprovada a existência de doenças que possam contaminar os produtos, comprometendo sua inocuidade.
§3º – Nos casos de afastamento por questões de saúde, o funcionário só poderá retornar às atividades depois de apresentar documento de saúde que ateste sua aptidão a manipular alimentos.

Art. 46 – Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes claros, em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça, jaleco, gorro, boné ou touca e botas.

§1º – Quando utilizados protetores impermeáveis, estes deverão ser de plástico transparente ou branco, proibindo-se o uso de lona ou similares.

§2º – O avental, bem como quaisquer outras peças de uso pessoal, serão guardados em local próprio, sendo proibida a entrada de operários nos sanitários, portando tais aventais.

Art. 47 – Câmara frigorífica, ante-câmara e túnel de congelamento, quando houverem, devem ser higienizados regularmente, respeitadas suas particularidades, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo órgão competente.

Art. 48 – Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos.

Art. 49 – Nos estabelecimentos de produtos das abelhas que recebem matéria-prima em baldes ou tambores, é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização dos vasilhames para sua devolução.

VI. OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 50 – Ficam os proprietários de estabelecimentos sob Inspeção Municipal obrigados a:

I – cumprir todas as exigências que forem pertinentes contidas no presente Regulamento;

II – fornecer os dados estatísticos de interesse do Serviço de Inspeção, na forma por ela requerida, alimentando o sistema informatizado do sistema de inspeção, no máximo até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao vencido e sempre que for solicitado pelo respectivo serviço de inspeção;

III – dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza, hora de início e de provável conclusão;
IV – dar aviso antecipado de 24 (vinte e quatro) horas no mínimo, nos estabelecimentos sob inspeção periódica, sobre a paralisação ou reinício parcial ou total das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;

V – manter locais apropriados para recebimento e guarda de matérias-primas e produtos que necessitem de re-inspeção, bem como para sequestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos suspeitos;

VI – fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;

VII – manter em dia o registro do recebimento de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos, que deverá estar disponível para consulta do Serviço de Inspeção, a qualquer momento;

VIII – manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

IX – garantir o livre acesso de servidores à todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, colheita de amostras, verificação de documentos ou outros procedimentos de inspeção previstos no presente Regulamento;

X – realizar imediatamente o recolhimento dos produtos elaborados e eventualmente expostos à venda quando for constatado desvio no controle de processo, que possa incorrer em risco á saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 51 – Cancelado o registro ou o relacionamento, os materiais pertencentes ao Governo Municipal, inclusive de natureza científica,

os documentos, certificados, lacres e carimbos oficiais serão recolhidos pelo Serviço de Inspeção.

Art. 52 – No caso de cancelamento de registro ou relacionamento de estabelecimento, fica o mesmo obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob supervisão do Serviço de Inspeção.

Art. 53 – Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo Serviço de Inspeção, seja ela de natureza contábil, analítica ou registros de controle de recebimento, estoque, produção, comercialização ou quaisquer outros necessários às atividades de fiscalização.
Art. 54 – O Serviço de inspeção junto aos estabelecimentos de abate deve, ao final de cada dia de atividade, fornecer aos proprietários dos animais que tenham sido abatidos, laudo onde constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas durante a realização da inspeção sanitária.

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

§2º – A notificação mencionada aos proprietários dos animais abatidos não dispensa o Serviço de Inspeção, de encaminhar mapas mensais com os resultados das inspeções sanitárias aos órgãos oficiais responsáveis pela sanidade animal. (igual ao artigo 108)

Art. 55 – Todos os estabelecimentos de leite e derivados e de produtos das abelhas e derivados devem registrar diariamente, as entradas, saídas e estoques de matérias-primas e produtos, especificando origem, quantidade, resultados de análises de seleção, controles do processo produtivo e destino.

§1º – Em estabelecimentos de leite e derivados, quando do recebimento de matéria-prima a granel, devem ser arquivados, para fins de verificação do serviço de inspeção, a etiqueta-lacre e o boletim de análises.

§2º – Os estabelecimentos de leite, produtos lácteos ou de produtos das abelhas que recebem matérias-primas devem manter atualizado o cadastro desses produtores em sistema de informação adotado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

VII. INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS ESTABELECIMENTOS

1) Inspeção industrial e sanitária de carnes e derivados

Art. 56 – Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal é permitido o abate de bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas e lagomorfos, bem como de animais exóticos, animais silvestres e pescado, usados na alimentação humana, desde que atendidas às demais disposições do presente Regulamento.

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

1.a – Inspeção Ante Mortem

Art. 57 – A entrada de animais em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feita com prévio conhecimento do Serviço de Inspeção.

§1º – Por ocasião da chegada de animais, a Inspeção deve verificar os documentos de procedência e julgar as condições físicas e sanitárias de cada lote, registrando em documento específico.

§2º – Qualquer caso suspeito implica no exame clínico dos animais envolvidos, procedendo-se, quando necessário, ao isolamento de todo o lote e aplicando-se ações de sanidade animal que cada caso exigir.

§3º – Quando da recepção de animais fora do horário normal de funcionamento ou na ausência de funcionário da Inspeção, desde que documentados e identificados, estes devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão avaliação pela Inspeção.

I – Os animais que chegarem em veículos transportadores lacrados por determinações sanitárias, só podem ser desembarcados
na presença da Inspeção.

Art. 58 – Quando houver suspeita de doenças infecto-contagiosas de notificação imediata determinada pelo setor competente pela sanidade animal, além das medidas já estabelecidas, cabe à Inspeção proceder como se segue:

I – notificar ao setor competente pela sanidade animal;

II – isolar os animais suspeitos e manter o lote sob observação enquanto se aguarda definição das medidas epidemiológicas de sanidade animal a serem adotadas; e

III – determinar a imediata desinfecção dos locais, equipamentos e utensílios que possam ter tido contato com resíduos dos animais ou qualquer outro material que possa ter sido contaminado, atendendo as recomendações estabelecidas pelo setor competente.
Art. 59 – Nos casos em que no ato da inspeção **ante mortem** os animais sejam suspeitos de zoonoses, enfermidades infecto-contagiosas ou tenham apresentado reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotando-se as medidas profiláticas cabíveis.

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

Art. 60 – Os estabelecimentos são obrigados a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais, aplicando ações que visam à proteção e bem-estar animal, desde o embarque na propriedade de origem até o momento do abate.

Art. 61 – É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie.

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

Art. 62 – Além do exame por ocasião da chegada ao estabelecimento, os lotes de animais devem ser ainda examinados momentos antes do abate.

§ 1º – este exame deve ser realizado preferencialmente pelo mesmo inspetor encarregado pela inspeção **post mortem**.

§2º – Qualquer caso suspeito implica no exame clínico do animal ou animais, procedendo-se de acordo com as medidas estabelecidas no presente Regulamento e normas complementares.

Art. 63 – Nenhum animal ou lote pode ser abatido sem autorização da Inspeção.

Art. 64 – Deve ser evitado, a critério da Inspeção, o abate de:

I – fêmeas em estado de gestação;

II – aves que apresentem repleção do trato gastrintestinal.

Art. 65 – As fêmeas em gestação ou de parto recente, não portadoras de doença infectocontagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento, para melhor aproveitamento.
Parágrafo único – As fêmeas com sinais de parto recente ou aborto só podem ser abatidas no mínimo 10 (dez) dias depois do parto, desde que não sejam portadoras de doença infecto-contagiosa, caso em que são julgadas de acordo com o presente Regulamento.

Art. 66 – 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 para tratamento.

Art. 67 – É proibido o abate de suídeos não castrados ou de animais que mostrem sinais de castração recente.

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

Art. 68 – Quando no exame **ante mortem** forem constatados casos isolados de doenças não contagiosas, que pelo presente Regulamento permitam o aproveitamento condicional ou impliquem na condenação total do animal, o mesmo deve ser abatido ao final do abate ou em instalações próprias para este fim.

Art. 69 – Os animais de abate que apresentam alterações de temperatura, hipotermia ou hipertermia, podem ser condenados levando-se em consideração as condições climáticas, de transporte e os demais sinais clínicos apresentados, a critério da Inspeção.

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

Art. 70 – A existência de animais mortos ou impossibilitados de locomoção, em veículos transportadores, nas instalações para recepção e acomodação de animais ou em qualquer dependência do estabelecimento, deve ser imediatamente levada ao conhecimento da Inspeção, para providenciar o sacrifício ou necropsia, bem como determinar as medidas que se façam necessárias.

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

Art. 71 – Quando a Inspeção autorizar o transporte de animais mortos ou agonizantes para a Necropsia deve ser utilizado veículo ou continente especial, apropriado, impermeável e que permita desinfecção logo após seu uso.
§1º – No caso de animais mortos com suspeita de doença infecto-contagiosa 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 deve ser incinerado ou auto-clavado em equipamento próprio, público ou privado que permita a destruição do agente.

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

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

Art. 72 – A Inspeção levará ao conhecimento do setor competente pela sanidade animal o resultado das necropsias que evidenciarem doenças infecto-contagiosas, remetendo, quando necessário, material para diagnóstico aos laboratórios oficiais ou credenciados, conforme recomendações do setor em questão.

Art. 73 – O lote de animais no qual se verifique qualquer caso de morte natural só deve ser abatido depois do resultado da necropsia, respeitadas as particularidades das diferentes espécies de abate.

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

Art. 74 – A inspeção **ante mortem** de répteis se aplica aos jacarés e quelônios.

§1º – Na inspeção **ante mortem** de jacarés, devem ser observados os seguintes critérios:

I – quando apresentem estado de caquexia, devem ser abatidos em separado ou no final do processo normal de abate e condenados;

II – quando oriundos de confinamento e apresentem lesões provenientes de canibalismo, podem ser afastados do abate para recuperação; e

III – quando apresentem outras lesões ou afecções não provenientes de canibalismo, devem ser separados para melhor avaliação e destino.
§2º – Na inspeção **ante mortem** de quelônios, devem ser observados:

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

Art. 75 – A inspeção **ante mortem** de anfíbios se aplica às rãs.

I – na inspeção **ante mortem**, as rãs devem apresentar postura normal, olhos vivos, pele úmida e brilhante; e

II – os animais que apresentem sinais de contusão ou esmagamento, edema generalizado, apatia, abdômen inchado, hemorragias pelas aberturas naturais ou pele, manchas avermelhadas, ulcerações na pele, cabeça encolhida ou outras afecções, devem ser abatidos em separado.

Art. 76 – A inspeção de pescado abrange os procedimentos de depuração, insensibilização, sangria, abate e transporte de peixes de cultivo, realizados em propriedade rural, fazenda de cultivo ou equivalente, considerando os preceitos de bem-estar animal e risco mínimo de veiculação e disseminação de doenças, e, ainda outros procedimentos equivalentes aos aplicados para as demais espécies animais de abate, definidos no presente Regulamento e em normas complementares.

Art. 77 – O estabelecimento é obrigado a fornecer, previamente ao abate, a documentação necessária para a verificação pelo serviço de inspeção das condições sanitárias do lote e programação de abate, constando dados referentes à rastreabilidade, número de animais ingressos no estabelecimento, procedência, espécie, sexo, idade, meio de transporte, hora de chegada e demais exigências previstas em legislação específica.

1.b – Processo de abate de animais

Art. 78 – Matança de emergência é o abate dos animais que chegam ao estabelecimento em precárias condições de saúde, impossibilitados de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, bem como dos que foram excluídos do abate normal, após exame **ante mortem**.
Parágrafo único – Devem ser abatidos de emergência animais doentes, que apresentem sinais de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, agonizantes, contundidos, com fraturas, hemorragia,

hipotermia ou hipertermia, impossibilitados de locomoção, com sinais clínicos neurológicos e outros estados, a critério da Inspeção.

Art. 79 – Nos casos de dúvida no diagnóstico de processo septicêmico, a Inspeção realizará colheita de material para exame bacteriológico, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, úbere, útero, articulações, pulmões, pleura, peritônio ou lesões supuradas e gangrenosas.

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

Art. 80 – É proibida a matança de emergência na ausência de funcionário da Inspeção.

Art. 81 – São considerados impróprios para consumo humano os animais que, abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos no presente Regulamento ou a critério da Inspeção.

Art. 82 – As carcaças de animais abatidos de emergência que não foram condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário, liberadas, conforme previsto no presente Regulamento, a critério da Inspeção.

Art. 83 – Animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, podem ser aproveitados, a critério da Inspeção.

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

Art. 84 – Só é permitido o abate humanitário de animais, utilizando-se prévia insensibilização baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.

§1º – Os métodos empregados para cada espécie animal devem ser aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal, cujas especificações e procedimentos devem ser disciplinados em normas complementares.

§2º – É facultado o abate de animais de acordo com preceitos religiosos quando destinados total ou parcialmente ao consumo por comunidade religiosa que os requeira.

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

Art. 85 – Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente para promover a limpeza e remoção de sujidades, conforme normas complementares.

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

Art. 86 – A sangria deve ser a mais completa possível e realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores ou por outro método aprovado pelo SIM.

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

Art. 87 – As aves podem ser depenadas por quaisquer dos seguintes processos:

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

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

Art. 88 – É obrigatória a depilação completa de toda a carcaça de suídeos pela prévia escaldagem em água quente ou processo similar aprovado pelo SIM, sempre que for entregue ao consumo com pele.
§1º – A operação depilatória pode ser completada manualmente ou por meio de equipamento apropriado e as carcaças devem ser lavadas após a execução do referido processo.

§2º – É proibido o chamuscamento de suídeos sem escaldagem e depilação prévias.

§3º – Pode ser autorizado o emprego de coadjuvantes de tecnologia na água de escaldagem, a juízo do SIM.

Art. 89 – A Inspeção pode determinar a interrupção do abate ou a redução na velocidade de abate aprovada, sempre que julgar necessário, até que sejam sanadas as deficiências observadas.

Art. 90 – A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.

§1 – A evisceração não deve ser retardada.

§2º – Caso ocorra retardamento da evisceração, as carcaças e vísceras serão julgadas a critério da Inspeção, de acordo com o disposto em normas complementares.

§3º – A Inspeção deve aplicar as medidas preconizadas neste regulamento, no caso de contaminação das carcaças no momento da evisceração.

Art. 91 – Quando se tratar de partes de carcaças destinadas ao consumo humano, estas devem manter correspondência com a carcaça ou grupo de carcaças e suas vísceras e não podem ser aproveitadas ou condenadas antes da avaliação da Inspeção.

§1º – A cabeça, antes de removida do corpo do animal, deve ser marcada para permitir identificação com a respectiva carcaça e suas vísceras, respeitando-se as particularidades de cada espécie.

§2 – É de responsabilidade do estabelecimento a manutenção da correlação entre carcaça e vísceras e o sincronismo entre estas nas linhas de inspeção.

Art. 92 – É permitida a insuflação como método auxiliar no processo tecnológico da esfola e desossa das espécies de abate, desde que previamente aprovada pelo SIM.

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

Art. 93 – As carcaças ou partes de carcaças, quando submetidas a processo de resfriamento pelo ar, devem ser penduradas em câmaras específicas e dispostas de modo que haja suficiente espaço entre cada peça, e entre elas e as paredes, colunas e pisos.

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

Art. 94 – É proibido recolher novamente às câmaras, sem conhecimento e avaliação da Inspeção, produtos e matérias-primas delas retirados e que permaneceram em condições inadequadas de temperatura, podendo, desta forma, acarretar perdas de suas características originais de conservação.

Art. 95 – A Inspeção deve verificar o cumprimento dos procedimentos de desinfecção de dependências e equipamentos na ocorrência de doenças infecto-contagiosas, no sentido de evitar contaminações cruzadas.

1.c – Inspeção Post Mortem – Aspectos gerais

Art. 96 – A inspeção post mortem consiste no exame da carcaça, partes da carcaça, cavidades, órgãos, vísceras, tecidos e linfonodos, realizada por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas complementares, específicas para cada espécie animal.

Art. 97 – Todos os órgãos, vísceras e partes de carcaça devem ser examinados na dependência de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a correspondência entre eles.

Art. 98 – Toda carcaça, partes de carcaça e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para o consumo devem ser assinalados pela Inspeção e julgados após exame completo.

§1º – Tais carcaças, partes de carcaça e órgãos não podem ser subdivididos ou removidos para outro local, sem autorização expressa da Inspeção.

§2º – Quando se tratar de doenças infecto-contagiosas, o destino dado aos órgãos não deve ser mais brando do que aquele dado à respectiva carcaça.

§3o – As carcaças, partes de carcaças, ou órgãos condenados ficam sequestrados pela Inspeção e são conduzidos ao destino adequado por meio de chutes, carrinhos especiais ou outros recipientes apropriados e identificados para este fim.

§4o – Todo material condenado deve ser desnaturado ou sequestrado pela Inspeção quando não possa ser processado no dia do abate ou nos casos em que forem transportados para transformação em outro estabelecimento.

Art. 99 – As carcaças julgadas em condições de consumo devem ser marcadas com carimbos previstos no presente Regulamento, sob supervisão da Inspeção.

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

Art. 100 – O Serviço de Inspeção nos estabelecimentos de abate deve disponibilizar aos proprietários dos animais que tenham sido abatidos, laudo em que constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas durante a realização da inspeção sanitária.

§1º – Os estabelecimentos onde os abates tenham sido efetuados ficam responsáveis pela entrega, mediante recibo, dos mencionados laudos aos proprietários dos animais, retornando cópias acusando o recebimento para arquivo na Inspeção local.

§2º – A notificação mencionada aos proprietários dos animais abatidos não dispensa o Serviço de Inspeção de fornecer os resultados das inspeções sanitárias aos órgãos oficiais responsáveis pela sanidade animal.

Art. 101 – É proibida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou órgãos antes do exame da Inspeção.

Art. 102 – Após a divisão da carcaça em duas metades ao longo da coluna vertebral, a Inspeção deve examinar visualmente as faces medial e lateral das meias-carcaças, com ênfase na observação da pele, serosa abdominal e torácica, superfícies ósseas expostas, linfonodos superficiais e a medula espinhal, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 103 – Durante os procedimentos de inspeção ante e post mortem, o julgamento dos casos não previstos no presente Regulamento fica a critério da Inspeção, que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da sanidade animal.

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

Art. 104 – Devem ser condenadas as carcaças, partes de carcaça e órgãos que apresentem abscessos múltiplos ou disseminados com repercussão no estado geral da carcaça.

I – devem ser condenadas carcaças, partes de carcaça ou órgãos que sejam contaminadas acidentalmente com material purulento;

II – devem ser condenadas as carcaças com alterações gerais como caquexia, anemia ou icterícia decorrentes de processo purulento;

III – devem ser destinadas a tratamento pelo calor, a critério da Inspeção, as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em vários órgãos ou partes da carcaça, sem repercussão no estado geral desta, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas;

IV – podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos múltiplos, em um único órgão ou parte da carcaça, com exceção dos pulmões, sem repercussão nos linfonodos ou no estado geral da carcaça, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas;

V – podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos localizados, depois de removidos e condenados os órgãos e as áreas atingidas.

Art. 105 – Devem ser condenadas as carcaças que apresentem lesões generalizadas de actinomicose ou actinobacilose ou lesões localizadas nos locais de eleição com repercussão no estado geral da carcaça.

I – quando as lesões são localizadas, comprometendo os pulmões, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, permite-se o aproveitamento condicional desta para esterilização pelo calor, depois de condenados os órgãos lesados;

II – quando a lesão é discreta e limitada à língua, comprometendo ou não os linfonodos correspondentes, a cabeça pode ser aproveitada para esterilização pelo calor, depois da remoção e condenação da língua e seus linfonodos;

III – quando as lesões são localizadas, sem comprometimento dos linfonodos e outros órgãos, e a carcaça encontra-se em boas condições de nutrição, esta pode ser liberada para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas;

IV – devem ser condenadas as cabeças com lesões de actinomicose, exceto quando a lesão óssea for discreta e estritamente localizada, sem supuração ou trajetos fistulosos.

Art. 106 – Deve ser condenada a carcaça de animais acometidos de afecções extensas do tecido pulmonar, em processo agudo ou crônico, purulento, necrótico, gangrenoso, fibrinoso, associado ou não com outras complicações e com repercussão no estado geral da carcaça.

§1º – A carcaça de animais acometidos de afecções pulmonares ou pleurais em processo agudo ou em fase de resolução, abrangendo o tecido pulmonar, com exsudato e com repercussão na cadeia linfática regional, porém sem repercussão no estado geral da carcaça, deve ser destinada ao tratamento pelo calor, a critério da Inspeção.

§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 afetadas.

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

Art. 108 – Animais que tiverem reagido positivamente a testes diagnósticos para brucelose devem ser abatidos separadamente e suas carcaças, órgãos e vísceras devem ser encaminhados de acordo com avaliação da inspeção.

§1º – Devem ser condenadas as carcaças de animais sorologicamente positivos, quando em estado febril no exame ante mortem.

§2º – Devem ser destinadas ao tratamento pelo calor, a critério da Inspeção, as carcaças que apresentem lesões localizadas, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§3º – Devem ser condenados o úbere, o trato genital e o sangue de animais que tenham apresentado reação positiva a teste diagnóstico, mesmo na ausência de lesões indicativas de brucelose, podendo a carcaça ser liberada para consumo em natureza.

Art. 109 – Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais em estado de caquexia.

Art. 110 – Devem ser condenadas as carcaças portadoras de carbúnculo hemático, inclusive peles, chifres, cascos, pêlos, órgãos, vísceras, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondo-se a imediata execução das seguintes medidas:

I – não podem ser evisceradas as carcaças de animais com suspeita de carbúnculo hemático;

II – quando o reconhecimento ocorrer depois da evisceração, impõe-se imediatamente a desinfecção de todos os locais que possam ter tido contato com resíduos do animal, tais como áreas de sangria, pisos, paredes, plataformas, facas, serras, ganchos, equipamentos em geral, bem como o uniforme dos funcionários e qualquer outro material que possa ter sido contaminado;

III – uma vez constatada a presença de carbúnculo, o abate deve ser interrompido e imediatamente iniciada a desinfecção;

IV – recomenda-se para desinfecção o emprego de uma solução de hidróxido de sódio a 5% (cinco por cento), hipoclorito de sódio a 1% (um por cento) ou outro produto com eficácia comprovada;

V – devem ser tomadas as precauções necessárias junto aos funcionários que entraram em contato com o material carbunculoso, aplicando-se as regras de higiene e desinfecção pessoal com produtos de eficácia comprovada, devendo ser encaminhados ao serviço médico como medida de precaução;

VI – todas as carcaças e partes de carcaças, inclusive pele, cascos, chifres, órgãos, vísceras e seu conteúdo, que entraram em contato com animais ou material infeccioso, devem ser condenados;

VII – a água do tanque de escaldagem de suínos por onde tenha passado animal carbunculoso deve ser desinfetada e imediatamente removida para o esgoto.

Art. 111 – Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais acometidos de Carbúnculo sintomático.

Art. 112 – Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem alterações musculares acentuadas e difusas, bem como quando exista degenerescência do miocárdio, fígado, rins ou reação do sistema linfático, acompanhado de alterações musculares.

§1º – Podem ser destinadas à salga, tratamento pelo calor ou condenação total, a critério da Inspeção, as carcaças com alterações por estresse ou fadiga dos animais.

§2º – Devem ser condenadas as carcaças cujas carnes se apresentem flácidas, edematosas, de coloração pálida, sanguinolenta
e com exsudação e sejam provenientes de animais que tenham sido abatidos quando em estado febril.

Art. 113 – Devem ser condenadas as carcaças, partes de carcaças, órgãos e vísceras com aspecto repugnante, congestas, com coloração anormal ou com degenerações.

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

Art. 114 – Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras sanguinolentos ou hemorrágicos, uma vez que a alteração seja consequência de doenças ou afecções de caráter sistêmico.

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

Art. 115 – Devem ser condenados os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica.

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

Art. 116 – Devem ser condenados os órgãos com alterações como congestão, infartos, degeneração gordurosa, angiectasia, hemorragias ou coloração anormal, relacionados ou não a processos patológicos sistêmicos.

Art. 117 – As carcaças, partes de carcaça ou órgãos que apresentem área extensa de contaminação por conteúdo gastrintestinal, urina, leite, bile, pus ou outra contaminação de qualquer natureza, devem ser condenadas quando não for possível a remoção completa da área contaminada.

§1º – Nos casos em que não seja possível delimitar perfeitamente as áreas contaminadas, mesmo após a sua remoção, as carcaças, suas partes ou órgãos devem ser destinadas à esterilização pelo calor.

§2º – Quando for possível a remoção completa das áreas contaminadas, as carcaças, partes de carcaça ou órgão podem ser liberadas.

§3º – No caso de aves e lagomorfos, devem ser condenados os cortes que entrarem em contato com o piso e materiais estranhos em qualquer fase do processo.

Art. 118 – Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem contusão generalizada ou múltiplas fraturas.

§1º – Devem ser destinadas ao tratamento pelo calor as carcaças que apresentarem lesões extensas, mas sem o comprometimento de toda a carcaça, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§2º – Podem ser liberadas as carcaças que apresentem contusão, fratura ou luxação localizada, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 119 – Devem ser condenadas as carcaças que no exame post mortem apresentem edema generalizado.

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

Art. 120 – Devem ser condenadas as carcaças de animais parasitados por Oesophagostomum sp, quando houver caquexia.

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

Art. 121 – Euritrematose – devem ser condenados os pâncreas infectados por parasitas do gênero Eurytrema.

Art. 122 – Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais parasitados por Fasciola hepatica, quando houver caquexia ou icterícia.

Art. 123 – Gestação – devem ser condenados os fetos procedentes do abate de fêmeas gestantes.

§1º – A fim de atender hábitos regionais, a Inspeção pode liberar para consumo, fetos bovinos que demonstrem desenvolvimento superior a 7 (sete) meses, desde que estes e as fêmeas das quais procedam apresentem bom estado sanitário.

§2o – É proibido o emprego de carne de fetos na elaboração de produtos cárneos.

Art. 124 – Devem ser condenadas as línguas que apresentem glossite.

Art. 125 – Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais que apresentem cisto hidático, quando houver caquexia.

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

Art. 126 – Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais que apresentem icterícia.

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

Art. 127 – Devem ser condenadas as carcaças provenientes de animais sacrificados após a ingestão acidental de produtos tóxicos ou em virtude de tratamento por substância medicamentosa.

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

Art. 128 – Lesões cardíacas – devem ser condenados os corações com lesões de miocardite, endocardite e pericardite.

§1º – Devem ser condenadas ou destinadas ao tratamento pelo calor, a critério da Inspeção, as carcaças de animais com lesões cardíacas, sempre que houver repercussão no seu estado geral.

§2º – Podem ser liberadas as carcaças de animais com lesões cardíacas, desde que não haja comprometimento da carcaça, a critério da Inspeção.

Art. 129 – Lesões renais – devem ser condenados os rins com lesões tais como nefrites, nefroses, pielonefrites, uronefroses, cistos urinários ou outras infecções, devendo-se ainda verificar se estas lesões estão ou não relacionadas a doenças infecto-contagiosas ou parasitárias, bem como se acarretam alterações na carcaça.

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

Art. 130 – Devem ser condenadas as carcaças que apresentem lesões inespecíficas generalizadas em linfonodos de distintas regiões, com comprometimento do estado geral da carcaça.

I – no caso de lesões inespecíficas progressivas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, condena-se a área de drenagem destes linfonodos, com o aproveitamento condicional da carcaça para esterilização pelo calor;

II – no caso de lesões inespecíficas discretas e circunscritas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, a área de drenagem deste linfonodo deve ser condenada, liberando-se o restante da carcaça, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 131 – Magreza – podem ser destinadas ao aproveitamento condicional, as carcaças, órgãos e vísceras de animais livres de qualquer processo patológico, a critério da Inspeção.

Art. 132 – Devem ser condenadas ou destinadas à esterilização pelo calor, a critério da Inspeção, as carcaças, órgãos e vísceras de animais que apresentem mastite, sempre que houver comprometimento sistêmico.

§1º – Podem ser liberadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais que apresentem mastite, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária.

§2º – As glândulas mamárias devem ser removidas intactas, de forma a não permitir a contaminação da carcaça por leite, pus ou outro contaminante, respeitando-se as particularidades de cada espécie e a correlação das glândulas com a carcaça.
§3º – As glândulas mamárias que apresentem mastite ou sinais de lactação, bem como as de animais reagentes à brucelose, devem ser condenadas.

§4º – O aproveitamento da glândula mamária para fins alimentícios pode ser permitido, depois de liberada a carcaça.

§5º – É proibido o emprego de glândula mamária na elaboração de produtos cárneos.

Art. 133 – Devem ser condenadas as partes de carcaças ou órgãos invadidos por larvas.

Art. 134 – Devem ser condenados os fígados com necrobacilose nodular.

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

Art. 135 – Devem ser condenados os órgãos, vísceras e partes que apresentem parasitoses não transmissíveis ao homem, podendo a carcaça ser liberada desde que não haja comprometimento da mesma.

Art. 136 – Devem ser destinadas ao tratamento pelo calor, as carcaças de animais que apresentem sinais de parto recente ou aborto, desde que não haja evidência de infecção.

Art. 137 – Devem ser condenadas as carcaças com infecção intensa por Sarcocystis spp.

§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 órgão, devendo a carcaça ser destinada à pasteurização, após remoção da área atingida.

Art. 138 – Devem ser condenadas as carcaças de animais com infestação generalizada por sarna, com comprometimento no seu estado geral.

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

Art. 139 – Teleangiectasia maculosa do fígado – devem ser condenados os fígados que apresentem lesão generalizada.
Parágrafo único – Podem ser liberados os fígados que apresentem lesões discretas, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 140 – As carcaças de animais portadores de tuberculose devem ser condenadas quando:

I – no exame ante mortem o animal apresentar-se febril;
II – for acompanhada de caquexia;
III – apresentem lesões tuberculósicas nos músculos, nos ossos ou nas articulações, ou ainda nos linfonodos que drenam a linfa dessas partes;
IV – apresentem lesões caseosas concomitantes em órgãos ou serosas do tórax e abdômen;
V – apresentem lesões miliares ou perláceas de parênquimas ou serosas;
VI – apresentem lesões múltiplas, agudas e ativamente progressivas, identificadas pela inflamação aguda nas proximidades das lesões, necrose de liquefação ou presença de tubérculos jovens;
VII – apresentem linfonodos hipertrofiados, edemaciados, com caseificação de aspecto raiado ou estrelado em mais de um local de eleição;
VIII – existir tuberculose generalizada caseosa ou calcificada, e sempre que houver evidência de entrada do bacilo na circulação sistêmica.

§1º – A tuberculose é considerada generalizada quando, além das lesões dos aparelhos respiratório, digestório e seus linfonodos correspondentes, forem encontrados tubérculos numerosos distribuídos em ambos os pulmões ou lesões no baço, rins, útero, ovário, testículos, cápsulas supra-renais, cérebro e medula espinhal ou suas membranas.

§2º – As carcaças podem ser destinadas à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, quando:

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

§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 do presente artigo.
§4º – Pode ser liberada a carcaça que apresente apenas uma lesão tuberculósica discreta, localizada e completamente calcificada em um único órgão ou linfonodo, depois de condenadas as áreas atingidas.

§5º – Devem ser condenadas as partes das carcaças ou órgãos que se contaminem com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza.

Art. 141 – Nos casos de aproveitamento condicional a que se refere o presente Regulamento, os produtos devem ser submetidos, a critério da Inspeção, a um dos seguintes tratamentos:

I – pelo frio em temperatura não superior a -10oC (dez graus Celsius negativos) por 10 (dez) dias;

II – salga em salmoura com no mínimo 24oBe (vinte e quatro graus Baumé), em peças de no máximo 2,5kg (dois e meio quilogramas), por no mínimo 21 (vinte e um) dias;

III – pelo calor, por meio de:

a) pasteurização em temperatura de 76,6oC (setenta e seis graus e seis décimos de graus Celsius) no centro térmico da peça, por no mínimo 30 (trinta) minutos;

b) fusão pelo calor em temperatura mínima de 121oC (cento e vinte e um graus Celsius);

c) esterilização pelo calor úmido, com um valor de F0 igual ou maior que 3 (três) ou a redução de 12 (doze) ciclos logarítmicos (12 log10) de Clostridium botulinum, seguido de resfriamento imediato.

§1º – A aplicação de qualquer um dos tratamentos condicionais anteriormente citados deve garantir a inativação ou destruição do agente envolvido.

§2º – Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos, desde que se atinja ao final as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do DIPOA ou seu equivalente do Suasa nos estados, Distrito Federal e municípios.

§3º – Na inexistência de equipamento ou instalações específicas para aplicação do tratamento condicional determinado pela Inspeção, deve ser adotado sempre um critério mais rigoroso.

1.d- Inspeção Post Mortem de Aves e Lagomorfos

Art. 142 – Na inspeção de aves e lagomorfos aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos nos artigos anteriores sobre aspectos Gerais, além dos que se consignam a seguir e em normas complementares.

Art. 143 – Quando os países importadores exigirem a presença de vísceras torácicas aderentes à carcaça, a inspeção ante mortem deve ser executada individualmente e a post mortem limitada aos caracteres externos das carcaças e exame das vísceras abdominais.

Art. 144 – As aves que, no exame post mortem, apresentem lesões ou forem suspeitas de tuberculose, pseudo-tuberculose, leucoses, influenza aviária, doença de Newcastle, bronquite infecciosa, hepatite por corpúsculo de inclusão, cólera aviária, doença de Gumboro, septicemia em geral, aspergilose, candidiase, síndromes hemorrágicas, erisipela, estafilococose, listeriose, doença de Marek, diátese exsudativa e clamidiose devem ser totalmente condenadas.

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

Art. 145 – As carcaças de aves ou órgãos que apresentem evidências de processo inflamatório ou lesões características de artrite, aerossaculite, coligranulomatose, dermatose, dermatite, celulite, pericardite, enterite, ooforite, hepatite, salpingite, síndrome ascítica, miopatias e discondroplasia tibial devem ser julgadas com o seguinte critério:

I – quando as lesões forem restritas a uma parte da carcaça ou somente a um órgão devem ser condenadas apenas as partes afetadas;

II – quando a lesão for extensa, múltipla ou houver evidência de caráter sistêmico, carcaças e vísceras devem ser totalmente condenadas.

Art. 146 – Nos casos de endo e ecto parasitoses quando não houver repercussão na carcaça, as vísceras ou partes afetadas devem ser condenadas.

Art. 147 – Devem ser condenadas totalmente as carcaças e vísceras com lesões provenientes de canibalismo com envolvimento extensivo repercutindo na carcaça.

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

Art. 148 – Devem ser totalmente condenadas as carcaças e vísceras de aves que apresentem lesões mecânicas extensas, incluindo as devido à escaldagem excessiva.

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

Art. 149 – Devem ser condenadas as aves, inclusive de caça, que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico-amoniacal, revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura.

Art. 150 – As carcaças, órgãos e vísceras de lagomorfos que, na inspeção post mortem, apresentem lesões de doença hemorrágica dos coelhos, mixomatose, tuberculose, pseudo-tuberculose, piosepticemia, toxoplasmose, espiroquetose, clostridiose e pasteurelose devem ser condenadas.

Art. 151 – As carcaças de lagomorfos que apresentem lesões de necrobacilose, aspergilose ou dermatofitose podem ter aproveitamento parcial, removendo-se as partes lesadas, desde que não haja comprometimento sistêmico da carcaça.

Art. 152 – As carcaças, órgãos e vísceras de lagomorfos com ocorrência de endo e ectoparasitoses transmissíveis ao homem ou aos animais, ou com comprometimento da carcaça, devem ser condenadas.

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

Art. 153 – Na avaliação dos atributos de frescor de lagomorfos, respeitadas as peculiaridades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais:

I – Anfíbio – carne de rã:
1. odor suave e característico da espécie;
2. cor rosa pálida na carne, branca e brilhante nas proximidades das articulações;
3. ausência de lesões e elementos estranhos; e
4. textura firme, elástica e suculenta.
II – Répteis:
1. a carne de jacaré deve apresentar odor característico da espécie, cor branca rosada, ausência de lesões e elementos estranhos e textura macia com fibras musculares dispostas uniformemente; e

2. a carne de quelônios deve apresentar odor próprio e suave, cor característica da espécie, livre de manchas escuras e textura firme, elástica e tenra.

§1º – As características sensoriais a que se refere o presente artigo são extensivas, no que for aplicável, às demais espécies de pescado usadas na alimentação humana.

§2º – O pescado deve ser avaliado por pessoal capacitado, utilizando-se uma tabela de classificação e pontuação, de acordo com normas complementares.
§3o – Nos casos em que a avaliação sensorial revele dúvidas acerca do frescor do pescado, deve-se recorrer a exames complementares, físico-químicos ou microbiológicos.

1.e – Inspeção Post Mortem de Bovídeos

Art. 154 – Na inspeção de bovídeos, aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção Inspeção Post Mortem – Aspectos Gerais, além dos que se consignam nesta subseção e em normas complementares.

Art. 155 – Hemoglobinúria bacilar dos bovinos, varíola, septicemia hemorrágica e febre catarral maligna devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de bovinos acometidos dessas doenças.

Art. 156 – Cisticercose bovina – devem ser condenadas as carcaças com infecções intensas por Cysticercus bovis.

§1º – Entende-se por infecção intensa quando são encontrados 2 (dois) ou mais cistos, viáveis ou calcificados, localizados em 3 (três) locais de eleição, sendo que obrigatoriamente 1 (um) local deve ser a musculatura da carcaça.

§2º – Permite-se, depois de removidas as áreas atingidas, o aproveitamento condicional das carcaças e demais tecidos envolvidos, nas seguintes situações:

I – esterilização pelo calor ou pasteurização, quando forem observados mais de 1 (um) cisto, viável ou calcificado, e menos do que o considerado na infecção intensa, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição;
II – tratamento pelo frio em temperatura não superior a -10oC (dez graus Celsius negativos) por 10 (dez) dias ou salga em salmoura com no mínimo 24oBe (vinte e quatro graus Baumé) em peças de no máximo 2,5kg (dois e meio quilogramas), por no mínimo 21 (vinte e um) dias quando for observado 1 (um) cisto viável, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição;

III – podem ser aproveitadas para consumo humano as carcaças que apresentem 1 (um) único cisto já calcificado, após remoção e condenação dessa parte.

§3º O diafragma, seus pilares e o esôfago, assim como outros pontos passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.

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

1.f – Inspeção Post Mortem de Equídeos

Art. 157 – Na inspeção de equídeos aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção Inspeção Post Mortem – Aspectos Gerais, além dos que se consignam nesta subseção e em normas complementares.

Art. 158 – Meningite cérebro-espinhal, encefalomielite infecciosa, febre tifóide, durina, mal de cadeiras, azotúria, hemoglobinúria paroxística, garrotilho e quaisquer outras doenças e alterações com lesões inflamatórias ou neoplasias malignas – devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de equídeos acometidos dessas doenças.

Art. 159 – Anemia infecciosa equina – devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras quando observadas lesões indicativas de um processo agudo.

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

Art. 160 – Mormo – devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais nos quais, em que forem constatadas lesões indicativas da ocorrência de mormo.

I – quando identificadas as lesões na inspeção post mortem, o abate deve ser prontamente interrompido e imediatamente higienizados todos os locais, equipamentos e utensílios que possam ter tido contato com resíduos do animal ou qualquer outro material potencialmente contaminado, atendendo às recomendações estabelecidas pelo setor competente pela sanidade animal;

II – devem ser tomadas as precauções necessárias junto aos funcionários que entraram em contato com o material contaminado, aplicando-se as regras de higiene e desinfecção pessoal com produtos de eficácia comprovada, devendo ser encaminhados ao serviço médico como medida de precaução;

III – todas as carcaças ou partes de carcaças, inclusive peles, cascos, órgãos, vísceras e seu conteúdo, que entraram em contato com animais ou material infeccioso, devem ser condenados.

1.g – Inspeção Post Mortem de Ovinos e Caprinos

Art. 161 – Na inspeção de ovinos e caprinos aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção Inspeção Post Mortem – Aspectos Gerais, além dos que se consignam nesta subseção e em normas complementares.

Art. 162 – Cenurose – devem ser condenadas as carcaças de animais portadores de Coenurus cerebralis, quando acompanhadas de caquexia.

Parágrafo único – Os órgãos afetados, cérebro ou medula espinhal, devem sempre ser condenados. Art. 200. Cisticercose ovina – devem ser condenadas as carcaças com infecções intensas pelo Cysticercus ovis.

§1o – Entende-se por infecção intensa quando são encontrados cistos localizados em 2 (dois) ou mais locais de eleição, como masseteres, língua, esôfago ou coração, sendo que obrigatoriamente 1 (um) local deve ser a musculatura da carcaça.

§2o – Permite-se, depois de removidas as partes atingidas, a esterilização pelo calor das carcaças e demais tecidos envolvidos, quando forem observados mais de um cisto e menos do que o considerado na infecção intensa, considerando- se a pesquisa em todos os pontos de eleição.

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

Art. 163 – Linfadenite caseosa – devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem lesões de linfadenitecaseosa em linfonodos de distintas regiões, com ou sem comprometimento do estado geral da carcaça.

§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 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 vísceras, estes devem ser condenados.

1.h – Inspeção Post Mortem de Pescado

Art. 164 – Na inspeção de pescado aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção Inspeção Post Mortem – Aspectos Gerais, além dos que se consignam nesta subseção e em normas complementares.

Art. 165 – Nas espécies de pescado para abate, são realizados na inspeção post mortem de rotina:
I – observação dos caracteres sensoriais e físicos do sangue por ocasião da sangria e durante o exame de todos os
órgãos;
II – exame de cabeça, narinas e olhos;
III – exames visual e táctil do casco, carapaça, plastrão e pontes;
IV – exame dos órgãos internos e da cavidade onde estão inseridos; e
V – exame geral da carcaça, serosas e musculatura superficial e profunda acessível.

Art. 166 – Entende-se por pescado os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, répteis, equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.

§1º – Os dispositivos previstos no presente Regulamento são extensivos aos gastrópodes terrestres destinados à alimentação humana.

§2º – O pescado deve ser obrigatoriamente identificado com a denominação comum da espécie, respeitando-se a nomenclatura regional, sendo facultada a utilização do nome cientifico.

Art. 167 – Considera-se como pescado íntegro, em natureza, apenas o pescado fresco.
§1º – Pescado fresco é aquele que não foi submetido a qualquer outro processo de conservação, a não ser a ação do gelo ou métodos de conservação de efeito similar, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.

§2º – O gelo utilizado na conservação do pescado deve ser produzido a partir de água potável ou de água do mar limpa.

Art. 168 – O pescado, depois de submetido ao congelamento, deve ser mantido em câmara frigorífica que possua condições de armazenar o produto a temperaturas não superiores a -18oC (dezoito graus Celsius negativos) no seu centro térmico, com exceção das espécies congeladas em salmoura destinadas à elaboração de conservas, que podem ser mantidas a temperaturas não superiores a -9oC (nove graus Celsius negativos) no seu centro térmico.

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

I – uma vez descongelado, o pescado deve ser mantido sob as mesmas condições de conservação exigidas para o pescado fresco;

II – desde que atendidas as condições de conservação exigidas para o pescado fresco, o pescado poderá ser submetido ao recongelamento.

Art. 169 – No transporte de espécies de pescado vivas devem ser atendidos os conceitos de segurança e bem-estar animal, estabelecidos em normas complementares.

Art. 170 – Qualquer que seja o meio de transporte utilizado para o pescado fresco, respeitadas as peculiaridades das diferentes espécies, este deve ser realizado em veículos ou contentores isotérmicos, acondicionado em recipientes impermeáveis, lisos e de fácil higienização, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.

Art. 171 – O pescado congelado, com exceção daquele congelado em salmoura e destinado como matéria-prima para a elaboração de conservas, deve, durante o transporte, ser mantido a uma temperatura constante não superior a -18Oc (dezoito graus Celsius negativos), em todos os pontos do produto, tolerando-se um aumento de até 3oC (três graus Celsius).

Art. 172 – É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização, respeitadas as particularidades das espécies, com água corrente sob pressão suficiente para promover a limpeza, remoção de sujidades e microbiota superficial.

Art. 173 – Para preservação da inocuidade e qualidade do produto, respeitadas as particularidades das espécies, sempre que necessário o Serviço de Inspeção Municipal exigirá a sangria e a evisceração do pescado utilizado como matéria- prima para consumo humano direto ou para a industrialização.

Art. 174 – Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as peculiaridades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais:

I – peixes:

superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios à espécie, sem qualquer pigmentação estranha;

b) olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupando toda a cavidade orbitária;
c) brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;
d) abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;
e) escamas brilhantes, bem aderentes à pele e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;
f) carne firme, consistência elástica, de cor própria à espécie;
g) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade celomática;
h) ânus fechado;
i) odor próprio, característico da espécie.
II – crustáceos:
a) aspecto geral brilhante, úmido;
b) corpo em curvatura natural, rígida, artículos firmes e resistentes;
c) carapaça bem aderente ao corpo;
d) coloração própria à espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
e) olhos vivos, proeminentes;
f) odor próprio e suave; e
g) as lagostas, siris e caranguejos devem ser preservados vivos e vigorosos.
III – moluscos:
a) bivalves:
1. devem ser preservados vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas;
2. odor próprio e suave;
3. carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, de cor característica de cada espécie.
b) cefalópodes:
1. pele lisa e úmida;
2. olhos vivos, proeminentes nas órbitas;
3. carne firme e elástica;
4. ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie; e
5. odor próprio.
c) gastrópodes:
1. carne úmida, aderida à concha, de cor característica de cada espécie;
2. odor próprio e suave; e
3. devem ser preservados vivos e vigorosos;

Art. 175 – As determinações sensoriais, físicas, químicas e microbiológicas para caracterização da identidade, qualidade e inocuidade do pescado, seus produtos e derivados devem ser estabelecidas em normas complementares.

Art. 176 – O julgamento das condições sanitárias do pescado resfriado, do congelado e do descongelado deve ser realizado de acordo com as normas previstas para o pescado fresco, naquilo que lhes for aplicável.

Art. 177 – Considera-se impróprio para o consumo humano, o pescado:
I – em mau estado de conservação e de aspecto repugnante;
II – que apresente coloração, odor ou sabor anormais;
III – portador de lesões, doenças ou substâncias que possam prejudicar a saúde do consumidor;
IV – que apresente infecção muscular maciça por parasitas;
V – tratado por antissépticos ou conservadores não autorizado pelo Serviço de Inspeção Municipal;
VI – recolhido já morto, salvo quando capturado em operações de pesca;
VII – que apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica;
VII – apresente outras alterações que o tornem impróprio, a juízo da inspeção; ou,
VIII – quando não se enquadrar nos limites estabelecidos em normas específicas para o pescado fresco.
Parágrafo único – O pescado nas condições deste artigo deve ser condenado, identificado, desnaturado e descaracterizado visualmente, podendo ser transformado em produto não comestível, considerando os riscos de sua utilização e de acordo com o disposto em norma de destinação.

Art. 178 – É vedado a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido em desacordo com as legislações ambientais e pesqueira.
Art. 179 – Permite-se o aproveitamento condicional, conforme as normas de destinação estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal, do pescado que se apresentar:
I – injuriado, mutilado, deformado, com alterações de cor ou presença de parasitos localizados; ou
II – proveniente de águas suspeitas de contaminação ou poluídas, considerando os tipos e níveis de contaminação informados pelos órgãos competentes.

Art. 180 – Nos estabelecimentos de pescado é obrigatória a verificação visual da presença de parasitas.

Parágrafo único – O monitoramento deste procedimento deve ser executado por funcionário do estabelecimento e comprovado por registros auditáveis, utilizando-se um plano de amostragem representativo do lote, levando-se em consideração o tipo de pescado, área geográfica e sua utilização, realizada com base nos procedimentos aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal, incluindo, se necessário, a transiluminação.
Art. 181 – Nos casos de aproveitamento condicional o pescado deve ser submetido, a critério da Inspeção, a um dos seguintes tratamentos:
I – congelamento;
II – salga; e
III – calor.

Art. 182 – Os produtos da pesca e da aquicultura infectados com endoparasitas com risco para a saúde pública não podem ser destinados ao consumo cru sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de -20oC (vinte graus Celsius negativos) por 24 (vinte e quatro) horas ou a – 35oC (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante 15 (quinze) horas.

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

Art. 183 – O pescado, partes dele e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo devem ser identificados e conduzidos a um local apropriado, com instalações específicas, onde devem ser inspecionados, considerando o risco de sua utilização.

1.i – Inspeção Post Mortem de Suídeos

Art. 184 – Na inspeção de suídeos aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção Inspeção Post Mortem – Aspectos Gerais, além dos que se consignam nesta subseção e em normas complementares.
Art. 185 – Afecções de pele – as carcaças que apresentem afecções de pele, tais como eritemas, esclerodermia, urticárias, hipotricose cística, sarnas ou outras dermatites, podem ser liberadas para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas acometidas, desde que a musculatura se apresente normal.

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

Art. 186 – Devem ser condenadas as carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos ou hipertrofia da membrana sinovial, acompanhada de caquexia.

§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 à pasteurização.

§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. 187 – Devem ser condenadas as carcaças com infecção intensa pelo Cysticercus celullosae.
§1º – Entende-se por infecção intensa a presença de cistos em quantidades superiores à infecção considerada leve, após incisões praticadas em várias partes da musculatura.

§2º – Entende-se por infecção leve a presença de 1 (um) cisto vivo ou 2 (dois) cistos calcificados após incisões praticadas em várias partes da musculatura.

§3º – Nos casos de infecção leve, as carcaças podem ser destinadas para aproveitamento condicional, devendo-se realizar um dos seguintes tratamentos:

I – frio em temperatura não superior a -10oC (dez graus Celsius negativos) por 10 (dez) dias;

II – esterilização pelo calor;

III – salga em salmoura saturada em peças de no máximo 2,5kg (dois e meio quilogramas), por no mínimo 21 (vinte e um) dias.
§4º – As carcaças que apresentem um único cisto calcificado podem ser aproveitadas para consumo humano, depois de removidas e condenadas as partes atingidas.

§5º – Os órgãos, com exceção da língua, coração, porções musculares do esôfago e os tecidos adiposos, podem ser liberados após exame, desde que considerados isentos de infecção.

§6º – Pode ser permitido o aproveitamento de tecidos adiposos procedentes de carcaças com infecções intensas para a fabricação de banha, por fusão pelo calor, condenando-se as demais partes.

§7º – Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição devem atender ao disposto em normas complementares.

Art. 188 – Devem ser condenadas as carcaças de animais criptorquidas ou que tenham sido castrados, quando for comprovado, por meio de testes específicos a presença de forte odor sexual.

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

Art. 189 – Erisipela – devem ser abatidos em separado os suídeos que apresentem casos agudos, com eritema cutâneo difuso detectados na inspeção ante mortem.

§1º – Nos casos previstos no caput deste artigo, bem como nos animais com múltiplas lesões de pele ou artrite complicadas por necrose ou quando houver sinais de efeito sistêmico, as carcaças devem ser totalmente condenadas.

§2º – Nos casos localizados de endocardite vegetativa por erisipela, sem alterações sistêmicas, ou nos casos de artrite crônica, a carcaça deve ser destinada para pasteurização, após condenação do órgão ou partes atingidas.

§3º – No caso de lesão de pele discreta e localizada, sem comprometimento de órgão ou carcaça, esta deve ser destinada para pasteurização, após remoção da área atingida.

Art. 190 – As carcaças de suínos que apresentem lesões granulomatosas localizadas e restritas a apenas um sítio primário de infecção, tais como nos linfonodos cervicais ou nos linfonodos mesentéricos ou nos linfonodos mediastínicos, julgadas em condição de consumo, podem ser liberadas após condenação da região ou órgão afetado.

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

Art. 191 – Devem ser condenadas as carcaças de suínos acometidas de peste suína.

§1º – Quando os rins e linfonodos revelem lesões duvidosas e, desde que se comprove lesão característica de peste suína em qualquer outro órgão ou tecido, a condenação também é total.

§2º – Lesões discretas, mas acompanhadas de caquexia ou de qualquer outro foco de supuração, implicam igualmente em condenação total.

§3º – Quando as lesões forem discretas e circunscritas a um órgão ou tecido, inclusive nos rins e linfonodos, a carcaça deve ser destinada à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as partes acometidas.

Art. 192 – Devem ser destinadas ao aproveitamento condicional, por meio de tratamento térmico pelo frio, as carcaças acometidas de Trichinella spirallis.

Parágrafo único – O tratamento térmico pelo frio deve atender aos seguintes binômios de tempo e temperatura:
I – por 30 (trinta) dias a -15oC (quinze graus Celsius negativos);
II – por 20 (vinte) dias a -25oC (vinte e cinco graus Celsius negativos); ou
III – por 12 (doze) dias a -29oC (vinte e nove graus Celsius negativos).

Art. 193 – Todos os suídeos que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, bem como os que caírem vivos no tanque de escaldagem, devem ser condenados.

1.j – Outros aspectos relativos ao Abate

Art. 194 – Os rins destinados ao preparo de produtos cárneos devem ser previamente abertos e a seguir abundantemente lavados.

Art. 195 – No coração das espécies em que se fizer necessária a aplicação de incisões para realização da inspeção, deve- se verificar a existência de coágulos sanguíneos, os quais devem ser retirados.

Art. 196 – A Inspeção deve determinar medidas especiais quanto às condições de retirada e subsequentes cuidados para aproveitamento do encéfalo.

Art. 197 – Os estômagos de ruminantes destinados à alimentação humana devem ser rigorosamente lavados imediatamente
após o esvaziamento.

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

§2º – Permite-se a extração da mucosa do abomaso para produção de coalho.

Art. 198 – Entende-se por produtos de triparia as vísceras abdominais consideradas como envoltórios naturais, tais como o estômago, intestinos e a bexiga, após receberem os tratamentos tecnológicos específicos.

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

Art. 199 – Os produtos de triparia não podem ser empregados como matéria-prima na composição de produtos cárneos, sendo permitido seu uso apenas como envoltório natural para produtos cárneos embutidos.

§1º – Para seu aproveitamento é necessário que sejam raspados e lavados, considerando-se como processos de conservação a

dessecação, a salga ou outros aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§2º – Permite-se o tratamento dos intestinos com coadjuvantes de tecnologia, desde que aprovados pelo órgão competente da Saúde e permitidos pelo Serviço de Inspeção Municipal, devendo os mesmos ser lavados com água depois do tratamento, para remoção total do produto empregado.

Art. 200 – Os produtos de triparia destinados ao consumo e à produção de envoltórios devem ser inspecionados, principalmente quanto à sua integridade, estado de conservação e toalete.

Art. 201 – É proibido o uso de tonsilas, glândulas salivares, ovários, baço, testículo, linfonodos, nódulos hemolinfáticos e outras glândulas como matéria-prima para o preparo de produtos cárneos.

Art. 202 – Permite-se o aproveitamento de glândulas e outros órgãos, cartilagens, mucosas e bile das diversas espécies animais de abate como matéria-prima destinada à elaboração de enzimas e produtos opoterápicos, bem como de sangue fetal para a obtenção de soro, desde que disponham de instalações e equipamentos apropriados, observadas as disposições da legislação específica.

2) Inspeção industrial e sanitária de ovos e derivados

Art. 203 – Entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha.

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

Art. 204 – Ovos frescos ou submetidos a processos de conservação aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal, só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e classificação previstos no presente Regulamento.

Art. 205 – Entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida no presente Regulamento.

Art. 206 – Os ovos recebidos no Estabelecimento de Ovos Comerciais devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas relacionados ou cadastrados junto ao serviço oficial competente.

§1º – Os Estabelecimentos de Ovos Comerciais devem manter uma relação atualizada dos fornecedores.

§2º – Os ovos recebidos nestes estabelecimentos devem chegar devidamente identificados e acompanhados de uma ficha de procedência, de acordo com o modelo estabelecido em normas complementares.

Art. 207 – Após a classificação dos ovos, o estabelecimento dever manter registros auditáveis e disponíveis ao Serviço de Inspeção.

Parágrafo único. Os registros devem abranger dados de rastreabilidade, quantidade de ovos classificados por categoria de qualidade e de peso e outros controles, conforme exigência do Serviço de Inspeção Municipal.
Art. 208 – Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos, que serão verificados pela Inspeção:
I – garantir condições de higiene em todas as etapas do processo;
II – armazenar e utilizar embalagens de maneira a assegurar a inocuidade do produto;
III – realizar exame pela ovoscopia em câmara destinada exclusivamente a essa finalidade;
IV – medir a altura da câmara de ar com instrumentos específicos;
V – classificar e pesar os ovos com equipamentos específicos;
VI – executar os programas de autocontrole; e
VII – implantar programa de controle de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes em ovos provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução.

Art. 209 – Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados em ovos de categorias “A” e “B”, de acordo com as suas características qualitativas.

Parágrafo único – A classificação dos ovos por peso deve atender as normas específicas.

Art. 210 – Ovos da categoria “A” devem apresentar as seguintes características qualitativas:
I – casca e cutícula de forma normal, lisa, limpas, intactas;
II – câmara de ar com altura não superior a 6mm (seis milímetros) e imóvel;
III – gema visível à ovoscopia, somente sob a forma de sombra, sem contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central;
IV – clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas; e
V – cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

Art. 211 – Ovos da categoria “B” devem apresentar as seguintes características:
I – ovos considerados inócuos, mas que não se enquadrem nas características fixadas na categoria “A”;
II – ovos que apresentem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema; ou
III – ovos provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.
a) estes ovos devem ser reclassificados em local específico, previamente ao processo de lavagem, acondicionados e identificados.
Parágrafo único. Os ovos da categoria “B” serão destinados exclusivamente à industrialização.
Art. 212 – Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados para a industrialização, tão rapidamente quanto possível.

Art. 213 – É proibida a utilização de ovos sujos trincados para a fabricação de produtos de ovos.
I – é proibida a lavagem de ovos sujos trincados.

Art. 214 – Os ovos destinados para a produção de produtos de ovos devem ser previamente lavados e secos antes de serem processados.

Art. 215 – Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as grandes variações de temperatura.

Art. 216 – São considerados impróprios para consumo os ovos que apresentem:
I – alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou desangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;
II – mumificação ou que estejam secos por outra causa;
III – podridão vermelha, negra ou branca;
IV – contaminação por fungos, externa ou internamente;
V – cor, odor ou sabor anormais;
VI – sujidades externas por materiais estercorais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;
VII – rompimento da casca e que estiverem sujos;
VIII – rompimento da casca e das membranas testáceas;
IX – contaminação por substâncias tóxicas; ou
X – apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica;
Parágrafo único – São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que forem submetidos ao processo de incubação ou por outras causas a critério da Inspeção.

Art. 217 – Os ovos considerados impróprios para o consumo humano devem ser condenados, podendo ser aproveitados para uso não comestível, desde que a industrialização seja realizada em instalações apropriadas e sejam atendidas as especificações do produto não comestível que será fabricado.

Art. 218 – É proibido o acondicionamento de ovos em uma mesma embalagem quando se tratar de:
I – ovos frescos com ovos submetidos a processos de conservação; e
II – ovos de espécies diferentes.

Art. 219 – Os aviários, granjas e outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo setor competente pela sanidade animal não podem destinar sua produção de ovos ao consumo.

3) Inspeção industrial e sanitária de leite e derivados

Art. 220 – A inspeção de leite e seus derivados, além das exigências previstas no presente Regulamento, abrange a verificação:

I – do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;
II – das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição;
III – das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e dos processos analíticos; e
IV – dos programas de autocontrole implantados.

Art. 221 – 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 – Permite-se a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.

Art. 222 – Entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

Art. 223 – Entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de 30 (trinta) dias que antecedem a parição prevista.

Art. 224 – Entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e, por leite de conjunto, o resultante da mistura de leites individuais.

Art. 225 – Entende-se por gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

Art. 226 – O gado leiteiro deve ser mantido sob controle veterinário, abrangendo os aspectos discriminados a seguir e outros estabelecidos em legislação específica:
I – regime de criação;
II – manejo nutricional;
III – estado sanitário dos animais, especialmente das vacas em lactação, e adoção de medidas de caráter permanente contra a tuberculose, brucelose, mastite e outras doenças que possam comprometer a inocuidade do leite;
IV – controle dos produtos de uso veterinário utilizados no rebanho;
V – qualidade da água destinada aos animais e da utilizada na higienização de instalações, equipamentos e utensílios;
VI – condições higiênicas dos equipamentos e utensílios, locais da ordenha, currais, estábulos e demais instalações que tenham relação com a produção de leite;
VII – manejo e higiene da ordenha;
VIII – condições de saúde dos ordenhadores para realização de suas funções, com comprovação documental;
IX – exame do leite de conjunto e, se necessário, do leite individual; e
X – condições de refrigeração, conservação e transporte do leite.
Parágrafo único – É proibido ministrar substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção Láctea com prejuízo da saúde animal e humana.

Art. 227 – Os diversos setores da Secretaria Municipal de Agricultura, respeitando-se as suas competências, atuarão em conjunto para verificar, sempre que necessário, a execução dos controles referidos no artigo anterior.

Art. 228 – O Serviço de Inspeção Municipal colaborará com o setor competente pela sanidade animal na execução de um plano para controle e erradicação da tuberculose, da brucelose ou de quaisquer outras doenças dos animais produtores de leite.

Art. 229 – É obrigatória a obtenção de leite em condições higiênicas, abrangendo 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 leite cru mantido na propriedade rural deve ser conservado sob temperatura e período definidos em normas complementares.

§3º – O vasilhame ou equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico, mantido em condições adequadas de higiene.

Art. 230 – Entende-se por tanque comunitário o equipamento de refrigeração por sistema de expansão direta, utilizado de forma coletiva exclusivamente por produtores de leite, para conservação do leite cru refrigerado na propriedade rural.

Parágrafo único – Excepcionalmente, o tanque comunitário poderá ser instalado fora da propriedade rural, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 231 – É proibida, nas propriedades rurais, a padronização ou o desnate parcial ou total do leite.

Art. 232 – É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independente da espécie:
I – pertençam à propriedade que esteja sob interdição;
II – não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;
III – estejam no último mês de gestação ou na fase colostral;
IV – apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;
V – estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante; ou
VI – receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite.

Art. 233 – A captação e transporte de leite cru diretamente nas propriedades rurais deve atender ao disposto em normas complementares.

§1º – 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.

§2º – É permitido o transporte do leite em latões da propriedade até a instalação industrial, onde o mesmo será processado, desde que conservado em temperatura de até 4oC e garantida a sua rastreabilidade.

Art. 234 – Após a captação do leite cru na propriedade rural, é proibida qualquer operação envolvendo essa matéria-prima em locais não registrados ou relacionados no Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 235 – Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implantação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 236 – A análise das amostras de leite colhidas nas propriedades rurais para atendimento ao programa nacional da qualidade do leite é de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente receber o leite dos produtores, e abrange:
I – contagem de células somáticas (CCS);
II – contagem bacteriana total (CBT);
III – composição centesimal;

IV – detecção de resíduos de produtos de uso veterinário; e
V – outras que venham a ser determinadas em normas complementares.

Parágrafo único – Devem ser seguidos os procedimentos estabelecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal, para a colheita de amostras.

Art. 237 – Considera-se leite normal o produto que apresente:
I – características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;
II – teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);
III – teor mínimo de proteína de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);
IV – teor mínimo de lactose de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);
V – teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
VI – teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
VII – acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido lático/100 ml;
VIII – densidade relativa a 15oC (quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos) expressa em g/ml; e
IX – índice crioscópico entre -0,530oH (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e – 0,550oH (quinhentos e cinquenta milésimos de grau Hortvet negativos), equivalentes a -0,512oC (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a -0,531oC (quinhentos e trinta e um milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente.
§1º – Para ser considerado normal, o leite cru oriundo da propriedade rural deve se apresentar dentro dos padrões para contagem bacteriana total e contagem de células somáticas dispostos em normas complementares.

§2º – O leite não deve apresentar substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico.

§3º – O leite não deve apresentar resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica.

Art. 238 – A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as seguintes especificações e outras determinadas em normas complementares:
I – características sensoriais (cor, odor e aspecto);
II – temperatura;
III – teste do álcool/alizarol;
IV – acidez titulável;
V – densidade relativa a 15oC (quinze graus Celsius);
VI – teor de gordura;
VII – teor de sólidos totais e sólidos não gordurosos;
VIII – índice crioscópico;
IX – pesquisa de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes;
X – pesquisa de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade e conservadores; e
XI – pesquisa de outros indicadores de fraudes que se faça necessária.

Art. 239 – O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção do leite, bem como pela seleção da matéria-prima destinada à produção de leite para consumo humano direto e industrialização, conforme padrões analíticos especificados no presente Regulamento e em normas complementares.

Parágrafo único – Após as análises de seleção da matéria-prima e detectada qualquer não conformidade na mesma, a empresa receptora será responsável pela destinação, de acordo com o disposto no presente Regulamento e nas normas de destinação estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 240 – A Inspeção Municipal, quando julgar necessário, realizará as análises previstas nas normas complementares ou nos programas de autocontrole.

Art. 241 – Considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru quando:
I – provenha de propriedade interditada por setor competente do ..... (Órgão municipal de agricultura);
II – apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica, inibidores, neutralizantes de acidez, reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, conservadores ou outras substâncias estranhas à sua composição;
III – apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância;
IV – revele presença de colostro; ou
V – apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único – O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento, bem como toda a quantidade a que tenha sido misturado, deve ser descartado e inutilizado pela empresa, sem prejuízo da legislação ambiental.

Art. 242 – Considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru quando:
I – não atenda aos padrões para leite normal;
II – coagule pela prova do álcool/alizarol na concentração estabelecida em normas complementares;
III – apresente fraudes diferentes das previstas no artigo anterior; ou
IV – apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único – O leite em condições de aproveitamento condicional deve ser destinado pela empresa de acordo com o disposto no presente Regulamento e nas normas de destinação estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 243 – O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende as seguintes operações, entre outros processos aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal:

I – pré-beneficiamento do leite compreendendo, de forma isolada ou combinada, as etapas de filtração sob pressão, clarificação, bactofugação, microfiltração, padronização do teor de gordura, termização (préaquecimento), homogeneização e refrigeração; e

II – beneficiamento do leite compreendendo os processos de pasteurização, ultra-alta temperatura (UAT ou UHT) e esterilização.

§1º – Permite-se o congelamento do leite para aquelas espécies em que o procedimento seja tecnologicamente justificado, estabelecido em normas complementares.

§2º – É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.
Art. 244 – Entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

Parágrafo único – Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer outra operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.

Art. 245 – Entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal;

Art. 246 – Entende-se por termização (pré-aquecimento) a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru.

§1º – Considera-se aparelhagem própria aquela provida de dispositivo de controle de temperatura e de tempo, de modo que o produto termizado satisfaça às exigências do presente Regulamento.

§2º – O leite termizado deve:
I – ser refrigerado imediatamente após o aquecimento; e
II – manter as reações enzimáticas do leite cru.

§3º – É proibida a destinação de leite termizado para a produção de leite para consumo humano direto.

Art. 247 – Entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com o objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de microrganismos patogênicos eventualmente presentes, promovendo mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

§1º – Permitem-se os seguintes processos de pasteurização do leite:
I – Pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite de 63 a 65oC (sessenta e três a sessenta e cinco graus Celsius) por 30 (trinta) minutos, dispondo de mecanismo que garanta a homogenização da temperatura do leite, em aparelhagem própria; e
II – Pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar de 72 a 75oC (setenta e dois a setenta e cinco graus Celsius) por 15 a 20 (quinze a vinte) segundos, em aparelhagem própria.
§2º – Podem ser aceitos pelo Serviço de Inspeção Municipal, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.
§3º – É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle de temperatura, termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.

I – Para o sistema de pasteurização rápida, essa aparelhagem deve ainda incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.

§4º O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser refrigerado imediatamente entre 2oC e 4oC (dois e quatro graus Celsius).

§5º – Para o leite de consumo humano, permitem-se os seguintes tipos de pasteurização e envase:
I – Pasteurização rápida e envase automático em circuito fechado no menor prazo possível e distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4oC (quatro graus Celsius), desde que os equipamentos utilizados sejam experimentalmente testados, conforme o presente Regulamento;
II – Pasteurização lenta e envase automático, semi-automático, ou similar, pós pasteurização, distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4oC (quatro graus Celsius);
III – Pasteurização lenta do leite pré-envasado, distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4oC (quatro graus Celsius).

§6º – É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos a temperatura de 2oC a 4oC (dois a quatro graus Celsius).

§7º – O leite pasteurizado deve apresentar prova de fosfatase alcalina negativa e prova de peroxidase positiva.

§8º – É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.

Art. 248 – Entende-se por processo de ultra-alta temperatura (UAT ou UHT) o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura de 130 a 150oC (cento e trinta a cento e cinquenta graus Celsius), durante 2 a 4 (dois a quatro) segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32oC (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

§1º – Podem ser aceitos pelo Serviço de Inspeção Municipal, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

§2º – É permitido o armazenamento do leite UHT em tanques assépticos e herméticos previamente ao envase.

Art. 249 – Entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura de 110 a 130oC (cento e dez a cento e trinta graus Celsius) durante 20 a 40 (vinte a quarenta) minutos, em equipamentos próprios.

Parágrafo único – Podem ser aceitos pelo Serviço de Inspeção Municipal, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

Art. 250 – São fixados os seguintes limites superiores de temperatura aplicados ao leite:
I – conservação e expedição no Posto de Refrigeração: 4oC (quatro graus Celsius);
II – conservação na Usina de Beneficiamento ou Fábrica de Laticínios antes da pasteurização: 4oC (quatro graus Celsius);
III – refrigeração após a pasteurização: 4oC (quatro graus Celsius);
IV – estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 4oC (quatro graus Celsius);
V – entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7oC (sete graus Celsius); e
VI – estocagem e entrega ao consumo do leite UAT (UHT) e esterilizado: temperatura ambiente.

Art. 251 – O leite termicamente processado para consumo humano direto pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, semi-automático ou outro sistema similar, por meio de circuito fechado ou não, processado pela pasteurização lenta, pré ou pós envase, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.

§1º – Os equipamentos de envase devem conter dispositivos que garantam a manutenção dos padrões de qualidade e identidade para o leite, embalagens conforme estabelece este regulamento.

§2º O envase do leite para consumo humano direto pode ser realizado em qualquer estabelecimento de leite e derivados desde tenha estrutura adequada para essa operação e não interfira nas demais operações do estabelecimento, conforme previsto no presente Regulamento.
Art. 252 – O leite pasteurizado deve ser transportado preferencialmente em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

Parágrafo único – para um raio de até 100 km em torno do local de processamento permite-se o transporte em veículos não-isotérmicos e sem unidade frigorífica instalada, desde que garantam a manutenção de temperatura no local de entrega não superior há 7oC (sete graus Celsius).

Art. 253 – É proibida a comercialização e distribuição de leite cru para consumo humano direto em todo território municipal, nos termos da legislação.

Art. 254 – O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos do leite normal, com exceção do teor de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender às normas complementares.

Art. 255 – O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como padronizado, semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite integral, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender às normas complementares.

Art. 256 – Os padrões microbiológicos dos diversos tipos de leite devem atender às normas complementares.

Art. 257 – Quando as condições de produção, conservação e transporte, composição, contagem de células somáticas ou contagem bacteriana total não satisfaçam ao padrão a que se destina, o leite pode ser utilizado na obtenção de outro produto, desde que se enquadre no respectivo padrão.

Parágrafo único – Deve ser atendido o disposto no presente Regulamento e nas normas de destinação estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 258 – Permite-se a mistura de leites de qualidades diferentes, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

4) Inspeção industrial e sanitária de produtos das abelhas e derivados

Art. 259 – A inspeção de produtos das abelhas e seus derivados, além das exigências já previstas no presente Regulamento, abrange a verificação:
I – da extração, do acondicionamento, da conservação, da origem e do transporte dos produtos das abelhas;
II – do processamento, da armazenagem e da expedição; e
III – dos programas de autocontrole implantados.

Art. 260 – As análises de produtos das abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em normas complementares e legislação específica, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.

Art. 261 – O mel e o mel de abelhas sem ferrão, quando submetidos ao processo de descristalização, pasteurização ou desumidificação, devem respeitar o binômio tempo e temperatura e demais dispositivos constantes em normas complementares.

Art. 262 – São considerados alterados e impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, os produtos das abelhas que evidenciem:
I – características sensoriais anormais;
II – a presença de resíduos estranhos decorrentes de falhas nos procedimentos higiênico-sanitários e tecnológicos; ou
III – a presença de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica.
§1º – Em se tratando de mel e mel das abelhas sem ferrão, são também considerados alterados os que evidenciem fermentação avançada, hidroximetilfurfural acima do estabelecido em legislação específica e flora microbiana capaz de alterá-los.

§2º – Em se tratando de pólen apícola, pólen das abelhas sem ferrão, própolis e própolis das abelhas sem ferrão são também considerados alterados os que evidenciem flora microbiana capaz de alterá-los.

§3º – Em se tratando de geléia real, é também considerada alterada a que evidencie conservação inadequada, indícios de colheita realizada após 72 (setenta e duas) horas, flora microbiana capaz de alterá-la e a presença de microrganismos patogênicos.

Art. 263 – São considerados alterados e impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, os derivados de produtos das abelhas, que evidenciem:
I – características sensoriais anormais;
II – matéria-prima em desacordo com as exigências definidas para cada produto das abelhas usado na sua composição;
III – a presença de resíduos estranhos decorrentes de falhas nos procedimentos higiênico-sanitários e tecnológicos; ou
IV – microrganismos patogênicos.

Parágrafo único – Em se tratando de composto de produtos das abelhas com adição de ingredientes, são também considerados alterados os que evidenciem o uso de ingredientes permitidos que não atendam às exigências do órgão competente.

Art. 264 – São considerados fraudados (adulterados ou falsificados) os produtos das abelhas que:
I – apresentem substâncias que alterem a sua composição original;
II – apresentem aditivos;
III – apresentem características de obtenção a partir de alimentação artificial das abelhas;
IV – houver a subtração de qualquer dos seus componentes, em desacordo com o presente Regulamento ou normas complementares;
V – forem de um tipo e se apresentem rotulados como de outro;
VI – apresentem adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto; ou
VII – tenham sido elaborados a partir de matéria-prima imprópria para processamento.
Parágrafo único – Em se tratando de mel e mel de abelhas sem ferrão são também considerados fraudados os que evidenciem a adição de açúcares.

Art. 265 – São considerados fraudados (adulterados ou falsificados) os derivados de produtos das abelhas que:
I – forem de um tipo e se apresentem rotulados como de outro;
II – apresentem adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto; ou
III – tenham sido elaborados a partir de matéria-prima imprópria para processamento.

§1º – Em se tratando de composto de produtos das abelhas sem adição de ingredientes, são também considerados fraudados os que evidenciem a presença de aditivos ou quaisquer outros ingredientes não permitidos.

§2º – Em se tratando de compostos de produtos das abelhas com adição de ingredientes, são também considerados fraudados os que evidenciem o uso de ingredientes não permitidos ou de ingredientes permitidos em quantidade acima do limite estabelecido em legislação específica.

Art. 266 – Os produtos das abelhas e derivados alterados, fraudados ou impróprios para o consumo humano, na forma como se apresentam, podem ter aproveitamento condicional quando previstos em normas complementares.
Art. 267 – Os estabelecimentos de produtos das abelhas que recebem matérias-primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores em sistema de informação adotado pelo Serviço de Inspeção Municipal e conforme normas complementares.

Art. 268 – Os produtos das abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

VIII. ESTABELECIMENTO PARA ABATE E INDUSTRIALIZAÇÃO DE PEQUENOS ANIMAIS

Art. 269 – Para fins deste regulamento:

I – No estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais podem ser abatidas e industrializadas as diversas espécies de aves, coelhos, rãs, répteis e outros pequenos animais.

§1º O abate de diferentes espécies, inclusive de médios animais, em um mesmo estabelecimento pode ser realizado desde que haja instalações e equipamentos específicos para a finalidade.

§2º O abate pode ser realizado desde que seja evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto a higienização das instalações e equipamentos.

II – Estão incluídas nas aves as espécies como: peru, frango, pombo, pato, marreco, ganso, perdiz, chucar, codorna, faisão e outras aves.

III – Entende-se como carne de aves a parte muscular comestível das aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária oficial antes e depois do abate.

IV – Entende-se como carcaça o corpo inteiro de uma ave após insensibilização ou não, sangria, depenagem e evisceração, onde o papo, traquéia, esôfago, intestinos, cloaca, baço, órgãos reprodutores, pulmões tenham sido removidos, sendo facultativa a retirada dos rins, pés, pescoço e cabeça.

V – Entende-se por corte a parte ou fração da carcaça com limites previamente especificados pelo Serviço de Inspeção Municipal, com osso ou sem osso, com pele ou sem pele, temperados ou não, sem mutilações e/ou dilacerações.
VI – Entende-se por recorte a parte ou fração de um corte.
VII – Entende-se como miúdos as vísceras comestíveis o fígado sem a vesícula biliar, o coração sem o saco pericárdio e a moela sem o revestimento interno e seu conteúdo totalmente removido.

VIII – Entende-se por pré-resfriamento o processo de rebaixamento da temperatura das carcaças de aves, imediatamente após as etapas de evisceração e lavagem, realizado por sistema de imersão em água gelada ou passagem por túnel de resfriamento, obedecidos os respectivos critérios técnicos específicos.

IX – Entende-se por resfriamento o processo de refrigeração e manutenção da temperatura entre 0oC (zero grau centígrado) a 4oC (quatro graus centígrados positivos) dos produtos de aves (carcaças, cortes ou recortes, miúdos e/ou derivados), com tolerância de 1oC (um grau) medidos na intimidade dos mesmos.

X – Entende-se por congelamento o processo de congelamento e manutenção a uma temperatura não maior que -12oC, dos produtos de aves (carcaças, cortes ou recortes, miúdos ou derivados) tolerando-se uma variação de até 2oC (dois graus centígrados), medidos na intimidade dos mesmos.

XI – Entende-se por temperado o processo de agregar ao produto da ave condimentos e/ou especiarias devidamente autorizados pelo Serviço de Inspeção Municipal, sendo posteriormente submetido apenas a refrigeração (resfriamento ou congelamento).

Art. 270 – Não será autorizado o funcionamento ou construção de estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais quando localizado nas proximidades de outros estabelecimentos que, por sua natureza, possam prejudicar a qualidade dos produtos destinados à alimentação humana, que são processados nesses estabelecimentos de abate.

Art. 271 – Os equipamentos fixos, tais como, escaldadores, depenadeiras, calhas de evisceração, pré-resfriadores, tanques e outros, deverão ser instalados de modo a permitir a fácil higienização dos mesmos e das áreas circundantes, guardando-se um afastamento mínimo de 60 cm (sessenta centímetros) das paredes e 20 cm (vinte centímetros) do piso, com exceção da trilhagem aérea que deverá guardar a distância mínima de 30 cm (trinta centímetros) das colunas ou paredes.

Art. 272 – O estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais deve dispor de instalações composta de seção de recepção; seção de sangria; seção de escaldagem e depenagem; seção de evisceração; seção de depósito; seção de expedição; seção de sub-produtos.
Parágrafo único – Quando se tratar de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte a sangria poderá ser realizada na seção de escaldagem e depenagem, o depósito de produtos poderá ser na seção de expedição, e a seção de sub-produtos poderá ser dispensada desde que os sub-produtos sejam retirados do estabelecimento imediatamente.

Art. 273 – A recepção das aves será em plataforma coberta, devidamente protegida dos ventos predominantes e da incidência direta dos raios solares.

Parágrafo único – A critério do serviço de inspeção, essa seção poderá ser parcial ou totalmente fechada, atendendo as condições climáticas regionais, desde que não haja prejuízo para a ventilação e iluminação.

Art. 274 – Os contentores e/ou estrados, após vazios, deverão ser encaminhados para a higienização e desinfecção e depositados em local adequado ou devolvidos para o veículo de transporte das aves.

Art. 275 – A sangria pode ser realizada em “túnel de sangria”, com as aves contidas pelos pés, apoiados em trilhagem aérea, ou sangria em funil.

Art. 276 – O sangue deverá ser recolhido em calha própria, de material inoxidável ou alvenaria, totalmente impermeabilizada com cimento liso, denominada “calha de sangria”.

Art. 277 – O sangue coletado deverá ser destinado para industrialização como não comestível, ou outro destino conveniente a critério da Inspeção, podendo, quando não existir graxaria, ser cozido.

Art. 278 – A seção de sangria deverá dispor obrigatoriamente de lavatórios acionados a pedal ou outros mecanismo que impeça o uso direto das mãos.

Art. 279 – A escaldagem e depenagem poderão ser realizadas em instalações comuns às duas atividades, separadas através de paredes das demais áreas operacionais, podendo ser na mesma área da sangria, desde que esta operação não interfira nas outras atividades.

Art. 280 – O ambiente da escaldagem e depenagem deverá possuir ventilação suficiente para exaustão do vapor d’água proveniente de escaldagem e da impureza em suspensão, recomendando-se o emprego de “lantennins”, coifas ou exaustores, quando a ventilação natural for insuficiente, podendo ser dispensado de forro nesta dependência.
Art. 281 – A escaldagem deverá, obrigatoriamente, ser executada logo após o término da sangria, sob condições definidas de temperatura e tempo, ajustados às características das aves em processamento, não se permitindo a introdução de aves ainda vivas no sistema.

Art. 282 – Serão condenadas, total ou parcialmente, as aves quando se verificarem falhas na escaldagem que demonstrem alterações nas carcaças ou parte de carcaças pelo uso de altas temperaturas ou tempo prolongado na execução desta operação.

Art. 283 – Quando a escaldagem for executada em tanque, o mesmo deverá ser construído de material inoxidável, a água de escaldagem deverá ser renovada a cada hora (1,5 litros por ave) e em seu volume total a cada turno de trabalho ou à juízo da Inspeção.

Art. 284 – A depenagem deverá ser processada logo após a escaldagem, sendo proibido o seu retardamento.

Art. 285 – Não será permitido o acúmulo de penas no piso devendo, para tanto, haver o recolhimento contínuo das mesmas para o exterior da dependência.

Art. 286 – Os trabalhos de evisceração deverão ser executados em instalação própria, isolada da área de escaldagem e depenagem, compreendendo desde a operação de corte de pele do pescoço, até a “toalete final” das carcaças.

Parágrafo único – Nessa seção poderão também ser efetuadas as fases de pré-resfriamento, gotejamento, processamento, embalagem primária, classificação e armazenagem, desde que a área permita a perfeita acomodação dos equipamentos e não haja prejuízo higiênico para cada operação.

Art. 287 – Antes da evisceração, as carcaças deverão ser lavadas em chuveiros de aspersão ou pistola, dotados de águasob adequada pressão, com jatos orientados no sentido de que toda a carcaça seja levada, inclusive os pés, sendo que os chuveiros poderão ser localizados no início da calha de evisceração e no final, antes do pré-resfriamento.

Art. 288 – A evisceração, não automatizada, será obrigatoriamente realizada com as aves suspensas pelos pés e pescoços em ganchos de

material inoxidável, presos em trilhagem aérea ou em mesas de evisceração.

Art. 289 – As operações de evisceração deverão, ainda, observar os cuidados necessários para evitar o rompimento de vísceras e o contato das carcaças com superfícies contaminadas.

Art. 290 – A trilhagem aérea, quando houver, será disposta sobre a calha a uma altura tal que não permita que as aves aí dependuradas possam tocar na calha ou em suas águas residuais.

Art. 291 – As etapas de evisceração compreendem:
a – cortes da pele do pescoço e traquéia;
b – extração de cloaca;
c – abertura do abdômen;
d – eventração (exposição das vísceras);
e – inspeção sanitária;
f – retirada das vísceras;
g – extração dos pulmões;
h – "toalete" (retirada do papo, esôfago, traquéia, etc.);
i – lavagem final (externa e internamente);

Art. 292 – Não será permitida a retirada de órgãos e/ou partes de carcaças antes que seja realizada a inspeção "postmortem".

Art. 293 – A calha de evisceração, quando houver, deverá apresentar declive acentuado para o ralo coletor e dispor de água corrente a fim de permitir remoção contínua dos resíduos para o exterior da dependência e dispor de pontos d'água (torneiras) localizadas em suas bordas.

Art. 294 – As vísceras não comestíveis serão lançadas diretamente na calha de evisceração e conduzidas aos depósitos coletores ou diretamente para a seção de subprodutos não comestíveis (graxaria).

Parágrafo único – No caso de mesa de evisceração serão depositadas em bombonas próprias.

Art. 295 – As vísceras comestíveis serão depositadas em recipientes de aço inoxidável, material plástico ou similar, após previamente preparadas e lavadas, sendo que a moela deve ser aberta e retirado o seu conteúdo imediatamente e após serão acondicionadas em recipientes adequados e resfriadas, podendo ser utilizado gelo.

Art. 296 – Todas as partes comestíveis (coração, fígado, moela, pés e cabeça), quando retirados na evisceração para fins comestíveis, deverão ser imediatamente pré-resfriados em resfriadores contínuos por imersão obedecendo ao princípio da renovação de água contracorrente e a temperatura máxima de 4oC, ou em pré-resfriadores fixos com água gelada ou água com gelo, desde que atendida a determinação de renovação da água.

Art. 297 – A gordura cavitária e de cobertura da moela, poderá ser utilizada para fins comestíveis quando retirada durante o processo de evisceração, antes da retirada e abertura da moela e ainda sob o mesmo tratamento dos miúdos comestíveis.

Art. 298 – Os pulmões serão obrigatoriamente retirados e depositados junto com as vísceras não-comestíveis.

Art. 299 – Após a evisceração as carcaças devem receber uma lavagem final por aspersão, de modo que as superfícies internas e externas sejam limpas eficazmente.

Art. 300 – Não será permitida a entrada de carcaças no sistema de pré-resfriamento por imersão, quando contenham no seu interior água residual de lavagem por aspersão e/ou qualquer tipo de contaminação visível nas suas superfícies externas e internas.

Art. 301 – O recolhimento de ovários de aves (reprodutoras ou poedeiras comerciais) será permitido desde que:
a) A coleta seja realizada somente após a liberação das aves por parte da Inspeção, desde que sejam observados todos os princípios básicos de higiene recomendados.
b) O produto seja resfriado imediatamente após a coleta, a uma temperatura de 4oC ou inferior e seja armazenado e transportado sob refrigeração (0oC) e destinado exclusivamente para pasteurização.

Art. 302 – O pré-resfriamento é opcional e poderá ser efetuado através de:
a) aspersão de água gelada;
b) imersão em água por resfriadores contínuos, tipo rosca sem fim;
c) resfriamento por ar (câmaras frigoríficas);
d) imersão em tanque com água gelada:
e) outros processos aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 303 – A renovação de água durante os trabalhos, nos resfriadores contínuos tipo rosca sem fim ou fixos, deverá ser constante, na proporção mínima de 1,5 l (um e meio litros) por ave.

Art. 304 – No sistema de pré-resfriamento por aspersão a água utilizada deve apresentar os padrões de potabilidade da Portaria 36/90 do Ministério da Saúde.
Art. 305 – A temperatura da água do sistema de pré-resfriamento por aspersão não deve ser superior a 4oC.

Art. 306 – A água de renovação do sistema de pré-resfriamento por imersão poderá ser hiperclorada, permitindo-se no máximo 5 ppm de cloro livre; no entanto será obrigatoriamente clorada, devendo apresentar cloro residual livre entre 0,5 à 1,00 ppm.

Art. 307 – A temperatura da água residente, medida nos pontos de entrada e saída das carcaças do sistema pré-resfriamento por imersão, não deve ser superior a 16oC e 4oC, respectivamente no primeiro e último estágio, observando-se o tempo máximo de permanência das carcaças no primeiro de trinta minutos.

Art. 308 – Cada tanque do sistema pré-resfriadores contínuos por imersão deve ser completamente esvaziado, limpo e desinfetado no final de cada período de trabalho (quatro horas) ou, quando se fizer necessário, a juízo da Inspeção.

Art. 309 – A temperatura das carcaças no final do processo de pré-resfriamento deverá ser igual ou inferior a 7oC, tolerando- se a temperatura de 10oC para as carcaças destinadas ao congelamento imediato.

Art. 310 – Os miúdos devem ser pré-resfriados em resfriadores, por imersão, obedecendo a temperatura máxima de 4oC e renovação de água, na proporção mínima de 1,5 (um e meio) litros por quilo.

Art. 311 – Quando empregada a injeção de ar nos tanques de pré-resfriamento por imersão para efeito de movimentação de água (borbulhamento), deverá o mesmo ser previamente filtrado.

Art. 312 – O gotejamento é destinado ao escorrimento da água da carcaça decorrente da operação de pré-resfriamento.

Art. 313 – Ao final da fase de gotejamento a absorção da água nas carcaças não deverá ultrapassar a 8% de seu peso.

Art. 314 – O gotejamento deverá ser realizado imediatamente ao pré-resfriamento, com as carcaças suspensas pelas asas ou pescoço, em equipamento de material inoxidável, dispondo de calha coletora de água de gotejamento.

Parágrafo único – Processos tecnológicos diferenciados que permitam o escorrimento da água excedente nas carcaças de aves decorrente da operação de pré-resfriamento por imersão poderão ser autorizados, desde que aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.
Art. 315 – As mesas para embalagem de carcaças serão de material liso, lavável, impermeável e resistente, com bordas elevadas e dotadas de sistema de drenagem.

Art. 316 – Os miúdos e/ou partes de carcaças, sejam ou não comercializados no interior das mesmas, receberão embalagem própria, sendo obrigatoriamente a cabeça embalada individualmente.

Art. 317 – Uma vez embaladas primariamente o acondicionamento de carcaças em embalagens secundárias será feito em continentes novos e de primeiro uso, sendo que tal operação pode ser feita na seção de embalagem primária.

Parágrafo único – Poderá ser permitida, para fins de acondicionamento e/ou transporte, a reutilização de caixas ou recipientes construídos de material que possibilite adequada higienização.

Art. 318 – Os estabelecimentos que realizarem cortes e/ou desossa de aves podem fazer essa etapa na mesma seção de evisceração e embalagem primária, desde que com temperatura ambiente não superior a 15oC e de maneira tal que não interfiram com o fluxo operacional de evisceração, embalagem e classificação.

Parágrafo único – A temperatura das carnes manipuladas nesta seção não poderá exceder 7oC.

Art. 319 – Os estabelecimentos que realizam a produção de carne temperada podem realizar esta operação junto a Seção de evisceração e embalagem, desde que não interfira no fluxo operacional da Seção, como também não comprometa sob o aspecto higiênico-sanitário.

Art. 320 – O estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais deverá dispor de um sistema de resfriamento para resfriar e manter resfriado todos os animais abatidos até sua comercialização.

Parágrafo único – O sistema adotado deverá ser proporcional a capacidade de abate e produção.

Art. 321 – As carcaças depositadas no sistema de resfriamento deverão apresentar temperatura de no máximo 5oC (cinco graus centígrados).

Art. 322 – As carcaças congeladas não deverão apresentar, na intimidade muscular, temperatura superior a -12oC (doze graus centígrados negativos), com tolerância máxima de 2oC (dois graus centígrados).
Art. 323 – A seção de expedição terá as seguintes características:
I – área dimensionada unicamente para pesagem quando for o caso e acesso ao transporte;
II – totalmente isolada do meio ambiente através de paredes, dispondo somente de aberturas (portas ou óculos) nos pontos de acostamento dos veículos transportadores, bem como entrada (porta) de acesso à seção para o pessoal que aí trabalha.

Art. 324 – Os subprodutos não comestíveis serão armazenados em sala própria para que sejam retirados periodicamente.

Art. 325 – O gelo utilizado na indústria, especialmente no pré-resfriamento de carcaças e miúdos, deverá ser produzido com água potável preferentemente no próprio estabelecimento.

Parágrafo único – O equipamento para fabricação do gelo deverá ser instalado em seção a parte, localizado o mais próximo possível do local de utilização.

Art. 326 – A “casa de caldeira”, quando necessária, será construída afastada 3 metros de qualquer construção, além de atender às demais exigências da legislação específica.

Art. 327 – Quando necessárias, as instalações destinadas à lavagem e desinfecção de veículos transportadores de animais vivos e engradados, serão localizadas no próprio estabelecimento, em área que não traga prejuízo de ordem higiênico sanitária.

Art. 328 – O consumo médio de água em matadouros avícolas poderá ser calculado tomando-se por base o de 30 (trinta) litros por ave abatida, incluindo-se aí o consumo de todas as seções do matadouro, permitindo-se volume médio de consumo inferior, desde que preservados os requisitos tecnológicos e higiênico-sanitários previstos no presente Regulamento, mediante aprovação prévia da Inspeção.

Parágrafo único – Deverá ser instalado mecanismo de dosagem de cloro da água de abastecimento industrial caso água não tenha potabilidade comprovada.

IX. ESTABELECIMENTOS PARA ABATE E INDUSTRIALIZAÇÃO PARA MÉDIOS E GRANDES ANIMAIS

Art. 329 – Estabelecimento de abate e industrialização para médios e grandes animais é o estabelecimento dotado de instalações com dimensões e equipamentos adequados para o abate, manipulação, elaboração, industrialização, preparo, conservação, armazenagem e expedição das carnes de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos, caprinos e outros grandes e médios animais, e seus derivados sob variadas formas, devendo possuir instalações de frio compatível com a capacidade de abate.

§1º O abate de diferentes espécies, incluídos grandes, médios e pequenos animais, em um mesmo estabelecimento pode ser realizado desde que haja instalações e equipamentos específicos para a finalidade, com completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto a higienização das instalações e equipamentos.

§2º – O tipo de abate referido acima poderá ser realizado em sistema de trilhagem aérea manual ou no modelo estacionário, no qual o abate do animal seguinte só pode ocorrer após o término das operações do animal anterior.

Art. 330 – Deverá ser indicado no momento de protocolar o projeto, as estratégias de destinação das carcaças ou parte destas condenadas pela inspeção sanitária.

Art. 331 O estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais deve dispor de instalações composta de cural de espera dos animais; box de insensibilização; seção de matança; seção de bucharia e triparia; seção de processamento; seção de resfriamento e/ou congelamento; seção de expedição; seção de sub-produtos.

§ 1º – Quando se tratar de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte a bucharia e triparia poderá ser na seção de matança, o resfriamento e/ou congelamento de produtos poderá ser na seção de expedição, e a seção de sub-produtos poderá ser dispensada desde que os sub-produtos sejam retirados do estabelecimento imediatamente.

§2º – Quando o estabelecimento efetuar a industrialização das carnes deverá ter estrutura adequada, de acordo com as exigências definidas neste Regulamento.

Art. 332 – Os animais deverão ficar em currais livres de barro por um período determinado pelo inspetor sanitário antes de serem insensibilizados.

Art. 333 – Em caso de abate misto no mesmo dia, os bovinos não poderão ficar no mesmo curral dos suínos ou ovinos ou caprinos, sendo que os ovinos e caprinos são os únicos que podem ser alojados no mesmo curral.

Art. 334 – Os animais, com exceção dos ovinos, antes da insensibilização deverão ser lavados sobre piso impermeável com água potável sob pressão de forma que os jatos atinjam todas as partes do animal com uma pressão adequada e com canalização das águas residuais.

Art. 335 – Os boxes de insensibilização serão de construção em concreto armado de superfície lisa e com as partes móveis metálicas.

Art. 336 – Em todos os locais onde são realizadas as operações deverão dispor de lavatórios de mãos com torneiras que não utilizem o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro.

Art. 337 – A mesa de inspeção de vísceras vermelhas deverá ter rebordo de no mínimo 0,05 m de altura, orifício para drenagem das águas servidas e esgoto canalizado.

Art. 338 – Deverá haver fonte de água fria nas mesas de inspeção que propiciem a lavagem das vísceras e água a 85 oC em abundância para a higienização das mesas.

Art. 339 – A sala de matança terá área suficiente para a sustentação dos equipamentos necessários aos trabalhos de sangria, esfola, evisceração, inspeção de carcaças e vísceras, toalete, lavagem de carcaças, quais sejam: canaleta, plataformas, pias, mesas, além da área disponível para circulação de pessoas e carros, quando necessários.

Art. 340 – As operações de sangria, esfola e/ou depilação e evisceração, poderão ser realizadas em ponto fixo.

Art. 341 – No caso de abate estacionário todas as operações serão realizadas em ponto fixo até a liberação da carcaça pela inspeção para o resfriamento.

Art. 342 – Quando necessária, a área de vômito deverá localizar-se ao lado do box de atordoamento e destina-se à recepção dos animais insensibilizados que daí serão imediatamente alçados e destinados à sangria.

Art. 343 – O trilho, quando necessário, na sala de abate, terá altura mínima adequada no ponto de sangria e esfola, de maneira à assegurar no mínimo uma distância de 0,75 m (setenta e cinco centímetros) da extremidade inferior do animal (focinho) ao piso.

Parágrafo único – Na câmara de resfriamento, o trilho ou os penduradores, terão altura suficiente para não permitir o contato das meias carcaças com o piso.

Art. 344 – Quando necessárias, as plataformas serão em número suficiente para realizar as operações de troca de patas, esfola, serra, evisceração, inspeção, toalete, carimbagem e lavagem das carcaças, construídas em metal, de preferência ferro galvanizado ou aço inoxidável, antiderrapante e com corrimão de segurança.

Art. 345 – As cabeças deverão ser dependuradas em gancheiras próprias, desarticuladas a mandíbula e língua, lavadas e inspecionadas em mesa.

Art. 346 – A lavagem da cabeça é feita com o auxílio de uma mangueira em cuja extremidade ajusta-se um cano bifurcado, que se introduz nas narinas e na cabeça, sendo que tal dispositivo pode ser substituído por pistola própria apta à introdução nas narinas.

Art. 347 – As meias-carcaças deverão ser lavadas com água sobre pressão antes destas ingressarem no sistema de resfriamento.

Art. 348 – A seção de bucharia e triparia é o local onde serão esvaziados estômagos e intestinos já inspecionados, tendo somente área suja, não sendo, portanto, aproveitados os produtos desta seção como comestíveis.

Parágrafo único – No caso de abate estacionário a seção de bucharia e triparia poderá ser na mesma sala de matança, após a liberação da carcaça pela inspeção para o resfriamento.

Art. 349 – Produtos como patas, couros (peles) e resíduos poderão também ser conduzidos a seção de bucharia e triparia.

Art. 350 – O estabelecimento deve possuir sistemas de frio que se fizer necessário em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento.

Art. 351 – Os sistemas de resfriamento deverão fazer com que a temperatura das carcaças (medida na intimidade das massas musculares) atinja a temperatura estipulada pela legislação vigente, devendo também manter uma distância mínima entre as carcaças de modo que elas não fiquem encostadas.

Art. 352 – Os materiais como caixas, bandejas, ganchos e carretilhas deverão ser higienizados sempre ao final dos trabalhos ou quando se julgar necessário.

Art. 353 – As operações de processamento dos subprodutos não-comestíveis e condenados deverão seguir as regulamentações específicas e com controle dos Órgãos de Inspeção Sanitária.
Parágrafo único – Se o recolhimento dos resíduos for diário, estes poderão ficar depositados na bucharia/triparia, área suja, caso contrário, deverá haver uma seção para armazenamento destes produtos até o devido recolhimento.

X. FÁBRICA PARA PRODUTOS CÁRNEOS

Art. 354 – Fábrica de produtos cárneos é o estabelecimento que industrializa carne de variadas espécies de animais, sendo dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.

Art. 355 – Operações é tudo que diz respeito às diversas etapas dos trabalhos executados para a obtenção das carnes e seus subprodutos.

Art. 356 – Produto cárneo são as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.

Art. 357 – O estabelecimento de fabricação de produtos cárneos deve dispor de instalações composta de recepção de matéira-prima; câmara de resfriamento e/ou congelamento; seção de desossa e processamento; seção de envoltórios; seção de condimentos e ingredientes; seção de cozimento e banha; seção de resfriamento; seção de rotulagem e embalagem secundária; seção de expedição; e seção de sub-produtos.

Parágrafo único – Quando se tratar de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte os condimentos e ingredientes poderão ser preparados e armazenados na seção de processamento, a rotulagem e embalagem secundária poderá ser feita na seção de expedição e a seção de sub-produtos poderá ser dispensada desde que os mesmos sejam retirados do local imediatamente.

Art. 358 – Os trilhos, quando necessários, serão metálicos com altura mínima de 2,50 m (dois metros e cinquenta centímetros).

Art. 359 – A seção de recepção de matérias-primas deve ser localizada contígua ao sistema de resfriamento e depósito de matéria-prima, ou à sala de desossa e processamento, de maneira que a matéria-prima não transite pelo interior de nenhuma outra seção até chegar a essas dependências.

Art. 360 – Toda matéria prima recebida deverá ter sua procedência comprovada por documento do órgão competente aceito pelo Serviço de Inspeção Municipal.
Art. 361 – A indústria que recebe e usa matéria-prima resfriada deve possuir câmara de resfriamento ou outro mecanismo de frio para o seu armazenamento, quando for necessário.

Art. 362 – Deve existir no interior da câmara de resfriamento, quando for o caso, prateleiras metálicas e estrados metálicos ou de plástico, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o uso de madeira de qualquer tipo ou de equipamentos oxidados ou com descamação de pintura.

Art. 363 – As indústrias que recebem matéria-prima congelada, quando necessário, possuirão câmara de estocagem de congelados ou outro mecanismo de congelamento, com temperatura não superior a -12o (doze graus centígrados negativos).

§1º – As câmaras de congelados, quando necessárias, serão construídas inteiramente em alvenaria ou isopainéis metálicos.

§2º – Nas câmaras de congelados não é permitido o uso de estrados de madeira.

§3º Em certos casos, a matéria-prima congelada poderá ser armazenada no sistema de resfriamento para o processo de descongelamento e posterior industrialização.

Art. 364 – Em estabelecimentos que trabalham com carnes congeladas em blocos (CMS), os mesmos deverão possuir um quebrador de bloco de carnes.

Art. 365 – O "pé-direito" da sala de desossa, sala de processamento e demais dependências terá altura mínima de 2,60 m (dois metros e sessenta centímetros).

Art. 366 – A manipulação e processamento poderão ser executadas na sala de desossa desde que não traga prejuízos as outras operações e para a higiene e sanidade.

§ 1º – O espaço para o processamento deverá ser dimensionado de acordo com os equipamentos instalados em seu interior e com volume de produção/hora e produção/dia, além da diversificação de produtos aí processados.

§ 2º – O espaço para processamento disporá de todos os equipamentos mínimos necessários para a elaboração dos produtos fabricados pelo estabelecimento, como moedor de carne, cutter, misturadeira, embutideira, mesas de aço inoxidável, tanques de aço inoxidável ou de plástico, carros de aço inoxidável ou de plástico especial, bandejas ou caixas de plástico ou inoxidável.
§ 3º A desossa poderá ser efetuada na mesma área desde que em momentos diferentes, sendo necessária uma higienização entre as duas operações.

Art. 367 – O resfriamento das massas deverá ser realizado em sistemas de resfriamento com temperatura no seu interior em torno de 4oC.

Parágrafo único – Quando houver espaço suficiente no sistema de resfriamento de matérias-primas, as massas poderão aí ser depositadas.

Art. 368 – A seção de preparação de envoltórios naturais servirá como local para a sua lavagem com água potável, seleção e desinfecção com produtos aprovados pelo órgão competente para tal finalidade, podendo servir também, quando possuir área suficiente, para depósito de envoltórios, em bambonas ou bordalezas, desde que rigorosamente limpos interna e externamente e que possua acesso independente para este tipo de embalagem, sem trânsito pelo interior das demais seções.

Parágrafo único – A preparação dos envoltórios, lavagem, retirada do sal e desinfecção poderá ser feito na própria sala de processamento, sendo necessária para tal uma mesa e pia independentes desde que não fique armazenado nesta sala a matéria-prima e não sejam executados simultaneamente à desossa e ao processamento.

Art. 369 – A seção de preparação de condimentos localizar-se-á contígua à sala de processamento e manipulação de produtos, comunicando-se diretamente com esta através de porta.

§ 1º – A seção de preparação de condimentos poderá ser substituída por espaço específico dentro da sala de processamento.

§ 2º – Caso possuir área suficiente a seção de preparação de condimentos servirá também como depósito de condimentos e ingredientes.

§ 3º – Para preparação de condimentos deverá ter equipamentos como balanças, mesas, prateleiras, estrados plásticos, baldes plásticos com tampa, bandejas ou caixas plásticas etc.

Art. 370 – Todos os recipientes com condimentos deverão estar claramente identificados.

Art. 371 – Cuidados especiais deverão ser dispensados aos nitritos e nitratos pelo perigo à saúde que os mesmos representam.

Art. 372 – A seção de cozimento e banha deverá ser independente da seção de processamento e das demais seções, tendo portas com fechamento automático.

Parágrafo único – Para a fabricação de banha o estabelecimento deve possuir tanque para fusão e tratamento dos tecidos adiposos de suínos, destinada exclusivamente à fusão dos tecidos adiposos, localizada de forma a racionalizar o fluxo de matéria-prima proveniente das salas de matança e desossa.

Art. 373 – A seção de cozimento e banha podem ter como equipamentos tanques de aço inoxidável, estufas à vapor, mesas inóx, exaustores.

Art. 374 – Para o cozimento de produtos cárneos esse procedimento poderá ser feito em estufas e/ou em tanques de cozimento.

Art. 375 – A cristalização e embalagem da banha poderão ser realizadas no mesmo local da fabricação.

Art. 376 – Os fumeiros serão construídos inteiramente de alvenaria, não se permitindo pisos e portas de madeira, sendo que as aberturas para acesso da lenha e para a limpeza deverão estar localizadas na parte inferior e externa.

Art. 377 – A seção de resfriamento dos produtos prontos deverá estar equipada com sistema de resfriamento, para armazenar os produtos prontos que necessitarem de refrigeração aguardando o momento de sua expedição.

§ 1º – A seção de resfriamento dos produtos prontos será, de preferência, contígua à expedição e à seção de processamento sendo que a temperatura deverá permanecer entre 2 a 5oC.

§ 2º – Na seção de resfriamento dos produtos prontos, quando todos os produtos aí depositados estiverem devidamente embalados, serão toleradas prateleiras de madeira, desde que mantidas em perfeitas condições de conservação, limpas e secas, não sendo tolerada a sua pintura.

Art. 378 – Os produtos prontos que não necessitam de refrigeração serão encaminhados para o local de rotulagem e expedição.

Art. 379 – O estabelecimento que desejar fabricar produtos curados como salames, copas, presunto cru defumado etc, necessitará de câmara de cura, onde os mesmos permanecerão dependurados em estaleiros a uma temperatura e umidade relativa do ar adequadas, pelo tempo necessário para sua completa cura, conforme a sua tecnologia de fabricação descrito no registro dos produtos e rótulos aprovado e registrado no serviço de inspeção.

Art. 380 – A seção de cura poderá possuir ou não equipamentos para climatização, sendo que quando não houver tais equipamentos, a temperatura ambiente e a umidade relativa do ar serão controladas pela abertura e fechamento das portas e janelas, as quais terão, obrigatoriamente, telas de proteção contra insetos.

Art. 381 – Será tolerado estaleiro de madeira, desde que mantido em perfeitas condições de conservação, limpo, seco e sem pintura.

Art. 382 – Os estabelecimentos que produzirem presuntos, apresuntados ou outros produtos curados que necessitam de frio no seu processo de cura deverão possuir sistema de resfriamento específico ou utilizar a câmara de resfriamento de massas, quando esta dispor de espaço suficiente, desde que separada dos recipientes com massas.

Art. 383 – O estabelecimento que executar fatiamento de produtos possuirá espaço para esta finalidade onde os produtos receberão a sua embalagem primária, com temperatura ambiente máxima de 15oC (quinze graus centígrados).

Parágrafo único – O fatiamento poderá se feito na seção de processamento e manipulação quando apresentar condições de

temperatura e de higiene exigidas para a operação e quando houver área suficiente para os equipamentos e, neste caso, será imprescindível que não ocorra mais nenhuma operação neste momento e nesta seção além do fatiamento.

Art. 384 – O equipamento usado no fatiamento será de aço inoxidável e rigorosamente limpo, devendo as máquinas, a cada turno de trabalho, serem desmontadas e totalmente higienizadas e desinfectadas com produtos aprovados.

Art. 385 – O uso de luvas de borracha, com os cuidados de higiene que este acessório requer, será de caráter obrigatório para os operários que nesta seção trabalham, sendo também recomendado o uso de máscaras.

Art. 386 – A seção de embalagem secundária será anexa à seção de processamento, separada desta através de parede e servirá para o acondicionamento secundário dos produtos que já receberam a sua embalagem primária na seção de processamento, fatiamento etc.
Parágrafo único – A operação de rotulagem e embalagem secundária poderão também ser realizadas na seção de expedição quando esta possuir espaços que permita tal operação sem prejuízo das demais.

Art. 387 – A seção de expedição possuirá plataforma para o carregamento totalmente isolada do meio-ambiente.

Art. 388 – A lavagem dos equipamentos e outros poderá ser feita na sala de processamento desde que os produtos utilizados para tal não fiquem ali depositados e esta operação não interfira nos trabalhos de processamento.

Art. 389 – Para bovinos toma-se como referência a proporção de 100 litros de água por cabeça abatida.

Art. 390 – Deverá ter espaço para depósitos de uniformes e materiais de trabalho, materiais de embalagem adequada mente protegidas de poeiras, insetos, roedores etc.

XI. ESTABELECIMENTOS PARA OVOS

Art. 391 – Estabelecimento para ovos é aquele destinado ao recebimento, ovoscopia, classificação, acondicionamento, identificação, armazenagem e expedição de ovos em natureza, oriundos de vários fornecedores, facultando-se a operação de classificação para os ovos que chegam ao Entreposto já classificados, acondicionados e identificados, podendo ou não fazer a industrialização, desde que disponha de equipamentos adequados para essa operação.

Art. 392 – O estabelecimento deverá ter sala para recepção e seleção de ovos; sala para classificação, envase e armazenamento do produto embalado; depósito para material de envase e rotulagem; sala para embalagem secundária, estocagem e expedição; sendo que a lavagem de recipientes, bandeja ou similares poderá ser feita no mesmo local de recepção desde que não esteja recebendo matéria-prima no mesmo momento.
Parágrafo único – Quando se tratar de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o depósito de material de envase e rotulagem poderá ser na seção de rotulagem, embalagem secundária e expedição.

Art. 393 – As áreas destinadas à recepção e expedição dos ovos deverão apresentar cobertura.

Art. 394 – O pé direito mínimo será de 2,60 m (dois metros e sessenta centímetros).
Art. 395 – Os equipamentos basicamente compõem-se de: ovoscópio e mesas de aço inoxidável ou outro material aprovado pela Inspeção.

Art. 396 – É vedado alterar as características dos equipamentos sem a autorização da Inspeção.

Art. 397 – O almoxarifado, quando necessário, será em local apropriado, com dimensões que atendam adequadamente à guarda de material de uso nas atividades do estabelecimento, assim como de embalagens, desde que separados dos outros materiais.

XII. UNIDADE DE EXTRAÇÃO E BENEFICIAMENTO PARA PRODUTOS DAS ABELHAS

Art. 398 – Estabelecimento para extração e beneficiamento de produtos das abelhas é o estabelecimento destinado à extração, classificação, beneficiamento, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de mel, cera e outros produtos das abelhas, que deverá ser compatível com a sua capacidade instalada.

Parágrafo único – permite-se a utilização de Unidade de Extração Móvel de Produtos das Abelhas montada em veículo, provida de equipamentos que atendam às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas, operando em locais previamente aprovados pela Inspeção, que atendam às condições estabelecidas em normas complementares.

Art. 399 – O estabelecimento deverá ser localizado afastado da área de terreno onde se situam as colméias de produção.

Art. 400 – Ter dependência de recepção de sobre caixas com favos.

Art. 401 – Ter dependências, podendo ser concomitantes, para extração, filtração, classificação, beneficiamento, decantação, descristalização, classificação e envase do produto, sendo que nesta seção e em local adequado, dispondo de instalações, instrumentos e reagentes mínimos necessários, poderão ser realizadas as análises de rotina, desde que as demais operações não sejam simultaneamente.

Art. 402 – Ter local para depósito de material de envase e rotulagem, podendo este ser na seção de expedição, desde que tenha espaço adequado para tal.

Art. 403 – Ter dependência para as operações de rotulagem, embalagem secundária, armazenagem e expedição, recomendando-se a previsão de um local coberto e dotado de tanque para o procedimento de higienização dos vasilhames e utensílios.

Art. 404 – Os equipamentos e utensílios basicamente compõem-se de garfos ou facas desoperculadoras, tanques ou mesas para desoperculação, centrífugas, filtros, tanques de decantação, tubulações, tanques de depósitos, mesas, baldes, tanque de descristalização, quando for o caso.

§ 1º – Os filtros de tela devem ser de aço inoxidável ou fio de náilon com malhas nos limites de 40 a 80 mesh, não se permitindo o uso de material filtrante de pano.

§ 2º – As tubulações devem ser em aço inoxidável ou material plástico atóxico, recomendando-se que sejam curtas e facilmente desmontáveis, com poucas curvaturas e de diâmetro interno não inferior a 40 mm.

§ 3º – Não serão admitidos equipamentos constituídos ou revestidos com epoxi, tinta de alumínio ou outros materiais tóxicos, de baixa resistência a choques e à ação de ácidos e álcalis, que apresentem dificuldades à higienização ou que descamem ou soltem partículas.

Art. 405 – O pé-direito deverá ter 3 m (três metros), porem será aceito pé-direito a partir de 2,6 m (dois metros e sessenta centímetros), desde que tenha boa iluminação e ventilação.

Art. 406 – A passagem das sobre caixas com favos da sala de recepção para a sala de extração deverá ser feita através de óculo e não por porta comum.

Art. 407 – A porta de entrada para a sala de extração e beneficiamento, que não poderá ser a mesma porta de entrada da sala de recepção, deverá possuir barreira sanitária.

Art. 408 – O almoxarifado, quando necessário, deverá ser em local apropriado e fora das instalações do estabelecimento, guardando dimensões que atendam adequadamente à guarda de materiais de uso nas atividades do estabelecimento, assim como de ingrediente e embalagens, desde que separados dos outros materiais.

Art. 409 – As análises de rotina deverão estar em acordo com a legislação vigente sobre identidade e qualidade do produto.

Art. 410 – Para cada extração (safra/produtor) deverá ser retirada uma amostra para realização de análises complementares, segundo regulamento técnico especifico para cada produto e outras que venham a ser determinadas em legislação especifica, oficialmente adotadas pelo Serviço de Inspeção.

XIII. ESTABELECIMENTO PARA LEITE E DERIVADOS

Art. 411 – Os estabelecimentos para leite e derivados são classificados em:
I – Granja Leiteira;
II- Usina de Beneficiamento;
III – Fábrica de Laticínios;
IV – Queijaria; e
V – Entreposto de Laticínios.

§1º – Entende-se por Granja Leiteira o estabelecimento destinado à produção, pasteurização e envase de leite para o consumo humano direto e à elaboração de derivados lácteos, a partir de leite de sua própria produção e/ou de seus associados.

§2º – Entende-se por Usina de Beneficiamento o estabelecimento que tem por finalidade principal a recepção, pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite destinado ao consumo humano direto.

§3º – Entende-se por Fábrica de Laticínios o estabelecimento destinado à recepção de leite e derivados para o preparo de quaisquer derivados lácteos.

§4º – Entende-se por Queijaria o estabelecimento localizado em propriedade rural, destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção e/ou de seus associados.
I – a propriedade rural deve ser reconhecida oficialmente como livre de tuberculose e brucelose;
II – a Queijaria deve estar obrigatoriamente vinculada a um Entreposto de Laticínios registrado no Serviço de Inspeção Municipal ou possuir estrutura de maturação própria, sendo que neste caso a Queijaria será registrada, em escala proporcional à produção da Queijaria, no qual será finalizado o processo produtivo com toalete, maturação, embalagem e rotulagem do queijo, garantindo-se a rastreabilidade.

§5º – Entende-se por Entreposto de Laticínios o estabelecimento destinado à recepção, toalete, maturação, classificação, fracionamento, acondicionamento e armazenagem de derivados lácteos.

I – Permite-se a armazenagem de leite para consumo humano direto, desde que possua instalações que satisfaçam as exigências do presente Regulamento.

Art. 412 – Os estabelecimentos para leite e derivados devem atender ainda as seguintes condições, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológicas cabíveis, dispondo de:

I – Granja Leiteira:
a) instalações e equipamentos apropriados para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais;
b) dependência para pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite para consumo humano direto;
c) dependência para manipulação e fabricação, que pode ser comum para vários produtos quando os processos forem compatíveis e em caso de agroindústria rural de pequeno porte, pode ser usada a mesma dependência de pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite;
d) refrigerador a placas, tubular ou equivalente, para refrigeração rápida do leite, sendo permitido, entre outros, o uso de tanque de expansão, ou similares;
e) equipamento para pasteurização, rápida ou lenta;

Parágrafo único – O protocolo para realização dos testes será estabelecido pelo Serviço de Inspeção Municipal, podendo consistir em até um máximo de 10 amostras e 4 semanas, coletadas pelo serviço de inspeção;
f) o envase do leite pode ser automático, semi-automático ou similar e a pasteurização lenta realizada antes ou após o envase;
g) câmara frigorífica dimensionada de acordo com a produção;
h) laboratório para as análises de rotina do leite cru com os seguintes equipamentos:
¡¡ Pistola para álcool alizarol;
¡¡ Acidímetro Dornic;
¡¡ Termo lacto densímetro;
¡¡ Termômetro
i) as análises micro-biológicas e físico-químicas de auto-controle do leite beneficiado serão executadas mensalmente em laboratórios credenciados pelos serviços de inspeção.
II – Usina de Beneficiamento:
a) dependência para recepção de matéria-prima;
b) dependência para pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite para consumo humano direto;
c) refrigerador a placas, tubular ou equipamento equivalente para refrigeração rápida do leite sendo permitido, entre outros, o tanque de expansão ou similares;
d) equipamento para pasteurização, rápida ou lenta;
Parágrafo único – o protocolo para realização dos testes será estabelecido caso à caso pelo SIM, podendo consistir em até um máximo de 10 amostras e 4 semanas, coletadas pelo serviço de inspeção.
e) o envase do leite pode ser automático, semi-automático ou similar e a pasteurização lenta realizada antes ou após o envase;
f) câmara frigorífica dimensionada de acordo com a produção;
g) laboratório para as análises de rotina do leite cru com os seguintes equipamentos:
¡¡ Pistola para álcool alizarol;
¡¡ Acidímetro Dornic;
¡¡ Termo lacto densímetro;
¡¡ Termômetro
h) as análises micro-biológicas e físico-químicas de auto-controle do leite beneficiado serão executadas mensalmente em laboratórios credenciados pelo serviço de inspeção.
III – Fábrica de Laticínios:
a) dependência para recepção de matéria-prima;
b) dependências para manipulação e fabricação, podendo ser comum para vários produtos quando os processos forem compatíveis;
c) refrigerador a placas, tubular ou equipamento equivalente para refrigeração rápida do leite, incluído o uso de tanque de expansão, ou similar, nos casos em que a refrigeração seja necessária;
d) equipamento para pasteurização do leite, rápida ou lenta;
e) câmaras frigoríficas, quando necessárias, para salga ou secagem, maturação, estocagem e congelamento, com equipamentos
para controle da temperatura e da umidade relativa do ar, de acordo com o processo de fabricação e as especificações técnicas dos derivados lácteos fabricados;
f) dependência para embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição;
g) laboratório para as análises de rotina do leite cru com os seguintes equipamentos:
¡¡ Pistola para álcool alizarol;
¡¡ Acidímetro Dornic;
¡¡ Termo lacto densímetro;
¡¡ Termômetro
h) as análises micro-biológicas e físico-químicas de auto-controle dos derivados do leite serão executadas mensalmente em laboratórios credenciados pelo serviço de inspeção.
IV – Queijarias:
a) instalações isoladas fisicamente do local de ordenha;
b) dependência para fabricação de queijo;

c) dependência para estocagem e expedição do produto até o Entreposto de Laticínios quando não houver estrutura para maturação e estocagem na própria queijaria;
d) para as queijarias não relacionadas à Entrepostos;
¡¡ dependência e equipamentos adequados para as operações de toalete, maturação, fatiamento, fracionamento, embalagem, estocagem dos queijos;
¡¡ câmaras frigoríficas, quando necessárias, para a maturação e estocagem de queijos, com instrumentos controle da temperatura e da umidade relativa do ar, de acordo com o processo de fabricação e as especificações técnicas dos derivados lácteos;
g) laboratório para as análises de rotina do leite cru com os seguintes equipamentos:
a. Acidímetro Dornic;
b. Termômetro
h) Realizar análises semestrais, micro-biológicas e físico-químicas de auto-controle do queijo em laboratórios credenciados pelo serviço de inspeção.
V – Entreposto de Laticínios:
a) dependência para recepção e classificação das matérias-primas e produtos semi-acabados;
b) dependência e equipamentos adequados para as operações de recepção, toalete, maturação, fatiamento, fracionamento, embalagem, estocagem e expedição de derivados lácteos;
c) câmaras frigoríficas para a maturação e estocagem de queijos ou de outros derivados lácteos, com instrumentos de controle da temperatura e da umidade relativa do ar, de acordo com o processo de fabricação e as especificações técnicas dos derivados lácteos.

§1º – Sempre que uma Usina de Beneficiamento realizar também as atividades previstas para o Posto de Refrigeração, Fábrica de Laticínios ou Entreposto de Laticínios, devem ser atendidas as exigências estabelecidas no presente Regulamento.

§2º – Sempre que uma Fábrica de Laticínios realizar também as atividades previstas para o Posto de Refrigeração ou Entreposto de Laticínios devem ser atendidas as exigências estabelecidas no presente Regulamento.

§3º – Todos os estabelecimentos em que, no processo de fabricação, seja utilizada injeção direta de vapor ou o produto tenha contato direto com água aquecida por vapor, devem possuir equipamentos apropriados para a produção de vapor de grau culinário.

§4º A Queijaria pode ser vinculada a um Entreposto de Laticínios registrado, sendo o mesmo co-responsável em garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e monitoramento de programas de sanidade do rebanho, de qualidade da matéria-prima e de autocontroles.
§5º – A Queijaria não relacionada a um Entreposto de Laticínios registrado será responsável em garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e monitoramento de programas de sanidade do rebanho, de qualidade da matéria-prima e de autocontroles e deverá possuir as instalações e equipamentos necessários conforme o presente regulamento.

Art. 413 – Todos os estabelecimentos de leite e derivados devem registrar diariamente a produção, entradas, saídas e estoques de matérias-primas e produtos, incluindo soro de leite, leitelho e permeado, especificando origem, quantidade, resultados de análises de seleção, controles do processo produtivo e destino.

§1º – Para fins de rastreabilidade da origem do leite, as pessoas físicas ou jurídicas não Relacionadas que transportam leite cru refrigerado, devem estar cadastradas pelo estabelecimento receptor, o qual será responsável pelos registros auditáveis necessários, de acordo com as orientações do SIM.

§2º – Os estabelecimentos de leite e derivados lácteos que recebem matérias-primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores, conforme normas complementares, em sistema de informação adotado pelo SIM.

Art. 414 – A inspeção de leite e seus derivados, além das exigências previstas no presente Regulamento, abrange a verificação:
I – do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;
II – das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição;
III – das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e dos processos analíticos;
IV – dos programas de autocontrole implantados.

Art. 415 – 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 – Permite-se a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.

Art. 416 – Entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

Art. 417 – Entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de 30 (trinta) dias que antecedem a parição prevista.
Art. 418 – Entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e, por leite de conjunto, o resultante da mistura de leites individuais.

Art. 419 – Entende-se por gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

Art. 420 – O gado leiteiro deve ser mantido sob controle sanitário, abrangendo os aspectos discriminados a seguir e outros estabelecidos em legislação específica:
I – regime de criação;
II – manejo nutricional;
III – estado sanitário dos animais, especialmente das vacas em lactação, e adoção de medidas de caráter permanente contra a tuberculose, brucelose, mastite e outras doenças que possam comprometer a inocuidade do leite;
IV – controle dos produtos de uso veterinário utilizados no rebanho;
V – qualidade da água destinada aos animais e da utilizada na higienização de instalações, equipamentos e utensílios;
VI – condições higiênicas dos equipamentos e utensílios, locais da ordenha, currais, estábulos e demais instalações que tenham relação com a produção de leite;
VII – manejo e higiene da ordenha;
VIII – condições de saúde dos ordenhadores para realização de suas funções, com comprovação documental;
IX – exame do leite de conjunto e, se necessário, do leite individual; e
X – condições de refrigeração, conservação e transporte do leite.
Parágrafo único – É proibido ministrar substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção Láctea com prejuízo da saúde animal e humana.

Art. 421 – O SIM colaborará com o setor competente pela sanidade animal na execução de um plano para controle e erradicação da tuberculose, da brucelose ou de quaisquer outras doenças dos animais produtores de leite.

Art. 422 – É obrigatória a obtenção de leite em condições higiênicas, abrangendo 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 equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico, mantido em condições adequadas de higiene.

Art. 423 – É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independente da espécie:
I – pertençam à propriedade que esteja sob interdição;
II – não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;
III – estejam no último mês de gestação ou na fase colostral;
IV – apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;
V – estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante; ou
VI – receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite.

Art. 424 – A captação e transporte de leite cru diretamente nas propriedades rurais deve atender ao disposto em normas complementares.

Parágrafo único – Para fins de rastreabilidade, na captação de leite por meio de carro-tanque isotérmico, deve ser colhida amostra do leite de cada produtor ou tanque comunitário previamente à captação, identificada e conservada até a recepção no estabelecimento industrial.

Art. 425 – Após a captação do leite cru na propriedade rural é proibida qualquer operação envolvendo essa matéria-prima em locais não registrados ou relacionados no Serviço de Inspeção.

Art. 426 – Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implantação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 427 – A análise das amostras de leite colhidas nas propriedades rurais para atendimento ao programa nacional da qualidade do leite é de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente receber o leite dos produtores, e abrange:
I – contagem de células somáticas (CCS);
II – contagem bacteriana total (CBT);
III – composição centesimal;
IV – detecção de resíduos de produtos de uso veterinário; e
IV – outras que venham a ser determinadas em normas complementares.
Parágrafo único – Devem ser seguidos os procedimentos estabelecidos pelo SIM, para a colheita de amostras.

Art. 428 – Considera-se leite normal o produto que apresente:
I – características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;
II – teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);
III – teor mínimo de proteína de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);
IV – teor mínimo de lactose de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);
V – teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
VI – teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
VII – acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido lático/ 100 ml;
VIII – densidade relativa a 15oC (quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos) expressa em g/ml; e
IX – índice crioscópico entre -0,530oH (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e – 0,550oH (quinhentos e cinquenta milésimos de grau Hortvet negativos), equivalentes a -0,512oC (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a -0,531oC (quinhentos e trinta e um milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente.

§1º – Para ser considerado normal, o leite cru oriundo da propriedade rural deve se apresentar dentro dos padrões para contagem bacteriana total e contagem de células somáticas dispostos em normas complementares.

§2º – O leite não deve apresentar substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico.

§3º – O leite não deve apresentar resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica.

Art. 429 – A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as seguintes especificações e outras determinadas em normas complementares:
I – características sensoriais (cor, odor e aspecto);
II – temperatura;
III – teste do álcool/alizarol;
IV – acidez titulável;
V – densidade relativa a 15oC (quinze graus Celsius);
VI – teor de gordura;
VII – teor de sólidos totais e sólidos não gordurosos;
VIII – índice crioscópico;
IX – pesquisa de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes;
X – pesquisa de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade e conservadores; e
XI – pesquisa de outros indicadores de fraudes que se faça necessária.

Parágrafo único. Quando a matéria-prima for proveniente de Usina de Beneficiamento ou de Fábrica de Laticínios, deve ser realizada a pesquisa de fosfatase alcalina e peroxidase.

Art. 430 – O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção do leite, bem como pela seleção da matéria-prima destinada à produção de leite para consumo humano direto e industrialização, conforme padrões analíticos especificados no presente Regulamento e em normas complementares.

Parágrafo único – Após as análises de seleção da matéria-prima e detectada qualquer não conformidade na mesma, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação, de acordo com o disposto no presente Regulamento e nas normas de destinação estabelecidas pelo SIM.

Art. 431 – O SIM, quando julgar necessário, realizará as análises previstas nas normas complementares ou nos programas de autocontrole.

Art. 432 – Considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru quando:
I – provenha de propriedade interditada por setor competente da Secretaria Municipal de Agricultura;
II – apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica, inibidores, neutralizantes de acidez, reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, conservadores ou outras substâncias estranhas à sua composição;
III – apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância;
IV – revele presença de colostro; ou
V – apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do SIM.

Parágrafo único – O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento, bem como toda a quantidade a que tenha sido misturado, deve ser descartado e inutilizado pela empresa, sem prejuízo da legislação ambiental.

Art. 433 – Considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru quando:
I – não atenda aos padrões para leite normal;
II – coagule pela prova do álcool/alizarol na concentração estabelecida em normas complementares;
III – apresente fraudes diferentes das previstas no artigo anterior; ou
IV – apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do SIM.

Parágrafo único – O leite em condições de aproveitamento condicional deve ser destinado pelo estabelecimento de acordo com o disposto no presente Regulamento e nas normas de destinação estabelecidas pelo SIM.

Art. 434 – O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende as seguintes operações, entre outros processos aprovados pelo SIM:

I – pré-beneficiamento do leite compreendendo, de forma isolada ou combinada, as etapas de filtração sob pressão, clarificação, bactofugação, microfiltração, padronização do teor de gordura, termização (préaquecimento), homogeneização e refrigeração; e

II – beneficiamento do leite compreendendo os processos de pasteurização, ultra-alta temperatura (UAT ou UHT) e esterilização.

§1o – Permite-se o congelamento do leite para aquelas espécies em que o procedimento seja tecnologicamente justificado, desde que estabelecido em normas complementares.

§2o – É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

Art. 435 – Entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

Parágrafo único – Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer outra operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.

Art. 436 – Entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente aprovado pelo SIM.
Art. 437 – Entende-se por termização (pré-aquecimento) a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru.
§1º – Considera-se aparelhagem própria aquela provida de dispositivo de controle de temperatura e de tempo, de modo que o produto termizado satisfaça às exigências do presente Regulamento.

§2º – O leite termizado deve:

I – ser refrigerado imediatamente após o aquecimento; e
II – manter as reações enzimáticas do leite cru.
§3º – É proibida a destinação de leite termizado para a produção de leite para consumo humano direto.

Art. 438 – Entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com o objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de microrganismos patogênicos eventualmente presentes, promovendo mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

§1º – Permitem-se os seguintes processos de pasteurização do leite:

I – Pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite de 63 a 65oC (sessenta e três a sessenta e cinco graus Celsius) por 30 (trinta) minutos, em aparelhagem própria; e

II – Pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar de 72 a 75oC (setenta e dois a setenta e cinco graus Celsius) por 15 a 20 (quinze a vinte) segundos, em aparelhagem própria.

§2º – Podem ser aceitos pelo SIM, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

§3º – É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle de temperatura, termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.

I – Para o sistema de pasteurização rápida, essa aparelhagem deve ainda incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.

§4º – O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser refrigerado imediatamente entre 2oC e 4oC (dois e quatro graus Celsius).

§5º – Para o leite de consumo humano, permitem-se os seguintes tipos de pasteurização e envase:

¡¡ Pasteurização rápida e envase automático em circuito fechado no menor prazo possível e distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4oC (quatro graus Celsius), desde que os equipamentos utilizados sejam experimentalmente testados.

¡¡ Pasteurização lenta e envase automático, semi-automático, ou similar, pós pasteurização, distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4oC (quatro graus Celsius);
¡¡ Pasteurização lenta do leite pré-envasado, distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4oC (quatro graus Celsius).

§6º – É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores, a temperatura de 2oC a 4oC (dois a quatro graus Celsius).

§7º – O leite pasteurizado deve apresentar prova de fosfatase alcalina negativa e prova de peroxidase positiva.

§8º – É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.

Art. 439 – Entende-se por processo de ultra-alta temperatura (UAT ou UHT) o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura de 130 a 150oC (cento e trinta a cento e cinquenta graus Celsius), durante 2 a 4 (dois a quatro) segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32oC (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

§1º – Podem ser aceitos pelo SIM, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

§2º – É permitido o armazenamento do leite UHT em tanques assépticos e herméticos previamente ao envase.

Art. 440 – Entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura de 110 a 130oC (cento e dez a cento e trinta graus Celsius) durante 20 a 40 (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. 441 – São fixados os seguintes limites superiores de temperatura aplicados ao leite:
I – conservação e expedição no Posto de Refrigeração: 4oC (quatro graus Celsius);
II – conservação na Usina de Beneficiamento ou Fábrica de Laticínios antes da pasteurização: 4oC (quatro graus Celsius);
III – refrigeração após a pasteurização: 4oC (quatro graus Celsius);
IV – estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 4oC (quatro graus Celsius);
V – entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7oC (sete graus Celsius); e
VI – estocagem e entrega ao consumo do leite UAT (UHT) e esterilizado: temperatura ambiente.

Art. 442 – O leite termicamente processado para consumo humano direto pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente,

semi-automático, ou similar, processado pela pasteurização rápida ou lenta, pré ou pós envase, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.

§1º Os equipamentos de envase devem conter dispositivos que garantam a manutenção das condições assépticas das embalagens e do processo.

§2º O envase do leite para consumo humano direto pode ser realizado em Granjas Leiteiras e em Usinas de Beneficiamento de leite, ou outro estabelecimento industrial de leite, desde que com estrutura compatível e atendido o presente Regulamento.

Art. 443 – O leite pasteurizado deve ser transportado preferencialmente em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

Parágrafo único – para um raio de até 100 km em torno do local de processamento permite-se o transporte em veículos não isotérmicos, desde que garantida a manutenção de temperatura no local de entrega não superior a 7oC (sete graus Celsius).

Art. 444 – É proibida a comercialização e distribuição de leite cru para consumo humano direto em todo território nacional, nos termos da legislação.

Art. 445 – O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos do leite normal, com exceção do teor de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender às normas complementares.

Art. 446 – O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como padronizado, semi-desnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite integral, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender às normas complementares.

Art. 447 – Os padrões microbiológicos dos diversos tipos de leite devem atender às normas complementares.

Art. 448 – Quando as condições de produção, conservação e transporte, composição, contagem de células somáticas ou contagem bacteriana total não satisfaçam ao padrão a que se destina, o leite pode ser utilizado na obtenção de outro produto, desde que se enquadre no respectivo padrão.

Art. 449 – Permite-se a mistura de leites de qualidades diferentes, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

Art. 450 – É permitida a produção dos seguintes tipos de leites fluidos:
I – leite cru refrigerado;
II – leite cru pré-beneficiado;
III – leite fluido a granel de uso industrial;
IV – leite pasteurizado;
V – leite UAT ou UHT;
VI – leite esterilizado; e
VII – leite reconstituído.
Parágrafo único – É permitida a produção e beneficiamento de leite de tipos diferentes dos previstos no presente Regulamento, mediante desenvolvimento de novas tecnologias, desde que definidos por normas complementares.

Art. 451 – Leite cru refrigerado é o leite produzido em propriedades rurais, refrigerado e destinado aos estabelecimentos de leite e derivados submetidos à inspeção sanitária oficial, devendo:

I – ser transportado em carro-tanque isotérmico da propriedade rural para um estabelecimento industrial;
II – dar entrada nos estabelecimentos industriais em seu estado integral, nos termos do presente Regulamento; e
III – ser processado somente após a realização das análises laboratoriais constantes em normas complementares.

§1º – É fixado o prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas como limite entre o término da ordenha inicial e a chegada do leite ao estabelecimento beneficiador.

§2º – A captação de leite na propriedade rural e seu transporte a granel, bem como as suas características de composição e qualidade, devem atender às normas complementares.

§3º – É permitido o transporte em latões de leite cru não refrigerado das propriedades rurais, em casos de agroindústria rural de pequeno porte, desde que chegue ao estabelecimento industrial até 2 horas após início da ordenha.

Art. 452 – Leite cru pré-beneficiado é o leite elaborado a partir do leite cru refrigerado, submetido à filtração ou clarificação e refrigeração industrial, podendo ser padronizado quanto ao teor de matéria gorda, transportado a granel de um estabelecimento industrial a outro para ser processado como leite beneficiado para consumo humano direto ou para transformação em derivados lácteos.

§1º – Não é permitida a realização das operações de clarificação e padronização da matéria gorda no Posto de Refrigeração.

§2º – Deve atender às normas complementares.

Art. 453 – Leite fluido a granel de uso industrial é o leite refrigerado, submetido opcionalmente à termização (pré-aquecimento), pasteurização e padronização da matéria gorda, transportado a granel de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado ao consumo humano direto.

Art. 454 – A transferência de leite cru pré-beneficiado, do leite fluido a granel de uso industrial e de outras matérias- -primas transportadas a granel entre estabelecimentos industriais deve ser realizada em carros tanque isotérmicos lacrados e etiquetados, acompanhados de boletim de análises, sob responsabilidade do estabelecimento de origem.

Art. 455 – São considerados leites para consumo humano direto o leite pasteurizado, o leite UAT (UHT), o leite esterilizado e o leite reconstituído.

Parágrafo único – Outros tipos de leite para consumo humano direto não previstos no presente Regulamento poderão ser definidos em normas específicas.

Art. 456 – Leite pasteurizado é o leite fluido elaborado a partir de leite cru refrigerado ou leite cru pré-beneficiado, pasteurizado pelos processos previstos no presente Regulamento.

Art. 457 – Leite UAT (Ultra Alta Temperatura) ou UHT é o leite fluido elaborado a partir do leite cru refrigerado ou leite cru pré-beneficiado, homogeneizado e submetido a processo de ultra-alta temperatura conforme definido no presente Regulamento.

Art. 458 – Leite esterilizado é o leite fluido elaborado a partir do leite cru refrigerado ou leite cru prébeneficiado, previamente envasado e submetido a processo de esterilização, conforme definido no presente Regulamento.

Art. 459 – Leite reconstituído é o produto resultante da dissolução em água do leite em pó ou concentrado, adicionado ou não de gordura Láctea até atingir o teor de matéria gorda fixado para o respectivo tipo, seguido de homogeneização, quando for o caso, e tratamento térmico previsto no presente Regulamento.

§1º – A produção de leite reconstituído para consumo humano direto somente pode ocorrer com a autorização do SIM, em situações emergenciais de desabastecimento público.

§2o – Para a produção de leite reconstituído deve ser atendida normas específicas.

Art. 460 – Na elaboração de leite e derivados das espécies caprina, bubalina e outras devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável,

as exigências previstas no presente Regulamento e demais legislações específicas.

Parágrafo único – As particularidades de produção, identidade e qualidade dos leites e derivados das diferentes espécies devem atender normas específicas.

Art. 461 – Considera-se impróprio para consumo humano o leite beneficiado que:

I – apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica, inibidores, neutralizantes de acidez, reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, conservadores e contaminantes;

II – contenha impurezas ou corpos estranhos de qualquer natureza;
III – apresente substâncias estranhas à sua composição ou em desacordo com normas complementares;
IV – não atenda aos padrões microbiológicos definidos em normas complementares;
V – for proveniente de centros de consumo (leite de retorno); ou
VI – apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do SIM. Parágrafo único – O leite considerado impróprio para consumo humano deve ser descartado e inutilizado pelo estabelecimento, sem prejuízo da legislação ambiental.

Art. 462 – Considera-se impróprio para consumo humano direto o leite beneficiado que:
I – apresente características sensoriais anormais;
II – não atenda aos padrões físico-químicos definidos em normas complementares;
III – esteja fraudado; ou
IV – apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do DIPOA ou seu equivalente do Suasa nos estados, Distrito Federal e municípios.

Parágrafo único – O leite em condições de aproveitamento condicional deve ser destinado pela empresa de acordo com as normas de destinação estabelecidas pelo DIPOA ou seu equivalente do Suasa nos estados, Distrito Federal e municípios.

Art. 463 – Considera-se fraudado (adulterado ou falsificado) o leite que:
I – for adicionado de água;
II – tenha sofrido subtração de qualquer dos seus componentes, em desacordo com o presente Regulamento ou normas complementares;
III – for adicionado de substâncias, ingredientes ou aditivos em desacordo com normas complementares ou registro do produto;
IV – tenha sido elaborado a partir de matéria-prima imprópria para processamento;
V – for de um tipo e se apresentar rotulado como outro;
VI – apresentar adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto; ou
VII – estiver cru e for envasado como beneficiado.

Parágrafo único – Em qualquer destes casos, o leite beneficiado deve ser inutilizado ou destinado ao aproveitamento condicional, de acordo com as normas de destinação estabelecidas pelo SIM.

Art. 464 – Produto lácteo é o derivado lácteo obtido mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter apenas ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia funcionalmente necessários para o processamento.

Art. 465 – Produto lácteo composto é o derivado lácteo no qual o leite, os produtos lácteos ou os constituintes do leite constituam mais que 50% (cinquenta por cento) do produto final massa/massa, tal como se consome, sempre que os constituintes não derivados do leite não estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite.

Art. 466 – Mistura, para efeito do presente Regulamento, é o derivado lácteo que contém em sua composição final mais que 50% (cinquenta por cento) de produtos lácteos ou produtos lácteos compostos, tal como se consome, permitindo-se a substituição dos constituintes do leite, desde que a denominação de venda seja “Mistura de .

Art. 467 – Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, documentos comerciais, material publicitário nem qualquer outra forma de propaganda ou de apresentação no estabelecimento de venda que declare, implique ou sugira que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que faça alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.

Parágrafo único – Excetua-se a denominação de produtos com nome comum ou usual, consagrado pelo seu uso corrente, como termo descritivo apropriado, desde que não induza o consumidor a erro ou engano, em relação à sua origem e classificação.

Art. 468 – Se um produto final estiver destinado a substituir o leite ou um produto lácteo ou um produto lácteo composto, não pode utilizar termos lácteos em rótulos, documentos comerciais, material publicitário nem qualquer outra forma de propaganda ou de apresentação no estabelecimento de venda.

§1º – Entende-se por termos lácteos, os nomes, denominações, símbolos, representações gráficas ou outras formas que sugiram ou façam referência, direta ou indiretamente, ao leite ou produtos lácteos.

§2º – Excetua-se desta proibição a informação da presença de leite, produto lácteo ou produto lácteo composto na lista de ingredientes.

Art. 469 – Permite-se a mistura de mesmos derivados lácteos de qualidades diferentes, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.
Art. 470 – Na rotulagem dos derivados fabricados com leite que não seja o de vaca deve constar a designação da espécie que lhe deu origem, desde que não contrarie a identidade do produto.

Parágrafo único – Ficam excluídos dessa obrigatoriedade os produtos que, em função da sua identidade, sejam fabricados com leite de outras espécies que não a bovina.
Art. 471 – Os derivados lácteos devem ser considerados impróprios para consumo humano quando:
I – apresentem características sensoriais anormais que causem repugnância;
II – apresentem a adição de substâncias estranhas à sua composição e que não seja possível o seu aproveitamento na elaboração de outro produto de origem animal;
III – contenham impurezas ou corpos estranhos de qualquer natureza;
IV – não atendam aos padrões microbiológicos definidos em normas complementares;
V – apresentem estufamento;
VI – apresentem embalagem defeituosa, expondo o produto à contaminação e à deterioração;
VII – sejam produtos de retorno, provenientes de centros de consumo; e
VIII – não apresentem identificação de origem.

§1º – Proíbe-se para consumo humano ou industrialização a utilização de resíduos da fabricação de produtos em pó (varredura).

§2º – Em outros casos de anormalidades, o produto deve ser inutilizado ou submetido ao aproveitamento condicional, de acordo com as normas de destinação estabelecidas pelo SIM.

Art. 472 – Creme de leite é o produto lácteo rico em gordura retirada do leite por processo tecnológico específico, que se apresenta na forma de emulsão de gordura em água.

§1º – Para ser exposto ao consumo humano direto, o creme de leite deve ser submetido a tratamento térmico específico.

Art. 473 – Os cremes obtidos do desnate de soro, de leitelho, de outros derivados lácteos ou em decorrência da aplicação de normas de destinação estabelecidas pelo SIM podem ser utilizados na fabricação de outros produtos, desde que atendam aos critérios previstos em normatizações dos produtos finais.

Art. 474 – Manteiga é o produto lácteo gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme de leite pasteurizado, por processo tecnológico específico.
I – a matéria gorda da manteiga deve ser composta exclusivamente de gordura Láctea.

Art. 475 – Manteiga da Terra, Manteiga do Sertão ou Manteiga de Garrafa é o produto lácteo gorduroso nos estados líquido e pastoso, obtido a partir do creme de leite pasteurizado, pela eliminação quase total da água, mediante processo tecnológico específico.

§ 1º – Fica excluído da obrigação de pasteurização ou outro tratamento térmico o Creme de leite que se destine à elaboração Manteiga da Terra, Manteiga do Sertão ou Manteiga de Garrafa em processo tradicional, submetidos a um processo de maturação a uma temperatura adequada, durante um tempo a ser determinado após a realização de estudos sobre a inocuidade do produto e ser estabelecido em normas complementares;

§ 2º – dentro dos estudos, padrões microbiológicos diferentes do produto fabricado com leite pasteurizado ou termizado devem ser estabelecidos devido ao comprovado efeito da microbiota endógena da matéria-prima no controle de germes nocivos;

§ 3º – Manteiga da Terra, Manteiga do Sertão ou Manteiga de Garrafa de creme cru deve ser produzida em estabelecimento classificado como Granja Leiteira, localizado em propriedade rural, ou em queijarias, destinado à fabricação produtos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção e/ ou seus associados.

§ 4º – a propriedade rural deve estar reconhecida oficialmente como livre de tuberculose e brucelose;

Art. 476 – Queijo é o produto lácteo fresco ou maturado que se obtém por separação parcial do soro em relação ao leite ou leite reconstituído (integral, parcial ou totalmente desnatado) ou de soros lácteos, coagulados pela ação do coalho, de enzimas produzidas por microrganismos específicos, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem adição de substâncias alimentícias, especiarias, condimentos ou aditivos, no qual a relação proteínas do soro/caseína não exceda a do leite.

§1º – Queijo fresco é o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação.

§2º – Queijo maturado é o que sofreu as transformações bioquímicas e físicas necessárias e características da variedade do queijo.

§3º – A denominação Queijo está reservada aos produtos em que a base Láctea não contenha gordura e proteína de origem não Láctea.

§4º – O leite a ser utilizado na fabricação de queijos deve ser filtrado por meios mecânicos e submetido à pasteurização ou tratamento térmico equivalente para assegurar a fosfatase residual negativa, combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto.

§5º – Fica excluído da obrigação de pasteurização ou outro tratamento térmico o leite que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura adequada, durante um tempo não inferior a 60 (sessenta) dias.
I – o período mínimo de maturação de queijos oriundos de Queijarias com produção a partir de leite cru pode ser alterado após a realização de análises sobre a inocuidade do produto e ser estabelecido em normas complementares.
a) Os produtos das queijarias, obedecendo às normas específicas deste regulamento, localizadas em propriedade rural, destinado à fabricação produtos tradicionais com características específicas a serem definidas e caracterizadas, elaborados exclusivamente com leite cru de sua própria produção e/ou seus associados serão objeto de estudos para determinação do período de maturação que garanta a inocuidade do produto e ser estabelecido em normas complementares;
b) Por se tratarem de produtos fabricados com leite cru, no qual a Microbiota Natural comprovadamente inibe certos germes nocivos e mesmo patogênicos, novos padrões microbiológicos, diferentes daqueles adotados para os produtos à base de leite pasteurizado ou termizado, devem ser estabelecidos através de estudos realizados e referências já existentes;
c) no que se refere às enterotoxinas dos *staphilococcus aureues*, é necessário introduzir testes de presença das mesmas, antes de condenar o produto para consumo;
d) estudos, em parceria com órgãos públicos, serão realizados para definição de RTIQ, sendo que os seguintes queijos são reconhecidos como tradicionais:
¡¡ Queijo Minas Artesanal do Serro
¡¡ Queijo Minas Artesanal da Canastra
¡¡ Queijo Minas Artesanal de Araxá
¡¡ Queijo Minas Artesanal do Alto Paranaíba (Cerrado)
¡¡ Queijo de Coalho Artesanal do Nordeste
¡¡ Queijo Artesanal de Manteiga ou Queijo do Sertão
¡¡ Requeijão Artesanal do Nordeste
¡¡ Queijo Serrano
¡¡ Queijo Colonial
¡¡ Queijo Caipira Goiano
¡¡ Mussarela de Búfala da ilha de Marajó
¡¡ Queijo Artesanal Regional do Norte ou Queijo Tropical

§6º – Os queijos elaborados a partir de processo de filtração por membrana podem utilizar em sua denominação de venda o termo Queijo, porém sem referir-se a qualquer produto fabricado com tecnologia convencional.

§7º – Considera-se a data de fabricação dos queijos frescos o último dia da sua elaboração e para queijos maturados, o dia do término do período da maturação.

I – os queijos em processo de maturação devem estar identificados de forma clara e precisa quanto a sua origem e o controle do período de maturação.

§8º – Deve atender às normas complementares.

Art. 477 – Para efeito de padronização dos queijos, fica estabelecida a seguinte classificação:
I – quanto ao teor de umidade:
a) muito alta umidade: umidade não inferior a 55% (cinquenta e cinco por cento);
b) alta umidade: umidade de 46 a 54,9% (quarenta e seis a cinquenta e quatro inteiros e nove décimos por cento);
c) média umidade: umidade de 36 a 45,9% (trinta e seis a quarenta e cinco inteiros e nove décimos por cento); ou
d) baixa umidade: umidade até 35,9% (trinta e cinco inteiros e nove décimos por cento).
II – quanto ao conteúdo de matéria gorda no extrato seco:
a) extra gordo ou duplo creme: quando contenham o mínimo de 60% (sessenta por cento);
b) gordos: quando contenham de 45 a 59,9% (quarenta e cinco a cinquenta e nove inteiros e nove décimos por cento);
c) semigordo: quando contenham de 25 a 44,9% (vinte e cinco a quarenta e quatro inteiros e nove décimos por cento);
d) magros: quando contenham de 10 a 24,9% (dez a vinte e quatro inteiros e nove décimos por cento); ou
e) desnatados: quando contenham menos de 10% (dez por cento).

Art. 478 – O processo de maturação de queijos pode ser realizado em estabelecimento sob Serviço de Inspeção Municipal, diferente daquele que iniciou a produção, respeitando-se os requisitos tecnológicos exigidos para o tipo de queijo e os critérios estabelecidos pelo presente Regulamento, para garantia da rastreabilidade do produto e do controle do período de maturação.

Parágrafo único – para os queijos com indicação geográfica, o local de maturação deverá estar localizado dentro da zona delimitada de produção.

Art. 479 – Queijo de Coalho Industrial é o queijo que se obtém por coagulação do leite pasteurizado por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa dessorada, semicozida ou cozida, submetida à prensagem e secagem, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:
I – consistência semi-dura e elástica;
II – textura compacta, macia, com algumas olhaduras pequenas ou sem olhaduras;
III – cor branca amarelada uniforme;
IV – sabor brando, ligeiramente ácido, podendo ser salgado;
V – odor ligeiramente ácido; e
VI – crosta fina e uniforme.

Parágrafo único – O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outras substâncias alimentícias.

Art. 480 – Queijo Industrial de Manteiga ou Queijo do Sertão é o queijo obtido mediante a coagulação do leite pasteurizado com o emprego de ácidos orgânicos, com a obtenção de uma massa dessorada, fundida e adicionada de manteiga de garrafa, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

I – consistência macia, tendendo à untuosidade;
II – textura fechada, semifriável, com pequenos orifícios mecânicos contendo gordura líquida no seu interior;
III – cor amarelo-palha;
IV – sabor pouco acentuado, lembrando manteiga, levemente ácido e podendo ser salgado;
V – odor pouco pronunciado, lembrando manteiga; e
VI – crosta fina, sem trinca.

Art. 481 – Queijo Minas Frescal é o queijo fresco obtido por coagulação enzimática do leite pasteurizado com coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas ou ambas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, não prensada, salgada e não maturada, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:
I – consistência branda e macia;
II – textura com ou sem olhaduras mecânicas;
III – cor esbranquiçada;
IV – sabor suave ou levemente ácido;
V – odor suave e característico; e
VI – crosta fina ou ausente.

Art. 482 – O Queijo Minas Padrão é o queijo de massa crua ou semi-cozida obtido por coagulação do leite pasteurizado com coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, ou ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, prensada mecanicamente, salgada e maturada pelo período mínimo de 20 (vinte) dias, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:
I – consistência semidura, tendendo à macia, de untura manteigosa;
II – textura com olhaduras mecânicas e pequenas, pouco numerosas;
III – cor branca-creme e homogênea;
IV – sabor próprio, ácido, agradável e não picante;
V – odor suave e característico; e
VI – crosta fina e amarelada.

Art. 483 – Ricota Fresca é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, adicionado de leite até 20% (vinte por cento) do seu volume, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:
I – crosta rugosa, não formada ou pouco nítida;
II – consistência mole, não pastosa e friável;
III – textura grumosa;
IV – cor branca ou branca-creme; e
V – odor e sabor próprios.

§1º – O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.

§2º – Esse produto excetua-se da obrigatoriedade de atendimento da relação proteínas do soro/caseína.

Art. 484 – Ricota Defumada é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, adicionado de leite até 20% (vinte por cento) do seu volume, submetido à secagem e defumação, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:
I – crosta rugosa, de cor acastanhada, com aspecto característico;
II – consistência dura;
III – textura fechada ou com poucos olhos mecânicos;
IV – cor creme pardo, homogênea; e
V – odor e sabor próprios, meio picantes.
§1º – O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.

§2º – Esse produto excetua-se da obrigatoriedade de atendimento da relação proteínas do soro/caseína.

Art. 485 – Queijo Tipo Mussarela é o queijo que se obtém pela coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa acidificada, filada, não prensada, salgada e estabilizada, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:
I – consistência semidura a semimole;
II – textura fibrosa, elástica e fechada;
III – cor branca a amarelada, uniforme;
IV – sabor lácteo, pouco desenvolvido;
V – odor lácteo, pouco perceptível; e
VI – crosta ausente.

Parágrafo único – O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.

Art. 486 – Queijo Tipo Parmesão é o queijo que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa cozida, prensada, salgada e maturada pelo período mínimo de 6 (seis) meses, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

I – consistência dura;
II – textura compacta, consistente, superfície de fratura granulosa e sem olhaduras;
III – cor ligeiramente amarelada;
IV – sabor salgado, ligeiramente picante;
V – odor suave, característico, agradável e bem desenvolvido; e
VI – crosta firme, lisa e não pegajosa.

Art. 487 – Queijo Petit Suisse é o queijo de muito alta umidade, a ser consumido fresco, obtido por coagulação do leite com coalho ou enzimas específicas ou bactérias específicas, adicionado ou não de outras substâncias alimentícias, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:
I – consistência pastosa, branda ou mole;
II – cor branca ou de acordo com as substâncias adicionadas; e
III – sabor e odor próprios ou de acordo com as substâncias adicionadas.

Art. 488 – Queijo Prato é o queijo que se obtém por coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas,com a obtenção de uma massa semicozida, dessorada, prensada, salgada e maturada pelo período mínimo de 25 (vinte e cinco) dias, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:
I – consistência semidura e elástica;
II – textura compacta, lisa, fechada ou com algumas olhaduras pequenas, bem distribuídas;
III – cor amarelada ou amarelo-palha;
IV – sabor próprio, suave e não picante;
V – odor próprio e suave; e
VI – crosta fina, lisa, sem trincas ou ausente.

Art. 489 – Queijo tipo Provolone Fresco é o queijo obtido por coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa filada e

não prensada, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

I – consistência semidura a semimole;
II – textura fibrosa, elástica e fechada;
III – cor branca a amarelada, uniforme;
IV – sabor lácteo, pouco desenvolvido;
V – odor lácteo, pouco perceptível; e
VI – crosta ausente.

§1º – O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.

§2º – Este tipo pode apresentar pequena quantidade de manteiga na sua massa, dando lugar à variedade denominada "Butirro".

§3º – Este queijo pode ser defumado, devendo atender às características sensoriais adquiridas nesse processo.

Art. 490 – Queijo tipo Provolone Curado é o queijo obtido por coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa filada, não prensada e maturada pelo período mínimo de 2 (dois) meses, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:
I – consistência semidura a dura, não elástica e untada;
II – textura fechada ou apresentando poucas olhaduras pequenas;
III – cor branco-creme e homogênea;
IV – sabor próprio, forte e picante;
V – odor próprio e acentuado; e
VI – crosta firme, lisa, resistente, destacável, de cor amarelo-parda.
§1º – O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.

§2º – Este queijo pode ser defumado, devendo atender às características sensoriais adquiridas nesse processo.

Art. 491 – Queijo tipo Caccio-cavalo, Fresco ou Curado é o queijo idêntico ao tipo Provolone (Fresco ou Curado, conforme o caso) com formato ovalado ou piriforme.

Art. 492 – Queijo Industrial Regional do Norte ou Queijo Tropical é o queijo obtido por coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, ou ambos, complementada pela ação de fermentos lácticos específicos ou de soro- fermento, com a obtenção de uma massa dessorada, cozida, prensada, salgada pelo período mínimo de 5 (cinco) dias e submetida à secagem pelo período mínimo de 10 (dez) dias, destinado exclusivamente para processamento industrial, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:
I – consistência semidura a dura;
II – textura fechada, quebradiça e granulosa;
III – cor branco-amarelada;
IV – sabor ligeiramente picante;
V – odor característico; e
VI – crosta irregular.

Art. 493 – Queijo Azul é o queijo obtido da coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas ou ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, mediante processo de fabricação que utiliza fungos específicos (Penicillium roqueforti), complementado ou não pela ação de fungos ou leveduras subsidiários ou ambos, encarregados de conferir ao produto características típicas durante os processos de elaboração e maturação pelo período mínimo de 35 (trinta e cinco) dias.

rt. 494 – Queijo tipo Roquefort é o queijo obtido do leite de ovelha cru ou pasteurizado, de massa crua, não prensada, maturado pelo período mínimo de 3 (três) meses e apresentando as formações características verde-azuladas bem distribuídas, devidas ao Penicillium roqueforti.

Art. 495 – Queijo tipo Gorgonzola é o queijo de fabricação idêntica ao do tipo Roquefort, diferenciando-se deste apenas por ser fabricado exclusivamente com leite de vaca.

Art. 496 – Queijo Ralado é o produto obtido por esfarelamento ou ralagem da massa de uma ou até quatro variedades de queijos de baixa ou média umidade.

Art. 497 – Permite-se exclusivamente para processamento industrial a fabricação de queijos em formas e pesos diferentes dos estabelecidos em normas específicas, desde que sejam mantidos os requisitos previstos para cada tipo de queijo.

Art. 498 – Os tipos de queijos não previstos no presente Regulamento devem atender as normas específicas.

Art. 499 – Leites Fermentados são produtos lácteos ou produtos lácteos compostos obtidos por coagulação e diminuição do pH do leite ou do leite reconstituído adicionados ou não de outros produtos lácteos, por fermentação láctea mediante ação de cultivos de microrganismos específicos, adicionados ou não de outras substâncias alimentícias.

Parágrafo único – Os microrganismos específicos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade.

Art. 500 – Iogurte é o leite fermentado pela ação de cultivos proto-simbióticos de Streptococcus salivarius ssp. Thermophilus e Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus, que podem ser associados de forma complementar a outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final.

Art. 501 – Leite Fermentado ou Cultivado é o leite fermentado pela ação de um ou vários dos seguintes cultivos: Lactobacillus acidophilus, Lactobacillus casei, Bifidobacterium sp, Streptococcus salivarius ssp thermophilus ou outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final.

Art. 502 – Coalhada é o leite fermentado pela ação de cultivos individuais ou mistos de bactérias mesofílicas produtoras de ácido láctico.

Art. 503 – Leite Acidófilo ou Acidofilado é o leite fermentado exclusivamente pela ação de cultivos de Lactobacillus acidophilus.

Art. 504 – Kefir é o leite fermentado pela ação de cultivos ácido-lácticos elaborados com grãos de Kefir, Lactobacillus kefir, espécies dos gêneros Leuconostoc, Lactococcus e Acetobacter com produção de ácido láctico, etanol e dióxido de carbono.

Parágrafo único – Os grãos de Kefir são constituídos por leveduras fermentadoras de lactose (Kluyveromyces marxianus) e leveduras não fermentadoras de lactose (Saccharomyces omnisporus, Saccharomyces cerevisae e Saccharomyces exiguus), Lactobacillus casei, Bifidobacterium sp e Streptococcus salivarius ssp. Thermophilus.

Art. 505 – Kumys é o leite fermentado pela ação de cultivos de Lactobacillus delbrueckii ssp.bulgaricus e Kluyveromyces marxianus.

Art. 506 – Leites concentrados e leites desidratados são os produtos lácteos resultantes da desidratação parcial ou total do leite por processos tecnológicos específicos.

§1º – Consideram-se produtos lácteos concentrados, o leite concentrado, o evaporado e o condensado, bem como outros produtos que atendam a essa descrição.

§2º – Considera-se produto lácteo desidratado o leite em pó, bem como outros produtos que atendam a essa descrição.

Art. 507 – Na fabricação dos leites concentrados e desidratados, a matéria-prima utilizada deve atender as condições previstas no presente Regulamento e em normas complementares.

Art. 508 – Leite Concentrado é o produto resultante da desidratação parcial do leite fluido ou obtido mediante outro processo tecnológico aprovado pelo SIM, de uso exclusivamente industrial.

Art. 509 – Leite Evaporado ou Leite Condensado sem Açúcar é o produto resultante da desidratação parcial do leite ou obtido mediante outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIM, que resulte em produto de mesma composição e características.

Art. 510 – Leite Condensado é o produto resultante da desidratação parcial do leite adicionado de açúcar ou obtido mediante outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIM, que resulte em produto de mesma composição e características.

Art. 511 – Leite em Pó é o produto obtido por desidratação do leite, mediante processo tecnológico específico.

Art. 512 – O leite em pó deve atender às seguintes especificações:
I – ser fabricado com matéria-prima que satisfaça às exigências do presente Regulamento e normas complementares;
II – apresentar composição de forma que o produto reconstituído, conforme indicação na rotulagem, atenda ao padrão do leite de consumo a que corresponda;
III – não revelar presença de conservadores nem de antioxidantes; e
IV – ser envasado em recipientes de um único uso, herméticos, adequados para as condições previstas de armazenamento e que confiram uma proteção apropriada contra a contaminação.
Parágrafo único – Quando necessário, pode ser realizado o tratamento do leite em pó por injeção de gás inerte, aprovado pelo SIM.

Art. 513 – Quanto ao teor de gordura, fica estabelecida a seguinte classificação para o leite em pó:
I – integral, o que apresentar no mínimo 26% (vinte e seis por cento);
II – parcialmente desnatado, o que apresentar entre 1,5% (um inteiro e cinco décimos por cento) e 25,9% (vinte e cinco e nove décimos por cento); ou
III – desnatado, o que apresentar menos que 1,5% (um inteiro e cinco décimos por cento).

Parágrafo único – De acordo com o tratamento térmico empregado, o leite em pó desnatado pode ser classificado como de baixo, médio ou alto tratamento, conforme o teor de nitrogênio de proteína do soro não desnaturada.

Art. 514 – Para os diferentes tipos de leite em pó, fica estabelecido o teor de proteína mínimo de 34% (trinta e quatro por cento) massa/massa com base no extrato seco desengordurado.

Art. 515 – Leite Aromatizado é o produto lácteo resultante da mistura preparada com leite e os seguintes ingredientes, de forma isolada ou combinada: cacau, chocolate, suco de frutas e aromatizantes, opcionalmente adicionada de açúcar e aditivos funcionalmente necessários para a sua elaboração e que apresente a proporção mínima de 85% (oitenta e cinco por cento) massa/massa de leite no produto final, tal como se consome.

Art. 516 – Leite modificado, fluido ou em pó, é o produto lácteo resultante da modificação da composição do leite mediante a subtração ou adição dos seus constituintes, excetuando-se a gordura láctea.

Art. 517 – Doce de Leite é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por concentração, pela ação do calor, do leite ou leite reconstituído adicionado de sacarose, com adição ou não de outras substâncias alimentícias.

Art. 518 – Requeijão Industrial é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido pela fusão de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida ou enzimática, ou ambas, do leite pasteurizado, opcionalmente adicionado de creme de leite, manteiga, gordura anidra de leite ou butter oil, separados ou em combinação, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:
I – consistência untável ou fatiável;
II – textura cremosa, fina, lisa ou compacta;
III – formato variável;
IV – cor e odor característicos; e
V – sabor a creme levemente ácido, opcionalmente salgado para o requeijão ou requeijão cremoso, levemente ácido, salgado a ranço para o requeijão de manteiga.

Parágrafo único – O produto pode ser adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.

Art. 519 – Bebida Láctea é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido a partir de leite ou leite reconstituído ou derivados de leite, adicionado ou não de ingredientes não lácteos.

Parágrafo único – O percentual mínimo de proteína de origem láctea no produto final deve variar de 1,0 a 1,7% (um a um inteiro e sete décimos por cento), de acordo com as particularidades estabelecidas em normas específicas.

Art. 520 – Composto Lácteo é o produto lácteo ou produto lácteo composto em pó resultante da mistura de leite ou derivados de leite, adicionado ou não de ingredientes não lácteos.

Parágrafo único – O percentual mínimo de proteína de origem láctea no produto final deve variar de 9,0 a 13% (nove a treze por cento), de acordo com as particularidades estabelecidas em normas específicas.

Art. 521 – Queijo em Pó é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por fusão e desidratação, mediante um processo tecnológico específico, da mistura de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, sólidos de origem láctea, especiarias, condimentos ou outras substâncias alimentícias, no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.

Art. 522 – Queijo Processado ou Fundido é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por trituração, mistura, fusão e emulsão por meio de calor e agentes emulsionantes de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, sólidos de origem láctea, especiarias, condimentos ou outras substâncias alimentícias, na qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.

Art. 523 – Massa para Elaborar Queijo Mussarela ou Massa para Elaborar Requeijão são os produtos lácteos intermediários destinados à elaboração de queijo mussarela ou requeijão, respectivamente, exclusivos para processamento industrial.
I – a massa para elaborar queijo mussarela deve ser obtida por coagulação de leite pasteurizado por meio de coalho ou enzimas coagulantes apropriadas ou ambos, complementadas ou não por ação de bactérias lácticas específicas;
II – a massa para elaborar requeijão constitui-se de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida ou enzimática do leite ou ambas.

Art. 524 – Soro de Leite é o produto lácteo líquido extraído da coagulação do leite utilizado no processo de fabricação de queijos, caseína e produtos similares.

Parágrafo único – O soro de leite deve conter no mínimo 0,7% (sete décimos por cento) de proteína de origem láctea.

Art. 525 – Soro de Leite Concentrado é o produto lácteo resultante da desidratação parcial do soro fluido ou obtido por outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIM.

Art. 526 – Soro de Leite em Pó é o produto lácteo obtido por desidratação do soro de leite mediante processo tecnológico específico.

§1º – O soro de leite em pó deve conter no mínimo 10% (dez por cento) de proteína de origem láctea.

Art. 527 – Gordura anidra de leite ou Butteroil é o produto lácteo gorduroso obtido a partir de creme de leite ou manteiga pela eliminação quase total de água e sólidos não gordurosos, mediante processos tecnológicos específicos.

Art. 528 – Lactose é o açúcar do leite obtido mediante processos tecnológicos específicos.

Art. 529 – Lactoalbumina é o produto lácteo resultante da precipitação pelo calor das albuminas solúveis do soro oriundo da fabricação de queijos ou de caseína.

Art. 530 – 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. 531 – Caseína Alimentar é o produto lácteo resultante da precipitação do leite desnatado por ação enzimática ou mediante acidificação a pH 4,6 a 4,7 (quatro inteiros e seis décimos a quatro inteiros e sete décimos), lavado e desidratado por processos tecnológicos específicos.

Art. 532 – Caseinato Alimentício é o produto lácteo obtido por reação da caseína alimentar ou da coalhada da caseína alimentar fresca com soluções de hidróxidos ou sais alcalinos ou alcalino-terrosos ou de amônia de qualidade alimentícia, posteriormente lavado e submetido à secagem, mediante processos tecnológicos específicos.

Art. 533 – 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. 534 – Produtos Lácteos Protéicos são os produtos lácteos obtidos por separação física das caseínas e das soroproteínas por tecnologia de membrana ou outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIM.

Art. 535 – Farinha láctea é o produto resultante da dessecação, em condições próprias, da mistura de farinhas de cereais ou leguminosas com leite, nas suas diversas formas e tratamentos, e adicionada ou não de outras substâncias alimentícias.

§1º – O amido das farinhas deve ter sido tornado solúvel por técnica apropriada.

§2º – O rótulo da farinha láctea deve apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito a expressão CONTÉM...% DE LEITE.

Art. 536 – Admite-se a separação de outros constituintes do leite pela tecnologia de membrana ou outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIM.

Art. 537 – Além dos produtos já mencionados, são considerados derivados do leite outros produtos que se enquadrem na classificação de produto lácteo, produto lácteo composto ou mistura, de acordo com o disposto no presente Regulamento.

XIV. ESTABELECIMENTO DE ABATE E INDUSTRIALIZAÇÃO DE PESCADO

Art. 538 – Estabelecimento de Abate e Industrualização de Pescado é o estabelecimento que possui dependências, instalações e equipamentos para recepção, lavagem, insensibilização, abate, processamento, transformação, preparação, acondicionamento e frigorificação, com fluxo adequado à espécie de pescado a ser abatida, dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.

Art. 539 – Estação Depuradora de Moluscos Bivalves é o estabelecimento que possui dependências próprias para recepção, depuração, embalagem e expedição de moluscos bivalves.

Art. 540 – São produtos e derivados comestíveis de pescado aqueles elaborados a partir de pescado inteiro ou parte dele, aptos para o consumo humano.

Parágrafo único – Qualquer derivado de pescado deve conter no mínimo 50% (cinquenta por cento) de pescado.

I – esse percentual não prevalecerá para produtos compostos à base de pescado, os quais devem ser submetidos à análise e registro junto ao SIM.

Art. 541 – Os controles oficiais do pescado, seus produtos, derivados e compostos, no que for aplicável, abrangem, entre outros:
I – origem das matérias-primas;
II – análises sensoriais;
III – indicadores de frescor;
IV – histamina, nas espécies formadoras;
V – outras análises físico-químicas ou microbiológicas;
VI – aditivos, resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes;
VII – biotoxinas ou outras toxinas perigosas para saúde humana;
VIII – parasitos;
IX – espécies venenosas, como das famílias Tetraodontidae, Diodontidae, Molidae e Canthigasteridae; e
X – espécies causadores de distúrbios gastrintestinais, como Ruvettus pretiosus e Lepdocybium flavobrunneum.

Art. 542 – Os produtos, derivados e compostos comestíveis de pescado, de acordo com o processamento, compreendem:
I – produtos frescos;
II – produtos resfriados;
III – produtos congelados;
IV – produtos descongelados;
V – Carne Mecanicamente Separada de pescado;
VI – Surimi;
VII – produtos a base de surimi;
VIII – produtos de pescado empanados;
IX – produtos de pescado em conserva;
X – produtos de pescado em semiconserva;
XI – patê ou pasta de pescado;
XII – caldo de pescado;
XIII – produtos de pescado embutidos;
XIV – produtos de pescado secos e curados;
XV – produtos de pescado liofilizados;
XVI – concentrado protéico de pescado;
XVII – extrato de pescado;
XVIII – gelatina de pescado; e
XIX – geléia de pescado.

Parágrafo único – É permitido o preparo de outros tipos de produtos, derivados e compostos de pescado, desde que aprovados pelo SIM.

Art. 543 – Produtos frescos são aqueles obtidos de pescado fresco, não transformado, inteiro ou preparado, acondicionados, conservados pela ação do gelo ou outros métodos de conservação de efeito similar, mantido unicamente em temperaturas próximas à de gelo fundente.

Parágrafo único – Entende-se por preparados aqueles produtos que foram submetidos a uma operação que alterou a sua integridade anatômica, tal como a evisceração, o descabeçamento, os diferentes cortes e outras formas de apresentação.

Art. 544 – Produtos resfriados são aqueles obtidos de pescado, transformados, embalados e mantidos sob refrigeração.

§1º – Entende-se por transformados aqueles produtos resultantes da transformação da natureza do pescado, de forma que não seja possível retornar às características originais.

§2º – Os produtos obtidos de répteis e anfíbios, mesmo quando não transformados, podem ser designados como resfriados.

Art. 545 – Produtos congelados de pescado são aqueles submetidos a processos específicos de congelamento, em equipamento que permita a ultrapassagem da zona crítica, compreendida de –0,5oC (cinco décimos de grau Celsius negativo) a –5oC (cinco graus Celsius negativos) em tempo não superior a 2 (duas)horas.

§1º – O produto somente pode ser considerado congelado após a temperatura de seu centro térmico alcançar –18º c (dezoito graus Celsius negativos).

§2º – As câmaras de estocagem do estabelecimento produtor devem possuir condições de armazenar o produto a temperaturas não superiores a –18oC (dezoito graus Celsius negativos).

§3º – É permitida a utilização do congelador salmourador, quando o pescado for destinado como matéria prima para a elaboração de conservas, desde que seja atendido o conceito de congelamento rápido e atinja temperatura não superior a -9oC (nove graus Celsius negativos) em seu centro térmico, devendo ter como limite máximo esta temperatura durante a armazenagem.

Art. 546 – Produtos descongelados de pescado são aqueles que foram inicialmente congelados e submetidos a um processo específico de elevação de temperatura acima do ponto de congelamento e mantidos em temperaturas próximas à de gelo fundente.

Parágrafo único – Na designação do produto deve ser incluída a palavra descongelado.
I – o rótulo dos produtos previstos neste parágrafo deve apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito a expressão **NÃO RECONGELAR.**

Art. 547 – Carne Mecanicamente Separada de Pescado é o produto congelado obtido de pescado, envolvendo o descabeçamento, a evisceração e a limpeza dos mesmos e a separação mecânica da carne das demais estruturas inerentes à espécie, como espinhas, ossos e pele.

§1º – A carne mecanicamente separada de pescado pode ser lavada e posteriormente drenada, adicionada ou não de aditivos.

§2º – O produto é designado Carne Mecanicamente Separada seguido do nome da espécie ou das espécies de pescado que o constitua.

I – pode ser obtido de peixes de pequeno porte provenientes da fauna acompanhante e outros não classificados para cortes nobres, que apresentem boa qualidade, resíduos de filetagem, carcaças, espinhaços ou partes destes, desde que sejam considerados os riscos de sua utilização.

II – pode ser obtido por diferentes equipamentos e o produto deve ser classificado de acordo com a composição da matéria-prima, as técnicas de fabricação e as características físico-químicas de cada tipo.

§3º – Não é permitida a utilização de Carne Mecanicamente Separada de pescado em produtos não submetidos a tratamento térmico.

§4º – Os produtos que contenham Carne Mecanicamente Separada de pescado devem atender as normas específicas.

Art. 548 – Surimi é o produto congelado obtido a partir da Carne Mecanicamente Separada de pescado, submetida a lavagens sucessivas, drenagem e refino, adicionada de aditivos.

Art. 549 – Produtos a base de surimi são aqueles produtos congelados elaborados com Surimi, adicionados de ingredientes e aditivos.

Art. 550 – Produtos de pescado empanados são aqueles congelados elaborados a partir de pescado, seus produtos ou ambos, adicionados de ingredientes, permitindo-se a adição de aditivos e coadjuvantes de tecnologia, moldados ou não e revestidos de cobertura apropriada que o caracterize, submetidos ou não a tratamento térmico.

Art. 551 – Produto de pescado em conserva é aquele elaborado com pescado, adicionado de ingredientes, permitindo-se a adição de aditivos e coadjuvantes de tecnologia, envasado em recipientes hermeticamente fechados e submetidos à esterilização comercial.

Art. 552 – As conservas de pescado compreendem, entre outras:
I – Conserva ao Próprio Suco com outro meio de cobertura;
II – Conserva em Azeite ou em Óleos Comestíveis;
III – Conserva em Escabeche;
IV – Conserva em Vinho Branco; e
V – Conserva em Molho.

§1º – A Conserva de Pescado ao Próprio Suco com outro meio de cobertura é o produto em que o pescado preserva seu próprio líquido de constituição acrescido de outro meio de cobertura, adicionado ou não de ingredientes e aditivos.
§2º – A Conserva de Pescado em Azeite ou em Óleo Comestível é o produto que tenha por meio de cobertura azeite de oliva ou óleo comestível, adicionado ou não de ingredientes e aditivos.
I – o azeite ou o óleo comestível utilizado isoladamente ou em mistura com outros ingredientes deve ser puro;
II – permite-se o emprego de um único óleo ou a mistura de vários óleos comestíveis na elaboração das conservas de que trata o presente parágrafo, a juízo do SIM; e
III – a designação em azeite fica reservada para as conservas que tenham azeite de oliva como meio de cobertura.

§3º – A Conserva de Pescado em Escabeche é o produto que tenha por meio de cobertura, vinagre, adicionado de sal, acrescido ou não de outros ácidos alimentícios e substâncias aromáticas, com pH apropriado ao produto.

§4º – A Conserva de Pescado em Vinho Branco é o produto que tenha por meio de cobertura principal vinho branco, adicionado ou não de ingredientes e aditivos.

§5º – A Conserva de Pescado em Molho é o produto que tenha por meio de cobertura molho com base em meio aquoso ou gorduroso, adicionado ou não de aditivos.

I – na composição dos diferentes molhos, o ingrediente principal que o caracteriza deve fazer parte do nome do produto.

§6º – As conservas de pescado submetidas à esterilização comercial devem seguir as normas específicas e os controles e verificações exigidos para as conservas de produtos cárneos.

Art. 553 – Produto de pescado em semi-conserva é aquele obtido pelo tratamento específico do pescado por meio do sal, adicionados ou não de ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, envasado em recipientes hermeticamente fechados, não esterilizados pelo calor, conservado ou não sob refrigeração.

Art. 554 – As semi-conservas de pescado compreendem, entre outras:
I – Pescado Anchovado; e
II – Pescado em Escabeche.

§1º – A Semiconserva de Pescado Anchovado é o produto obtido a partir da cura prolongada do pescado pelo sal e microorganismos fermentativos, até que atinja características sensoriais específicas de cor, sabor, odor e textura, adicionado ou não de ingredientes e aditivos, envasado com óleos comestíveis ou azeite de oliva.
§2º – A Semiconserva de Pescado em Escabeche é o produto que tenha por meio de cobertura, o vinagre, adicionado de sal, acrescido ou não de outros ácidos alimentícios e substâncias aromáticas, com pH apropriado ao produto.

Art. 555 – Patê ou Pasta de pescado, seguido das especificações que couberem, é o produto industrializado obtido a partir do pescado, partes dele ou seus produtos comestíveis, transformados em pasta,

adicionados de ingredientes e aditivos, submetidos a processo tecnológico específico.

Parágrafo único – O produto deve ser classificado de acordo com a composição da matéria-prima, as técnicas de fabricação e as características físico-químicas de cada tipo de produto, conforme disposto em normas complementares.

Art. 556 – Caldo de pescado, seguido das designações que couberem, é o produto líquido obtido pelo cozimento das partes comestíveis de pescado, adicionado ou não de ingredientes e aditivos.

Art. 557 – Embutidos de pescado são aqueles produtos elaborados com pescado, adicionados de ingredientes e aditivos, curados ou não, cozidos ou não, defumados ou não e dessecados ou não.

Art. 558 – Produtos Curados de pescado são aqueles provenientes de pescado, tratado pelo sal, adicionados ou não de aditivos.

Parágrafo único – O tratamento pelo sal pode ser realizado por meio de salgas úmida, seca ou mista.

Art. 559 – Os Produtos Curados de Pescado compreendem, entre outros:
I – Pescado Salgado;
II – Pescado Salgado-Seco;
III – Pescado Prensado; e
IV – Pescado Defumado.

§1º – O Pescado Salgado é o produto obtido pelo tratamento de pescado com sal, adicionado ou não de aditivos.

– O Pescado Salgado quando envasado em salmoura é designado Pescado em Salmoura.

§2º – O Pescado Salgado-Seco é o produto obtido pelo tratamento de pescado com sal, adicionado ou não de aditivos e seguido de dessecação.
§3º – O Pescado Prensado é o produto obtido pelo tratamento de pescado com sal, adicionado ou não de aditivos e seguido de prensagem.

4º – O Pescado Defumado é o produto obtido pelo tratamento de pescado com sal, adicionado ou não de aditivos e seguido de defumação.

Art. 560 – Os Produtos Secos ou Desidratados de pescado compreendem, entre outros:

I – Pescado Seco ou Desidratado por processo natural; e
II – Pescado Seco ou Desidratado por processo artificial.

§1º – Pescado Seco ou Desidratado por processo natural é o produto obtido pela dessecação do pescado, adicionado ou não de aditivos, objetivando um produto estável à temperatura ambiente.

§2o – Pescado Seco ou Desidratado por processo artificial é o produto obtido pela dessecação profunda do pescado, em equipamento específico, adicionado ou não de aditivos.

I – Pescado Liofilizado é o produto obtido pela desidratação do pescado, em equipamento específico, por meio do processo de liofilização, adicionado ou não de aditivos.

a) o processo de liofilização é realizado em temperatura baixa e sob vácuo, com a eliminação de água e substâncias voláteis.

Art. 561 – Concentrado protéico de pescado é o produto estável à temperatura ambiente resultante da transformação do pescado, na qual se tenha concentrado a proteína, extraindo-se água e gordura, por meio de tecnologia apropriada.

Art. 562 – Extrato de pescado, seguido das designações que couberem, é o caldo de pescado concentrado, adicionado ou não de ingredientes e aditivos.

Art. 563 – Gelatina de pescado é o produto obtido a partir de proteínas naturais solúveis, coaguladas ou não, obtidas pela hidrólise do colágeno presente em tecidos de pescado como bexiga natatória, ossos, peles e cartilagens.

Art. 564 – Geléia de pescado, seguido das designações que couberem, é o caldo de pescado adicionado de gelatina comestível.

Art. 565 – O pescado, seus produtos, derivados e compostos comestíveis, respeitadas as particularidades de cada espécie, de acordo com o processo de elaboração, são considerados alterados quando apresentem:
I – deteriorações em suas características físicas, químicas ou biológicas;
II – alterações em suas características sensoriais;
III – alterações em suas características intrínsecas ou nutricionais;
IV – tratamento tecnológico inadequado;
V – cistos, larvas e parasitos;
VI – corpos estranhos, sujidades ou outras evidências que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento; e

VII – apresente outras alterações que os tornem impróprios, a juízo do SIM.

Parágrafo único – Os produtos nessas condições serão apreendidos cautelarmente e terão seu destino definido pela Inspeção, de acordo com as normas de destinação estabelecidas pelo SIM.

Art. 566 – O pescado, seus produtos, derivados e compostos comestíveis, respeitadas as particularidades de cada espécie, de acordo com o processamento, devem ser considerados alterados e impróprios para consumo humano na forma em que se apresentam, no todo ou em partes, quando apresentem:
I – a superfície úmida, pegajosa e exsudativa;
II – partes ou áreas flácidas ou com consistência anormal à palpação;
III – sinais de deterioração;
IV – coloração ou manchas impróprias;
V – perfuração dos envoltórios dos embutidos por parasitos;
VI – odor e sabor estranhos;
VII – resultados das análises físicas, químicas, microbiológicas, parasitológicas, de resíduos de produtos de uso veterinário ou de contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos pela legislação específica; e

VIII – cistos, larvas ou parasitos em proporção maior que a estabelecida em normas complementares.

Parágrafo único – Podem ser também considerados impróprios para o consumo humano, na forma como se apresentam, quando divergirem do disposto no presente Regulamento para os produtos cárneos, naquilo que lhes for aplicável.

Art. 567 – O pescado, seus produtos, derivados e compostos comestíveis são considerados fraudados (adulterados ou falsificados) quando:
I – elaborados com pescado diferente da espécie declarada no rótulo;
II – contenham substâncias estranhas à sua composição;
III – apresentem composição ou formulações diferentes das permitidas pela legislação;
IV – houver adição de água ou outras substâncias com o intuito de aumentar o volume e o peso do produto;
V – apresentar adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto;
VI – utilizadas denominações diferentes das previstas no presente Regulamento; ou
VII – utilizados procedimentos técnicos inadequados que alterem as características sensoriais, podendo atingir os componentes do alimento, comprometendo sua inocuidade, qualidade ou valor nutritivo.

Art. 568 – Na elaboração de produtos, derivados e compostos comestíveis de pescado devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências previstas no presente Regulamento para os produtos cárneos e legislação específica.

Art. 569 – Produtos não comestíveis de pescado são obtidos de pescado ou qualquer resíduo deste, que se enquadre nas denominações e especificações do presente Regulamento.

Parágrafo único – Os resíduos resultantes da manipulação e elaboração de pescado, bem como o pescado condenado, considerando os riscos de sua utilização devem ser destinados preferencialmente ao preparo de produtos não comestíveis.

Art. 570 – São considerados produtos não comestíveis de pescado a farinha de pescado, o óleo de pescado, a cola de pescado, o solúvel concentrado de pescado e o pescado para isca, entre outros.

§1º – A definição dos referidos produtos bem como de suas características de identidade e qualidade devem ser regulamentadas pelo setor competente da Secretaria Municipal de Agricultura.

§2º – A farinha de pescado que não atender às especificações deste Regulamento e todo produto não comestível que possa ser utilizado como fertilizante podem ser destinados à preparação de adubo de pescado.

Art. 571 – Na elaboração de produtos não comestíveis de pescado devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências previstas no presente Regulamento para os produtos cárneos e legislação específica.

Art. 572 – Tanques de depuração deverá ser revestido com material impermeável com o objetivo de proporcionar o esvaziamento do trato digestivo dos peixes de cultivo e eliminação de resíduos terapêuticos.

Parágrafo único – Poderão ser dispensados caso o lote venha acompanhado de Atestado emitido pelo Responsável Técnico do criatório informando a depuração realizada na propriedade.

Art. 573 – A recepção do pescado deverá ser feita em área coberta com pé direito de no mínimo 3 (três) metros.

Parágrafo único – Esta seção será separada fisicamente por parede inteira e sem possibilidade de trânsito de pessoal entre esta e a seção de evisceração e filetagem.

Art. 574 – A comunicação da seção de recepção e de evisceração dar-se-á através do cilindro ou esteira de lavagem do pescado.

Art. 575 – Para a evisceração e filetagem deverá dispor de mesa para descamação, evisceração, coureamento e corte (postagem ou filetagem) com uma tomada de água a cada m2 de mesa.

§1º – A disposição das mesas deverá viabilizar a produção de tal maneira que não haja refluxo do produto.

§2º – A embalagem primária poderá ser realizada nesta seção quando houver espaço e mesa exclusiva para esta operação, sem prejuízo das demais.

Art. 576 – Deverá dispor de instalações ou equipamentos adequados à colheita e transporte de resíduos de pescado, resultantes do processamento, para o exterior das áreas de manipulação de produtos comestíveis.

Art. 577 – Quando houver, a seção de embalagem secundária será anexa à seção de processamento, separada desta através de parede e servirá para o acondicionamento secundário dos produtos que já receberam a sua embalagem primária na seção de processamento.

Parágrafo único – A operação da embalagem secundária poderá também ser realizada na seção de expedição quando esta for totalmente fechada e possuir espaços que permita tal operação sem prejuízo das demais.

Art. 578 – As embalagens secundárias ficarão depositadas em seção independente que se comunicará apenas por óculo com a seção de embalagem secundária e o acesso a este depósito será independente do acesso às seções de industrialização.

Parágrafo único – Quando se tratar de agroindústria rural de pequeno porte as embalagens secundárias poderão permanecer na seção de expedição, desde que tenha espaço para tal.

Art. 579 – Deverá possuir instalações para o fabrico e armazenagem de gelo, podendo esta exigência, apenas no que tange à fabricação, ser dispensada em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária.

Parágrafo único – Preferencialmente o silo para o gelo deverá estar localizado em nível superior às demais dependências e, por gravidade, seja conduzido aos diferentes locais onde o gelo será necessário.

Art. 580 – O estabelecimento possuirá câmaras de resfriamento ou isotérmicas que se fizerem necessárias em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento.

Art. 581 – As câmaras de resfriamento ou isotérmicas serão construídas obedecendo normas, tais como:
a) as portas terão largura mínima de 1,20 (um metro e vinte centímetros);
b) as portas serão sempre metálicas ou de chapas plásticas, lisas, resistentes a impactos e de fácil limpeza;
c) possuir piso de concreto ou outro material de alta resistência, liso, de fácil higienização e sempre com declive em
direção às portas, não podendo existir ralos em seu interior;
d) possuir estrados de material impermeável para deposição de caixas de produtos.

Art. 582 – A construção das câmaras de resfriamento poderá ser em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos.

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

Art. 583 – No caso de pescado fresco serão usadas as câmaras isotérmicas e, para o pescado resfriado serão usadas as câmaras de resfriamento que mantenham o pescado com temperatura entre – 0,5oC e – 2oC.

Art. 584 – Os túneis de congelamento rápido, quando necessário, terão de atingir temperaturas não superiores a – 25oC (menos vinte e cinco graus) e fazer com que a temperatura no centro dos produtos chegue até -18 à -20oC (menos dezoito à menos vinte graus centígrados) no menor período possível.

§1º – Poderão ser construídos em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos.

§2º – Quando construídos em alvenaria, os túneis de congelamento terão paredes lisas e sem pintura para facilitar a sua higienização. As suas portas serão sempre metálicas ou de material plástico resistente à impactos e à baixas temperaturas, e terão largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros).

§ 3º – Será admitido o congelamento em *freezer* com as seguintes ressalvas:
a) o *freezer* usado para congelamento não poderá ser usado também para estocagem;
b) os produtos a serem congelados deverão ser dispostos em prateleiras permitindo o espaçamento a fim de acelerar o congelamento.

Art. 585 – A câmara de estocagem de congelados deve ser construída em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos, as paredes serão sempre lisas, impermeáveis e de fácil higienização, não sendo usado

nenhum tipo de pintura, a iluminação será com lâmpadas providas de protetores contra estilhaços, as portas serão sempre metálicas ou de material plástico resistente à impactos e mudanças bruscas de temperatura e terão largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros).

§1º – Os produtos depositados devem estar totalmente congelados e adequadamente embalados e identificados.

§2º – Só serão transferidos dos túneis de congelamento para a câmara de estocagem os produtos que já tenham atingidos -18 a -20oC (menos dezoito à menos vinte graus centígrados) no seu interior e nessa câmara os produtos ficarão armazenados sobre estrados ou em paletes, afastados das paredes e do teto e em temperatura nunca superior à -18oC (menos dezoito graus centígrados) até a sua expedição.

§3º – Será admitida a estocagem em *freezers.*

Art. 586 – A sala de fracionamento de produto congelado deverá existir nos estabelecimentos que realizarem fracionamento de embalagens *master*, de produtos previamente congelados.
§1º – Esta sala possuirá as seguintes características:
a) Pé-direito mínimo de 2,70 m (dois metros e setenta centímetros).
b). Sistema que permita que a temperatura da sala mantenha-se entre 14oC e 16oC (quatorze e dezesseis graus centígrados) durante os trabalhos;
c) O uso de janelas nesta seção não é recomendado, pois a existência destas prejudicará a sua climatização e caso for de interesse da empresa a iluminação natural da seção, poderão ser utilizados tijolos de vidro refratário ou outro mecanismo aprovado pela inspeção;
d) Ser localizada contígua às câmaras de estocagem de matéria-prima, de maneira que o produto congelado ao sair das câmaras com destino à sala de fracionamento não transitem pelo interior de nenhuma outra seção, bem como manter proximidade com a câmara de produtos prontos, com a expedição e com o depósito de embalagens.
e) Possuir seção de embalagem secundária independente da sala de fracionamento, podendo para isto ser utilizada uma antecâmara ou na seção de expedição, desde que esta possua dimensões que permitam a execução desta operação, sem prejuízo do trânsito dos demais produtos neste setor.
§2º – Quando se tratar de agroindústria rural de pequeno porte o fracionamento de embalagens *master* poderá ocorrer na seção de evisceração e filetagem, desde que tenha espaço e eqipada para tal e realizado em momentos diferentes.

Art. 587 – Na seção de higienização de caixas e bandejas o uso de madeira é proibido, que terá tanques de alvenaria revestidos de azulejos, de material inox ou de fibra de vidro, lisos e de fácil higienização e disporá ainda de água sob pressão e de estrados plásticos ou galvanizados, sendo que os equipamentos e utensílios higienizados não poderão ficar depositados nesta seção.

Art. 588 – A seção de expedição possuirá plataforma para o carregamento, devendo sua porta acoplar às portas dos veículos.

Art. 589 – O pé-direito deverá ter no mínimo 2,60 m (dois metros e sessenta centímetros).

Art. 590 – As mesas de evisceração e inspeção poderão ser fixas ou móveis (mesa rolante) e quando móvel (rolante) a mesa poderá ser de esteira única ou esteira dupla.

Art. 591 – Preferencialmente, as mesas de evisceração deverão possuir sistema de condução de resíduos no sentido contrário ao fluxo de produção, isto é, os resíduos deverão ser conduzidos em direção à entrada do pescado na mesa, enquanto que o pescado já eviscerado se encaminhará às seções de resfriamento ou industrialização.
Art. 592 – As pessoas que exercem operações na área suja não poderão exercer operações na área limpa.

Art. 593 – O almoxarifado, quando necessário, será de alvenaria, ventilados e com acesso independente ao das diversas seções da indústria, podendo ter comunicação com estas através de óculo para passagem de material.

Art. 594 – A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria e as atividades e os acessos serão totalmente independentes tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria por óculo.

Art. 595 – a seção de preparação de condimentos, quando necessária, localizar-se-á contígua à sala de processamento (manipulação) de produtos, comunicando-se diretamente com esta através de porta, sendo que quando possuir área suficiente servirá também como depósito de condimentos e ingredientes, e neste caso deverá possuir acesso externo pare este.

Parágrafo único – Esta seção poderá ser substituída por espaço específico dentro da sala de processamento.

Art. 596 – Os condimentos e ingredientes estarão adequadamente protegidos de poeira, umidade e ataque de insetos e roedores, devendo ficar sempre afastados do piso e paredes para facilitar a higienização da seção.

Art. 597 – Cuidados especiais deverão ser dispensados aos nitritos e nitratos pelo perigo à saúde que os mesmos representam.

Art. 598 – A seção de cozimento deverá ser independente da seção de processamento e das demais seções e terá portas com fechamento automático, possuirá como equipamentos tanques de aço inoxidável com circulação de vapor para aquecimento de água, podendo ter mesas inox, exaustores etc.

Art. 599 – Os fumeiros serão construídos inteiramente de alvenaria, não se permitindo pisos e portas de madeira e as aberturas para acesso da lenha e para a limpeza deverão ser externas.

Art. 600 – A seção de despolpadeira deverá ser mantida a temperatura de 10oC durante as operações.

XV. DISPOSIÕES GERAIS

Art. 601 – A Secretaria Municipal de Saúde publicará normas complementares sobre a elaboração e uso de selos e carimbos relativos ao Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 602 – Sempre que necessário, o SIM solicitará parecer do órgão competente da saúde para registro de produtos com alegações funcionais, indicação para alimentação de criança de primeira infância ou grupos populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas ou outros que não estejam estabelecidas em normas específicas.

Art. 603 – A Secretaria Municipal de Agricultura editará normas específicas para venda direta de produtos em pequenas quantidades, no prazo de 120 dias após a publicação deste Regulamento, de acordo com o Decreto Federal no 5.741/2006.

Art. 604- O SIM e o setor competente pela sanidade animal, no âmbito de suas competências, atuarão conjuntamente no sentido de salvaguardar a saúde animal e a segurança alimentar.

§1º – O SIM poderá implementar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização para subsidiar as ações do setor competente pela sanidade animal do município de Umarizal no diagnóstico e controle de doenças não previstas neste Regulamento, exóticas ou não, que possam ocorrer no município.

§2º – Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, a Inspeção deverá notificar ao setor competente responsável pela sanidade animal.

Artigo 605 – Fia instituído o Conselho de Inspeção Sanitária do município de Umarizal, com o objetivo de debater, aconselhar, sugerir e definir assuntos ligados a execução dos serviços de inspeção e de

fiscalização sanitária e sobre criação de regulamentos, normas, portarias e outros.

§o No Conselho de Inspeção deverão participar representantes da Secretaria municipal de Agricultura e da Saúde, dos agricultores e dos consumidores e outros de interesse público ligados ao tema.

§2º A Secretaria Municipal de Agricultura deverá publicar as demais normas de instalação e de funcionamento do Conselho de Inspeção no prazo de 90 dias após a publicação deste Regulamento.

Artigo 606 – A Secretaria Municipal de Agricultura terá prazo de 120 dias após a publicação deste Regulamento para constituir o sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária, gerando registros auditáveis.

Parágrafo único – Será de responsabilidade da Secretaria Municipal de Agricultura e da Secretaria Municipal Saúde a alimentação e manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária do respectivo município.

Art. 607 – O SIM proporcionará aos seus servidores treinamento e capacitação em universidades, centros de pesquisa e demais instituições públicas e privadas, com a finalidade de aprimoramento técnico e profissional, inclusive por meio de acordos e convênios de intercâmbio técnico com órgãos congêneres.

Art. 608 – As penalidades aos infratores serão determinadas em normas complementares.

Artigo 609 – Os recursos financeiros necessários à implementação do presente Regulamento e do Serviço de Inspeção Municipal serão fornecidos pelas verbas alocadas da Secretaria Municipal de Agricultura, constantes no Orçamento do Município de Umarizal e será objeto de regulamentação específica.

Art. 610 – As normas não previstas neste regulamento, que estabelecem Padrões de Identidade e Qualidade para as matérias primas, ingredientes, aditivos e coadjuvantes tecnológicos de carnes e produtos cárneos, de pescados e derivados, de leite e derivados de ovos e ovo produtos, de produtos das abelhas e derivados, assim como sobre o Registro de Produtos, do Transito e Certificação de Produtos de Origem Animal, das Infrações e Sanções Administrativas, aplica-se o que determinam as normas complementares e demais legislações vigentes.

Artigo 611 – Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução do presente Regulamento, serão resolvidos através de resoluções e decretos baixados pela Secretaria Municipal de Agricultura, após debatido e ouvido o Conselho de Inspeção Sanitária.

Art. 611 - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Dê-se Ciência,
Registre-Se,
Publique-Se e
Cumpra-se.

Gabinete do Prefeito, Umarizal-RN, em 22 de outubro de 2014.

CARLÍNDSON ONOFRE PEREIRA DE MELO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Maykon Ricard Cavalcante Nunes
Código Identificador:F56328B8

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº0137/2014 DE 23 DE OUTUBRO DE 2014.

EMENTE: Dispõe sobre a nomeação dos membros do Conselho de Inspeção Sanitária do Município de Umarizal - SIM e determina outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DE UMARIZAL, Estado do Rio Grande do Norte, no uso de suas atribuições legais,

CONSIDERANDO, a Lei Municipal Nº534/2014, de 30 de maio do corrente ano;

CONSIDERANDO, Artigo 605 – Fia instituído o Conselho de Inspeção Sanitária do município de Umarizal, com o objetivo de debater, aconselhar, sugerir e definir assuntos ligados a execução dos serviços de inspeção e de fiscalização sanitária e sobre criação de regulamentos, normas, portarias e outros, do Decreto Municipal nº007/2014, de 22 de Outubro do Corrente ano.

R E S O L V E

Art. 1º - Conselho de Inspeção Sanitária do Município de Umarizal - SIM:

REPRESENTANTE DA SECRETÁRIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
Titular - Francisco Elson Gurgel Lins
Suplente - Luzivan de Oliveira Silva

REPRESENTANTE DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
Titular- Adaucides Câmara - Médico Veterinário
Suplente - Vanilson Pinheiro da Silva.

REPRESENTANTES DOS AGRICULTORES
Titular - Eliete Beserra de Morais
Suplente - Lázaro Cardoso Jerônimo.

REPRESENTANTES DOS CONSUMIDORES
Titular – Fábio Medeiros
Suplente - Francisco Luzielton de Oliveira Silva.

Art. 2º - Esta **PORTARIA** entrará em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário.

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

Gabinete do Prefeito, Umarizal-RN, em 23 de outubro de 2014.

CARLINDSON ONOFRE PEREIRA DE MELO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Maykon Ricard Cavalcante Nunes
Código Identificador:52761460

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE UPANEMA

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
QUINTO TERMO ADITIVO - AO CONTRATO 00026/2011

Quinto Termo Aditivo a contratação, sob o regime de empreitada pó preço global, de empresa especializada em construção civil para a execução das obras de engenharia para a obra de Drenagem e pavimentação em diversas ruas Municipais de Upanema – RN

Quinto Termo Aditivo ao contrato para execução das obras de **"contratação, sob o regime de empreitada pó preço global, de empresa especializada em construção civil para a execução das obras de engenharia para a obra de Drenagem e pavimentação em diversas ruas Municipais de Upanema – RN",**que entre si celebram **MUNICIPIO DE UPANEMA/RN – PREFEITURA MUNICIPAL** e a empresa **B & R CONTRUTORA E LOCAÇÕES DE EQUIPAMENTOS LTDA.**

OMUNICIPIO DE UPANEMA/RN – PREFITURA MUNICIPAL,CNPJ/MF N.º 08.085.771/0001-30, com sede na Rua João Francisco, n.º 90, centro – CEP: 59.670-000 Upanema/RN, neste ato representada pelo seu Prefeito Constitucional, Sr.**LUIZ JAIRO BEZERRA MENDONÇA**, brasileiro, Casado, prefeito, doravante designado simplesmente CONTRATANTE, e do outro lado a empresa **B & R CONSTRUTORA E LOCAÇÕES DE EQUIPAMENTOS LTDA**, inscrita no CNPJ N°09561.442/0001-81 com sede na fazenda Ana Maria n° s/n, zona rural, Assu/RN, neste ato representada por seu sócio administrador o Sr. Breno Eduardo Soares de Souza Lopes, brasileiro, Solteiro, Contador, empresário, CPF: N° 010.704.584-22, cédula de Identidade n° 166.403-2 SSP/RN, residente e domiciliado na rua palmeira imperial,94, Cidade verde, Parnamirim-RN, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, têm,entre si, ajustado o Quinto Termo aditivo ao contrato para execução das obras"**contratação, sob o regime de empreitada pó preço global, de empresa especializada em construção civil para a execução das obras de engenharia para a obra de Drenagem e pavimentação em diversas ruas Municipais de Upanema – RN",**que se regerá pelas normas da lei Federal n° 8.666, de 21 de junho de 1993 e ,também, pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO
Este termo aditivo tem por objeto a alteração da vigência do contrato celebrado entre a prefeitura municipal de Upanema-RN e a **B & R CONSTRUTORA E LOCAÇÕES DE EQUIPAMENTOS LTDA**, para que o prazo seja prorrogado para 31 de Dezembro de 2014.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL
A alteração contratual de que trata este instrumento é baseada no disposto na cláusula Sétima do contrato inicial e no art.65, inciso II, alínea "c", da lei Federal n° 8.666/93.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO VALOR GLOBAL DA OBRA
Ficam mantidas as demais contratuais não modificadas no todo ou em parte por este Termo Aditivo.
E, por estarem de pleno acordo, as partes contratantes assinam o presente Instrumento em três vias de igual teor, juntamente com as testemunhas abaixo.

Upanema /RN, Em 30 de dezembro de 2013.

LUIZ JAIRO BEZERRA DE MENDONÇA
Prefeito Municipal
Contratante

B & R CONSTRUTORA E LOCAÇÕES DE EQUIPAMENTOS LTDA
CNPJ N° 09.561.442/0001-81
Contratado (a)

Publicado por:
Isaias Mendonça Costa
Código Identificador:90953993

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DE ADESÃO A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º 20/2014-FNDE

EXTRATO DO CONTRATO Nº 075/2014
Contratante: PREFEITURA MUNICIPAL DE UPANEMA
Contratada: MAN LATIN AMERICA INDÚSTRIA E COMERCIO DE VEICULOS
Processo nº 127/2014 - Pregão Presencial nº 059/2014 - CPL
Objeto: Registro de preços para eventual aquisição de transporte escolar diário de estudantes da educação básica das redes públicas de ensino e demais entidades autorizadas, de acordo com a legislação específica vigente, na União, Estados, Distrito Federal e Municípios..
VALOR: R$ 244.500,00 (duzentos e quarenta e quatro mil e quinhentos reais).
Unidade Orçamentária:08.001 - SECRETARIA MUN. DE EDUCAÇÃO, CULTURA E DESPORTO
Ação: 1006 - AQUISIÇÃO DE VEÍCULOS PARA O TRANSPORTE ESCOLAR
Função: 12 - EDUCAÇÃO
Sub-Função: 361 - ENSINO FUNDAMENTAL
Programa: 0110 - EDUCAÇÃO BÁSICA
Natureza: 4.4.90.52 - EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE
Fonte de Recurso: 110 - Recursos do Fundo Nacional de Desenv. da Educação - FNDE
Vigência: 21 /10/2014 a 31/12/2014

Upanema/RN, 21 de outubro de 2014.

Publicado por:
Isaias Mendonça Costa
Código Identificador:78F7B2EC

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DE ADESÃO A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º 19/2014-FNDE

EXTRATO DO CONTRATO Nº 076/2014
Contratante: PREFEITURA MUNICIPAL DE UPANEMA
Contratada: MARCOPOLO SA
Processo nº 127/2014 - Pregão Presencial nº 059/2014 - CPL
Objeto: Registro de preços para eventual aquisição de transporte escolar diário de estudantes da educação básica das redes públicas de ensino e demais entidades autorizadas, de acordo com a legislação específica vigente, na União, Estados, Distrito Federal e Municípios..
VALOR: R$ 211.500,00 (duzentos e onze mil e quinhentos reais).
Unidade Orçamentária:08.001 - SECRETARIA MUN. DE EDUCAÇÃO, CULTURA E DESPORTO
Ação: 1006 - AQUISIÇÃO DE VEÍCULOS PARA O TRANSPORTE ESCOLAR
Função: 12 - EDUCAÇÃO
Sub-Função: 361 - ENSINO FUNDAMENTAL
Programa: 0110 - EDUCAÇÃO BÁSICA
Natureza: 4.4.90.52 - EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE
Fonte de Recurso: 110 - Recursos do Fundo Nacional de Desenv. da Educação - FNDE
Vigência: 21 /10/2014 a 31/12/2014

Upanema/RN, 21 de outubro de 2014.

Publicado por:
Isaias Mendonça Costa
Código Identificador:C2759E5D

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE VENHA VER

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº. 091.0/04-GP

Venha-Ver/RN em, 22 de outubro de 2014.

O Prefeito Municipal do Venha-Ver/RN, no uso de suas atribuições legais, em consonância com o **R**egime **J**urídico **Ú**nico - **RJU** dos servidores públicos municipais, e amparado pelo art. 37, II da Constituição Federal,

CONSIDERANDO o resultado do Concurso Público de Provas e Provas e Títulos, realizado em 03 e 04 de maio de 2014, homologado pelo Decreto 012/14-GP, publicado no DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICÍPIOS DO ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE - FEMURN, edição 1.235, em 05 de setembro de 2014, bem como o não preenchimento das vagas em aberto.

R E S O L V E:

Art. 1º - CONVOCAR o (a) **Sr(a).** ***DAIZA AMORIM ARAUJO*** candidato(a) aprovado(a) e classificado(a) na função de **Técnico de Enfermagem,** a comparecer à Secretaria de Administração deste município, no prazo de **30 (trinta) dia**, a contar da publicação deste instrumento convocatório, munido de todos os documentos - relacionados no **anexo único** - para tratar de assuntos concernentes à sua admissão.

Art. 2º - O não comparecimento no período estipulado, ou a falta de qualquer um dos documentos imprescindíveis, exigidos pelo Edital do Concurso ou pela relação anexa, acarretará, o Candidato, a sua exclusão do processo de nomeação, ou seu deslocamento para o último lugar da lista classificatória.

Art. 3º - Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

EXPEDITO SALVIANO
Prefeito

Publicado por:
Francisco Elismarque Fernandes Barreto
Código Identificador:C98F8E52

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº. 092.0/04-GP

Venha-Ver/RN em, 22 de outubro de 2014.

O Prefeito Municipal do Venha-Ver/RN, no uso de suas atribuições legais, em consonância com o **R**egime **J**urídico **Ú**nico - **RJU** dos servidores públicos municipais, e amparado pelo art. 37, II da Constituição Federal,

CONSIDERANDO o resultado do Concurso Público de Provas e Provas e Títulos, realizado em 03 e 04 de maio de 2014, homologado pelo Decreto 012/14-GP, publicado no DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICÍPIOS DO ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE - FEMURN, edição 1.235, em 05 de setembro de 2014, bem como o não preenchimento das vagas em aberto.

R E S O L V E:

Art. 1º - CONVOCAR o (a) **Sr(a).** ***MICHELLE MARIA FERNANDES BARRETO;*** candidato(a) aprovado(a) e classificado(a) na função de **Técnico de Enfermagem,** a comparecer à Secretaria de Administração deste município, no prazo de **30 (trinta) dia**, a contar da publicação deste instrumento convocatório, munido de todos os documentos - relacionados no **anexo único** - para tratar de assuntos concernentes à sua admissão.

Art. 2º - O não comparecimento no período estipulado, ou a falta de qualquer um dos documentos imprescindíveis, exigidos pelo Edital do Concurso ou pela relação anexa, acarretará, o Candidato, a sua exclusão do processo de nomeação, ou seu deslocamento para o último lugar da lista classificatória.

Art. 3º - Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

EXPEDITO SALVIANO
Prefeito

Publicado por:
Francisco Elismarque Fernandes Barreto
Código Identificador:B9A7072D

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANGUARETAMA

GABINETE DA PREFEITA
TERMO DE HOMOLOGAÇÃO - PP 32/2014

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO

LICITAÇÃO Pregão Presencial Nº 32/2014.

HOMOLOGO pelo presente Termo, para que surta os seus efeitos legais, o julgamento do Pregoeiro e Equipa de Apoio, referente a licitação Pregão Presencial nº 32/2014 com início 16 de setembro de 2014, realizada em 26 de setembro de 2014 (sexta-feira), nos termos do artigo 43, inciso VI, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de Junho de 1993, com redação dada pela Lei nº 8.883, de 08 de junho de 1994, alterada pela Lei nº 9.648.98, de 27 de maio de 1998, mantendo a Adjudicação exarada no processo licitatório proveniente da licitação supra mencionada, em favor da(s) empresa(s) relacionadas a seguir:

Vencedor(es): **ARNALDO BALBINO DA COSTA**					
CNPJ: **18.716.642/0001-57**			Telefone:	Email:	
Endereço: **AV JOÃO GOMES DE TORRES, 740 , SERTAOZINHO, CANGUARETAMA/RN, CEP: 59190-000**					
Representante: - RG: **CPF: 777.868.584-15**					
Item	Qt.	Unidade	Descrição	Marca	Preço (R$)
00004	360	Diária	ROTA 04 Segunda a Sexta Feira – Posto de Maneco até o rede mais, rua Benjamin Constante, Rua da Escola dos Amiguinhos, Praça Principal, Rua do Fórum entrando na Rua do Correio passando na lateral do colégio São José até o supermercado Baratão, Rua lagoa de São João, Vila Vintém, Posto 101, e a fazenda Torres voltando pela principal até a praça do Cruzeiro. Veículo tipo caminhão caçamba basculante, com capacidade mínima de 6m3., com motorista, manutenção e combustível por conta do contratado.		190,00

Vencedor(es): **FERNANDO HENRIQUE DE OLIVEIRA COSTA**					
CNPJ: **18.819.214/0001-50**			Telefone:	Email:	
Endereço: **RUA OSORIO CHAVES, 40 , PIQUIRI, CANGUARETAMA/RN, CEP: 59190-000**					
Representante: - RG: **CPF: 117.476.704-99**					
Item	Qt.	Unidade	Descrição	Marca	Preço (R$)
00010	360	Diária	ROTA 10 Segunda a Sexta Feira – PIQUIRI RUAS: FELIPE PEREIRA, SÃO JOÃO, PRAÇA CICERO RODRIGUES, RUA VEREADOR ANTONIO CARLOS, RUA GORGONHO DE CARVALHO, RUA BOM JESUS, RUA JOAQUIM DELMIRO, TRAVESSA BETO CANA VEILHA, CONJUNTO MORADA DO SOL, RUA FRANCISCO FELICIO, PARTE DA RUA OSOSRIO VHAVES, BEIRA RIO. Veículo tipo caminhão caçamba basculante, com capacidade mínima de 6m3., com motorista, manutenção e combustível por conta do contratado.		189,00

Vencedor(es): **FRANCISCO JOSE DA SILVA**					
CNPJ: **18.717.465/0001-23**			Telefone:	Email:	
Endereço: **RUA NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO, 156 , AREIA BRANCA, CANGUARETAMA/RN, CEP: 59190-000**					
Representante: - RG: **CPF: 501.800.101-15**					
Item	Qt.	Unidade	Descrição	Marca	Preço (R$)
00006	360	Diária	ROTA 06 Segunda a Sexta Feira – Cercado Grande, Ana Catarina, Rua do Porto, Rua Dr. Pedro Velho, Rua 7 de Setembro, Gameleira, Rua do Quadro, Rua São José, Rua do Shopping Rua, José Maranhão, Rua Princesa Isabel, João Gomes de Torre, Estação e Lixão. Veículo tipo caminhão caçamba basculante, com capacidade mínima de 6m3., com motorista, manutenção e combustível por conta do contratado.		189,50

Vencedor(es): **GENIVAL INACIO DA SILVA**		
CNPJ: **18.872.660/0001-28**	Telefone:	Email:
Endereço: **RUA JOSE LUIZ GOMES, 117 , SERTAOZINHO, CANGUARETAMA/RN, CEP: 59190-000**		

Representante: - RG: **CPF: 009.802.464-74**

Item	Qt.	Unidade	Descrição	Marca	Preço (R$)
00007	360	Diária	ROTA 07 Segunda a Sexta Feira – Cercado Grande , Ana Catarina, Rua do Porto, Rua Dr. Pedro Velho, rua 7 de Setembro, Rua do Quadro, Rua São José, Rua do Shopping, Rua José maranhão, Rua princesa Isabel, João Gomes de Torre, Estação, Posto de Maneco até o Rede mais, Rua Benjamin Constante, Rua da Escola dos Amiguinhos, a Praça Principal, rua do Fórum entrando na Rua do correio passando na lateral do Colégio São José até o supermercado Baratão, Rua Lagoa de São João, Vila Vintém, Posto 101, e a fazenda torres voltando pela principal até a praça do Cruzeiro/Lixão. Veículo tipo caminhão caçamba basculante, com capacidade mínima de 6m3. para coleta de lixo..		194,00
00008	360,00	Diária	ROTA 08 – Sábado Manhã/Tarde: Cercado Grande , Ana Catarina, Rua do Porto, Rua Dr. Pedro Velho, rua 7 de Setembro, Rua do Quadro, Rua São José, Rua do Shopping, Rua José maranhão, Rua princesa Isabel, João Gomes de Torre, Estação, Posto de Maneco até o Rede mais, Rua Benjamin Constante, Rua da Escola dos Amiguinhos, a Praça Principal, rua do Fórum entrando na Rua do correio passando na lateral do Colégio São José até o supermercado Baratão, Rua Lagoa de São João, Vila Vintém, Posto 101, e a fazenda torres voltando pela principal até a praça do Cruzeiro/Lixão. Veículo tipo caminhão caçamba basculante, com capacidade mínima de 6m3. para coleta de lixo		194,00
00013	360,00	Diária	ROTA 13 Segunda a Sexta Feira - BARRA DE CUNHAÚ – Veículo tipo caminhão caçamba basculante, com capacidade mínima de 6m3. Para coleta de lixo das ruas de cima do Distrito de Barra de Cunhaú.		194,00
00015	360	Diária	ROTA 15 Domingo – Posto de Maneco até o rede mais, rua Benjamin Constante, Rua da Escola dos Amiguinhos, Praça Principal, Rua do Fórum entrando na Rua do Correio passando na lateral do colégio São José até o supermercado Baratão, Rua lagoa de São João, Vila Vintém, Posto 101, e a fazenda Torres voltando pela principal até a praça do Cruzeiro. Veículo tipo caminhão caçamba basculante, com capacidade mínima de 6m3., com motorista, manutenção e combustível por conta do contratado.		188,50

Vencedor(es): **JOÃO BATISTA DOS SANTOS**

CNPJ: **18.757.693/0001-27** Telefone: Email:

Endereço: **AV JOÃO GOMES DE TORRES, 277 , SERTAOZINHO, CANGUARETAMA/RN, CEP: 59190-000**

Representante: - RG: **CPF: 054.660.414-59**

Item	Qt.	Unidade	Descrição	Marca	Preço (R$)
00003	360	Diária	Rota 03 Segunda a Sexta Feira – Da estação a água sanitária, Bosque da palmeira, monte Sinai, Salem, da barra mar até a gruta, a rua que fica em frente ao colégio Fidel, Faculdade, Conjunto Meira lima, Nem, caboclo, mangueirão, Catú do Fidel até água sanitária pela marginal. Veículo tipo caminhão caçamba basculante, com capacidade mínima de 6m3., com motorista, manutenção e combustível por conta do contratado.		189,50

Vencedor(es): **JOSE ELIOMAR DA COSTA**

CNPJ: **18.813.053/0001-97** Telefone: Email:

Endereço: **RUA MARILIA CALAFANGE, 38 , BOSQUE DAS PALMEIRAS, CANGUARETAMA/RN, CEP: 59190-000**

Representante: - RG: **CPF: 318.063.924-53**

Item	Qt.	Unidade	Descrição	Marca	Preço (R$)
00014	360	Diária	ROTA 14 Segunda a Sexta Feira – Escritório da Urbana; Barrinha; Forte; Lagoa do Sapo; Lixão; Canto do Mangue; Sem Terra; Conjunto Novo; Rua de Cima.		188,00

Vencedor(es): **JOSE EMANOEL GOMES VIEIRA**

CNPJ: **18.765.209/0001-01** Telefone: Email:

Endereço: **PRAÇA JOAO PEREIRA, 229 , SERTAOZINHO, CANGUARETAMA/RN, CEP: 59190-000**

Representante: - RG: **CPF: 052.766.694-73**

Item	Qt.	Unidade	Descrição	Marca	Preço (R$)
00009	360	Diária	ROTA 09 – Segunda feira a Sábado a Noite: Cercado Grande , Ana Catarina, Rua do Porto, Rua Dr. Pedro Velho, rua 7 de Setembro, Rua do Quadro, Rua São José, Rua do Shopping, Rua José maranhão, Rua princesa Isabel, João Gomes de Torre, Estação, Posto de Maneco até o Rede mais, Rua Benjamin Constante, Rua da Escola dos Amiguinhos, a Praça Principal, rua do Fórum entrando na Rua do correio passando na lateral do Colégio São José até o supermercado Baratão, Rua Lagoa de São João, Vila Vintém, Posto 101, e a fazenda torres voltando pela principal até a praça do Cruzeiro/Lixão. Veículo tipo caminhão caçamba basculante, com capacidade mínima de 6m3. para coleta de lixo		185,00

Vencedor(es): **JOSE LUIZ GOMES VIEIRA**

CNPJ: **18.765.490/0001-82** Telefone: Email:

Endereço: **RUA JOAO PEREIRA, 221 , ESTAÇÃO, CANGUARETAMA/RN, CEP: 59190-000**

Representante: - RG: **CPF: 055.017.614-40**

Item	Qt.	Unidade	Descrição	Marca	Preço (R$)
00012	360	Diária	ROTA 12 Segunda a Sexta Feira – BARRA DE CUNHAÚ – Veículo tipo caminhão caçamba basculante, com capacidade mínima de 6m3. Para coleta de lixo das ruas de cima do Distrito de Barra de Cunhaú.		183,00

Vencedor(es): **L R FREIRE - ME**

CNPJ: **18.089.600/0001-33** Telefone: Email:

Endereço: **AV MARIA DOLORES COSTA, 227 , NOVA PARNAMIRIM, PARNAMIRIM/RN, CEP: 59150-510**

Representante: - RG: **CPF: 027.424.964-24**

Item	Qt.	Unidade	Descrição	Marca	Preço (R$)
00011	360	Diária	ROTA 11 Segunda a Sexta Feira – PIRUQIRI: RUA PARTE DA RUA OSORIO CHAVES, DURA DA LAGOA, RUA EUFRAZIO BEZERRIL, RUA JOSÉ CARLOS, RUA NOVA UM, RUA NOVA DOIS, RUA NOVA TRES, REUA OCTAVIO LIMA, RUA OLIVIA LIMA, RUA CAROLINA SHULLER, CONJUNTO JOANA DARAC, BNECO DE JULIO PRETO, E RUA JOSÉ PEREIRA. Veículo tipo caminhão caçamba basculante, com capacidade mínima de 6m3., com motorista, manutenção e combustível por conta do contratado.		194,50

Vencedor(es): **LUIZ EDVALDO HIGINO**

CNPJ: **18.717.169/0001-22** Telefone: Email:

Endereço: **AV JOÃO GOMES DE TORRES, 667 , CENTRO, CANGUARETAMA/RN, CEP: 59190-000**

Representante: - RG: **CPF: 128.378.144-15**

Item	Qt.	Unidade	Descrição	Marca	Preço (R$)
00005	360,00	Diária	ROTA 05 Segunda a Sexta Feira – Projeto Crescer, rua pro traz do Campo Uruá, Conjunto da Estação, Iraq. Veículo tipo caminhão caçamba basculante, com capacidade mínima de 6m3., com motorista, manutenção e combustível por conta do contratado.		189,50

Vencedor(es): **MAURICIO ANTONIO MAGALHAES DE LIMA**

CNPJ: **18.727.138/0001-52** Telefone: Email:

Endereço: **RUA JOAO TEIXEIRA DE CARVALHO, 101 , CENTRO, CANGUARETAMA/RN, CEP: 59190-000**

Representante: - RG: **CPF: 008.270.414-70**

Item	Qt.	Unidade	Descrição	Marca	Preço (R$)
00001	360	Diária	ROTA 01 – Segunda a Sexta Feira: Estação, Canteiro da estação, Av. do Vale do Amanhecer e Ecopark, Conjunto do Vale do amanhecer e Ecopark, Nossa Senhora da Conceição, Zé Marinho, Gorete, Bom Jesus, Charque na Brasa, Bom sucesso, as 4 ruas por traz do Ecopark e lixão. Veículo tipo caminhão caçamba basculante, com capacidade mínima de 6m3., com motorista, manutenção e combustível por conta do contratado.		189,00

Vencedor(es): **TARCISIO BALBINO DA COSTA**

CNPJ: **18.716.352/0001-03** Telefone: Email:

Endereço: **AV JOAO GOMES DE TORRES, 112 , CENTRO, CANGUARETAMA/RN, CEP: 59190-000**

Representante: - RG: **CPF: 009.208.694-24**

Item	Qt.	Unidade	Descrição	Marca	Preço (R$)
00002	360	Diária	ROTA 02 Segunda a Sexta Feira – Do sinal do besouro, Zé Baixinho até o colégio, Jiqui baixo, Jiqui de Cima, Bairro do Colégio Manoel Rodrigues, Casa da Família, Campo, da Beira da Linha até o termina das vans e Lixão. Veículo tipo caminhão caçamba basculante, com capacidade mínima de 6m3., com motorista, manutenção e combustível por conta do contratado.		189,00

CANGUARETAMA/RN, 23 de outubro de 2014.

MARIA DE FÁTIMA BORGES MARINHO
Prefeita Municipal

Publicado por:
Abraão Azevedo Lopes
Código Identificador:0D539C8B

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE FELIPE GUERRA

PREFEITURA MUNICIPAL DE FELIPE GUERRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO EXTRATO DE PUBLICAÇÃO TRIMESTRAL DO ENCARTE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 009/2014

PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇO Nº 009/2014 - PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº020400022014- Objeto: Registro de preços para aquisição de materiais médicos hospitalar, através do Fundo Municipal de Saúde, visando atender às necessidades da Secretaria Mun. de Saúde da Prefeitura Municipal de Felipe Guerra - RN. Data da assinatura: 22/04/2014 - Prazo da vigência: 12 meses. A Prefeitura Municipal de Felipe Guerra, para fins de atendimento ao § 2º, do art. 15, da lei nº 8.666/93, torna público, que não houve alteração de valores e ficam mantidos os preços registrados na presente ata.

1) Empresa: R W C GURGEL EPP - CNPJ: 10.538.476/0001-34, com sede à Rua Felipe Camarão, nº 1.662, Bairro: Aeroporto – Mossoró RN – CEP: 59.607-340, representada neste ato pelo Sr.(a) Raimundo Wandeci Campelo Gurgel, CPF nº 915.383.784-34, RG nº 1.346.401 SSPRN.

Lote: 01 Material de Uso Hospitalar.

Lote	Item	Especificações dos Produtos	Fabricante	Unid.	Qtde.	Vr. Ref.	Vr. Total
1	01	ESPÁT.D AYRE EM MADEIRA C/100 UND	KOLPLAST	Pct.	300	8,25	2.475,00
1	02	AGULHA DESCARTAVEL 30X08	NIPRO	Caixa	400	7,99	3.196,00
1	03	AGULHA DESCARTAVEL 25 X 7	NIPRO	Caixa	400	7,99	3.196,00
1	04	AGULHA DESCARTAVEL 25 X 8	NIPRO	Caixa	400	7,99	3.196,00
1	05	ALCOOL 99,5% 1000ML	RIOQUIMICA	Litro	480	9,15	4.392,00
1	06	ALCOOL ETÍLICO 70% 1000ML	RIOQUIMICA	Litro	1040	6,64	6.905,60
1	07	ALGODÃO HIDRÓF. HOSPITALAR 500G	NEVE	pct	720	12,45	8.964,00
1	08	GAZE HIDROFILA 91 X 91 11 FIOS	MB TEXTIL	Rolo	300	39,87	11.961,00
1	09	ATADURA DE CREPOM 10CM 11 FIOS	MB TEXTIL	Rolo	5.184	0,61	3.162,24
1	10	ATADURA DE CREPOM 12CM 11 FIOS	MB TEXTIL	Rolo	5.184	0,81	4.199,04
1	11	ATADURA DE CREPOM 15CM 11 FIOS	MB TEXTIL	Rolo	5.184	0,91	4.717,44
1	12	ATADURA DE CREPOM 20CM 11 FIOS	MB TEXTIL	Rolo	5.184	1,15	5.961,60
1	13	CLORAXEDINA FRASCO 2%	RIOQUIMICA	Unid.	400	20,00	8.000,00
1	14	COLETOR UNIVERSAL 80ml	BD	Unid.	3000	0,45	1.350,00
1	15	COMPRES. GAZE 7,5 X 7,5CM C/500 UND	MB TEXTIL	Pct.	1000	11,88	11.880,00
1	16	EQUIPO MACROGOTAS C/INJETOR LATERAL	EMBRAMED	Unid.	4.752	1,45	6.890,40
1	17	EQUIPO MACROGOTAS SIMPLES	EMBRAMED	Unid.	2.880	0,99	2.851,20
1	18	ESCOVA CERVICAL C/100 UND	ADLIN	Pct.	200	23,51	4.702,00
						VALOR GLOBAL DO LOTE R$...	97.999,52

2) Empresa: W S COMERCIO E SERVIÇOS LTDA ME – CNPJ: 10.212.250/0001-49, com sede à Rua Delfino Freire, nº 544-A, Bairro: Boa Vista - Mossoró RN – CEP: 59.605-160, representada neste ato pelo Sr.(a) Kaio Cesar Lucena Melo, CPF nº 009.875.324-05, RG nº 1.995.297 SSP RN.

Lote: 02 Material de Uso Hospitalar.

Lote	Item	Especificações dos Produtos	Fabricante	Unid.	Qtde.	Vr. Ref.	Vr. Total
2	1	ESPARADRAPO TECIDO 10CM X 4,5M	Missner	Rolo	662	9,31	6.163,22
2	2	ESPARADRAPO ANTI-ALERGICO 10CM X 4,5M	Missner	Rolo	864	6,72	5.806,08
2	3	FIO NYLON N 3 CX/24UNID.	Technofio	Caixa	200	24,00	4.800,00
2	4	FIO NYLON N 4 CX/24UNID.	Technofio	Caixa	200	24,00	4.800,00
2	5	FIO NYLON N 2 CX/24UNID.	Technofio	Caixa	200	24,00	4.800,00
2	6	CATGUT 1-0 C/AG CX C/24 UND	Technofio	Caixa	120	67,00	8.040,00
2	7	CATGUT 2-0 C/AG CX C/24 UND	Technofio	Caixa	120	67,00	8.040,00
2	8	CATGUT 3-0 C/AG C/24 UND	Technofio	Caixa	120	67,00	8.040,00
2	9	CATGUT 4-0 C/AG C/24 UND	Technofio	Caixa	120	67,00	8.040,00
2	10	MASCARA DESCARTAVEL COM 50UNID.	Descarpack	Caixa	300	9,30	2.790,00
2	11	LUVAS P/ PROCEDIMENTO G cx.c/100unid	Supermax	Caixa	600	18,00	10.800,00
2	12	LUVAS P/ PROCEDIMENTO M cx.c/100unid	Supermax	Caixa	800	18,00	14.400,00
2	13	LUVAS P/ PROCEDIMENTO P cx.c/100unid	Supermax	Unid.	600	18,00	10.800,00
2	14	LUVA CIRURGICA ESTERIL N 7,0	Supermax	Unid.	3.000	1,70	5.100,00
2	15	LUVA CIRURGICA ESTERIL N 7,5	Supermax	Unid.	3.000	1,70	5.100,00
2	16	LUVA CIRURGICA ESTERIL N 8,0	Supermax	Unid.	3.000	1,70	5.100,00
2	17	LUVA CIRURGIGA ESTERIL N 8,5	Supermax	Caixa	3.000	1,71	5.130,00
2	18	SCALP N 19	Medgoldman	Unid.	5.000	0,29	1.450,00
2	19	SCALP N 21	Medgoldman	Unid.	5.000	0,29	1.450,00
2	20	SCALP N 23	Medgoldman	Unid.	5.000	0,29	1.450,00
2	21	SCALP N 25	Medgoldman	Unid.	5.000	0,29	1.450,00
2	22	SCALP N 27	Medgoldman	Unid.	5.000	0,29	1.450,00
						VALOR GLOBAL DO LOTE R$...	124.999,30

3) Empresa: F WILTON CAVALCANTE MONTEIRO; CNPJ nº 07.055.280/0001-84, com sede à Rua Edmar Francisco Pereira, nº 508, Bairro: Aeroporto – Mossoró RN – CEP: 59.607-240, representada neste ato pelo Sr.(a) Francisco Bezerra Irmão, CPF nº 673.151.434-91, RG nº 875778-85 SSP CE.

Lote: 03 Material de Uso Hospitalar.

Lote	Item	Especificações dos Produtos	Fabricante	Unid.	Qtde.	Vr. Ref.	Vr. Total
3	1	ATADURA DE GESSADA 10CM	NEVE	Rolo	400	1,69	676,00

3	2	ATADURA DE GESSADA 12CM	NEVE	Rolo	400	1,98	792,00
3	3	ATADURA DE GESSADA 15CM	NEVE	Rolo	400	2,49	996,00
3	4	ATADURA DE GESSADA 20CM	NEVE	Rolo	400	2,99	1.196,00
3	5	SERINGA DESCARTAVEL 1ML C/AG	SR	Unid.	28.800	0,22	6.336,00
3	6	SERINGA DESCARTAVEL 10ML C/AG	SR	Unid.	28.800	0,34	9.792,00
3	7	SERINGA DESCARTAVEL 20ML C/AG	SR	Unid.	28.800	0,49	14.112,00
3	8	SERINGA DESCARTAVEL 3ML C/AG	SR	Unid.	28.800	0,22	6.336,00
3	9	SERINGA DESCARTAVEL 5ML C/AG	SR	Unid.	28.800	0,24	6.912,00
3	10	GELCO N 14	SOLIDOR	Unid.	1440	1,16	1.670,40
3	11	GELCO N 16	SOLIDOR	Unid.	1440	1,16	1.670,40
3	12	GELCO N 18	SOLIDOR	Unid.	1440	1,16	1.670,40
3	13	GELCO N 20	SOLIDOR	Unid.	1440	1,16	1.670,40
3	14	GELCO N 22	SOLIDOR	Unid.	1440	1,16	1.670,40
3	15	GELCO N 24	SOLIDOR	Unid.	1440	1,16	1.670,40
3	16	LÂMINA DE BISTURI N 23 C/100 UND	SOLIDOR	Unid.	150	22,50	3.375,00
3	17	LÂMINA DE BISTURI N 22 C/100 UND	SOLIDOR	Caixa	150	22,50	3.375,00
3	18	LÂMINA DE BISTURI N 24 C/100 UND	SOLIDOR	Caixa	150	22,50	3.375,00
3	19	LAMINA FOSCA C/50 UND.	MEDGOL DMAN	Caixa	300	5,90	1.770,00
3	20	TENCIOMETRO + ESTETOCOPIO KIT	ACCUMED	Kit	60	77,91	4.674,60
3	22	APARELHO DE GLICEMIA	MEDLEV ERSON	Caixa	200	18,25	3.650,00
3	23	FITA PARA GLICEMIA C/50UNID.	MEDLEV ERSON	Caixa	200	34,00	6.800,00
3	24	PAPEL GRAU CIRURGICO 10CM X 100M COM FILME	HARBO	Rolo	50	49,00	2.450,00
3	25	PAPEL GRAU CIRURGICO 15CM X 100M COM FILME	HARBO	Rolo	70	73,00	5.110,00
3	26	PAPEL GRAU CIRURGICO 30CM X 100M COM FILME	HARBO	Rolo	70	99,00	6.930,00
3	27	PAPEL GRAU CIRURGICO 60CM X 100M COM FILME	HARBO	Rolo	50	229,00	11.450,00
3	29	PAPEL GRAU CIRURGICO 20CM X 100M	HARBO	Rolo	100	40,00	4.000,00
3	30	PAPEL GRAU CIRURGICO 30CM X 100M	HARBO	Rolo	80	70,00	5.600,00
3	31	PAPEL GRAU CIRURGICO 40CM X 100M	HARBO	Rolo	60	57,00	3.420,00
						VALOR GLOBAL DO LOTE R$...	123.150,00

Local:Data: Felipe Guerra/RN, em 22 de outubro de 2014.

ASSINAM:

PELO ÓRGÃO EXECUTOR:

Haroldo Ferreira de Morais –
Prefeito Municipal

PELA(S) PROMITENTE(S):

W S COMERCIO E SERVIÇOS LTDA ME
CNPJ: 10.212.250/0001-49
Kaio Cesar Lucena Melo,
CPF nº 009.875.324-05

R W C GURGEL EPP -
CNPJ: 10.538.476/0001-34
Raimundo Wandeci Campelo Gurgel,
CPF nº 915.383.784-34

F WILTON CAVALCANTE MONTEIRO;
CNPJ nº 07.055.280/0001-84
Francisco Bezerra Irmão,
CPF nº 673.151.434-91.

Publicado por:
Antonio Francisco de Oliveira
Código Identificador:223A227C

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGOA NOVA

SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANCAS
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS PREGÃO PRESENCIAL Nº 0017/2014SRP - PROCESSO Nº 134/14

Aos 13 de outubro de 2014, o Município de Lagoa Nova, através da Prefeitura Municipal, com sede à Av. Sílvio Bezerra de Melo, 363, Centro, CEP: 59.390-000, inscrita no CNPJ nº. 08.182.313/0001-10, neste ato representada pelo Prefeito Municipal, Sr. JOÃO MARIA ALVES DE ASSUNÇÃO, residente e domiciliado no Município de Lagoa Nova/RN, nos termos da Lei nº. 8.666/93; Lei nº 10.520/02; Decreto Municipal nº. 425/2014, conforme a classificação das propostas apresentadas no PREGÃO PRESENCIAL Nº. 025/2014SRP, homologado em 10 de outubro de 2014, resolve registrar o preço oferecido pelas empresas, como segue:
CLÁUSULA I - DO OBJETO
1.1 Através da presente ata ficam registrados os preços visando à aquisição gradual de equipamentos e materiais de informática, conforme descrição abaixo relacionada:

Empresa: MICROFÁCIL INFORMÁTICA LTDA; C.N.P.J. nº 08.010.923/0001-36, estabelecida à AV.TEOTÔNIO FREIRE, 102, CENTRO, Currais Novos RN, representada neste ato pelo Sr(a). RENATA SUZANA DE MEDEIROS CRUZ, C.P.F. nº 041.899.054-96.

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
00002	MOUSE ÓPTICO USB - Marca.: MULTILASER	UNIDADE	66.00	5,900	389,40
00003	NO-BREAK MINIMO 1400VA OU SUPERIOR COMPATÍVEL - Marca.: BMI CARACTERISTICAS MÍNIMAS EXIGIDAS- Saída Capacidade de	UNIDADE	27.00	620,000	16.740,00

	Potência de Saída Mínimas: 770 Watts / 1400 VA Tensão nominal de saída: 115V Tipo de Forma de Onda: Senoidal aproximada Conexões de Saída: (6) NBR 14136 (Bateria de Reserva) - Entrada Tensão nominal de entrada: 115V,220V Frequência de entrada: 60 Hz Comprimento do Cabo: 1.93 metros Intervalo de tensão de entrada ajustável para as principais operações: 95 - 140 / 185 - 260V Corrente Máxima de Entrada: 12A - Baterias & Tempo de operação Tipo de bateria: Bateria selada Chumbo-Acido livre de manutenção: a prova de vazamento Quantidade de RBCT: 2 - Comunicação & Gerenciamento Alarme sonoro: Soar alarme quando na bateria : Alarme distinto de pouca bateria - Proteção contra surtos e filtragem Classe de surto de energia: 80 Joules Proteção de linha de dados: Proteção RJ-11 Modem/ Fax (linha simples de dois fios)				
00004	ESTABILIZADOR 1000VA - Marca.: BMI Caracteristicas Gerais: - Proteção contra sobrecarga: Protege o estabilizador, desligando- o automaticamente em casos de sobrecarga - Proteção contra sobreaquecimento: Protege o estabilizador contra danos, desligando-o caso a temperatura de operação atinja niveis muito altos. - Proteção de linha de dados: O estabilizador para linhas de dados (linhas telefônicas, coaxiais e de Ethernet) garante a proteção total de seus equipamentos contra picos de tensão. É muito importante proteger seus equipamentos contra picos de tensão de energia que entram "pela porta do fundo" se deslocam pelas linhas de dados, pois estas podem ser tão prejudiciais para seus equipamentos como os picos de tensão que vão através das linhas de fornecimento. - Filtro de ruídos: Atenua ruídos EMI/RFI, que podem causar mau funcionamento e travamentos dos equipamentos protegidos. - Regulação Automática de Voltagem (AVR): Automaticamente aumenta ou diminui a tensão para níveis aceitáveis para o seu equipamento. - Banda larga de tensão: Estabiliza tensão mesmo em redes elétricas com tensão muito alta ou muito baixa Caracteristicas e Beneficios: - Proteção contra subtensão e sobretensão: Desliga automaticamente o equipamento caso a tensão atinja níveis mais altos ou mais baixos que o aceitável. - LEDs indicadores: Permite fácil entendimento do status do equipamento e da rede elétrica Especificações Técnicas: - Potencia nominal (V/W): 1000/ 1000 - Tensão nominal de entrada (V): 115/127/220 - Tensão nominal de saida (V): 115 - Seleção de tensão de entrada: Automática - Numero de tomadas: 8 - Peso: 6,5Kg - Dimensões: AxLxP (mm): 140x170x195	UNIDADE	30.00	238,000	7.140,00
00007	PROJETOR MULTIMÍDIA - Marca.: LG Configurações mínimas compatíveis ou compatíveis superiores as seguintes: - Tecnologia: 3LCD, ou semelhante ou compatível superior - Brilho: 3000 ANSI Lumens ou superior - Contraste: 10000:1 - Resolução: mínima de 800x600 - Metodos de Projeção: Teto/Frontal/Traseiro - Aspecto: 4:3 ou superior - Lentes: * Tipo: Fixa - Foco Manual * F-N: 1.44 ou superior * Foco: 16.7mm ou superior * Zoom: 1.0 - 1.35 digital ou superior - Lampada : * Tipo: 200W UHE * Vida Útil: 5000 H (Modo Normal) / 6000 H (Modo Econômico) - Tela: * Distância: 0,88 - 10,44 m * Tamanho: 23" à 350" (polegadas) * Correção Keystone: Vertical(+/- 30º)/Horizontal(+/- 30º) * Reprodução de Cor: 24 bit; 16.7 Milhoes - Alto Falante: 2W Mono - Conexões: * Entradas: VGA (Mini D-sub 15 pin) x 1; Video composto (1 RCA) x 1; S-video (Mini DIN 4 pin) x 1; Video componente (compartilhado com entrada VGA) x 1; Audio (RCA) x 1; USB tipo B x 1 (vídeo de computador, Mouse, Controle); HDMI; USB tipo A x 1 (Memória, Adaptador Wi-fi) ou compatível ou compatível superior. - Compatibilidade de Sinais de video * NTSC / NTSC4.43 / PAL-M / PAL-N / PAL-60 / SECAM * 480i, 576i, 480p, 576p, 720p, 1080i, 1080p - Possibilidade de Wi-fi comprando o adaptador LAN Wireless (opcional não incluso) - Voltagem: Bivolt (100-240v) - Todos os cabos inclusos	UNIDADE	8.00	1.470,000	11.760,00
00009	REDE INFORMÁTICA - PEÇA / ACESSÓRIO - Marca.: SEAGATE Hd Externo Com Capacidade Mínima De 1,5 Tb. Interface Sata 3.0gbs Conexão: Usb 2.0. Cache 32mb.	UNIDADE	8.00	419,000	3.352,00
00010	MONITOR 18,5" - Marca.: PHILIPS - Tela 18,5" Formato Widescreen (painel LED LCD) - Tamanho da imagem visível (diagonal) 47 cm - Brilho 200 cd/m2/200 cd/m2 - Relação de contraste (dinâmico) 20.000.000:1 - Tempo de resposta 5 ms - Ângulo de visão horizontal / vertical 170ø / 160ø - Frequência de varredura Horizontal: 30 KHz ~ 60 KHz / Vertical: 55 ~ 75 Hz - Largura de banda 85 MHz - Compatibilidade Windows, MAC, Linux - Resolução Mínima: 1366 x 768 @ 60 Hz (HD) / 1366 x 768 @ 60 Hz (HD) - Suporte de cores Maior que 16 Milhões - Conector Analógico (RGB) - DCB (Amplificação Dinâmica de Cores) - DCR (Relação de Contraste Dinâmico) - Compatível com Windows Vista e Windows 7 - Consumo Ligado < 15 Watts (típico), Stand By < 0,5 Watt - Fonte Interna - 90~240V - 50/60 Hz - Controles manuais Painel - Dimensões mínimas: (L x A x P) - mm Monitor: 444,4 x 342,0 x 175,0 (c/ base)	UNIDADE	60.00	344,000	20.640,00
00012	TECLADO USB COM FIO - Marca.: LEADERSHIP * Criptografia AES de 128 bits para o teclado; * Controles de internet,volume e música digital em um só toque; * Pronto para Windows 7, Vista , XP, Mac e Linux * USB; * ABNT2.	UNIDADE	63.00	18,000	1.134,00
00013	HD 1TB PORTATIL COM CAPA PROTETORA - Marca.: HITACHI COM AS SEGUINTES DESCRIÇÕES MINÍMAS OU SUPERIORES: - Iterface: USB 3.0 com até 5 Gb / s de taxa de transferência - Velocidade de rotação: até 5400 RPM - Tempo Médio de Busca: 12ms - Cabo USB 3.0 (funciona com USB 2.0) - Guia de instalação rápida - Cache do Buffer: 8MB - Capa protetora	UNIDADE	9.00	282,000	2.538,00
00014	IMPRESSORA MULTIFUNCIONAL A LASER - Marca.: BROTHER Especificações compatíveis ou compatíveis superiores: - Velocidade de Impressão: Até 19 ppm (carta) e 18ppm (A4) - Ciclo de trabalho: Até 8000 páginas - Volume mensal de páginas recomendado: 250 até 2000 - Resolução: Até 600 x 600 dpi (1200 dpi efetiva); - Cópia: * Resolução de cópia (texto em preto): Até 600 x 400 dpi * Redução/Ampliação de 30 a 400%; - Memória padrão/máxima: 8MB - Manuseio de papel: * Bandeja de entrada para no mínimo 100 folhas * Bandeja de saída para no mínimo 100 folhas com a face para baixo - Digitalização: * Resolução ótica de digitalização: Até 1200 dpi * Profundidade de bits: 24 bits * Digitalização inteligente que reconhece a diferença entre texto e imagem - Tamanhos de mídia suportados: A4; A5; ISO B5; ISO C5; ISO C5/6; ISO C6; ISO DL; 16K; Cartão-postal europeu; Cartão-postal J; Cartão-postal J duplo - Tamanho de impressão de: 76 x 127 a 216 x 356 mm - Conexões da interface: Porta USB 2.0 de alta velocidade - Suprimentos: Toner compatível com a impressora multifuncional. - Cabo USB incluso	UNIDADE	18.00	580,000	10.440,00
00017	Filmadora Digital - Marca.: SONY Filmadora Digital Camcorder Com Lente Grande Angular De 29.8 Mm. Painel Lcd - 7,5 Cm/3ï. Hd Total - 1920x1080/50p. Disco Rígido De Capacidade (160 Gb). Microfone Embutido E Som Surround 5.1. Conexões (Entradas E Saídas): A/V, Usb, Saída Hdmi, Conector Mic Estéreo. Modo De Gravação Progressivo De 25 Pictogramas Por Segundo. Lentes G Com Zoom Óptico 30x /Zoom Aumentado 55x. Steadyshot Óptico. Sensor Cmos Exmor R 1/3.91 Super-Sensível. Processador De Imagem Bionz. Closer Voice. Redução Automática Do Ruído Do Vento. Com Os Seguintes Acessórios Inclusos: Bateria, Adaptador, Cabos, Cd De Instalação, Manual, Cabo De Víceo Componente E Cabo Usb. Peso Aproximado De 400 Gramas. Compatibilidade Com Dvdirect Express. Tratamento Diferenciado: - Aplicabilidade Decreto 7174: Sim Aplicabilidade Margem de Preferência: Não	UNIDADE	1.00	2.590,000	2.590,00
00018	TRIPÉ - Marca.: GENERIC Tripé Para Filmadora E Máquina Fotográfica, Em Alumínio, Pernas Com 03 Seções E Abertura Independente, Regulagem De Altura Com Sistema De Travamento Por Chave Das Seções, Angulo Máx De Abertura Das Pernas De 85 Graus, Pés Emborrachados, Coluna Com Cremalheira. Acompanha Cabeça Cambiável Com Corpo Metálico, Com 03 Movimentos, Nível Bolha E Placa Superior Removível Com Encaixe Rápido (Acompanha O Produto 01 Engate Rápido Tipo 01). Que Se Adapte A Qualquer Modelo De Filmadora E Máquina Fotográfica. Suporte Até 4 Quilos, Com Regulagem Mínima De Altura Até 1.60 M. Peso Máximo Do Tripé De Até 3 Quilos E Tamanho Máximo Quando Fechado De 70 Cm. Tratamento Diferenciado: - Aplicabilidade Decreto 7174: Não Aplicabilidade Margem de Preferência: Não	UNIDADE	1.00	235,000	235,00
00020	COMPUTADOR All-In-One - Marca.: AOC Computador All-In-One De 21,7 Polegadas Processador Com Tecnologia De Quatro Núcleos, 3,1ghz; 4gb De Sdram Ddr3, 1333mhz; Drive Serial Ata De 1tb; Vga Com 1gb De Gddr5; Mouse Sem Fio Multi-Touch; Teclado Sem Fio (Us) + Manual Do Usuário (Português); Accessory Kit. Tratamento Diferenciado: - Aplicabilidade Decreto 7174: Sim Aplicabilidade Margem de Preferência: Não	UNIDADE	2.00	2.699,000	5.398,00
				VALOR TOTAL R$	82.356,40

Empresa: D. S. DE SOUZA INFORMÁTICA ME; C.N.P.J. nº 07.849.266/0001-52, estabelecida à AV. RUI BARBOSA, 1590, LAGOA NOVA, Natal RN, (84) 3025-0844, representada neste ato pelo Sr(a). LUIZ FELIPE QUEIROZ CALAZANS, C.P.F. nº 927.807.767-49.

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
00001	PEN DRIVE 8GB - Marca.: SANDISK	UNIDADE	99.00	21,000	2.079,00
00005	CAIXA DE SOM PARA DESKTOP USB - Marca.: DEXTOP . 3W RMS . Conexão USB . Compatível com PC e Notebook	UNIDADE	57.00	15,900	906,30
00006	IMPRESSORA LASER - Marca.: SAMSUNG Especificações compatíveis ou compatíveis superiores: - Velocidade de impressão * Qualidade normal, preto, carta: Até 19 ppm * Saída da primeira página impressa, preto, carta: Menos de 8.5 segundos - Resolução * Em preto e branco (Melhor): até 600 x 600 x 2 dpi (1.200 dpi de saída efetiva) * Em preto e branco (Normal): até 400 x 600 x 2 dpi (600 dpi de saída efetiva) - Manuseio de papel * Capacidade de entrada padrão/máxima: Até 150 folhas * Capacidade de saída padrão/máxima: Até 100 folhas * Ciclo de trabalho: Até 5.000 páginas * Volume recomendado de páginas por mês: 250 a 1.500 páginas por mês * Tipos de papel: Papel (laser, sulfite, fotográfico, áspero, vellum), envelopes, etiquetas, cartão, transparências, cartões-postais * Tamanhos de papel: Bandeja principal: 147 x 211 a 216 x 356 mm - Cartuchos * Número de cartuchos de impressão 1 (preto) compatível com a impressora (incluso) * Rendimento médio a partir de 1.200 páginas padrão. - Conectividade * Conectividade padrão: Porta USB 2.0 de alta velocidade; * Portas E/S externas: 1 USB - Memória: 2 MB - Compatível com Mac, Linux, Windows entre outros.	UNIDADE	5.00	560,000	2.800,00
00011	CPU I5 - Marca.: INFOX Processador: Intel Core i5 ou compatível ou compatível superior - Memória: 4 gb DDR3 - HD: 1 TB - Gravador: DVD R W - Sistema Operacional: Windows 8 ou compatível ou superior	UNIDADE	49.00	1.590,000	77.910,00
00015	IMPRESSORA JATO DE TINTA - Marca.: HP Configurações iguais ou superiores, as seguintes: Tipo de impressora: Jato de Tinta Sistema de Impressão: Colorida Conexões: 1 USB 2.0 Resolução máxima em preto: Em preto-e-branco (melhor): até 600 dpi Resolução máxima em cores: Em cores (melhor): até 4800 x 1200 dpi otimizados (a partir de 1200 dpi de entrada quando imprimindo de um computador para papel fotográfico) Consumo: 10 watts no máximo Ciclo mensal de trabalho: Até 1.000 páginas Capacidade da bandeja: Bandeja de entrada para 60 folhas, bandeja de saída para 25 folhas Opções de impressão em frente e verso: Manual (suporte a driver fornecido; Capacidade de entrada: até 60 folhas Carta/Ofício; até 20 cartões; até 5 envelopes; até 10 etiquetas; até 15 transparências; até 20 folhas de papel fotográfico; Capacidade de saída: até 20 folhas Carta/Ofício; até 20 cartões; até 5 envelopes; até 10 etiquetas; até 10 transparências; até 20 folhas de papel fotográfico Tipo do Papel para Impressão: Carta, Ofício, 10 x 15 cm (4 x 6 pol.), 13 x 18 cm (5 x 7 pol.), 20 x 25 cm (8 x 10 pol.), envelopes No 10 Sistema Operacional: Microsoft© Windows© 7, Windows Vista©, Windows© XP (SP2) ou superior (32 bits apenas), Mac OS X v 10.5 ou v 10.6 Requisitos do Sistema: PC: Microsoft© Windows© 7: processador de 1 GHz de 32 bits (x86) ou de 64 bits (64), 1 GB de RAM (32 bits) ou 2 GB (64 bits), 650 MB de espaço livre em disco, unidade de CD-ROM/DVD ou conexão com a internet, porta USB, Internet Explorer, Windows Vista©: processador de 800 MHz de 32 bits (x86) ou de 64 bits (64), 512 MB de RAM, 750 MB de espaço livre em disco, unidade de CD-ROM/DVD ou conexão com a internet, porta USB, Internet Explorer, Windows© XP (SP2) ou superior (32 bits apenas): qualquer processador Intel Pentium II, Celeron ou compatível, 233 MHz ou superior, 128 MB de RAM, 300 MB de espaço disponível no disco rígido, unidade de CD-ROM/DVD ou conexão com a internet, porta USB, Internet Explorer 6 ou superior. *Suporte apenas a 32 bits. Mac: Mac OS X v 10.5 ou v 10.6: processador Power PC G3, G4, G5 ou Intel Core; 256 MB de RAM; 300 MB de espaço	UNIDADE	11.00	220,000	2.420,00

	disponível no disco rígido, unidade de CD-ROM/DVD ou conexão com a internet, porta USB Scanner Cor da impressora: Preta Conteúdo da Embalagem: 1 impressora,1 cartucho preto , 1 cartucho colorido, , CD com o software, Guia de instalação, 1 fonte de alimentação,1 cabo de alimentação, 1 cabo de dados Voltagem: Bivolt Garantia do Fornecedor: mínimo 12 meses				
00016	ROTEADOR WIRELESS 300Mbps - Marca.: MYMAX Configurações mínimas compatíveis ou compatíveis superiores as seguintes: - Padrões mínimos: IEEE 802.11n, IEEE 802.11g, IEEE 802.11b - Taxa de Transferência: 300 Mbps - Portas LAN/Ethernet: 1x WAN Ethernet 10/100Mbps; e no mínimo 4x LAN Ethernet 10/100Mbps - Canais: 2,4 a 2,4835GHz - 1 a 11 - Wireless: sem fio com antena de mínimo 5 dBi - Voltagem: Bivolt, com frequência de no mínimo de 2,4GHz	UNIDADE	7.00	130,000	910,00
00019	COMPUTADOR 1 - Marca.: GIGABYTE KIT PARA MICROCOMPUTADOR ACOMPANHADO DE TODAS AS MÍDIAS DE INSTALAÇÃO E MANUAIS: - 1 - Placa Mãe: Para Processador Socket 1155 Padrão 32nm Turbo Boost Technology 2.02nd Compatível Com A Segunda Geração Core I7 Processador/Core I5 Processador/Core I3 , Tenha Chipset: H67(Revisão B3 Do Chipset), Suporte Até 32 Gb De Memória Em 4 Unidades De Memória De 8 Gb Ddr3 1333/1066 Sem Código De Correção De Erros, Suporte A Dual-Channel, Tecnologia Extreme Memory Profile (Xmp), Com Slots De Expansão: 1 X Pcie 2.0 X16 Blue (Single At X16 Mode), 1 X Pcie 2.0 X16 Black (At X4 Mode, Compatible With Pcie X1 And X4 Devices), 2 X Pcie 2.0 X1, 3 X Pci. Suporte A Vídeo Vga Para Hdmi Com Resolução De 1920 X1200 @ 60 Hz, Sendo Dvi-D Com Resolução Máxima 1920 X1200 @ 60 Hz, Rgb Resolução De 2048 X 1536@75hz, Memória Compartilhada De Vídeo De Até 1748 Mb, E Suporte Tecnologia Multi-Gpu Ati Quad-Gpu Crossfirex Technology Storage. Recursos Em Termos De Armazenamento: Portas 4 Xsata 3.0 Gb/, Portas 2 Xsata 6.0 Gb/S, Controladora Via Vt6415 Pata, Tecnologia Rapid Storage Raid 0,1,5,10, (1 Xultradma 133/100 For Up To 2 Pata Devices). Rede: Tenha Suporte A Gigabit Lan.	UNIDADE	9.00	315,000	2.835,00
				VALOR TOTAL R$	89.860,30

1.2 A presente Ata apresenta o valor total de 172.216,70 (cento e setenta e dois mil, duzentos e dezesseis reais e setenta centavos).

CLÁUSULA II - DA VALIDADE DOS PREÇOS

2.1 A presente Ata de Registro de Preços terá validade por **12 (doze) meses** contados a partir da sua assinatura.

2.2 Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, a CONTRATANTE não estará obrigada a adquirir os produtos citados na Cláusula Primeira exclusivamente pelo Sistema Registro de Preços, podendo fazê-lo por meio de outra licitação, quando julgar conveniente, sem que caiba recurso ou indenização de qualquer espécie ao FORNECEDOR, sendo, entretanto, assegurada ao beneficiário do registro, a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

2.3 A partir da assinatura da Ata de Registro de Preços o fornecedor assume o compromisso de atender, durante o prazo de sua vigência, os pedidos realizados, e se obriga a cumprir, na íntegra, todas as condições estabelecidas, ficando sujeito, inclusive, às penalidades legalmente cabíveis pelo descumprimento de quaisquer de suas cláusulas.

CLÁUSULA III - DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1 Poderá utilizar-se desta Ata de Registro de Preços qualquer órgão ou entidade da Administração Pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante prévia consulta ao contratante, desde que devidamente comprovada a vantagem.

3.2 Os órgãos e entidades que não participarem do Registro de Preços, quando desejarem fazer uso da presente Ata de Registro de Preços, deverão manifestar seu interesse junto ao Contratante, para que este indique os possíveis fornecedores e respectivos preços a serem praticados, obedecida à ordem de classificação.

3.3 Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, independente dos quantitativos registrados em Ata, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações assumidas com o Contratante.

3.4 As aquisições adicionais por outros órgãos ou entidades não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cem por cento dos quantitativos registrados na presente Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA IV - DO LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

4.1 O recebimento, o local e o prazo de entrega dos bens deverão ocorrer de acordo com as especificações contida na ordem de compra, já expressas no Termo de Referência (**Anexo I**) deste Edital.

4.2 A empresa que não cumprir o prazo estipulado sofrerá as sanções previstas no **item 18** do Edital em conformidade com a Lei 8.666/93 e suas alterações.

CLÁUSULA V - DO PAGAMENTO

5.1 O pagamento será efetuado após apresentação da documentação comprobatória da manutenção da idoneidade do contratado no decorrer da execução do contrato, exigível como condição prévia para a liquidação da despesa, compreendendo:

a) Certidão Negativa de Débito junto ao INSS;

b) Certificado de Regularidade do FGTS;

c) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

d) Certidões probatórias da regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, idênticas em quantidade e espécie às que tenham sido exigidas para efeito de habilitação e qualificação, previamente à contratação, expressas no subitem **9.3.1**. do instrumento convocatório.

5.2 A PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGOA NOVA/RN se compromete a efetuar o pagamento no prazo de até **30 (trinta) dias**, contados da apresentação dos documentos do item **5.1**, acompanhado da Nota Fiscal de FORNECIMENTO e devidamente atestada pelo setor competente.

5.2.1. Caso os produtos adjudicados sejam adquiridos pelo **Fundo Municipal de Saúde de Lagoa Nova - RN** deverá o CONTRATADO, fazer constar na nota fiscal o nome e o CNPJ **11.415.626/0001-85** do Fundo Municipal.

5.2.2 Caso os produtos adjudicados sejam adquiridos pelo **Fundo Municipal de Assistência Social de Lagoa Nova - RN** deverá o CONTRATADO, fazer constar na nota fiscal o nome e o CNPJ **14.794.043/0001-09** do Fundo Municipal.

5.3 A atestação das notas fiscais/faturas que comprovam o fornecimento dos produtos caberá a Secretaria Municipal solicitante.

5.3.1 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

5.4 É vedada expressamente a realização de cobrança de forma diversa da estipulada nesta Ata, em especial o protesto de título, sob pena de aplicação das sanções previstas neste instrumento e indenização pelos danos decorrentes.

5.5 Nenhum pagamento será efetuado ao CONTRATADO caso o mesmo se encontre em situação irregular conforme item **5.1**.

5.6 Em nenhuma hipótese haverá antecipação de pagamento.

CLÁUSULA VI - DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

6.1 A entrega dos produtos só estará caracterizada mediante solicitação do pedido do bem.

6.2 O fornecedor ficará obrigado a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência desta Ata, mesmo que a entrega deles decorrente estiver prevista para data posterior à do seu vencimento.

CLÁUSULA VII - DAS PENALIDADES

7.1 A Prefeitura Municipal de Lagoa Nova poderá aplicar ao licitante ou contratado, (conforme o caso), garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, as penalidades a seguir relacionadas, previstas na legislação pertinente:

I – ADVERTÊNCIA;

II – MULTA, NOS SEGUINTES CASOS:

a) multa de 0,1% (um décimo por cento) por dia de atraso pelo descumprimento das obrigações estabelecidas, até o máximo de 10% (dez por cento) sobre o valor dos produtos não entregues ou na correção das falhas, vícios, imperfeições ou defeitos apontados pela Fiscalização, recolhida no setor financeiro da PMLN no prazo máximo de 15 (quinze) dias a contar da notificação.

b) multa de 10% (dez por cento) sobre o valor dos produtos não entregues, no caso de inexecução total ou parcial do objeto contratado, recolhida no prazo de 15 (quinze) dias, contados da comunicação oficial, sem embargo de indenização dos prejuízos porventura causados ao contratante pela não execução parcial ou total do contrato.
c) O atraso injustificado por período superior a 30 (trinta) dias caracterizará a inexecução do objeto e o contrato poderá ser rescindido a critério da PMLN
III - IMPEDIMENTO DE LICITAR E CONTRATAR COM O MUNICÍPIO, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas nesta peça, no edital e no contrato e das demais cominações legais, quando o licitante, convocado no prazo de validade de sua proposta, não assinar o contrato, deixar de entregar documentação exigida no edital, apresentar documentação falsa, ensejar retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar a execução no contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal.
7.1.1 As sanções previstas no Inciso I, II e III poderão ser aplicadas juntamente, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de **05 (cinco) dias úteis.**
7.2 A recusa injustificada da empresa adjudicatária em assinar o contrato e/ou receber a nota de empenho/ordem de compra caracteriza o descumprimento da obrigação assumida, sujeitando-se às penalidades legalmente estabelecidas.
7.3 Ocorrendo a hipótese do item anterior, o processo retornará ao pregoeiro, que procederá ao exame das demais propostas, bem como da habilitação de seus ofertantes, segundo a ordem da classificação, até que uma proposta atenda, integralmente, ao edital, sendo o seu autor declarado vencedor e convocado para assinar o contrato.
7.4 As penalidades aplicadas poderão ser relevadas na hipótese de caso fortuito ou força maior, devidamente justificada e comprovada, a juízo da Administração.
7.5 A Prefeitura de Lagoa Nova aplicará as penalidades previstas no Edital e, subsidiariamente, na Lei 8.666/93, sem prejuízo das responsabilidades penal e civil.
7.6 O valor da multa poderá ser descontado da fatura a que fizer jus a CONTRADADA. Não tendo nenhum valor a receber, deverá ser recolhida pela CONTRATADA. Caso contrário, os dados serão encaminhados à área competente para cobrança judicial.

CLÁUSULA VIII - DO REAJUSTAMENTO DE PREÇOS

8.1 Os preços, expressos em Real (R$), serão fixos e irreajustáveis pelo período de 12 (doze) meses, contado a partir da assinatura da presente Ata de Registro de Preços, exceto nas hipóteses contidas no art. 65, da Lei nº 8.666/1993.
8.2 O preço registrado poderá ser revisto em face da eventual redução daqueles praticados no mercado, ou em razão de fato que eleve o custo dos bens registrados.
8.3 Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, o Contratante convocará o fornecedor, visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado.
8.4 Frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido.
8.5 Na hipótese do parágrafo anterior, o Contratante convocará os demais fornecedores, visando igual oportunidade de negociação.
8.6 Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o Contratante poderá:
I - Liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e se a comunicação ocorreu antes do pedido do fornecimento;
II - Convocar os demais fornecedores, visando igual oportunidade de negociação.
8.7 Não havendo êxito nas negociações, o Contratante procederá à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

CLÁUSULA IX - DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1 O recebimento do objeto constante da presente ata está condicionado à observância de suas especificações técnicas, amostras, e quando couber embalagens e instruções, cabendo a verificação ao representante designado pela contratante**.**
9.2 Os produtos deverão ser novos, assim considerados de primeiro uso, e deverão ser entregues no endereço constante na ordem de compra, acompanhados das respectivas notas fiscais;
9.3 Serão recebidos da seguinte forma:
I - Provisoriamente, no ato de entrega, para efeito de posterior verificação da conformidade do material com as especificações constantes da proposta da empresa, marca, modelo e especificações técnicas.
II - Definitivamente, após a verificação da qualidade, da quantidade dos produtos e sua consequente aceitação, mediante a emissão do Termo de Recebimento Definitivo assinado pelas partes em até **05 (cinco)** dias úteis após o recebimento provisório.
9.4 No ato da entrega não poderá ter transcorrido **20% (vinte por cento**), do prazo de validade dos **produtos**.

CLÁUSULA X - DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

10.1 O Fornecedor terá o seu Registro de Preços cancelado na Ata, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e ampla defesa:
I - A pedido, quando:
a) comprovar a impossibilidade de cumprir as exigências da Ata, por ocorrência de casos fortuitos ou de força maior;
b) o seu preço registrado se tornar, comprovadamente, inexeqüível em função da elevação dos preços de mercado dos insumos que compõem o custo do material.
II - Por iniciativa do Ministério da Justiça, quando:
a) não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;
b) perder qualquer condição de habilitação ou qualificação técnica exigida no processo licitatório;
c) por razões de interesse público, devidamente, motivadas e justificadas;
d) não cumprir as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preços;
e) não comparecer ou se recusar a retirar, no prazo estabelecido, os pedidos decorrentes da Ata de Registro de Preços;
f) caracterizada qualquer hipótese de inexecução total ou parcial das condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços ou nos pedidos dela decorrentes.
III - Automaticamente:
a) por decurso de prazo de vigência da Ata;
b) quando não restarem fornecedores registrados;
IV - Em qualquer das hipóteses acima, concluído o processo, a contratante fará o devido apostilamento na Ata de Registro de Preços e informará aos fornecedores remanescentes, caso haja nova ordem de registro.

CLÁUSULA XI - DA AUTORIZAÇÃO PARA AQUISIÇÃO E EMISSÃO DAS ORDENS DE COMPRA

11.1 As aquisições do objeto da presente Ata de Registro de Preços serão autorizadas, caso a caso, pela Contratante, através dos responsáveis pelas Secretarias Municipais.
11.2 A emissão das ordens de fornecimento, sua retificação ou cancelamento, total ou parcial, será igualmente autorizada pelos Órgãos requisitante.

CLÁUSULA XII - DAS OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR

12.1 Fornecer os produtos, objeto deste instrumento, em prazo não superior ao estipulado na Ordem de Compra. Caso tal fornecimento não seja feito dentro do prazo, a CONTRATADA ficará sujeita à multa estabelecida neste Edital;
12.2 Acatar as normas administrativas impostas ao local do trabalho, como: identificação dos funcionários, horário de funcionamento, movimentos, etc.;
12.3 A Contratada deverá manter durante toda a execução da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
12.4 O Município de LAGOA NOVA/RN, não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade da CONTRATADA para outras entidades;
12.5 Executar o fornecimento dos produtos nos horários dos eventos determinados por este órgão municipal;
12.6 Aceitar, nas mesmas condições, os acréscimos ou supressões que se fizerem, nos termos do art. 65, § 1°, da Lei n° 8.666/93;
12.7 Cumprir outras obrigações previstas no Código de Proteção e Defesa do Consumidor (Lei n° 8.078/90) que sejam compatíveis com o regime de direito público.

CLÁUSULA XIII - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

13.1 Atestar nas notas fiscais e/ou faturas a efetiva entrega do objeto desta licitação;
13.2 Aplicar à empresa vencedora as penalidades, quando for o caso;
13.3 Prestar à contratada toda e qualquer informação, por esta solicitada, necessária à perfeita execução do contrato;
13.4 Efetuar o pagamento à contratada no prazo avençado, após a entrega da nota fiscal no setor competente;
13.5 Notificar, por escrito, à contratada da aplicação de qualquer sanção.
13.6 Notificar, por escrito, à CONTRATADA a respeito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso do fornecimento dos produtos, fixando o prazo para sua correção;
13.7 Observar para que durante toda vigência do contrato sejam mantidas, todas as condições de habilitação e qualificação da ADJUDICATÁRIA exigíveis na licitação, solicitando desta, quando for o caso, a documentação que substitua aquela com o prazo de validade vencido;
13.8 Notificar a CONTRATADA, fixando-lhe prazo para corrigir irregularidades observadas no fornecimento.
13.9 Oferecer condições físicas e apropriadas para o bom andamento dos serviços contratados.

CLÁUSULA XIV - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

14.1 Integram esta Ata o Edital do Pregão Presencial para Registro de Preços para Registro de Preços nº **025/2014SRP** e a proposta das empresas classificadas em primeiro lugar, no certame supra numerado.
14.2 Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro, com observância das disposições constantes das Leis nº 8.666/93 e 10.520/2002 e demais normas aplicáveis.
14.3 A publicação resumida desta Ata de Registro de Preço na imprensa oficial, condição indispensável para sua eficácia, será providenciada pelo Contratante.
14.4 As questões decorrentes da utilização da presente Ata, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas no foro da cidade de CURRAIS NOVOS/RN, com exclusão de qualquer outro.
E, por estarem assim, justas e contratadas, firmam o presente instrumento em 2 (duas) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas que também o subscrevem.

Lagoa Nova/RN, 13 de outubro de 2014.

PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGOA NOVA
CNPJ nº 08.182.313/0001-10
Contratante

MICROFÁCIL INFORMÁTICA LTDA
C.N.P.J. nº 08.010.923/0001-36
Contratado

D. S. DE SOUZA INFORMÁTICA ME
C.N.P.J. nº 07.849.266/0001-52
Contratado

TESTEMUNHAS:

1ª: _____
CPF.: _____
2ª: _____
CPF.: _____

Publicado por:
André Luiz Alves dos Santos
Código Identificador:6B628919

SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANCAS
TERMO DE ADJUDICAÇÃO - PREGÃO PRESENCIAL Nº 18/2014SRP - PROCESSO Nº 138/14

Após analisado o resultado do Pregão Presencial nº 18/2014SRP, cujo o objetivo é a **aquisição de gás oxigênio medicinal para tratamento hospitalar**, o Pregoeiro ADJUDICA a licitante vencedora dos respectivos itens, conforme indicado no quadro abaixo:

Empresa: C C DOS SANTOS ME; C.N.P.J. nº 16.737.759/0001-91, estabelecida à RUA PRESIDENTE JOHN KENNEDY, 26, N. SENHORA NAZA, Natal RN, (84) 3234-2648, representada neste ato pelo Sra. CIMARA CRISTIANE DOS SANTOS, C.P.F. nº 063.247.124-78.

ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	QUANT.	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO R$	VALOR TOTAL R$
1	OXIGÊNIO MEDICINAL 1M3	WHITE MARTINS	200,000	UNIDADE	55,00	11.000,00
	Especificação : Gás incolor e inodoro. Contém não menos de 99,5% v/v de oxigênio. A 20 ºc e numa pressão de 101 kpa, 1 volume dissolve em 32 volumes de água (E P 5.0. Contém não menos de 99% de volume de oxigênio.					
2	OXIGENIO MEDICINAL 7M3	WHITE MARTINS	180,000	UNIDADE	81,00	14.580,00

	Especificação : Gás incolor e inodoro. Contém não menos de 99,5% v/v de oxigênio. A 20 ºc e numa pressão de 101 kpa, 1 volume dissolve em 32 volumes de água (E P 5.0. Contém não menos de 99% de volume de oxigênio.					
3	OXIGÊNIO MEDICINAL 10M3	WHITE MARTINS	100,000	UNIDADE	118,00	11.800,00
	Especificação : Gás incolor e inodoro. Contém não menos de 99,5% v/v de oxigênio. A 20 ºc e numa pressão de 101 kpa, 1 volume dissolve em 32 volumes de água (E P 5.0. Contém não menos de 99% de volume de oxigênio.					
					Total :	37.380,00
Valor total da proposta por extenso :						
Trinta e sete mil trezentos e oitenta reais						

Lagoa Nova/RN, 23 de outubro de 2014.

ANDRÉ LUIZ ALVES DOS SANTOS
Pregoeiro

Publicado por:
André Luiz Alves dos Santos
Código Identificador:26848799

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAJES

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 007/2014 - PHOSPODONT

Pregão Presencial Nº 017/2014

Ata de Registro de Preços

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS: N° 007/2014
PREGÃO PRESENCIAL: N° 017/2014 - REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO DE LICITAÇÃO: Nº 2040/2014
VALIDADE: 12 (DOZE) MESES contados a partir da data de sua publicação no Diário

Oficial, podendo ser prorrogada na forma da lei**.**

Pelo presente instrumento, a Secretaria Municipal de Saúde - SEMUS - de Lajes/RN, doravante denominada Secretaria Municipal de Saúde, neste ato representada pela Secretária Municipal de Saúde, a Sra. Ionara Celeste Leocádio de Araújo, portadora do CPF N.º 028.702.704.02, residente e domiciliada na Rua Caraúbas, Centro, Lajes/RN RESOLVE registrar os preços da empresa **PHOSPODONT PRODUTOS HOSP. E ODONTOLÓGICOS - CNPJ: 04.451.626/0001-75**, nas quantidades estimadas na Cláusula QUARTA desta Ata de Registro de Preços, de acordo com a classificação por ela alcançada, atendendo as condições previstas no Instrumento Convocatório e as constantes desta Ata de Registro de Preços, sujeitando-se as partes às normas constantes da Lei n. 8.666/93 e suas alterações, Lei 10.520/02 e, em conformidade com as disposições a seguir.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO
1.1. A presente ata tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE "MEDICAMENTOS ÉTICOS E ANTICONCEPCIONAIS"**
1.2. Este instrumento não obriga a PREFEITURA a firmar contratações nas quantidades licitadas, podendo ocorrer licitações específicas para aquisição do(s) objetos(s), obedecida a legislação pertinente, sendo assegurada ao detentor do registro a preferência de fornecimento, em igualdade de condições.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA VIGÊNCIA
2.1. A presente Ata de Registro de Preço terá sua vigência por 12 meses, tendo validade e eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial;
2.2. A partir da vigência da Ata de Registro de Preços, o fornecedor se obriga a cumprir, na integra, todas as condições estabelecidas, ficando sujeito, inclusive, às penalidades pelo descumprimento de qualquer de suas normas.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA GERÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
3.1. O gerenciamento deste instrumento caberá a PREFEITURA MUNICIPAL DE LAJES/RN, através do departamento de compras, no seu aspecto operacional, com apoio da Assessoria Jurídica, nos aspectos legais.

CLÁUSULA QUARTA - DO REGISTRO DE PREÇOS
4.1. Os preços, as quantidades, o fornecedor e as especificações dos serviços registrados nesta Ata, encontram-se indicados na tabela abaixo:

PHOSPODONT PRODUTOS HOSP. E ODONTOLÓGICOS - CNPJ: 04.451.626/0001-75				
COD.	**LOTE I - MEDICAMENTOS ÉTICOS DESCRIÇÃO**	**MARCA**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**
937	TIAMAZOL - TAPAZOL 10MG C/50 CPR	BIOLAB	20,5500	411,0000
953	ATENOLOL E CLORTALIDONA - ABLOK PLUS 50/12,5 MG C/30	BIOLAB	25,8400	775,2000
965	SULFATO DE SALBUTAMOL - AEROLIN 2MG C/20 CPR	GLAXOSMITHKLINE	3,9000	117,0000
989	FUMARATO DE FORMOTEROL DIIDRATADO + BUDESONIDA - ALENIA 12/400MCG C/60CAP REFIL	BIOSINTETICA	89,0000	8.900,0000
994	CIANOCOBALAMINA + CLORIDRATO DE PIRIDOXINA + NITRATO DETIAMINA + DICLOFENACO SÓDICO - ALGINAC 1000 C/15 CPR	MERCKSHARP	21,0000	420,0000
1017	ANSIOPAX C/20COMPRIMIDO	HEBRON	55,9000	10.062,0000
1068	DINITRATO DE ISOSSORBIDA - ISORDIL 10MG C/30 CPR	SIGMA	7,5500	75,5000
1071	DINITRATO DE ISOSSORBIDA - ISORDIL SL 5MG C/30 CPR	SIGMA	7,9000	79,0000
1072	BUDESONIDA - BUDECORT AQUA 64MCG 120 DOSES	CHIESI	43,8000	876,0000
1080	BETAISTINA - LABIRIN 24MG C/30 CPR	APSEN	35,6000	356,0000
1102	MESILATO DE DIIDROERGOTAMINA + PARACETAMOL + CAFEÍNA+CLORIDRATO DE METOCLOPRAMIDA - CEFALIUM	ACHE	16,8900	337,8000

	C/12 CPR			
1104	DIPIRONA SÓDICA + MESILATO DE DIIDROERGOTAMINA+ CAFEÍNA - CEFALIV C/12 CPR	ACHE	12,8000	256,0000
1117	DEXAMETASONA - MAXIDEX COL 5ML	ALCON	6,5500	131,0000
1121	DEXAMETASONA+NEOMICINA+POLIMIXINA B - MAXITROL COL 5ML	ALCON	13,6000	544,0000
1131	CICLOFENILA - MENOPAX 200MG C/20 CPR	ACHE	33,7500	675,0000
1133	PIRIDOXINA + NICOTINAMIDA + TIAMINA + CIANOCOBALAMINA + ÁCIDO FÓLICO + SULFATO FERROSO + RIBOFLAVINA + ÁCIDO PANTOTÊNICO - COMBIRON FOLICO C/45 CPR	ACHE	26,7500	1.070,0000
1135	ÁCIDO ASCÓRBICO (VITAMINA C) + PIRIDOXINA + NICOTINAMIDA + TIAMINA + SULFATO FERROSO + RIBOFLAVINA + ÁCIDO PANTOTÊNICO + PANTOTENATO DE CÁLCIO - COMBIRON GTS 30ML	ACHE	12,0000	120,0000
1141	CLORIDRATO DE PIPERIDOLATO+ HESPERIDINA COMPLEXO + ÁCIDO ASCÓRBICO REVESTIDO - DACTIL OB C/30 DRG	SANOFI-AVENTIS	21,2500	850,0000
1153	MALEATO DE BRONFENIRAMINA + CLORIDRATO DE FENILEFRINA - DECONGEX PLUS C/12 CPR	ACHE	16,8000	336,0000
1154	MALEATO DE BRONFENIRAMINA + CLORIDRATO DE FENILEFRINA - DECONGEX PLUS GTS 20ML	ACHE	9,1800	91,8000
1183	CLORIDRATO DE CICLOBENZAPRINA - MUSCULARE 10MG C/15 CPR	EUROFARMA	12,8000	512,0000
1186	CLORIDRATO DE CICLOBENZAPRINA - MUSCULARE 5MG C/15 CPR	EUROFARMA	11,3500	454,0000
1189	DOXAZOSINA - UNOPROST 2MG C/30 CPR	N-C	16,3000	1.304,0000
1202	BETAMETASONA (DIPROPIONATO) + SULFATO DE GENTAMICINA - DIPROGENTA POM 30G	MANTECORP	16,0000	320,0000
1204	MESILATO DE DOXAZOSINA - DUOMO 2MG C/30 CPR	EUROFARMA	22,8000	456,0000
1211	BUDESONIDA - NOEX 32MCG 120 DOSES	EUROFARMA	24,4000	488,0000
1214	BUDESONIDA - NOEX 50MCG 200 DOSES	EUROFARMA	42,5000	1.700,0000
1229	DESOXIMETASONA + SULFATO DE NEOMICINA - ESPERSON N POM 20G	SANOFI-AVENTIS	28,5000	570,0000
1232	CINARIZINA+PIRACETAM - EXIT C/20 CPR	FARMASA	18,0000	360,0000
1237	PROMETAZINA - FENERGAN 25MG C/20 CPR	NORVARTIS	9,8000	196,0000
1267	BITARTARATO DE POTÁSSIO + ENXOFRE + QUERATINA + SENE (CASSIA ANGUSTIFOLIA, SENNA ALEXANDRINA) - VARICELL 48 DRG	VIDEFARMA	59,5000	892,5000
1290	PROPATILNITRATO - SUSTRATE 10MG C/50 CPR	B-MS	21,5000	860,0000
1298	A.A.SALICILICO - SOMALGIN CARDIO 100 MG C/ 32 CPR	EMS	16,0000	240,0000
1299	A.A.SALICILICO - SOMALGIN CARDIO 200 MG C/ 32 CPR	EMS	21,9000	438,0000
1323	ACECLOFENACO - PROFLAN 100MG C/12 CPR	EUROFARMA	39,5000	790,0000
1324	CETOPROFENO - PROFENID GTS 20ML	SANOFI-AVENTIS	22,0000	220,0000
4543	CILOSTAZOL 100MG C 60	EUROFARMA	57,0000	9.120,0000
4549	BETAMETASONA - KOIDE ELIXIR C/ 120 ML	EUROFARMA	27,6000	4.140,0000
4552	GRAMICIDINA+NEOM.+NISTAT.+TRIANCINOLONA - MUD ORAL 10 G	MANTECORP	13,0000	260,0000
4554	ATENOLOL+NIFEDIPINO - NIFELAT 20/50MG C/28 CPR	BIOSINTETICA	45,7000	914,0000
4556	ÁCIDO TRANEXÂMICO - TRANSAMIN 250MG C/12 CPR	NIKKHO	49,0000	980,0000
4557	CETOCONAZOL+DIPROP. BETAMETASONA+SULF. NEOMICINA - TROK N CR 10G	EUROFARMA	11,3000	339,0000
4559	MEBENDAZOL+TIABENDAZOL - HELMIBEN NF C/6 CPR	BIOLAB	17,0000	170,0000
4858	DORZOLAMIDA + TIMOLOL - COSOPT ML	MANTECORP	100,0000	2.000,0000
4862	DIPIRONA SÓDICA + CLORIDRATO DE PROMETAZINA + CLORIDRATO DE ADIFENINA - LISADOR GTS 20 ML	HYPERMARCAS	29,5000	1.180,0000
5050	CETOPROFENO (LISINATO) - ARTROSIL 160MG C/10CPR	ACHE	19,0000	760,0000
5052	TENOXICAM - TENOXICAM 20 MG C/ 10 CPR	VITAPAN	22,9000	343,5000
5053	DEXTRANO+HIPROMELOSE - LACRIMA PLUS COL 15ML	ALCON	16,3000	652,0000
5584	ALPRAZOLAN 1MG C/30CPR	EMS	21,8000	1.308,0000
5588	BUDESONIDA+FORMOTEROL - FORASEQ 12/400MCG C/60CAP	NOVARTIS	115,0000	2.300,0000
6317	NITRATO DE MICONAZOL - MICONAZOL CR 28G	BELFAR	7,5500	75,5000
6583	FIBRINOLISINA + DESOXIRRIBONUCLEASE + CLORANFENICOL - FIBRASE 30G	ACHE	64,4000	2.576,0000
6584	SACCHAROMYCES CEREVISAE - FLORAX SM PED C/5 FLAC	HEBRON	23,3000	699,0000
7444	ACICLOVIR 200MG C/25CPR	VITAPAN	9,4000	188,0000
7445	BETAISTINA (DICLORIDRATO) - BETASERC 24MG C/30 CPR	ABBOTT	41,0000	820,0000
7648	CILOSTAZOL 100MG C 30 COMP.	EUROFARMA	47,0000	7.050,0000
7649	CARMELOSE SODICA - LACRIFILM COL 15ML	GENOM	21,0000	420,0000
7650	VARFARINA SÓDICA - MAREVAN 5 MG C/10 CPR	FQM	6,2000	124,0000
7654	CLOBETASOL - PSOREX POM 30G	GSK	26,0000	260,0000
7655	CINARIZINA - STUGERON 25MG C/30 CPR	JANSSEN-CILAG	15,5000	310,0000
7831	GENFIBROZILA - GENFIBROZILA 600MG C/24 CPR	EMS	57,1000	1.142,0000
8045	HIDROCORTISONA+SULF NEOMICINA+ SULF POLIMIXINA - OTOSPORIN SOL OTOL 10ML	FARMOQUIMICA	9,7000	194,0000
8145	ÁCIDO ASCÓRBICO (VITAMINA C) + CARBONATO DE CÁLCIO + HIDRÓXIDO DE MAGNÉSIO + POTÁSSIO + RETINOL + COLECALCIFEROL (VITAMINA D 3) + COLINA + SULFATO FERROSO + LISINA - CLUSIVOL COMPOSTO 240ML	WYETH	46,0000	920,0000
8146	BENZOILMETRONIDAZOL - FLAGYL 400 MG C/24 CPR	SANOFI-AVENTIS	20,0000	400,0000
8148	SUPLEMENTO DE VITAMINAS - NUTRINFAN INF 120 ML	MABRA	35,4000	354,0000
8458	ETINILESTRADIOL + DROSPIRENONA - ELANE CICLO C/21 CPR	LIBBIS	37,5000	375,0000
8649	ACICLOVIR 200MG C/25CPR	BELFAR	24,9500	998,0000
8652	CLORIDRATO DE TIAMINA + CLORIDRATO DE PIRIDOXINA - CITONEURIM 5000 C/20CPR	MERCKSHARP	47,6000	952,0000
8653	BETAMETASONA+CLIOQUINOL+GENTAM.+TOLNAF. - QUADRIDERM POM 20G	HYPERMARCAS	31,6000	632,0000
8866	ÁCIDO ASCÓRBICO (VITAMINA C) + PIRIDOXINA + NICOTINAMIDA + TIAMINA + SULFATO FERROSO + RIBOFLAVINA + ÁCIDO PANTOTÊNICO + PANTOTENATO DE CÁLCIO - COMBIRON GTS 30ML	ACHE	16,5000	165,0000
8867	LANSOPRAZOL 15 MG C/14 CPR	GERMED	27,8500	557,0000
8868	LEVODROPROPIZINA - PERCOF XPE 120ML	EUROFARMA	25,0000	250,0000
8869	FOSFATO DE SODIO - PHOSFOENEMA 130ML	CRISTALIA	10,2000	204,0000
9037	BETAMETASONA+CETOCONAZOL - CANDICORT POM 30G	ACHE	22,0000	330,0000
9038	DICLOFENACO (COLESTIRAMINA) - FLOTAC 70MG C/14 CPR	NOVARTIS	29,3000	586,0000
9039	LAC. CALCIO+FOSF CALCIO DIIDRAT + CIANOCOB + COLECALC + SULF ZINCO MONO - KALYAMON KIDS SUSP 250ML	JANSSEN-CILAG	20,5000	410,0000
9321	ACEBROFILINA PED 120ML	CIMED	9,9500	298,5000
9322	POLICRESULENO - ALBOCRESIL C/6 OVULOS	NYCOMED	12,2000	244,0000
9323	FUMARATO DE FORMOTEROL DIIDRATADO + BUDESONIDA - ALENIA 6/200 MG REFIL C/60 CAPS	BIOSINTETICA	66,4000	5.312,0000
9324	IBUPROFENO - ALIVIUN 100MG C/20ML	MANTECORP	23,5000	705,0000
9329	LOSARTANA POTÁSSICA - ARADOIS 100MG C/30CPR	BIOLAB	75,6000	2.268,0000
9330	ARPADOL 400 MG C/ 30 CPR	APSEN	58,5000	877,5000
9331	SULFATO DE GLICOSAMINA + SULFATO DE CONDROITINA - ARTROLIVE C/ 30 CPS	ACHE	67,0000	1.005,0000
9332	CLOTRIMAZOL + ACETATO DE DEXAMETASONA - BAYCUTEN N 40G	BAYER	26,6000	532,0000
9333	DEXPANTENOL (VITAMINA B5)- BEPANTOL POM 30G	BAYER	20,5500	411,0000
9334	BESILATO DE ANLODIPINO + ATENOLOL - BETALOR 5/50MG C/30CPR	BIOSINTETICA	67,0000	1.340,0000
9335	BETAMETASONA - BETATRINTA 5MG+2MG AMPOLA C/1 ML + SERINGA	EUROFARMA	14,5500	1.164,0000
9336	BETAXOLOL (SOB A FORMA DE CLORIDRATO DE BETAXOLOL)- BETOPTIC S COL 5ML	ALCON	28,4000	568,0000
9338	BROMELIN PROPOLIS 50ML	HEBRON	31,0000	310,0000
9339	CALCITRIOL 0,25 MCG C/ 30 CPS	CELLOFARM	63,6000	954,0000
9341	CENTRUM HOMEM C/30 CPS	WYETH	58,5000	877,5000
9342	CENTRUM MULHER C/30 CPS	WYETH	58,6000	879,0000
9343	CENTRUM PRONUTIENTS OMEGA 3 C/30CPS	WYETH	35,5000	532,5000
9344	BORATODE 8- HIDROXIQUINOLINA + TROLAMINA - CERUMIN GTS 8ML	ALCON	10,0000	200,0000
9345	CETAPHIL 226G	STIEFEL	118,7000	2.374,0000
9346	CETOCONAZOL SHP	CIMED	16,4000	328,0000

9348	CILOSTAZOL 50MG C/60 CPR	EURFARMA	27,2000	544,0000
9349	CILOSTAZOL 50MG C/30 CPR	EURFARMA	23,6700	473,4000
9350	CIRARIZINA 25 MG/30	NOVAQUIMICA	6,5000	97,5000
9351	CIPROFIBRATO DE 100 MG C/ 30 CPR	UCI-FARMA	35,5000	532,5000
9352	CLOPIDOGREL 75MG C/15 CPR	EMS	50,1300	751,9500
9353	CLOPIDOGREL 75MG C/30 CPR	GERMED	109,0000	1.635,0000
9354	CROMOGLICATO DISSÓDICO - CROMOLERG 2% 20MG/ML FR C/ 5ML	ALLERGAN	9,5000	142,5000
9355	CROMOGLICATO DISSÓDICO - CROMOLERG 4% 40MG/ML FR C/ 5ML	ALLERGAN	12,0000	180,0000
9357	DESLORATADINA - DESALEX 0,5 MG XAROPE 100 ML	MANTECORP	65,6000	984,0000
9358	DESLORATADINA - DESALEX 0,5 MG XAROPE 60 ML	MANTECORP	39,3000	589,5000
9359	DESLORATADINA - DESALEX 5 MG C/ 10 CPR	MANTECORP	49,0000	735,0000
9360	CLORIDRATO DE TIAMINA + CLORIDRATO DE PIRIDOXINA + CIANOCOBALAMINA + FOSFATO DE DEXAMETASONA - DEXA CITONEURIN C/3 AMP	MERCKSHARP	26,2500	525,0000
9361	HIDROXOCOBALAMINA (VIT. B12) + FOSFATO DISSÓDICO DE DEXAMETASONA + DIPIRONA SÓDICA - DEXALGEN C/6 AMP	EUROFARMA	35,0000	700,0000
9362	GLICLAZIDA - DIAMICRON MR 30 MG C/30 CPR	SERVIER	27,5000	1.100,0000
9363	ACETATO DE CIPROTERONA + ETINILESTRADIOL - DIANE 35 C/21 DRG	SCHERING	22,0000	440,0000
9364	DIOSMINA - DIOSMIN C/ 10 CPR	ACHE	18,0000	270,0000
9365	DIOSMINA - DIOSMIN C/ 30 CPR	ACHE	54,0000	810,0000
9366	DIOSMINA - DIOSMIN C/ 60 CPR	ACHE	101,0000	1.515,0000
9367	DIOSMINA + HESPERIDINA - DIOSMIN SDU C/ 15 SACHES DE 5G	ACHE	54,2000	813,0000
9368	DIOSMIN SDU C/30 SACHES DE 5G	ACHE	101,1000	1.516,5000
9369	VALSARTANA + BESILATO DE ANLODIPINO - DIOVAN AMPLO FIX 320/5 MG	NOVARTIS	110,8000	1.662,0000
9370	BETAMETASONA (DIPROPIONATO) + SULFATO DE GENTAMICINA - DIPROGENTA POM 30G	MANTECORP	24,2000	242,0000
9371	DOMPERIDONA - DOMPERIX 10 MG C/ 30 CPR	EUROFARMA	16,0000	240,0000
9372	DOMPERIDONA - DOMPERIX SUSPENSÃO 1 MG/ML C/ 100ML	EUROFARMA	28,0000	420,0000
9373	PARACETAMOL + CARISOPRODOL + CAFEÍNA - DORILAX C/ 04 CPR	ACHE	3,6000	54,0000
9374	ARACETAMOL + CARISOPRODOL + CAFEÍNA - DORILAX C/ 12 CPR	ACHE	11,0000	165,0000
9375	DIMENIDRINATO + CLORIDRATO DE PIRIDOXINA - DRAMIN B6 C/30 CPR	NYCOMED	11,5000	460,0000
9376	MESILATO DE DOXAZOSINA - DOXAZOSINA 4MG C/30 CPR	UNIÃO QUÍMICA	46,4000	928,0000
9377	TRAVOPROSTA + MALEATO DE TIMOLOL - DUO TRAVATAN COLÍRIO 2,5 ML	ALCON	103,0000	3.090,0000
9378	TRAVOPROSTA + MALEATO DE TIMOLOL - DUO TRAVATAN COLÍRIO 5 ML	ALCON	206,0000	4.120,0000
9379	MENTHA PIPERITA - ENDORUS 750MG C/20 CPR	BIOSINTÉTICA	39,5000	395,0000
9381	EPIDRAT ULTRA LOÇÃO C/ 120 G	MANTECORP	119,5000	1.792,5000
9382	CLORANFENICOL + ACETATO DE RETINOL + AMINOÁCIDOS + METIONINA - EPITEZAN POM OFT 3,5G	ALLERGAN	10,2000	204,0000
9383	DIMETICONA - FLAGASS C/20 CPR	ACHE	16,2000	162,0000
9384	SILYBUM MARIANUM - FORFIG 100 MG C/ 30 CPR	EUROFARMA	51,0000	765,0000
9385	SILYBUM MARIANUM - FORFIG 14,3 MG/ML SUSPENSÃO 100ML	EUROFARMA	32,0000	480,0000
9386	SILYBUM MARIANUM - FORFIG 200 MG C/ 20 CPR	EUROFARMA	69,0000	1.035,0000
9387	ALENDRONATO SÓDICO - FOSAMAX D 40 MG C/ 4 CPR	MERCKSHARP	136,0000	2.040,0000
9388	ALENDRONATO SÓDICO - FOSAMAX D 5600 C/ 4 CPR	MERCKSHARP	123,0000	1.845,0000
9389	CARBOXIMETILCELULOSE SÓDICA (CARMELOSE) - FRESH TEARS 0,5 10ML	ALERGAN	31,0000	620,0000
9390	CARBOXIMETILCELULOSE SÓDICA (CARMELOSE) -FRESH TEARS 0,5 15ML	ALERGAN	46,5000	697,5000
9391	GABA+LISINA+TIAMINA+PIRIDOXINA+PANT. CALCIO - GABALLON C/ 20 CPR	NIKKHO	27,5000	412,5000
9392	GABA+LISINA+TIAMINA+PIRIDOXINA+PANT. CALCIO - GABALLON XAROPE C/ 100 ML	NIKKHO	27,0000	405,0000
9393	GABAPENTINAS 300MG C/30 CPS	GERMED	65,0000	975,0000
9394	GABAPENTINA 400MG C/30 CPS	GERMED	75,0000	1.125,0000
9395	GABAPENTINA 600MG C/27 CPR	GERMED	89,0000	1.335,0000
9396	BIMATOPROSTA + TIMOLOL - GANFORT 5ML	ALLERGAN	162,0000	2.430,0000
9400	HIDROXIZINA - HIXIZINE 25MG C/30 CPR	THERASQIN	31,0000	620,0000
9401	HIDROXIZINA - HIXIZINE XPE 120ML	THERASQIN	31,5000	630,0000
9402	IBUPROFENO GTS 50MG 30ML	PROTIDONADUZZI E C&A	8,5000	170,0000
9403	ISOTRETINOINA 20MG C/30 CPS	SEM	98,0000	1.470,0000
9404	IVERMECTINA 6MG C/2 CPR	VITAPAN	8,5000	85,0000
9405	IVERMECTINA 6MG C/4 CPR	VITAPAN	16,3000	326,0000
9406	BETAMETASONA - KOIDE ELIXIR C/ 120 ML	EUROFARMA	14,0600	281,2000
9407	LANSOPRAZOL 30 MG C/14 CPR	GEOLAB	37,5500	2.253,0000
9408	ETINILESTRADIOL+LEVONORGESTREL - LEVEL C/21 CPR	BIOLAB	15,5000	155,0000
9410	MESALAZINA - MESACOL 250 MG C/ 10 SUPOSITORIOS	NYCOMED	29,5000	442,5000
9411	MESALAZINA - MESACOL 400 MG C/ 30 CPR	NYCOMED	94,0000	1.410,0000
9412	MESALAZINA - MESACOL 500 MG C/ 10 SUPOSITORIOS	NYCOMED	59,5000	892,5000
9413	MESALAZINA - MESACOL 800 MG C/ 30 CPR	NYCOMED	148,0000	2.220,0000
9414	MESALAZINA - MESACOL MMX 1200 MG C/ 30 CPR	NYCOMED	243,5000	3.652,5000
9415	PREDNISONA - METICORTEN 20 MG C/ 10 CPR	SUPERA	18,5000	277,5000
9416	PREDNISONA - METICORTEN 5 MG C/ 20 CPR	SUPERA	13,6000	204,0000
9418	DOMPERIDONA - MOTILIUN 10MG C/30 CPR	JANSSEN-CILAG	19,0000	380,0000
9420	NAPROXENO - NAPROXENO 250 MG C/ 15 CPR	BAYER	8,5000	127,5000
9421	NAPROXENO - NAPROXENO 500 MG C/ 20 CPR	UNIÃO QUÍMICA	19,3000	289,5000
9422	MOMETASONA - NASONEX SPRAY 120 DOSES	SCHERING	67,5000	1.012,5000
9423	MOMETASONA - NASONEX SPRAY 60 DOSES	SCHERING	44,5000	667,5000
9425	ESOMEPRAZOL - NEXIUM 20 MG C/ 14 CPR	ASTRA	60,0000	900,0000
9426	ESOMEPRAZOL - NEXIUM 20 MG C/ 28 CPR	ASTRA	121,0000	1.815,0000
9427	ESOMEPRAZOL - NEXIUM 20 MG C/ 7 CPR	ASTRA	33,0000	495,0000
9428	ESOMEPRAZOL - NEXIUM 40 MG C/ 14 CPR	ASTRA	127,0000	1.905,0000
9429	ESOMEPRAZOL - NEXIUM 40 MG C/ 28 CPR	ASTRA	254,0000	3.810,0000
9430	ESOMEPRAZOL - NEXIUM 40 MG C/ 7 CPR	ASTRA	72,0000	1.080,0000
9433	PIRACETAM - NOOTRON 400MG C/60 CPR	BIOSINTETICA	30,0000	450,0000
9434	PIRACETAM - NOOTROPIL 800MG C/30 CPR	AVENTIS	26,5000	530,0000
9435	FERRIPOLIMALTOSE - NORIPURUM 50 MG C/ 30ML	NYCOMED	26,5000	397,5000
9436	FERRIPOLIMALTOSE - NORIPURUM ENDOVEN 100MG INJ 20ML C/5	NYCOMED	55,9000	1.677,0000
9437	ACIDO FOLICO+FERRIPOLIMALTOSE - NORIPURUM FÓLICO C/30	NYCOMED	44,0000	880,0000
9439	FERRIPOLIMALTOSE - NORIPURUM INTRAM 100 MG INJ 20ML C/5	NYCOMED	54,0000	1.620,0000
9440	FERRIPOLIMALTOSE - NORIPURUM XAROPE 100MG/10ML C/ 120	NYCOMED	20,0000	400,0000
9441	AMOXICILINA E CLAVULANATO BD - NOVAMOX2X 400/57 MG SUSPENSÃO C/ 70 ML	ACHE	42,5000	850,0000
9442	AMOXICILINA E CLAVULANATO BD - NOVAMOX2X 875/125 MG C/ 14	ACHE	62,0000	930,0000
9443	CARBONATO DE CÁLCIO DE OSTRA + VITAMINA D - NUTRICAL D C/ 60 CPR	FARMOQUÍMICA	36,5000	547,5000
9444	DORZOLAMIDA - OCUPRESS 2% C/ 5 ML	GENOM	58,0000	870,0000
9447	CARBONATO DE CÁLCIO + VIT. D 400UI - OSTEOFIX 500 MG + 400 UI C/ 60 CPR	NATULAB	36,1000	541,5000
9448	ALENDRONATO SODICO - OSTEOFORM 70MG C/4 CPR	SIGMA	40,0000	400,0000
9449	PANTOPRAZOL - PANTOPRAZOL 40MG C/14 CPR	EMS	35,3000	1.412,0000

9451	PAROXETINA 20MG C/30 CPR	NC	65,0000	975,0000
9452	OLOPATADINA - PATANOL COLIRIO C/ 5 ML	ALCON	45,5000	682,5000
9453	OLOPATADINA - PATANOL S C/ 2,5 ML	ALCON	45,5000	682,5000
9454	PENTOXIFILINA - PENTOXIFILINA 400MG C/20 CPR	GERMED	23,0000	460,0000
9456	HIALURONIDASE+BETAMETASONA - POSTEC POMADA C/ 20 G	APSEN	85,5000	1.282,5000
9464	PREDNISOLONA - PREDNISOLONA 1 MG 100ML	PRATIDONADUZZI E C&A	10,0000	200,0000
9466	TRIBENOSÍDEO + LIDOCAÍNA - PROCTO GLYVENOL CR 30G	NOVARTIS	19,5000	195,0000
9467	POLICRESULENO + CLORIDRATO DE CHINCHOCAINA - PROCTYL C/10 SUPOS	NYCOMED	23,0000	230,0000
9468	POLICRESULENO + CLORIDRATO DE CHINCHOCAINA - PROCTYL POM 30G	NYCOMED	42,5000	850,0000
9469	CALCIO CTIR MALATO+VIT D3 - PROSSO C/ 30 CPR	EUROFARMA	57,6000	864,0000
9470	LEVOTIROXINA SODICA - PURAN 100MG C/28 CPR	SANOFI-AVENTIS	9,0000	90,0000
9471	LEVOTIROXINA SODICA - PURAN 175MG C/28 CPR	SANOFI-AVENTIS	18,0000	180,0000
9472	LEVOTIROXINA SODICA - PURAN 50MG C/28 CPR	SANOFI-AVENTIS	10,5000	105,0000
9473	LEVOTIROXINA SODICA - PURAN 75MG C/28 CPR	SANOFI-AVENTIS	11,5000	230,0000
9474	LANSOPRAZOL+CLARITROMICINA+AMOXICILINA - PYLORIPAC C/7 CART	MEDLEY	132,0000	1.980,0000
9475	CLORIDRATO DE HIDROXOCOBALAMINA - RUBRANOVA 15000 INJ	BRISTOL-MAYERS	11,5000	345,0000
9476	CLORIDRATO DE HIDROXOCOBALAMINA - RUBRANOVA 5000 INJ	BRISTOL-MAYERS	10,0000	100,0000
9477	ETINILESTRADIOL+CIPROTERONA - SELENE C/21 CPR	EUROFARMA	19,0000	190,0000
9478	SUCCINATO DE METOPROLOL - SELOZOK 100MG C/30 CPR	ASTRA	70,5000	705,0000
9479	SERTRALINA 100MG C/14 CPR	GERMED	54,5000	817,5000
9481	PINAVERIO - SIILIF 100 MG C/ 30 CPR	ACHE	59,0000	885,0000
9482	PINAVERIO - SIILIF 100 MG C/ 60 CPR	ACHE	107,0000	1.605,0000
9483	PINAVERIO - SIILIF 50 MG C/ 30 CPR	ACHE	51,5000	772,5000
9484	SILDENAFILA 100MG C/4 CPR	GERMED	24,5000	367,5000
9485	SILDENAFILA 25MG C/4 CPR	EMS	26,5000	397,5000
9486	SILDENAFILA 50MG C/4 CPR	GERMED	22,5000	337,5000
9487	AMOXICILINA+CLAVULANATO DE POTASSIO - SINOT CLAV 400 MG+57 MG SUSP. ORAL C/70 ML	EUROFARMA	42,5000	637,5000
9488	AMOXICILINA+CLAVULANATO DE POTASSIO - SINOT CLAV 875 MG C/ 14 CPR	EURFARMA	62,0000	930,0000
9489	AMOXICILINA+CLAVULANATO DE POTASSIO - SINOT CLAV 875 MG C/ 20 CPR	EUROFARMA	86,0000	1.290,0000
9490	PASSIFLORA - SINTOCALMY 300 MG C/ 20 CPR	ACHE	39,0000	585,0000
9491	PASSIFLORA - SINTOCALMY 300 MG C/ 40 CPR	ACHE	58,5000	877,5000
9492	A.A.SALICILICO - SOMALGIN CARDIO 100 MG C/ 32 CPR	EMS	18,0000	270,0000
9493	A.A.SALICILICO - SOMALGIN CARDIO 81MG C/32 CRP	EMS	9,2000	138,0000
9494	EXTRATO SECO DE GLYCINE MAX - SOYFEMME 150 MG C/ 30 CPS	ACHE	66,0000	990,0000
9495	SUCRALFATO - SUCRAFILM 1G C/ 30 CPR	ACHE	43,5000	652,5000
9496	SUCRALFATO - SUCRAFILM 2G C/ 20 FLACONETES	ACHE	67,0000	1.005,0000
9497	SUPLAN C/30 CPR	HEBRON	42,0000	840,0000
9498	GESTODENO + ETINILESTRADIOL - TAMISA 20 MCG C/ 21 DRAGEAS	EUROFARMA	20,2000	303,0000
9499	GESTODENO + ETINILESTRADIOL - TAMISA 20 MG C/63 DRG	EUROFARMA	48,5000	1.940,0000
9500	GESTODENO+ETINILESTRADIOL - TAMISA 30 MCG C/ 21 DRG	EUROFARMA	20,0000	300,0000
9501	GESTODENO+ETINILESTRADIOL - TAMISA 30 MCG C/ 28 CPR	EUROFARMA	26,0000	390,0000
9502	GESTODENO+ETINILESTRADIOL - TAMISA 30 MCG C/ 63 DRG	EUROFARMA	48,5000	727,5000
9503	GESTODENO+ETINILESTRADIOL - TAMISA 30 MCG C/ 84 CPR	EUROFARMA	62,5000	937,5000
9504	TART BRIMONIDINA COL 5ML	GEOLAB	29,5000	442,5000
9512	TERBINAFINA 250MG C/14 CRP	EMS	41,5000	622,5000
9513	TERBINAFINA 250MG C/28 CRP	GERMED	139,0000	2.085,0000
9514	TERBINAFINA CREME 10MG C/20 GR	EMS	10,0000	150,0000
9515	TERBINAFINA FUNTYL 1% CREME 20GR	CRISTALIA	11,0000	165,0000
9516	TERBINAFINA FUNTYL 250MG C/14 CPR	CRISTALIA	53,8000	807,0000
9517	TIBOLONA LIBIAM 1,25MG C/28 CPR	LIBBS	37,5000	562,5000
9518	TIBOLONA LIBIAM 2,5MG C/28 CPR	LIBBS	44,5000	667,5000
9519	TIBOLONA LIBIAM 2,5MG C/30 CPR	BIOLAB	44,0000	660,0000
9520	TIBOLONA LIBIAM 1,25MG C/35 CPR	FARMOQUÍMICA	53,0000	795,0000
9522	TINIDAZOL 500MG C/4 CPR	GERMED	11,0000	165,0000
9523	TINIDAZOL 500MG C/8 CPR	GERMED	16,5000	247,5000
9524	DEXAMETASONA+TOBRAMICINA - TOBRADEX COL 5ML	ALCON	27,0000	270,0000
9525	MALEATO DE ENALAPRIL - VASOPRIL PLUS 20/12,5MG C/30 CPR	BIOLAB	84,5000	845,0000
9526	DICLORIDRATO DE FLUNARIZINA - VERTIX C/50 CPR	ACHE	24,0000	960,0000
9527	TRETINOÍNA - VITACID 0,025 % GEL C/ 25 G	THERASKIN	24,0000	360,0000
9528	TRETINOÍNA - VITACID 0,05 % CREME C/ 25 G	THERASKIN	34,5000	517,5000
9529	TRETINOÍNA - VITACID ACNE GEL 25 G	THERASKIN	63,0000	945,0000
9530	TRETINOÍNA -VITACID PLUS C/ 15 G	THERASKIN	80,0000	1.200,0000
9531	TRETINOÍNA -VITACID XT CREME C/ 25 G	THERASKIN	41,5000	622,5000
9532	VITAMINA E 400 C/30 CPR	BELFAR	20,0000	800,0000
9533	LEVOCETIRIZINA - ZINA 5 MG C/ 10 CPR	EUROFARMA	28,5000	570,0000
		Total do Fornecedor		**R$: 227.254,8500**
		Total do Lote		**R$: 227.254,8500**

COD.	LOTE II - ANTICONCEPCIONAIS DESCRIÇÃO	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
9535	MEDROXIPROGESTERONA - CONTRACEP 150MG INJ. C/1 AMPOLA	EMS	16,8000	5.040,0000
9536	LEVONORGESTREL 0,75MG C/2 CPR	CIMED	9,2000	276,0000
9537	NOREGYNA INJ C/1 AMPOLA	MABRA	14,3000	10.725,0000
9538	NORETISTERONA - NORESTIN 0,35MG C/ 35 CPR	BIOLAB	8,2000	2.460,0000
9539	PRESERVATIVO MASCULINO COM LUBRIFICANTE CX C/144	THAI NIPAN	77,0000	16.170,0000
9540	TRIQUILAR C/21 DRAGEAS	SHERING	6,0000	18.000,0000
		Total do Fornecedor		**R$: 52.671,0000**
		Total do Lote		**R$: 52.671,0000**
		Total Geral		**R$: 279.925,8500**

CLÁUSULA QUINTA - DAS OBRIGAÇÕES DA DETENTORA DA ATA

5.1. Acatar as decisões e observações feitas pela fiscalização da Prefeitura Municipal, por escrito, em duas vias e entregues mediante recibo.

5.2. Executar os serviços, rigorosamente de acordo com as disposições previstas nesta Ata, obedecendo integralmente as normas técnicas vigente ou fornecidas pelo município, e ainda responsabilizar-se por eventuais prejuízos decorrentes do descumprimento das condições estabelecidas;

5.3. Disponibilizar e-mail Oficial para que as solicitações de veiculação de matérias sejam
feitas por meio eletrônico;

5.4. Publicar as matérias imediatamente de acordo com a solicitação do CONTRATANTE;

5.5. Para cada ato publicado, a Detentora do Registro obriga-se a fornecer a CONTRATANTE, exemplares da edição do jornal, sem custo adicional;
5.6. Comunicar imediatamente à CONTRATANTE qualquer alteração ocorrida no endereço, conta bancária e outros julgáveis necessários para recebimento de correspondência;
5.7. Responsabilizar-se pelos encargos decorrentes do cumprimento das obrigações supramencionadas, bem como pelo recolhimento de todos os impostos, taxas, tarifas, contribuições ou emolumentos federais, estaduais e municipais, que incidam ou venham incidir sobre o objeto desta Ata de Registro de Preços.
5.8. Respeitar e fazer cumprir a legislação de segurança e saúde no trabalho, previstas nas normas regulamentadoras pertinentes;
5.9. Não realizar subcontratação total ou parcial da execução dos serviços, sem anuência da Prefeitura Municipal de Lajes/RN, No caso de subcontratação autorizada pelo Contratante, a Detentora do Registro continuará a responder direta e exclusivamente pelas entregas e pelas responsabilidades legais assumidas.
5.10. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Contratante ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo, relativos à execução da Ata de Registro de Preço ou em conexão com ele, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade o fato de haver fiscalização ou acompanhamento por parte da Contratante.
5.11. Responsabilizar-se por todas as providências e obrigações, em caso de acidentes de trabalho com seus empregados, em virtude da execução da presente Ata de Registro de Preço ou em conexão com ele, ainda que ocorridos em dependências da Prefeitura.
5.12. Prestar os esclarecimentos que forem solicitados pela Prefeitura Municipal, cujas reclamações se obriga a atender prontamente, bem como dar ciência imediatamente e por escrito, de qualquer anormalidade que verificar quando da execução dos serviços;
5.13. Fiscalizar o perfeito cumprimento dos serviços a que se obrigou, cabendo-lhe, integralmente, os ônus decorrentes. Tal fiscalização dar-se-à independentemente da que será exercida por esta Prefeitura;
5.14. Aceitar nas mesmas condições desta Ata de Registro de Preços, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias, até o limite legal de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do objeto adjudicado, devendo supressões acima desse limite ser resultantes de acordo entre as partes;

CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES DA PREFEITURA
6.1. Oferecer todas as informações necessárias para que a Detentora do Registro possa executar o objeto adjudicado dentro das especificações.
6.2. Efetuar os pagamentos nas condições e prazos estipulados.
6.3. Designar um servidor para acompanhar a execução e fiscalização desta Ata, nos termos do art. 67, da Lei nº 8.666/93.
6.4. Notificar, por escrito, à Detentora do Registro, a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para sua correção.
6.5. Fiscalizar livremente a execução dos serviços, não eximindo a Detentora do Registro de total responsabilidade quanto à execução das mesmas.
6.6. Acompanhar a execução, podendo intervir durante a sua execução, para fins de ajuste ou suspensão da execução; inclusive rejeitando, no todo ou em parte, os serviços executados fora das especificações desta Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO PAGAMENTO
7.1. Os pagamentos serão efetuados mensalmente até o 15° (décimo quinto) dia do mês subsequente ao vencido, mediante a execução dos serviços e apresentação da Nota Fiscal/Fatura, devidamente atestada pela administração.
7.2. Caso constatado alguma irregularidade nas notas fiscais/faturas, estas serão devolvidas ao fornecedor, para as necessárias correções, com as informações que motivaram sua rejeição, sendo que o prazo para pagamento fluirá após a reapresentação das notas fiscais/faturas.
7.3. Nenhum pagamento isentará o FORNECEDOR/CONTRATADA das suas responsabilidades e obrigações, nem implicará aceitação definitiva do fornecimento.
7.4. Nenhum pagamento será efetuado à empresa detentora do registro, enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação. Esse fato não será gerador de direito a reajustamento de preços ou a atualização monetária.
7.5. Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.

CLÁUSULA OITAVA - DO PRAZO DE EXECUÇÃO
8.1. O prazo para execução dos serviços será de 12 meses a contar da data de publicação do extrato da Ata de Registro de Preços no Diário Oficial, ficando a Detentora do Registro obrigada a executar diariamente todas as publicações de atos oficiais e de matérias de interesse da Prefeitura.
8.2. As solicitações de publicação da PREFEITURA deverão ser publicadas imediatamente após recebimento veia email e deverá ser expedido pela Detentora do Registro via e-mail uma confirmação de recebimento da matéria para publicação.

CLÁUSULA NONA - DOS USUÁRIOS DA ATA REGISTRO DE PREÇOS
9.1. Poderá utilizar-se desta Ata de Registro de Preços qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador, desde que devidamente comprovada a vantagem e, respeitadas no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei Federal nº 8.666/93, observada o Acórdão nº 1233/12 do TCU, relativo à utilização do Sistema de Registro de Preços.
9.2. Caberá ao(s) fornecedor(es) beneficiário(s) da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, desde que não seja prejudicial às obrigações anteriormente assumidas.
9.3. A Prefeitura Municipal de Lajes/RN será o órgão responsável pelos atos de controle e administração desta Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA DÉCIMA - DO CANCELAMENTO DA ATA REGISTRO DE PREÇOS
10.1. O proponente terá o seu registro de preços cancelado, por intermédio de processo administrativo específico, a pedido, sem prejuízo da aplicação das penalidades legais previstas, caso as razões do pedido não sejam saneadas, após protocolado em até 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da constatação das hipóteses a seguir explicitadas:
10.2. Comprovar, por meio de documentos, tais como lista de preço de fabricantes, notas fiscais de aquisição de matérias-primas, de transporte de mercadorias, alusivos à época da elaboração da proposta e do pedido de desoneração do compromisso, estar impossibilitado de cumprir as exigências da Ata, por ocorrência de desequilíbrio econômico-financeiro que torne seu preço inexequível em função da elevação dos preços de mercado dos insumos que compõem o custo das aquisições/contratações;
10.3. Ocorrer fato superveniente que venha a comprometer a perfeita execução contratual decorrentes de caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovados.
10.4. Por iniciativa da Prefeitura Municipal de Lajes/RN, o registro será cancelado quando o proponente:
10.5. Não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;
10.6. Perder qualquer condição de habilitação ou qualificação técnica exigida no processo licitatório;
10.7. Não cumprir as obrigações decorrentes desta Ata de Registro de Preços;
10.8. Não comparecer ou se recusar a retirar, no prazo estabelecido, a Ordem de decorrente da Ata de Registro de Preços;
10.9. Por razões de interesse público devidamente demonstradas e justificadas;

10.10.Ocorrendo cancelamento do preço registrado, o Fornecedor será informado por correspondência, a qual será juntada ao processo administrativo da Ata.
10.11. No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço do Fornecedor, a comunicação será feita por publicação no Diário Oficial, considerando-se cancelado o preço registrado a partir da última publicação.
10.12. A solicitação do Fornecedor para cancelamento dos preços registrados poderá não ser aceita pela PREFEITURA, facultando-se a esta neste caso, a aplicação das penalidades previstas nesta Ata.
10.13. Havendo o cancelamento do preço registrado, cessarão todas as atividades do FORNECEDOR, relativas a execução dos serviços do item.
10.14. Caso a PREFEITURA não se utilize da prerrogativa de cancelar a Ata, a seu exclusivo critério, poderá suspender a sua execução e/ou sustar o pagamento das faturas, até que o FORNECEDOR cumpra integralmente a condição contratual infringida.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES
11.1. A licitante registrada nesta Ata de Registro de Preços estará obrigada a fornecer quantitativos superiores àqueles registrados, em função do direito de acréscimo de até 25% (vinte e cinco por cento) de que trata o §1º, do art. 65, da Lei nº 8.666/93. 11.2. A supressão dos serviços registrados na Ata poderá ser total ou parcial, a critério da Administração, considerando-se o disposto no § 4º do artigo 15 da Lei n. 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA REVISÃO DE PREÇOS
12.1. Os preços registrados manter-se-ão inalterados pelo período de vigência da Ata, admitida a revisão no caso de desequilíbrio da equação econômico-financeira inicial deste instrumento a partir de determinação estatal, cabendo-lhe no máximo o repasse do percentual determinado.
12.2. À detentora do registro de preços, quando for o caso, deverá formular a administração para a revisão dos preços registrados, comprovando a ocorrência de fato imprevisível ou previsível, porém com consequências incalculáveis, que tenha onerado excessivamente as obrigações contraídas por ela.
12.3. Os preços relacionados na Ata de Registro de Preços poderão sofrer alterações obedecidas as disposições contidas no art. 65 da Lei n° 8.666/93.
12.4. O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador da Ata negociar junto aos fornecedores.
12.5. A cada pedido de revisão de preço deverá à contratada/detentora do registro de preços comprovar e justificar as alterações havidas à época da elaboração da proposta, demonstrando a nova composição do preço.
12.6. No caso do detentor do Registro de Preços serem revendedor ou representante comercial deverão demonstrar de maneira clara, a composição do preço constante de sua proposta, com descrição das parcelas relativas ao valor de aquisição do produto com Notas Fiscais de Fábrica/Indústria, encargos em geral, lucro e participação percentual de cada item em relação ao preço final (Planilha de Custos).
12.7. Na análise do pedido de revisão, dentre outros critérios, o órgão gerenciador adotará, para verificação dos preços constantes dos demonstrativos que acompanhem o pedido, pesquisa de mercado dentre empresas de reconhecido porte mercantil, produtoras e/ou comercializadoras, a ser realizada pela própria unidade, utilizando-se, também, de índices setoriais ou outros adotados pelo Governo Federal, devendo a deliberação de deferimento ou indeferimento da alteração solicitada ser instruída com justificativa da escolha do critério e memória dos respectivos cálculos, para decisão da Administração no prazo de 15 (quinze) dias.
12.8. O percentual diferencial entre os preços de mercado vigente à época do julgamento da licitação, devidamente apurado, e os propostos pela Contratada/Detentora do Registro de Preços serão mantidos durante toda a vigência do registro. O percentual não poderá ser alterado de forma a configurar reajuste econômico durante a vigência deste registro.
12.9. Caso o preço registrado seja superior à média dos preços de mercado, a PREFEITURA solicitará a contratada/Detentora do Registro de Preços, mediante correspondência, redução do preço registrado, de forma a adéquá-lo ao praticado no mercado.
12.10. Caso o Fornecedor registrado se recuse a baixar os seus preços, o Órgão Gerenciador poderá liberar o fornecedor do compromisso assumido, uma vez frustrada a negociação e convocar os demais fornecedores visando a igual oportunidade de negociação.
12.11. Não serão reconhecidos e nem analisados pedidos de reequilíbrio econômico financeiro não fundamentados e desacompanhados de documentos que comprovem as alegações/fatos aludidos no pedido.
12.12. Pedido de reequilíbrio econômico-financeiro é procedimento excepcional, não se admitindo o seu manejo para corrigir distorções da equação econômico-financeira do registro que sejam decorrentes de preços inexeqüíveis (mergulho) propostos durante a licitação. Solicitações dessa natureza serão apenas analisadas, porém indeferidas pela Administração.
12.13. Para todos os efeitos, contar-se-á o prazo para concessão de reajuste e/ou reequilíbrio econômico-financeiro, a partir do dia em que a contratada manifestar-se perante a Administração. Sob nenhum pretexto haverá reajuste e/ou reequilíbrio econômico-financeiro retroativo. Não haverá reajuste/ reequilíbrio econômico automático, devendo, por conseguinte, haver o requerimento da empresa.
12.14. É vedado à Contratada/Detentora do Registro de Preços interromper a execução dos serviços enquanto aguarda o trâmite do processo de revisão de preços, estando, neste caso, sujeita às sanções previstas nesta ATA.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS
13.1. A detentora do registro de preços que descumprir quaisquer das condições deste instrumento ficará sujeita às penalidades previstas na Lei nº 10.520/2002, bem como nos art. 86 e 87 da Lei 8.666/93, fixadas com base no valor total da contratação, quais sejam:
13.2. Por atraso injustificado na execução dos serviços;
13.3. Atraso de até 10 (dez) dias, multa diária de 0,25% (vinte e cinco centésimos por cento) sobre o valor da contratação;
13.4. Atraso superior a 10 (dez) dias, multa diária de 0,50% (cinqüenta centésimos por cento), sobre o valor da contratação, aplicado sobre o total dos dias em atraso, sem prejuízo das demais cominações legais;
13.5. No caso de atraso no recolhimento da multa aplicada, incidirá nova multa sobre o valor devido, equivalente a 0,20% (vinte centésimos por cento) até 10 (dez) dias de atraso e 0,40% (quarenta centésimos por cento) acima desse prazo, calculado sobre o total dos dias em atraso.
13.6. Pela inexecução parcial ou total das condições estabelecidas nesta ATA, a Prefeitura Municipal poderá, garantida a prévia defesa, aplicar, também, as seguintes sanções:
13.7. advertência por escrito,
13.8. multa de até 20% (vinte por cento) sobre o valor homologado, atualizado, recolhida no prazo de 15 (quinze) dias corridos, contados da comunicação oficial, sem embargo de indenização dos prejuízos porventura causados a Prefeitura;
13.9. suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de licitar e contratar com a, bem como o cancelamento de seu certificado de registro cadastral no cadastro de fornecedores do Estado de Mato Grosso por prazo não superior a 02 (dois) anos.
13.10. Declaração de inidoneidade para licitar junto à Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, de acordo com o inciso IV do artigo 87 da Lei n. 8.666/93, c/c artigo 7º da Lei n. 10.520/2002;
13.11. As multas serão descontadas dos créditos da empresa detentora da ata ou cobradas administrativa ou judicialmente.

13.12. As penalidades previstas neste item têm caráter de sanção administrativa, consequentemente, a sua aplicação não exime a empresa detentora da ata, da reparação das eventuais perdas e danos que seu ato venha acarretar a Prefeitura.
13.13. As penalidades são independentes e a aplicação de uma não exclui a das demais, quando cabíveis.
13.14. Do ato que aplicar a penalidade caberá recurso, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da ciência da intimação, podendo a Administração reconsiderar sua decisão ou nesse prazo encaminhá-lo devidamente informado para a apreciação e decisão superior, dentro do mesmo prazo;
13.15. Serão publicadas no Diário Oficial do Estado de Mato Grosso as sanções administrativas previstas no item 13.1.2.3 e 13.1.2.4, desta Ata, inclusive a reabilitação perante a Administração Pública.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA
14.1. As despesas decorrentes das contratações oriundas da presente Ata, correrão à conta de dotação orçamentária, indicada no momento oportuno, nos processos administrativos de utilização da Ata.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO CONTRATO
15.1. O Contrato, no caso de utilização da presente Ata de Registro de Preços, poderá, a critério desta Prefeitura, ser substituído pela Nota de Empenho na forma do artigo 62, "caput" e parágrafo 4º, da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DA FISCALIZAÇÃO DO FORNECIMENTO
16.1. A Prefeitura Municipal de Lajes/RN, exercerá o acompanhamento da utilização da Ata de Registro de Preços, designando formalmente, para esse fim, um representante, como Fiscal, que promoverá o acompanhamento e a fiscalização da execução dos serviços, sob os aspectos qualitativo e quantitativo, anotando em registro próprio os fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas da parte contratada, cabendo-lhe o recebimento e "atesto" da execução e o encaminhamento do(s) recibo(s) para pagamento na forma estabelecida na Ata de Registro de Preços.
16.2. As solicitações, reclamações, exigências, observações e ocorrências relacionadas com a execução do objeto desta ATA, serão registradas, pela CONTRATANTE, no livro de ocorrências, constituindo tais registros, documentos legais.
16.3 Fica designado o servidor abaixo para assistir e subsidiar o gerenciamento da presente Ata de Registro de Preços:

ALUÍSIO PEDRO DA SILVA – CPF 365.812.244.72
TITULAR

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - VINCULAÇÃO AO EDITAL
17.1. Para registrar os preços do objeto desta Ata foi realizado procedimento licitatório na modalidade Pregão Presencial nº 017/2014, com fundamento nas Leis nº 10.520/02, nº 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS
18.1. As partes ficam, ainda, adstritas às seguintes disposições:
I. Todas as alterações que se fizerem necessárias serão registradas por intermédio de lavratura de termo aditivo ou apostilamento à presente Ata de Registro de Preços.
II. A Detentora da Ata de Registro de Preço obriga-se a se manter, durante toda a execução da Ata, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação e a cumprir fielmente as cláusulas ora avençadas, bem como as normas previstas na Lei 8.666/93 e legislação complementar;
III. Vinculam-se a esta Ata, para fins de análise técnica, jurídica e decisão superior o Edital de Pregão Presencial nº 017/2014 seus anexos e a proposta da contratada.
IV. é vedado caucionar ou utilizar a presente Ata para qualquer operação financeira, sem prévia e expressa autorização da PREFEITURA.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DO FORO
19.1. As partes contratantes elegem o foro da Comarca de Laje/RN como competente para dirimir quaisquer questões oriundas da presente Ata de Registro de preços, inclusive os casos omissos, que não puderem ser resolvidos pela via administrativa, renunciando a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.
19.2. E por estarem de acordo, as partes firmam a presente, em 03 vias de igual teor e forma para um só efeito legal, ficando uma via arquivada na sede da CONTRATANTE, na forma do art. 60 da Lei 8 666 de 21/06/93.

Lajes/RN, 09 de outubro de 2014.

IONARA CELESTE LEOCÁDIO DE ARAÚJO
Secretária Municipal de Saúde
Contratante

PHOSPODONT PRODUTOS HOSP. E ODONTOLÓGICOS
CNPJ: 04.451.626/0001-75
Contratada

TESTEMUNHAS:

1._____
Documento: _____

***2.*_____**
Documento: _____

Publicado por:
Jailson Morais da Silva
Código Identificador:A38940AE

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DO CAMPESTRE

GABINETE DA PREFEITA
EXTRATO ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

EXTRATO ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº. 1/2014
Processo Administrativo nº 4/2014.
Em 19 de fevereiro de 2014 o **MUNICIPIO DESÃO JOSÉ DO CAMPESTRE**, através da Prefeitura Municipal de São José do Campestre, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, inscrito no CNPJ/MF, sob o n. º 08.146.425/0001-15, com sede à AV. GETÚLIO VARGAS, 591, Centro, São José do Campestre, neste ato representado pela sua Prefeita Municipal, SIONE FERREIRA DE SOUZA OLIVEIRA, brasileira, Casado(a),residente à rua José Bezerra, Centro - São José do Campestre/RN, portador(a)do CPF/MF sob o nº. 791.957.504-44, doravante denominada **ÓRGÃO GERENCIADOR**, institui **Ata de Registro de Preços (ARP)**, decorrente da licitação na modalidade de Pregão, sob o número 1/2014, cujo objetivo fora a formalização de **registro de preços para Registro de Preço para contratação de empresa especializada em serviços de recarga de cartuchos e toner destinado a suprir as necessidades da Administração Publica do município de São José do Campestre,** processada nos termos do Processo Administrativonº 4/2014, modalidade Pregão Presencial, a qual constitui-se em **documento vinculativo** e **obrigacional** às partes, à luz da permissão inserta no art. 15, da Lei nº. 8.666/93, regulamentado pelo Decreto nº. 7.892/2013, segundo as cláusulas e condições seguintes: Integra a presente ARP, a Prefeitura Municipal de São José do Campestre, na qualidade de **ÓRGÃO GERENCIADOR**. O preço, a quantidade, o fornecedor e as especificações do material registrados nesta Ata, encontram-se indicados na tabela abaixo:

Fornecedor: **J B PEREIRA JUNIOR - ME**		
CNPJ: **10.583.457/0001-20**	Telefone:	Email:
Endereço: **Rua Dom Joaquim de Almeida, 48 , Centro, Varzea/RN, CEP: 59185-000**		
Representante: **Joaci Batista Pereira Junior** - CPF: **012.162.434-09**		

Item	Descrição	Marca	Unidade Medida	Quant.	Preço Unit.(R$)	Vlr. Total(R$)
1	0002793 - Recarga de Toner (impressora modelos padrão)		Unid	250,00	24,00	6.000,00

A presente ata apresenta o valor total de R$ 6.000,00, (seis mil reais). Os casos omissos desta ARP serão resolvidos de acordo com os termos da Lei nº. 8.666/93 ou legislação vigente à época do fato ocorrido. Para dirimir questões oriundas da presente ARP será competente o Foro da Comarca de São José do Campestre/ RN. Nada mais havendo a tratar, lavrou-se, a presente Ata de Registro de Preços que lida e achada conforme vai assinada pelo **ÓRGÃO GERENCIADOR** e pelo(s) particular (es) fornecedor (es).

São José do Campestre/RN, 19 de fevereiro de 2014.

SIONE FERREIRA DE SOUZA OLIVEIRA.
Prefeita Municipal

Empresa:
J B Pereira Junior – ME.
Representante legal:
JOACI BATISTA PEREIRA JUNIOR,
Socio, brasileira, Solteiro(a), CPF/MF: 012.162.434-09.

Publicado por:
Carlos Antonio de Pontes
Código Identificador:8A6FE92F

GABINETE DA PREFEITA
EXTRATO ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº. 2/2014
Processo Administrativo nº 4/2014.
Em 19 de fevereiro de 2014 o **MUNICIPIO DESÃO JOSÉ DO CAMPESTRE**, através da Prefeitura Municipal de São José do Campestre, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, inscrito no CNPJ/MF, sob o n. º 08.146.425/0001-15, com sede à AV. GETÚLIO VARGAS, 591, Centro, São José do Campestre, neste ato representado pela sua Prefeita Municipal, SIONE FERREIRA DE SOUZA OLIVEIRA, brasileira, Casado(a),residente à rua José Bezerra, Centro - São José do Campestre/RN, portador(a)do CPF/MF sob o nº. 791.957.504-44, doravante denominada **ÓRGÃO GERENCIADOR**, institui **Ata de Registro de Preços (ARP)**, decorrente da licitação na modalidade de Pregão, sob o número 1/2014, cujo objetivo fora a formalização de **registro de preços para Registro de Preço para contratação de empresa especializada em serviços de recarga de cartuchos e toner destinado a suprir as necessidades da Administração Publica do município de São José do Campestre,** processada nos termos do Processo Administrativonº 4/2014, modalidade Pregão Presencial, a qual constitui-se em **documento vinculativo** e **obrigacional** às partes, à luz da permissão inserta no art. 15, da Lei nº. 8.666/93, regulamentado pelo Decreto nº. 7.892/2013, segundo as cláusulas e condições seguintes: Integra a presente ARP, a Prefeitura Municipal de São José do Campestre, na qualidade de **ÓRGÃO GERENCIADOR**. O preço, a quantidade, o fornecedor e as especificações do material registrados nesta Ata, encontram-se indicados na tabela abaixo:

Fornecedor: **M A DA SILVA PUBLICIDADES**		
CNPJ: **07.702.817/0001-50**	Telefone:	Email:
Endereço: **RUA HERMENEGILDO DAMASCENO, 10 , CENTRO, SANTA CRUZ/RN, CEP: 59200-000**		
Representante: **Jackson Félix Pereira** - CPF: **414.097.524-53**		

Item	Descrição	Marca	Unidade Medida	Quant.	Preço Unit.(R$)	Vlr. Total(R$)
2	0002794 - Recarga cartucho (impressora modelos padrão) preto e branco		UNID.	150,00	10,00	1.500,00
3	0002795 - Recarga de cartucho (impressora modelos padrão) em cores		Unid	150,00	10,00	1.500,00

A presente ata apresenta o valor total de R$ 3.000,00, (três mil reais). Os casos omissos desta ARP serão resolvidos de acordo com os termos da Lei nº. 8.666/93 ou legislação vigente à época do fato ocorrido. Para dirimir questões oriundas da presente ARP será competente o Foro da Comarca de

São José do Campestre/ RN. Nada mais havendo a tratar, lavrou-se, a presente Ata de Registro de Preços que lida e achada conforme vai assinada pelo **ÓRGÃO GERENCIADOR** e pelo(s) particular (es) fornecedor (es).

São José do Campestre/RN, 19 de fevereiro de 2014.

SIONE FERREIRA DE SOUZA OLIVEIRA.
Prefeita Municipal.

Empresa:
M A da Silva Publicidades.
Representante Legal:
JACKSON FÉLIX PEREIRA,
Procurador, Brasileiro(a), Casado(a), CPF/MF: 414.097.524-53.

Publicado por:
Carlos Antonio de Pontes
Código Identificador:9C6EEAB9

