SISTEMA GERENCIADOR DE PUBLICAÇÕES LEGAIS

# DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICÍPIOS DE ALAGOAS

ASSOCIAÇÃO DOS MUNICÍPIOS ALAGOANOS

Alagoas , 26 de Julho de 2022 • Diário Oficial dos Municípios do Estado de Alagoas • ANO IX | Nº 1845

**Expediente:**
**Associação dos Municípios Alagoanos -AMA**

**DIRETORIA EXECUTIVA**

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

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

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

**CONSELHO FISCAL**

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

**Suplente:**

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

**COORDENADORIAS REGIONAIS**

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

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

## ESTADO DE ALAGOAS
## PREFEITURA MUNICIPAL DE ANADIA

### SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA, ESPORTE E LAZER
### RETIFICAÇÃO

**RETIFICAÇÃO**

**DESPACHO RATIFICADOR**

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

**AUTORIZO** a contratação da empresa LOURDENIA MATOS VALENCA ME., Inscrita no CNPJ sob o nº **05.594.617/0001-04,** estabelecida na Avenida Rio Branco – Manoel Teles – Nº 644 – Arapiraca/AL, representada pela senhora **Lourdenia Matos Valenca**, portadora do RG nº 533803 SSP/AL e inscrita no CPF nº 354.074.684-68, pelos preços propostos pela mesma, na forma do art. 24, II, da Lei de Licitações.

Anadia/AL, 21 de julho de 2022.

**ONDE SE LÊ: Anadia/AL, 21 de julho de 2022, LEIA-SE: Anadia/AL, 15 de julho de 2022.**

***JOSÉ CELINO RIBEIRO DE LIMA***
Prefeito

**Publicado por:**
Lucas Gabriel Vieira Almeida Rocha
**Código Identificador:**2B4E50A1

## ESTADO DE ALAGOAS
## PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPIRACA

### PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPIRACA
### TERMO DE HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO

Em face do constante nos autos do procedimento licitatório **CONCORRÊNCIA N°011/2022**, do Tipo menor Preço, referente ao **PROCESSO Nº 9667/2022**, que tem como objeto **OBRAS E SERVIÇOS DE URBANIZAÇÃO DAS MARGENS DA FERROVIA NA SEDE MUNICIPAL DE ARAPIRACA/AL.(LOTE 02)**, **HOMOLOGO**, com fundamento no art. 43, VI, da Lei nº 8.666/93, a presente licitação.
Ato contínuo, **ADJUDICO**, fundamentado no mesmo dispositivo legal, o objeto da licitação ao licitante vencedor, a empresa **W&L CONSTRUÇÃO DE EDIFÍCIOS LTDA – CNPJ Nº 21.162.446/0001-92,** pelo valor global de **R$ 18.325.719,90** (dezoito milhões, trezentos e vinte e cinco mil, setecentos e dezenove reais e noventa centavos).
Retornem os autos à Comissão Permanente de Licitações para a adoção das medidas necessárias à efetivação da contratação.

Arapiraca-AL, 25 de JULHO de 2022.

***JOSÉ LUCIANO BARBOSA DA SILVA***
Prefeito

**Publicado por:**
Louise Emmanuelle Silva Paixo
**Código Identificador:**4274DD9A

### PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPIRACA
### TERMO DE APOSTILAMENTO AO CONTRATO N° 8755/2020

Termo de Apostilamento ao Contrato n° 8755/2020, vigente em função do Segundo Termo Aditivo, celebrado entre o **MUNICÍPIO DE ARAPIRACA,** CNPJ nº 12.198.693/0001-58, com interveniência da **GESTÃO EM TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO – GTINFO**, e a empresa **OOPS TELECOM LTDA,** inscrita no CNPJ nº 16.992.716/0001-52, cujo objeto consiste na contratação de empresa para a prestação de serviços técnicos de conectividade IP (Protocolo Internet) para o Município de Arapiraca.

O objeto deste Termo de Apostilamento é realizar, no âmbito da Secretaria Municipal de Educação e Esporte, a alteração da fonte de recursos por onde correrão as despesas decorrentes do Segundo Termo Aditivo ao Contrato n° 8755/2020.

Para os fins a que se destina o presente Termo de Apostilamento, no Segundo Termo Aditivo ao Contrato n° 8755/2020:

**Onde se lê:**
Secretaria Municipal de Educação e Esporte

Programa de Trabalho 06.60.12.361.2010.2128 – Inova + Gestão - Manutenção das Atividades Administrativas, Elemento de Despesas 3390.40.**2003** – Serviços de Tecnologia da Informação e Comunicação – Pessoa Jurídica.
Valor: R$ 239.413,50 (duzentos e trinta e nove mil, quatrocentos e treze reais e cinquenta centavos)

**Leia-se:**
Secretaria Municipal de Educação e Esporte
Programa de Trabalho 06.60.12.361.2010.2128 – Inova + Gestão - Manutenção das Atividades Administrativas, Elemento de Despesas 3390.40.**20030.2** – Serviços de Tecnologia da Informação e Comunicação – Pessoa Jurídica.
Valor: R$ 239.413,50 (duzentos e trinta e nove mil, quatrocentos e treze reais e cinquenta centavos)

Esta apostila passa a fazer parte integrante do Contrato n° 8755/2020, para todos os efeitos legais, por não caracterizar alteração do mesmo, conforme previsto no art. 65, da Lei n° 8.666, de 21 de junho de 1993, que institui normas para licitações e contratos da Administração Pública.

Arapiraca, 07 de julho de 2022

***JOSÉ LUCIANO BARBOSA DA SILVA***
Prefeito

**Publicado por:**
Micheliny Rodrigues de Souza
**Código Identificador:**2BCE07C0

**PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPIRACA**
**AVISO DE HOMOLOGAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 032/2022 (UASG: 982705)**

O Prefeito do Município de Arapiraca, Estado de Alagoas, no uso de suas atribuições regulamentares, torna público a homologação do Pregão Eletrônico nº 032/2022, Processo nº 12682/2022, que tem por objeto o Registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada nos serviços de agenciamento de viagens, compreendendo as reservas, alterações (remarcações), cancelamentos, emissões de bilhetes/vouchers e eventuais reembolsos, para oportunizar a aquisição, fracionada e conforme demanda de passagens aéreas nacionais, classe econômica (voos domésticos) e hospedagens, destinados as Autoridades e demais servidores integrantes do Poder Executivo Municipal de Arapiraca – AL, a qual foi realizada às 14:59 horas do dia 25 de julho de 2022, no site www.gov.br/compras, depois de constatada a regularidade dos atos procedimentais. A licitação teve como vencedora do certame a Empresa HOTEL A JATO OPERADORA TURÍSTICA LTDA, CNPJ/CPF: 17.124.851/0001-49, sediada na AVENIDA DAS AMÉRICAS, N.º 00500 – BLOCO 8 SALA 315, BAIRRO BARRA DA TIJUCA, RIO DE JANEIRO/RJ, CEP: 22.640-904, pelo MELHOR LANCE DE 100%(cem por cento) DE DESCONTO sobre o percentual máximo da remuneração de agenciamento para o grupo ÚNICO.

Arapiraca – AL, 25 de julho de 2022.

***JOSÉ LUCIANO BARBOSA DA SILVA***
Prefeito

**Publicado por:**
Tiago de Almeida Silva
**Código Identificador:**5ECDE8AE

**PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPIRACA**
**CONVOCAÇÃO PARA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS PREGÃO ELETRÔNICO Nº 032/2022 (UASG: 982705)**

Considerando a Homologação do Pregão Eletrônico nº 032/2022, Processo Administrativo nº **12682/2022**, que tem por objeto o Registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada nos serviços de agenciamento de viagens, compreendendo as reservas, alterações (remarcações), cancelamentos, emissões de bilhetes/vouchers e eventuais reembolsos, para oportunizar a aquisição, fracionada e conforme demanda de passagens aéreas nacionais, classe econômica (voos domésticos) e hospedagens, destinados as Autoridades e demais servidores integrantes do Poder Executivo Municipal de Arapiraca – AL, realizada em 25 de julho de 2022, convocamos para assinatura na Ata de Registro de Preços das empresas:

•HOTEL A JATO OPERADORA TURÍSTICA LTDA, CNPJ/CPF: 17.124.851/0001-49, sediada na AVENIDA DAS AMÉRICAS, N.º 00500 – BLOCO 8 SALA 315, BAIRRO BARRA DA TIJUCA, RIO DE JANEIRO/RJ, CEP: 22.640-904, representada pelo seu procurador o Senhor LUIZ AUGUSTO DE SA ARNAUD, portador do documento de identidade n.º 05495729-5 IFP-RJ e CPF/MF sob o n.º 016.425.977-59, pelo MELHOR LANCE DE 100%(cem por cento) DE DESCONTO sobre o percentual máximo da remuneração de agenciamento para o grupo ÚNICO;

A assinatura da ata de registro de preços deverá ocorrer no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, de acordo com o subitem 4.1.1 do edital, in verbis:
4.1.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura da ARP, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinada no prazo de até 05 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.
Por fim, na assinatura da Ata de Registro de Preços, uma vez observado o disposto no subitem 31.6. do edital, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência desta ARP.

Arapiraca – AL, 25 de julho de 2022.

***TIAGO DE ALMEIDA SILVA***
Pregoeiro – Portaria Nº 645/2022

**Publicado por:**
Tiago de Almeida Silva
**Código Identificador:**8AD7C352

**PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPIRACA**
**EXTRATO DE PUBLICAÇÃO AO CONTRATO Nº 15666/2022**

**DAS PARTES:** MUNICÍPIO DE ARAPIRACA/AL, CNPJ Nº 12.198.693/0001-58; SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO PÚBLICA; ALAGOANA DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS E SANEANTES EIRELI , CNPJ nº 26.196.404/0001-96.

**DO OBJETO:** O PRESENTE CONTRATO TEM POR OBJETO A **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE MATERIAL DE CONSUMO (HIGIENE, LIMPEZA, GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DESCARTÁVEIS).**

**DO VALOR:** O VALOR DO PRESENTE CONTRATO É DE R$ 2.859,96 (DOIS MIL, OITOCENTOS E CINQUENTA E NOVE REAIS E NOVENTA E SEIS CENTAVOS).
AS DESPESAS RESULTANTES DO PRESENTE CONTRATO CORRERÃO À CONTA DOS RECURSOS CONSIGNADOS NO PROGRAMA DE TRABALHO 03.30.04.122.0020.2028 – MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO PÚBLICA, ELEMENTO DE DESPESA 3.3.90.30.00010 – MATERIAL DE CONSUMO, O VALOR DE R$ 2.859,96 (DOIS MIL, OITOCENTOS E CINQUENTA E NOVE REAIS E NOVENTA E SEIS CENTAVOS).

**DA VIGÊNCIA:** A VIGÊNCIA DESTES CONTRATO, SERÁ A PARTIR DA DATA DE PUBLICAÇÃO EM VEÍCULO DE COMUNICAÇÃO OFICIAL, E VIGORARÁ ATÉ O TÉRMINO DO EXERCÍCIO VIGENTE, PODENDO SER PRORROGADO NOS TERMOS DA LEI Nº 8.666/93.

**DATA DE ASSINATURA:** 28 DE JUNHO DE 2022

**DOS SIGNATÁRIOS:** JOSÉ LUCIANO BARBOSA DA SILVA, CPF Nº 296.681.744-53– P/CONTRATANTE, MARIA ARILUCE

DE CERQUEIRA SILVA, CPF Nº 164.597.174-00 – P/ INTERVENIENTE, LUIZ OTÁVIO ALVES CABRAL, CPF N° 074.484.414-26 – P/CONTRATADA.

**Publicado por:**
Maria Marques dos Santos Magalhaes
**Código Identificador:**EFB2E989

**PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPIRACA**
**AVISO DE HOMOLOGAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 031/2022 (UASG: 982705)**

O Prefeito do Município de Arapiraca, Estado de Alagoas, no uso de suas atribuições regulamentares, torna público a homologação do Pregão Eletrônico SRP nº 031/2022, Processo nº 1647/2022, que tem por objeto o Registro de preços para eventual e futura contratação de empresa para prestação de serviços de hospedagem em hotel ou pousada, que disponha de condições para pronto atendimento no Município de Arapiraca, para acolhimento de população em situação de rua, a qual foi realizada às 15h03min do dia 25/07/2022, no site www.gov.br/compras, depois de constatada a regularidade dos atos procedimentais. A licitação teve como vencedora a empresa ELIZABETE PINHEIRO QUEIROZ, nome de fantasia: Hotel Pequeno Principe, inscrita no CNPJ sob nº 24.830.240/0001-81, com sede na Rua Domingos Correia, N° 732, Bairro: Centro, CEP: 57300-011, Arapiraca/AL, detentora da melhor oferta para os itens 01 e 02, no valor total de **R$ 324.000,00 (Trezentos e vinte e quatro mil reais).**

Arapiraca – AL, 25 de Julho de 2022.

***JOSÉ LUCIANO BARBOSA DA SILVA***
Prefeito

**Publicado por:**
Mara Mirelle Soares de Oliveira Valeriano
**Código Identificador:**EFBEF9FC

**PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPIRACA**
**AVISO DE HOMOLOGAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 022/2022 (UASG: 982705)**

O Prefeito do Município de Arapiraca, Estado de Alagoas, no uso de suas atribuições regulamentares, torna público a homologação do Pregão Eletrônico SRP nº **022/2022**, Processo nº **2086/2022**, que tem por objeto o **Registro de Preços para eventual e futura aquisição de copo de água mineral, garrafão de água mineral, recarga de galão de água, mineral 20L, botijões de gás e contratação de empresa especializada em recarga de gás GLP 13Kg (gás de cozinha) destinados aos programas, serviços e órgãos da Secretaria Municipal de Saúde**, a qual foi realizada às 15h10min do dia **25/07/2022**, no site www.gov.br/compras, depois de constatada a regularidade dos atos procedimentais. A licitação teve como vencedoras a empresa LIMA E GONÇALVES COMÉRCIO DE ALIMENTOS SAUDÁVEIS, sob o nome de fantasia, FRANQUIA SNACK SAUDAVEL MACEIO, inscrita no CNPJ/MF sob nº 35.708.427/0001-23, sediada na RUA PROFESSOR LOUREIRO, 185, PONTA GROSSA, MACEIÓ - AL CEP: 57014-210 detentora da melhor oferta para os itens 02 e 03, no valor total de R$ R$ 1.236,00 (mil duzentos e trinta e seis reais).

Arapiraca – AL, 25 de Julho de 2022.

***JOSÉ LUCIANO BARBOSA DA SILVA***
Prefeito

**Publicado por:**
José Euclides da Silva Júnior
**Código Identificador:**339D817E

**PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPIRACA**
**AVISO DE HOMOLOGAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 027/2022 (UASG: 982705)**

O Prefeito do Município de Arapiraca, Estado de Alagoas, no uso de suas atribuições regulamentares, torna público a homologação do Pregão Eletrônico SRP nº **027/2022**, Processo nº **14813/2022**, que tem por objeto o **Registro de Preços para eventual e futura aquisição de equipamentos que serão destinados ao restaurante popular do Município de Arapiraca/AL**, a qual foi realizada às 15h06min do dia **25/07/2022**, no site www.gov.br/compras, depois de constatada a regularidade dos atos procedimentais. A licitação teve como vencedoras a empresa ARGOS LTDA, inscrita no CNPJ/MF sob nº 42.262.411/0001-03, sediada na R DOUTOR FRITZ MUELLER, 944, DO SALTO, BLUMENAU - SC, CEP: 89.031-620 detentora da melhor oferta para os itens 01, 03, 04, 05 e 06, no valor total de R$ 21.257,00 (vinte e um mil, duzentos e cinquenta e sete reais).

Arapiraca – AL, 25 de Julho de 2022.

***JOSÉ LUCIANO BARBOSA DA SILVA***
Prefeito

**Publicado por:**
José Euclides da Silva Júnior
**Código Identificador:**A4C534DE

**ESTADO DE ALAGOAS**
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DE SANTO ANTONIO**

**GABINETE DO PREFEITO**
**TERMO DE RATIFICAÇÃO**

Termo de Ratificação de Inexigibilidade de Licitação

Por este termo, RATIFICO a inexigibilidade de licitação pertinente à contratação da empresa **A5 ENTRETENIMENTO PUBLICIDADE E PROPAGANDA LTDA,** inscrita no CNPJ sob nº 07.229.759/0001-90, situada na Avenida Tancredo Neves, 148, 3 piso – Escritório 03, Shopping da Bahia – Bairro: Caminho das Árvores, Cidade: Salvador/BA – CEP: 41.820-908, representada neste ato pelo senhor **Flávio Costa Maron**, portador do RG sob nº 590113780 SSP/BA e do CPF sob nº 782.217.305-72, com fundamento no inciso III, do art. 25 da Lei Federal n° 8.666/93.

Barra de Santo Antônio, 09 de Junho de 2022

***LÍVIA CARLA DA SILVA ALVES***
Prefeita

**EXTRATO DO CONTRATO 63/2022**

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

**CONTRATANTE**: PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DE SANTO ANTÔNIO/AL

**CONTRATADA: A5 ENTRETENIMENTO PUBLICIDADE E PROPAGANDA LTDA,** inscrita no CNPJ sob nº 07.229.759/0001-90;

Objeto: Contratação de empresa para apresentação de show Artístico **(Banda Parangolé),** em comemoração da Festa de Emancipação Política do Município da Barra de Santo Antônio/AL, que será realizada **no dia 21 de Agosto** do corrente ano.

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

Vigência: Até o fim da apresentação realizada

Firmado em: 09 de junho de 2022

Signatários: Lívia Carla da Silva Alves e **Flávio Costa Maron**

**Publicado por:**
Renata Emanuelle da Silva Xavier
**Código Identificador:**A892EA6D

**GABINETE DO PREFEITO**
**TERMO DE RATIFICAÇÃO**

Termo de Ratificação de Inexigibilidade de Licitação

Por este termo, RATIFICO a inexigibilidade de licitação pertinente à contratação da empresa **YALE TCHE E ALESSANDRO EVENTOS LTDA,** inscrita no CNPJ sob nº 30.331.267/0001-22, situada Rua dezesseis, nº 221 – Cohab VI – Petrolina/PE – CEP: 56.309-175, representada neste ato pelo senhor **Alessandro Ângelo da Costa**, portador do RG sob nº 339474038 SSP/SP e do CPF sob nº 308.067.898-24, com fundamento no inciso III, do art. 25 da Lei Federal n° 8.666/93.

Barra de Santo Antônio, 13 de Junho de 2022

***LÍVIA CARLA DA SILVA ALVES***
Prefeita

**EXTRATO DO CONTRATO 64/2022**

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

**CONTRATANTE**: PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DE SANTO ANTÔNIO/AL

**CONTRATADA: YALE TCHE E ALESSANDRO EVENTOS LTDA,** inscrita no CNPJ sob nº 30.331.267/0001-22;

Objeto: Contratação de empresa para apresentação de show Artístico **(Banda Desejo de Menina),** em comemoração da Festa de Emancipação Política do Município da Barra de Santo Antônio/AL, que será realizada **no dia 21 de Agosto** do corrente ano.

Valor Global: R$ 90.000,00 (noventa mil reais);

Vigência: Até o fim da apresentação realizada

Firmado em: 14 de junho de 2022

Signatários: Lívia Carla da Silva Alves e **Alessandro Ângelo da Costa**

**Publicado por:**
Renata Emanuelle da Silva Xavier
**Código Identificador:**9B986AC7

## ESTADO DE ALAGOAS
## PREFEITURA MUNICIPAL DE BRANQUINHA

**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**
**AVISO DE LICITAÇÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 042/2022**

A Prefeitura de Branquinha, por intermédio de sua Pregoeira Oficial Sra. Isabelle Nunes de Lima, comunica a abertura de Pregão Eletrônico, conforme abaixo descrito.

**OBJETO**: Aquisição de medicamentos e correlatos

**DATA DA REALIZAÇÃO:**Em 05 de agosto de 2022, às 09:00h (horário de Brasília), sistema comprasnet. Disponibilização do edital e informações no endereço eletrônico www.comprasnet.gov.br Prefeitura Municipal de Branquinha/AL (UASG 982721).

Branquinha/AL, 25 de julho de 2022.

***ISABELLE NUNES DE LIMA***
Pregoeira

**Publicado por:**
Isabelle Nunes de Lima
**Código Identificador:**A0E8A9AA

**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**
**AVISO DE LICITAÇÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 043/2022**

A Prefeitura de Branquinha, por intermédio de sua Pregoeira Oficial Sra. Isabelle Nunes de Lima, comunica a abertura de Pregão Eletrônico, conforme abaixo descrito.

**OBJETO**: Aquisição de carreta agrícola basculante

**DATA DA REALIZAÇÃO:**Em 08 de agosto de 2022, às 09:00h (horário de Brasília), sistema comprasnet. Disponibilização do edital e informações no endereço eletrônico www.comprasnet.gov.br Prefeitura Municipal de Branquinha/AL (UASG 982721).

Branquinha/AL, 25 de julho de 2022.

***ISABELLE NUNES DE LIMA***
Pregoeira

**Publicado por:**
Isabelle Nunes de Lima
**Código Identificador:**5C22B250

**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**
**AVISO DE LICITAÇÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 044/2022**

A Prefeitura de Branquinha, por intermédio de sua Pregoeira Oficial Sra. Isabelle Nunes de Lima, comunica a abertura de Pregão Eletrônico, conforme abaixo descrito.

**OBJETO**: Aquisição de gêneros alimentícios da Assistência Social e da Administração

**DATA DA REALIZAÇÃO:**Em 08 de agosto de 2022, às 11:00h (horário de Brasília), sistema comprasnet. Disponibilização do edital e informações no endereço eletrônico www.comprasnet.gov.br Prefeitura Municipal de Branquinha/AL (UASG 982721).

Branquinha/AL, 25 de julho de 2022.

***ISABELLE NUNES DE LIMA***
Pregoeira

**Publicado por:**
Isabelle Nunes de Lima
**Código Identificador:**668C29A2

**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**
**AVISO DE LICITAÇÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 045/2022**

A Prefeitura de Branquinha, por intermédio de sua Pregoeira Oficial Sra. Isabelle Nunes de Lima, comunica a abertura de Pregão Eletrônico, conforme abaixo descrito.

**OBJETO**: Aquisição de material de construção, pré-moldados, agregados e minerais

**DATA DA REALIZAÇÃO:**Em 10 de agosto de 2022, às 09:00h (horário de Brasília), sistema comprasnet. Disponibilização do edital e informações no endereço eletrônico www.comprasnet.gov.br Prefeitura Municipal de Branquinha/AL (UASG 982721).

Branquinha/AL, 25 de julho de 2022.

***ISABELLE NUNES DE LIMA***
Pregoeira

**Publicado por:**
Isabelle Nunes de Lima
**Código Identificador:**5DF31CDA

**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**
**AVISO DE LICITAÇÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 046/2022**

A Prefeitura de Branquinha, por intermédio de sua Pregoeira Oficial Sra. Isabelle Nunes de Lima, comunica a abertura de Pregão Eletrônico, conforme abaixo descrito.

**OBJETO**: Aquisição de material de construção da saúde

**DATA DA REALIZAÇÃO:**Em 10 de agosto de 2022, às 14:00h (horário de Brasília), sistema comprasnet. Disponibilização do edital e informações no endereço eletrônico www.comprasnet.gov.br Prefeitura Municipal de Branquinha/AL (UASG 982721).

Branquinha/AL, 25 de julho de 2022.

***ISABELLE NUNES DE LIMA***
Pregoeira

**Publicado por:**
Isabelle Nunes de Lima
**Código Identificador:**4E6D04FC

**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**
**AVISO DE LICITAÇÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 047/2022**

A Prefeitura de Branquinha, por intermédio de sua Pregoeira Oficial Sra. Isabelle Nunes de Lima, comunica a abertura de Pregão Eletrônico, conforme abaixo descrito.

**OBJETO**: Contratação de empresa de prestação de serviços funerários

**DATA DA REALIZAÇÃO:**Em 12 de agosto de 2022, às 09:00h (horário de Brasília), sistema comprasnet. Disponibilização do edital e informações no endereço eletrônico www.comprasnet.gov.br Prefeitura Municipal de Branquinha/AL (UASG 982721).

Branquinha/AL, 25 de julho de 2022.

***ISABELLE NUNES DE LIMA***
Pregoeira

**Publicado por:**
Isabelle Nunes de Lima
**Código Identificador:**4853D02E

**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**
**AVISO DE LICITAÇÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 048/2022**

A Prefeitura de Branquinha, por intermédio de sua Pregoeira Oficial Sra. Isabelle Nunes de Lima, comunica a abertura de Pregão Eletrônico, conforme abaixo descrito.

**OBJETO**: Aquisição de mobília da saúde

**DATA DA REALIZAÇÃO:**Em 12 de agosto de 2022, às 11:00h (horário de Brasília), sistema comprasnet. Disponibilização do edital e informações no endereço eletrônico www.comprasnet.gov.br Prefeitura Municipal de Branquinha/AL (UASG 982721).

Branquinha/AL, 25 de julho de 2022.

***ISABELLE NUNES DE LIMA***
Pregoeira

**Publicado por:**
Isabelle Nunes de Lima
**Código Identificador:**0049605F

**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**
**AVISO DE LICITAÇÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 049/2022**

A Prefeitura de Branquinha, por intermédio de sua Pregoeira Oficial Sra. Isabelle Nunes de Lima, comunica a abertura de Pregão Eletrônico, conforme abaixo descrito.

**OBJETO**: Aquisição de material de construção, madeiras, portas, esquadrias e telhas

**DATA DA REALIZAÇÃO:**Em 15 de agosto de 2022, às 14:00h (horário de Brasília), sistema comprasnet. Disponibilização do edital e informações no endereço eletrônico www.comprasnet.gov.br Prefeitura Municipal de Branquinha/AL (UASG 982721).

Branquinha/AL, 25 de julho de 2022.

***ISABELLE NUNES DE LIMA***
Pregoeira

**Publicado por:**
Isabelle Nunes de Lima
**Código Identificador:**9F61E514

## ESTADO DE ALAGOAS
## PREFEITURA MUNICIPAL DE CACIMBINHAS

**PREFEITURA MUNICIPAL DE CACIMBINHAS**
**EXTRATO DO CONTRATO**

Contrato Nº **048/2022** – Processo de Dispensa nº **001.018.050722** – Contratação: Dispensa 024/2022 – Fundamentação Legal: **Lei Federal nº 14.133/2021 (Art. 75, inciso VIII)** – Contratado: **RNS CONSTRUÇÕES LTDA,** pessoa jurídica de direito privado, inscrita no **CNPJ de n° 16.970.437/0001-98,** sediada na Rua Senador Teotônio Vilela, n° 187, Sala B, Bairro Novo, Delmiro Gouveia – Estado de Alagoas, CEP de n° 57.480-000 neste ato representado pela Senhor **RHEOSTATO EWERTON FERNANDES BARRETO,** brasileiro, engenheiro civil, portador da carteira de identidade nº 1780272 SSP/AL, inscrita no CPF/MF sob n. º 012.030.864-90 – Objeto contratação de empresa especializada na área de engenharia civil para prestação de serviços de manutenção de vias, com fornecimento de materiais e mão de obra – Valor do Contrato: **R$ R$** 471.662,76 (quatrocentos e setenta e um mil, seiscentos e sessenta e dois reais e setenta e seis centavos) – Vigência: 90 (noventa) dias.

***HUGO WANDERLEY CAJU***
Prefeito

**Publicado por:**
Jose Fagner Targino Barbosa
**Código Identificador:**5EBA3FA9

## ESTADO DE ALAGOAS
## PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPESTRE

**LICITAÇÃO**
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPESTRE**

**GABINETE DO PREFEITO**

Aviso de Resultado do Julgamento da Habilitação Concorrência Nº 01/2022
A Comissão de Licitação da Prefeitura Municipal de Campestre/AL, Por Meio de Sua Presidente, Torna Público o Resultado do Julgamento da Habilitação da Concorrência Nº 001/2021

Habilitação Das Empresa:
1 WALLACY LUCAS LINS DE OLIVEIRA CNPJ Nº 42.831.657/0001-40
2 R J DOS SANTOS EIRELI CNPJ Nº 11.446.462/0001-53
3 WESCLEY DA SILVA OLIVEIRA CNPJ Nº 37.730.683/0001-42 – Estadual Vencida (benefício MPE)
4 PROMOV EMPREENDIMENTOS EIRELI CNPJ Nº 13.350.372/0001-90
5 OLIVEIRA LINS ENGENHARIA CNPJ Nº 41.551.578/0001-13
6 MORAES ENGENHARIA E CONSTRUTEC CNPJ Nº 40.789.708/0001-98

Empresas Inabilitadas:
**1 EDSON HENRIQUE BARRETO DE SANTANA EIRELI - Não Apresentou o Item 6.1.2 letra c, c1, municipal vencida e o item 6.1.3 letra b apresentou, mas não atende as especificações dos itens solicitado do edital**

2 CONSTRUTORA CELTA EIRELI CNPJ Nº 08.853.11798/0001-20 - Não Apresentou o Item 6.1.5 Letra D

**3 T C DA SILVA CONSTRUÇÃO CNPJ nº 33.091.015/0001-61- Não Apresentou o Item 6.1.5 Letra d do Edital E o item 6.1.3 letra b apresentou, mas não atende as especificações dos itens solicitado do edital**

4 J C AUGUSTO LTDA 43.331.939/0001-41- Não Apresentou o Item 6.1.5 Letra d do Edital. **E o item 6.1.3 letra b apresentou, mas não atende as especificações dos itens solicitado do edital**

5 **JANAINA B N DE OLIVEIRA EIRELI CNPJ Nº 36.207.681/0001-00- Não Apresentou o Item 6,1,2 C C1, 6.1.4 E 6.1.5 Letra d do Edital, E o item 6.1.3 letra b apresentou, mas não atende as especificações dos itens solicitado do edital**

Por Não Atendimento Das Exigências Constante do Itens Supra Citado no Todo ou em Parte, as Demais Empresa Supra Mencionadas na Habilitação Ambas.
Fica Aberto o Prazo Recursal na Forma da Lei, encontrando-se os Autos Disponíveis às Partes na Data Desta Publicação. Maiores Informações CPL – Prédio da Prefeitura Municipal de Campestre/-AL de Segunda a Sexta Feira Das 08:00 as 12:00, Rua Edson da Gama Peixoto, s/n – Centro Campestre/AL.

Campestre 27 de julho de 2022.

***MARIA BETÂNIA LEITE VALENÇA***
Presidente da Comissão de Licitação

**Publicado por:**
Maria Betânia Leite Valença
**Código Identificador:**815365FA

## LICITAÇÃO
## PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPESTRE

**AVISO DE RESCISÃO UNILATERAL DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº 005/2022, ORIUNDA DO PROCESSO ADM 0308-0001/2022, PREGÃO ELETRONICO SRP Nº 002/2022.**

O MUNICÍPIO DE CAMPESTRE ESTADO DE ALAGOAS, pessoa jurídica de direito público interno, devidamente cadastrada no CNPJ nº 01.631.604/0001-07|Rua do Comércio, s/n | Centro | CEP: 57.968-000, neste ato, representado pelo seu Prefeito, Sr. Nielson Mendes da Silva, brasileiro, casado, portador da Carteira de Identidade de nº 5980760 SSP/PE, e inscrito no CPF/MF sob o nº 009.102.274-62 residente e domiciliado a Rua Pracido do Araújo I, 14 – Bairro Rural - Campestre-Al decorrente da licitação na modalidade de Pregão, na forma eletrônica, sob o número 002/2022, resolve através deste **RESCINDIR UNILATERALMENTE** ata de registro de preço nº 05/2022, firmada com a empresa **RAFAEL ROGÉRIO DA SILVA FARDAMENTOS, inscrita no CNPJ sob o n° 41.107.071/0001-75, sediada na Rua Comendador Antônio Ferreira, n° 51, andar 01,centro, CEP: 57900-000, Porto Calvo-Pe. Neste ato, representada pelo Sr° RAFAEL ROGÉRIO DA SILVA, brasileiro, empresário, residente e domiciliado no município de Caruaru-PE, inscrito no RG n° 8.787.952 e CPF n°: 099.638.534-71**, em conformidade com as disposições da Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores, mediante as cláusulas a seguir:

**Da Rescisão Contratual (CANCELAMENTO DOS PREÇOS REGISTRADOS)**
A rescisão da ata de registro de preço 005/2022, possui por objeto SRP- Sistema de Registro de Preço visando a aquisição mais vantajosa de DE FARDAMENTO PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPESTRE E DEMAIS SECRETÁRIAS NO SISTEMA IRP, é realizada por ato unilateral da administração, por razões de interesse público.

**Da Fundamentação Legal**
A rescisão contratual em questão encontra amparo no disposto do Artigo 79, Inciso I da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores, bem como Cláusula Sexta da ata n° 05/2022. A rescisão justifica-se pelo fato da contratada descumprir suas obrigações contratuais, tendo em vista que a empresa ter irregularidades em relação à falta Comunicação com a empresa apos a assinatura da ata de registro 005/2022, e Extrato publicada no diario AMA., MAIORES INFORMAÇÕES na sede da Prefeitura Municipal de Campestre/AL

***NIELSON MENDES DA SILVA***
Prefeito

**Publicado por:**
Maria Betânia Leite Valença
**Código Identificador:**A6D46545

## LICITAÇÃO
## PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPESTRE

AVISO DE CONVOCAÇÃO DO SEGUNDO COLOCADO NO PROCESSO ADM 0308-0001/2022 PREGÃO ELETRONICO 002/2022PMC PARA REGISTRO DE PREÇO
Modalidade: Pregão Eletronico para Registro de Preços nº 002/2022
Tipo: Menor Preço por Item
Objeto: Aquisição de Fardamento divesas secretarias
O município de Campestre, através de sua Pregoeira, torna público que em face do parecer emitidos nos autos, CONVOCA o licitante remanescente, na ordem de classificação, LUIZ ANTONIO PINHEIRO DA SILVA ME, inscrita no CNPJ sob o n° 43.636.692/0001-71, classificada em segundo lugar do Item 2,3,6,10, a JKM COMÉRCIO INDÚSTRIA DE CONFECÇÕES E SILK SCREEN LTDA, CNPJ 00.773.352/0001-80, classificada em segundo lugar do Item 4, VIVA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS LTDA CNPJ 20.008.831/0001-17 classificada em segundo lugar do Item 9 e a empresa J B CARDOSO SERVIÇOS DE TRANSPORTES LTDA CNPJ 17918110000130 no certame, para assinatura de ata e contrato. A contratação se dará nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto aos preços de conformidade com o ato convocatório, conforme art. 64, § 2º, da Lei de Contratos e Licitações. Desde já, solicitamos a aquiesciência da referida empresa e no fornecimento desse item e se mantém o preço proposto à época da sessão. Caso não aceite, será convocado o terceiro classificado, até que seja efetivada a contratação, ou seja, decidida pela revogação da licitação. Campestre, 26 de julho de 2022. Enviar documentação atualizada até 28/07/2022 licitacao@campestre.al.gov.br, esta publicação será enviada para todos os licitantes, maiores informações, Sede da Prefeitura Municipal de Campestre,

***MARIA BETANIA LEITE VALENÇA***
Pregoeira.

**Publicado por:**
Maria Betânia Leite Valença
**Código Identificador:**D6931ECC

## ESTADO DE ALAGOAS
## PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO ALEGRE

### COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
### HOMOLOGAÇÃO - PE 080/2022.1

O PREFEITO DO MUNICIPIO DE CAMPO ALEGRE, ESTADO DE ALAGOAS, no uso de suas atribuições legais, e em cumprimento ao Art. 43, inciso VI da Lei Federal nº 8.666/93 e com a previsão do inciso XXII da Lei Federal nº 10.520/02, resolve HOMOLOGAR o Certame Licitatório na modalidade Pregão Eletrônico sob o nº 080/2022.1 em favor das licitantes MILITAO GRAFICA E INFORMATICA LTDA - ME, inscrita no CNPJ sob n.º 08.803.383/0001-48, adjudicatária dos itens 01, 02, 03, 04 e 09; PONTO X IMPRESSAO DIGITAL EIRELI - ME, inscrita no CNPJ sob n.º 13.124.757/0001-39, adjudicatária dos itens 05, 06, 07, 08, 10

e 11, considerando, com base nas informações contidas nos autos, sua plena regularidade.

Campo Alegre/AL, 22 de julho de 2022.

***NICOLAS TEIXEIRA TAVARES PEREIRA***
Prefeito

**Publicado por:**
Sâmara Mayra da Silva Ferreira
**Código Identificador:**4B1E8316

**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES**
**HOMOLOGAÇÃO - PE 082/2022.1**

O PREFEITO DO MUNICIPIO DE CAMPO ALEGRE, ESTADO DE ALAGOAS, no uso de suas atribuições legais, e em cumprimento ao Art. 43, inciso VI da Lei Federal nº 8.666/93 e com a previsão do inciso XXII da Lei Federal nº 10.520/02, resolve HOMOLOGAR o Certame Licitatório na modalidade Pregão Eletrônico sob o nº 082/2022.1 em favor das licitantes MRB DISTRIBUIDORA DE ACESSORIOS EMPRESARIAIS EIRELI - EPP, inscrita no CNPJ sob n.º 12.183.082/0001-36, adjudicatária dos itens 01, 02 e 06; DANFESSI MOVEIS, MAQUINAS E EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS LTDA - EPP, inscrita no CNPJ sob n.º 24.419.569/0001-54, adjudicatária dos itens 03, 04 e 05, considerando, com base nas informações contidas nos autos, sua plena regularidade.

Campo Alegre/AL, 22 de julho de 2022.

***NICOLAS TEIXEIRA TAVARES PEREIRA***
Prefeito

**Publicado por:**
Sâmara Mayra da Silva Ferreira
**Código Identificador:**0DBEA9C2

**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES**
**HOMOLOGAÇÃO - PE 083/2022.1**

O PREFEITO DO MUNICIPIO DE CAMPO ALEGRE, ESTADO DE ALAGOAS, no uso de suas atribuições legais, e em cumprimento ao Art. 43, inciso VI da Lei Federal nº 8.666/93 e com a previsão do inciso XXII da Lei Federal nº 10.520/02, resolve HOMOLOGAR o Certame Licitatório na modalidade Pregão Eletrônico sob o nº 083/2022.1 em favor da licitante CEZARIOS MOVEIS E COMERCIO LTDA - ME, inscrita no CNPJ sob n.º 03.016.072/0001-15, adjudicatária do item 02, considerando, com base nas informações contidas nos autos, sua plena regularidade.

Campo Alegre/AL, 22 de julho de 2022.

***NICOLAS TEIXEIRA TAVARES PEREIRA***
Prefeito

**Publicado por:**
Sâmara Mayra da Silva Ferreira
**Código Identificador:**532D3ADC

**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES**
**HOMOLOGAÇÃO - PE 084/2022.1**

O PREFEITO DO MUNICIPIO DE CAMPO ALEGRE, ESTADO DE ALAGOAS, no uso de suas atribuições legais, e em cumprimento ao Art. 43, inciso VI da Lei Federal nº 8.666/93 e com a previsão do inciso XXII da Lei Federal nº 10.520/02, resolve HOMOLOGAR o Certame Licitatório na modalidade Pregão Eletrônico sob o nº 084/2022.1 em favor das licitantes TEMPO COMERCIAL DISTRIBUIDORA DE MEDICAMENTOS EIRELI - EPP, inscrita no CNPJ sob n.º 24.564.626/0001-99, adjudicatária dos itens 01, 02, 04 e 09, NUTRI HOSPITALAR LTDA - EPP, inscrita no CNPJ sob n.º 10.782.968/0001-70, adjudicatária dos itens 03, 05, 06, 07 e 08, considerando, com base nas informações contidas nos autos, sua plena regularidade.

Campo Alegre/AL, 22 de julho de 2022.

***NICOLAS TEIXEIRA TAVARES PEREIRA***
Prefeito

**Publicado por:**
Sâmara Mayra da Silva Ferreira
**Código Identificador:**6437939B

**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES**
**HOMOLOGAÇÃO - PE 087/2022.1**

O PREFEITO DO MUNICIPIO DE CAMPO ALEGRE, ESTADO DE ALAGOAS, no uso de suas atribuições legais, e em cumprimento ao Art. 43, inciso VI da Lei Federal nº 8.666/93 e com a previsão do inciso XXII da Lei Federal nº 10.520/02, resolve HOMOLOGAR o Certame Licitatório na modalidade Pregão Eletrônico sob o nº 087/2022.1 em favor da licitante CEZARIOS MOVEIS E COMERCIO LTDA - ME, inscrita no CNPJ sob n.º 03.016.072/0001-15, adjudicatária dos itens 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13 e 14, considerando, com base nas informações contidas nos autos, sua plena regularidade.

Campo Alegre/AL, 22 de julho de 2022.

***NICOLAS TEIXEIRA TAVARES PEREIRA***
Prefeito

**Publicado por:**
Sâmara Mayra da Silva Ferreira
**Código Identificador:**7884CBBA

**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES**
**TERMO DE RATIFICAÇÃO - PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 1568/2022 - OBJETO: CONTRATAÇÃO DE MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL CREDENCIADO PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE TÉCNICO DE MANUTENÇÃO DE COMPUTADOR INDEPENDENTE**

Consoante as informações procedentes dos autos, entendo necessária a contratação, assim como, presentes os requisitos intrínsecos da Inexigibilidade de licitação, a qual está devidamente instruída. Declaro que o processo possui adequação orçamentária e financeira para o corrente exercício financeiro, com a Lei Orçamentária Anual, compatibilidade com o Plano Plurianual e com a Lei de Diretrizes Orçamentárias, nos termos dos incisos I e II, do artigo 16 da Lei Complementar N° 101/2000. Desse modo, RATIFICO a Inexigibilidade de Licitação tombada sob o nº 102/2022 e os entendimentos firmados, AUTORIZO a celebração do instrumento contratual em favor da pessoa jurídica JOSE UILSON SOARES DE FRANCA 05295806405 - ME, inscrita no C.N.P.J./M.F. sob o nº 36.342.527/0001-41, referente à prestação de serviços de técnico de manutenção de computador independente, sob os fundamentos do artigo 25, caput, da Lei Federal nº 8.666/93.

Campo Alegre, 22 de julho de 2022.

***NICOLAS TEIXEIRA TAVARES PEREIRA***
Prefeito

**Publicado por:**
Sâmara Mayra da Silva Ferreira
**Código Identificador:**11003D3E

**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES**
**TERMO DE RATIFICAÇÃO - PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 1572/2022. - OBJETO: CONTRATAÇÃO DE MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL CREDENCIADO PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE TÉCNICO DE MANUTENÇÃO DE COMPUTADOR INDEPENDENTE.**

Consoante as informações procedentes dos autos, entendo necessária a contratação, assim como, presentes os requisitos intrínsecos da Inexigibilidade de licitação, a qual está devidamente instruída. Declaro que o processo possui adequação orçamentária e financeira para o corrente exercício financeiro, com a Lei Orçamentária Anual, compatibilidade com o Plano Plurianual e com a Lei de Diretrizes

Orçamentárias, nos termos dos incisos I e II, do artigo 16 da Lei Complementar N° 101/2000. Desse modo, RATIFICO a Inexigibilidade de Licitação tombada sob o nº 103/2022 e os entendimentos firmados, AUTORIZO a celebração do instrumento contratual em favor da pessoa jurídica LEONARDO JOSE BECKER 08596354905 - ME, inscrita no C.N.P.J./M.F. sob o nº 44.058.660/0001-07, referente à prestação de serviços de técnico de manutenção de computador independente, sob os fundamentos do artigo 25, caput, da Lei Federal nº 8.666/93.

Campo Alegre, 22 de julho de 2022.

***NICOLAS TEIXEIRA TAVARES PEREIRA***
Prefeito

**Publicado por:**
Sâmara Mayra da Silva Ferreira
**Código Identificador:**F453508E

**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES**
**TERMO DE RATIFICAÇÃO - PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 1575/2022 - OBJETO: CONTRATAÇÃO DE MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL CREDENCIADO PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE TÉCNICO DE MANUTENÇÃO DE COMPUTADOR INDEPENDENTE**

Consoante as informações procedentes dos autos, entendo necessária a contratação, assim como, presentes os requisitos intrínsecos da Inexigibilidade de licitação, a qual está devidamente instruída. Declaro que o processo possui adequação orçamentária e financeira para o corrente exercício financeiro, com a Lei Orçamentária Anual, compatibilidade com o Plano Plurianual e com a Lei de Diretrizes Orçamentárias, nos termos dos incisos I e II, do artigo 16 da Lei Complementar N° 101/2000. Desse modo, RATIFICO a Inexigibilidade de Licitação tombada sob o nº 104/2022 e os entendimentos firmados, AUTORIZO a celebração do instrumento contratual em favor da pessoa jurídica RONIEL NEMESIO DOS SANTOS 11753067464 - ME, inscrita no C.N.P.J./M.F. sob o nº 45.348.996/0001-69, referente à prestação de serviços de técnico de manutenção de computador independente, sob os fundamentos do artigo 25, caput, da Lei Federal nº 8.666/93.

Campo Alegre, 22 de julho de 2022.

***NICOLAS TEIXEIRA TAVARES PEREIRA***
Prefeito

**Publicado por:**
Sâmara Mayra da Silva Ferreira
**Código Identificador:**5D070C70

**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES**
**TERMO DECISORIO - PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 1125/2022 - RECURSO ADMINISTRATIVO - EDITAL Nº 078/2022.1 - PREGÃO ELETRÔNICO - OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE KITS ENXOVAIS PARA PUÉRPERAS E RECÉM NASCIDOS**

Consoante as informações emanadas dos autos, RATIFICO o parecer da Procuradoria Geral do Município, subscrito pelo Procurador Municipal, adotando a fundamentação nele contida com razão para decidir, para fim de NEGAR PROVIMENTO ao recurso administrativo interposto pela licitante SHOPPING BOM SONHO EIRELI - ME, inscrita no CNPJ: 08.341.813/0001-57. Outrossim, ADJUDICO os itens 01, 02 e 03 em favor da licitante ERICLES CORREIA DA SILVA 13067525400 - ME, inscrita no C.N.P.J./M.F sob o nº 33.851.772/0001-96, ao tempo em que, em cumprimento ao Art. 43, inciso VI da Lei Federal nº 8.666/93 e com a previsão do inciso XXII da Lei Federal nº 10.520/02, resolve HOMOLOGAR o presente certame licitatório, uma vez que o mesmo transcorreu em estrita observância das normas legais.

Publique-se, Intime-se.

Campo Alegre, 21 de julho de 2022.

***NICOLAS TEIXEIRA TAVARES PEREIRA***
Prefeito

**Publicado por:**
Sâmara Mayra da Silva Ferreira
**Código Identificador:**4252FCD3

**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES**
**TERMO DE RATIFICAÇÃO - PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 321099/2022 - OBJETO: CONTRATAÇÃO DE MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL CREDENCIADO PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ELETRICISTA EM RESIDÊNCIAS E ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS INDEPENDENTE.**

Consoante as informações procedentes dos autos, entendo necessária a contratação, assim como, presentes os requisitos intrínsecos da Inexigibilidade de licitação, a qual está devidamente instruída. Declaro que o processo possui adequação orçamentária e financeira para o corrente exercício financeiro, com a Lei Orçamentária Anual, compatibilidade com o Plano Plurianual e com a Lei de Diretrizes Orçamentárias, nos termos dos incisos I e II, do artigo 16 da Lei Complementar N° 101/2000. Desse modo, RATIFICO a Inexigibilidade de Licitação tombada sob o nº 105/2022 e os entendimentos firmados, AUTORIZO a celebração do instrumento contratual em favor da pessoa jurídica MARCONDES DA SILVA ROSENDO 08891619418 - ME, inscrita no C.N.P.J./M.F. sob o nº 46.634.562/0001-98, referente à prestação de serviços de eletricista em residências e estabelecimentos comerciais independente, sob os fundamentos do artigo 25, caput, da Lei Federal nº 8.666/93.

Campo Alegre, 22 de julho de 2022.

***NICOLAS TEIXEIRA TAVARES PEREIRA***
Prefeito

**Publicado por:**
Sâmara Mayra da Silva Ferreira
**Código Identificador:**9248524D

**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES**
**TERMO DE HOMOLOGAÇÃO - PE 081/2022.1**

O DIRETOR PRESIDENTE DA AGENCIA GERENCIADORA DE INSPEÇÃO DO MATADOURO DE CAMPO ALEGRE, ESTADO DE ALAGOAS, no uso de suas atribuições legais, e em cumprimento ao Art. 43, inciso VI da Lei Federal nº 8.666/93 e com a previsão do inciso XXII da Lei Federal nº 10.520/02, resolve HOMOLOGAR o Certame Licitatório na modalidade Pregão Eletrônico sob o nº 081/2022.1 em favor da licitante MACROTEC EQUIPAMENTOS LTDA - EPP, inscrita no CNPJ sob n.º 11.615.335/0001-30, adjudicatária dos itens 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10 e 11, considerando, com base nas informações contidas nos autos, sua plena regularidade.

Campo Alegre/AL, 25 de julho de 2022

***EDSON BRAZ DOS SANTOS JUNIOR***
Diretor Presidente da AGIMCA
Portaria nº.41/2022

**Publicado por:**
Sâmara Mayra da Silva Ferreira
**Código Identificador:**B26325E1

**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES**
**TERMO DE RATIFICAÇÃO - PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 1130/2022 - OBJETO: AQUISIÇÃO DE SEMENTES DE HORTALIÇAS**

Consoante as informações procedentes dos autos, entendo necessária a contratação, assim como, presentes os requisitos intrínsecos da Dispensa de Licitação, a qual está devidamente instruída. Declaro que o processo possui adequação orçamentária e financeira para o corrente exercício financeiro, com a Lei Orçamentária Anual, compatibilidade com o Plano Plurianual e com a Lei de Diretrizes Orçamentárias, nos termos dos incisos I e II, do artigo 16 da Lei Complementar N°

101/2000. Desse modo, RATIFICO a Dispensa de Licitação tombada sob o nº 2507/2022-001 e os entendimentos firmados, AUTORIZO a celebração do instrumento contratual em favor da pessoa jurídica BC AGRO COMERCIO EIRELI - EPP, inscrita no C.N.P.J. sob o nº 29.220447/0001-58, cujo valor total perfaz a ordem de R$ 16.374,60 (dezesseis mil trezentos e setenta e quatro reais e sessenta centavos), para a aquisição de sementes de hortaliças, sob os fundamentos do artigo 24, inciso II da Lei nº 8.666/93.

Campo Alegre/AL, 25 de julho de 2022.

***NICOLAS TEIXEIRA TAVARES PEREIRA***
Prefeito

**Publicado por:**
Sâmara Mayra da Silva Ferreira
**Código Identificador:**F9E68EF9

**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES**
**TERMO DE RATIFICAÇÃO - PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 1730/2022 - OBJETO: AQUISIÇÃO DE BOBINAS TÉRMICAS PARA TERMINAL DE AUTOATENDIMENTO**

Consoante as informações procedentes dos autos, entendo necessária a contratação, assim como, presentes os requisitos intrínsecos da Dispensa de Licitação, a qual está devidamente instruída. Declaro que o processo possui adequação orçamentária e financeira para o corrente exercício financeiro, com a Lei Orçamentária Anual, compatibilidade com o Plano Plurianual e com a Lei de Diretrizes Orçamentárias, nos termos dos incisos I e II, do artigo 16 da Lei Complementar N° 101/2000. Desse modo, RATIFICO a Dispensa de Licitação tombada sob o nº 2507/2022-002 e os entendimentos firmados, AUTORIZO a celebração do instrumento contratual em favor da pessoa jurídica LIVRARIA E PAPELARIA CENTRAL EIRELI - ME, inscrita no C.N.P.J. sob o nº 06.125.169/0001-54, cujo valor total perfaz a ordem de R$ 2.700,00 (dois mil e setecentos reais), para a aquisição de bobinas térmicas para terminal de autoatendimento, sob os fundamentos do artigo 24, inciso II da Lei nº 8.666/93.

Campo Alegre/AL, 25 de julho de 2022.

***NICOLAS TEIXEIRA TAVARES PEREIRA***
Prefeito

**Publicado por:**
Sâmara Mayra da Silva Ferreira
**Código Identificador:**AC2A59C9

**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES**
**TERMO DE RATIFICAÇÃO - PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 321150/2022. - OBJETO: CONTRATAÇÃO DE MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL CREDENCIADO PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE DIARISTA INDEPENDENTE/ SERVENTE/ SERVIÇOS GERAIS INDEPENDENTE.**

Consoante as informações procedentes dos autos, entendo necessária a contratação, assim como, presentes os requisitos intrínsecos da Inexigibilidade de licitação, a qual está devidamente instruída. Declaro que o processo possui adequação orçamentária e financeira para o corrente exercício financeiro, com a Lei Orçamentária Anual, compatibilidade com o Plano Plurianual e com a Lei de Diretrizes Orçamentárias, nos termos dos incisos I e II, do artigo 16 da Lei Complementar N° 101/2000. Desse modo, RATIFICO a Inexigibilidade de Licitação tombada sob o nº 107/2022 e os entendimentos firmados, AUTORIZO a celebração do instrumento contratual em favor da pessoa jurídica JOSE CARLOS DE JESUS 32903234809 - ME, inscrita no C.N.P.J./M.F. sob o nº 41.470.966/0001-70, referente à prestação de serviços de diarista independente/ servente/ serviços gerais independente, sob os fundamentos do artigo 25, caput, da Lei Federal nº 8.666/93.

Campo Alegre, 25 de julho de 2022.

***NICOLAS TEIXEIRA TAVARES PEREIRA***
Prefeito

**Publicado por:**
Sâmara Mayra da Silva Ferreira
**Código Identificador:**9A0232E0

**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES**
**TERMO DE RATIFICAÇÃO - PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 321097/2022 - OBJETO: CONTRATAÇÃO DE MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL CREDENCIADO PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE CARPINTEIRO INDEPENDENTE.**

Consoante as informações procedentes dos autos, entendo necessária a contratação, assim como, presentes os requisitos intrínsecos da Inexigibilidade de licitação, a qual está devidamente instruída. Declaro que o processo possui adequação orçamentária e financeira para o corrente exercício financeiro, com a Lei Orçamentária Anual, compatibilidade com o Plano Plurianual e com a Lei de Diretrizes Orçamentárias, nos termos dos incisos I e II, do artigo 16 da Lei Complementar N° 101/2000. Desse modo, RATIFICO a Inexigibilidade de Licitação tombada sob o nº 106/2022 e os entendimentos firmados, AUTORIZO a celebração do instrumento contratual em favor da pessoa jurídica JOSE FRANCISCO BARBOSA DOS SANTOS 03327179417 - ME, inscrita no C.N.P.J./M.F. sob o nº 37.883.882/0001-90, referente à prestação de serviços de carpinteiro independente, sob os fundamentos do artigo 25, caput, da Lei Federal nº 8.666/93.

Campo Alegre, 25 de julho de 2022.

***NICOLAS TEIXEIRA TAVARES PEREIRA***
Prefeito

**Publicado por:**
Sâmara Mayra da Silva Ferreira
**Código Identificador:**C700A7E5

## ESTADO DE ALAGOAS
## PREFEITURA MUNICIPAL DE CANAPI

**CÂMARA MUNICIPAL DE VEREADORES**
**DESPACHO RATIFICADOR DE DISPENSA DE LICITAÇÃO**

**DESPACHO RATIFICADOR**

Tenho por satisfeitas as razões da Assessoria jurídica, portanto, RATIFICO, na forma do *caput* do art. 26 da Lei nº 8.666/93 a dispensa de licitação para **contratação de empresa para aquisição de Material Gráfico**, destinados a manutenção das atividades do Poder Legislativo Municipal de Canapi/AL.

AUTORIZO a contratação da empresa **L SANTOS DE OLIVEIRA COMERCIO VAREJISTA DE SUPRIMENTOS DE INFORMATICA, CNPJ sob o nº 34.899.040/0001-39,** sediada na Rua Major Cícero de Góes Monteiro, nº 116 A – Palmeira dos Índios/AL, neste ato representada pela Sra. **Lucineia Santos de Oliveira**, inscrita no CPF sob nº 092.006.374-85
e no RG nº
33466262 SSP/AL, pelos preços propostos pela empresa, na forma do art. 24, II, da Lei de Licitações.

Publique-se o presente despacho no mural da Câmara de Vereadores, como condição de eficácia dos atos.

Canapi, 19 de julho de 2022.

***HÉLIO MACIEL SOUZA FERNANDES***
Presidente

**Publicado por:**
Thiago José Silva Maciel
**Código Identificador:**FD6A65F4

**CÂMARA MUNICIPAL DE VEREADORES**
**EXTRATO DO CONTRATO 11/2022**

**EXTRATO DO CONTRATO Nº 11/2022**

**Dispensa de Licitação;**

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

Partes: CÂMARA MUNICIPAL DE VEREADORES DE CANAPI/AL e **L SANTOS DE OLIVEIRA COMERCIO VAREJISTA DE SUPRIMENTOS DE INFORMATICA, CNPJ sob o nº 34.899.040/0001-39**

Objeto: Contratação de empresa para aquisição de Material Gráfico.

Valor: **R$ 1.780,00 (hum mil setecentos e oitenta reais).**

Vigência: 31/12/2022 ou até a entrega total do produto;

Celebração: 19/07/2022;

Signatários: Hélio Maciel Souza Fernandes e Lucineia Santos de Oliveira.

**Publicado por:**
Thiago José Silva Maciel
**Código Identificador:**9C846EAA

**CÂMARA MUNICIPAL DE VEREADORES**
**RETIFICAÇÃO DE PUBLICAÇÃO**

RETIFICAÇÃO DE PUBLICAÇÃO

Na publicação do Diário Oficial dos Municípios Alagoanos, do dia 05/04/2022, edição 1767, referente ao extrato do contrato 04/2022 onde se lê: Vigência: 12 (doze) meses, Leia-se Vigência: 11 (onze) meses.

**Publicado por:**
Thiago José Silva Maciel
**Código Identificador:**88BB0779

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCACAO**
**TERMO DE HOMOLOGAÇÃO**

**TERMO DE HOMOLOGAÇÃO**
**Ref. Pregão Eletrônico nº 12/2022.**
**Registro de Preços**

O Prefeito do Município de Canapi, no uso de suas atribuições e prerrogativas, considerando legais os procedimentos adotados, e, ainda, para que se produzam os devidos e legais efeitos,

**RESOLVE:**

**HOMOLOGAR** o resultado da licitação sob a modalidade de **Pregão Eletrônico nº 12/2022 (BNC – BOLSA NACIONAL DE COMPRAS)**, cujo objeto é o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL LOCAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE FISIOTERAPIA, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE CANAPI/AL**, em favor das empresas **LOCAFISIO LTDA**, CNPJ 27.353.992/0001-97, que na ocasião atenderam aos termos do instrumento convocatório da licitação, para a execução do objeto licitado, ficando as mesmas convocadas para assinatura da Ata de Registro de Preços, nos termos do art. 64 caput, da lei nº 8.666/93, sob as penas da lei.

Canapi/AL, 12 de maio de 2022.

***VINICIUS JOSÉ MARIANO DE LIMA***
Prefeito

**Publicado por:**
Gilmo Malta de Menezes
**Código Identificador:**0B9E5670

**ESTADO DE ALAGOAS**
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CARNEIROS**

**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**
**HOMOLOGAÇÃO TOMADA DE PREÇOS E EXTRATO DE CONTRATO**

**ADJUDICAÇÃO – TOMADA DE PREÇOS Nº 001/2022**
O Prefeito do Município de Carneiros, no uso de suas atribuições, e em conformidade com a Lei nº 8.666, de 21 de Junho de e suas alterações, resolve **ADJUDICAR** à empresa MDM DOS SANTOS ENGENHARIA EIRELI-CNPJ nº 17.872.922/0001-91, por ter apresentado o MENOR PREÇO do presente processo licitatório, que tem como objeto as OBRAS DE RECONSTRUÇÃO DE CAMPO DE FUTEBOL DE GRAMA SINTÉTICA.

Carneiros, 19 de julho de 2022.

***GERALDO NOVAIS AGRA FILHO***
Prefeito

**HOMOLOGAÇÃO – TOMADA DE PREÇOS N° 001/2022**
O Prefeito do Município de Carneiros, no uso de suas atribuições, **HOMOLOGA** o presente processo, importando o mesmo o valor total na ordem de R$ 3.197.348,93 (três milhões, cento e noventa e sete mil, trezentos e quarenta e oito reais e noventa e três centavos).

Carneiros, 19 de julho de 2022.

***GERALDO NOVAIS AGRA FILHO***
Prefeito

**PREFEITURA MUNICIPAL DE CARNEIROS-AL**
**EXTRATO DO CONTRATO N° 001/2022-TP**
CONTRATANTE: MUNICIPIO DE CARNEIROS, CNPJ nº 12.250.684/0001-69. OBJETO: OBRAS DE RECONSTRUÇÃO DE CAMPO DE FUTEBOL DE GRAMA SINTÉTICA, no município de Carneiros. CONTRATADA: MDM DOS SANTOS ENGENHARIA EIRELI, CNPJ nº 17.872.922/0001-91. VALOR: R$ 3.197.348,93 (três milhões, cento e noventa e sete mil, trezentos e quarenta e oito reais e noventa e três centavos). DATA DA CELEBRAÇÃO: 19/07/2022. VIGÊNCIA: 240 (duzentos e quarenta) dias a partir da sua assinatura. FUNDAMENTAÇÃO: Lei nº 8.666/93 (com as alterações introduzidas pela Lei nº 8.883/94 e 9.648/98). SIGNATÁRIOS: Pela Contratante: Geraldo Novais Agra Filho-Prefeito. Pela Contratada: Marcos Douglas Medeiros dos Santos-Sócio Administrador.

Carneiros, 19 de julho de 2022.

***GERALDO NOVAIS AGRA FILHO***
Prefeito

**Publicado por:**
Arnaldo de Araujo Alecio
**Código Identificador:**26BC2456

**ESTADO DE ALAGOAS**
**PREFEITURA MUNICIPAL DE COITÉ DO NÓIA**

**SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS**
**RATIFICAÇÃO E ADJUDICAÇÃO - DISPENSA Nº DV00014/2022**

Nos termos dos elementos constantes da respectiva Exposição de Motivos que instrui o processo e observado o parecer da Assessoria Jurídica, referente a Dispensa de Licitação nº DV00014/2022, que objetiva: Contratação de empresa para fornecimento de Caixas de Isopor de 170 litros, para atender as necessidades da secretaria de

Assistência social; RATIFICO o correspondente procedimento e ADJUDICO o seu objeto a: SHOPPING BOM SONHO EIRELI - R$ 5.763,00.

Coité do Nóia - AL, 15 de Julho de 2022

***BUENO HIGINO DE SOUZA SILVA***
Prefeito

**Publicado por:**
Weuller Douglas de Almeida Martins
**Código Identificador:**733D2A40

**SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS**
**EXTRATO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO**

PROCESSO: Exposição de Motivos nº DV00014/2022. OBJETO: Contratação de empresa para fornecimento de Caixas de Isopor de 170 litros, para atender as necessidades da secretaria de Assistência social. FUNDAMENTO LEGAL: Art. 24, inciso II e § 1º, da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores. AUTORIZAÇÃO: Secretaria de Assistência Social, Trabalho, Habitação e Renda. RATIFICAÇÃO: Prefeito, em 15/07/2022.

**Publicado por:**
Weuller Douglas de Almeida Martins
**Código Identificador:**8FE31F65

**SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS**
**EXTRATO DE CONTRATO**

OBJETO: Contratação de empresa para fornecimento de Caixas de Isopor de 170 litros, para atender as necessidades da secretaria de Assistência social. FUNDAMENTO LEGAL: Dispensa de Licitação nº DV00014/2022. DOTAÇÃO: Recursos Próprios do Município de Coité do Nóia: 0440 – SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE 05.0551.08.244.0003.6051 – BLOCO DE PROTEÇÃO SOCIAL BÁSICA – (BLC PSB – CRAS/SCFV) 3190.04.00.00.00.0000 – 2001.00.000 – CONTRATAÇÃO POR TEMPO DETERMINADO 3390.30.00.00.00.0000 – 2001.00.000 – MATERIAL DE CONSUMO 3390.30.00.00.00.0000 – 2002.00.000 – MATERIAL DE CONSUMO 3390.36.00.00.00.0000 – 2001.00.000 – OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS – PESSOA FÍSICA 3390.39.00.00.00.0000 – 2001.00.000 – OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS – PESSOA JURÍDICA 3390.39.00.00.00.0000 – 2002.00.000 – OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS – PESSOA JURÍDICA 4490.52.00.00.00.0000 – 2001.00.000 – EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE. VIGÊNCIA: até o final do exercício financeiro de 2022.PARTES CONTRATANTES: Prefeitura de Coité do Nóia e: CT Nº 00070/2022 - 15.07.22 - SHOPPING BOM SONHO EIRELI - R$ 5.763,00.

**Publicado por:**
Weuller Douglas de Almeida Martins
**Código Identificador:**7B523159

**SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS**
**EXTRATO DE INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO**

PROCESSO: Exposição de Motivos nº IN00012/2022. OBJETO: Contratação de Assessoria e consultoria contábil especializada, compreendendo o acompanhamento da execução orçamentária e financeira da Prefeitura Municipal de Coité do Nóia. FUNDAMENTO LEGAL: Art. 25, inciso II, da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores. AUTORIZAÇÃO: Secretaria Administração e Finanças. RATIFICAÇÃO: Prefeito, em 21/07/2022.

**Publicado por:**
Weuller Douglas de Almeida Martins
**Código Identificador:**309D03B9

**SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS**
**EXTRATO DE CONTRATO**

OBJETO: Contratação de Assessoria e consultoria contábil especializada, compreendendo o acompanhamento da execução orçamentária e financeira da Prefeitura Municipal de Coité do Nóia. FUNDAMENTO LEGAL: Inexigibilidade de Licitação nº IN00012/2022. DOTAÇÃO: Recursos Próprios do Município de Coité do Nóia: 03.0330.04122.0001.2006 – MANUTENÇÃO DAS ATIV. DA SECRETARIA MUN. DE ADM. E FINANÇAS. Elemento 3390.35 – Serviços de Consultoria. VIGÊNCIA: até 21/07/2023.PARTES CONTRATANTES: Prefeitura de Coité do Nóia e: CT Nº 00071/2022 - 21.07.22 - M3 SOLUCOES SISTEMAS E CONTABILIDADE EIRELI - R$ 96.000,00.

**Publicado por:**
Weuller Douglas de Almeida Martins
**Código Identificador:**3BD1B2C2

**SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS**
**RATIFICAÇÃO E ADJUDICAÇÃO - INEXIGIBILIDADE Nº IN00012/2022**

Nos termos dos elementos constantes da respectiva Exposição de Motivos que instrui o processo e observado o parecer da Assessoria Jurídica, referente a Inexigibilidade de Licitação nº IN00012/2022, que objetiva: Contratação de Assessoria e consultoria contábil especializada, compreendendo o acompanhamento da execução orçamentária e financeira da Prefeitura Municipal de Coité do Nóia; RATIFICO o correspondente procedimento e ADJUDICO o seu objeto a: M3 SOLUCOES SISTEMAS E CONTABILIDADE EIRELI - R$ 96.000,00.

Coité do Nóia - AL, 21 de Julho de 2022

***BUENO HIGINO DE SOUZA SILVA***
Prefeito

**Publicado por:**
Weuller Douglas de Almeida Martins
**Código Identificador:**139AC8A3

## ESTADO DE ALAGOAS
## PREFEITURA MUNICIPAL DE COLÔNIA LEOPOLDINA

**SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**
**EXTRATO DO CONTRATO 63/2022**

**EXTRATO DO CONTRATO Nº 63/2022**

**Dispensa de Licitação;**

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

Contratante: MUNICÍPIO DE COLÔNIA LEOPOLDINA/AL;

Contratada: **IARA M. D. DE BARROS,** inscrita no CNPJ sob o n° **44.637.674/0001-77;**

Objeto: **Contratação de** empresa para aquisição de Estantes de Aço.

Valor Global: R$ 10.500,00 (nove mil e trezentos reais);

Vigência: 180 (cento e oitenta) dias;

Celebração: 15/06/2022;

Signatários: Manuilson Andrade Santos e **Iara Monique Diniz de Barros**.

Publicado no quadro de avisos da Sede Administrativa do Município de Colônia Leopoldina/AL em 15/06/2022.

**Publicado por:**
Jodimarco Luiz da Silva Dionizio
**Código Identificador:**67FB27E4

**SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**
**PORTARIA 029**

**Portaria nº 029/2022.**
**De 22 de julho de 2022.**

**O Prefeito do Município de Colônia Leopoldina, Estado de Alagoas**, no uso de suas atribuições legais, e tendo em vista a aprovação no Concurso Público – Edital nº 01/2019, realizado em 28 de abril de 2019, neste Município,

**RESOLVE,**

Nomear os candidatos aprovados, abaixo relacionados, sob Regime Estatutário para os cargos de:

**I – AGENTE COMUNITÁRIO DE SAÚDE (PSF 05 – MICRO 9)**

01 – Tatiane Maria da Silva Lúcio

**II – AGENTE DE COMBATE ÀS ENDEMIAS**

01 – Bruno Alexandre do Nascimento Silva

**III – AGENTE DE COMBATE ÀS ENDEMIAS – PCD**

01 – Lamartine Pereira dos Santos Silva

**IV – ENFERMEIRO**

01 – Joyce Pereira da Silva
02 – Luiz Carlos Bezerra da Silveira Junior

**V – FARMACEUTICO**

01 – Sonaly Costa Silva

**VI – TECNICO DE ENFERMAGEM**

01 – José Marcos dos Santos
02 – Misael José da Silva

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

Gabinete do Prefeito do Município de Colônia Leopoldina, em 22 de julho de 2022.

***MANUILSON ANDRADE SANTOS***
Prefeito

Publicada nesta mesma data na Secretaria Municipal de Administração e Planejamento.

***PAULO ANANIAS DE BARROS NETO***
Sec. de Administração e Planejamento

Registrada por mim, _____---_____no livro_____às fls.___. Arquivada no Setor de Serviços Gerais.

Os Candidatos nomeados nesta Portaria deverão comparecer à sede da Procuradoria Municipal na Rua 15 de novembro, nº 10, Colônia Leopoldina/AL, munidos de toda documentação exigida no Edital nº 01/2019, no horário compreendido entre 09:00h e 12:00h, de segunda a sexta, do dia 06 de junho ao dia 17 de junho do corrente ano.

**Publicado por:**
Jodimarco Luiz da Silva Dionizio
**Código Identificador:**9651F2E1

**ESTADO DE ALAGOAS**
**PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIRO SECO**

**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**
**EXTRATO DE PRORROGAÇÃO**

1º Termo Aditivo de Prazo do Contrato Administrativo nº 27/2021 que, entre si celebram, a Prefeitura Municipal de Coqueiro Seco e a empresa M. DOS S. MACIEL EIRELI (BIOMED LABORATÓRIO DE ANÁLISE CLÍNICAS), CNPJ sob nº 21.923.683/0001-29. Objetivo: Prorrogação de vigência do Contrato Administrativo 27/2021, a partir de 28/06/2022 a 28/06/2023. Assinatura: Maria Decele Damaso de Almeida – Prefeita e Waldemar Farias de Castro – Contratado.

**Publicado por:**
Ana Maria Soares da Silva
**Código Identificador:**7CDDE699

**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**
**PUBLICAÇÃO POR INCORREÇÃO**

INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO N° 05/2020
EXTRATO DE CONTRATO Nº 31/2020
PUBLICAÇÃO POR INCORREÇÃO
Partes: Município de Coqueiro Seco/AL, com CNPJ/MF sob o n° 12.200.325/0001-05 e a empresa: **WILLIAN ARIEL ARCANJO LINS ADVOCACIA - ME,** CNPJ sob o nº 04.254.572/0001-58. O valor a ser pago a empresa, corresponderá a 20% (vinte por cento) dos créditos recebidos por esta Prefeitura decorrente dos Rayalties do petróleo de Origem Marítima. Vigência: 60(sessenta) meses.

Coqueiro Seco/AL, 22/06/2020.

ASSINATURAS: Maria Decele Damaso de Almeida/Contratante e o Sr. Willian Ariel Arcanjo Lins /Contratado.

**Publicado por:**
Ana Maria Soares da Silva
**Código Identificador:**6F34D702

**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**
**HOMOLOGAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 09/2022**
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 202205130002/2022**

Com base no parecer da procuradoria e dos outros que compõem o processo administrativo nº 202205130002/2022 Homologo Pregão Eletrônico nº 09/2022, tendo por objeto para o CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA SOLUÇÃO INTEGRADA DE TECNOLOGIAS PARA ATENDER O MUNICÍPIO DE COQUEIRO SECO/AL, tendo como vencedora do certame a empresa: VRIO SOLUÇÕES SERVIÇOS DE MONTAGENS MÓVEIS EIRELI, inscrita no CNPJ/MF sob n° 20.351.700/0001-38 com valor global de R$ 247.000,00 (Duzentos e quarenta e sete mil reais). FUNDAMENTAÇÃO: lei federal n° 8.666/93, Lei Federal 10520/02, Decreto federal 7.892/13 suas alterações e demais normas aplicáveis à espécie e as disposições contidas no edital.

Coqueiro Seco/AL, 014 de julho de 2022.

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIRO SECO
PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 09/2022 - PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 202205130002/2022

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 30/2022
OBJETO: **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL NA AQUISIÇÃO DE 1 (UM) VEÍCULO/AMBULÂNCIA PARA ATENDER O MUNICÍPIO DE COQUEIRO SECO/AL**.
Órgão Gerenciador: MUNICÍPIO DE COQUEIRO SECO/AL
Fornecedor Beneficiário: VRIO SOLUÇÕES SERVIÇOS DE MONTAGENS MÓVEIS EIRELI, inscrita no CNPJ/MF sob n° 20.351.700/0001-38.
Valor Global da ARP R$ **R$ 247.000,00 (Duzentos e quarenta e sete mil reais)**.
PRAZO: 12 (doze) meses -

Coqueiro Seco/AL, em 14 de julho de 2022

***MARIA DECELE DAMASO DE ALMEIDA***
Órgão Gerenciador

***JOSÉ RICARDO MOTA RAGO***
Fornecedor Beneficiário

**Publicado por:**
Ana Maria Soares da Silva
**Código Identificador:**71B33DC3

**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**
**CONTRATO Nº 34/2022 PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 202202180004/2022 PREGÃO ELETRÔNICO N° 06/2022**

EXTRATO DO CONTRATO 34/2022, PROC. ADM. Nº 202202180004/2022. Valor total de R$ 30.030,00 (Trinta mil e trinta reais). Objeto: contratação de empresa para FORNECIMENTO DE SERVIÇO DE LINK DEDICADO DE ACESSO À INTERNET PARA ATENDER ÀS NECESSIDADES DO MUNICÍPIO DE COQUEIRO SECO/AL – CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE COQUEIRO SECO, CNPJ nº 12.200.325/0001-05; CONTRATADA: **ATL COMÉRCIO E SERVIÇOS DE INFORMÁTICA LTDA (MICROSAT TELECOM) com CNPJ sob nº 07.607.635/0001-09**. As despesas ocorrerão por conta da classificação:
ELEMENTO DE DESPESA
3.3.90.39
FUNCIONAL PROGRAMÁTICA
03.03.2003 – ADM
13.13.6006 – SAÚDE
14.14.6036 – ASSISTÊNCIA SOCIAL
15.15.2005 – EDUCAÇÃO
17.17.2017 – INTITUTO MUNICIPAL DE PREVIDÊNCIA SOCIAL. VIGÊNCIA: 12(doze) meses. Data da Assinatura: 08/06/2022. Signatários: Maria Decele Damaso de Almeida- Contratante e André Toledo Leite- Contratado.

**Publicado por:**
Ana Maria Soares da Silva
**Código Identificador:**FD7E4059

**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**
**PUBLICAÇÃO POR INCORREÇÃO**

PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 02/2022 - PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 202201030003/2022

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 23/2022
OBJETO: **REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE MÓVEIS E ELETRODOMÉSTICOS PARA ATENDER ÀS NECESSIDADES DO MUNICÍPIO DE COQUEIRO SECO/AL**.
Órgão Gerenciador: MUNICÍPIO DE COQUEIRO SECO/AL
Fornecedor Beneficiário: VIVA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS EIRELI ME, inscrição no CNPJ/MF sob n° 20.008.831/0001-17.
Valor Global da ARP R$ 7.740,00 (Sete mil setecentos e quarenta reais).
PRAZO: 12 (doze) meses -

Coqueiro Seco/AL, em 27 de maio de 2022

***MARIA DECELE DAMASO DE ALMEIDA***
Órgão Gerenciador

***SILVANDRO DIEGO DE ALBUQUERQUE FERREIRA***
Fornecedor Beneficiário

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIRO SECO
PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 02/2022 - PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 202201030003/2022

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 24/2022
OBJETO: **REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE MÓVEIS E ELETRODOMÉSTICOS PARA ATENDER ÀS NECESSIDADES DO MUNICÍPIO DE COQUEIRO SECO/AL**.
Órgão Gerenciador: MUNICÍPIO DE COQUEIRO SECO/AL
Fornecedor Beneficiário: FUTURA CLIMATIZAÇÃO DISTRIBUIDORA COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA, inscrição no CNPJ/MF sob n° 30.430.226/0005-17.
Valor Global da ARP R$ 49.998,60 (Quarenta e nove mil novecentos e noventa e oito reais e sessenta centavos).
PRAZO: 12 (doze) meses -

Coqueiro Seco/AL, em 27 de maio de 2022

***MARIA DECELE DAMASO DE ALMEIDA***
Órgão Gerenciador

***FARAD DOS SANTOS MERCÊS***
Fornecedor Beneficiário

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIRO SECO
PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 02/2022 - PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 202201030003/2022

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 25/2022
OBJETO: **REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE MÓVEIS E ELETRODOMÉSTICOS PARA ATENDER ÀS NECESSIDADES DO MUNICÍPIO DE COQUEIRO SECO/AL**.
Órgão Gerenciador: MUNICÍPIO DE COQUEIRO SECO/AL
Fornecedor Beneficiário: FRONT COMERCIAL LTDA - EPP, inscrição no CNPJ/MF sob n° 43.731.740/0001-00.
Valor Global da ARP R$ 20.045,68 (Vinte mil quarenta e cinco reais e sessenta e oito centavos).
PRAZO: 12 (doze) meses -

Coqueiro Seco/AL, em 27 de maio de 2022

***MARIA DECELE DAMASO DE ALMEIDA***
Órgão Gerenciador

***CINTIA REGINA DO NASCIMENTO SESTREM***
Fornecedor Beneficiário

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIRO SECO
PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 02/2022 - PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 202201030003/2022

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 26/2022
OBJETO: **REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE MÓVEIS E ELETRODOMÉSTICOS PARA ATENDER ÀS NECESSIDADES DO MUNICÍPIO DE COQUEIRO SECO/AL**.
Órgão Gerenciador: MUNICÍPIO DE COQUEIRO SECO/AL
Fornecedor Beneficiário: GO VENDAS ELETRÔNICOS EIRELI, inscrição no CNPJ/MF sob n° 36.521.392/0001-81
Valor Global da ARP R$ 12.345,04 (Doze mil trezentos e quarenta e cinco reais e quatro centavos).
PRAZO: 12 (doze) meses -

Coqueiro Seco/AL, em 27 de maio de 2022

***MARIA DECELE DAMASO DE ALMEIDA***
Órgão Gerenciador

***GUSTAVO OLIVEIRA***
Fornecedor Beneficiário

**Publicado por:**
Ana Maria Soares da Silva
**Código Identificador:**AFEDEFBE

## ESTADO DE ALAGOAS
## PREFEITURA MUNICIPAL DE CRAÍBAS

**SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO**
**AVISO DE LICITAÇÃO**

Processo nº: 05090023/2022.
Modalidade: Pregão Eletrônico SRP n.º: 10.026/2022

Tipo: Menor preço por item;
Objeto: Registro de Preços para futura e eventual aquisição de divisória em Eucatex destinados a atender as necessidades da Secretaria Municipal de Administração do Município de Craíbas/AL.
Data de realização: 10 de agosto de 2022 às 10h00min (horário local).
O Edital encontra-se disponível no site http://www.bnc.org.br, http://www. https://www.craibas.al.gov.br/, na sede da CPL, situada na Rua Pedro Gama, 122, Centro, Craíbas/AL, CEP: 57.320-000, das 08:00 às 14:00 horas em dias úteis, e mediante solicitação enviada ao e-mail cplcraibas@gmail.com.

Craíbas/AL, 25 de julho de 2022.

***TIAGO JOSÉ DE LIMA***
Pregoeiro

**Publicado por:**
Tiago José de Lima
**Código Identificador:**D3AD17F7

**SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO**
**AVISO DE LICITAÇÃO**

Processo nº: 07040002/2022.
Modalidade: Pregão Eletrônico SRP n.º: 10.027/2022
Tipo: Menor preço por item;
Objeto: Registro de Preços para futura e eventual aquisição de aparelhos de ar condicionado destinados a atender as necessidades do Município de Craíbas/AL.
Data de realização: 10 de agosto de 2022 às 14h00min (horário local).
O Edital encontra-se disponível no site http://www.bnc.org.br, http://www. https://www.craibas.al.gov.br/, na sede da CPL, situada na Rua Pedro Gama, 122, Centro, Craíbas/AL, CEP: 57.320-000, das 08:00 às 14:00 horas em dias úteis, e mediante solicitação enviada ao e-mail cplcraibas@gmail.com.

Craíbas/AL, 25 de julho de 2022.

***TIAGO JOSÉ DE LIMA***
Pregoeiro

**Publicado por:**
Tiago José de Lima
**Código Identificador:**4BCECA87

**ESTADO DE ALAGOAS**
**PREFEITURA MUNICIPAL DE DELMIRO GOUVEIA**

**CÂMARA MUNICIPAL**
**PORTARIA**

**PORTARIA Nº 09/2022 DE 20 DE JULHO DE 2022.**

DISPÕE SOBRE A DESIGNAR O SERVIDOR WALBER FERRAS NOIA, PRESIDENTE DA COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇOES-CPL DESTA CÂMARA MUNICIPAL.

**O PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE DELMIRO GOUVEIA - AL**, deste Município, no uso de suas atribuições legais de acordo com **art. 14, VI, "f"** do Regimento Interno desta casa, e tendo em vista o disposto na Lei nº 8.666/93,
**R E S O L V E:**
**Art. 1º Designar** o Servidor abaixo indicado para compor a Comissão Permanente de Licitação – CPL, encarregada do processamento das licitações.
Presidente: **Walber Ferras Noia**, Matrícula nº 1.076, CPF N° 045.909.344-42, integrante do quadro de comissionado do poder legislativo municipal.

**Art. 2º** - Dê-se Ciência, Publique-se, Registre-se e Cumpra-se.

**Art. 3º** - Esta portaria entra em vigor na data de 20 de julho de 2022, revogadas as disposições em contrário.

Delmiro Gouveia – AL, 20 de julho de 2022.

***MARCOS ANTÔNIO SILVA***
Presidente da Câmara Municipal

**DECLARAÇÃO DE PUBLICIDADE –** Rubens Souza Silva, Diretor Administrativo da Câmara Municipal de Delmiro Gouveia, Estado de Alagoas, no uso de suas atribuições legais e de acordo com o determinado pela legislação vigente, DECLARA para fins de comprovação, que a portaria 09/2022 editado em 20 de julho de 2022, foi publicado mural eletrônico desta casa, fixado no Quadro Público de Publicação desta Câmara Municipal, e arquivada no Gabinete da Presidência, em 20 de julho de 2022. O referido é verdade e dou fé**.**

***RUBENS SOUZA SILVA***
Diretor Administrativo
Matricula n° 883

**Publicado por:**
Erika Vanessa Melo de Lima
**Código Identificador:**5EECD41F

**SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL**
**TERMO DE COLABORAÇÃO Nº021/2022**

Termo de Colaboração Nº021/2022
Município de Delmiro Gouveia, por intermédio da Secretaria Municipal de Ação, Desenvolvimento Social, Infância e Juventude
Projeto: Promoção da Inclusão III
OSC: Associação dos Deficientes Físicos de Delmiro Gouveia
CNPJ: 08.209.037/0001-36
Valor: R$ 200.000,00 (Duzentos mil reais)
Programação do SIGTV: 270240520220005
Autor da emenda: Senador Rodrigo Cunha
Fonte de recurso: FMAS

***CRISTIANA MARQUES LUNA***
Secretaria Municipal de Ação e Desenvolvimento Social, Infância e Juventude

**Publicado por:**
Lucinea Lopes Santos Silva
**Código Identificador:**828734FA

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**
**PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO EDITAL Nº 004/2022**

PORTARIA Nª 022 DE 25 DE JULHO DE 2022

Nomeia a Comissão Organizadora do Processo Seletivo Simplificado para contratação temporária de Mediadores Educacionais para Educação Especial.

A Secretária de Educação do Município de Delmiro Gouveia/AL, a professora Luzia Keylla Cavalcante Brandão, devidamente nomeada conforme Portaria n.º 5/2021, no uso de suas atribuições legais e,
CONSIDERANDO o Decreto Municipal nº 0063 de 15 de julho de 2022, autorizando a realização de Processo Seletivo Simplificado (PSS) para contratação temporária de Mediadores Educacionais para Educação Especial;
CONSIDERANDO a contratação de pessoal por tempo determinado para atender necessidade temporária de excepcional interesse público de órgão do Município de Delmiro Gouveia;
CONSIDERANDO os princípios da legalidade, da publicidade, da moralidade, da impessoalidade e da eficiência, conforme Art. 37, caput, da Constituição Federal de 1988;
RESOLVE:
Art. 1º. Designar Maria Célia Rodrigues de Lima, matrícula nº 2857, lotada no Departamento de Recursos Humanos, titular; Sirlandro Rodrigues de Amorim, matrícula nº 14618, lotado no Departamento de Compras, titular; Paulo Sérgio Figueiredo Gonçalves, matrícula nº 776, lotado no Departamento de Recursos Humanos, titular; Jucila Kelly Cavalcante Brandão, matrícula nº 877, lotada no Departamento de Atendimento Educacional Especializado, titular; Givanilton Corrêa Pinto, matrícula nº 23249, lotado no Departamento de Atendimento Educacional Especializado, titular; Maria do Rosário Mafra Ferraz, matrícula nº 694, lotada no Departamento de Inspeção Educacional, suplente; Silvania dos Santos Vieira, matrícula nº 2111, lotada no

Departamento de Recursos Humanos, suplente; para, sob a presidência da primeira membro titular, integrarem a Comissão de Seleção Examinadora do Processo Seletivo Simplificado para Mediador Educacional para Educação Especial, desta SEMED.
§1º. A Comissão terá como Presidente a Servidora MARIA CÉLIA RODRIGUES DE LIMA, que deverá dar cumprimento à instauração dos procedimentos necessários à elaboração e finalização do Processo Seletivo, bem como a decisão final sobre casos omissos no decorrer do processo.
§2º. A Comissão deverá apresentar o Processo Seletivo findo e homologado à Secretária Municipal de Educação, a qual se tornará responsável pela convocação de candidato aprovado, respeitadas integralmente as disposições do Edital, de acordo com as vagas disponibilizadas pela Secretaria Municipal de Educação.
Art. 2º. Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

***LUZIA KEYLLA CAVALCANTE BRANDÃO***
Secretária Municipal de Educação
SEMED – PMDG

**Publicado por:**
Sirlandro Rodrigues de Amorim
**Código Identificador:**3DE4F361

## ESTADO DE ALAGOAS
## PREFEITURA MUNICIPAL DE DOIS RIACHOS

### PREFEITURA MUNICIPAL DE DOIS RIACHOS
### EDITAL DE CONVOCAÇÃO

Considerando o que consta nos autos do presente processo de **Dispensa de Licitação nº 012/2022**, nos termos e condições preconizadas pelo **artigo 90**, caput, da **Lei n.º 14.133/21**, fica a proponente **F. TORRES COMERCIO E VARIEDADES,**pessoa jurídica de direito privado,sede com administrativa situada na Praça da Independência, nº 142, Sala 13, Centro, Palmeira dos Índios/AL, CEP: 57.600-010, inscrita no**CNPJ/MF sob o nº 36.720.866/0001-14,** regulamente convocada, para no prazo razoável de 5(cinco) dias úteis, prorrogável por igual período, proceder a assinatura do contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, seja na forma presencial ou digital, consoante **artigo 1º da MP nº 2.200-2/2001**, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas nesta Lei.

Dois Riachos/AL, 25 de julho de 2022.

***RHUAN LUIZ DA SILVA DELFINO***
Presidente da CPL

**Publicado por:**
Rhuan Luiz da Silva Delfino
**Código Identificador:**45623AAC

## ESTADO DE ALAGOAS
## PREFEITURA MUNICIPAL DE FELIZ DESERTO

### SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO DECLARA DE UTILIDADE PÚBLICA PARA FINS DE DESAPROPRIAÇÃO DE PLENO DOMÍNIO IMÓVEL SITUADO NO MUNICÍPIO DE FELIZ DESERTO/AL

**Decreto Municipal nº. 26/2022, de 25 de julho de 2022.**

DECLARA DE UTILIDADE PÚBLICA PARA FINS DE DESAPROPRIAÇÃO DE PLENO DOMÍNIO IMÓVEL SITUADO NO MUNICÍPIO DE FELIZ DESERTO/AL QUE ESPECIFICA E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS

**A PREFEITA DO MUNICÍPIO DE FELIZ DESERTO, ESTADO DE ALAGOAS**, no uso de suas atribuições legais, tendo em vista o disposto no artigo 74, inciso XII, da Lei Orgânica Municipal e artigo 5º, alínea "m", do Decreto nº. 3.365/41,

CONSIDERANDO o interesse da administração pública municipal no imóvel localizado na Av. Muniz Falcão, Centro, neste Município, descrito no levantamento topográfico em anexo, especialmente em razão de sua localização, com a finalidade de construir no local prédio para a prestação de serviços públicos;

CONSIDERANDO que a área expropriada, objeto do presente, revela-se indispensável para a realização da mencionada obra, face à localização, já que é área limítrofe a outro terreno somado de propriedade da Prefeitura Municipal;

CONSIDERANDO o interesse público de se adquirir o imóvel que será destinado a abrigar serviços no centro da cidade atendendo à necessidade da administração;

**DECRETA:**

**Art. 1º -** Fica declarado de utilidade pública, para fins de desapropriação amigável ou judicial, em caráter de urgência, o imóvel abaixo discriminado:

IMÓVEL DECLARADO DE UTILIDADE PÚBLICA: Imóvel urbano com área total de aproximadamente 311,86m² (trezentos e onze vírgula oitenta e seis metros quadrados), localizado na Av. Dr. Muniz Falcão, s/n, Centro, Feliz Deserto, medindo 5,67m (cinco metros e sessenta e sete centímetros) de frente; 57,06 m (cinquenta e sete metros e seis centímetros) pelo lado esquerdo, limitando-se com o imóvel do Sr. José Humberto Santos Silva; com 57,04m (cinquenta e sete metros e quatro centímetros) pelo lado direito, limitando-se com um imóvel de propriedade da Prefeitura de Feliz Deserto; e com 5,27m (cinco metros e vinte e sete centímentros) pelo fundos, limitando-se com área pertencente a Prefeitura Municipal de Feliz Deserto, de propriedade dos herdeiros da Sra. Maria Lindinalva dos Santos, descrito no anexo I – planta topográfica deste Decreto.

**Art. 2º -** A declaração de utilidade pública objetiva a desapropriação do imóvel referido no artigo anterior para fins de construção da sede da Prefeitura Municipal, nos termos art. 5º, alínea "m", do Decreto-Lei nº. 3.365/41.

**Art. 3º -** A desapropriação de que trata o presente Decreto é declarada de natureza urgente para efeito de imissão provisória de posse em processo de desapropriação, desde logo autorizado, nos termos do artigo 15, do Decreto-Lei nº 3.365/41.

**Art. 4º -** O imóvel expropriado deverá ser avaliado na forma da Lei e as despesas decorrentes da desapropriação a que refere o presente Decreto correrão à conta da dotação orçamentária constante do orçamento vigente.

**Art. 5º -** Fica a Secretaria Municipal de Administração e a Secretaria Municipal de Finanças autorizados a promoverem os atos administrativos ou judiciais, pela via amigável ou judicial, para a efetivação da desapropriação, sendo indenizado a quem de direito, nos termos do que dispõe o artigo 5º, inciso XXIV, da Constituição Federal, em caráter de urgência, inclusive, devendo proceder com a liquidação e o pagamento da indenização, utilizando para tanto, os recursos próprios alocados no orçamento vigente.

**Art. 6º -** É parte integrante deste Decreto o Anexo I – Planta Topográfica.

**Art. 7º -** Este decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as
disposições em contrário.

Feliz Deserto/AL, 25 de julho de 2022.

***ROSIANA LIMA BELTRÃO SIQUEIRA***
Prefeita

**Publicado por:**
Odenio de Oliveira Santos
**Código Identificador:**BD36544C

**ESTADO DE ALAGOAS**
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGREJA NOVA**

**SECRETARIA MUNICIPAL DE TRANSPORTE E TRANSITO ESTADO DE ALAGOAS PREFEITURA MUNICIPAL DE IGREJA NOVA/AL PUBLICAÇÃO POR INCORREÇÃO**

**AVISO DE LICITAÇÃO**
A Comissão Permanente de Licitação do Município de IGREJA NOVA/AL, no uso de suas atribuições, torna público que realizará a seguinte licitação:
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 08/2022 (3ª Chamada)**, no dia 08/08/2022, às 09:00hrs, objetivando Registro de preços para aquisição de combustíveis e lubrificantes.
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 12/2022**, no dia 10/08/2022, às 08:30hrs, objetivando Registro de preços para futura e eventual aquisição de material permanente – móveis PARA ATENDER AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DO MUNICÍPIO DE IGREJA NOVA - AL. Outras informações e o edital, nos sites https://igrejanova.al.gov.br/transparencia/, www.licitacoes-e.com.br/ ou nos e-mails: cpligrejanova@gmail.com / transparencia@igrejanova.al.gov.br ou na sede da prefeitura Municipal de Igreja Nova/AL, no horário das 09:00hrs às 12:00 horas.

Igreja Nova – AL, 25 de julho de 2022

***JOSÉ ERIVALDO GOMES DOS SANTOS***
Pregoeiro

**Publicado por:**
Liliane dos Santos Muniz
**Código Identificador:**CC5E2C95

**ESTADO DE ALAGOAS**
**PREFEITURA MUNICIPAL DE INHAPI**

**CÂMARA MUNICIPAL DE INHAPI**
**RATIFICAÇÃO**

O Presidente da Câmara Municipal de Inhapi **RATIFICA o Termo de Dispensa nº 011/2022**, nos termos do Art. 75, Inciso I e II da Lei Federal nº 14.133/2021, que tem como objeto contratação de empresa para o fornecimento de combustíveis (gasolina comum/diesel S-10), para atender as demandas desta Câmara Municipal, tendo como contratado: **AUTO POSTO ALVES LTDA, inscrita no CNPJ de nº 02.850.879/0001-77, localizada na Av Pompolio Brandão de Alcântara, nº 1192, centro, CEP: 57.450-000, Inhapi/AL**, por apresentar o menor preço perfazendo o valor de **R$: 44.495,00 (quarenta e quatro mil, quatrocentos e noventa e cinco reais),** em face da **DISPENSA** de Processo Licitatório.

Inhapi/AL, 07 de Julho de 2022.

***GILSON TENÓRIO CAVALCANTE***
Presidente

**Publicado por:**
Jaqueline dos Santos
**Código Identificador:**5C01F3D9

**CÂMARA MUNICIPAL DE INHAPI**
**EXTRATO CONTRATO**

**ESPÉCIE:** Contrato nº 010/2022, oriundo da Dispensa nº 011/2022. **PARTES - CONTRATANTE:** CÂMARA MUNICIPAL DE INHAPI / AL. **CONTRATADA:** AUTO POSTO ALVES LTDA, inscrita no CNPJ de nº 02.850.879/0001-77. **OBJETO:** contratação de empresa para o fornecimento de combustíveis (gasolina comum/diesel S-10), para atender as demandas desta Câmara Municipal. **VALOR:** R$: 44.495,00 (quarenta e quatro mil, quatrocentos e noventa e cinco reais). **DATA DA ASSINATURA DO CONTRATO:** 07 de Julho de 2022. **VIGÊNCIA:** 07 de Julho de 2023**.**

***GILSON TENÓRIO CAVALCANTE***
Presidente

**Publicado por:**
Jaqueline dos Santos
**Código Identificador:**00D1BD82

**PREFEITURA MUNICIPAL DE INHAPI**
**TERMO DE HOMOLOGAÇÃO**

O Prefeito da cidade Inhapi/AL, no uso de suas atribuições e prerrogativas legais, considerando os procedimentos adotados e tendo em vista o parecer conclusivo da PGM – Procuradoria Geral do Município, e ainda, para que se produzam os devidos e legais efeitos, RESOLVE HOMOLOGAR o resultado do Pregão Eletrônico INHAPI SRP Nº 017/2022, oriundo do processo administrativo 1741/2022, publicado no DOM no dia 21 de julho de 2022, em favor da empresa GS SERVICE SERVICOS AUTOMOTIVOS EIRELI, inscrita no CNPJ sob o n.º 28.273.378/0001-88, que apresentou proposta mais vantajosa para o lote 01 no valor global R$ 57.996,00 (cinquenta e sete mil novecentos e noventa e seis reais), para o lote 02 no valor global R$ 881.550,00 (oitocentos e oitenta e um mil cento e cinquenta reais), para o lote 03 no valor global R$ 1.018.656,00 (hum milhão dezoito mil seiscentos e cinquenta e seis reais) e para o lote 04 no valor global R$ 1.019.296,00 (hum milhão dezenove mil duzentos e noventa e seis reais).

VALOR TOTAL ADJUDICADO NA LICITAÇÃO R$ 2.977.498,00 (dois milhões novecentos e setenta e sete mil quatrocentos e noventa e oito reais).

PUBLIQUE-SE.

Inhapi/AL, 25 de julho de 2022.

***LUIZ CELSO MALTA BRANDÃO FILHO***
Prefeito

**Publicado por:**
Jesse Rocha da Silva
**Código Identificador:**94EC83B2

**SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO**
**EXTRATO DO SEGUNDO TERMO ADITIVO AO CONTRATO INHAPI Nº 049/2020**

CONTRATANTE: **A PREFEITURA MUNICIPAL DE INHAPI,** inscrita no CNPJ sob o nº 12.226.197/0001-60.
CONTRATADA: A empresa **HL CONSTRUÇÕES E SERVIÇOS LTDA,** inscrita no CNPJ sob o nº 19.037.895/0001-67**.**

**CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO**
1.1 . O objeto do presente aditivo é a readequação do valor do contrato **49/2020**, decorrente da **TOMADA DE PREÇO N° 001/2019, PROCESSO ADMINISTRATIVO 3751/2020**.
1.1.1. Fica reequilibrado o valor do contrato em R$ 142.626,27 (cento quarenta e dois mil seiscentos e vinte e seis e vinte e sete centavos)**, conforme anexo I deste termo** em razão do aumento imprevisto dos itens do contrato ocasionado pela pandemia, equivalente a **24,46%** (vinte e quatro inteiros e quarenta e seis centésimos por cento) do valor original do contrato.

**CLÁUSULA SEGUNDA – DA RATIFICAÇÃO**
2.1. Ficam ratificadas todas as cláusulas do contato INHAPI **nº 049/2020** não alteradas por este termo aditivo.

SIGNATÁRIOS: **Sr. LUIZ CELSO MALTA BRANDÃO FILHO,** pela Contratante, e o(a) **Sr(a). SANDRO DOS ANJOS XAVIER,** pela Contratada.

Celebrado em: 25 de abril de 2022

***REPUBLICADO POR INCORREÇÃO**

**Publicado por:**
Jose Flavio Lisboa da Silva
**Código Identificador:**C13E5BE7

**SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO**
**AVISO DE COTAÇÃO**

O Departamento de Compras da Prefeitura Municipal de Inhapi/AL, convida as ***EMPRESAS*** especializadas no ***FORNECIMENTO*** de ***EQUIPAMENTOS, UTENSÍLOS ODONTOLÓGICO, LABORATORIAL E HOSPITALAR*** a fornecerem proposta de preço, visando atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde de Inhapi/AL, conforme termo de referência que deverá ser solicitado através do e-mail (comprasinhapi@gmail.com). As cotações deverão ser enviadas no prazo de **3 (três) dias úteis.**

Inhapi/AL, 22 de julho de 2022.

***JÚLIO FRAGÔSO MALTA FERREIRA***
Diretor do Departamento de Compras, Licitação e Contratos

**Publicado por:**
Jose Flavio Lisboa da Silva
**Código Identificador:**E22CAFD7

**ESTADO DE ALAGOAS**
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JEQUIÁ DA PRAIA**

**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**
**EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

Ata de Registro de Preços PE nº 18/2022 – Processo nº 0405015/2022– Pregão Eletrônico nº 18/2022 – Fundamentação Legal: Lei Federal nº 10.520/2002, Lei Federal nº 8.666/93, Decreto Municipal nº 06/2021 e Decreto Municipal nº 08/2021 – Fornecedor Registrado: PALLET RIO INDUSTRIA E COMERCIO LTDA inscrita no CNPJ sob o nº 37.104.931/0001-40 – Objeto: Registro de preços para aquisição de lixeiras – Valor global: R$ 376.519,50 (trezentos e setenta e seis mil, quinhentos e dezenove reais e cinquenta centavos) – Vigência: 12 (doze) meses.

**Publicado por:**
Jose Fabiano da Silva Santos
**Código Identificador:**51B9D4C5

**ESTADO DE ALAGOAS**
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JOAQUIM GOMES**

**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO PÚBLICA**
**RETIFICAÇÃO DE PUBLICAÇÃO DO EXTRATO DO CONTRATO 17**

RETIFICAÇÃO DE PUBLICAÇÃO

Na publicação do Diario Oficial dos Municípios Alagoanos do dia 15/02/2022, edição 1732, referente ao extrato do contrato 17, ONDE SE LÊ: EXTRATO DO CONTRATO Nº 17/2021, LEIA-SE EXTRATO DO CONTRATO 17/2022**.**

**Publicado por:**
Dionizio Bonifacio de Barros Junior 04184620469
**Código Identificador:**59DC37BD

**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO PÚBLICA**
**RETIFICAÇÃO DE PUBLICAÇÃO**

RETIFICAÇÃO DE PUBLICAÇÃO

Na publicação do Diario Oficial dos Municípios Alagoanos do dia 11/03/2022, edição 1750, referente ao extrato do contrato 31, ONDE SE LÊ: EXTRATO DO CONTRATO 31/2022, LEIA-SE: **EXTRATO DO CONTRATO 28/2022.**

**Publicado por:**
Dionizio Bonifacio de Barros Junior 04184620469
**Código Identificador:**3108C8E3

**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO PÚBLICA**
**DESPACHO RATIFICADOR E EXTRATO DE CONTRATO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO**

**DESPACHO RATIFICADOR**

Tenho por satisfeitas as razões da Douta Procuradoria, portanto, RATIFICO, na forma do *caput* do art. 26 da Lei nº 8.666/93 a dispensa de licitação para a contratação de empresa para prestação de serviço de Elaboração de projeto de Segurança contra incêndio e pânico, em atendimento a solicitação da Secretaria de Saúde do Município de Joaquim Gomes/AL.

**AUTORIZO** a contratação da empresa CRIATECH PROJETOS DE ENGENHARIA LTDA**, e inscrita no CNPJ sob o nº 19.667.214/0001-44**, estabelecida na Avenida Rubens Lopes, 58, sala 01 – Nova Olinda – Atalaia/AL, representada pelo Sr. **Michell Liberal Simoa**, portador do RG sob o nº 3224494 SSP/PB e inscrita no CPF sob o nº 058.973.394-06, pelos preços propostos pela empresa, na forma do art. 24, inciso II, da Lei de Licitações.

Joaquim Gomes/AL, 07 de Abril de 2022.

***ADRIANO FERREIRA BARROS***
Prefeito

**EXTRATO DO CONTRATO Nº 37/2022**
**Dispensa de Licitação;**

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

Contratante: MUNICÍPIO DE JOAQUIM GOMES/AL;

Contratada**:** CRIATECH PROJETOS DE ENGENHARIA LTDA**, e inscrita no CNPJ sob o nº 19.667.214/0001-44;**

Objeto: contratação de empresa para prestação de serviço de Elaboração de projeto de Segurança contra incêndio e pânico, em atendimento a solicitação da Secretaria de Saúde do Município de Joaquim Gomes/AL

Valor Global: R$ 16.750,00 (dezesseis mil e setecentos e cinquenta reais);

Vigência: 31/12/2022

Celebração: 08/04/2022;

Signatários: Adriano Ferreira Barros e Michell Liberal Simoa.

**Publicado por:**
Dionizio Bonifacio de Barros Junior 04184620469
**Código Identificador:**7280C9DB

**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO PÚBLICA**
**TERMO DE HOMOLOGAÇÃO DO PREGÃO ELECTRÓNICO 12/2022**

**TERMO DE HOMOLOGAÇÃO**
**Ref. Pregão Eletrônico nº 12/2022.**
**Registro de Preços**

O prefeito do Município de Joaquim Gomes, no uso de suas atribuições e prerrogativas, considerando legais os procedimentos adotados, e, ainda, para que se produzam os devidos e legais efeitos,

**RESOLVE:**

**HOMOLOGAR** o resultado da licitação sob a modalidade de **Pregão Eletrônico nº 12/2022 (BNC – BOLSA NACIONAL DE COMPRAS),** cujo objeto é o Registro de preços para futura e eventual contratação de empresa para aquisição de **pneus e acessórios**, para atender a demanda da frota de veículos do Poder Executivo do Município de Joaquim Gomes/AL, em favor das empresas **JN PNEUS LTDA, CNPJ**44.472.217/0001-70, **LASER PEÇAS E MANUTENÇÃO AUTOMOTIVA LTDA, CNPJ**01.774.047/0001-75, **LUKAUTO COMÉRCIO DE PNEUMÁTICOS E PEÇAS LTDA EPP, CNPJ** 13.545.473/0001-16, **MELO PNEUS LTDA -EPP, CNPJ**28.995.139/0001-31, que na ocasião atenderam aos termos do instrumento convocatório da licitação, para a execução do objeto licitado, ficando as mesmas convocadas para assinatura da Ata de Registro de Preços, nos termos do art. 64 caput, da lei nº 8.666/93, sob as penas da lei.

Joaquim Gomes/AL, 25 de julho de 2022.

***ADRIANO FERREIRA BARROS***
Prefeito

**Publicado por:**
Dionizio Bonifacio de Barros Junior 04184620469
**Código Identificador:**0118953E

**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**
**RETIFICAÇÃO DE PUBLICAÇÃO DO EXTRATO DO CONTRATO 15/2022**

RETIFICAÇÃO DE PUBLICAÇÃO

Na publicação do Diario Oficial dos Municípios Alagoanos – AMA, no dia 09/02/2022, edição 1728, referente ao contrato 15/2022, ONDE SE LÊ: Valor Global R$ 2.300,00 (dois mil trezentos reais)**; LEIA-SE** **Valor Mensal** R$ 2.300,00 (dois mil trezentos reais)

**Publicado por:**
Dionizio Bonifacio de Barros Junior 04184620469
**Código Identificador:**A9A07966

**SECRETARIA MUNICIPAL DE TRABALHO, HABITAÇÃO E ASSISTÊNCIA SOCIAL**
**DESPACHO RATIFICADOR DE DISPENSA DE LICITAÇÃO**

**DESPACHO RATIFICADOR**

Tenho por satisfeitas as razões da Douta Procuradoria, portanto, RATIFICO, na forma do *caput* do art. 26 da Lei nº 8.666/93 a dispensa de licitação para a contratação de empresa para realização de palestra na conferência Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente do Município de Joaquim Gomes /AL**,** visando atender a Secretaria Municipal de Assistência Social do Município de Joaquim Gomes/AL.

**AUTORIZO** a contratação da empresa **CINERGIA LTDA-ME**, CNPJ 01.797.393/0001-79, estabelecida na Rua Avenida Visconde de Albuquerque, nº 776 – Conjunto 106 – 1Andar – Madalena – Recife/PE, representada pelo Senhor Cleiçon Graf Gonçalves Torreiro, portador do RG nº 1.049.684 SSP/PE e CPF nº 104.215.804-53, pelos preços propostos pela mesma.

Joaquim Gomes/AL, 14 de julho de 2022.

***ADRIANO FERREIRA BARROS***
Prefeito

**Publicado por:**
Dionizio Bonifacio de Barros Junior 04184620469
**Código Identificador:**1F9CE691

**ESTADO DE ALAGOAS**
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JUNQUEIRO**

**INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA DOS SERVIDORES PÚBLICOS - IPREV**
**PORTARIA N° 131/2022 DE 18 DE JULHO DE 2022.**

Dispõe sobre a concessão do benefício de Pensão por Morte em favor de LEONINA DE ALMEIDA FERREIRA, adequando o ato às exigências do TCE/AL**.**

O Prefeito do Município de Junqueiro, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Orgânica Municipal de 05 de abril de 1990, tendo em vista o que consta do Processo Administrativo n° 008/2014 e **CONSIDERANDO** a necessidade de adequação do ato de aposentadoria às exigências dos órgãos fiscalizadores, **RESOLVE:**

**Art. 1o –** Retificar a Portaria nº 008/2014 de 09 de junho de 2014, dando-lhe a seguinte redação: Conceder o benefício de PENSÃO POR MORTE a **LEONINA DE ALMEIDA FERREIRA**, inscrita no CPF nº 510.926.704-91 e no RG nº 743.222 na qualidade de viúva, em decorrência do falecimento em 09 de maio de 2014 do servidor aposentado, JOSÉ AUGUSTO FERREIRA, inscrito no CPF sob nº 453.062.224-04 e no RG nº 1300690, efetivo no cargo de SERVIÇAL, matrícula 4702, nos termos do art. 40, §1º, I da Constituição Federal, com redações dadas pelas Emendas Constitucionais nº 20/1998 e nº 41/2003 c/c art. 25, I da Lei Municipal nº 564/2011 de 28 de outubro de 2011 que Reestrutura o Regime Próprio de Previdência social do Município de Junqueiro/AL, recebendo proventos integrais – último salário percebido pelo aposentado na data anterior à do óbito, em caráter vitalício.
**Art. 2º –** Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Cumpra-se e publique-se.

Homologo.

Junqueiro/AL, 18 de julho de 2022.

***CÍCERO LEANDRO PEREIRA DA SILVA***
Prefeito do Município de Junqueiro

***JOSÉ DA SILVA SOUZA CIRILO***
Diretor/Presidente do IPREV JUNQUEIRO

**Publicado por:**
José Clovis Vieira
**Código Identificador:**D4A41409

**INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA DOS SERVIDORES PÚBLICOS - IPREV**
**PORTARIA N° 132/2022 DE 18 DE JULHO DE 2022.**

Dispõe sobre a concessão do benefício de Pensão por Morte em favor de JOSÉ JOB DA SILVA, adequando o ato às exigências do TCE/AL**.**

O Prefeito do Município de Junqueiro, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Orgânica Municipal de 05 de abril de 1990, tendo em vista o que consta do Processo Administrativo n° 015/2007 e **CONSIDERANDO** a necessidade de adequação do ato de aposentadoria às exigências dos órgãos fiscalizadores, **RESOLVE:**

**Art. 1o –** Retificar a Portaria nº 001/2008 de 30 de janeiro de 2008, dando-lhe a seguinte redação: Conceder o benefício de PENSÃO POR MORTE a **JOSÉ JOB DA SILVA**, inscrito no CPF nº 139.809.714-49 e no RG nº 272.683 na qualidade de viúvo, em decorrência do falecimento em 12 de dezembro de 2007 da servidora ativa, CRISTINA MARIA SOUZA SILVA, inscrita no CPF sob nº 657.653.384-53 e no RG nº 604.855, efetiva no cargo de PROFESSORA, matrícula 715, nos termos do art. 40, §1º, I da Constituição Federal, com redações dadas pelas Emendas Constitucionais nº 20/1998 e nº 41/2003 c/c art. 43, II da Lei Municipal nº 449/2005 de 14 de outubro de 2005 que reorganiza o Regime Próprio de Previdência Social do Município de Junqueiro/AL, recebendo proventos integrais – último salário de contribuição da ativa, em caráter vitalício.

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

Cumpra-se e publique-se.

Homologo.

Junqueiro/AL, 18 de julho de 2022.

***CÍCERO LEANDRO PEREIRA DA SILVA***
Prefeito do Município de Junqueiro

***JOSÉ DA SILVA SOUZA CIRILO***
Diretor/Presidente do IPREV JUNQUEIRO

**Publicado por:**
José Clovis Vieira
**Código Identificador:**1F9B8370

---

**INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA DOS SERVIDORES PÚBLICOS - IPREV**
**PORTARIA N° 133/2022 DE 18 DE JULHO DE 2022.**

**PORTARIA N° 133/2022 de**

Dispõe sobre a concessão do benefício de Pe18 de julho de 2022.nsão por Morte em favor de MARIA DE LOURDES DOS SANTOS, adequando o ato às exigências do TCE/AL.

O Prefeito do Município de Junqueiro, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Orgânica Municipal de 05 de abril de 1990, tendo em vista o que consta do Processo Administrativo n° 030/2005 e **CONSIDERANDO** a necessidade de adequação do ato de aposentadoria às exigências dos órgãos fiscalizadores, **RESOLVE:**

**Art. 1o –** Retificar a Portaria nº 032/2007 de 16 de janeiro de 2007, dando-lhe a seguinte redação: Conceder o benefício de PENSÃO POR MORTE a **MARIA DE LOURDES DOS SANTOS**, inscrita no CPF nº 604.610.394-00 e no RG nº 1193623 na qualidade de viúva, em decorrência do falecimento em 09 de julho de 2005 do servidor aposentado, CÉLIO JOAQUIM DA SILVA, inscrito no CPF sob nº 499.215.334-87 e no RG nº 739158, efetivo no cargo de PEDREIRO, matrícula 1257, nos termos do art. 40, §1º, I da Constituição Federal c/c art. 8º e art. 10º, I da Lei Municipal nº 360/1997 de 30 de janeiro de 1997 que institui o Fundo de Aposentadoria e Pensão do Município de Junqueiro/AL, recebendo proventos integrais – último salário percebido pelo aposentado na data anterior à do óbito, em caráter vitalício.
**Art. 2º –** Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Cumpra-se e publique-se.

Homologo.

Junqueiro/AL, 18 de julho de 2022.

***CÍCERO LEANDRO PEREIRA DA SILVA***
Prefeito do Município de Junqueiro

***JOSÉ DA SILVA SOUZA CIRILO***
Diretor/Presidente do IPREV JUNQUEIRO

**Publicado por:**
José Clovis Vieira
**Código Identificador:**3125D4D4

---

**INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA DOS SERVIDORES PÚBLICOS - IPREV**
**PORTARIA N° 134/2022 DE 18 DE JULHO DE 2022.**

Dispõe sobre a concessão do benefício de Pensão por Morte em favor de NILSON ALVES DOS SANTOS, adequando o ato às exigências do TCE/AL**.**

O Prefeito do Município de Junqueiro, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Orgânica Municipal de 05 de abril de 1990, tendo em vista o que consta do Processo Administrativo n° 020/2009 e **CONSIDERANDO** a necessidade de adequação do ato de aposentadoria às exigências dos órgãos fiscalizadores, **RESOLVE:**

**Art. 1o –** Retificar a Portaria nº 012/2010 de 23 de janeiro de 2010, dando-lhe a seguinte redação: Conceder o benefício de PENSÃO POR MORTE a **NILSON ALVES DOS SANTOS**, inscrito no CPF nº 475.184.214-53 e no RG nº 10803250 na qualidade de viúvo, em decorrência do falecimento em 29 de outubro de 2009 da servidora aposentada, APARECIDA DIONILA DOS SANTOS, inscrita no CPF sob nº 587.489.204-44 e no RG nº 818.756, efetiva no cargo de AGENTE DE SAÚDE, matrícula 40747, nos termos do art. 40, §1º, I da Constituição Federal, com redações dadas pelas Emendas Constitucionais nº 20/1998 e nº 41/2003 c/c art. 43, I da Lei Municipal nº 449/2005 de 14 de outubro de 2005 que reorganiza o Regime Próprio de Previdência Social do Município de Junqueiro/AL, recebendo proventos integrais – último salário percebido pela aposentada na data anterior à do óbito, em caráter vitalício.
**Art. 2º –** Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Cumpra-se e publique-se.

Homologo.

Junqueiro/AL, 18 de julho de 2022.

***CÍCERO LEANDRO PEREIRA DA SILVA***
Prefeito do Município de Junqueiro

***JOSÉ DA SILVA SOUZA CIRILO***
Diretor/Presidente do IPREV JUNQUEIRO

**Publicado por:**
José Clovis Vieira
**Código Identificador:**F690086F

---

**INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA DOS SERVIDORES PÚBLICOS - IPREV**
**PORTARIA N° 135/2022 DE 18 DE JULHO DE 2022.**

Dispõe sobre a concessão do benefício de Pensão por Morte em favor de ERISVALDO VIEIRA RIBEIRO, adequando o ato às exigências do TCE/AL**.**

O Prefeito do Município de Junqueiro, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Orgânica Municipal de 05 de abril de 1990, tendo em vista o que consta do Processo Administrativo n° 035/1998 e **CONSIDERANDO** a necessidade de adequação do ato de aposentadoria às exigências dos órgãos fiscalizadores, **RESOLVE:**

**Art. 1o –** Retificar a Portaria nº 002/1998 de 20 de novembro de 1998, dando-lhe a seguinte redação: Conceder o benefício de PENSÃO POR MORTE a **ERISVALDO VIEIRA RIBEIRO**, inscrito no CPF nº 629.703.484-20 e no RG nº 994087 na qualidade de viúvo, em decorrência do falecimento em 14 de outubro de 1998 da servidora ativa, MARIA GILVANETE MARTINS RIBEIRO, inscrita no CPF sob nº 986.586.464-91 e no RG nº 1372209, efetiva no cargo de AGENTE ADMINISTRATIVO, matrícula 875, nos termos do art. 40, §1º, I da Constituição Federal c/c art. 8º e art. 10º, I da Lei Municipal nº 360/1997 de 30 de janeiro de 1997 que institui o Fundo de Aposentadoria e Pensão do Município de Junqueiro/AL, recebendo proventos integrais – último salário de contribuição da ativa, em caráter vitalício.

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

Cumpra-se e publique-se.

Homologo.

Junqueiro/AL, 18 de julho de 2022.

***CÍCERO LEANDRO PEREIRA DA SILVA***
Prefeito do Município de Junqueiro

***JOSÉ DA SILVA SOUZA CIRILO***
Diretor/Presidente do IPREV JUNQUEIRO

**Publicado por:**
José Clovis Vieira
**Código Identificador:**3E8FD394

**INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA DOS SERVIDORES PÚBLICOS - IPREV**
**PORTARIA N° 136/2022 DE 18 DE JULHO DE 2022.**

Dispõe sobre a concessão do benefício de Pensão por Morte em favor de MARIA APARECIDA SILVA, adequando o ato às exigências do TCE/AL**.**

O Prefeito do Município de Junqueiro, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Orgânica Municipal de 05 de abril de 1990, tendo em vista o que consta do Processo Administrativo n° 047/2000 e **CONSIDERANDO** a necessidade de adequação do ato de aposentadoria às exigências dos órgãos fiscalizadores, **RESOLVE:**

**Art. 1o –** Retificar a Portaria nº 009/2000 de 21 de dezembro de 2000, dando-lhe a seguinte redação: Conceder o benefício de PENSÃO POR MORTE a **MARIA APARECIDA SILVA**, inscrita no CPF nº 020.926.614-77 e no RG nº 1300555 na qualidade de viúva, em decorrência do falecimento em 05 de dezembro de 2000 do servidor ativo, JOÃO PEDRO DA SILVA, inscrito no RG nº 465470, efetivo no cargo de VIGILANTE, matrícula 489, nos termos do art. 40, §1º, I da Constituição Federal c/c art. 8º e art. 10º, I da Lei Municipal nº 360/1997 de 30 de janeiro de 1997 que institui o Fundo de Aposentadoria e Pensão do Município de Junqueiro/AL, recebendo proventos integrais – último salário de contribuição da ativa, em caráter vitalício.
**Art. 2º –** Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Cumpra-se e publique-se.

Homologo.

Junqueiro/AL, 18 de julho de 2022.

***CÍCERO LEANDRO PEREIRA DA SILVA***
Prefeito do Município de Junqueiro

***JOSÉ DA SILVA SOUZA CIRILO***
Diretor/Presidente do IPREV JUNQUEIRO

**Publicado por:**
José Clovis Vieira
**Código Identificador:**350ED89B

**INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA DOS SERVIDORES PÚBLICOS - IPREV**
**PORTARIA N° 138/2022 DE 18 DE JULHO DE 2022.**

Dispõe sobre a concessão do benefício de Pensão por Morte em favor de LUZINETE ODETE DA SILVA, adequando o ato às exigências do TCE/AL**.**

O Prefeito do Município de Junqueiro, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Orgânica Municipal de 05 de abril de 1990, tendo em vista o que consta do Processo Administrativo n° 010/2010 e **CONSIDERANDO** a necessidade de adequação do ato de aposentadoria às exigências dos órgãos fiscalizadores, **RESOLVE:**

**Art. 1o –** Retificar a Portaria nº 025/2010 de 29 de abril de 2010, dando-lhe a seguinte redação: Conceder o benefício de PENSÃO POR MORTE a **LUZINETE ODETE DA SILVA**, inscrita no CPF nº 587.264.544-91 e no RG nº 1415840 na qualidade de viúva, em decorrência do falecimento em 06 de abril de 2010 do servidor ativo, JOSÉ DE JESUS SILVA, inscrito no CPF sob nº 483.966.564-87 e no RG nº 1415834, efetivo no cargo de VIGILANTE, matrícula 1950, nos termos do art. 40, §1º, I da Constituição Federal, com redações dadas pelas Emendas Constitucionais nº 20/1998 e nº 41/2003 c/c art. 43, II da Lei Municipal nº 449/2005 de 14 de outubro de 2005 que reorganiza o Regime Próprio de Previdência Social do Município de Junqueiro/AL, recebendo proventos integrais – último salário de contribuição da ativa, em caráter vitalício.
**Art. 2º –** Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Cumpra-se e publique-se.

Homologo.

Junqueiro/AL, 18 de julho de 2022.

***CÍCERO LEANDRO PEREIRA DA SILVA***
Prefeito do Município de Junqueiro

***JOSE DA SILVA SOUZA CIRILO***
Diretor/Presidente do IPREV JUNQUEIRO

**Publicado por:**
José Clovis Vieira
**Código Identificador:**BA88FDAA

**INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA DOS SERVIDORES PÚBLICOS - IPREV**
**PORTARIA N° 139/2022 DE 18 DE JULHO DE 2022.**

Dispõe sobre a concessão do benefício de Pensão por Morte em favor de MANOEL DOS SANTOS, adequando o ato às exigências do TCE/AL**.**

O Prefeito do Município de Junqueiro, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Orgânica Municipal de 05 de abril de 1990, tendo em vista o que consta do Processo Administrativo n° 009/2007 e **CONSIDERANDO** a necessidade de adequação do ato de aposentadoria às exigências dos órgãos fiscalizadores, **RESOLVE:**

**Art. 1o –** Retificar a Portaria nº 043/2007 de 28 de setembro de 2007, dando-lhe a seguinte redação: Conceder o benefício de PENSÃO POR MORTE a **MANOEL DOS SANTOS**, inscrito no CPF nº 587.774.584-00 e no RG nº 833889 na qualidade de viúvo, em decorrência do falecimento em 25 de julho de 2006 da servidora aposentada, MARIA BELIENE DOS SANTOS, inscrita no CPF sob nº 572.498.224-20 e no RG nº 818871, efetiva no cargo de MERENDEIRA, matrícula 644, nos termos do art. 40, §1º, I da Constituição Federal, com redações dadas pelas Emendas Constitucionais nº 20/1998 e nº 41/2003 c/c art. 43, I da Lei Municipal nº 449/2005 de 14 de outubro de 2005 que reorganiza o Regime Próprio de Previdência Social do Município de Junqueiro/AL, recebendo proventos integrais – último salário percebido pela aposentada na data anterior à do óbito, em caráter vitalício.
**Art. 2º –** Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Cumpra-se e publique-se.

Homologo.

Junqueiro/AL, 18 de julho de 2022.

***CÍCERO LEANDRO PEREIRA DA SILVA***
Prefeito do Município de Junqueiro

***JOSÉ DA SILVA SOUZA CIRILO***
Diretor/Presidente do IPREV Junqueiro

**Publicado por:**
José Clovis Vieira
**Código Identificador:**487804A3

**INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA DOS SERVIDORES PÚBLICOS - IPREV**
**PORTARIA N° 140/2022 DE 18 DE JULHO DE 2022.**

Dispõe sobre a concessão do benefício de Pensão por Morte em favor de MARIA CLÉIA DA SILVA SANTOS, adequando o ato às exigências do TCE/AL.

O Prefeito do Município de Junqueiro, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Orgânica Municipal de 05 de abril de 1990, tendo em vista o que consta do Processo Administrativo n° 006/2012 e **CONSIDERANDO** a necessidade de adequação do ato de aposentadoria às exigências dos órgãos fiscalizadores, **RESOLVE:**

**Art. 1o –** Retificar a Portaria nº 010/2012 de 15 de março de 2012, dando-lhe a seguinte redação: Conceder o benefício de PENSÃO POR MORTE a **MARIA CLÉIA DA SILVA SANTOS**, inscrita no CPF nº 419.198.154-49 e no RG nº 831011 na qualidade de viúva, em decorrência do falecimento em 01 de fevereiro de 2012 do servidor aposentado, EVERALDO RODRIGUES DOS SANTOS, inscrito no CPF sob nº 587.781.444-34 e no RG nº 818805, efetivo no cargo de VIGILANTE, matrícula 1090, nos termos do art. 40, §1º, I da Constituição Federal, com redações dadas pelas Emendas Constitucionais nº 20/1998 e nº 41/2003 c/c art. 25, I da Lei Municipal nº 564/2011 de 28 de outubro de 2011 que Reestrutura o Regime Próprio de Previdência social do Município de Junqueiro/AL, recebendo proventos integrais – último salário percebido pelo aposentado na data anterior à do óbito, em caráter vitalício.
**Art. 2º –** Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Cumpra-se e publique-se.

Homologo.

Junqueiro/AL, 18 de julho de 2022.

***CÍCERO LEANDRO PEREIRA DA SILVA***
Prefeito do Município de Junqueiro

***JOSÉ DA SILVA SOUZA CIRILO***
Diretor/Presidente do IPREV Junqueiro

**Publicado por:**
José Clovis Vieira
**Código Identificador:**EBC555B9

**INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA DOS SERVIDORES PÚBLICOS - IPREV**
**PORTARIA N° 141/2022 DE 18 DE JULHO DE 2022.**

Dispõe sobre a concessão do benefício de Pensão por Morte em favor de VÂNIA MARIA SILVA LESSA, adequando o ato às exigências do TCE/AL.

O Prefeito do Município de Junqueiro, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Orgânica Municipal de 05 de abril de 1990, tendo em vista o que consta do Processo Administrativo n° 025/2015 e **CONSIDERANDO** a necessidade de adequação do ato de aposentadoria às exigências dos órgãos fiscalizadores, **RESOLVE:**

**Art. 1o –** Retificar a Portaria nº 022/2015 de 17 de setembro de 2015, dando-lhe a seguinte redação: Conceder o benefício de PENSÃO POR MORTE a **VÂNIA MARIA SILVA LESSA**, inscrita no CPF nº 419.286.104-63 e no RG nº 589600 na qualidade de viúva, em decorrência do falecimento em 31 de agosto de 2015 do servidor aposentado, GILBERTO DE ARAÚJO LESSA, inscrito no CPF sob nº 185.245.324-91 e no RG nº 399705, efetivo no cargo de PEDREIRO, matrícula 771, nos termos do art. 40, §1º, I da Constituição Federal, com redações dadas pelas Emendas Constitucionais nº 20/1998 e nº 41/2003 c/c art. 25, I da Lei Municipal nº 564/2011 de 28 de outubro de 2011 que Reestrutura o Regime Próprio de Previdência social do Município de Junqueiro/AL, recebendo proventos integrais – último salário percebido pelo aposentado na data anterior à do óbito, em caráter vitalício.
**Art. 2º –** Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Cumpra-se e publique-se.

Homologo.

Junqueiro/AL, 18 de julho de 2022.

***CÍCERO LEANDRO PEREIRA DA SILVA***
Prefeito do Município de Junqueiro

***JOSÉ DA SILVA SOUZA CIRILO***
Diretor/Presidente do IPREV JUNQUEIRO

**Publicado por:**
José Clovis Vieira
**Código Identificador:**93676A1A

**INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA DOS SERVIDORES PÚBLICOS - IPREV**
**PORTARIA N° 142/2022 DE 18 DE JULHO DE 2022.**

Dispõe sobre a concessão do benefício de Pensão por Morte em favor de CICERA MÁRCIA NOBRE DOS SANTOS, adequando o ato às exigências do TCE/AL.

O Prefeito do Município de Junqueiro, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Orgânica Municipal de 05 de abril de 1990, tendo em vista o que consta do Processo Administrativo n° 001/2013 e **CONSIDERANDO** a necessidade de adequação do ato de aposentadoria às exigências dos órgãos fiscalizadores, **RESOLVE:**

**Art. 1o –** Retificar a Portaria nº 003/2013 de 22 de março de 2013, dando-lhe a seguinte redação: Conceder o benefício de PENSÃO POR MORTE a **CICERA MÁRCIA NOBRE DOS SANTOS**, inscrita no CPF nº 587.320.984-72 e no RG nº 833873 na qualidade de viúva, em decorrência do falecimento em 19 de dezembro de 2012 do servidor ativo, JOSÉ IVAN DOS SANTOS, inscrito no CPF sob nº 097.128.604-34 e no RG nº 186882, efetivo no cargo de LOCUTOR, matrícula 3603, nos termos do art. 40, §1º, I da Constituição Federal, com redações dadas pelas Emendas Constitucionais nº 20/1998 e nº 41/2003 c/c art. 25, I da Lei Municipal nº 564/2011 de 28 de outubro de 2011 que Reestrutura o Regime Próprio de Previdência social do Município de Junqueiro/AL, recebendo proventos integrais – último salário de contribuição da ativa, em caráter vitalício.
**Art. 2º –** Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Cumpra-se e publique-se.

Homologo.

Junqueiro/AL, 18 de julho de 2022.

***CÍCERO LEANDRO PEREIRA DA SILVA***
Prefeito do Município de Junqueiro

***JOSÉ DA SILVA SOUZA CIRILO***
Diretor/Presidente do IPREV JUNQUEIRO

**Publicado por:**
José Clovis Vieira
**Código Identificador:**889185F1

**INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA DOS SERVIDORES PÚBLICOS - IPREV**
**PORTARIA N° 144/2022 DE 18 DE JULHO DE 2022.**

Dispõe sobre a concessão do benefício de Pensão por Morte em favor de GEDALVA DA SILVA, adequando o ato às exigências do TCE/AL.

O Prefeito do Município de Junqueiro, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Orgânica Municipal de 05 de abril de 1990, tendo em vista o que consta do Processo Administrativo n° 017/2010 e **CONSIDERANDO** a necessidade de adequação do ato de aposentadoria às exigências dos órgãos fiscalizadores, **RESOLVE:**

**Art. 1o –** Retificar a Portaria nº 030/2010 de 12 de agosto de 2010, dando-lhe a seguinte redação: Conceder o benefício de PENSÃO POR MORTE a **GEDALVA DA SILVA**, inscrita no CPF nº 619.610.514-00 e no RG nº 839874 na qualidade de viúva, em decorrência do falecimento em 24 de julho de 2010 do servidor aposentado, OSEAS DA SILVA, inscrito no CPF sob nº 153.689.394-34 e no RG nº

2018947, efetivo no cargo de GARI, matrícula 1016, nos termos do art. 40, §1º, I da Constituição Federal, com redações dadas pelas Emendas Constitucionais nº 20/1998 e nº 41/2003 c/c art. 43, I da Lei Municipal nº 449/2005 de 14 de outubro de 2005 que reorganiza o Regime Próprio de Previdência Social do Município de Junqueiro/AL, último salário percebido pelo aposentado na data anterior à do óbito, em caráter vitalício.
**Art. 2º –** Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Cumpra-se e publique-se.

Homologo.

Junqueiro/AL, 18 de julho de 2022.

***CÍCERO LEANDRO PEREIRA DA SILVA***
Prefeito do Município de Junqueiro

***JOSÉ DA SILVA SOUZA CIRILO***
Diretor/Presidente do IPREV JUNQUEIRO

**Publicado por:**
José Clovis Vieira
**Código Identificador:**478CAA32

---

**INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA DOS SERVIDORES PÚBLICOS - IPREV**
**PORTARIA N° 145/2022 DE 18 DE JULHO DE 2022.**

Dispõe sobre a concessão do benefício de Pensão por Morte em favor de MARIA HELENA DA SILVA BARBOSA, adequando o ato às exigências do TCE/AL.

O Prefeito do Município de Junqueiro, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Orgânica Municipal de 05 de abril de 1990, tendo em vista o que consta do Processo Administrativo n° 007/2007 e **CONSIDERANDO** a necessidade de adequação do ato de aposentadoria às exigências dos órgãos fiscalizadores, **RESOLVE:**

**Art. 1o –** Retificar a Portaria nº 041/2007 de 30 de julho de 2007, dando-lhe a seguinte redação: Conceder o benefício de PENSÃO POR MORTE a **MARIA HELENA DA SILVA BARBOSA**, inscrita no CPF nº 619.659.524-53 e no RG nº 859496 na qualidade de viúva, em decorrência do falecimento em 27 de maio de 2007 do servidor ativo, PETRUCIO BARBOSA, inscrito no CPF sob nº 327.436.884-91 e no RG nº 168645, efetivo no cargo de MOTORISTA, matrícula 1089, nos termos do art. 40, §1º, I da Constituição Federal, com redações dadas pelas Emendas Constitucionais nº 20/1998 e nº 41/2003 c/c art. 43, II da Lei Municipal nº 449/2005 de 14 de outubro de 2005 que reorganiza o Regime Próprio de Previdência Social do Município de Junqueiro/AL, último salário de contribuição da ativa, em caráter vitalício.
**Art. 2º –** Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Cumpra-se e publique-se.

Homologo.

Junqueiro/AL, 18 de julho de 2022.

***CÍCERO LEANDRO PEREIRA DA SILVA***
Prefeito do Município de Junqueiro

***JOSÉ DA SILVA SOUZA CIRILO***
Diretor/Presidente do IPREV JUNQUEIRO

**Publicado por:**
José Clovis Vieira
**Código Identificador:**B28D8816

---

**INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA DOS SERVIDORES PÚBLICOS - IPREV**
**PORTARIA N° 143/2022 DE 18 DE JULHO DE 2022.**

Dispõe sobre a concessão do benefício de Pensão por Morte em favor de MARIA DO CARMO DOS SANTOS, adequando o ato às exigências do TCE/AL.

O Prefeito do Município de Junqueiro, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Orgânica Municipal de 05 de abril de 1990, tendo em vista o que consta do Processo Administrativo n° 017/2010 e **CONSIDERANDO** a necessidade de adequação do ato de aposentadoria às exigências dos órgãos fiscalizadores, **RESOLVE:**

**Art. 1o –** Retificar a Portaria nº 030/2010 de 12 de agosto de 2010, dando-lhe a seguinte redação: Conceder o benefício de PENSÃO POR MORTE a **MARIA DO CARMO DOS SANTOS**, inscrita no CPF nº 870.307.804-34 e no RG nº 1193682 na qualidade de viúva, em decorrência do falecimento em 04 de dezembro de 2010 do servidor ativo, JOSÉ DOS SANTOS, inscrito no CPF sob nº 870.307.564-87 e no RG nº 1040742, efetivo no cargo de AGENTE ADMINISTRATIVO, matrícula 1302, nos termos do art. 40, §1º, I da Constituição Federal, com redações dadas pelas Emendas Constitucionais nº 20/1998 e nº 41/2003 c/c art. 43, I da Lei Municipal nº 449/2005 de 14 de outubro de 2005 que reorganiza o Regime Próprio de Previdência Social do Município de Junqueiro/AL, último salário percebido pelo aposentado na data anterior à do óbito, em caráter vitalício.
**Art. 2º –** Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Cumpra-se e publique-se.

Homologo.

Junqueiro/AL, 18 de julho de 2022.

***CÍCERO LEANDRO PEREIRA DA SILVA***
Prefeito do Município de Junqueiro

***JOSÉ DA SILVA SOUZA CIRILO***
Diretor/Presidente do IPREV JUNQUEIRO

**Publicado por:**
José Clovis Vieira
**Código Identificador:**CA65D0C2

---

**INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA DOS SERVIDORES PÚBLICOS - IPREV**
**PORTARIA N° 130/2022 DE 13 DE JULHO DE 2022.**

Dispõe sobre a concessão do benefício de Pensão por Morte em favor de MARIA ALVES DA SILVA, adequando o ato às exigências do TCE/AL.

O Prefeito do Município de Junqueiro, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Orgânica Municipal de 05 de abril de 1990, tendo em vista o que consta do Processo Administrativo n° 042/2012 e **CONSIDERANDO** a necessidade de adequação do ato de aposentadoria às exigências dos órgãos fiscalizadores, **RESOLVE:**

**Art. 1o –** Retificar a Portaria nº 003/2020 de 02 de março de 2020, dando-lhe a seguinte redação: Conceder o benefício de PENSÃO POR MORTE a **MARIA ALVES DA SILVA**, inscrita no CPF nº 861.198.184-72 e no RG nº 650.361 na qualidade de viúva, em decorrência do falecimento em 18 de outubro de 2012 do servidor ativo, MANOEL OLIVAL DOS SANTOS, inscrito no CPF sob nº 575.790.674-04 e no RG nº 784316, efetivo no cargo de PROFESSOR, matrícula 9549, nos termos do art. 40, §1º, I da Constituição Federal, com redações dadas pelas Emendas Constitucionais nº 20/1998 e nº 41/2003 c/c art. 25, II da Lei Municipal nº 564/2011 de 28 de outubro de 2011 que Reestrutura o Regime Próprio de Previdência social do Município de Junqueiro/AL, recebendo proventos integrais – último salário de contribuição da ativa, em caráter vitalício.
**Art. 2º –** Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Cumpra-se e publique-se.

Homologo.

Junqueiro/AL, 13 de julho de 2022.

***CÍCERO LEANDRO PEREIRA DA SILVA***
Prefeito do Município de Junqueiro

***JOSÉ DA SILVA SOUZA CIRILO***
Iretor/Presidente do IPREV JUNQUEIRO

**Publicado por:**
José Clovis Vieira
**Código Identificador:**0878EE8E

## ESTADO DE ALAGOAS
## PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMOEIRO DE ANADIA

### SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO E RH
### EXTRATO DE CONTRATO

Contrato nº 22/2022– Processo nº 171/2021 – Pregão Eletrônico nº 23/2022 – Fundamentação Legal: Lei Federal nº 10.520/2002, Lei Federal nº 8.666/93 e Decreto Municipal nº 06/2017 – Fornecedor Registrado:**AGRESTE COMBUSTÍVEIS E SERVIÇOS - LTDA**, inscrita no CNPJ sob o nº **07.583.696/0001-75**– Objeto: contratação de saldo remanescente da ata de registro de preço nº 48/2021, para aquisição de COMBUSTÍVEIS AUTOMOTIVOS. – o valor do contrato vai ser o aplicado o maior percentual de desconto 1.3 % dentro da tabela da ANP. Vigência: 31 de dezembro de 2022.

Contrato nº 18/2022– Processo nº 598/2021;234/2021;1220210000446;735/2021 – Pregão Eletrônico nº 19/2022 – Fundamentação Legal: Lei Federal nº 10.520/2002, Lei Federal nº 8.666/93 e Decreto Municipal nº 06/2017 – Fornecedor Registrado:**DIOGO DE ABREU LEAO**, inscrita no CNPJ sob o nº **30.168.403/0001-05**– Objeto: contratação de saldo remanescente para contratação de empresa especializada na prestação de serviços de COMUNICAÇÃO VISUAL. – Valor global: **R$ 469.312,18 (quatrocentos e sessenta e nove mil trezentos e doze reais e dezoito centavos)** – Vigência: 31 de dezembro de 2022.

**Publicado por:**
Tayne Barbosa dos Santos
**Código Identificador:**C7561AC7

### SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO E RH
### EXTRATO DE CONTRATO

Contrato nº 10/2022– Processo nº 026/2021 – Pregão Eletrônico nº 15/2022 – Fundamentação Legal: Lei Federal nº 10.520/2002, Lei Federal nº 8.666/93 e Decreto Municipal nº 06/2017 – Fornecedor Registrado: **CLESIVALDO ALMEIDA DE OLIVEIRA – ME** , inscrita no CNPJsob o nº**10.279.489/0001-36**– Objeto:contratação de saldo remanescente da ata de registro de preço nº 32/2021, para contratação de empresa especializada na prestação dos serviços de **MANUTENÇÃO DE VEÍCULOS LEVES, PESADOS , MÁQUINAS E IMPLEMENTO AGRÍCOLAS DO MUNICÍPIO DE LIMOEIRO DE ANADIA** – Valor global: **R$ 110.061,25 (Cento e dez mil sessenta e um reais e vinte cinco centavos)** – Vigência: 31 de dezembro de 2022.
a
Contrato nº 19/2022– Processo nº 598/2021;234/2021;1220210000446;735/2021 – Pregão Eletrônico nº 19/2022 – Fundamentação Legal: Lei Federal nº 10.520/2002, Lei Federal nº 8.666/93 e Decreto Municipal nº 06/2017 – Fornecedor Registrado: **S S MIDIA GRAFICA E COMUNICAÇÃO VISUAL LTDA** , inscrita no CNPJsob o nº**26.346.150/0001-45**– Objeto:contratação de saldo remanescente da ata de registro de preço nº 41/2021, para contratação de empresa especializada na prestação dos serviços de comunicação visual – Valor global: **R$ 55.200,00 (cinquenta e cinco mil e duzentos reais)** – Vigência: 31 de dezembro de 2022.

**Publicado por:**
Tayne Barbosa dos Santos
**Código Identificador:**E13B106E

### SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO E RH
### SUMÚLA DE TERMO ADITIVO

1º TERMO ADITIVO DE PRAZO AO CONTRATO Nº 05/2021. Processo n° 774/2022 - Procedimento de Contratação: Inexigibilidade n° 05/2021 - Fundamentação Legal: Lei Federal n. 8.666/93 (art. 65) - DAS PARTES: MUNICÍPIO DE LIMOEIRO DE ANADIA, CNPJ: 12.207.403/0001-95 – CENTRO DE INTEGRAÇÃO EMPRESA ESCOLA CIEE, CNPJ: 61.600.839/0125-95. OBJETO: contratação de Associação Filantrópica de direito Privado, sem fins lucrativos, para prestação de **serviços de agente de Integração** para atuar em conjunto com a Prefeitura Municipal da Limoeiro de Anadia/AL. - Cláusulas Aditivas: CLAUSULA SEGUNDA - DA VIGÊNCIA . DOS SIGNATÁRIOS: JAMES MARLAN FERREIRA BARBOSA – P/CONTRATANTE – CENTRO DE INTEGRAÇÃO EMPRESA ESCOLA CIEE - P/ CONTRATADO.

**Publicado por:**
Tayne Barbosa dos Santos
**Código Identificador:**772AC93B

### SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO E RH
### SUMÚLA DE TERMO ADITIVO

1º TERMO ADITIVO DE QUANTIDADE AO CONTRATO Nº 43-02/2021. Processo n° 674/2022 - Procedimento de Contratação: Pregão eletrônico n° 43/2021 - Fundamentação Legal: Lei Federal n. 8.666/93 (art. 65) - DAS PARTES: MUNICÍPIO DE LIMOEIRO DE ANADIA, CNPJ: 12.207.403/0001-95 – BRAZLINK COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA, CNPJ: 07.932.161/0001-62. OBJETO: contratação de empresa especializada em prestação de serviços continuados de locação de maquinas fotocopiadoras- Cláusulas Aditivas: CLAUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO . DOS SIGNATÁRIOS: JAMES MARLAN FERREIRA BARBOSA – P/CONTRATANTE – BRAZLINK COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA - P/ CONTRATADO.

**Publicado por:**
Tayne Barbosa dos Santos
**Código Identificador:**E1F4BBED

## ESTADO DE ALAGOAS
## PREFEITURA MUNICIPAL DE MAJOR IZIDORO

### PREFEITURA MUNICIPAL DE MAJOR IZIDORO
### EDITAL DE NOMEAÇÃO Nº01/2022

**CONCURSO PÚBLICO Nº 01/2018**

**EDITAL DE NOMEAÇÃO Nº 01/2022**
CANDIDATO SUB JUDICE

EMENTA: Dispõe sobre a Nomeação de candidato aprovado em Concurso Público da Prefeitura Municipal de Major Izidoro.

**O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE MAJOR IZIDORO**, Estado de Alagoas, no uso de suas atribuições legais, e em conformidade com o Edital de Concurso Público nº 01/2018, homologado em 26 de junho de 2019, e em cumprimento a Decisão Judicial proferida nos autos do Processo nº 0700317-71.2020.8.02.0018, em trâmite no Fórum do Único Ofício da Comarca de Major Izidoro, Alagoas **RESOLVE**:

**I- NOMEAR,** sub Judice, a candidata **PRISCILA DA ROCHA BARBOZA** – **CPF 107.825.814-71** para o cargo AUXILIAR DE CRECHE E EDUCAÇÃO INFANTIL, devidamente aprovada no Concurso Público 01/2018.

I – Comunicamos que a candidata citada deverá comparecer a sede da Prefeitura Municipal, no dia **03 de agosto de 2022**, às **10 horas**, situada - Praça Leopoldo do Amaral, s/nº, Centro, Major Izidoro/AL,

para tomarem posse no respectivo cargo, munidos de documento oficial de identificação, original com foto;

II – O não comparecimento, no prazo determinado, será entendido como desistência do candidato à nomeação do referido cargo;

III – Registre-se e Publique-se.

Major Izidoro/AL, 25 de julho de 2022.

***THEOBALDO CAVALCANTI LINS NETTO***
Prefeito

**Publicado por:**
Patricia Oliveira Ferreira da Silva
**Código Identificador:**472EC818

**PREFEITURA MUNICIPAL DE MAJOR IZIDORO**
**EDITAL DE NOMEAÇÃO Nº 02/2022**

**CONCURSO PÚBLICO Nº 01/2018**

**EDITAL DE NOMEAÇÃO Nº 02/2022**

EMENTA: Dispõe sobre a Nomeação de candidato aprovado em Concurso Público da Prefeitura Municipal de Major Izidoro.

**O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE MAJOR IZIDORO**, Estado de Alagoas, no uso de suas atribuições legais, e em conformidade com o Edital de Concurso Público nº 01/2018, homologado em 26 de junho de 2019, **RESOLVE**:

**I- NOMEAR** o candidato **JEOVANILSON ROCHA PEREIRA** – **CPF 056.553.114-02,** para o Cargo de MÉDICO PSF, devidamente aprovado no Concurso Público 01/2018.

I – Comunicamos que o candidato citado deverá comparecer a sede da Prefeitura Municipal, no dia **03 de agosto de 2022**, às **10 horas**, situada - Praça Leopoldo do Amaral, s/nº, Centro, Major Izidoro/AL, para tomarem posse no respectivo cargo, munidos de documento oficial de identificação, original com foto;

II – O não comparecimento, no prazo determinado, será entendido como desistência do candidato à nomeação do referido cargo;

III – Registre-se e Publique-se.

Major Izidoro/AL, 25 de julho de 2022.

***THEOBALDO CAVALCANTI LINS NETTO***
Prefeito

**Publicado por:**
Patricia Oliveira Ferreira da Silva
**Código Identificador:**B6D7C516

**ESTADO DE ALAGOAS**
**PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOGI**

**DIRETORIA DE LICITAÇÃO E CONTRATO - CPL**
**DECISÃO DA HABILITAÇÃO TÉCNICA**

**TOMADA DE PREÇOS Nº: 03/2022**

**OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA DE ESPECIALIZADA PARA REALIZAÇÃO DE OBRAS DE ENGENHARIA PERTINENTES A CONSTRUÇÃO DO CENTRO EDUCACIONAL INFANTIL NO MUNICÍPIO DE MARAGOGI - ALAGOAS.**
**DECISÃO DA HABILITAÇÃO TÉCNICA**
Portanto, diante da análise nas documentações de habilitação e acervo técnico pelo setor de engenharia, o senhor engenheiro Diego Ximenes Figueiredo Fernandes, Decide:

1. A EMPRESA HABILITADA NO QUESITO TÉCNICO A EMPRESA LC ENGENHARIA EMPREENDIMENTOS EIRELI, CNPJ nº 38.240.209/0001-03, apresentou documentação técnica pertinente similar aos itens verificados e está em conformidade com o edital de licitações da TOMADA DE PREÇOS 003/2022.

2. A EMPRESA INABILITADA NO QUESITO TÉCNICO A EMPRESA TUDO AQUI EM CONSTRUÇÕES LTDA, CNPJ nº 41.118.808/0001-23, NÃO apresentou documentação técnica pertinente similar aos itens verificados e NÃO está em conformidade com o edital de licitações da TOMADA DE PREÇOS 003/2022

3. A EMPRESA INABILITADA NO QUESITO TÉCNICO A EMPRESA CONSTRUTORA TERRA NORDESTE EIRELI, CNPJ nº 05.541.344/0001-21, NÃO apresentou documentação técnica pertinente similar aos itens verificados e NÃO está em conformidade com o edital de licitações da TOMADA DE PREÇOS 003/2022.

4. A EMPRESA INABILITADA NO QUESITO TÉCNICO A EMPRESA NV CONSTRUÇÕES LTDA, CNPJ nº 36.291.936/0001-66, NÃO apresentou documentação técnica pertinente similar aos itens verificados e NÃO está em conformidade com o edital de licitações da TOMADA DE PREÇOS 003/2022.

5. A EMPRESA INABILITADA NO QUESITO TÉCNICO A EMPRESA CONSTRUTORA FERNANDES DE VASCONCELOS LTDA, CNPJ nº 39.547.343/0001-06, NÃO apresentou documentação técnica pertinente similar aos itens verificados e NÃO está em conformidade com o edital de licitações da TOMADA DE PREÇOS 003/2022.
Para os interessados, querendo, ter vistas dos autos, podendo, eventualmente, interpor recursos, pertinentes a essa fase, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da data da efetiva publicação na imprensa oficial, com fulcro no art.109, inciso I, alínea a, da Lei Federal nº 8.666/1993.

***MARIA CRISTINA COSTA WANDERLEY***
Presidente da CPL

**Publicado por:**
Maria Cristina Costa Wanderley
**Código Identificador:**2EBFECE7

**SECRETARIA MUNICIPAL DE RELAÇÕES INSTITUCIONAIS**
**DECRETO Nº 026/2022**

(De 12 de julho de 2022)

REGULAMENTA A LEI MUNICIPAL Nº 737, DE 15 DE OUTUBRO DE 2021, QUE DISPÕE SOBRE O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM E SOBRE OS PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA EM ESTABELECIMENTOS QUE PRODUZAM BEBIDAS E ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL PARA COMERCIALIZAÇÃO NO MUNICÍPIO DE MARAGOGI, ESTADO DE ALAGOAS E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS".

**O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE MARAGOGI,** Estado de Alagoas, no uso de suas atribuições legais conferidas pela Lei Orgânica Municipal, Lei nº 099/90, de 05 de abril de 1990, artigo 43, inciso IV, e pela Constituição Federal.

**TÍTULO I**

**DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

**Art. 1º** Este Decreto dispõe sobre o regulamento do serviço de inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal no município de Maragogi -AL, que disciplina a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, instituída pela Lei nº 737 no município de Maragogi -AL.

**§1º** As atividades de que trata o caput serão executadas pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal – SIM de Maragogi /AL, subordinado diretamente à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural.
**§2º** As atividades de que trata o caput devem observar as competências e as normas prescritas pelo Sistema Nacional de Vigilância Sanitária – SNV

**TÍTULO II**

**DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO**

**Art.** 2º A inspeção e a fiscalização de estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem o comércio no município Maragogi, abrange:
- os aspectos industrial e sanitário dos produtos de origem animal, comestíveis ou não, por meio da inspeção ante e post mortem dos animais destinados ao abate;
- o recebimento, manipulação, fracionamento, transformação, elaboração, embalagem, rotulagem, conservação, acondicionamento, armazenamento e o trânsito de produtos de origem animal.

**Art. 3º** Ficam sujeitos à inspeção, à reinspeção e à fiscalização, previstas neste Decreto:
- os animais domésticos, exóticos e silvestres, destinados ao abate, seus produtos, subprodutos e matérias-primas;
- o pescado e seus derivados;
- o leite e seus derivados;
- os ovos e seus derivados;

- os produtos das abelhas e seus derivados.

§ 1º A inspeção e a fiscalização previstas no caput são aplicáveis aos produtos comestíveis e não comestíveis, adicionados ou não de produtos vegetais.
§ 2º Excluem-se das disposições do § 1º deste artigo os produtos que tenham finalidade medicamentosa ou terapêutica e as preparações opoterápicas.
Art. 4º São privativas do Serviço de Inspeção Municipal – SIM de Maragogi/AL a fiscalização e a inspeção dos produtos de origem animal, comestíveis ou não, e seus derivados, nos estabelecimentos registrados no SIM.

§1º A inspeção sanitária e industrial, conforme Art. 1º deste decreto, será de responsabilidade exclusiva do médico veterinário oficial contratado pela prefeitura para a Secretaria de Agricultura de Maragogi.
§2º O médico veterinário oficial responsável, deverá ter equipe de profissionais que lhe auxilie da realização das inspeções.
Art. 5º O servidor do Serviço de Inspeção municipal, mediante apresentação de documento de identificação funcional e no desempenho de suas funções, terá livre acesso em qualquer horário aos estabelecimentos e às suas dependências, às propriedades rurais, aos depósitos, aos armazéns ou a qualquer outro local ou instalação onde se abatam animais, processem, manipulem, transformem, preparem, transportem, beneficiem, acondicionem, armazenem ou comercializem produtos e subprodutos de origem animal, matérias-primas e afins, no âmbito do Município de Maragogi -AL.
Art. 6º A fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal serão geridas, de modo que seus procedimentos e sua organização se façam por métodos universalizados e sejam aplicados equitativamente em todos os estabelecimentos inspecionados pelo SIM de Maragogi /AL, conforme sua classificação.
Art. 7º As atividades de fiscalização e de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal serão coordenadas por um Médico Veterinário do SIM.
§1º - Todos os servidores que realizam as atividades de inspeção e fiscalização deverão estar lotados no SIM.
Art. 8º A inspeção e a fiscalização a que se refere ao art. 4º deste Decreto abrangem:
I - inspeção ante mortem e post mortem das diferentes espécies animais;

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

III - verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;
IV - verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

V - verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;
VI - coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;
VII - avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública;
VIII - avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;
IX - verificação da água de abastecimento;
X - fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos, comestíveis e não comestíveis, e suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais;
XI - classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação federal ou em fórmulas registradas com base em legislação específica estadual ou municipal;
XII - verificação dos meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;
XIII - controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;

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

XVI - outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal.
§ 1º A fiscalização e a inspeção abrangem também os produtos afins, tais como coagulantes, condimentos, corantes, conservadores, antioxidantes e fermentos, entre outros, utilizados nos estabelecimentos de produtos de origem animal.
§ 2º Todos os produtos de origem animal, oriundos de estabelecimentos inspecionados, poderão sofrer reinspeção quando forem utilizados como matéria-prima para a elaboração de outros produtos desta natureza.
§ 3º O médico veterinário do SIM deverá oficiar, de imediato, às autoridades da Defesa Sanitária Animal, da Secretaria de Estado da Saúde ou de outros órgãos competentes, a ocorrência de enfermidade animal ou zoonose de notificação obrigatória de que tiver conhecimento.
Art. 9º As inspeções e a fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas:

I - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas que sejam destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;
II - nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstos neste Decreto, para abate ou para industrialização;
III - nos estabelecimentos que recebam o pescado para manipulação, distribuição ou para industrialização;
IV - nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos para distribuição em natureza ou para industrialização;
V - nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou para industrialização;
VI - nos estabelecimentos que extraiam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou para industrialização;

VII - nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados;

VIII - nos estabelecimentos que recebam, industrializem e distribuam produtos de origem animal não comestíveis.
Art. 10. A fiscalização executada pelo Serviço de Inspeção Municipal prevista neste Decreto será exercida por um único órgão e isenta a municipal, estadual e federal, a fim de evitar a duplicidade de fiscalização, resguardadas as competências específicas de cada órgão.
Art. 11. Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal para efeito deste Decreto, qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como os locais onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o ovo e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados.
Art. 12. Para fins deste Decreto, produto ou derivado é a definição dada ao produto ou à matéria-prima de origem animal julgados aptos para o consumo humano pelo serviço de inspeção oficial.
Art. 13. A inspeção industrial e sanitária e a fiscalização de que trata este Decreto podem ser executadas de forma permanente ou periódica.
§ 1º A inspeção em caráter permanente consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização ante mortem e post mortem, durante as operações de abate das diferentes espécies de açougue, de caça, de anfíbios e répteis nos estabelecimentos;
§ 2º A inspeção em caráter periódico consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização nos demais estabelecimentos registrados e nas outras instalações industriais dos estabelecimentos de que trata o Art.9º com a frequência estabelecida em normas complementares, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o desempenho de cada estabelecimento e em função da implementação dos programas de autocontrole.
§3º As atividades de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, exercidas em frigoríficos de animais silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável, serão realizadas somente mediante autorização do órgão ambiental competente.
Art. 14. Os procedimentos de inspeção poderão ser alterados mediante a aplicação da análise de risco, segundo os preceitos instituídos em nível nacional.
Art. 15. O Serviço de Inspeção Municipal poderá celebrar parcerias com órgãos ou com entidades afins, dos setores público ou privado, com o objetivo de viabilizar, desenvolver ou de aperfeiçoar as atividades de educação e de inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.
Art. 16. A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal será instalada nos estabelecimentos após a efetivação do seu registro no SIM- Maragogi /AL.
Art. 17. Para efeito deste Decreto, são adotados os seguintes conceitos:

I - Amostra: porção, fragmento ou unidade de um produto natural ou fabricado, destituído de valor comercial, em quantidade representativa e suficiente para demonstrar sua natureza, qualidade ou seu tipo;
II - Análise de controle de qualidade: análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da qualidade das matérias primas, insumos e dos produtos;
III - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC): sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos, principalmente para a inocuidade dos alimentos;
IV - Análise fiscal: análise efetuada por laboratório de controle oficial ou credenciada ou, ainda, pela autoridade sanitária competente, em amostras colhidas pelo SIM;
V - Análise pericial: análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova, quando o resultado da amostra de fiscal for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado;
VI - Animais exóticos: todos aqueles que pertençam às espécies da fauna exótica, e que tenham sido:
a - Criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclua o território brasileiro;
b - Introduzidos pelo homem, inclusive os animais domésticos, em estado asselvajado;
c - Introduzidos fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro;
VII - Animais silvestres: todos aqueles que pertençam às espécies da fauna silvestre, nativa, migratória e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, cujo ciclo de vida ocorra, no todo ou em parte, dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras, cuja exploração, criação ou abate necessite da autorização do órgão de proteção ambiental estadual;
VIII - Aproveitamento condicional: destinação dada pelo serviço oficial à matéria- prima e ao produto que se apresentar em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos comestíveis, mediante submissão a tratamentos específicos para assegurar sua inocuidade;
IX - Barreira sanitária: local de passagem obrigatória para o acesso a área de produção, visando à higienização das botas e das mãos;
X - Bem estar animal: diz respeito à saúde, das condições físicas e psicológicas adequadas e à possibilidade do animal expressar seu comportamento natural;
XI - Boas Práticas de Fabricação (BPF): condições e procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a qualidade, identidade, integridade e a inocuidade dos produtos de origem animal, incluindo atividades e controles complementares;
XII - Caracteres organolépticos: aqueles que se referem à cor, ao odor e ao sabor dos alimentos e das bebidas;
XIII - Carteira de saúde: instrumento de controle sanitário, que registra exames clínicos, dermatológicos e exames complementares, destinados aos funcionários das indústrias de alimentos;
XIV - Coleta de amostra: tomada de quantidade representativa e suficiente de uma substância, produto, alimento ou bebida, necessária para realização de análises;
XV - Condenação - destinação dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentarem em desconformidade com legislação para elaboração de produtos não comestíveis, assegurada a inocuidade do produto final, quando couber;
XVI - Contaminação cruzada: contaminação gerada pelo contato direto ou indireto de insumo, superfície, ambiente, pessoas ou produtos contaminados, com outros não contaminados;
XVII - Descaracterização - aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano;
XVIII - Desinfecção: procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos, por meio de tratamentos físicos ou de agentes químicos;
IXX - Desnaturação - aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal, com o uso de substância química, com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano;
XX - Destinação industrial - destinação dada pelo estabelecimento às matérias-primas e aos produtos, devidamente identificados, que se apresentem em desconformidade com a legislação ou não atendam às especificações previstas em seus programas de autocontrole, para serem submetidos a tratamentos específicos ou para elaboração de outros produtos comestíveis, asseguradas a rastreabilidade, a identidade, a inocuidade e a qualidade do produto final;
XXI - Embalagem: invólucro, recipiente, envoltório ou qualquer forma de acondicionamento, removível ou não, destinado a conter, acondicionar, cobrir, empacotar, envasar, proteger ou garantir a proteção e conservação de seu conteúdo e facilitar o transporte e manuseio dos produtos;
XXII - Equivalência de serviços de inspeção: condição na qual as medidas de inspeção e fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes serviços de inspeção permitam alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos.
XXIII - Espécies de açougue: bovídeos, suídeos, caprinos, ovinos, equídeos, coelhos, lebres e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos sob inspeção veterinária;
XXIV - Etiqueta-lacre: sistema de identificação de cortes primários (quartos de carcaça) e cortes secundários de traseiros de bovinos e bubalinos, bem como das meias carcaças de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos e caprinos obtidos nos estabelecimentos de abate;

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

TÍTULO III

DA CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS

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

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

CAPÍTULO I
DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNE E DERIVADOS

Art. 19. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:
I – abatedouro frigorífico;
II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado

de instalações de frio industrial, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

CAPÍTULO II
DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

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

III - unidade de beneficiamento de leite e derivados;
IV - queijaria.
§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por granja leiteira o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru, facultando-se a estocagem temporária do leite até sua expedição.

§ 3º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de leite e derivados o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultando-se a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§ 4º Para os fins deste Decreto, entende-se por queijaria o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados, caso não realize o processamento completo do queijo.

CAPÍTULO III
DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 21. Os estabelecimentos de pescado e de derivados são classificados em:
I - barco-fábrica;
II - abatedouro frigorífico de pescado;

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

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por barco-fábrica a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de pescado, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

§ 3º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização.

CAPÍTULO IV
DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 22. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:
I - granja avícola;
II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por granja avícola o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.

§ 2º Caso disponha de estrutura e condições apropriadas, é facultada a quebra de ovos na granja avícola, para destinação exclusiva para tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados, nos termos do disposto neste Decreto e em normas complementares.

§ 3º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos ou de seus derivados.

§ 4º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§ 5º Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

CAPÍTULO V
DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 23. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

I - unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

§1º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.
§ 2º É permitida a recepção de matéria-prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

CAPÍTULO VI
DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM

Art. 24. Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:
I - entreposto de produtos de origem animal;
II - casa atacadista.

§ 1º Entende-se por entreposto de produtos de origem animal o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal, comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para realização de reinspeção.

§ 2º Entende-se por casa atacadista o estabelecimento registrado no órgão regulador da saúde que receba e armazene produtos de origem animal procedentes do comércio intermunicipal ou interestadual prontos para comercialização, acondicionados e rotulados, para efeito de reinspeção dotado de instalações específicas para realização desta atividade.

§ 3º Nos estabelecimentos citados nos § 1º e § 2º, não serão permitidos quaisquer trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de substituição de embalagem primária, permitida a substituição da embalagem secundária que se apresentar danificada.

§ 4º Nos estabelecimentos de que trata o § 1º, é permitida a agregação de produtos de origem animal rotulados para a formação de kits ou conjuntos, que não estão sujeitos a registro.

CAPÍTULO VII
DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS

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

TÍTULO IV
CAPÍTULO VIII
DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 26. Todo estabelecimento de produtos de origem animal que realize o comércio municipal deve estar registrado no Serviço de Inspeção Municipal - SIM de Maragogi/AL conforme disposto na Lei 1.283/1950 e na Lei Municipal 737 de 15 de outubro de 2021, de acordo com a classificação que trata este Decreto.

Art. 27. Para fins de registro e de controle das atividades realizadas pelos estabelecimentos, o SIM estabelecerá, em normas complementares, as diferentes atividades permitidas para cada classificação de estabelecimento prevista neste Decreto, inclusive para os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal e agroindústrias familiares.

Art. 28. Para a solicitação de registro de estabelecimento, será obrigatória a apresentação dos seguintes documentos:

I - Requerimento do responsável legal com identificação do estabelecimento contendo:

a - nome ou razão social;

b - Cadastro de Pessoa Física – CPF, Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ ou inscrição do produtor rural, quando aplicável; e

c - localização do futuro estabelecimento.

II - Plantas, nas seguintes escalas:

a - de situação - escala 1:500;

b - baixa - escala 1:100;

c - fachada - escala 1:50;

d - cortes - escala 1:50;

e - layout dos equipamentos - escala 1:100;

f - hidrossanitária – escala 1:100 (com detalhes da rede de esgoto e abastecimento de água);

g - planta com setas indicativas do fluxo de produção e de movimentação de colaboradores.

III - Termo de compromisso no qual o estabelecimento concorde em acatar as exigências do SIM, sem prejuízo de outras exigências que venham a ser determinadas;

IV - Memorial técnico sanitário responsável RT pela indústria.

V - Alvará de localização e/ou funcionamento emitido pela Prefeitura;

VI - Documento que comprove posse ou permissão de uso do terreno;

VII - Licença Ambiental de Instalação ou Declaração Ambiental eletrônica emitida pelo órgão oficial competente;

VIII - Contrato social da empresa registrado na Junta Comercial do Estado, ou documento equivalente;

IX - Laudo de análise da água de abastecimento;

X - Comprovante de pagamento das taxas respectivas;
XI - Laudo de inspeção final;
XII - Programa de autocontrole, conforme diretrizes estabelecidas em norma complementar.

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

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

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

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

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

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

§ 4º A construção do estabelecimento deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação da União, dos Estados, dos Municípios e de outros órgãos de normatização técnica, desde que não contrariem as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Decreto, em normas complementares editadas pelo SIM.
§ 5º O Serviço de Inspeção Municipal poderá estabelecer os procedimentos simplificados de registro para estabelecimentos de pequeno porte, de acordo com a natureza das atividades industriais realizadas.
§ 6º A critério do Serviço poderão ser isentos de realização de análise da água de abastecimento os estabelecimentos de pequeno porte, desde que a água seja oriunda da rede pública de abastecimento;

§ 7º A critério do Serviço os programas de autocontrole dos estabelecimentos de pequeno porte poderão ser entregues pela indústria em até 3 (três) meses após o início das atividades.
Art. 29. Atendidas as exigências estabelecidas neste Decreto e nas normas complementares, o Coordenador do SIM emitirá o título de registro, que poderá ter formato digital, no qual constará:
I - o número do registro;
II - o nome empresarial;
III - a classificação do estabelecimento; e
IV - a localização do estabelecimento.
Parágrafo único. O número de registro do estabelecimento é único e identifica a unidade fabril no Município.
Art. 30. Após a emissão do Título de Registro, o funcionamento do estabelecimento será autorizado mediante instalação do SIM e elaboração de Ata de Instalação do Serviço assinado pelo Coordenador do SIM-Maragogi /AL.

§ 1º Para fins de atendimento ao contido no caput, a Ata de Instalação do Serviço de Inspeção executado pelo SIM deve atestar as condições de funcionamento do estabelecimento, a existência dos programas de autocontrole descritos e dar ciência ao interessado da permissão para o início das atividades.

§ 2º Para fins de início de produção, os produtos devem estar devidamente registrados junto ao SIM-Maragogi /AL.

Art. 31. Qualquer remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, só poderá ser feita após aprovação prévia do projeto.

§ 1º Para a solicitação de análise de projetos de reforma e ampliação, devem ser apresentados os elementos informativos e documentais devidamente atualizados, constantes nos incisos I; II; IV do art. 28.

§ 2º Fica autorizado o uso das instalações, do novo fluxo e capacidade de produção alvos da reforma e ampliação, somente após emissão do Laudo de Inspeção Final com parecer favorável do SIM.

§ 3º Para os casos que impliquem alteração de categoria, o SIM deverá emitir novo Título de Registro e autorização do início da nova atividade.

Art. 32. Fica dispensada a aprovação prévia do projeto de reforma ou ampliação nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que não implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários.

Parágrafo único. Sem prejuízo ao atendimento ao disposto no caput, o responsável legal pelo estabelecimento deve comunicar a alteração proposta ao SIM, constando a justificativa e a descrição da reforma e ampliação pretendidas, acompanhada das plantas atualizadas, para anexação e atualização dos autos do processo de registro do estabelecimento.

Art. 33. Nos estabelecimentos que realizem atividades em instalações independentes, situadas na mesma área industrial, pertencentes ou não à mesma empresa, poderá ser dispensada a construção isolada de dependências comuns de abastecimento de água, tratamento de efluentes, laboratório, almoxarifado e sociais.

Parágrafo único. Cada estabelecimento, caracterizado pelo número do registro, será responsabilizado pelo atendimento às disposições deste Decreto e das normas complementares nas dependências que sejam comuns e que afetem direta ou indiretamente na sua atividade.

Art. 34. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a seis meses somente poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

Parágrafo único. Será cancelado o registro do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo período de um ano.

Art. 35. No caso de cancelamento do registro, será apreendida a rotulagem e serão recolhidos os materiais pertencentes ao SIM, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.

Art. 36. O cancelamento de registro será oficialmente comunicado às autoridades competentes do Estado ou do Município e, quando for o caso, à autoridade federal, na pessoa do Coordenador do SIM.

Art. 37. O SIM poderá editar normas complementares sobre os procedimentos de aprovação prévia de projeto, reforma e ampliação, e para procedimentos de registro de estabelecimentos.

Art. 38. O Registro do estabelecimento terá validade de 01 (um) ano.

Parágrafo único. O SIM estabelecerá as condições e procedimentos para revalidação do registro em normas complementares.

CAPÍTULO IX
DA TRANSFERÊNCIA DO ESTABELECIMENTO E MUDANÇA DE RAZÃO SOCIAL

Art. 39. Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro junto ao SIM.

§ 1º No caso do adquirente, locatário ou arrendatário se negar a promover a transferência, o fato deverá ser imediatamente comunicado por escrito ao Chefe do SIM pelo alienante, locador ou arrendador.

§ 2º Os empresários ou as sociedades empresárias responsáveis por esses estabelecimentos devem notificar os interessados na aquisição, na locação ou no arrendamento a situação em que se encontram, durante as fases do processamento da transação comercial, em face das exigências deste Decreto.

§ 3º Enquanto a transferência não se efetuar, o empresário e a sociedade empresarial em nome dos quais esteja registrado o estabelecimento continuarão responsáveis pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento.

§ 4º No caso do alienante, locador ou arrendatário ter feito a comunicação a que se refere o § 1º, e o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo máximo de 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência, será cassado o registro do estabelecimento.

§ 5º Assim que o estabelecimento for adquirido, locado ou arrendado, e for realizada a transferência do registro, o novo empresário, ou a sociedade empresária, será obrigado a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

§ 6º As exigências de que trata o § 5º incluem aquelas:

- relativas ao cumprimento de prazos de:

planos de ação;

intimações; ou

determinações sanitárias de qualquer natureza; e

- de natureza pecuniária, que venham a ser estabelecidas em decorrência da apuração administrativa de infrações cometidas pela antecessora em processos pendentes de julgamento.

Art. 40. O processo de transferência ou alteração de razão social obedecerá, no que for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro do estabelecimento.

Art. 41. O processo de transferência obedecerá, no que for aplicável, o mesmo critério estabelecido para o registro.

Parágrafo Único. A documentação será analisada e, uma vez aprovada, um novo Título de Registro será emitido pelo SIM sendo mantido o mesmo número de registro.

CAPÍTULO X
DA ALTERAÇÃO DA RAZÃO SOCIAL

Art. 42. Para fins de solicitação de alteração da razão social do estabelecimento registrado, a solicitação deve ser dirigida ao Coordenador do SIM acompanhado dos seguintes documentos:
– Requerimento de alteração de razão social assinado pelo responsável da firma antecessora e pelo responsável da nova firma;
- Contrato Social da nova firma;

- Comprovante do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) da nova firma;
IV - Inscrição estadual junto à Secretaria de Estado de Fazenda da nova firma;
- Documentos pessoais (RG e CPF) do proprietário, sócios e do representante legal da nova firma;
- Laudo de análise da água de abastecimento;
VII - Licença ambiental atualizada;
VIII - Termo de Compromisso, obrigando-se a acatar todas as exigências formuladas à firma antecessora, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas;
- Programa autocontrole do estabelecimento;

- Parecer técnico favorável do Serviço autorizando a alteração da razão social.

Art. 43. Concomitantemente deverão ser encaminhados, ao SIM os documentos para aprovação de rótulos dos produtos tendo em vista o cancelamento automático da rotulagem da firma antecessora.

CAPÍTULO XI

DA SUSPENSÃO OU CANCELAMENTO DO REGISTRO

Art.44. Será cancelado o registro do estabelecimento nos seguintes casos:
I – A pedido do proprietário ou representante legal;
- Quando deixar de funcionar por período de 1 (um) ano;

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

– Quando não realizar transferência da titularidade do registro do SIM no prazo de 30 (trinta) dias;
- Por cassação do registro pelo SIM.

§ 1º Para fins de cancelamento de que trata o inciso I, o responsável legal do estabelecimento deve apresentar ao SIM a solicitação de cancelamento.
§ 2º Para fins de cancelamento de que trata o inciso II, deve ser atendido o que segue:

- notificação do responsável legal do estabelecimento com prazo de 10 dias para manifestação;
- em caso de impossibilidade de notificação de que trata o inciso I, deverá ser realizada a fiscalização do estabelecimento e emitido laudo atestando que o mesmo não está em funcionamento ou não realiza comércio interestadual ou internacional a mais de um ano, podendo ser apresentada documentação comprobatória da inatividade;
- avaliação pelo SIM da manifestação do responsável legal pelo estabelecimento ou ausência desta ou do laudo comprobatório de inatividade, para emissão de parecer conclusivo; e
– cancelamento do registro do estabelecimento no SIM

§ 3º Para fins de cancelamento de que trata o inciso III, deve ser encaminhado ao SIM o processo administrativo que comprove que a sanção não foi suspensa no período de 12 (doze) meses.

§ 4º Para fins de atendimento do inciso IV, o registro será cancelado no caso de o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo máximo de 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência, após o alienante, locador ou arrendador ter comunicado ao SIM a negação da realização da transferência pelos primeiros.
§ 5º Para fins de atendimento do inciso V, o registro será cancelado mediante proposição de sanção de cassação de registro ou do relacionamento do estabelecimento pelo SIM, instruída no processo de apuração de infração, com documentação comprobatória e histórico detalhado de todas as infrações transitadas em julgado, de forma a caracterizar a reincidência na prática em infrações graduadas como gravíssimas ou na reincidência em infrações cujas penalidades tenham sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades.
Art. 45. O cancelamento do registro do estabelecimento será realizado pelo Secretário Municipal de Agricultura, por meio da emissão de Termo de Cancelamento de Registro.
Art. 46. No caso de cancelamento do registro do estabelecimento, será apreendida a rotulagem e serão recolhidos os materiais pertencentes ao SIM, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.
Art. 47. O cancelamento de registro será comunicado oficialmente às autoridades competentes do Estado, do Município e, quando for o caso, à autoridade federal, na pessoa do Coordenador do SIM.
Art. 48. Para o retorno das atividades do estabelecimento que teve o registro cancelado, devem ser cumpridas as exigências para um novo registro de estabelecimento.
Art. 49. O cancelamento do registro não prejudica a aplicação das ações fiscais e penalidades cabíveis decorrentes da infração à legislação.
Art. 50. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, para exploração do comércio, sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine, conforme projeto aprovado.
Parágrafo único. As instalações e o equipamento de que trata caput compreendem as dependências mínimas, maquinário e os utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento.
Art. 51. O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:
– estar situado em local distante de fontes produtoras de mau cheiro, de poluição e/ou de potenciais contaminantes de qualquer natureza, capazes de interferir na higiene e na sanidade dos produtos de origem animal;
– ser construído em terreno com área suficiente para a construção das instalações industriais e demais dependências, bem como para a circulação e o fluxo de veículos de transporte;
- dispor de área adequadamente delimitada por meio de grades, muros, cercas ou de qualquer outra barreira física que impeça a entrada de animais ou pessoas estranhas ao estabelecimento;
- dispor de vias de circulação e de pátio do perímetro industrial pavimentado e em bom estado de conservação e de limpeza;
- possuir instalações dimensionadas de forma a atender aos padrões técnicos e aos demais parâmetros previstos em normas complementares;
- dispor de dependências e de instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento, apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;
- dispor de dependências, instalações e de equipamentos adequados à manipulação de produtos comestíveis devidamente separados dos produtos não comestíveis, devendo os utensílios utilizados para produtos não comestíveis ser de uso exclusivo para esta finalidade;
- dispor de dependências anexas, para vestiários, sanitários, instalações administrativas, dentre outras;
- dispor de dependências e de instalações apropriadas para armazenagem de ingredientes, aditivos, de coadjuvantes de tecnologia;
- dispor de dependências apropriadas para armazenagem de embalagens e de rotulagem;

- dispor de instalações apropriadas para armazenagem de materiais de higienização, produtos químicos e de substâncias utilizadas no controle de pragas;
- dispor, no corpo industrial, de ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, a fim de evitar estrangulamentos/contra fluxo operacional e de prevenir a contaminação cruzada;
- dispor de luz natural ou artificial adequadas em todas as dependências,

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

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

- dispor de barreiras sanitárias, que possua equipamentos e utensílios específicos em todos os acessos à área de produção industrial, assim como de pias para higienização de mãos nas áreas de produção, onde se fizer necessário;
- dispor de janelas, portas e demais aberturas com dispositivos de proteção contra a entrada de vetores e de pragas e evitar o acúmulo de sujidades, que sejam de fácil higienização;
- dispor de forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e de preparo de matérias primas e de produtos comestíveis, observado que nas dependências onde não exista forro, a superfície interna do teto deve ser construída de forma a evitar o acúmulo de sujidade, o desprendimento de partículas e a proporcionar perfeita vedação à entrada de pragas;
- dispor de telhado de meia-água, apenas quando puder ser mantido o pé-direito à altura mínima da dependência ou das dependências correspondentes;
- dispor de ventilação adequada em todas as dependências e climatização, quando necessário, de acordo com legislação específica;
- dispor de equipamentos e de utensílios compatíveis e apropriados à finalidade do processo de produção, resistentes à corrosão e atóxicos, de fácil higienização e que não permitam o acúmulo de resíduos;
- dispor de equipamentos ou de instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos, e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;
- dispor de água potável, áreas de produção industrial de produtos comestíveis;

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

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

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

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

- dispor de locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias;
- dispor de instalações e equipamentos para recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis;

XL - dispor de laboratório adequadamente equipado de acordo com o previsto em legislação específica.

XLI - gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros;

Art. 52. Os estabelecimentos de carnes e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

- instalações e equipamentos para recepção e acomodação dos animais, com vistas ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos;

- a critério do SIM, instalações específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença;

- a critério do SIM, instalação específica para necropsia com forno crematório anexo, autoclave ou outro equipamento equivalente, destinado à destruição dos animais mortos e de seus resíduos;

- instalações e equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais; e

- instalações e equipamentos apropriados para recebimento, processamento, armazenamento e expedição de produtos não comestíveis, quando necessário.

Parágrafo único. No caso de estabelecimentos que abatem mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.

Art. 53. Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária.

Art. 54. Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos.

Art. 55. Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

- instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais, no caso de granja leiteira; e

- instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo, no caso das queijarias.

Parágrafo único. Quando a queijaria não realizar o processamento completo do queijo, unidade de beneficiamento de leite e derivados será corresponsável por garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas autocontroles.

Art. 56. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados classificados como unidade beneficiamento de produtos de abelhas e derivados poderão ser instalados em veículos providos de equipamentos e instalações que atendam às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas, constituindo-se em uma unidade móvel.

Art. 57. O estabelecimento e as suas dependências deverão ser mantidos livres de pragas, roedores, animais domésticos ou de outros animais capazes de expor a risco a higiene e a sanidade dos produtos de origem animal.
Art. 58. O estabelecimento e as suas dependências deverão ser mantidos livres de produtos, objetos ou de materiais estranhos à sua finalidade.

Art. 59. O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 60. Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.

Art. 61. Será permitida a utilização de instalações e equipamentos destinados à fabricação de produtos de origem animal para a elaboração e armazenagem de produtos que não estejam sujeitos ao registro no SIM, desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos sob inspeção municipal. Ficando a permissão condicionada à avaliação dos perigos associados a cada produto.

Art. 62. O funcionamento de qualquer estabelecimento que se encontre completamente edificado, instalado e equipado, somente será autorizado para a finalidade a que se destine na forma deste Decreto e em ato complementar.

§1º No caso de estabelecimentos que realizem o abate de mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.
§2º Os estabelecimentos de pescado devem obedecer, ainda, no que lhes for aplicável, as exigências fixadas para os estabelecimentos de carnes e derivados.
Art. 63. O SIM poderá exigir alterações na planta industrial, processos produtivos e fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção, garantir a inocuidade do produto e a segurança alimentar.

CAPÍTULO XII
DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 64. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Art. 65. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

Parágrafo único. Os procedimentos de higienização devem ser realizados regularmente e sempre que necessário, respeitando-se as particularidades de cada setor industrial, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal.

Art. 66. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

§ 1º Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador da saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.

§ 2º Quando utilizado, o controle químico deve ser executado por empresa especializada ou por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 67. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 68. Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.

§ 1º Os funcionários que trabalhem na manipulação e, diretamente, no processamento de produtos comestíveis devem utilizar uniforme na cor branca ou outra cor clara que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminações.

§ 2º É proibida a circulação dos funcionários uniformizados entre áreas de diferentes riscos sanitários ou fora do perímetro industrial.

§ 3º Os funcionários que trabalhem nas demais atividades industriais ou que executem funções que possam acarretar contaminação cruzada ao produto devem usar uniformes diferenciados por cores.

Art. 69. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Art. 70. Os funcionários que trabalhem em setores onde se manipule material contaminado, ou onde exista maior risco de contaminação, não devem circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 71. São proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizem as atividades industriais.

Art. 72. É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.

Art. 73. O SIM determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

Art. 74. As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 75. As matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 76. É proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 77. O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.

§ 1º Deve ser apresentada comprovação médica atualizada, sempre que solicitada, de que os funcionários não apresentam doenças que os incompatibilizem com a fabricação de alimentos.

§ 2º No caso de constatação ou suspeita de que o manipulador apresente alguma enfermidade ou problema de saúde que possa comprometer a inocuidade dos produtos, ele deverá ser afastado de suas atividades.

Art. 78. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

Art. 79. As instalações ou fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.

Parágrafo único. O gelo utilizado na conservação do pescado deve ser produzido a partir de água potável ou de água do mar limpa.

Art. 80. É proibido residir nos edifícios onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal.

Art. 81. As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

Art. 82. Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

Art. 83. Nos ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de 82,2º C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pelo SIM.

CAPÍTULO XIII

DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 84. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

- atender ao disposto neste Decreto e em normas complementares;

- disponibilizar, sempre que necessário, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, o apoio administrativo e o pessoal para auxiliar na execução dos trabalhos de inspeção post mortem, conforme normas complementares estabelecidas pelo órgão competente.

- disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;

- fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM, alimentando o sistema de informação do serviço de inspeção até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado;

- manter atualizado os dados cadastrais de interesse do SIM, e demais documentações relativas ao projeto aprovado do estabelecimento;

– quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, comunicar ao SIM, com antecedência mínima de setenta e duas horas, a realização de atividades de abate e outros trabalhos, mencionando sua natureza, hora de início e de sua provável conclusão, e de paralisação ou reinício, parcial ou total, das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;

– fornecer material, utensílios e substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento, inviolabilidade e remessa das amostras fiscais aos laboratórios, podendo essa exigência ser dispensada a critério do SIM;

- manter locais apropriados para recepção e guarda de matérias-primas e de produtos sujeitos à reinspeção e para sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional;

VIX - fornecer substâncias para desnaturação e descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;

- dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares;

- manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;

- manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

- garantir o acesso de representantes do SIM a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária previstos neste Decreto e em normas complementares;

- dispor de programa de recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, quando for constatado desvio no controle de processo ou outra não conformidade que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor;

- realizar os tratamentos de aproveitamento condicional, de destinação industrial ou a inutilização de produtos de origem animal em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares editadas pelo SIM ou legislação federal, e manter registros auditáveis de sua realização;

§ 1º Os materiais e os equipamentos necessários às atividades de inspeção fornecidos pelos estabelecimentos constituem patrimônio destes, mas ficarão à disposição e sob a responsabilidade do SIM.

§ 2º No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque sob supervisão do SIM.

- manter as instalações, os equipamentos e os utensílios em condições de manutenção adequadas para a finalidade a que se destinam;

- disponibilizar, nos estabelecimentos sob caráter de inspeção periódica, local reservado para uso do SIM durante as fiscalizações.

Art. 85. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

§ 1º Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, o PPHO e a critério do Serviço o APPCC, ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo SIM.

§ 2º Os programas de autocontrole não devem se limitar ao disposto no § 1º.

§ 3º O SIM estabelecerá em normas complementares os procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos.

Art. 86. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este Decreto e com as normas complementares.

Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade da origem do leite, fica proibida a recepção de leite cru refrigerado, transportado em veículo de propriedade de pessoas físicas ou jurídicas não vinculadas, formal e comprovadamente, ao programa de fornecedores de leite.

Art. 87. Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação e informações solicitadas pelo SIM, de natureza fiscal ou analítica, e os registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.

Art. 88. Os estabelecimentos devem possuir Responsável Técnico (RT) na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica.

Parágrafo único. O SIM deverá ser comunicado sobre eventuais substituições dos profissionais de que trata o caput.

Art. 89. Os estabelecimentos registrados no SIM só podem receber produto de origem animal destinado ao consumo humano que esteja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento registrado em serviço de inspeção oficial.

§1º Somente será permitida a entrada de matérias-primas e produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob inspeção oficial.

§2º os estabelecimentos registrados no SIM, quando aderidos ao SISBI, só poderão receber produtos de origem animal destinados ao consumo humano que estejam claramente identificados como oriundos de outro estabelecimento registrado em serviço de inspeção federal ou, caso seja registrado em serviço de inspeção estadual ou municipal, o mesmo deverá possuir equivalência ao SISBI.

Art. 90. Na hipótese de constatação de perda das características originais de conservação, é proibida a recuperação de frio dos produtos e das matérias-primas que permaneceram em condições inadequadas de temperatura.

Parágrafo único. Os produtos e as matérias-primas que apresentarem sinais de perda de suas características originais de conservação devem ser armazenados em condições adequadas até sua destinação industrial.

Art. 91. Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:
I - não representem risco à saúde pública;
- não tenham sido adulterados; e

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

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

Parágrafo único. Os estabelecimentos adotarão todas as providências necessárias para o recolhimento de lotes de produtos que representem risco à saúde pública ou que tenham sido adulterados.

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

Art. 93. Os estabelecimentos de abate são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§ 1º Os estabelecimentos de abate que recebem animais oriundos da produção primária devem possuir cadastro atualizado de produtores.

§ 2º Os estabelecimentos de abate que recebem animais da produção primária são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria- prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 94. O estabelecimento que, após o registro, desrespeitar o contido neste Decreto e em legislação específica, será notificado oficialmente pelo Serviço de Inspeção Municipal das irregularidades, sendo aberto processo administrativo, quando cabível.

§1º Quando houver a necessidade de execução de medidas corretivas no estabelecimento, o proprietário ou responsável legal deverá elaborar o plano de ação, o qual deverá ser apresentado ao SIM para aprovação e concessão de prazos para devida correção das não conformidades verificadas.

§2º Vencidos os prazos convencionados sem que as irregularidades tenham sido sanadas, o estabelecimento se sujeita às penalidades previstas neste Decreto.

TÍTULO V

DOS ESTABELECIMENTOS AGROINDUSTRIAIS DE PEQUENO PORTE DE PRODUTOS
DE ORIGEM ANIMAL

Art. 95. Para os efeitos deste Decreto, considera-se estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal aquele que, cumulativamente:

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

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

Parágrafo único. Não serão considerados para fins do cálculo da área útil construída os vestiários, sanitários, escritórios, área de descanso, área de circulação externa, área de projeção de cobertura da recepção e expedição, área de lavagem externa de caminhões, refeitório, caldeira, sala de máquinas, estação de tratamento de água de abastecimento e esgoto, quando existentes.

Art. 96. As normas estabelecidas para os estabelecimentos definidos no Artigo anterior serão fundamentadas visando tratamento diferenciado, a simplificação, racionalização e unicidade dos processos.

Art. 97. Os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte que realizem operação de abate deverão possuir inspeção permanente para seu funcionamento.

Art. 98. As análises laboratoriais de controle de qualidade dos produtos de origem animal poderão ser subsidiadas pelo SIM, diretamente ou através de parcerias, de modo a garantir o controle dos processos e a qualidade e inocuidade dos produtos beneficiados nos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte.

Art. 99. As taxas e valores devidos relativos à inspeção industrial e sanitária do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte terão redução de 50% (cinquenta por cento) sobre os valores fixados na Tabela constante do Anexo I da Lei n 737.

Art. 100. No estabelecimento definido no Art. 95, o Responsável Técnico poderá ser suprido por profissional técnico de órgãos governamentais ou privado ou por técnico de assistência técnica, exceto por agente de fiscalização sanitária.

Art. 101. O SIM disponibilizará as diretrizes e os requisitos mínimos para elaboração dos Programas de Autocontrole a serem implantados por estes estabelecimentos.
Art. 102. O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte estará sujeito às sanções administrativas previstas neste Decreto.

CAPÍTULO XIV
DO REGISTRO

Art. 103. Todo estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal que realize o comércio municipal deve estar registrado no Serviço de Inspeção Municipal conforme disposto na Lei 1.283/1950 e na Lei Municipal 737/2021, de acordo com a classificação que trata este Decreto.
Art. 104. O registro, o funcionamento, a inspeção e a fiscalização nos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte, registrados no SIM, ocorrerão conforme o disposto neste Decreto e em normas complementares.
Art. 105. O processo de registro de produtos ocorrerá conforme o disposto no Título IV, Capítulo I, deste Decreto.

CAPÍTULO XV

DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

Art. 106. As exigências referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal serão as disciplinadas em normas complementares ou na ausência destas, em normas federais específicas.
Art. 107. No estabelecimento agroindustrial de pequeno porte, é permitida a pasteurização lenta (“Low Temperature, Long Time” - LTLT, equivalente à expressão em português “Baixa Temperatura, Longo Tempo”) para produção de derivados de leite.
§1º - O equipamento de pasteurização a ser utilizado deve ser apropriado, mantendo se o leite com agitação mecânica e lenta.
§2º - Não é permitida a pasteurização lenta para o envase de leite fluido.

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

TÍTULO VI

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

CAPÍTULO XVI
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITARIA DE CARNES E DERIVADOS

Art. 109. Nos estabelecimentos registrados no SIM, é permitido o abate de bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas, lagomorfos, animais exóticos, animais silvestres, anfíbios e repteis, atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.
§ 1º - O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado, desde que haja instalações e equipamentos específicos para a finalidade e desde que seja evidenciada a completa segregação entre as carnes das diferentes espécies durante todas as etapas do processamento, inclusive durante o abate propriamente dito, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e equipamentos.
§ 2º - O abate de animais silvestres ou exóticos só pode ser feito quando os mesmos procederem de criadouros registrados pela entidade competente ou por ela autorizados.

Art. 110. Os estabelecimentos de abate são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.
§ 1º Os estabelecimentos de abate que recebem animais oriundos da produção primária devem possuir cadastro atualizado de produtores.

SEÇÃO I

Da inspeção ante mortem

Art. 111. O recebimento de animais para abate em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feita com prévio conhecimento do SIM.
Art. 112. Por ocasião do recebimento e do desembarque dos animais, o estabelecimento deve verificar os documentos de trânsito previstos em normas específicas, com vistas a assegurar a procedência dos animais.
Parágrafo único. É vedado o abate de animais desacompanhados de documentos de trânsito (GTA).
Art. 113. Os animais, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão avaliação pelo SIM.
Parágrafo único. Os animais que chegarem em veículos transportadores lacrados por determinações sanitárias, conforme definição do órgão de saúde animal competente, poderão ser desembarcados somente na presença de um servidor do SIM.
Art. 114. O estabelecimento é obrigado a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais e aplicar ações que visem à proteção e ao bem-estar animal, desde o embarque na origem até o momento do abate.
Art. 115. O estabelecimento deve apresentar, previamente ao abate, a programação de abate e a documentação referente à identificação, ao manejo e à procedência dos lotes e as demais informações previstas em legislação específica para a verificação das condições físicas e sanitárias dos animais médico veterinário oficial.
§ 1º Nos casos de suspeita de uso de substâncias proibidas ou de falta de informações sobre o cumprimento do prazo de carência de produtos de uso veterinário, o SIM poderá apreender os lotes de animais ou os produtos, proceder à coleta de amostras e adotar outros procedimentos que respaldem a decisão acerca de sua destinação.
§ 2º Sempre que o SIM julgar necessário, os documentos com informações de interesse sobre o lote devem ser disponibilizados com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência.

Art. 116. É obrigatória a realização do exame ante mortem dos animais destinados ao abate por médico veterinário oficial do SIM.
§ 1º O exame de que trata o caput compreende a avaliação documental, do comportamento e do aspecto do animal e dos sintomas de doenças de interesse para as áreas de saúde animal e de saúde pública, atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.
§ 2º Qualquer caso suspeito implica a identificação e o isolamento dos animais envolvidos. Quando necessário, se procederá ao isolamento de todo o lote.
§ 3º Os casos suspeitos serão submetidos à avaliação do médico veterinário oficial, que pode compreender exame clínico, necropsia ou outros procedimentos com o fim de diagnosticar e determinar a destinação, aplicando-se ações de saúde animal quando o caso exigir.
§ 4º O exame ante mortem deve ser realizado no menor intervalo de tempo possível após a chegada dos animais no estabelecimento de abate.
§ 5º O exame será repetido caso decorra período superior a 24 horas entre a primeira avaliação e o momento do abate.
§ 6º Dentre as espécies de abate de pescado, somente os anfíbios e os répteis devem ser submetidos à inspeção ante mortem.
Art. 117. Na inspeção ante mortem, quando forem identificados animais suspeitos de zoonoses ou enfermidades infectocontagiosas, ou animais que apresentem reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotadas as medidas profiláticas cabíveis.
Parágrafo único. No caso de suspeita de doenças não previstas neste Decreto ou em normas complementares, o abate deve ser realizado

também em separado, para melhor estudo das lesões e verificações complementares.
Art. 118. Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata determinada pelo serviço oficial de saúde animal, além das medidas já estabelecidas, cabe ao SIM:
- notificar o serviço oficial de saúde animal;

- isolar os animais suspeitos e manter o lote sob observação enquanto não houver definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas; e
- determinar a imediata desinfecção dos locais, dos equipamentos e dos utensílios que possam ter entrado em contato com os resíduos dos animais ou qualquer outro material que possa ter sido contaminado, atendidas as recomendações estabelecidas pelo serviço oficial de saúde animal.
Art. 119. Quando no exame ante mortem forem constatados casos isolados de doenças não contagiosas que permitam o aproveitamento condicional ou impliquem a condenação total do animal, este deve ser abatido por último ou em instalações específicas para este fim.
Art. 120. Os suídeos que apresentem casos agudos de erisipela, com eritema cutâneo difuso, devem ser abatidos em separado.
Art. 121. As fêmeas em gestação adiantada ou com sinais de parto recente, não portadoras de doença infectocontagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento para melhor aproveitamento, observados os procedimentos definidos pelo serviço de saúde animal.
Parágrafo único. As fêmeas com sinais de parto recente ou aborto somente poderão ser abatidas após no mínimo dez dias, contados da data do parto, desde que não sejam portadoras de doença infectocontagiosa, caso em que serão avaliadas de acordo com este Decreto e com as normas complementares.
Art. 122. Os animais de abate que apresentem hipotermia ou hipertermia podem ser condenados, levando-se em consideração as condições climáticas, de transporte e os demais sinais clínicos apresentados, conforme dispõem normas complementares.
Parágrafo único. O disposto no caput não se aplica aos animais pecilotérmicos.

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

§ 1º O lote de animais no qual se verifique qualquer caso de morte natural só deve ser abatido depois do resultado da necropsia.
§ 2º No caso de abate de aves, a realização da necropsia será compulsória sempre que a mortalidade registrada nas informações sanitárias da origem do lote de animais for superior àquela estabelecida nas normas complementares ou quando houver suspeita clínica de enfermidades, a critério do médico veterinário oficial do SIM.
Art. 124. As carcaças de animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, podem ser destinadas ao aproveitamento condicional após exame post mortem, a critério do médico veterinário oficial do SIM.
Art. 125. Quando o SIM autorizar o transporte de animais mortos ou agonizantes para o local onde será realizada a necropsia, deve ser utilizado veículo ou contentor apropriado, impermeável e que permita desinfecção logo após seu uso.
§ 1º No caso de animais mortos com suspeita de doença infectocontagiosa, deve ser feito o tamponamento das aberturas naturais do animal antes do transporte, de modo a ser evitada a disseminação das secreções e excreções.
§ 2º Confirmada a suspeita, o animal morto e os seus resíduos devem ser incinerados, autoclavados em equipamento próprio ou submetidos a tratamento equivalente, que permita a destruição do agente.
§ 3º Concluídos os trabalhos de necropsias, o veículo ou contentor utilizado no transporte, o piso da dependência e todos os equipamentos e utensílios que entraram em contato com o animal devem ser lavados e desinfetados.
Art. 126. As necropsias, independentemente de sua motivação, devem ser realizadas em local específico e os animais e seus resíduos destinados nos termos do neste Decreto e nas normas complementares.
Parágrafo único. O SIM levará ao conhecimento do serviço oficial de saúde animal o resultado das necropsias que evidenciarem doenças infectocontagiosas e remeterá, quando necessário, material para diagnóstico, conforme legislação de saúde animal.

Seção II

Do abate dos animais

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

Subseção I

Do abate de emergência

Art. 130. Os animais que chegam ao estabelecimento em condições precárias de saúde, impossibilitados ou não de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, e os que foram excluídos do abate normal após exame ante mortem, devem ser submetidos ao abate de emergência.
Parágrafo único. As situações de que trata o caput compreendem animais doentes, com sinais de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, agonizantes, contundidos, com fraturas, hemorragia, hipotermia ou hipertermia, impossibilitados de locomoção, com sinais clínicos neurológicos e outras condições previstas em normas complementares.

Art. 131. O SIM deve coletar material dos animais destinados ao abate de emergência que apresentem sinais clínicos neurológicos e enviar aos laboratórios oficiais para fins de diagnóstico e adotar outras ações determinadas na legislação de saúde animal.
Art. 132. Animais com sinais clínicos de paralisia decorrente de alterações metabólicas ou patológicas devem ser destinados ao abate de emergência.
Parágrafo único. No caso de paralisia decorrente de alterações metabólicas, é permitido retirar os animais do estabelecimento para tratamento, observados os procedimentos definidos pela legislação de saúde animal.
Art. 133. Nos casos de dúvida no diagnóstico de processo septicêmico, o SIM deve realizar coleta de material para análise laboratorial, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, do úbere, do útero, das articulações, dos pulmões, da pleura, do peritônio ou das lesões supuradas e gangrenosas.
Art. 134. São considerados impróprios para consumo humano os animais que, abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto ou em normas complementares.
Art. 135. As carcaças de animais abatidos de emergência que não foram condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário, serão liberadas, conforme previsto neste Decreto ou em normas complementares.

Subseção II
Do abate normal

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

Parágrafo único. Os métodos empregados para cada espécie animal serão aqueles estabelecidos em normas federais complementares.

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

- a seco;

- após escaldagem em água previamente aquecida e com renovação contínua; ou
III - por outro processo autorizado pelo SIM ou legislação federal.
Art. 140. Sempre que for entregue para o consumo com pele, é obrigatória a depilação completa de toda a carcaça de suídeos pela prévia escaldagem em água quente ou processo similar aprovado pela legislação federal.
§ 1º A operação depilatória pode ser completada manualmente ou com a utilização de equipamento apropriado e as carcaças devem ser lavadas após a execução do processo.
§ 2º É proibido o chamuscamento de suídeos sem escaldagem e depilação prévias.

§ 3º É obrigatória a renovação contínua da água nos sistemas de escaldagem dos suídeos.
Art. 141. Sempre que julgar necessário ou quando forem identificadas deficiências no curso do abate, o SIM poderá determinar a interrupção do abate ou a redução de sua velocidade.
Art. 142. A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.

§ 1º Caso ocorra retardamento da evisceração, as carcaças e vísceras serão julgadas de acordo com o disposto em normas complementares.
§ 2º O SIM deve aplicar as medidas estabelecidas na Seção III, do Capítulo I, do Título VII, no caso de contaminação das carcaças e dos órgãos no momento da evisceração.
Art. 143. Deve ser mantida a correspondência entre as carcaças, as partes das carcaças e suas respectivas vísceras até o término do exame post mortem pelo SIM.
§ 1º É vedada a realização de operações de toalete antes do término do exame post mortem.
§ 2º É de responsabilidade do estabelecimento a manutenção da correlação entre a carcaça e as vísceras e o sincronismo entre estas nas linhas de inspeção.
Art. 144. É permitida a insuflação como método auxiliar no processo tecnológico da esfola e desossa das espécies de abate.
Art. 145. Todas as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos e as vísceras devem ser previamente resfriados ou congelados, dependendo da especificação do produto, antes de serem armazenados em câmaras frigoríficas onde já se encontrem outras matérias-primas.
Parágrafo único. É obrigatório o resfriamento ou o congelamento dos produtos de que trata o caput previamente ao seu transporte.
Art. 146. As carcaças ou as partes das carcaças, quando submetidas a processo de resfriamento pelo ar, devem ser penduradas em câmaras frigoríficas, respeitadas as particularidades de cada espécie, e dispostas de modo que haja suficiente espaço entre cada peça e entre elas e as paredes, as colunas e os pisos.
Parágrafo único. É proibido depositar carcaças e produtos diretamente sobre o piso.

Art. 147. O SIM deve verificar o cumprimento dos procedimentos de desinfecção de dependências e equipamentos na ocorrência de doenças infectocontagiosas, para evitar contaminações cruzadas.
Art. 148. É obrigatória a remoção, a segregação e a inutilização dos Materiais Especificados de Risco - MER para encefalopatias espongiformes transmissíveis de todos os ruminantes destinados ao abate.
§ 1º Os procedimentos de que trata o caput devem ser realizados pelos estabelecimentos, observado o disposto em legislação federal.
§ 2º A especificação dos órgãos, das partes ou dos tecidos animais classificados como MER será realizada pela legislação de saúde animal.
§ 3º É vedado o uso dos MER para alimentação humana ou animal, sob qualquer forma.

Seção III

Dos aspectos gerais da inspeção post mortem

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

Parágrafo único. O SIM coletará material, sempre que necessário, e encaminhará para análise laboratorial para confirmação diagnóstica.
Art. 158. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem abscessos múltiplos ou disseminados com repercussão no

estado geral da carcaça devem ser condenados, observando-se, ainda, o que segue:
- devem ser condenados carcaças, partes das carcaças ou órgãos que sejam contaminados acidentalmente com material purulento;
- devem ser condenadas as carcaças com alterações gerais como caquexia, anemia ou icterícia decorrentes de processo purulento;
- devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em órgãos ou em partes, sem repercussão no seu estado geral, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas;
- podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em um único órgão ou parte da carcaça, com exceção dos pulmões, sem repercussão nos linfonodos ou no seu estado geral, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas; e
- podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos localizados, depois de removidos e condenados os órgãos e as áreas atingidas.

Art. 159. As carcaças devem ser condenadas quando apresentarem lesões generalizadas ou localizadas de actinomicose ou actinobacilose nos locais de eleição, com repercussão no seu estado geral, observando-se ainda o que segue:
- quando as lesões são localizadas e afetam os pulmões, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, permite-se o aproveitamento condicional desta para esterilização pelo calor, depois de removidos e condenados os órgãos atingidos;
- quando a lesão é discreta e limitada à língua afetando ou não os linfonodos correspondentes, permite-se o aproveitamento condicional da carne de cabeça para esterilização pelo calor, depois de removidos e condenados a língua e seus linfonodos;

- quando as lesões são localizadas, sem comprometimento dos linfonodos e de outros órgãos, e a carcaça encontrar-se em bom estado geral, esta pode ser liberada para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas; e
- devem ser condenadas as cabeças com lesões de actinomicose, exceto quando a lesão óssea for discreta e estritamente localizada, sem supuração ou trajetos fistulosos.

Art. 160. As carcaças de animais acometidos de afecções extensas do tecido pulmonar, em processo agudo ou crônico, purulento, necrótico, gangrenoso, fibrinoso, associado ou não a outras complicações e com repercussão no estado geral da carcaça devem ser condenadas.
§ 1º A carcaça de animais acometidos de afecções pulmonares, em processo agudo ou em fase de Decreto, abrangido o tecido pulmonar e a pleura, com exsudato e com repercussão na cadeia linfática regional, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor.
§ 2º Nos casos de aderências pleurais sem qualquer tipo de exsudato, resultantes de processos patológicos resolvidos e sem repercussão na cadeia linfática regional, a carcaça pode ser liberada para o consumo, após a remoção das áreas atingidas.
§ 3º Os pulmões que apresentem lesões patológicas de origem inflamatória, infecciosa, parasitária, traumática ou pré-agônica devem ser condenados, sem prejuízo do exame das características gerais da carcaça.
Art. 161. As carcaças de animais que apresentem septicemia, piemia, toxemia ou indícios de viremia, cujo consumo possa causar infecção ou intoxicação alimentar devem ser condenadas.
Parágrafo único. Incluem-se, mas não se limitam às afecções de que trata o caput, os casos de:
I - inflamação aguda da pleura, do peritônio, do pericárdio e das meninges;
II - gangrena, gastrite e enterite hemorrágica ou crônica;
- metrite;

- poliartrite;

- flebite umbilical;

- hipertrofia do baço;

- hipertrofia generalizada dos nódulos linfáticos; e
VIII - rubefação difusa do couro.

Art. 162. As carcaças e os órgãos de animais com sorologia positiva para brucelose devem ser condenadas, quando estes estiverem em estado febril no exame ante mortem.
§ 1º Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose devem ser abatidos separadamente.
§ 2º As carcaças dos suínos, dos caprinos, dos ovinos e dos búfalos, reagentes positivos ou não reagentes a testes diagnósticos para brucelose, que apresentem lesão localizada, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
§ 3º As carcaças dos bovinos e dos equinos, reagentes positivos ou não reagentes a testes diagnósticos para brucelose, que apresentem lesão localizada, podem ser liberadas para consumo em natureza, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
§ 4º Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose, na ausência de lesões indicativas, podem ter suas carcaças liberadas para consumo em natureza.
§ 5º Nas hipóteses dos §2º, §3º e §4º, devem ser condenados os órgãos, o úbere, o trato genital e o sangue.
Art. 163. As carcaças e os órgãos de animais em estado de caquexia devem ser condenados.
Art. 164. As carcaças de animais acometidos de carbúnculo hemático devem ser condenadas, incluídos peles, chifres, cascos, pelos, órgãos, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondo-se a imediata execução das seguintes medidas:
- não podem ser evisceradas as carcaças de animais com suspeita de carbúnculo hemático;

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

Art. 165. As carcaças e os órgãos de animais acometidos de carbúnculo sintomático devem ser condenados.
Art. 166. As carcaças de animais devem ser condenadas quando apresentarem alterações musculares acentuadas e difusas e quando existir degenerescência do miocárdio, do fígado, dos rins ou reação do sistema linfático, acompanhada de alterações musculares.
§ 1º Devem ser condenadas as carcaças cujas carnes se apresentem flácidas, edematosas, de coloração pálida, sanguinolenta ou com exsudação.

§ 2º A critério do SIM, podem ser destinadas à salga, ao tratamento pelo calor ou à condenação as carcaças com alterações por estresse ou fadiga dos animais.
Art. 167. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos com aspecto repugnante, congestos, com coloração anormal ou com degenerações devem ser condenados.
Parágrafo único. São também condenadas as carcaças em processo putrefativo, que exalem odores medicamentosos, urinários, sexuais, excrementícios ou outros considerados anormais.
Art. 168. As carcaças e os órgãos sanguinolentos ou hemorrágicos, em decorrência de doenças ou afecções de caráter sistêmico, devem ser condenados.

Parágrafo único. A critério do SIM devem ser condenados ou destinados ao tratamento pelo calor as carcaças e os órgãos de animais mal sangrados.
Art. 169. Os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica devem ser condenados.

Parágrafo único. Podem ser liberadas as carcaças no caso do caput, desde que não estejam comprometidas.
Art. 170. Os órgãos com alterações como congestão, infartos, degeneração gordurosa, angiectasia, hemorragias ou coloração anormal, relacionados ou não a processos patológicos sistêmicos devem ser condenados.
Art. 171. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem área extensa de contaminação por conteúdo gastrintestinal, urina, leite, bile, pus ou outra contaminação de qualquer natureza devem ser condenados quando não for possível a remoção completa da área contaminada.
§ 1º Nos casos em que não seja possível delimitar perfeitamente as áreas contaminadas, mesmo após a sua remoção, as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos ou as vísceras devem ser destinados à esterilização pelo calor.
§ 2º Quando for possível a remoção completa da contaminação, as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos ou as vísceras podem ser liberados.
§ 3º Poderá ser permitida a retirada da contaminação sem a remoção completa da área contaminada, conforme estabelecido em normas complementares.

Art. 172. As carcaças de animais que apresentem contusão generalizada ou múltiplas fraturas devem ser condenadas.
§ 1º As carcaças que apresentem lesões extensas, sem que tenham sido totalmente comprometidas, devem ser destinadas ao tratamento pelo calor depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
§ 2º As carcaças que apresentem contusão, fratura ou luxação localizada podem ser liberadas depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
Art. 173. As carcaças que apresentem edema generalizado no exame post mortem devem ser condenadas.
Parágrafo único. Nos casos discretos e localizados, as partes das carcaças e dos órgãos que apresentem infiltrações edematosas devem ser removidas e condenadas.
Art. 174. As carcaças e os órgãos de animais parasitados por Oesophagostomum sp (esofagostomose) devem ser condenados quando houver caquexia.

Parágrafo único. Os intestinos ou suas partes que apresentem nódulos em pequeno número podem ser liberados.
Art. 175. Os pâncreas infectados por parasitas do gênero Eurytrema, causadores de euritrematose devem ser condenados.
Art. 176. As carcaças e os órgãos de animais parasitados por Fasciola hepática devem ser condenados quando houver caquexia ou icterícia.
Parágrafo único. Quando a lesão for circunscrita ou limitada ao fígado, sem repercussão no estado geral da carcaça, este órgão deve ser condenado e a carcaça poderá ser liberada.
Art. 177. Os fetos procedentes do abate de fêmeas gestantes devem ser condenados.
Art. 178. As línguas que apresentem glossite devem ser condenadas.
Art. 179. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem cisto hidático devem ser condenados quando houver caquexia.

Parágrafo único. Os órgãos que apresentem lesões periféricas, calcificadas e circunscritas podem ser liberados depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
Art. 180. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem icterícia devem ser condenados.
Parágrafo único. As carcaças de animais que apresentem gordura de cor amarela decorrente de fatores nutricionais ou características raciais podem ser liberadas.
Art. 181. As carcaças de animais em que for evidenciada intoxicação em virtude de tratamento por substância medicamentosa ou ingestão acidental de produtos tóxicos devem ser condenadas.
Parágrafo único. Pode ser dado à carcaça aproveitamento condicional ou determinada sua liberação para o consumo, a critério do SIM, quando a lesão for restrita aos órgãos e sugestiva de intoxicação por plantas tóxicas.
Art. 182. Os corações com lesões de miocardite, endocardite e pericardite devem ser condenados.
§ 1º As carcaças de animais com lesões cardíacas devem ser condenadas ou destinadas ao tratamento pelo calor, sempre que houver repercussão no seu estado geral, a critério do SIM.
§ 2º As carcaças de animais com lesões cardíacas podem ser liberadas, desde que não tenham sido comprometidas, a critério do SIM.
Art. 183. Os rins com lesões como nefrites, nefroses, pielonefrites, uronefroses, cistos urinários ou outras infecções devem ser condenados, devendo-se ainda verificar se estas lesões estão ou não relacionadas a doenças infectocontagiosas ou parasitárias e se acarretaram alterações na carcaça.
Parágrafo único. A carcaça e os rins podem ser liberados para o consumo quando suas lesões não estiverem relacionadas a doenças infectocontagiosas, dependendo da extensão das lesões, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas do órgão.
Art. 184. As carcaças que apresentem lesões inespecíficas generalizadas em linfonodos de distintas regiões, com comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.

§ 1º No caso de lesões inespecíficas progressivas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, condena-se a área de drenagem destes linfonodos, com o aproveitamento condicional da carcaça para esterilização pelo calor.
§ 2º No caso de lesões inespecíficas discretas e circunscritas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, a área de drenagem deste linfonodo deve ser condenada, liberando-se o restante da carcaça, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
Art. 185. As carcaças e os órgãos de animais magros livres de qualquer processo patológico podem ser destinados ao aproveitamento condicional, a critério do SIM.
Art. 186. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite devem ser condenadas, sempre que houver comprometimento sistêmico.
§ 1º As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite aguda, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária, serão destinas à esterilização pelo calor.
§ 2º As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite crônica, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária, podem ser liberados.
§ 3º As glândulas mamárias devem ser removidas intactas, de forma a não permitir a contaminação da carcaça por leite, pus ou outro contaminante, respeitadas as particularidades de cada espécie e a correlação das glândulas com a carcaça.
§ 4º As glândulas mamárias que apresentem mastite ou sinais de lactação e as de animais reagentes à brucelose devem ser condenadas.
§ 5º O aproveitamento da glândula mamária para fins alimentícios pode ser permitido, depois de liberada a carcaça.
Art. 187. As partes das carcaças, os órgãos e as vísceras invadidos por larvas (miíases) devem ser condenados.
Art. 188. Os fígados com necrobacilose nodular devem ser condenados.

Parágrafo único. Quando a lesão coexistir com outras alterações que levem ao comprometimento da carcaça, esta e os órgãos também devem ser condenados.
Art. 189. As carcaças de animais com neoplasias extensas, com ou sem metástase e com ou sem comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.
§ 1º As carcaças e os órgãos de animais com linfoma maligno devem ser condenados.

§ 2º Deve ser condenado todo órgão ou parte de carcaça atingidos pela neoplasia.

§ 3º Quando se tratar de lesões neoplásicas extensas, mas localizadas e sem comprometimento do estado geral, a carcaça e os órgãos devem ser destinados à esterilização pelo calor depois de removidas e condenadas as partes e os órgãos comprometidos.
§ 4º Quando se tratar de lesões neoplásicas discretas e localizadas, e sem comprometimento do estado geral, a carcaça pode ser liberada

para o consumo depois de removidas e condenadas as partes e os órgãos comprometidos.
Art. 190. Os órgãos e as partes que apresentem parasitoses não transmissíveis ao homem devem ser condenados, podendo a carcaça ser liberada, desde que não tenha sido comprometida.
Art. 191. As carcaças de animais que apresentem sinais de parto recente ou de aborto, desde que não haja evidência de infecção, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, devendo ser condenados o trato genital, o úbere e o sangue destes animais.
Art. 192. As carcaças com infecção intensa por Sarcocystis spp (sarcocistose) devem ser condenadas.
§ 1º Entende-se por infecção intensa a presença de cistos em incisões praticadas em várias partes da musculatura.
§ 2º Entende-se por infecção leve a presença de cistos localizados em um único ponto da carcaça ou do órgão, devendo a carcaça ser destinada ao cozimento, após remoção da área atingida.

Art. 193. As carcaças de animais com infestação generalizada por sarna, com comprometimento do seu estado geral devem ser condenadas.
Parágrafo único. A carcaça pode ser liberada quando a infestação for discreta e ainda limitada, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
Art. 194. Os fígados que apresentem lesão generalizada de telangiectasia maculosa devem ser condenados.
Parágrafo único. Os fígados que apresentem lesões discretas podem ser liberados depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
Art. 195. As carcaças de animais com tuberculose devem ser condenadas quando:
I - no exame ante mortem o animal esteja febril;
- sejam acompanhadas de caquexia;

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

- apresentem lesões múltiplas, agudas e ativamente progressivas, identificadas pela inflamação aguda nas proximidades das lesões, necrose de liquefação ou presença de tubérculos jovens;
- apresentem linfonodos hipertrofiados, edemaciados, com caseificação de aspecto raiado ou estrelado em mais de um local de eleição; ou
- existam lesões caseosas ou calcificadas generalizadas, e sempre que houver evidência de entrada do bacilo na circulação sistêmica.
§ 1º As lesões de tuberculose são consideradas generalizadas quando, além das lesões dos aparelhos respiratório, digestório e de seus linfonodos correspondentes, forem encontrados tubérculos numerosos distribuídos em ambos os pulmões ou encontradas lesões no baço, nos rins, no útero, no ovário, nos testículos, nas cápsulas suprarrenais, no cérebro e na medula espinhal ou nas suas membranas.
§ 2º Depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, as carcaças podem ser destinadas à esterilização pelo calor quando:
- os órgãos apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas, limitadas a linfonodos do mesmo órgão;
- os linfonodos da carcaça ou da cabeça apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas; e
- existam lesões concomitantes em linfonodos e em órgãos pertencentes à mesma cavidade.
§ 3º Carcaças de animais reagentes positivos a teste de diagnóstico para tuberculose devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que não se enquadrem nas condições previstas nos incisos I a VIII do caput.
§ 4º A carcaça que apresente apenas uma lesão tuberculósica discreta, localizada e completamente calcificada em um único órgão ou linfonodo pode ser liberada, depois de condenadas as áreas atingidas.
§ 5º As partes das carcaças e os órgãos que se contaminarem com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza, devem ser condenados.
Art. 196. Os produtos destinados ao aproveitamento condicional em decorrência do julgamento da inspeção ante mortem e post mortem, nos termos do disposto neste Decreto e nas normas complementares, devem ser submetidos, a critério do SIM, a um dos seguintes tratamentos:
- pelo frio, em temperatura não superior a -10ºC (dez graus Celsius negativos) por dez dias;
- pelo sal, em salmoura com no mínimo 24ºBe (vinte e quatro graus Baumé), em peças de no máximo 3,5cm (três e meio centímetros) de espessura, por no mínimo vinte e um dias; ou
- pelo calor, por meio de:

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

Subseção III

Da inspeção post mortem de aves e lagomorfos

Art. 197. Na inspeção de aves e lagomorfos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.
Art. 198. Nos casos em que, no ato da inspeção post mortem de aves e lagomorfos se evidencie a ocorrência de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, determinada pela legislação de saúde animal, além das medidas estabelecidas no Art.122, cabe ao médico veterinário oficial interditar a atividade de abate, isolar o lote de produtos suspeitos e mantê-lo apreendido enquanto se aguarda definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas.
Parágrafo único. No caso de doenças infectocontagiosas zoonóticas, devem ser adotadas as medidas profiláticas cabíveis, considerados os lotes envolvidos.
Art. 199. As carcaças de aves ou os órgãos que apresentem evidências de processo inflamatório ou lesões características de artrite, aerossaculite, coligranulomatose, dermatose, dermatite, celulite, pericardite, enterite, ooforite, hepatite, salpingite, síndrome ascítica, devem ser julgados de acordo com os seguintes critérios:
- quando as lesões forem restritas a uma parte da carcaça ou somente a um órgão, apenas as áreas atingidas devem ser condenadas; ou
- quando a lesão for extensa, múltipla ou houver evidência de caráter sistêmico, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.
§1º Para os estados anormais ou patológicos não previstos no caput a destinação será realizada a critério do SIM.
§2º O critério de destinação de que trata o § 1º não se aplica aos casos de miopatias e de discondroplasia tibial, hipótese em que as carcaças de aves devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.
Art. 200. Nos casos de fraturas, contusões e sinais de má sangria ocorridos no abate, por falha operacional ou tecnológica, as carcaças de aves devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.
Parágrafo único. O disposto no caput não se aplica às contusões extensas ou generalizadas e aos casos de áreas sanguinolentas ou hemorrágicas difusas, hipóteses em que a destinação será realizada pelo SIM nas linhas de inspeção.
Art. 201. Nos casos de endoparasitoses ou de ectoparasitoses das aves, quando não houver repercussão na carcaça, os órgãos ou as áreas atingidas devem ser condenados.

Art. 202. No caso de lesões provenientes de canibalismo, com envolvimento extensivo repercutindo na carcaça, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

Parágrafo único. Não havendo comprometimento sistêmico, a carcaça pode ser liberada após a retirada da área atingida.
Art. 203. No caso de aves que apresentem lesões mecânicas extensas, incluídas as decorrentes de escaldagem excessiva, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.
Parágrafo único. As lesões superficiais determinam a condenação parcial com liberação do restante da carcaça e dos órgãos.
Art. 204. As aves que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico- amoniacal e revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura devem ser condenadas.
Art. 205. No caso de lesões de doença hemorrágica dos coelhos, além da ocorrência de mixomatose, tuberculose, pseudo-tuberculose, piosepticemia, toxoplasmose, espiroquetose, clostridiose e pasteurelose, as carcaças e os órgãos dos lagomorfos devem ser condenados.
Art. 206. As carcaças de lagomorfos podem ter aproveitamento parcial no caso de lesões de necrobacilose, aspergilose ou dermatofitose, após a remoção das áreas atingidas, desde que não haja comprometimento sistêmico da carcaça.
Art. 207. No caso de endoparasitoses e ectoparasitoses dos lagomorfos transmissíveis ao homem ou aos animais ou com comprometimento da carcaça, estas devem ser condenadas e também os órgãos.
Parágrafo único. Apenas os órgãos ou as áreas atingidas devem ser condenados quando não houver comprometimento da carcaça.

Subseção IV

Da inspeção post mortem de bovinos e búfalos

Art. 208. Na inspeção de bovinos e búfalos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 209. As carcaças e os órgãos de animais com hemoglobinúria bacilar dos bovinos, varíola, septicemia hemorrágica e febre catarral maligna devem ser condenados.
Art. 210. As carcaças com infecção intensa por Cysticercus bovis (cisticercose bovina) devem ser condenadas.
§ 1º Entende-se por infecção intensa quando são encontrados, pelo menos, oito cistos, viáveis ou calcificados, assim distribuídos:
- quatro ou mais cistos em locais de eleição examinados na linha de inspeção (músculos da mastigação, língua, coração, diafragma e seus pilares, esôfago e fígado); e
- quatro ou mais cistos localizados no quarto dianteiro (músculos do pescoço, do peito e da paleta) ou no quarto traseiro (músculos do coxão, da alcatra e do lombo), após pesquisa no DIF, mediante incisões múltiplas e profundas.
§ 2º Nas infecções leves ou moderadas, caracterizadas pela detecção de cistos viáveis ou calcificados em quantidades que não caracterizem a infecção intensa, considerada a pesquisa em todos os locais de eleição examinados na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao tratamento condicional pelo frio ou pelo calor, após remoção e condenação das áreas atingidas.
§ 3º O diafragma e seus pilares, o esôfago e o fígado, bem como outras partes passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.
§ 4º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.

Subseção V

Da inspeção post portem de equídeos

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

Parágrafo único. Os procedimentos para detecção e julgamento de animais acometidos por Trichinella spiralis (triquinelose), de que trata o Art. 229 são aplicáveis aos equídeos.
Art. 212. As carcaças e os órgãos de equídeos acometidos de: meningite cérebro-espinhal, encefalomielite infecciosa, febre tifóide, durina, mal de cadeiras, azotúria, hemoglobinúria paroxística, garrotilho e quaisquer outras doenças e alterações com lesões inflamatórias ou neoplasias malignas devem ser condenados.
Art. 213. As carcaças e os órgãos devem ser condenados quando observadas lesões indicativas de anemia infecciosa equina.
Parágrafo único. As carcaças de animais com sorologia positiva podem ser liberadas para consumo, desde que não sejam encontradas lesões sistêmicas no exame post mortem.
Art. 214. As carcaças e os órgãos de animais nos quais forem constatadas lesões indicativas de mormo devem ser condenados, observando-se os seguintes procedimentos:
- o abate deve ser prontamente interrompido e todos os locais, os equipamentos e os utensílios que possam ter tido contato com resíduos do animal ou qualquer outro material potencialmente contaminado serem imediatamente higienizados quando identificadas as lesões na inspeção post mortem, atendendo às recomendações estabelecidas pelo serviço oficial de saúde animal;
- as precauções necessárias devem ser tomadas em relação aos funcionários que entraram em contato com o material contaminado, com aplicação das regras de higiene e antissepsia pessoal com produtos de eficácia comprovada e encaminhamento ao serviço médico; e
- todas as carcaças ou partes das carcaças, inclusive peles, cascos, órgãos e seu conteúdo que entraram em contato com animais ou material infeccioso devem ser condenados.

Subseção VI

Da inspeção post mortem de ovinos e caprinos

Art. 215. Na inspeção de ovinos e caprinos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.
Art. 216. As carcaças de ovinos acometidas por infecção intensa por Sarcocystis spp (sarcocistose) devem ser condenadas.

§ 1º A infecção intensa é caracterizada pela presença de cistos em mais de dois pontos da carcaça ou dos órgãos.
§ 2º Nos casos de infecção moderada, caracterizada pela presença de cistos em até dois pontos da carcaça ou dos órgãos, a carcaça deve ser destinada ao cozimento, após remoção da área atingida.
§ 3º Nos casos de infecção leve, caracterizada pela presença de cistos em um único ponto da carcaça ou do órgão, a carcaça deve ser liberada, após remoção da área atingida.
Art. 217. As carcaças de animais parasitados por Coenurus cerebralis (cenurose) quando acompanhadas de caquexia devem ser condenadas.
Parágrafo único. Os órgãos afetados, o cérebro, ou a medula espinhal devem sempre ser condenados.
Art. 218. As carcaças com infecção intensa pelo Cysticercus ovis (cisticercose ovina) devem ser condenadas.
§ 1º Entende-se por infecção intensa quando são encontrados cinco ou mais cistos, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição e na musculatura da carcaça.
§ 2º Quando forem encontrados mais de um cisto e menos do que o caracteriza a infecção intensa, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição, as carcaças e os demais tecidos envolvidos devem ser destinados ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
§ 3º Quando for encontrado um único cisto, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição, a carcaça pode ser liberada para consumo humano direto, depois de removida e condenada a área atingida.
§ 4º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.
Art. 219. As carcaças de animais que apresentem lesões de linfadenite caseosa em linfonodos de distintas regiões, com ou sem comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.

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

Subseção VII

Da inspeção post mortem de suídeos

Art. 220. Na inspeção de suídeos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.
Art. 221. As carcaças que apresentem afecções de pele, tais como eritemas, esclerodermia, urticárias, hipotricose cística, sarnas e outras dermatites podem ser liberadas para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, desde que a musculatura se apresente normal.
Parágrafo único. As carcaças acometidas com sarnas em estágios avançados, que demonstrem sinais de caquexia ou extensiva inflamação na musculatura, devem ser condenadas.
Art. 222. As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos ou hipertrofia da membrana sinovial, acompanhada de caquexia, devem ser condenadas.
§ 1º As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos, hipertrofia da membrana sinovial, sem repercussão no seu estado geral, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor.
§ 2º As carcaças com artrite sem reação em linfonodos e sem repercussão no seu estado geral podem ser liberadas para o consumo, depois de retirada a parte atingida.
Art. 223. As carcaças com infecção intensa por Cysticercus celullosae (cisticercose suína) devem ser condenadas.
§ 1º Entende-se por infecção intensa a presença de dois ou mais cistos, viáveis ou calcificados, localizados em locais de eleição examinados nas linhas de inspeção, adicionalmente à confirmação da presença de dois ou mais cistos nas massas musculares integrantes da carcaça, após a pesquisa mediante incisões múltiplas e profundas em sua musculatura (paleta, lombo e pernil).
§ 2º Quando for encontrado mais de um cisto, viável ou calcificado, e menos do que o fixado para infecção intensa, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados rotineiramente e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
§ 3º Quando for encontrado um único cisto viável, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados, rotineiramente, e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do frio ou da salga, depois de removida e condenada a área atingida.
§ 4º Quando for encontrado um único cisto calcificado, considerados todos os locais de eleição examinados rotineiramente na carcaça correspondente, esta pode ser liberada para consumo humano direto, depois de removida e condenada a área atingida.
§ 5º A língua, o coração, o esôfago e os tecidos adiposos, bem como outras partes passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.
§ 6º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.
§ 7º Pode ser permitido o aproveitamento de tecidos adiposos procedentes de carcaças com infecções intensas para a fabricação de banha, por meio da fusão pelo calor, condenando-se as demais partes.
Art. 224. As carcaças de suídeos que apresentarem odor sexual devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.
Art. 225. As carcaças de suídeos com erisipela que apresentem múltiplas lesões de pele, artrite agravada por necrose ou quando houver sinais de efeito sistêmico devem ser condenadas.
§ 1º Nos casos localizados de endocardite vegetativa por erisipela, sem alterações sistêmicas, ou nos casos de artrite crônica, a carcaça deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após condenação do órgão ou das áreas atingidas.
§ 2º No caso de lesão de pele discreta e localizada, sem comprometimento de órgão ou da carcaça, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após remoção da área atingida.
Art. 226. As carcaças de suínos que apresentem lesões de linfadenite granulomatosa localizadas e restritas a apenas um sítio primário de infecção, tais como nos linfonodos cervicais ou nos linfonodos mesentéricos ou nos linfonodos mediastínicos, julgadas em condição de consumo, podem ser liberadas após condenação da região ou do órgão afetado.
Parágrafo único. As carcaças suínas em bom estado, com lesões em linfonodos que drenam até dois sítios distintos, sendo linfonodos de órgãos distintos ou com presença concomitante de lesões em linfonodos e em um órgão, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após condenação das áreas atingidas.
Art. 227. As carcaças de suínos acometidos de peste suína devem ser condenadas.

§ 1º A condenação deve ser total quando os rins e os linfonodos revelarem lesões duvidosas, desde que se comprove lesão característica de peste suína em qualquer outro órgão ou tecido.
§ 2º Lesões discretas, mas acompanhadas de caquexia ou de qualquer outro foco de supuração, implicam igualmente condenação total.
§ 3º A carcaça deve ser destinada à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, quando as lesões forem discretas e circunscritas a um órgão ou tecido, inclusive nos rins e nos linfonodos.
Art. 228. As carcaças acometidas de Trichinella spirallis (Triquinelose) devem ser destinadas ao aproveitamento condicional, por meio de tratamento pelo frio.
§ 1º O tratamento pelo frio deve atender aos seguintes binômios de tempo e temperatura:
- por trinta dias, a -15ºC (quinze graus Celsius negativos);

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

Subseção VIII

Da inspeção post mortem de pescado

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

Art. 234. Entende-se por pescado os peixes, os crustáceos, os moluscos, os anfíbios, os répteis, os equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.

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

- a rastreabilidade do pescado recebido; e

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

não gerem prejuízos à qualidade do pescado; e

não sejam de caráter industrial, facultados a lavagem superficial do pescado com água potável, sua classificação, seu acondicionamento em caixas de transporte e adição de gelo, desde que haja condições apropriadas para estas finalidades.
Art. 238. É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização de forma a promover a limpeza, a remoção de sujidades e microbiota superficial.
Art. 239. Sem prejuízo das disposições deste Capítulo, os controles do pescado e dos seus produtos realizados pelo estabelecimento abrangem, no que for aplicável:
- análises sensoriais;

- indicadores de frescor;

- controle de histamina, nas espécies formadoras;

- controle de biotoxinas ou de outras toxinas perigosas para saúde humana; e
V - controle de parasitas.
Art. 240. Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais para:
I - peixes:
superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupando toda a cavidade orbitária;
brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;
abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;
escamas brilhantes, bem aderentes à pele, e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;
carne firme, consistência elástica, da cor própria da espécie;

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

odor próprio, característico da espécie;

II- crustáceos:
aspecto geral brilhante, úmido;

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

carapaça bem aderente ao corpo;

coloração própria da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;

olhos vivos, proeminentes;

odor próprio e suave; e

lagostas, siris e caranguejos, estarem vivos e vigorosos;

III - carne de rã:

odor suave e característico da espécie;

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

ausência de lesões e elementos estranhos; e

textura firme, elástica e tenra; e
IV- répteis:
a) carne de jacaré:

odor característico da espécie;

cor branca rosada;

ausência de lesões e elementos estranhos; e

textura macia com fibras musculares dispostas uniformemente;

§ 1º As características sensoriais a que se refere este artigo são extensivas, no que for aplicável, às demais espécies de pescado usadas na alimentação humana.
§ 2º As características sensoriais a que se refere o caput são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, recebido como matéria-prima, no que couber.
§ 3º Os pescados de que tratam os incisos de I a III devem ser avaliados quanto às características sensoriais por pessoal capacitado pelo estabelecimento, utilizando-se uma tabela de classificação e pontuação com embasamento técnico-científico, conforme definido em norma federal complementar.
§ 4º Nos casos em que a avaliação sensorial revele dúvidas acerca do frescor do pescado, deve-se recorrer a exames físico-químicos complementares.
Art. 241. Pescado fresco é aquele que atende aos seguintes parâmetros físico- químicos complementares, sem prejuízo da avaliação das características sensoriais:
- pH da carne inferior a 7,00 (sete inteiros) nos peixes;

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

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

- bases voláteis total inferiores a 30 mg (trinta miligramas) de nitrogênio/100g (cem gramas) de tecido muscular.
§ 1º Poderão ser estabelecidos valores de pH e base voláteis totais distintos dos dispostos neste artigo para determinadas espécies, a serem definidas em normas complementares, quando houver evidências científicas de que os valores naturais dessas espécies diferem dos fixados.
§ 2º As características físico-químicas a que se refere este artigo são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, no que couber.
Art. 242. Nos estabelecimentos de pescado, é obrigatória a verificação visual de lesões atribuíveis a doenças ou infecções, bem como a presença de parasitas.
Parágrafo único. A verificação de que trata o caput deve ser realizada por pessoal capacitado do estabelecimento, nos termos do disposto conforme definido em norma federal complementar.

Art. 243. É autorizada a sangria, a evisceração e o descabeçamento a bordo do pescado.
§ 1º O estabelecimento deve dispor em seu programa de autocontrole, com embasamento técnico, sobre:
- o tipo de pesca;

- o tempo de captura;

- o método de conservação;

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

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

§ 2º Na recepção, o pescado objeto das atividades de que trata o caput deve ser submetido pelo estabelecimento ao controle de qualidade, com análises sensoriais e avaliação de perigos químicos, físicos e biológicos.
Art. 244. É permitida a destinação industrial do pescado que se apresentar injuriado, mutilado, deformado, com alterações de cor, com presença de parasitas localizados ou com outras anormalidades que não o tornem impróprio para o consumo humano na forma em que se apresenta, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.
Art. 245. Os produtos da pesca e da aquicultura infectados com endoparasitas transmissíveis ao homem não podem ser destinados ao consumo cru sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de -20ºC (vinte graus Celsius negativos) por vinte e quatro horas ou a -35ºC (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante quinze horas.
§ 1º Nos casos em que o pescado tiver infestação por endoparasitas da família Anisakidae, os produtos poderão ser destinados ao consumo cru somente após serem submetidos ao congelamento à temperatura de -20°C (vinte graus Celsius negativos) por sete dias ou a -35°C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante quinze horas.
§ 2º Nas hipóteses de que tratam o caput e o § 1º, podem ser utilizados outros processos que, ao final, atinjam as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do SIM.
Art. 246. O pescado, suas partes e seus órgãos com lesões ou anormalidades que os tornem impróprios para consumo devem ser segregados e condenados.

CAPÍTULO XVI

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS

Art. 247. Para os fins do disposto neste Decreto, entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.

Art. 248. A inspeção de ovos e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável aos ovos de galinha e, no que couber, às demais espécies produtoras de ovos, respeitadas suas particularidades.
Art. 249. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos ovos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.
§ 1º O estabelecimento que recebe ovos oriundos da produção primária deve possuir cadastro atualizado de produtores.
Art. 250. Os ovos só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e à classificação previstas neste Decreto e em normas federais complementares.
Art. 251. Para os fins do disposto neste Decreto, entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida neste Decreto e em normas complementares.
Art. 252. Os ovos recebidos na unidade de beneficiamento de ovos e seus derivados devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas registrados junto ao serviço oficial de saúde animal.
Parágrafo único. As granjas avícolas também devem ser registradas junto ao serviço oficial de saúde animal.

Art. 253. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos:
I - apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca;
II - exame pela ovoscopia;
- classificação dos ovos; e

- verificação das condições de higiene e integridade da embalagem.

Art. 254. Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados como ovos de categorias “A” e “B”, de acordo com as suas características qualitativas.

Parágrafo único. A classificação dos ovos por peso deve atender ao RTIQ.

Art. 255. Ovos da categoria “A” devem apresentar as seguintes características qualitativas:
- casca e cutícula de forma normal, lisas, limpas, intactas;

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

- gema visível à ovoscopia, somente sob a forma de sombra, com contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central;
- clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas; e
- cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

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

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

- apresentarem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema; ou
- serem provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.
Parágrafo único. Os ovos da categoria “B” serão destinados exclusivamente à industrialização.

Art. 257. Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados à industrialização tão rapidamente quanto possível.
Art. 258. É proibida a utilização e a lavagem de ovos sujos trincados para a fabricação de derivados de ovos.
Art. 259. Os ovos destinados à produção de seus derivados devem ser previamente lavados antes de serem processados.
Art. 260. Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as variações de temperatura.
Art. 261. É proibido o acondicionamento em uma mesma embalagem quando se tratar de:
I - ovos frescos e ovos submetidos a processos de conservação; e
II - ovos de espécies diferentes.
Art. 262. Os aviários, as granjas e as outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo serviço oficial de saúde animal não podem destinar sua produção de ovos ao consumo na forma que se apresenta.

CAPÍTULO XVIII
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS
Art. 263. A inspeção de leite e derivados, além das exigências previstas neste Decreto, abrange a verificação:
- do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;
- das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição; e
- das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e das análises laboratoriais.
Art. 264. A inspeção de leite e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável ao leite de vaca e, no que couber, às demais espécies produtoras de leite, respeitadas suas particularidades.

Art. 265. Para os fins deste Decreto, entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.
§ 1º O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

§ 2º É permitida a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.
Art. 266. Para os fins deste Decreto, entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.
Art. 267. Para os fins deste Decreto, entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de trinta dias antes da parição prevista.
Art. 268. Para os fins deste Decreto, entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e por leite de conjunto o produto resultante da mistura de leites individuais.
Art. 269. Para os fins deste Decreto, entende-se por gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.
Parágrafo único. É proibido ministrar substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção láctea com prejuízo da saúde animal e humana.
Art. 270. O leite deve ser produzido em condições higiênicas, abrangidos o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.
§ 1º Logo após a ordenha, manual ou mecânica, o leite deve ser filtrado por meio de utensílios específicos previamente higienizados.
§ 2º O vasilhame ou o equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico e deve ser mantido em condições de higiene.
Art. 271. Para os fins deste Decreto, entende-se por tanque comunitário o equipamento de refrigeração por sistema de expansão direta, utilizado de forma coletiva exclusivamente por produtores de leite para conservação do leite cru refrigerado na propriedade rural.
Parágrafo único. O tanque comunitário deve estar vinculado a estabelecimento registrado no SIM e deve atender a norma complementar específica.
Art. 272. É proibido o desnate parcial ou total do leite nas propriedades rurais.
Art. 273. É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independentemente da espécie:
I - não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;
II - estejam no último mês de gestação ou na fase colostral;
- apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;
- estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;
- recebam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite; ou
- estejam em propriedade que não atende às exigências do órgão de saúde animal competente.
Art. 274. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do leite cru, desde a sua captação na propriedade rural até a recepção no estabelecimento, incluído o seu transporte.
Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade, na captação de leite por meio de carro- tanque isotérmico, deve ser colhida amostra do leite de cada produtor ou tanque comunitário previamente à captação, identificada e conservada até a recepção no estabelecimento industrial.
Art. 275. A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos das propriedades rurais até os estabelecimentos industriais pode ser realizada em um local intermediário, sob controle do estabelecimento, desde que este comprove que a operação não gera prejuízo à qualidade do leite.
§ 1º O local intermediário de que trata o caput deve constar formalmente do programa de autocontrole do estabelecimento industrial a que está vinculado.
§ 2º A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos deve ser realizada em sistema fechado.
§ 3º É proibido medir ou transferir leite em ambiente que o exponha a contaminações.
§ 4º Fica dispensada a obrigatoriedade estabelecida no § 1º do art. 524, caso as demais disposições deste artigo sejam atendidas.
Art. 276. Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores, conforme legislação complementar do Serviço.
Art. 277. A coleta, o acondicionamento e o envio para análises de amostras de leite proveniente das propriedades rurais para atendimento ao programa nacional de melhoria da qualidade do leite são de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente o receber dos produtores, e abrange:
I - contagem de células somáticas - CCS;
II - contagem padrão em placas - CPP;
III - composição centesimal;
- detecção de resíduos de produtos de uso veterinário; e

- outras que venham a ser determinadas em norma complementar.

Parágrafo único. Devem ser observados os procedimentos de coleta, acondicionamento e envio de amostras estabelecidos em norma complementar.
Art. 278. Considera-se leite o produto que atenda as seguintes especificações:

- características físico-químicas:

características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;

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

teor mínimo de proteína total de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);
teor mínimo de lactose anidra de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);
teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido lático/100 mL;
densidade relativa a 15°C/15°C (quinze graus Celsius por quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos);
índice crioscópico entre -0,530ºH (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e -0,555°H (quinhentos e cinquenta e cinco milésimos de grau Hortvet negativos); e
equivalentes a -0,512ºC (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a -0,536ºC (quinhentos e trinta e seis milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente;
- não apresente substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico; e
- não apresente resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos previstos em normas federais complementares.
Parágrafo único. As regiões que dispuserem de estudos técnico-científicos de padrão regional das características do leite podem, mediante aprovação do SIMC, adotar outros padrões de leite.
Art. 279. A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as especificações determinadas em normas complementares.
Art. 280. O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção e seleção do leite destinado ao beneficiamento ou à industrialização, conforme especificações definidas deste Decreto e em normas complementares.
§ 1º Somente o leite que atenda às especificações estabelecidas no art.278 pode ser beneficiado.
§ 2º Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados de análises de seleção do leite, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do leite, de acordo com o disposto deste Decreto e em normas complementares.

§ 3º A destinação do leite que não atenda às especificações previstas no Art. 278 e seja proveniente de estabelecimentos industriais, desde que ainda não tenha sido internalizado, é de responsabilidade do estabelecimento fornecedor, facultada a destinação do produto no estabelecimento receptor.
§ 4º Na hipótese de que trata o § 3º, o estabelecimento receptor fica obrigado a comunicar ao SIMC a ocorrência, devendo manter registros auditáveis das análises realizadas e dos controles de rastreabilidade e destinação, quando esta ocorrer em suas instalações.
Art. 281. O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende, entre outros processos aprovados pela legislação federal, as seguintes operações:
- pré-beneficiamento do leite, compreendidas, de forma isolada ou combinada, as etapas de filtração sob pressão, clarificação, bactofugação, microfiltração, padronização do teor de gordura, termização (pré-aquecimento), homogeneização e refrigeração; e

- beneficiamento do leite: além do disposto no inciso I, inclui os tratamentos térmicos de pasteurização, ultra-alta temperatura - UAT ou UHT ou esterilização e etapa de envase.
§ 1º É permitido o congelamento do leite para aquelas espécies em que o procedimento seja tecnologicamente justificado, desde que estabelecido em regulamento técnico específico.
§ 2º É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

§ 3º Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.
Art. 282. Para os fins deste Decreto, entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.
Art. 283. Para os fins deste Decreto, entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente, aprovado pelo SIM.
Parágrafo único. Todo leite destinado ao consumo humano direto deve ser submetido à clarificação.
Art. 284. Para os fins deste Decreto, entende-se por termização ou pré-aquecimento a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru.
Parágrafo único. O leite termizado deve ser refrigerado imediatamente após o aquecimento e deve manter o perfil enzimático do leite cru.
Art. 285. Para os fins deste Decreto entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de micro-organismos patogênicos eventualmente presentes, e que promove mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.
§ 1º Permitem-se os seguintes processos de pasteurização do leite:

- pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite entre 63°C (sessenta e três graus Celsius) e 65°C (sessenta e cinco graus Celsius) pelo período de trinta minutos, mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria; e
- pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar entre 72°C (setenta e dois graus Celsius) e 75°C (setenta e cinco graus Celsius) pelo período de quinze a vinte segundos, em aparelhagem própria.
§ 2º Podem ser aceitos pelo SIM outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência aos processos estabelecidos no § 1º.
§ 3º É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, registradores de temperatura, termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.
§ 4º Para o sistema de pasteurização rápida, a aparelhagem de que trata o § 3º deve incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.
§ 5º O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser:
I - refrigerado imediatamente após a pasteurização,

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

- expedido ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 5°C (cinco graus Celsius).
§ 6º É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos à temperatura entre 2°C (dois graus Celsius) e 5°C (cinco graus Celsius).
§ 7º O leite pasteurizado deve apresentar provas de fosfatase alcalina negativa e de peroxidase positiva.
§ 8º É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.

Art. 286. Entende-se por processo de ultra- alta temperatura - UAT ou UHT o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 130°C (cento e trinta graus Celsius) e 150°C (cento e cinquenta graus Celsius), pelo período de dois a quatro segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32°C (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.
§ 1º Podem ser aceitos outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo estabelecido no caput.
§ 2º É proibido o reprocessamento do leite UAT para consumo humano direto.

Art. 287. Para os fins deste Decreto, entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 110° C (cento e dez graus Celsius) e 130° C (cento e trinta graus Celsius) pelo prazo de vinte a quarenta minutos, em equipamentos próprios.
Parágrafo único. Podem ser aceitos pelo SIM outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.
Art. 288. Na conservação do leite devem ser atendidos os seguintes limites máximos de temperatura do produto:
- conservação e expedição no posto de refrigeração: 5° C (cinco graus Celsius);

- conservação na unidade de beneficiamento de leite e derivados antes da pasteurização: 5° C (cinco graus Celsius);
- estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 5ºº C (cinco graus Celsius);
IV - entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7° C (sete graus Celsius); e
V - estocagem e entrega ao consumo do leite submetido ao processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT e esterilizado: temperatura ambiente.
Parágrafo único. A temperatura de conservação do leite cru refrigerado na unidade de beneficiamento de leite e derivados pode ser de até 7° C (sete graus Celsius), quando o leite estocado apresentar contagem microbiológica máxima de 300.000 UFC/mL (trezentas mil unidades formadoras de colônia por mililitro) anteriormente ao beneficiamento.

Art. 289. O leite termicamente processado para consumo humano direto só pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, em circuito fechado, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.
§ 1º Os equipamentos de envase devem possuir dispositivos que garantam a manutenção das condições assépticas das embalagens de acordo com as especificidades do processo.
§ 2º envase do leite para consumo humano direto só pode ser realizado em granjas leiteiras e em usinas de beneficiamento de leite, conforme disposto neste Decreto.
Art. 290. O leite pasteurizado deve ser transportado em veículos que garantam a manutenção da condições de temperatura de acordo com as normas complementares.
Art. 291. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos do leite normal, com exceção do teor de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.
Art. 292. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como, semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite

normal, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.
Art. 293. Os padrões microbiológicos do leite beneficiado devem atender ao RTIQ.

CAPÍTULO XIX

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

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

TÍTULO VII
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

CAPÍTULO XX
DOS ASPECTOS GERAIS

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

CAPÍTULO XXI

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNES E DERIVADOS

Seção III

Das matérias-primas

Art. 310. Para os fins deste Decreto, carnes são as massas musculares e os demais tecidos que as acompanham, incluída ou não a base óssea correspondente, procedentes das diferentes espécies animais, julgadas aptas para o consumo pela inspeção veterinária oficial.
Art. 311. Para os fins deste Decreto, carcaças são as massas musculares e os ossos do animal abatido, tecnicamente preparado, desprovido de cabeça, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, respeitadas as particularidades de cada espécie, observado ainda:
- nos bovinos, nos búfalos e nos equídeos a carcaça não inclui pele, patas, rabo, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes;
- nos suídeos a carcaça pode ou não incluir pele, cabeça e pés;

- nos ovinos e caprinos a carcaça não inclui pele, patas, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes, mantido ou não o rabo;
- nas aves a carcaça deve ser desprovida de penas, sendo facultativa a retirada de rins, pés, pescoço, cabeça e órgãos reprodutores em aves que não atingiram a maturidade sexual;

- nos lagomorfos a carcaça deve ser desprovida de pele, cabeça e patas;

- nas ratitas a carcaça deve ser desprovida de pele e pés, sendo facultativa a retirada do pescoço;
- nas rãs e nos jacarés as carcaças são desprovidas de pele e patas.

Parágrafo único. É obrigatória a remoção da carne que fica ao redor da lesão do local da sangria, a qual é considerada imprópria para o consumo, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 312. Para os fins deste Decreto, miúdos são os órgãos e as partes de animais de abate julgados aptos para o consumo humano pela inspeção veterinária oficial, conforme especificado abaixo:
- nos ruminantes: encéfalo, língua, coração, fígado, rins, rúmen, retículo, omaso, rabo e mocotó;
- nos suídeos: língua, fígado, coração, encéfalo, estômago, rins, pés, orelhas, máscara e rabo;
- nas aves: fígado, coração e moela sem o revestimento interno;

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

- nos equídeos: coração, língua, fígado, rins e estômago.

Parágrafo único. Podem ser aproveitados para consumo direto, de acordo com os hábitos regionais ou tradicionais, pulmões, baço, medula espinhal, glândula mamária, testículos, lábios, bochechas, cartilagens e outros a serem definidos em normas complementares, desde que não se constituam em materiais especificados de risco.
Art. 313. Para os fins deste Decreto, produtos de triparia são as vísceras abdominais utilizadas como envoltórios naturais, tais como os intestinos e a bexiga, após receberem os tratamentos tecnológicos específicos.
§ 1º Podem ainda ser utilizados como envoltórios os estômagos, o peritônio parietal, a serosa do esôfago, o epíplon e a pele de suíno depilada.
§ 2º Os intestinos utilizados como envoltórios devem ser previamente raspados e lavados, e podem ser conservados por meio de dessecação, salga ou outro processo aprovado pelo SIM.
Art. 314. As carnes e os miúdos utilizados na elaboração de produtos cárneos devem estar livres de gordura, aponeuroses, linfonodos, glândulas, vesícula biliar, saco pericárdico, papilas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano, sem prejuízo de outros critérios definidos pelo SIM.
Parágrafo único. Excetua-se da obrigação de remoção dos ossos de que trata o caput a carne utilizada na elaboração dos produtos cárneos em que a base óssea faça parte de sua caracterização.
Art. 315. É proibido o uso de intestinos, tonsilas, glândulas salivares, glândulas mamárias, ovários, baço, testículos, linfonodos, nódulos hemolinfáticos e outras glândulas como matéria-prima na composição de produtos cárneos.
Art. 316. É permitida a utilização de sangue ou suas frações no preparo de produtos cárneos, desde que obtido em condições específicas definidas em normas complementares.
§ 1º É proibido o uso de sangue ou suas frações procedentes de animais que venham a ser destinados a aproveitamento condicional ou que sejam considerados impróprios para o consumo humano.
§ 2º É proibida a desfibrinação manual do sangue quando destinado à alimentação humana.
Seção IV

Dos produtos cárneos

Art. 317. Para os fins deste Decreto, produtos cárneos são aqueles obtidos de carnes, de miúdos e de partes comestíveis das diferentes espécies animais, com as propriedades originais das matérias-primas modificadas por meio de tratamento físico, químico ou biológico, ou ainda pela combinação destes métodos em processos que podem envolver a adição de ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia.

Art. 318. Para os fins deste Decreto, toucinho é o panículo adiposo adjacente à pele dos suínos cuja designação é definida pelo processo tecnológico aplicado para sua conservação.
Art. 319. Para os fins deste Decreto, unto fresco ou gordura suína em rama é a gordura cavitária dos suínos, tais como as porções adiposas do mesentério visceral, do envoltório dos rins e de outras vísceras prensadas.
Art. 320. Para os fins deste Decreto, carne mecanicamente separada é o produto obtido da remoção da carne dos ossos que a sustentam, após a desossa de carcaças de aves, de bovinos, de suínos ou de outras espécies autorizadas pelo SIM ou legislação federal, utilizados meios mecânicos que provocam a perda ou modificação da estrutura das fibras musculares.
Art. 321. Para os fins deste Decreto, carne temperada, seguida da especificação que couber, é o produto cárneo obtido dos cortes ou de carnes das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes.
Art. 322. Para os fins deste Decreto, embutidos são os produtos cárneos elaborados com carne ou com órgãos comestíveis, curados ou não, condimentados, cozidos ou não, defumados e dessecados ou não, tendo como envoltório a tripa, a bexiga ou outra membrana animal.
§ 1º As tripas e as membranas animais empregadas como envoltórios devem estar rigorosamente limpas e sofrer outra lavagem, imediatamente antes de seu uso.
§ 2º É permitido o emprego de envoltórios artificiais, desde que previamente aprovados pelo órgão regulador da saúde.
Art. 323. Para os fins deste Decreto, defumados são os produtos cárneos que, após o processo de cura, são submetidos à defumação, para lhes dar cheiro e sabor característicos, além de um maior prazo de vida comercial por desidratação parcial.
§ 1º É permitida a defumação a quente ou a frio.

§ 2º A defumação deve ser feita em estufas construídas para essa finalidade e realizada com a queima de madeiras não resinosas, secas e duras.
Art. 324. Para os fins deste Decreto, carne cozida, seguida da especificação que couber, é o produto cárneo obtido de carne das diferentes espécies animais, desossada ou não, com adição ou não de ingredientes, e submetida a processo térmico específico.

Art. 325. Para os fins deste Decreto, desidratados são os produtos cárneos obtidos pela desidratação da carne fragmentada ou de miúdos das diferentes espécies animais, cozidos ou não, com adição ou não de ingredientes, dessecados por meio de processo tecnológico específico.
Art. 326. Para os fins deste Decreto, esterilizados são os produtos cárneos obtidos a partir de carnes ou de miúdos das diferentes espécies animais, com adição ou não de ingredientes, embalados hermeticamente e submetidos à esterilização comercial.
Parágrafo único. O processo de esterilização comercial deve assegurar um valor de F0 igual ou maior que três minutos ou a redução de doze ciclos logarítmicos (12 log10) de Clostridium botulinum.
Art. 327. Para os fins deste Decreto, produtos gordurosos comestíveis, segundo a espécie animal da qual procedem, são os que resultam do processamento ou do aproveitamento de tecidos de animais, por fusão ou por outros processos tecnológicos específicos, com adição ou não de ingredientes.
Parágrafo único. Quando os produtos gordurosos se apresentarem em estado líquido, devem ser denominados óleos.
Art. 328. Para os fins deste Decreto, almôndega é o produto cárneo obtido a partir de carne moída de uma ou mais espécies animais, moldado na forma arredondada, com adição ou não de ingredientes, e submetido a processo tecnológico específico.
Art. 329. Para os fins deste Decreto, hambúrguer é o produto cárneo obtido de carne moída das diferentes espécies animais, com adição ou não de ingredientes, moldado na forma de disco ou na forma oval e submetido a processo tecnológico específico.
Parágrafo único. O hambúrguer poderá ser moldado em outros formatos mediante especificação no registro e na rotulagem do produto.
Art. 330. Para os fins deste Decreto, quibe é o produto cárneo obtido de carne bovina ou ovina moída, com adição de trigo integral, moldado e acrescido de ingredientes.

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

- adição ou não de miúdos ou de partes comestíveis de diferentes espécies animais e respectivas quantidades;
- utilização ou não de proteínas não cárneas ou de produtos vegetais e respectivas quantidades; e
- outros parâmetros previstos em normas complementares.

Art. 352. É permitida a adição, nos limites fixados, de água ou de gelo aos produtos cárneos com o objetivo de facilitar a trituração e a homogeneização da massa, ou para outras finalidades tecnológicas, quando prevista neste Decreto e em normas complementares, ou mediante aprovação do SIM.
Art. 353. É permitida a adição, nos limites fixados, de amido ou de fécula, de ingredientes vegetais e de proteínas não cárneas aos produtos cárneos quando prevista neste Decreto e em normas complementares, ou mediante aprovação do SIM.
Art. 354. Os produtos cárneos cozidos que necessitam ser mantidos sob refrigeração devem ser resfriados logo após o processamento térmico, em tempo e temperatura que preservem sua inocuidade.
Parágrafo único. Produtos cárneos cozidos conservados em temperatura ambiente devem atender às especificações fixadas pela legislação federal.
Art. 355. Todos os produtos cárneos esterilizados devem ser submetidos a processo térmico em no máximo duas horas após o fechamento das embalagens.

§ 1º Quando depois da esterilização forem identificadas embalagens mal fechadas ou defeituosas, estas podem, conforme o caso, ser reparadas, e seu conteúdo reaproveitado, nas seguintes condições:
- quando a reparação e a nova esterilização forem efetuadas nas primeiras seis horas que se seguirem à verificação do defeito; ou
- quando o defeito for verificado no final da produção e as embalagens forem conservadas em câmaras frigoríficas em temperatura não superior a 1°C (um grau Celsius), devendo ser realizado novo envase no dia subsequente, seguido de esterilização.
§ 2º Quando não for realizada nova esterilização, de acordo com os incisos I ou II do § 1º, o conteúdo das embalagens deve ser considerado impróprio para o consumo.

Art. 356. Os produtos cárneos esterilizados serão submetidos a controles de processo que compreendam teste de penetração e distribuição de calor, processamento térmico, avaliação do fechamento e da resistência das embalagens ou dos recipientes, incubação e outros definidos em normas complementares.
Parágrafo único. O teste de incubação de que trata o caput será realizado de acordo com o disposto a seguir:
amostras representativas de todas as partidas devem ser submetidas a teste de incubação por dez dias, contemplando, no mínimo, 0,1% (zero vírgula um por cento) das embalagens processadas e dispostas em sala-estufa com temperatura controlada, mantida a 35ºC (trinta e cinco graus centígrados), tolerando-se variações de 2,8ºC (dois vírgula oito graus centígrados) para cima ou para baixo;
caso a temperatura de incubação fique abaixo de 32°C (trinta e dois graus centígrados) ou exceda 38°C (trinta e oito graus centígrados), mas não ultrapasse 39,5°C (trinta e nove vírgula cinco graus centígrados), deve ser ajustada na faixa requerida e o tempo de incubação estendido, adicionando-se o tempo que as amostras permaneceram na temperatura de desvio; e
se a temperatura de incubação permanecer em temperatura igual ou superior a 39,5°C (trinta e nove vírgula cinco graus centígrados) por mais de duas horas, as amostras devem ser descartadas, colhidas novas amostras e reiniciado o teste de incubação na faixa de temperatura estabelecida.
Art. 357. Na verificação dos produtos cárneos esterilizados devem ser considerados:

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

- o exame das superfícies das embalagens;
IV - o cheiro, o sabor e a coloração próprios;
- a ausência de tecidos inferiores ou diferentes daqueles indicados na fórmula aprovada quando da fragmentação da conserva;
- a ocorrência de som correspondente à sua natureza na prova de percussão, no caso de enlatados; e
- o não desprendimento de gases, a não projeção de líquido e a produção de ruído característico, decorrente da entrada de ar no continente submetido à vácuo, que deverá diminuir a concavidade da tampa oposta, no caso de enlatados submetidos à prova de perfuração.
Parágrafo único. Nas análises microbiológicas e físico-químicas, devem ser realizadas as provas pertinentes a cada caso, a fim de comprovar a esterilidade comercial do produto.

Seção V

Dos produtos não comestíveis

Art. 358. Para os fins deste Decreto, produtos não comestíveis são os resíduos da produção industrial e os demais produtos não aptos ao consumo humano, incluídos aqueles:
- oriundos da condenação de produtos de origem animal; ou

- cuja obtenção é indissociável do processo de abate, incluídos os cascos, os chifres, os pelos, as peles, as penas, as plumas, os bicos, o sangue, o sangue fetal, as carapaças, os ossos, as cartilagens, a mucosa intestinal, a bile, os cálculos biliares, as glândulas, os resíduos animais e quaisquer outras partes animais.

§ 1º As disposições deste Decreto não se aplicam aos produtos fabricados a partir do processamento posterior dos produtos de que trata o caput, tais como:
I - as enzimas e os produtos enzimáticos;
II - os produtos opoterápicos;
III - os produtos farmoquímicos ou seus produtos intermediários;
IV - os insumos laboratoriais;
- os produtos para saúde;

- os produtos destinados à alimentação animal com ou sem finalidade nutricional;
VII -os produtos gordurosos;
VIII - os fertilizantes;
IX - os biocombustíveis;
X - os sanitizantes;
XI - os produtos de higiene e limpeza;
XII - a cola animal;
XIII - o couro e produtos derivados; e
XIV - os produtos químicos.
§ 2º O SIM estabelecerá procedimentos simplificados para respaldar o trânsito e a certificação sanitária dos produtos previstos no caput e no § 1º, sob os aspectos de saúde animal, inclusive para o atendimento às exigências de comércio.
§ 3º O SIM estabelecerá procedimentos simplificados para migração ou regularização do registro, quando cabível, dos estabelecimentos fabricantes dos produtos de que trata o § 1º que tenham sido registrados no órgão competente, assegurada a continuidade do exercício da atividade econômica.

§ 4º Não se incluem na definição do caput os produtos de que trata o inciso II do caput cujo uso seja autorizado para consumo humano, nos termos do disposto neste Decreto ou em normas complementares.
Art. 359. Todos os produtos condenados devem ser conduzidos à seção de produtos não comestíveis, proibida sua passagem por seções onde sejam elaborados ou manipulados produtos comestíveis.
§ 1º A condução de material condenado até a sua desnaturação pelo calor deve ser efetuada de modo a se evitar a contaminação dos locais de passagem, de equipamentos e de instalações.
§ 2º Os materiais condenados destinados à transformação em outro estabelecimento devem ser previamente descaracterizados, vedada sua comercialização e seu uso, sob qualquer forma, para alimentação humana, observado o disposto nos art. 154 e art. 530.
§ 3º Aplica-se o disposto no § 2º aos produtos condenados de que trata o art. 521.

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

- transportados em veículos vedados e que possam ser completamente higienizados após a operação.
Art. 361. É obrigatória a destinação de carcaças, de partes das carcaças, de ossos e de órgãos de animais condenados e de restos de todas as seções do estabelecimento, para o preparo de produtos não comestíveis, com exceção daqueles materiais que devem ser submetidos a outros tratamentos definidos em legislação específica.
Parágrafo único. É permitida a cessão de peças condenadas, a critério do SIM, para instituições de ensino e para fins científicos, mediante pedido expresso da autoridade interessada, que declarará na solicitação a finalidade do material e assumirá inteira responsabilidade quanto ao seu destino.
Art. 362. É permitido o aproveitamento de matéria fecal oriunda da limpeza dos currais e dos veículos de transporte, desde que o estabelecimento disponha de instalações apropriadas para essa finalidade, observada a legislação específica.

Parágrafo único. O conteúdo do aparelho digestório dos animais abatidos deve receber o mesmo tratamento disposto no caput.
Art. 363. É permitida a adição de conservadores na bile depois de filtrada, quando o estabelecimento não tenha interesse em concentrá-la.
Parágrafo único. Para os fins deste Decreto, entende-se por bile concentrada o produto resultante da evaporação parcial da bile fresca.

Art. 364. Após sua obtenção, os produtos de origem animal não comestíveis não podem ser manipulados em seções de elaboração de produtos comestíveis.

CAPÍTULO XXII

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PESCADO E SEUS DERIVADOS

Seção VI

Dos produtos e derivados de pescado

Art. 365. Produtos comestíveis de pescado são aqueles elaborados a partir de pescado inteiro ou de parte dele, aptos para o consumo humano.
Parágrafo único. Para que o produto seja considerado um produto de pescado, deve possuir mais de cinquenta por cento de pescado, respeitadas as particularidades definidas no regulamento técnico específico.
Art. 366. Para os fins deste Decreto, pescado fresco é aquele que não foi submetido a qualquer processo de conservação, a não ser pela ação do gelo, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente, com exceção daqueles comercializados vivos.
Art. 367. Para os fins deste Decreto, pescado resfriado é aquele embalado e mantido em temperatura de refrigeração.

Parágrafo único. A temperatura máxima de conservação do pescado resfriado deve atender ao disposto em normas complementares ou, na sua ausência, ao disposto em normas federais.
Art. 368. Para os fins deste Decreto, pescado congelado é aquele submetido a processos de congelamento rápido, de forma que o produto ultrapasse rapidamente os limites de temperatura de cristalização máxima.
§ 1º O processo de congelamento rápido somente pode ser considerado concluído quando o produto atingir a temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos).
§ 2º É permitida a utilização de congelador salmourador nas embarcações quando o pescado for destinado como matéria-prima para a elaboração de conservas, desde que seja atendido o conceito de congelamento rápido e atinja temperatura não superior a -9°C (nove graus Celsius negativos), devendo ter como limite máximo esta temperatura durante o seu transporte e armazenagem.
§ 3º É permitida a utilização de equipamento congelador salmourador em instalações industriais em terra, desde que haja:
- controle sobre o tempo e a temperatura de congelamento no equipamento e controle de absorção de sal no produto; e
- finalização do congelamento em túneis até que o produto alcance a temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos).
§ 4º O produto de que trata o § 2º será denominado peixe salmourado congelado para conserva e o produto de que trata o § 3º será denominado peixe salmourado congelado.
Art. 369. Durante o transporte, o pescado congelado deve ser mantido a uma temperatura não superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).
Parágrafo único. É proibido o transporte de pescado congelado a granel, com exceção daquelas espécies de grande tamanho, conforme critérios definidos pelo SIM.
Art. 370. Para os fins deste Decreto, pescado descongelado é aquele que foi inicialmente congelado e submetido a um processo específico de elevação de temperatura

acima do ponto de congelamento e mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.
Parágrafo único. O descongelamento sempre deve ser realizado em equipamentos apropriados e em condições autorizadas pelo SIM, de forma a garantir a inocuidade e a qualidade do pescado, observando-se que, uma vez descongelado, o pescado deve ser mantido sob as mesmas condições de conservação exigidas para o pescado fresco.
Art. 371. Para os fins deste Decreto, carne mecanicamente separada de pescado é o produto congelado obtido de pescado, envolvendo o descabeçamento, a evisceração, a limpeza destes e a separação mecânica da carne das demais estruturas inerentes à espécie, como espinhas, ossos e pele.
Art. 372. Para os fins deste Decreto, surimi é o produto congelado obtido a partir de carne mecanicamente separada de peixe, submetida a lavagens sucessivas, drenagem e refino, com adição de aditivos.
Art. 373. Para os fins deste Decreto, pescado empanado é o produto congelado, elaborado a partir de pescado com adição ou não de ingredientes, moldado ou não, e revestido de cobertura que o caracterize, submetido ou não a tratamento térmico.
Art. 374. Para os fins deste Decreto, pescado em conserva é aquele elaborado com pescado, com adição de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados e submetido à esterilização comercial.
Art. 375. Para os fins deste Decreto, pescado em semiconserva é aquele obtido pelo tratamento específico do pescado por meio do sal, com adição ou não de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados, não esterilizados pelo calor, conservado ou não sob refrigeração.
Art. 376. Para os fins deste Decreto, patê ou pasta de pescado, seguido das especificações que couberem, é o produto industrializado obtido a partir do pescado transformado em pasta, com adição de ingredientes, submetido a processo tecnológico específico.
Art. 377. Para os fins deste Decreto, embutido de pescado é aquele produto elaborado com pescado, com adição de ingredientes, curado ou não, cozido ou não, defumado ou não, dessecado ou não, utilizados os envoltórios previstos neste Decreto.

Art. 378. Para os fins deste Decreto, pescado curado é aquele proveniente de pescado, tratado pelo sal, com ou sem aditivos.
Parágrafo único. O tratamento pelo sal pode ser realizado por meio de salgas úmida, seca ou mista.
Art. 379. Para os fins deste Decreto, pescado seco ou desidratado é o produto obtido pela dessecação do pescado em diferentes intensidades, por meio de processo natural ou artificial, com ou sem aditivos, a fim de se obter um produto estável à temperatura ambiente.
Art. 380. Para os fins deste Decreto, pescado liofilizado é o produto obtido pela desidratação do pescado, em equipamento específico, por meio do processo de liofilização, com ou sem aditivos.
Art. 381. Para os fins deste Decreto, gelatina de pescado é o produto obtido a partir de proteínas naturais solúveis, coaguladas ou não, obtidas pela hidrólise do colágeno presente em tecidos de pescado como a bexiga natatória, os ossos, as peles e as cartilagens.
Art. 382. Na elaboração de produtos comestíveis de pescado, devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências referentes a produtos cárneos previstas neste Decreto e o disposto em legislação específica.

CAPÍTULO XXIII

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE OVOS E DERIVADOS

Art. 383. Para os fins deste Decreto, entende-se por derivados de ovos aqueles obtidos a partir do ovo, dos seus diferentes componentes ou de suas misturas, após eliminação da casca e das membranas.
Parágrafo único. Os derivados de ovos podem ser líquidos, concentrados, pasteurizados, desidratados, liofilizados, cristalizados, resfriados, congelados, ultracongelados, coagulados ou apresentarem-se sob outras formas utilizadas como alimento, conforme critérios definidos pelo SIM ou legislação federal.

Art. 384. O SIM estabelecerá critérios e parâmetros para os ovos e os derivados e para seus respectivos processos de fabricação em regulamento técnico específico ou na sua ausência, ao disposto em normas federais.

CAPÍTULO XXIV

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE E DERIVADOS LÁCTEOS

Seção VII
Do leite

Art. 385. É permitida a produção dos seguintes tipos de leites fluidos:
I - leite cru refrigerado;

II - leite fluido a granel de uso industrial;
III - leite pasteurizado;
IV - leite submetido ao processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT;
V - leite esterilizado; e
VI - leite reconstituído.

§ 1º É permitida a produção e o beneficiamento de leite de tipos diferentes dos previstos neste Decreto, mediante novas tecnologias aprovadas em norma federal complementar.
§ 2º São considerados para consumo humano direto apenas os leites fluidos previstos nos incisos III, IV, V e VI do caput, além dos que vierem a ser aprovados nos termos do § 1º.
§ 3º A produção de leite reconstituído para consumo humano direto somente pode ocorrer com a autorização do Serviço de Inspeção oficial em situações emergenciais de desabastecimento público.

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

Da classificação dos derivados lácteos

Art. 394. Os derivados lácteos compreendem a seguinte classificação:

- produtos lácteos;

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

Subseção IX
Do creme de leite

Art. 399. Para os fins deste Decreto, creme de leite é o produto lácteo rico em gordura retirada do leite por meio de processo tecnológico específico, que se apresenta na forma de emulsão de gordura em água.
Parágrafo único. Para ser exposto ao consumo humano direto, o creme de leite deve ser submetido a tratamento térmico específico.
Art. 400. Para os fins deste Decreto, creme de leite de uso industrial é o creme transportado em volume de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.
§ 1º Para os fins deste Decreto, creme de leite a granel de uso industrial é o produto transportado em carros-tanques isotérmicos.
§ 2º Para os fins deste Decreto, creme de leite cru refrigerado de uso industrial é o produto transportado em embalagens adequadas de um único uso.
§ 3º É proibido o transporte de creme de leite de uso industrial em latões.

Art. 401. Os cremes obtidos do desnate de soro, de leitelho, de outros derivados lácteos ou em decorrência da aplicação de normas de destinação específicas estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, podem ser utilizados na fabricação de outros produtos, desde que atendam aos critérios previstos nos RTIQs dos produtos finais.

Subseção IX
Da manteiga

Art. 402. Para os fins deste Decreto, manteiga é o produto lácteo gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme de leite, por meio de processo tecnológico específico.
Parágrafo único. A matéria gorda da manteiga deve ser composta exclusivamente de gordura láctea.

Art. 403. Para os fins deste Decreto, manteiga de garrafa, manteiga da terra ou manteiga do sertão é o produto lácteo gorduroso nos estados líquido ou pastoso, obtido a partir do creme de leite pasteurizado, pela eliminação quase total da água, mediante processo tecnológico específico.

Subseção X
Dos queijos

Art. 404. Para os fins deste Decreto, queijo é o produto lácteo fresco ou maturado que se obtém por meio da separação parcial do soro em relação ao leite ou ao leite reconstituído - integral, parcial ou totalmente desnatado - ou de soros lácteos, coagulados pela ação do coalho, de enzimas específicas, produzidas por microrganismos específicos, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem adição de substâncias alimentícias, de especiarias, de condimentos ou de aditivos.
§ 1º Nos queijos produzidos a partir de leite ou de leite reconstituído, a relação proteínas do soro/caseína não deve exceder a do leite.
§ 2º Para os fins deste Decreto, queijo fresco é o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação.
§ 3º Para os fins deste Decreto, queijo maturado é o que sofreu as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da sua variedade.
§ 4º A denominação queijo está reservada aos produtos em que a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.
§ 5º O leite utilizado na fabricação de queijos deve ser filtrado por meios mecânicos e submetido à pasteurização ou ao tratamento térmico equivalente para assegurar a fosfatase residual negativa,

combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto.

§ 6º Fica excluído da obrigação de pasteurização ou de outro tratamento térmico o leite que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura superior a 5°C (cinco graus Celsius), durante um período não inferior a sessenta dias.
§ 7º O período mínimo de maturação de queijos de que trata o § 6º poderá ser alterado, após a realização de estudos científicos conclusivos sobre a inocuidade do produto ou em casos previstos em RTIQ.
Art. 405. Considera-se a data de fabricação dos queijos frescos o último dia da sua elaboração e, para queijos maturados, o dia do término do período da maturação.
Parágrafo único. Os queijos em processo de maturação devem estar identificados de forma clara e precisa quanto à sua origem e ao controle do período de maturação.
Art. 406. O processo de maturação de queijos pode ser realizado em estabelecimento sob inspeção municipal diferente daquele que iniciou a produção, respeitados os requisitos tecnológicos exigidos para o tipo de queijo e os critérios estabelecidos pelo SIM para garantia da rastreabilidade do produto e do controle do período de maturação.
Art. 407. Para os fins deste Decreto, queijo de coalho é o queijo que se obtém por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa dessorada, semicozida ou cozida, submetida à prensagem e secagem.
Art. 408. Para os fins deste Decreto, queijo de manteiga ou queijo do sertão é o queijo obtido mediante a coagulação do leite pasteurizado com o emprego de ácidos orgânicos, com a obtenção de uma massa dessorada, fundida e com adição de manteiga de garrafa.
Art. 409. Para os fins deste Decreto, queijo minas frescal é o queijo fresco obtido por meio da coagulação enzimática do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas ou com ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, não prensada, salgada e não maturada.
Art. 410. Para os fins deste Decreto, queijo minas padrão é o queijo de massa crua ou semicozida obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, ou com ambos, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, prensada mecanicamente, salgada e maturada.
Art. 411. Para os fins deste Decreto, ricota fresca é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, com adição de leite até vinte por cento do seu volume.
Art. 412. Para os fins deste Decreto, ricota defumada é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, com adição de leite até vinte por cento do seu volume, submetido à secagem e à defumação.
Art. 413. Para os fins deste Decreto, queijo prato é o queijo que se obtém por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa semicozida, prensada, salgada e maturada.
Art. 414. Para os fins deste Decreto, queijo provolone é o queijo obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa filada, não prensada, que pode ser fresco ou maturado.
§ 1º O queijo provolone fresco pode apresentar pequena quantidade de manteiga na sua massa, dando lugar à variedade denominada butirro.
§ 2º O queijo de que trata o caput pode ser defumado e devem ser atendidas as características sensoriais adquiridas nesse processo.
§ 3º O queijo de que trata o caput pode ser denominado caccio-cavalo, fresco ou curado, quando apresentar formato ovalado ou piriforme.
Art. 415. Para os fins deste Decreto, queijo regional do norte ou queijo tropical é o queijo obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, ou de ambos, complementada pela ação de fermentos lácticos específicos ou de soro-fermento, com a obtenção de uma massa dessorada, cozida, prensada e salgada.
Art. 416. É permitida exclusivamente para processamento industrial a fabricação de queijos de formas e pesos diferentes dos estabelecidos em RTIQ, desde que sejam mantidos os requisitos previstos para cada tipo.
Art. 417. O uso e a comercialização, exclusivamente para fins industriais, da gordura láctea extraída da água utilizada na operação de filagem durante a elaboração de queijos são permitidos, asseguradas a identidade e a qualidade do produto final no qual será utilizada.

Subseção XI

Dos leites fermentados

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

Subseção XII

Dos leites concentrados e desidratados

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

Subseção XIII

Dos outros derivados lácteos

Art. 424. Para os fins deste Decreto, leite aromatizado é o produto lácteo resultante da mistura preparada, de forma isolada ou combinada, com leite e cacau, chocolate, suco de frutas e aromatizantes, opcionalmente com adição de açúcar e aditivos funcionalmente necessários para a sua elaboração, e que apresente a

proporção mínima de oitenta e cinco por cento massa/massa de leite no produto final, tal como se consome.
Art. 425. Para os fins deste Decreto, doce de leite é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da concentração do leite ou do leite reconstituído sob ação do calor à pressão normal ou reduzida, com adição de sacarose - parcialmente substituída ou não por monossacarídeos, dissacarídeos ou ambos - com ou sem adição de sólidos de origem láctea, de creme e de outras substâncias alimentícias.
Art. 426. Para os fins deste Decreto, requeijão é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido pela fusão de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por meio da coagulação ácida ou enzimática, ou ambas, do leite, opcionalmente com adição de creme de leite, de manteiga, de gordura anidra de leite ou butter oil, separados ou em combinação, com adição ou não de condimentos, de especiarias e de outras substâncias alimentícias.
Parágrafo único. A denominação requeijão está reservada ao produto no qual a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.
Art. 427. Para os fins deste Decreto, bebida láctea é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido a partir de leite ou de leite reconstituído ou de derivados de leite ou da combinação destes, com adição ou não de ingredientes não lácteos.
Art. 428. Para os fins deste Decreto, composto lácteo é o produto lácteo ou produto lácteo composto em pó obtido a partir de leite ou de derivados de leite ou de ambos, com adição ou não de ingredientes não lácteos.
Art. 429. Para os fins deste Decreto, queijo em pó é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da fusão e da desidratação, mediante um processo tecnológico específico, da mistura de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, de sólidos de origem láctea, de especiarias, de condimentos ou de outras substâncias alimentícias, no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.
Art. 430. Para os fins deste Decreto, queijo processado ou fundido é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da trituração, da mistura, da fusão e da emulsão, por meio de calor e de agentes emulsionantes de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, de sólidos de origem láctea, de especiarias, de condimentos ou de outras substâncias alimentícias, no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.
Art. 431. Para os fins deste Decreto, massa coalhada é o produto lácteo intermediário, de uso exclusivamente industrial, cozido ou não, dessorado e lavado, que se obtém por meio da coagulação ácida ou enzimática do leite, destinado à elaboração de requeijão ou de outros produtos, quando previsto em RTIQ.
Art. 432. Para os fins deste Decreto, soro de leite é o produto lácteo líquido extraído da coagulação do leite utilizado no processo de fabricação de queijos, de caseína e de produtos similares.
Parágrafo único. O produto de que trata o caput pode ser submetido à desidratação parcial ou total por meio de processos tecnológicos específicos.
Art. 433. Para os fins deste Decreto, gordura anidra de leite ou butter oil é o produto lácteo gorduroso obtido a partir de creme ou de manteiga pela eliminação quase total de água e de sólidos não gordurosos, mediante processos tecnológicos adequados.
Art. 434. Para os fins deste Decreto, lactose é o açúcar do leite obtido mediante processos tecnológicos específicos.
Art. 435. Para os fins deste Decreto, lactoalbumina é o produto lácteo resultante da precipitação pelo calor das albuminas solúveis do soro oriundo da fabricação de queijos ou de caseína.
Art. 436. Para os fins deste Decreto, leitelho é o produto lácteo resultante da batedura do creme pasteurizado durante o processo de fabricação da manteiga, podendo ser apresentado na forma líquida, concentrada ou em pó.
Art. 437. Para os fins deste Decreto, caseína alimentar é o produto lácteo resultante da precipitação do leite desnatado por meio da ação enzimática ou mediante acidificação a pH 4,6 a 4,7 (quatro inteiros e seis décimos a quatro inteiros e sete décimos), lavado e desidratado por meio de processos tecnológicos específicos.
Art. 438. Para os fins deste Decreto, caseinato alimentício é o produto lácteo obtido por meio da reação da caseína alimentar ou da coalhada da caseína alimentar fresca com soluções de hidróxidos ou de sais alcalinos ou alcalino-terrosos ou de amônia de qualidade alimentícia, posteriormente lavado e submetido à secagem, mediante processos tecnológicos específicos.
Art. 439. Para os fins deste Decreto, caseína industrial é o produto não alimentício obtido pela precipitação do leite desnatado mediante a aplicação de soro ácido, de coalho, de ácidos orgânicos ou minerais.
Art. 440. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos proteicos são os produtos lácteos obtidos por separação física das caseínas e das proteínas do soro por meio de tecnologia de membrana ou por meio de outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIM.
Art. 441. É admitida a separação de outros constituintes do leite pela tecnologia de membrana ou por meio de outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo Serviço de Inspeção oficial.
Art. 442. Para os fins deste Decreto, farinha láctea é o produto resultante da dessecação, em condições próprias, da mistura de farinhas de cereais ou de leguminosas com leite, nas suas diversas formas e tratamentos, com adição ou não de outras substâncias alimentícias.
§ 1º O amido das farinhas deve ter sido tornado solúvel por meio de técnica apropriada.
§ 2º A farinha láctea deve ter no mínimo vinte por cento de leite massa/massa do total de ingredientes do produto.

Art. 443. Para os fins deste Decreto, são considerados derivados do leite outros produtos que se enquadrem na classificação de produto lácteo, de produto lácteo composto ou de mistura láctea, de acordo com o disposto neste Decreto.
Art. 444. Sempre que necessário, o Serviço de inspeção solicitará documento comprobatório do órgão regulador da saúde que discipline o registro de produtos com alegações funcionais, indicação para alimentação de criança de primeira infância ou de grupos populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas.

CAPÍTULO XXV

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRODUTOS DE ABELHAS E
DERIVADOS

Seção X

Dos produtos de abelhas

Art. 445. Para os fins deste Decreto, produtos de abelhas são aqueles elaborados pelas abelhas, delas extraídos ou extraídos das colmeias, sem qualquer estímulo de alimentação artificial capaz de alterar sua composição original, classificando-se em:
- produtos de abelhas do gênero Apis, que são o mel, o pólen apícola, a geleia real, a própolis, a cera de abelhas e a apitoxina; e
- produtos de abelhas sem ferrão ou nativas, que são o mel de abelhas sem ferrão, o pólen de abelhas sem ferrão e a própolis de abelhas sem ferrão.
Parágrafo único. Os produtos de abelhas podem ser submetidos a processos de liofilização, de desidratação, de maceração ou a outro processo tecnológico específico.
Art. 446. Para os fins deste Decreto, mel é o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre as partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos favos da colmeia.

Art. 447. Para os fins deste Decreto, mel para uso industrial é aquele que se apresenta fora das especificações para o índice de diástase, de hidroximetilfurfural, de acidez ou em início de fermentação, que indique alteração em aspectos sensoriais que não o desclassifique para o emprego em produtos alimentícios.
Art. 448. Para os fins deste Decreto, pólen apícola é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido no ingresso da colmeia.

Art. 449. Para os fins deste Decreto, geleia real é o produto da secreção do sistema glandular cefálico, formado pelas glândulas hipofaringeanas e mandibulares de abelhas operárias, colhida em até setenta e duas horas.
Art. 450. Para os fins deste Decreto, própolis é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.
Art. 451. Para os fins deste Decreto, cera de abelhas é o produto secretado pelas abelhas para formação dos favos nas colmeias, de consistência plástica, de cor amarelada e muito fusível.
Art. 452. Para os fins deste Decreto, apitoxina é o produto de secreção das glândulas abdominais ou das glândulas do veneno de abelhas operárias, armazenado no interior da bolsa de veneno.
Art. 453. Para os fins deste Decreto, mel de abelhas sem ferrão é o produto alimentício produzido por abelhas sem ferrão a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos potes da colmeia.
Parágrafo único. Não é permitida a mistura de mel com mel de abelhas sem ferrão.

Art. 454. Para os fins deste Decreto, pólen de abelhas sem ferrão é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias sem ferrão, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido dos potes da colmeia.

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

Seção XI

Dos derivados de produtos de abelhas

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

TÍTULO VIII

DO REGISTRO DE PRODUTOS, DA EMBALAGEM, DA ROTULAGEM E DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

CAPÍTULO XXVI

DO REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 459. Todo produto de origem animal produzido no município de Maragogi deve ser registrado no Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único. Para efeito de registro de rótulos, o estabelecimento deve obter a aprovação do processo de fabricação, de formulação, da composição do produto, das marcas e dos rótulos, assim como atender outras determinações que venham a ser fixadas em normas complementares.
Art. 460. Para solicitação do registro, o estabelecimento deve encaminhar ao SIM a seguinte documentação:
- Requerimento solicitando aprovação do produto e do rótulo;

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

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

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

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

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

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

CAPÍTULO XXVII
DA EMBALAGEM

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

Da rotulagem em geral

Art. 469. Para os fins deste Decreto, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.
Art. 470. Os estabelecimentos podem expedir ou comercializar somente matérias-primas e produtos de origem animal registrados ou isentos de registro, identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando forem destinados diretamente ao consumo ou enviados a outros estabelecimentos em que serão processados.
§ 1º O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos e, quando em contato direto com o produto, o material utilizado em sua confecção deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.
§ 2º As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indeléveis, conforme legislação específica.
§ 3º Os rótulos devem possuir identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.
§ 4º Fica dispensada a aposição de rótulos em produtos não comestíveis comercializados a granel, quando forem transportados em veículos cuja lacração não seja viável ou nos quais o procedimento não confira garantia adicional à inviolabilidade dos produtos.
Art. 471. O uso de ingredientes, de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender à legislação específica.
Art. 472. Os rótulos somente podem ser utilizados nos produtos registrados aos quais correspondam, devendo constar destes a declaração do número de registro do produto no SIM.
Parágrafo único. As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.
Art. 473. O produto deve seguir a denominação do respectivo regulamento técnico de identidade e qualidade - RTIQ.
Art. 474. Além de outras exigências previstas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:
- Nome do produto,

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

- indicação do número de registro do produto no SIM;
IX - identificação do país de origem;
X - instruções sobre a conservação do produto;

XI - conter a seguinte frase: “Rótulo registrado no SIM- Maragogi sob nº 0000/000”, onde o primeiro número se refere ao número de registro do produto e o segundo número se refere ao número de registro do estabelecimento no SIM;
XII - indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente; e
XIII - instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.
§ 1º O prazo de validade e a identificação do lote, devem ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo, conforme a natureza do continente ou do envoltório, observadas as normas complementares.
§ 2º No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão “Fabricado por”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e a expressão “Para”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.
§ 3º Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão “Fracionado por” ou “Embalado por”, respectivamente, em substituição à expressão “fabricado por”.
§4º A prestação de serviços a que se refere o § 3º deve ser aprovada pela SIM mediante a apresentação do instrumento do contrato de prestação de serviço.
§ 5º Nos casos de que trata o § 3º, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios definidos pelo SIM.
§6º Nos rótulos de produtos de origem animal, que apresentem em sua formulação produtos de abelhas como ingredientes, à exceção dos derivados dos produtos de abelhas, devem constar no painel principal, o percentual utilizado destes produtos.
§7º As informações nos rótulos deverão ser indicadas em linguagem clara, figurando de forma visível, legível e indelével.
§ 8º A presença de água no produto de origem animal deverá ser declarada na lista de ingredientes, exceto quando faça parte de compostos já anunciados, tais como salmouras, xaropes, molhos, caldos ou outros similares.
§ 9º Não é obrigatória a declaração do conteúdo líquido para produtos pesados à vista do consumidor, desde que no rótulo conste a expressão: “VENDA POR PESO” ou “DEVE SER PESADO À VISTA DO CONSUMIDOR”.
§ 10º Na rotulagem dos produtos isentos de registro deverá constar a expressão “Produto Isento de Registro no Serviço de Inspeção Municipal de xxxx”, em substituição à informação de que trata o inciso XI do caput.
Art. 475. Nos rótulos podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que sejam devidamente comprovadas as suas concessões na solicitação de registro e mediante inclusão na rotulagem de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios, o responsável pela concessão e o período.

Art. 476. Na composição de marcas, é permitido o emprego de desenhos alusivos a elas.

Parágrafo único. O uso de marcas, de dizeres ou de desenhos alusivos a símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, a fatos ou a estabelecimentos da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, deve cumprir a legislação específica.
Art. 477. Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.
§ 1º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem destacar a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produtos de igual natureza, exceto nos casos previstos em legislação específica.

§ 2º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem indicar propriedades medicinais ou terapêuticas.
§ 3º O uso de alegações de propriedade funcional ou de saúde em produtos de origem animal deve ser previamente aprovado pelo órgão regulador da saúde, atendendo aos critérios estabelecidos em legislação específica.
§ 4º As marcas que infringirem o disposto neste artigo sofrerão restrições ao seu uso.

Art. 478. É facultada a aposição no rótulo de informações que remetam a sistema de produção específico ou a características específicas de produção no âmbito da produção primária, observadas as regras estabelecidas pelo órgão competente.
§ 1º Na hipótese de inexistência de regras ou de regulamentação específica sobre os sistemas ou as características de produção de que trata o caput, o estabelecimento deverá apor texto explicativo na rotulagem, em local de visualização fácil, que informará ao consumidor as características do sistema de produção.
§ 2º A veracidade das informações prestadas na rotulagem nos termos do disposto no § 1º perante os órgãos de defesa dos interesses do consumidor é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.
Art. 479. Poderão constar expressões de qualidade na rotulagem quando estabelecidas especificações correspondentes para um determinado produto de origem animal em regulamento técnico de identidade e qualidade específico.
§ 1º Na hipótese de inexistência de especificações de qualidade em regulamentação específica de que trata o caput e observado o disposto no art. 477, a indicação de expressões de qualidade na rotulagem é facultada, desde que sejam seguidas de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios utilizados para sua definição.
§ 2º Os parâmetros ou os critérios utilizados devem ser baseados em evidências técnico-científicas, mensuráveis e auditáveis, e devem ser descritos na solicitação de registro.
§ 3º A veracidade das informações prestadas na rotulagem nos termos do disposto nos § 1º e § 2º perante os órgãos de defesa dos interesses do consumidor é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.
Art. 480. O uso de informações atribuíveis aos aspectos sensoriais, ao tipo de condimentação, menções a receitas específicas ou outras que não remetam às características de qualidade é facultado na rotulagem, nos termos do disposto no inciso XLI do caput do art. 17.
Parágrafo único. As informações de que trata o caput não se enquadram no conceito de expressões de qualidade de que trata o art. 478.
Art. 481. O mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos que sejam fabricados em diferentes unidades da mesma empresa, desde que cada estabelecimento tenha o produto registrado.
Art. 482. Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.
Art. 483. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do SIM.
Art. 484. Os rótulos e carimbos do SIM devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.
Art. 485. A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica.
Art. 486. Os estabelecimentos sob inspeção do SIM devem ser responsabilizados por eventuais riscos causados à saúde, segurança ou aos interesses dos consumidores, devido a quaisquer irregularidades apresentadas nos rótulos, tais como ausência de dizeres obrigatórios ou informações incorretas sobre sua natureza, qualidade, quantidade, composição e prazo de validade dos produtos entre outros.
Art. 487. Sempre que necessário, o SIM solicitará ao estabelecimento, documento comprobatório do órgão regulador da saúde que discipline o registro de produtos com alegações funcionais, indicação para alimentação de criança de primeira infância ou grupos populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas ou outros que não estejam estabelecidas em normas específicas.

Seção XIII

Da rotulagem em particular

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

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

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

Art. 492. Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, ou qualquer forma de apresentação, que declarem, impliquem ou sugiram que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que façam alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.
§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por termos lácteos os nomes, denominações, símbolos, representações gráficas ou outras formas que sugiram ou façam referência, direta ou indiretamente, ao leite ou aos produtos lácteos.
§ 2º Fica excluída da proibição prevista no caput a informação da presença de leite, produto lácteo ou produto lácteo composto na lista de ingredientes.
§ 3º Fica excluída da proibição prevista no caput a denominação de produtos com nome comum ou usual, consagrado pelo seu uso corrente, como termo descritivo apropriado, desde que não induza o consumidor a erro ou engano, em relação à sua origem e à sua classificação.

Art. 493. Quando se tratar de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, o uso de embalagem pode ser dispensado, desde o produto seja identificado nos contentores de transporte.
Parágrafo único. O disposto no caput não se aplica ao pescado recebido diretamente da produção primária.
Art. 494. Tratando-se de pescado descongelado, deve ser incluída na designação do produto a palavra “descongelado”, devendo o rótulo apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito, a expressão “NÃO RECONGELAR”.

Art. 495. Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência “Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade.”, em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.
Art. 496. O rótulo de mel para uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, deve atender aos seguintes requisitos:
I - não conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal; e
II - conter a expressão “Proibida a venda fracionada.”.
Art. 497. Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do SIM, a declaração “NÃO COMESTÍVEL”, em caixa alta, caracteres destacados e atendendo às normas complementares.

CAPÍTULO XXIX

DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

Art. 498. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do Serviço de Inspeção Municipal usada unicamente em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal de Maragogi -AL, e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Oficial.
Art. 499. As iniciais “SIM” e, conforme o caso, a palavras “INSPECIONADO” ou “REINSPECIONADO”, representam os elementos básicos do carimbo oficial do serviço, cujos formatos, dimensões e emprego são fixados neste Decreto.
§1º. As iniciais “SIM” traduzem “Serviço de Inspeção Municipal de Maragogi/ AL
Art. 500. O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos são fixados neste Decreto.

§ 1º O carimbo deve conter:

- a expressão “Serviço de Inspeção Municipal ”, na borda superior, entre os círculos;

– o nome do Município, onde está localizado o estabelecimento e sigla do estado, ”Município de Maragogi - AL” na borda inferior entre os círculos ;

– as iniciais “SIM” ao centro do círculo interno;

– a palavra “INSPECIONADO” abaixo das iniciais “SIM”;

– e o número de registro do estabelecimento “000”, abaixo da palavra “INSPECIONADO” com três dígitos.
§ 2º O número de registro do estabelecimento constante do carimbo de inspeção não é precedido da designação “número” ou de sua abreviatura (nº ) e é aplicado no lugar correspondente, equidistante dos dizeres ou das letras e das linhas que representam a forma.
§ 3º Pode ser dispensado o uso da expressão “Serviço de Inspeção Municipal” na borda superior dos carimbos oficiais de inspeção, nos casos em que os carimbos forem gravados em relevo em vidros, latas, plásticos termo- moldáveis, lacres e os apostos em carcaças.
Art. 501. Os carimbos do SIM- Maragogi /AL devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos determinados neste Decreto e em normas complementares, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o tipo e o corpo de letra e devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, numa cor única, de preferência preta quando impressos, gravados ou litografados.
Parágrafo único. Nos casos de embalagens pequenas, cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 10 cm² (dez centímetros quadrados), o carimbo não necessita estar em destaque em relação aos demais dizeres constantes no rótulo.
Art. 502. Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo SIM.
Art. 503. Os diferentes modelos de carimbos a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados pelo SIM – Maragogi devem obedecer às seguintes especificações, além de outras previstas em normas complementares:
- modelo 1:

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

forma: circular dupla de um círculo dentro do outro;

dizeres : deve constar o número “000” de registro do estabelecimento com três dígitos dentro do círculo interno isolado e abaixo da palavra “INSPECIONADO”, que deve ser colocada horizontalmente logo abaixo da sigla “SIM” ,que estará localizada no centro do círculo interno; na curva inferior entre os círculos o nome do município onde está localizado o estabelecimento e sigla do estado, “Maragogi -AL”; e na curva superior entre os círculos deve estar escrito “Serviço de Inspeção Municipal”.
uso: para carcaça ou quartos de bovinos, de búfalos, de equídeos e de ratitas em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;
- modelo 2:

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

forma e dizeres: idênticos ao modelo 1;

uso: para carcaças de suídeos, de ovinos e de caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;

III - modelo 3:

dimensões:

1cm (um centímetro) de diâmetro de círculo interno, quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10cm² (dez centímetros quadrados);
2cm (dois centímetros) ou 3cm (três centímetros) de diâmetro de círculo interno, quando aplicado nas embalagens de peso até 1kg (um quilograma);
4cm (quatro centímetros) de diâmetro de círculo interno, quando aplicado em embalagens de peso superior a 1kg (um quilograma) até 10kg (dez quilogramas); ou
5cm (cinco centímetros) de diâmetro de círculo interno, quando aplicado em embalagens de peso superior a 10kg (dez quilogramas);
forma: circular dupla um círculo dentro do outro;

dizeres: deve constar o número “000” de registro do estabelecimento, dentro do círculo interno, isolado e abaixo da palavra “INSPECIONADO”, que deve ser colocada horizontalmente logo abaixo da sigla “SIM”, que estará localizada no cento do círculo interno; na curva inferior entre os círculos o nome do município onde está localizado o estabelecimento e sigla do estado “ Maragogi /AL” e na curva superior entre os círculos deve estar escrito “Serviço de Inspeção Municipal”.
uso: para rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal, utilizados na alimentação humana;
IV - modelo 4:

dimensões:

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

forma: quadrada;

dizeres: deve constar o número “000” de registro do estabelecimento, dentro do quadrado, isolado e abaixo da palavra “INSPECIONADO” que deve ser colocada horizontalmente e logo abaixo da sigla “SIM” que deverá estar localizada no centro do quadrado; “SERVIÇO DE” que acompanha o lado esquerdo e externo do quadrado, “INSPEÇÃO” que acompanha o lado superior e externo do quadrado, “MUNICIPAL” que acompanha o lado direito e externo do quadrado, e na parte inferior e externamente ao quadrado o nome do município

onde está localizado o estabelecimento e sigla do estado, “Maragogi - AL ”; e
uso: para rótulos, etiquetas ou sacarias de produtos não comestíveis;
V - modelo 5:
dimensões: 7cm x 6cm (sete centímetros por seis centímetros);

forma: retangular no sentido horizontal;

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

forma: retangular no sentido horizontal;

dizeres: dispostas verticalmente as letras “E”, “S” ou “C” com altura de 5cm (cinco centímetros); ou “TF” ou “FC” com altura de 2,5cm (dois centímetros e meio) para cada letra; e
uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de produtos submetidos aos processos de esterilização pelo calor (E), de salga (S), de cozimento (C), de tratamento pelo frio (TF) ou de fusão pelo calor (FC); e
VII - modelo 7:

dimensões: 15mm (quinze milímetros) de diâmetro;

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

dizeres: deve constar o número “000” de registro do estabelecimento, isolado logo abaixo da palavra “INSPECIONADO” que deverá estar abaixo das iniciais “SIM” colocadas horizontalmente no centro do círculo interno; e a palavra “Maragogi -AL” na borda inferior entre o círculo; na borda superior entre os círculos “Serviço de Inspeção Municipal”; e
uso: em lacres utilizados no fechamento e na identificação de contentores e meios de transporte de matérias-primas e produtos que necessitem de certificação sanitária e nas ações fiscais de interdição de equipamentos, de dependências e de estabelecimentos, e pode ser de material plástico ou metálico
§ 1º É permitida a impressão do carimbo em relevo ou pelo processo de impressão automática a tinta, indelével, na tampa ou no fundo das embalagens, quando as dimensões destas não possibilitarem a impressão do carimbo no rótulo.
§ 2º Nos casos de etiquetas-lacres de carcaça e de etiquetas para identificação de caminhões tanques, o carimbo de inspeção deve apresentar a forma e os dizeres previstos no modelo 3 com 4cm (quatro centímetros) de diâmetro.
§ 3º A aplicação e controle do uso de lacres e de etiquetas-lacre em produtos, contentores ou veículos de transporte em que sua aposição seja necessária é de responsabilidade dos estabelecimentos, exceto em situações específicas determinadas pelo órgão de saúde animal competente.art 17

TÍTULO IX

DA ANÁLISE LABORATORIAL

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

§ 1º Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório credenciado pelo SIM ou laboratórios credenciados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e as demais devem ser utilizadas como contraprova. Uma amostra deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra amostra deverá ser mantida em poder do laboratório ou do Serviço de Inspeção oficial.
§ 2º É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação de sua amostra de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física.
§ 3º Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando:
I - a quantidade ou a natureza do produto não permitirem;
- o produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;
– se tratar de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial;
- forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos; e
- se tratar de ensaios para detecção de analitos que não se mantenham estáveis ao longo do tempo.
§ 4º Para os fins do inciso II do § 3º, considera-se que o produto apresenta prazo de validade exíguo quando possuir prazo de validade remanescente igual ou inferior a quarenta e cinco dias, contado da data da coleta.
Art. 511. Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o SIM notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.
Art. 512. É facultado ao interessado requerer ao SIM a análise pericial da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de quarenta e oito horas, contado da data da ciência do resultado.
§ 1º Ao requerer a análise da contraprova, o interessado deve indicar no requerimento o nome do assistente técnico para compor a comissão pericial e poderá indicar um substituto.
§ 2º O interessado deve ser notificado sobre a data, a hora e o laboratório definido pela autoridade competente do SIM, em que se realizará a análise pericial na amostra de contraprova, com antecedência mínima de setenta e duas horas.
§ 3º Deve ser utilizada na análise pericial a amostra de contraprova que se encontra em poder do detentor ou do interessado.
§ 4º Deve ser utilizada na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, salvo se houver concordância da comissão pericial quanto à adoção de outro método.
§ 5º A análise pericial não deve ser realizada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de alteração ou de violação.

§ 6º Na hipótese de que trata o § 5º, deve ser considerado o resultado da análise fiscal.

§ 7º Em caso de divergência quanto ao resultado da análise fiscal ou discordância entre os resultados da análise fiscal com o resultado da análise pericial de contraprova, deve-se realizar novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do laboratório ou do SIM.
§ 8º O não comparecimento do representante indicado pelo interessado na data e na hora determinadas ou a inexistência da amostra de contraprova sob a guarda do interessado implica a aceitação do resultado da análise fiscal.
Art. 513. O solicitante, quando indicar assistente técnico ou substituto para acompanhar análises periciais, deverá comprovar que os indicados possuem formação e competência técnica para acompanhar a análise pericial.
§ 1º Na hipótese de o assistente técnico ou substituto indicado não atender aos requisitos de formação e competência técnica de que trata o caput, o pedido de realização de análise pericial da amostra de contraprova será considerado protelatório.
§ 2º Na hipótese de que trata o § 1º, o pedido de realização de análise pericial da amostra de contraprova será indeferido e será considerado o resultado da análise fiscal.
Art. 514. O interessado poderá apresentar manifestação adicional quanto ao resultado da análise pericial da amostra de contraprova no processo de apuração de infrações no prazo de dez dias, contado da data de assinatura da ata de análise pericial de contraprova.
§ 1º Aplica-se à contagem do prazo de que trata o caput o disposto nos § 1º e § 2º do art. 563, considerada, para este fim, como data da cientificação oficial a data de assinatura da ata de análise pericial de contraprova.
§ 2º O resultado da análise pericial da amostra de contraprova e a manifestação adicional do interessado quanto ao resultado, caso apresentado, serão avaliados e considerados na motivação da decisão administrativa.
Art. 515. O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.
Art. 516. A coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no SIM pode ser realizada em estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, com vistas a atender a programas e a demandas específicas.
Art. 517. Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais, bem como sua frequência, serão estabelecidos pelo SIM em normas complementares.
Art. 518. Nos casos de análises fiscais de produto com padrões microbiológicos não previstos em Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade ou em legislação específica, permite-se seu enquadramento nos padrões estabelecidos para um produto similar.

TÍTULO X

DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 519. Os produtos de origem animal podem ser reinspecionados sempre que necessário antes de sua liberação para consumo ou para seu comércio.
Art. 520. A reinspeção dos produtos deve ser realizada em local ou em instalação que preserve as condições sanitárias dos produtos.
Parágrafo único. A reinspeção de que trata o caput abrange:

- a verificação das condições de integridade das embalagens, dos envoltórios e dos recipientes;
- a rotulagem, as marcas oficiais de inspeção e as datas de fabricação e de validade;
III - a avaliação das características sensoriais, quando couber;
- a coleta de amostras para análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular e histológicas, quando couber;
- a documentação fiscal e sanitária de respaldo ao trânsito e à comercialização, quando couber;
- as condições de manutenção e de higiene do veículo transportador e o funcionamento do equipamento de geração de frio, quando couber; e
- o número e a integridade do lacre do serviço de inspeção oficial de origem, quando couber.
Art. 521. Na reinspeção de matérias-primas ou de produtos que apresentem evidências de alterações ou de adulterações, devem ser aplicados os procedimentos previstos neste Decreto e em normas complementares.
§ 1º Na reinspeção, os produtos que forem julgados impróprios para o consumo Humano devem ser condenados, vedada a sua destinação a outros estabelecimentos sem autorização prévia do SIM.
§ 2º Os produtos que, não, permitam aproveitamento condicional ou rebeneficiamento devem ser submetidos a processamento específico autorizado e estabelecido pelo SIM e devem ser novamente reinspecionados antes da liberação.
Art. 522. É permitido o aproveitamento condicional ou a destinação industrial de matérias-primas e de produtos de origem animal em outro estabelecimento registrado nos serviços de inspeção dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, desde que:
- haja autorização prévia do serviço oficial do estabelecimento de destino;

- haja controle efetivo de sua rastreabilidade, contemplando a comprovação de recebimento no destino; e
- seja observado o disposto no inciso XV do caput do art. 84.
Art. 523. É proibido recolher novamente às câmaras frigoríficas, sem conhecimento e avaliação do SIM, matérias-primas delas retirados e que permaneceram em condições inadequadas de temperatura.

TÍTULO XI

DO TRÂNSITO E DA CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL CAPÍTULO XXX
DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 524. O trânsito de produtos de origem animal deverá ser feito em veículos devidamente higienizados e em conformidade às normas específicas relacionadas à espécie e à conservação do produto transportado.
§1º É proibido o trânsito de produtos de origem animal destinados ao consumo humano com produtos ou mercadorias de outra natureza.

§2º Os produtos de origem animal em trânsito deverão estar higienicamente acondicionados em recipientes adequados, independentemente de estarem embalados.
§3º Os veículos transportadores de produtos de origem animal refrigerados ou congelados deverão ser providos de isolamento térmico e dispor de meios que permitam verificar a temperatura, mantendo-a nos níveis adequados à conservação dos produtos transportados.
§4º - Os produtos de origem animal que não necessitarem ser identificados por meio de marcas oficiais ou rótulos aprovados pelo SIM, quando em trânsito, devem estar acompanhados do “Certificado Sanitário ou Guia de Trânsito”, assim como as matérias primas e produtos destinados ao aproveitamento condicional, subprodutos e produtos não comestíveis.
Art. 525. As matérias-primas e os produtos de origem animal fabricados em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal de Maragogi, quando devidamente registrados têm livre comércio em todo o município , observadas:
as exigências do órgão de saúde animal quanto ao trânsito de produtos; e

as demais exigências previstas neste Decreto e em normas complementares.

§1º Quanto se tratar de estabelecimentos que fizeram adesão ao SUASA/ SISBI, os produtos elaborados nestes terão livre trânsito em todo o território nacional.
Art. 526. Todos os produtos de origem animal em trânsito no município de Maragogi devem estar embalados, acondicionados e rotulados em conformidade ao previsto neste Decreto, podendo ser reinspecionados pelos médicos veterinários do Serviço de Inspeção em postos fixos ou volantes.

Parágrafo único. Os produtos de origem animal depositados ou em trânsito no município estão sujeitos à fiscalização pelo SIM, nos limites da sua competência.
Art. 527. Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos com inspeção permanente, quando em trânsito, deverão estar acompanhados de Certificado Sanitário firmado pelo médico veterinário responsável pela inspeção ou Guia de Trânsito firmado pelo Agente de Inspeção do SIM.

CAPÍTULO XXXI

DA CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

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

TÍTULO XII

DAS RESPONSABILIDADES, DAS MEDIDAS CAUTELARES, DAS INFRAÇÕES, DAS PENALIDADES E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

CAPÍTULO XXXII

DAS RESPONSABILIDADES E DAS MEDIDAS CAUTELARES

Seção XIV

Dos responsáveis pela infração

Art. 530. Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Decreto para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:
- fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no SIM;
- proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados no SIM onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal;
- que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal.

Parágrafo único. A responsabilidade a que se refere o caput abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal ou de matérias- primas.

Seção XV

Das medidas cautelares

Art. 531. Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido adulterado, o SIM deverá adotar, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:
- apreensão do produto, dos rótulos ou das embalagens;

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

- coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais; ou

§ 1º Sempre que necessário, será determinada a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos.
§ 2º Quando a apreensão de produtos for motivada por deficiências de controle do processo de produção, as medidas cautelares poderão ser estendidas a outros lotes de produtos fabricados sob as mesmas condições.
§ 3º As medidas cautelares adotadas cujas suspeitas que levaram à sua aplicação não forem confirmadas serão levantadas.
§ 4º Após a identificação da causa da irregularidade e a adoção das medidas corretivas cabíveis, a retomada do processo de fabricação será autorizada.
§ 5º Quando for tecnicamente pertinente, a liberação de produtos apreendidos poderá ser condicionada à apresentação de laudos laboratoriais que evidenciem a inexistência da irregularidade.
§ 6º O disposto no caput não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

CAPÍTULO XXXIII
DAS INFRAÇÕES

Art. 532. Constituem infrações ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

- construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do SIM;

- não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;
- utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;

- expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;
- ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;
- elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM;

- expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no
SIM;

- desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste Decreto e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;
IX - desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;
- omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;
- utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;

- não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao SIM relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

- adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal fabricados em estabelecimento não registrado em Serviço de Inspeção oficial;
- fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;
- elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM;
- utilizar produtos com prazo de validade vencida, em desacordo com os critérios estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares;
- prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou sonegar qualquer informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM e ao consumidor;
- fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

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

- simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
- embaraçar a ação de servidor do SIM no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;
XXIV - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do SIM;
XXV - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;
XXVI - utilizar matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;
XXVII- utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
- fraudar documentos oficiais;
- não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;
- deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do SIF nos prazos regulamentares;
- prestar ou apresentar informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ao SIM;
- apor aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade;

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

- expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção;
- receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem animal sem possuir registro no órgão de fiscalização competente;
- descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares; e
- não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não dar a destinação adequada aos produtos condenados.

Art. 533. Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:
- apresentem-se alterados;

- apresentem-se adulterados;

- apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;
- contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;
- contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;
- contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica;
- revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;

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

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

- não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.
Parágrafo único. Outras situações não previstas nos incisos de I a XIV podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo SIM.
Art. 534. Além dos casos previstos no Art.533, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:
- sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto e em normas complementares;
- estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofos seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico; ou
- estejam infestados por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores.

Parágrafo único. São ainda considerados impróprios para consumo humano a carne ou os produtos cárneos obtidos de animais ou matérias-primas animais não submetidos à inspeção sanitária oficial.
Art. 535. Além dos casos previstos no Art.533, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:
I - estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante;
II - apresentem sinais de deterioração;
- sejam portadores de lesões ou doenças;

- apresentem infecção muscular maciça por parasitas;

- tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo SIM ou legislação federal específica.
- tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca; ou
- apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Art. 536. Além dos casos previstos no Art.533, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:
- alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;

- mumificação ou estejam secos por outra causa;
III - podridão vermelha, negra ou branca;
- contaminação por fungos, externa ou internamente;
- sujidades externas por materiais estercorais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;
- rompimento da casca e estejam sujos; ou

- rompimento da casca e das membranas testáceas.

Parágrafo único. São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que foram submetidos ao processo de incubação.
Art. 537. Além dos casos previstos no Art. 533, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:
- provenha de propriedade interditada pela autoridade de saúde animal competente;
- na seleção da matéria-prima, apresente resíduos de produtos inibidores, de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, de conservadores, de agentes inibidores do crescimento microbiano ou de outras substâncias estranhas à sua composição;
- apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância; ou
IV - revele presença de colostro.
Parágrafo único. O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento e qualquer produto que tenha sido preparado com ele ou que a ele tenha sido misturado devem ser descartados e inutilizados pelo estabelecimento.
Art. 538. Além dos casos previstos nos Art. 533 e Art. 537, considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando:
I - não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares.
Art. 539. Além dos casos previstos no art. 533, são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas complementares.
Art. 540. Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou adulterados.
§ 1º São considerados alterados as matérias-primas ou os produtos que não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam e incorrem em risco à saúde pública.
§ 2º São considerados adulterados as matérias-primas ou os produtos de origem animal:
- fraudados:

as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos e não atendem ao disposto na legislação específica;
as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração do produto;

as matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto; ou
as matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em normas complementares ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto; ou
- falsificados:

as matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao SIM;
as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de outro produto registrado junto ao SIM e que se denominem como este, sem que o seja;
as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto;
as matérias-primas e os produtos que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado;
as matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade; ou

as matérias-primas e os produtos que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem.
Art. 541. O SIM adotará a legislação federal específica quanto aos critérios de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano.

Art. 542. Nos casos previstos no art. 532, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

- nos casos de apreensão, após reinspeção completa, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme disposto em normas complementares; e
- nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias- primas e dos produtos para fins não comestíveis.

CAPÍTULO XXXIV
DAS PENALIDADES

Art. 543. As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.
Art. 544. Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto neste Decreto ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:
- advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;

- multa, nos casos não compreendidos no inciso I, tendo como valor máximo o correspondente ao valor fixado na Lei nº 737 observadas as seguintes gradações:
para infrações leves, multa de um a quinze por cento do valor máximo;

para infrações moderadas, multa de quinze a quarenta por cento do valor máximo.

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

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

- apreensão ou condenação das matérias-primas e dos produtos de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;
- suspensão de atividade, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico- sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora;
- interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou na falsificação habitual do produto ou quando se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas; e
- cassação de registro ou do relacionamento do estabelecimento.

§ 1º As multas previstas no inciso II do caput serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.
§ 2º A suspensão de atividades de que trata o inciso IV do caput e a interdição de que trata o inciso V do caput serão levantadas nos termos do disposto no art. 555 e art. 556.

§ 3º Se a interdição total ou parcial não for levantada, nos termos do § 2º, após doze meses, será cancelado o registro do estabelecimento.
§ 4º As sanções de que tratam os incisos IV e V do caput poderão ser aplicadas de forma cautelar.
Art. 545. Os produtos apreendidos durante as atividades de inspeção e fiscalização nos estabelecimentos registrados, unicamente em decorrência de fraude econômica ou com irregularidades na rotulagem, poderão ser objeto de doação destinados prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome a juízo do médico veterinário do SIM.
Art. 546. Não serão objeto de doações os produtos apreendidos sem registro em Serviço de inspeção oficial da entidade sanitária competente.
Art. 547. Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do art.544, são consideradas:

- infrações leves as compreendidas nos incisos I a VII e inciso XXXII do caput do art.
532;

- infrações moderadas as compreendidas nos incisos VIII a XVI, inciso XXXIII e inciso XXXIV do caput do art. 532;
- infrações graves as compreendidas nos incisos XVII a XXIII e incisos XXXV a XXXVII do caput do art.532; e
- infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XXIV a XXXI e incisos XXXVIII a XLIV do caput do art. 532.

§ 1º As infrações classificadas como leves, moderadas ou graves poderão receber graduação superior, nos casos em que a falta cometida implicar risco à saúde ou aos interesses dos consumidores, ou, ainda, pelas sucessivas reincidências.
Art. 548. Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o inciso II do caput do art. 544, serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde pública e para os interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.
§ 1º São consideradas circunstâncias atenuantes:

- o infrator ser primário na mesma infração;

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

- o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;
- a infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;
V - a infração ter sido cometida acidentalmente;
VI - a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator;
VII - a infração não afetar a qualidade do produto;
- o infrator comprovar que corrigiu a irregularidade que motivou a infração, até o prazo de apresentação da defesa;
- o infrator ser estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos agropecuários que se enquadra nas definições dos incisos I ou II do caput do art. 3º ou do § 1º do art. 18-A da Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que não se verifique reincidência, fraude, resistência ou embaraço à fiscalização.

§ 2º São consideradas circunstâncias agravantes:

- o infrator ser reincidente especifico;

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

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

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

- o infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

§ 3º Na hipótese de haver concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.
§ 4º Verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infração depois do trânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior, podendo ser genérica ou específica.
§ 5º A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração e a reincidência específica é caracterizada pela repetição de infração já anteriormente cometida.

§ 6º Para efeito de reincidência, não prevalece a condenação anterior se entre a data do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa e a data da infração posterior tiver decorrido mais de cinco anos, podendo norma específica reduzir esse tempo.
§ 7º Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo deste Decreto, prevalece para efeito de punição o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.
Art. 549. As multas a que se refere este Capítulo não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro ou do relacionamento do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.
Parágrafo único. A cassação do registro de estabelecimento cabe ao Veterinário (Coordenador do Serviço de Inspeção ou Secretário Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Agrário).
Art. 550. Na hipótese de apuração da prática de duas ou mais infrações em um processo administrativo, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada infração praticada.
Art. 551. Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do caput do art. 544, será considerado que as matérias primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, nos casos definidos no art. 542:
§ 1º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados.
§ 2º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção e de transporte dos produtos apreendidos e perdidos em favor do município que serão destinados aos programas de segurança alimentar e combate à fome, nos termos do § 4º do art. 2º da Lei nº 7.889, de 1989.
Art. 552. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do caput do art. 544, caracterizam atividades de risco ou situações de ameaça de natureza higiênico-sanitária, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto:

– desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos;
- omissão de elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- alteração de qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

- expedição de matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;
- recepção, utilização, transporte, armazenagem ou expedição de matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido de comprovação de sua procedência;
- simulação da legalidade de matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida;
- utilização de produtos com prazo de validade expirado em desacordo com os critérios estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou apor aos produtos novos prazos depois de expirada a validade;
- produção ou expedição de produtos que representem risco à saúde pública;

IX- utilização de matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;
- utilização de processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendam ao disposto na legislação específica;

- utilização, substituição, subtração ou remoção, total ou parcial, de matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
- prestação ou apresentação ao SIM de informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos
- fraude de registros sujeitos à verificação pelo SIM;

- não cumprimento dos prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIM, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;
- ultrapassagem da capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;
XVI – aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado no SIM ou em outro órgão de inspeção oficial; ou
não realização de recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;
início de atividade sem atendimentos às exigências ou às pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;
- expedição ou comercialização de produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à sua realização;
- recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenamento, acondicionamento, embalagem, rotulagem ou expedição de produtos de origem animal que não possuam registro no órgão de fiscalização competente;
- descumprimento de determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou de outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares; e
- não realização de tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não destinação adequada a produtos condenados;
Art. 553. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do art. 544, caracterizam embaraço à ação fiscalizadora, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando o infrator:

I - embaraçar a ação de servidor do SIM no exercício de suas funções, visando a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;
II - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor do serviço de Inspeção oficial;
III - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
IV - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
V - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
VI - fraudar documentos oficiais;

VII - fraudar registros sujeitos à verificação pelo Serviço de Inspeção oficial;

VIII - descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou de outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares;
IX - prestar ou apresentar ao SIM informações, declarações ou documentos falsos;

X - não apresentar para reinspeção produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória; e
XI - expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção.
Art. 554. As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto ou de suspensão de atividades oriundas de embaraço à ação fiscalizadora serão aplicadas pelo prazo de, no mínimo, sete dias, que poderá ser prorrogado em quinze, trinta ou sessenta dias, de acordo com o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas no art. 548, independentemente da correção das irregularidades que as motivaram.
§ 1º A suspensão de atividades oriunda de embaraço à ação fiscalizadora poderá ter seu prazo de aplicação reduzido para, no mínimo, três dias, em infrações classificadas como leves ou moderadas ou na preponderância de circunstâncias atenuantes, excetuados os casos de reincidência específica.
§ 2º As penalidades tratadas no caput terão seus efeitos iniciados no prazo de trinta dias, a partir da data da cientificação do estabelecimento.
§ 3º Após início dos efeitos das sanções de que trata o caput, o prazo de aplicação será contado em dias corridos, exceto nos casos de que trata o § 1º, em que a contagem do prazo será feita em dias úteis subsequentes.
§ 4º A suspensão de atividades de que trata o caput abrange as atividades produtivas e a certificação sanitária, permitida, quando aplicável, a conclusão do processo de fabricação de produtos de fabricação prolongada cuja produção tenha sido iniciada antes do início dos efeitos da sanção.
§ 5º A interdição de que trata o caput será aplicada de forma parcial ao setor no qual ocorreu a adulteração, quando for possível delimitar ou identificar o local da ocorrência, ou de forma total, quando não for possível delimitar ou identificar o local da ocorrência, mediante especificação no termo de julgamento.
§ 6º Caso as sanções de que trata o caput tenham sido aplicadas por medida cautelar, o período de duração das ações cautelares, quando superior a um dia, será deduzido do prazo de aplicação das sanções ao término da apuração administrativa.
Art. 555. As sanções de interdição, total ou parcial, do estabelecimento em decorrência da constatação de inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, e de suspensão de atividade, decorrente de risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, serão levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram.
§ 1º A sanção de interdição de que trata o caput será aplicada de forma:

I - parcial aos setores ou equipamentos que não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas de funcionamento; ou
II - total, caso as condições inadequadas se estendam a todo o estabelecimento ou quando a natureza do risco identificado não permita a delimitação do setor ou equipamento envolvidos.
§ 2º A suspensão de atividade de que trata o caput será aplicada ao setor, ao equipamento ou à operação que ocasiona o risco ou a ameaça de natureza higiênico-sanitária.
§ 3º As sanções de que trata este artigo deixarão de ser aplicadas ao término do processo de apuração, caso já tenham sido aplicadas por medida cautelar.
Art. 556. A habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos caracteriza- se quando for constatada idêntica infração por três vezes, consecutivas ou não, no período de doze meses.
§ 1º Para os fins de deste artigo, considera-se idêntica infração aquela que tenha por objeto o mesmo fato motivador, independentemente do enquadramento legal, que tenha sido constatada pela fiscalização.
§ 2º Para contagem do número de infrações para caracterização da habitualidade, serão consideradas a primeira infração e duas outras que venham a ser constatadas, após a adoção, pelo estabelecimento, de medidas corretivas e preventivas para sanar a primeira irregularidade.
Art. 557. As sanções de cassação de registro ou de relacionamento do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:
I - reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, nos períodos máximos fixados no Art.556; ou

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

CAPÍTULO XXXV

DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 558. O descumprimento às disposições deste Decreto e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.
Art. 559. O auto de infração será lavrado por médico veterinário do Serviço de inspeção oficial que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou no órgão de fiscalização;
Art. 560. O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.
Art. 561. O auto de infração será lavrado em modelo próprio a ser estabelecido pelo SIM;

Art. 562. A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.
§ 1º Quando da recusa do autuado em assinar o auto de infração, o fato deve ser consignado no próprio auto de infração.
§ 2º A ciência expressa do auto de infração deve ocorrer pessoalmente, por via postal, com aviso de recebimento - AR, por telegrama ou outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado.
§ 3º No caso de infratores indeterminados, desconhecidos ou com domicílio indefinido ou na impossibilidade da cientificação de que trata o § 2º, a ciência será efetuada por publicação oficial.
Art. 563. A defesa e o recurso do autuado deve ser apresentada por escrito, e protocolizada na sede do SIM no prazo de dez dias, contados da data da cientificação oficial.
§ 1º A contagem do prazo de que trata o caput será realizada de modo contínuo e se iniciará no primeiro dia útil subsequente à data da cientificação oficial.
§ 2º O prazo será prorrogado até o primeiro dia útil subsequente caso o vencimento ocorra em data que não houver expediente ou o expediente for encerrado antes da hora normal.
Art. 564. Não serão conhecidos a defesa ou recurso interpostos:

I - fora do prazo;

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

§ 1º Na hipótese do inciso II do caput, a autoridade competente será indicada ao autuado e o prazo para defesa ou recurso será devolvido.
§ 2º O não conhecimento do recurso não impede a administração pública de rever de ofício o ato ilegal, desde que não tenha ocorrido a preclusão administrativa.
Art. 565. O Médico Veterinário oficial do SIM, após juntada ao processo a defesa ou o termo de revelia, deve instruí-lo com relatório e o Coordenador do SIM deve proceder ao julgamento em primeira instância.
Parágrafo único. Na hipótese de não apresentação de defesa, a informação constará do relatório de instrução.
Art. 566. Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, em face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de dez dias, contado da data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.
Parágrafo único. O recurso tempestivo poderá, a critério da autoridade julgadora, ter efeito suspensivo sobre a penalidade aplicada e deve ser dirigido à autoridade que proferiu a decisão, a qual, se não a reconsiderar, encaminhará o processo administrativo ao Secretário Municipal de Agricultura para proceder ao julgamento em segunda instância.
Art. 567. A autoridade competente para decidir o recurso em segunda e última instância é o Secretário Municipal de Agricultura, respeitados os prazos e os procedimentos previstos para a interposição de recurso na instância anterior.
Art. 568. O não recolhimento do valor da multa no prazo de trinta dias, comprovado nos autos do processo transitado em julgado, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa da União.
Art. 569. Será dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovadas em processos com trânsito em julgado no âmbito administrativo.
Parágrafo único. O recolhimento de produtos que coloquem em risco a saúde ou que tenham sido adulterados também poderá ser divulgado.
Art. 570. A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.
Art. 571. Para fins do disposto no art. 55 da Lei Complementar nº 123, de 2006, consideram-se atividades e situações de alto risco as infrações classificadas como grave ou gravíssima, nos termos estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares, praticadas por microempresas ou empresas de pequeno porte de produtos agropecuários.

TÍTULO XIII
DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 572. O Serviço de Inspeção Municipal deve atuar em conjunto com o órgão competente da saúde para o desenvolvimento de:
I - ações e programas de saúde animal e saúde humana para a mitigação ou a redução de doenças infectocontagiosas ou parasitárias que possam ser transmitidas entre os homens e os animais; e
II - ações de educação sanitária.

Art. 573. O Serviço de Inspeção Municipal estabelecerá procedimentos simplificados para migração ou regularização dos estabelecimentos fabricantes dos produtos abrangidos por este Decreto assegurada a continuidade do exercício da atividade econômica.
Parágrafo único. A composição do comitê e a designação dos integrantes serão definidas em ato do Secretário de Agricultura.
Art. 574. O SIM poderá adotar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização decorrentes da existência ou da suspeita de:
I - doenças, exóticas ou não;
II - surtos; ou
III - quaisquer outros eventos que possam comprometer a saúde pública e a saúde animal.
Parágrafo único. Quando, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, o SIM deve notificar o serviço oficial de saúde animal.
Art. 575. Os estabelecimentos de pequeno porte que elaboram produtos alimentícios de origem animal de forma artesanal registrados no SIM, devem atender às normas federais, estaduais e municipais para obtenção do selo ARTE.
Art. 576. Os casos omissos ou as dúvidas que forem suscitadas na execução deste Decreto serão resolvidos pelo Coordenador do Serviço de Inspeção oficial.
Art. 577. As penalidades aplicadas, após o trânsito em julgado administrativo, serão consideradas para a determinação da reincidência em relação a fato praticado depois do início da vigência deste Decreto.
Art. 578. Os estabelecimentos registrados SIM terão o prazo de um ano, contado da data de entrada em vigor, para se adequarem às disposições deste Decreto.
Art. 579. O Serviço de Inspeção Municipal expedirá normas complementares necessárias à execução deste Decreto.

**Art.580** Este Decreto entra em vigor na data da sua publicação.

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

**GABINETE DO EXCELENTÍSSIMO SENHOR PREFEITO MUNICIPAL DE MARAGOGI**, Estado de Alagoas, aos 12 (doze) dias do mês de julho de 2022.

***FERNANDO SÉRGIO LIRA NETO***
Prefeito Municipal de Maragogi
Estado de Alagoas

**Publicado por:**
Djalma Juvêncio Lucas Neto
**Código Identificador:**81ACBBA2

**SECRETARIA MUNICIPAL DE RELAÇÕES INSTITUCIONAIS**
**PORTARIA Nº 469/2022**

*(De 22 de julho de 2022)*

DISPOE SOBRE O PEDIDO DE EXONERAÇÃO DO CARGO E PROVENTOS, EFETIVO, A PEDIDO EM CARÁTER DEFINITIVO E IRREVOGÁVEL, DO SENHOR GLEYDSON LYNEKER NEVES SALGUEIRO – CONCURSADO PARA O CARGO DE AGENTE DA GUARDA MUNICIPAL E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

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

**CONSIDERANDO** o que reza no ***caput*** do art. 34 do Regime Jurídico dos Servidores Públicos do Município de Maragogi, Autarquias e Fundações Municipais, Lei Municipal nº 188/1995, de 31 de maio de 1995.

**RESOLVE**

**Art.1º EXONERAR,** a pedido, em caráter definitivo e irrevogável, o senhor **GLEYDSON LYNEKER NEVES SALGUEIRO**, inscrito no Cadastro de Pessoal Física – CPF nº ***.851.***-12, do Cargo efetivo e de provimento, de **AGENTE DA GUARDA MUNICIPAL**, subordinado ao Gabinete do Prefeito.

**Art.2º** O servidor Público Municipal teve sua nomeação conforme os critérios determinados em Lei, tendo sido aprovado em Concurso Público Municipal realizado através do Edital nº 001/2019, com matrícula nº 9956, de 01 de agosto de 2021.

**Art.3º** Com base no ***caput*** do art.34, da Lei Municipal nº 188/1995, de 31 de maio de 1995, Regime Jurídico dos Servidores Públicos do Município de Maragogi, Autarquias e Fundações Municipais, o aludido servidor solicitou por escrito o seu **PEDIDO DE EXONERAÇÃO** em caráter definitivo e irrevogável, conforme do documento anexo.

**Lei nº 188/1995**.
(...)
***Art. 34.****A exoneração de cargo efetivo dar-se-á a pedido do servidor, ou de ofício*.

**Art.4º** Esta Portaria entra em vigor a partir da assinatura e protocolo do pedido de exoneração, dia 22 (vinte e dois) do mês de julho de 2022.

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

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

**GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE MARAGOGI**, Estado de Alagoas, aos 22 (vinte e dois) dias do mês de julho de 2022.

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

**Publicado por:**
Djalma Juvêncio Lucas Neto
**Código Identificador:**A7C0E5A5

## ESTADO DE ALAGOAS
## PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAVILHA

### COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL
### EXTRATO DA ATA

**EXTRATO DA ATA**

Processo nº: 01130016/2022- Ata de Registro de Preços nº.23/2022, Licitação: Pregão Eletrônico SRP nº:10.010/2022, Órgão Gerenciador: MUNICÍPIO DE MARAVILHA-AL, CNPJ nº:12.251.286/0001-67; Fornecedor Beneficiário: empresa FC CONSTRUÇÕES E SERVIÇOS EIRELI, inscrita no CNPJ sob n.º 36.413.553/0001-13; Objeto: Registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada para o serviço de recapagem, conserto ou aplicações de manchões e conserto vulcanizados nos pneus dos veículos e máquinas do Município de Maravilha/AL; Vigência: 12 (doze) meses; Data da Assinatura: 25 de julho de 2022. Signatários: **Maria da Conceição Ribeiro de Albuquerque** pelo **Órgão Gerenciador** e **Nandersson Melo Pimentel da Rocha** pelo **Fornecedor Beneficiário**.

**Publicado por:**
Juan Rocha Soares
**Código Identificador:**7480F2A7

### SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
### AVISO DE COTAÇÃO DE PREÇOS

**AVISO DE COTAÇÃO DE PREÇOS**

A Prefeitura Municipal de Maravilha/AL, informa que está recebendo cotações para o Processo n° 07210005/2022
Objeto: Contratação de empresa para prestação de serviço de passagem aérea e hospedagem, em virtude do deslocamento da Sra. Secretária de Educação que irá participar do 9° Fórum Nacional Extraordinário Dos Dirigentes Municipais de Educação, na cidade de Brasília/DF, nos dias 16 a 19 de agosto de 2022;
Prazo para envio das propostas: 1(um) dia útil, a partir desta publicação.
Maiores informações: **prefmaravilha.compras@gmail.com**

Maravilha/AL, 25 de julho de 2022.

***FABIO JUNIOR ALENCAR SANTOS***
Setor de Compras

**Publicado por:**
Juan Rocha Soares
**Código Identificador:**3D80D6CD

### SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
### AVISO DE COTAÇÃO DE PREÇOS

**AVISO DE COTAÇÃO DE PREÇOS**

A Prefeitura Municipal de Maravilha/AL, informa que está recebendo cotações para o Processo n° 07210006/2022
Objeto: Contratação de empresa especializada para prestação de serviços mecânicos Na Patrol lota da Secretaria Municipal de Obras, Transportes, Urbanismo e Limpeza Urbana;
Consultar as especificações dos serviços e quantitativos no termo de referência devendo ser solicitado junto ao departamento de compras
Prazo para envio das propostas: 3(três) dias úteis, a partir desta publicação.
Maiores informações: **prefmaravilha.compras@gmail.com**

Maravilha/AL, 25 de julho de 2022.

***FABIO JUNIOR ALENCAR SANTOS***
Setor de Compras

**Publicado por:**
Juan Rocha Soares
**Código Identificador:**E7B5D155

## ESTADO DE ALAGOAS
## PREFEITURA MUNICIPAL DE MARECHAL DEODORO

### GABINETE DO PREFEITO
### DECRETO Nº 30/2022, DE 23 DE JULHO DE 2022.

Decreta Luto Oficial no Município de Marechal Deodoro, em função do falecimento do médico, ex-Vice-Prefeito e servidor público municipal, Dr. José Maria Teixeira Cavalcante, conhecido como *Doutor Zé Maria*, e adota outras providências.

O **Prefeito do Município de Marechal Deodoro**, Estado de Alagoas, no uso de suas atribuições legais, conferidas pela Lei Orgânica do Município,

**CONSIDERANDO** o falecimento do médico, ex-Vice-Prefeito de Marechal Deodoro, servidor público municipal e empresário **José Maria Teixeira Cavalcante**, conhecido como ***"Doutor Zé Maria"***, ocorrido na data de hoje;

**CONSIDERANDO** a grande contribuição e os relevantes serviços prestados pelo Dr. **José Maria Teixeira Cavalcante**, de indiscutível proeminência por sua atuação na saúde pública municipal, bem como no âmbito da gestão quando ocupou o cargo de Vice-Prefeito de Marechal Deodoro, deixando um valioso legado de exemplar dedicação em prol dos deodorenses,

**DECRETA:**

**Art. 1º.** Fica decretado luto oficial por 03 (três) dias, na data de 23(vinte e três) de julho do corrente ano, em sinal de profundo pesar pelo falecimento do **Dr. José Maria Teixeira Cavalcante.**

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

Marechal Deodoro/AL, 23 de julho de 2022

***CLÁUDIO ROBERTO AYRES DA COSTA***
Prefeito

**Publicado por:**
Edla Caroline de Sena Verçosa Bezerra
**Código Identificador:**3118AF99

**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO, DOS RECURSOS HUMANOS E DO PATRIMÔNIO**
**TERMO DE CANCELAMENTO DE RATIFICAÇÃO**

Termo de cancelamento de ratificação. Ausência de documentação de habilitação constante em edital.

Referente: Processo administrativo nº 0316022/2022; Credenciamento 003/2022.
O Prefeito do Município de Marechal Deodoro, no uso de suas atribuições legais e em conformidade a Lei nº 8.666/93, e CONSIDERANDO que em razão da necessidade ausência de documentação de habilitação exigida em Edital, impossibilita o credenciamento para prestação de serviços do objeto.
**RESOLVE**
De acordo com as justificativas apresentadas pela Secretaria Municipal de Saúde, CANCELO e TORNO SEM EFEITO a ratificação em favor da empresa abaixo discriminada e DETERMINO o prosseguimento do feito com as demais empresas regularmente habilitadas.
Razão Social: **LA CLINICA EIRELI**, CNPJ Nº **29.080.812/0003-38**, com sede na Via dos Bancários, nº 21. Qd 0041, Loja 0041, Poço, Maceió/AL.

Publique-se.

Marechal Deodoro/AL, 18 de julho de 2022.

***CLÁUDIO ROBERTO AYRES DA COSTA***
Prefeito

**TERMO DE CANCELAMENTO DE RATIFICAÇÃO**

Termo de cancelamento de ratificação. Ausência de documentação de habilitação constante em edital.

Referente: Processo administrativo nº 0322055/2022; Credenciamento 002/2022.
O Prefeito do Município de Marechal Deodoro, no uso de suas atribuições legais e em conformidade a Lei nº 8.666/93, e CONSIDERANDO que em razão da necessidade ausência de documentação de habilitação exigida em Edital, impossibilita o credenciamento para prestação de serviços do objeto.
**RESOLVE**
De acordo com as justificativas apresentadas pela Secretaria Municipal de Saúde, CANCELO e TORNO SEM EFEITO a ratificação em favor da empresa abaixo discriminada e DETERMINO o prosseguimento do feito com as demais empresas regularmente habilitadas.
Razão Social: **M. A. ODONTO LTDA ME**, CNPJ Nº **26.929.606/0001-08**, com sede na Av. Fernandes Lima, 1513, Sala 604, bairro do Pinheiro, cidade de Maceió, Alagoas, CEP 57.057-450.

Publique-se.

Marechal Deodoro/AL, 18 de julho de 2022.

***CLÁUDIO ROBERTO AYRES DA COSTA***
Prefeito

**Publicado por:**
Letícia Maria de Lima e Silva
**Código Identificador:**578CB557

**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO, DOS RECURSOS HUMANOS E DO PATRIMÔNIO**
**EXTRATO DA ARP Nº 052.1/2022**

Partes: **PREFEITURA MUNICIPAL DE MARECHAL DEODORO** e a empresa **F LOUBACK - ME,** inscrita sob o CNPJ **23.492.238/0001-87.**
Fundamentação jurídica: Na lei 8.666/1993 e 10.520/2002
Objeto: Registro de preço para futura e eventual aquisição de equipamentos de informática
Valor Total: R$ 23.612,55 (vinte e três mil, seiscentos e doze reais e cinquenta e cinco centavos)
Data de Assinatura: 21 de julho de 2022
Vigência: A presente ARP terá vigência de 12 (doze) meses a contar da data de sua assinatura, podendo ter a sua prorrogação de acordo com os fundamentos legais.
Signatários:
Cláudio Roberto Ayres da Costa
**PREFEITURA MUNICIPAL DE MARECHAL DEODORO/AL – CONTRATANTE**
Fábio Louback
**F LOUBACK - ME – CONTRATADA**
Arykoerne Lima Barbosa
**SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTOM GESTÃO, DOS RECURSOS HUMANOS E DO PATRIMÔNIO– INTERVENIENTE**

EXTRATO DA ARP Nº **052.2/2022**
Partes: **PREFEITURA MUNICIPAL DE MARECHAL DEODORO** e a empresa **ASSUNCAO &LAVOR TECNOLOGIA LTDA,** inscrita sob o CNPJ **45.538.349/0001-10.**
Fundamentação jurídica: Na lei 8.666/1993 e 10.520/2002
Objeto: Registro de preço para futura e eventual aquisição de equipamentos de informática
Valor Total: R$ 12.450,26 (doze mil, quatrocentos e cinquenta reais e vinte e seis centavos)
Data de Assinatura: 21 de julho de 2022
Vigência: A presente ARP terá vigência de 12 (doze) meses a contar da data de sua assinatura, podendo ter a sua prorrogação de acordo com os fundamentos legais.
Signatários:
Cláudio Roberto Ayres da Costa
**PREFEITURA MUNICIPAL DE MARECHAL DEODORO/AL – CONTRATANTE**
Breno Marques Assunção
**ASSUNCAO &LAVOR TECNOLOGIA LTDA – CONTRATADA**
Arykoerne Lima Barbosa
**SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTOM GESTÃO, DOS RECURSOS HUMANOS E DO PATRIMÔNIO– INTERVENIENTE**

EXTRATO DA ARP Nº **052.4/2022**
Partes: **PREFEITURA MUNICIPAL DE MARECHAL DEODORO** e a empresa **J A LVES MOTA - ME,** inscrita sob o CNPJ **18.557.195/0001-30.**
Fundamentação jurídica: Na lei 8.666/1993 e 10.520/2002
Objeto: Registro de preço para futura e eventual aquisição de equipamentos de informática
Valor Total: R$ 1.353,00 (um mil, trezentos e cinquenta e três reais)
Data de Assinatura: 21 de julho de 2022
Vigência: A presente ARP terá vigência de 12 (doze) meses a contar da data de sua assinatura, podendo ter a sua prorrogação de acordo com os fundamentos legais.
Signatários:
Cláudio Roberto Ayres da Costa
**PREFEITURA MUNICIPAL DE MARECHAL DEODORO/AL – CONTRATANTE**
Jefferson Adriano Alves Mota
**J A LVES MOTA - ME – CONTRATADA**
Arykoerne Lima Barbosa
**SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTOM GESTÃO, DOS RECURSOS HUMANOS E DO PATRIMÔNIO– INTERVENIENTE**

**Publicado por:**
Letícia Maria de Lima e Silva
**Código Identificador:**BF1B6589

## SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO, DOS RECURSOS HUMANOS E DO PATRIMÔNIO
## EXTRATO DO CONTRATO Nº 1107.002/2022

Partes: PMMD e a empresa **RENASCER DISTRIBUIDORA EIRELI,** inscrita no CNPJ sob o n. 38.275.819/0001-34.
Fundamento Legal: da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e, demais normas legais aplicáveis.
Objeto: **O presente contrato tem por objeto a aquisição de merenda escolar, conforme especificações técnicas constantes do Termo de Referência (Anexo I do Pregão nº 031/2021).**
A CONTRATANTE pagará os seguintes valores à CONTRATADA:

| ITEM | DESCRIÇÃO | UNIDADE | QUANTIDADE | VALOR UNIT. | VALOR TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | (COTA) FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1 – NOVO, GRÃOS INTEIROS, ASPECTO BRILHOSO, LISO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS OU CORPOS ESTRANHOS, FUNGOS OU PARASITAS E LIVRE DE UMIDADE. EMBALAGEM POLIETILENO TRANSPARENTE ORIGINAL DE FÁBRICA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. | QUILO | 600 | R$ 5,85 | R$ 3.510,00 |
| 2 | CHOCOLATE EM PÓ - 50% CACAU, ISENTO DE GORDURAS TRANS E SÓDIO NA TABELA NUTRICIONAL. NÃO POSSUIR AÇÚCAR NA PRIMEIRA POSIÇÃO DA LISTA DE INGREDIENTES. LIVRE DE ADITIVOS ALIMENTARES. IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE MINIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. | UNIDADE | 5.400 | R$ 7,09 | R$ 38.286,00 |

Preço: O valor do presente contrato é de R$ 41.796,00 (quarenta e um mil, setecentos e noventa e seis reais).
Vigência: Este contrato tem vigência até o dia 31 de dezembro de 2022, contados a partir da assinatura deste instrumento, com eficácia legal após a publicação do seu extrato na Imprensa Oficial, a partir de quando as obrigações assumidas pelas partes serão exigíveis, podendo ser prorrogado, conforme legislação vigente.
Data de Assinatura: 11 de julho de 2022.

Signatários:
Cláudio Roberto Ayres da Costa – Prefeito
MUNICÍPIO DE MARECHAL DEODORO – Contratante

Wanderson da Silva Lima – Representante Legal
RENASCER DISTRIBUIDORA EIRELI – Contratada

**Publicado por:**
Letícia Maria de Lima e Silva
**Código Identificador:**A526CBB1

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

### AVISO DE COTAÇÃO

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

**Processo nº: 07210037/2022 – Secretaria Municipal de Saúde**

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

**Objeto**:Aquisição de Medicamentos e Correlatos de forma Emergencial, destinada a atender a necessidade de abastecimentos da Central de Abastecimento Farmacêutico – CAF, assim como para o enfrentamento do COVID19.

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

**Maria Bethania dos Santos Araújo**
Departamento Geral de Aquisição de Bens e Serviços

**Publicado por:**
Maria José Barbosa da Silva Filha
**Código Identificador:**D2704B42

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

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

Processo nº: 07200032/2022. Objeto: Contratação de empresa especializada em gestão de compras com ênfase no fluxo da despesa, bem como o fornecimento de software próprio e integrado para a solução corporativa para gestão do planejamento, licitações e contratos, gestão das compras municipais e gestão de almoxarifado, além do serviço de implantação com capacitação e treinamentos, destinados ao atendimento das necessidades do município de Marechal Deodoro.

Processo nº: 07180046/2022. Objeto: Aquisição de medicamento da REMUNE, medicamentos Judicializados, produtos de saúde e materiais de proteção individual para odontologia para atender a demanda do município de Marechal Deodoro.

Processo nº: 07180045/2022. Objeto: Aquisição de medicamentos Judicializados manipulados (SILDENAFIL, ENALAPRIL, HIDRATANTE COLD CREAM, ÁCIDO FOLINICO) para atender a demanda do município de Marechal Deodoro.

Prazo para envio das propostas: 5 (cinco) dias corridos, a partir desta publicação. Maiores informações: Endereço: Rua Dr. Tavares Bastos

no 215 - Centro CEP: 57160-000 | Marechal Deodoro – Alagoas. CNPJ 12.200.275/0001-58.

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

Marechal Deodoro/AL, 25 de julho de 2022

**Publicado por:**
Letícia Maria de Lima e Silva
**Código Identificador:**4D9161AA

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

Trata-se de processo de contratação direta de empresa para Aquisição de medicamentos para abastecimento das unidades de Saúde do Município de Saúde.
Após os trâmites necessários, o Departamento Geral de Aquisição de Bens e Serviços verificou erro quanto à modalidade da aquisição/contratação, na medida em que se trata de pedido de realização de pesquisa para registro de preços.
A Secretaria Municipal Gestão, de Recursos Humanos e do Patrimônio tem por competência assessorar o(a) Chefe do Poder Executivo; coordenar e executar as atividades de apoio administrativo, realizar o gerenciamento de todos os procedimentos relativos aos processos licitatórios para aquisição de bens e serviços dos órgãos que compõem a estrutura organizacional do Poder Executivo, preservação do patrimônio público e desenvolvimento de recursos humanos, visando o seu constante aprimoramento, garantindo, desta forma, o pleno funcionamento da Administração Pública Municipal.

Diante do erro verificado, tornamos sem efeito a publicação realizada no dia 22/07/2022 relacionada ao processo 07140064/2022, com fulcro no art. 49 da Lei n° 8.666/93 e da súmula nº 473 do STF.

**Publicado por:**
Layze dos Santos Alves
**Código Identificador:**09AF1103

**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO, DOS RECURSOS HUMANOS E DO PATRIMÔNIO**
**EXTRATO DO TERMO DE CONTRATO DE LOCAÇÃO DE IMÓVEL N° 1205.001/2022**

Partes: PMMD e o locador **José Medeiros Araújo**, inscrito no CPF/MF sob o nº 334.191.594-04.
Fundamento Legal: art. 24, X, da Lei nº 8.666/93.
Objeto: O Locador colocará à disposição do Locatário, no ato da subscrição do presente, imóvel de sua posse, localizado na Rua São Pedro, 336, centro, no Município de Marechal Deodoro/AL.
Utilização do imóvel: O imóvel, objeto deste contrato, será utilizado para fins de instalação da unidade de básica de saúde, e não podendo ser sublocado, total ou parcialmente.
Valor do Aluguel: Valor mensal de R$ 3.096,10 (três mil, noventa e seis reais e dez centavos).
Vigência: O prazo de duração do presente contrato é 12 (doze) meses, começando a vigorar a partir da data da sua subscrição, podendo ser prorrogado, dependendo do interesse das partes, até o limite dos 60 (sessenta) meses.
Data de Assinatura: 12 de maio de 2022.
Signatários:
**CLÁUDIO ROBERTO AYRES DA COSTA**
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARECHAL DEODORO/AL – LOCATÁRIO
**JOSÉ SIVAL CLEMENTE DA SILVA**
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – INTERVENIENTE
**JOSÉ MEDEIROS ARAÚJO**
CPF/MF sob o nº 334.191.594-04 – LOCADOR

**Publicado por:**
Letícia Maria de Lima e Silva
**Código Identificador:**F093790D

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

Trata-se de processo de contratação direta de empresa para Aquisição de Correlatos para abastecimento das unidades de Saúde do Município de Saúde.
Após os trâmites necessários, o Departamento Geral de Aquisição de Bens e Serviços verificou erro quanto à modalidade da aquisição/contratação, na medida em que se trata de pedido de realização de pesquisa para registro de preços.
A Secretaria Municipal Gestão, de Recursos Humanos e do Patrimônio tem por competência assessorar o(a) Chefe do Poder Executivo; coordenar e executar as atividades de apoio administrativo, realizar o gerenciamento de todos os procedimentos relativos aos processos licitatórios para aquisição de bens e serviços dos órgãos que compõem a estrutura organizacional do Poder Executivo, preservação do patrimônio público e desenvolvimento de recursos humanos, visando o seu constante aprimoramento, garantindo, desta forma, o pleno funcionamento da Administração Pública Municipal.
Diante do erro verificado, tornamos sem efeito a publicação realizada no dia 22/07/2022 relacionada ao processo 07140063/2022, com fulcro no art. 49 da Lei n° 8.666/93 e da súmula nº 473 do STF.

**Publicado por:**
Layze dos Santos Alves
**Código Identificador:**71B38B4E

## ESTADO DE ALAGOAS
## PREFEITURA MUNICIPAL DE MARIBONDO

**COMISSAO PERMANENTE DE LICITACAO**
**PUBLICAÇÃO POR INCORREÇÃO**

**EXTRATO DO CONTRATO REF. PREGÃO ELETRÔNICO N°05/2022**
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 004.009.140222/2022**
**CONTRATO Nº 53/2022**

Objeto: AQUISIÇÃO DE ELETRODOMÉSTICOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICIPIO DE MARIBONDO/AL
Contratante: A PREFEITURA MUNICIPAL DE MARIBONDO/AL pessoa jurídica de direito público interno, com sede administrativa situada a Rua – MARIBONDO – Alagoas – CEP: 57.660-000, neste ato representada por seu chefe do executivo, o Sr. Prefeita Leopoldina Maria de Oliveira Amorim, agente público, inscrito no CPF sob n°351.564.494-68, portador da carteira de identidade RG n°287726(SSP/AL) residente e domiciliado na rua (Av. Senador Arnon de melo, Centro, Maribondo)
**Contratado: A Empresa W.K.M. SOLUÇÕES TECNOLÓGICAS EIRELI – inscrição no CNPJ sob n°29.529.181/0001-20, com valor global de: R$ 27.540,14 ( Vinte e sete mil, quinhentos e quarenta reais e quatorze centavos).**

**DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:**
***FUNCIONAL PROGRAMÁTICA***
12.361.0001.2006 – Gestão das Atividades da Secretaria de Educação
**12.361.0002.2018 – Manutenção das Ações do Ensino Fundamental – 30% (FUNDEB)**
**12.361.0002.2037 – Manutenção das Ações Voltadas a Educação Básica - QSE**
**12.361.0002.1006 – Aquisição de Equipamentos e Material Permanente Para Educação Básica**
**NATUREZA DA DESPESA**
3.4.4.9.0.52 – Equipamentos e Material Permanente
**VIGÊNCIA**: O presente contrato terá vigência da data de sua assinatura, até o dia 31 de Dezembro de 2022, nos termos do caput do art.57 da Lei 8.666/93.

Maribondo - AL, 06 de Julho de 2022.

***LEOPOLDINA MARIA DE OLIVEIRA AMORIM –***
Prefeita
Contratante

W.K.M. Soluções Tecnológicas EIRELI
***WELLINGTON KLEBSON DE MELO OLIVEIRA***
Contratado

**Publicado por:**
Grace Kelly dos Santos da Fonseca
**Código Identificador:**0C4DE969

---

**COMISSAO PERMANENTE DE LICITACAO**
**PUBLICAÇÃO POR INCORREÇÃO**

**EXTRATO DO CONTRATO REF. PREGÃO ELETRÔNICO N°05/2022**
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 004.009.140222/2022**
**CONTRATO Nº 51/2022**
Objeto: AQUISIÇÃO DE ELETRODOMÉSTICOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICIPIO DE MARIBONDO/AL, o qual se regerá pelas disposições da Lei nº 8.666/1993 e demais normas pertinentes
Contratante: A PREFEITURA MUNICIPAL DE MARIBONDO/AL pessoa jurídica de direito público interno, com sede administrativa situada a Rua – MARIBONDO – Alagoas – CEP: 57.660-000, neste ato representada por seu chefe do executivo, o Sr. Prefeita Leopoldina Maria de Oliveira Amorim, agente público, inscrito no CPF sob n°351.564.494-68, portador da carteira de identidade RG n°287726(SSP/AL) residente e domiciliado na rua (Av. Senador Arnon de melo, Centro, Maribondo)
Contratado**:** A Empresa **VIVA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS EIRELI ME –** inscrição no CNPJ sob n°20.008.831/0001-17, com valor global de: R$163.040,80 (cento e sessenta e três mil e quarenta reais e oitenta centavos).

**DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:**
***FUNCIONAL PROGRAMÁTICA***
12.361.0001.2006 – Gestão das Atividades da Secretaria de Educação
**12.361.0002.2018 – Manutenção das Ações do Ensino Fundamental – 30% (FUNDEB)**
**12.361.0002.2037 – Manutenção das Ações Voltadas a Educação Básica - QSE**
**12.361.0002.1006 – Aquisição de Equipamentos e Material Permanente Para Educação Básica**
**NATUREZA DA DESPESA**
3.4.4.9.0.52 – Equipamento e Material Permanente

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

***LEOPOLDINA MARIA DE OLIVEIRA AMORIM –***
Prefeita
Contratante

Viva Distribuidora de Produtos LTDA
***SILVANDRO DIEGO DE ALBUQUERQUE FERREIRA***
Contratado

**Publicado por:**
Grace Kelly dos Santos da Fonseca
**Código Identificador:**77824576

---

**COMISSAO PERMANENTE DE LICITACAO**
**EXTRATO DO CONTRATO REF. PREGÃO ELETRÔNICO N° 05/2022 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 004.009.140222/2022 CONTRATO Nº 52/2022**

Objeto: AQUISIÇÃO DE ELETRODOMÉSTICOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES MENCIONADAS NO TERMO DE REFERÊNCIA
Contratante: A PREFEITURA MUNICIPAL DE MARIBONDO/AL pessoa jurídica de direito público interno, com sede administrativa situada a Rua – MARIBONDO – Alagoas – CEP: 57.660-000, neste ato representada por seu chefe do executivo, o Sr. Prefeita Leopoldina Maria de Oliveira Amorim, agente público, inscrito no CPF sob n°351.564.494-68, portador da carteira de identidade RG n°287726(SSP/AL) residente e domiciliado na rua (Av. Senador Arnon de melo, Centro, Maribondo)
**Contratado: A Empresa M.K.R. COMERCIO DE EQUIPAMENTOS EIRELI EPP EIRELI – inscrição no CNPJ sob n°31.499.939/0001-76, com valor global de: R$ 8.000,00 (OITO MIL REAIS)**
**DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:**
***FUNCIONAL PROGRAMÁTICA***
**12.361.0001.2006** – Gestão das Atividades da Secretaria de Educação
**12.361.0002.2018 – Manutenção das Ações do Ensino Fundamental – 30% (FUNDEB)**
**12.361.0002.2037 – Manutenção das Ações Voltadas a Educação Básica - QSE**
**12.361.0002.1006 – Aquisição de Equipamentos e Material Permanente Para Educação Básica**
**NATUREZA DA DESPESA**
3.4.4.9.0.52 – Equipamentos e Material Permanente
**VIGÊNCIA**: O presente contrato terá vigência da data de sua assinatura, até o dia 31 de Dezembro de 2022, nos termos do caput do art.57 da Lei 8.666/93.

Maribondo - AL, 06 de Julho de 2022.

***LEOPOLDINA MARIA DE OLIVEIRA AMORIM***
Prefeita
Contratante

M.K.R. Comercio de Equipamentos EIRELI EPP
***KAREN CRISTIANE RIBEIRO STANICHESK***
Contratado

**Publicado por:**
Grace Kelly dos Santos da Fonseca
**Código Identificador:**5F26CD1E

---

**COMISSAO PERMANENTE DE LICITACAO**
**PUBLICAÇÃO POR INCORREÇÃO**

**EXTRATO DO CONTRATO REF. PREGÃO ELETRÔNICO N°04/2022**
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 002.009.140222/2022**
**CONTRATO Nº 56/2022**

Objeto: AQUISIÇÃO DE MOBILIÁRIO PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICIPIO DE MARIBONDO/AL.
Contratante: A PREFEITURA MUNICIPAL DE MARIBONDO/AL pessoa jurídica de direito público interno, com sede administrativa situada a Rua – MARIBONDO – Alagoas – CEP: 57.660-000, neste ato representada por seu chefe do executivo, o Sr. Prefeita Leopoldina Maria de Oliveira Amorim, agente público, inscrito no CPF sob n°351.564.494-68, portador da carteira de identidade RG n°287726(SSP/AL) residente e domiciliado na rua (Av. Senador Arnon de melo, Centro, Maribondo)
**Contratado: A Empresa ALOJAMENTO BRASIL MOVEIS EIRELI– inscrição no CNPJ sob n°30.998.717/0001-35, com valor global de: R$ 33.535,00. (trinta e três mil e quinhentos e trinta e cinco reais)**

**DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:**
***FUNCIONAL PROGRAMÁTICA***
12.361.0001.2006 – Gestão das Atividades da Secretaria de Educação
**12.361.0002.2018 – Manutenção das Ações do Ensino Fundamental – 30% (FUNDEB)**
**12.361.0002.2037 – Manutenção das Ações Voltadas a Educação Básica - QSE**

**12.361.0002.1006 – Aquisição de Equipamentos e Material Permanente Para Educação Básica**
**NATUREZA DA DESPESA**
3.4.4.9.0.52 – Equipamentos e Material Permanente

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

Maribondo - AL, 14 de Julho de 2022.

***LEOPOLDINA MARIA DE OLIVEIRA AMORIM***
Prefeita
Contratante

Alojamentos Brasil Moveis EIRELI
***JOSE EDUARDO RODRIGUES***
Contratado

**Publicado por:**
Grace Kelly dos Santos da Fonseca
**Código Identificador:**61362BD3

---

**COMISSAO PERMANENTE DE LICITACAO**
**PUBLICAÇÃO POR INCORREÇÃO**

**EXTRATO DO CONTRATO REF. PREGÃO ELETRÔNICO N°04/2022**
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 002.009.140222/2022**
**CONTRATO Nº 55/2022**

Objeto: Aquisição de mobiliário para atender as necessidades da secretaria de educação do município de Maribondo/al, o qual se regerá pelas disposições da Lei nº 8.666/1993 e demais normas pertinentes.
Contratante: A PREFEITURA MUNICIPAL DE MARIBONDO/AL pessoa jurídica de direito público interno, com sede administrativa situada a Rua – MARIBONDO – Alagoas – CEP: 57.660-000, neste ato representada por seu chefe do executivo, o Sr. Prefeita Leopoldina Maria de Oliveira Amorim, agente público, inscrito no CPF sob n°351.564.494-68, portador da carteira de identidade RG n°287726(SSP/AL) residente e domiciliado na rua (Av. Senador Arnon de melo, Centro, Maribondo)
**Contratado: A Empresa NUTRIMED DISTRIBUICAO DE PRODUTOS HOSPITALAR E VETERINARIO LTDA – inscrição no CNPJ sob n°42.381.030/0001-35, com valor global de: R$ 33.535,00. (trinta e três mil e quinhentos e trinta e cinco reais)**

**DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:**
***FUNCIONAL PROGRAMÁTICA***
**12.361.0001.2006** – Gestão das Atividades da Secretaria de Educação
**12.361.0002.2018 – Manutenção das Ações do Ensino Fundamental – 30% (FUNDEB)**
**12.361.0002.2037 – Manutenção das Ações Voltadas a Educação Básica - QSE**
**12.361.0002.1006 – Aquisição de Equipamentos e Material Permanente Para Educação Básica**
**NATUREZA DA DESPESA**
3.4.4.9.0.52 – Equipamentos e Material Permanente

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

Maribondo - AL, 14 de Julho de 2022.

***LEOPOLDINA MARIA DE OLIVEIRA AMORIM***
Prefeita
Contratante

Nutrimed Distribuicao de Produtos Hospitalar e Veterinario LTDA
***JOSENILSON VIEIRA DE BRITO***
Contratado

**Publicado por:**
Grace Kelly dos Santos da Fonseca
**Código Identificador:**B0062EC7

---

**COMISSAO PERMANENTE DE LICITACAO**
**PUBLICAÇÃO POR INCORREÇÃO**

**EXTRATO DO CONTRATO REF. PREGÃO ELETRÔNICO N°04/2022**
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 002.009.140222/2022**
**CONTRATO Nº 57/2022**
Objeto: AQUISIÇÃO DE MOBILIÁRIO PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICIPIO DE MARIBONDO/AL.
Contratante: A PREFEITURA MUNICIPAL DE MARIBONDO/AL pessoa jurídica de direito público interno, com sede administrativa situada a Rua – MARIBONDO – Alagoas – CEP: 57.660-000, neste ato representada por seu chefe do executivo, o Sr. Prefeita Leopoldina Maria de Oliveira Amorim, agente público, inscrito no CPF sob n°351.564.494-68, portador da carteira de identidade RG n°287726(SSP/AL) residente e domiciliado na rua (Av. Senador Arnon de melo, Centro, Maribondo)
Contratado**:** A Empresa **VIVA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS EIRELI ME –** inscrição no CNPJ sob n°20.008.831/0001-17, com valor global de: R$ 279.864,68 (duzentos e setenta e nove mil e oitocentos e sessenta e quatro reais e sessenta e oito centavos)

**DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:**
***FUNCIONAL PROGRAMÁTICA***
**12.361.0001.2006** – Gestão das Atividades da Secretaria de Educação
**12.361.0002.2018 – Manutenção das Ações do Ensino Fundamental – 30% (FUNDEB)**
**12.361.0002.2037 – Manutenção das Ações Voltadas a Educação Básica - QSE**
**12.361.0002.1006 – Aquisição de Equipamentos e Material Permanente Para Educação Básica**
**NATUREZA DA DESPESA**
3.4.4.9.0.52 – Equipamentos e Material Permanente
**VIGÊNCIA**: O presente contrato terá vigência da data de sua assinatura, até o dia 31 de Dezembro de 2022, nos termos do caput do art.57 da Lei 8.666/93.

Maribondo - AL, 14 de Julho de 2022.

***LEOPOLDINA MARIA DE OLIVEIRA AMORIM***
Prefeita
Contratante

Viva Distribuidora de Produtos LTDA
***SILVANDRO DIEGO DE ALBUQUERQUE FERREIRA***
Contratado

**Publicado por:**
Grace Kelly dos Santos da Fonseca
**Código Identificador:**B74E4B65

---

**COMISSAO PERMANENTE DE LICITACAO**
**EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° 21/2022**

Pregão Eletrônico n°05/2022
Processo Administrativo n°004.009.140222/2022
Órgão Gerenciador: Prefeitura Municipal de Maribondo- AL, inscrita no CNPJ n°12.236.873/000-87.
Fornecedor Beneficiário: a empresa M.K.R. COMERCIO DE EQUIPAMENTOS EIRELI EPP, inscrita no CNPJ/MF sob n°31.499.939/0001-76, com valor final de R$8.000,00. (OITO MIL REAIS)
Objeto: AQUISIÇÃO DE ELETRODOMÉSTICOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICIPIO DE MARIBONDO/AL
Vigência: O prazo de validade desta Ata de Registro de Preços será 12 (Doze) meses, contados de sua assinatura.
Data de Assinatura: 06 de Julho de 2022.
Órgão Gerenciador: Prefeitura Municipal de Maribondo (Leopoldina Maria de Oliveira Amorim).

Fornecedor Beneficiário: M.K.R. COMERCIO DE EQUIPAMENTOS EIRELI EPP (KAREN CRISTIANE RIBEIRO STANICHESK)

**Publicado por:**
Grace Kelly dos Santos da Fonseca
**Código Identificador:**7282D1BB

## ESTADO DE ALAGOAS
## PREFEITURA MUNICIPAL DE MAR VERMELHO

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

**RATIFICAÇÃO DE INEXIGIBILIDADE N° 010/2022**
O Prefeito do Município de Mar Vermelho-AL, no uso de suas atribuições e em conformidade com o inciso II, artigo 74, da Lei federal nº 14.133/21, **RATIFICA** o presente processo, importando o mesmo no valor global de R$ 70.000,00 (setenta mil reais).

Mar Vermelho, 22 de julho de 2022.

***ANDRÉ BRANDÃO DE ALMEIDA***
Prefeito

**EXTRATO DE CONTRATO Nº 010/2022-IL**
CONTRATANTE: MUNICIPIO DE MAR VERMELHO, CNPJ nº 12.333.761/0001-44. CONTRATADA: CANTARINO PRODUÇÕES ARTÍSTICAS LTDA, inscrita no CNPJ nº 04.940.082/0001-05. OBJETO: Apresentação de show musical do Cantor "SANTANA O CANTADOR", dia 27/08/2022 no Festival de Inverno/2022 do Município de Mar Vermelho. VALOR: R$ 70.000,00 (setenta mil reais), sendo: 50% na assinatura do contrato; 50% antes da realização do show. CELEBRAÇÃO DO CONTRATO: 22/07/2022. VIGÊNCIA: 29/08/2022. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL: inciso II, artigo 74, da Lei federal nº 14.133/21. SIGNATÁRIOS: André Brandão de Almeida-Prefeito, pela Contratante e Laelma Roselly Fraga Borba Carvalho, pela Contratada.

Mar Vermelho, 22 de julho de 2022.

***ANDRÉ BRANDÃO DE ALMEIDA***

**Publicado por:**
Arnaldo de Araujo Alecio
**Código Identificador:**C45F2E62

### PREFEITURA MUNICIPAL DE MAR VERMELHO
### AVISO DE LICITAÇÃO

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 007/2022-SRP.
A Prefeitura de Mar Vermelho/AL., informa aos interessados que estará realizando a licitação na modalidade Pregão Eletrônico nº 007/2022-SRP - Tipo: Menor Preço global. Objeto: Registro de preços para futura e eventual serviços de elaboração e fornecimento de refeições preparadas e cozidas - sistema self-service ou a la carte. Data/Horário: 05 de agosto de 2022, às 14:00hs (horário de Brasília). O Edital e seus Anexos encontram-se à disposição dos interessados no site http://bnc.org.br/, a partir das 14:00hs do dia dessa publicação, no portal do município, através do site www.marvermelho.al.gov.br/licitacoes. Demais informações pelo fone (82) 99315-8520.

Mar Vermelho/AL, 22 de julho de 2022.

***ARNALDO DE ARAUJO ALÉCIO***
Pregoeiro

**Publicado por:**
Arnaldo de Araujo Alecio
**Código Identificador:**269CDC16

## ESTADO DE ALAGOAS
## PREFEITURA MUNICIPAL DE MESSIAS

### COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
### EXTRATOS DO CHAMENTENTO 01/2022 DO LABORATÓRIO

**EXTRATO DO CONTRATO Nº 70/2022**

Chamada Pública nº 01/2022.

Fundamento Legal: Lei Federal nº 8.666/1993; Lei Federal nº. 8080/90 e 8142/90, Portaria nº. 358/2006 do Ministério da Saúde, Leis Complementares nº 123/2006 e 147/2014.

**Objeto:** Contratação de empresa para Prestação de serviços de exames laboratoriais de análises clínicas, para atender as necessidades da Secretaria de Saúde do Município de Messias/AL.

Contratante: Município de Messias/AL;

Empresa Credenciada: **CLINILAB – LABORATÓRIO DE ANÁLISES CLINICAS**, inscrita no CNPJ sob o nº 03.958.699/0001-95.

O valor limite para execução dos serviços é de: Valor mensal de R$ 20.000,00 (vinte mil reais), perfazendo um valor global de R$ 240.000,00 (duzentos e quarenta mil reais), pelo período de 12 (doze) meses, conforme repasse do Ministério da Saúde.

Celebração: 24/05/2022.

Vigência: 12 (doze) meses;

Signatários: Marcos José Herculano da Silva e Lindon Johoson Diniz Silveira.

**EXTRATO DO CONTRATO Nº 71/2022**

Chamada Pública nº 01/2022.

Fundamento Legal: Lei Federal nº 8.666/1993; Lei Federal nº. 8080/90 e 8142/90, Portaria nº. 358/2006 do Ministério da Saúde, Leis Complementares nº 123/2006 e 147/2014.

**Objeto:** Contratação de empresa para Prestação de serviços de exames laboratoriais de análises clínicas, para atender as necessidades da Secretaria de Saúde do Município de Messias/AL.

Contratante: Município de Messias/AL;

Empresa Credenciada: **PERSEVERANÇA ADMINISTRADORA DE SAÚDE LTDA,** inscrita no CNPJ sob o nº 26.734.549/0001-01.

O valor limite para execução dos serviços é de: Valor mensal de R$ 20.000,00 (vinte mil reais), perfazendo um valor global de R$ 240.000,00 (duzentos e quarenta mil reais), pelo período de 12 (doze) meses, conforme repasse do Ministério da Saúde.

Celebração: 24/05/2022.

Vigência: 12 (doze) meses;

Signatários: Marcos José Herculano da Silva e Jefferson Rodrigues da Silva.

**Publicado por:**
Jose Dolberon da Silva
**Código Identificador:**F3000F81

### COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
### ERRATA DO EXTRATO DO CONTRATO Nº 88 /2022 E RATIFICAÇÃO DE INEXIGIBILIDADE

**ERRATA**

**DO EXTRATO DO CONTRATO Nº 88 /2022 E RETIFICAÇÃO E INEXIGIBILIDADE**
Na publicação do dia 18 de Julho de 2022 • Diário Oficial dos Municípios do Estado de Alagoas • ANO IX | Nº 1839 . Onde se lê: v **PAULO VANDERLEI MONTEIRO 11557153493, inscrita no CNPJ sob o nº 33.469.169/0001-44** . Leia-se : **PAULINO VANDERLEI MONTEIRO 11557153493, inscrita no CNPJ sob o nº 33.469.169/0001-44**

**Publicado por:**
Jose Dolberon da Silva
**Código Identificador:**894DDCA0

**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**
**EXTRATO DO CONTRATO Nº 110/2022**

**EXTRATO DO CONTRATO Nº 110/2022**

**Dispensa de Licitação;**

Fundamento Legal: **Art. 75 INCISIO II DA LEI FEDERAL Nº 14.133 DE 1º DE ABRIL DE 2021.**

Contratante: MUNICÍPIO DE **MESSIAS/AL**;

Contratada:**G S DA SILVA DEDETIZAÇÃO, inscrita no CNPJ sob n.º 37.988.657/0001-19;**

Objeto: **Contratação de empresa para prestação de serviços de dedetização, para atender à necessidade das secretarias de Administração, Saúde, Educação e Infraestrutura do Município de Messias/AL.**

Valor Global: Valor: **R$52.282,02 (cinquenta e dois mil, duzentos e vinte e oito reais e dois centavos);**

Vigência: **31/12/2022;**
Celebração:**21/07/2022**;

Signatários: **Marcos José Herculano da Silva e Gilvan Silvestre da Silva**

Publicado no quadro de avisos da Sede Administrativa do Município de **Messias** em 2**1/07/2022**.

**Publicado por:**
Jose Dolberon da Silva
**Código Identificador:**82C7CECC

**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**
**EXTRATO DO CONTRATO Nº 89.2/2022 _ RATIFICAÇÃO**

**EXTRATO DO CONTRATO Nº 89.2/2022**

Espécie: Inexigibilidade de Licitação.
Contratante: PREFEITURA MUNICIPAL DE MESSIAS/AL;
Contratado: **ALDIR CALHEIROS DA SILVA,** inscrito no CPF sob o nº 050.573.474-54
Loteamento Ares Central 1, S/N, Bairro: Centro, CEP: 57.990-000-Messias/AL;
Objeto: Contratação de pessoa física especializada para apresentação artística de cunho musical, para apresentação do artista **ALDIR SILVA** em comemoração aos festejos juninos, a se realizar no dia 27 de junho de 2022.
Valor: **R$ 3.000,00 (três mil reais);**
Celebrado 27/06/2022;
Vigência: 60 (sessenta) dias.
Signatários: Marcos José Herculano da Silva e Aldir Calheiros da Silva

**EXTRATO DO CONTRATO Nº 89.2/2022**

Espécie: Inexigibilidade de Licitação.
Contratante: PREFEITURA MUNICIPAL DE MESSIAS/AL;
Contratado:**ALDIR CALHEIROS DA SILVA,**inscrito no CPF sob o nº 050.573.474-54
Loteamento Ares Central 1, S/N, Bairro: Centro, CEP: 57.990-000-Messias/AL;
Objeto: Contratação de pessoa física especializada para apresentação artística de cunho musical, para apresentação do artista**ALDIR SILVA**em comemoração aos festejos juninos, a se realizar no dia 27 de junho de 2022.
Valor:**R$ 3.000,00 (três mil reais);**
Celebrado 27/06/2022;
Vigência: 60 (sessenta) dias.
Signatários: Marcos José Herculano da Silva e Aldir Calheiros da Silva

**RATIFICAÇÃO**

**INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO**

**RATIFICO** a Inexigibilidade de Licitação, nos termos do parecer da Procuradoria Jurídica do Município, para contratação do senhor **ALDIR CALHEIROS DA SILVA,** inscrito no CPF: **050.573.474-54,** Loteamento Ares Central 1, S/N,, Bairro: Centro, CEP: 57.990-000- Messias/AL; responsável pela apresentação do artista " **ALDIR SILVA** ", para contratação de pessoa física especializada para apresentação artística de cunho musical, comemoração às **FESTIVIDADES JUNINAS**, a se realizar no dia 27 de junho de 2022.

Messias/AL, 27 de junho de 2022.

***MARCOS JOSÉ HERCULANO DA SILVA***
Prefeito

**Publicado por:**
Jose Dolberon da Silva
**Código Identificador:**C1B3B25F

**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**
**EXTRATO DO CONTRATO Nº 89.5/2022 + RATIFICAÇÃO**

**EXTRATO DO CONTRATO Nº 89.5/2022**

Espécie: Inexigibilidade de Licitação.
Contratante: PREFEITURA MUNICIPAL DE MESSIAS/AL;
Contratado:**João Vitor Rodrigues Tenório ,** inscrito no CPF sob o nº 105.391.334-69
Rua Tereza Calheiros, S/N, Bairro Centro, CEP: 57.990-000-Messias/AL;
Objeto: Contratação de pessoa física especializada para apresentação artística de cunho musical, para apresentação do artista VITOR TENÓRIO em comemoração aos festejos juninos, a se realizar no dia 28 de junho de 2022.
Valor: **R$ 5.000,00 (cinco mil reais);**
Celebrado 27/06/2022;
Vigência: 60 (sessenta) dias.
Signatários: Marcos José Herculano da Silva e João Vitor Rodrigues Tenório

**RATIFICAÇÃO**

**INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO**

**RATIFICO** a Inexigibilidade de Licitação, nos termos do parecer da Procuradoria Jurídica do Município, para contratação do senhor J**OÃO VITOR RODRIGUES TENÓRIO,** inscrita no CPF: **105.391.334-69,** Rua Tereza Calheiros, S/N, Bairro Centro, CEP: 57.990-000- Messias/AL; responsável pela apresentação do artista " **JOÃOVITOR TENÓRIO** ", para contratação de pessoa física especializada para apresentação artística de cunho musical, comemoração às **FESTIVIDADES JUNINAS**, a se realizar no dia 28 de junho de 2022.

Messias/AL, 27 de junho de 2022.

***MARCOS JOSÉ HERCULANO DA SILVA***
Prefeito

**Publicado por:**
Jose Dolberon da Silva
**Código Identificador:**BEC32432

**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**
**EXTRATO DO CONTRATO Nº 97/2022 + RATIFICAÇÃO**

**RATIFICAÇÃO**

**INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO**

**RATIFICO** a Inexigibilidade de Licitação, nos termos do parecer da Procuradoria Jurídica do Município, para contratação do senhor **AUBERTI ARYSTOTENI RÉGIS SILVA SANTOS,** inscrita no CPF: **130.415.404-10** Conjunto Teotônio vilela, nº 9 QD P, Bairro Centro, CEP: 57.990-000 - Messias/AL; responsável pela apresentação do artista **" AUBERTI RÉGIS ",** para contratação de pessoa física especializada para apresentação artística de cunho musical, comemoração às **FESTIVIDADES JUNINAS**, a se realizar no dia 28 de junho de 2022.

Messias/AL, 27 de junho de 2022.

***MARCOS JOSÉ HERCULANO DA SILVA***
Prefeito

**EXTRATO DO CONTRATO Nº 97/2022**

Espécie: Inexigibilidade de Licitação.
Contratante: PREFEITURA MUNICIPAL DE MESSIAS/AL;
Contratado: AUBERTI ARYSTOTENI RÉGIS SILVA SANTOS, inscrito no CPF sob o nº 130.415.404-10
Conjunto Teotônio vilela, nº 9 QD P, Bairro Centro, CEP: 57.990-000- Messias/AL;
Objeto: Contratação de pessoa física especializada para apresentação artística de cunho musical, para apresentação do artista AUBERTI RÉGIS em comemoração às **FESTIVIDADES JUNINAS**, a se realizar no dia 28 de junho de 2022.
Valor: **R$ 5.000,00 (cinco mil reais);**
Celebrado 27/06/2022;
Vigência: 60 (sessenta) dias.
Signatários: Marcos José Herculano da Silva e Auberti Arystoteni Régis Silva

**Publicado por:**
Jose Dolberon da Silva
**Código Identificador:**AEE8F30B

**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**
**EXTRATO DO CONTRATO Nº 89.1/2022 + RATIFICAÇÃO**

**RATIFICAÇÃO**

**INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO**

**RATIFICO** a Inexigibilidade de Licitação, nos termos do parecer da Procuradoria Jurídica do Município, para contratação do senhor **JEFFERSON SILVA OLIVEIRA,** inscrito no CPF: **119.429.204-66,** Rua Floriano Peixoto, Nº 392-A, Bairro: Centro, CEP: 57.990-000- Messias/AL; responsável pela apresentação do artista " **JEFFINHO ESTILIZADO** ", para contratação de pessoa física especializada para apresentação artística de cunho musical, comemoração às **FESTIVIDADES JUNINAS**, a se realizar no dia 27 de junho de 2022.

Messias/AL, 27 de junho de 2022.

***MARCOS JOSÉ HERCULANO DA SILVA***
Prefeito

**EXTRATO DO CONTRATO Nº 89.1/2022**

Espécie: Inexigibilidade de Licitação.
Contratante: PREFEITURA MUNICIPAL DE MESSIAS/AL;
Contratado: **JEFFERSON SILVA OLIVEIRA,** inscrito no CPF sob o nº 119.429.204-66
Rua Floriano Peixoto, Nº 392-A, Bairro: Centro, CEP: 57.990-000- Messias/AL;
Objeto: Contratação de pessoa física especializada para apresentação artística de cunho musical, para apresentação do artista **JEFFINHO ESTILIZADO** em comemoração aos festejos juninos, a se realizar no dia 27 de junho de 2022.
Valor: **R$ 5.000,00 (cinco mil reais);**
Celebrado 27/06/2022;
Vigência: 60 (sessenta) dias.
Signatários: Marcos José Herculano da Silva e Jefferson Silva Oliveira

**Publicado por:**
Jose Dolberon da Silva
**Código Identificador:**965995ED

**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**
**EXTRATO DO CONTRATO Nº 89/2022 + RATIFICAÇÃO**

**RATIFICAÇÃO**

**INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO**

**RATIFICO** a Inexigibilidade de Licitação, nos termos do parecer da Procuradoria Jurídica do Município, para contratação do senhor **SANDOVAL XAVIER DA SILVA-CPF 037.109.524-76"** Rua doutor Marcos Jorge, nº 28, Bairro Centro, CEP: 57.990-000- Messias/AL; responsável pela apresentação do artista **''REFLEÃO DO FORRO'**, para contratação de pessoa física especializada para apresentação artística de cunho musical, comemoração às **FESTIVIDADES JUNINAS**, a se realizar no dia 27 de junhode 2022.

Messias/AL, 27 de junho de 2022.

***MARCOS JOSÉ HERCULANO DA SILVA***
Prefeito

**EXTRATO DO CONTRATO Nº 89/2022**

Espécie: Inexigibilidade de Licitação.
Contratante: PREFEITURA MUNICIPAL DE MESSIAS/AL;
Contratado: **Sandoval Xavier da Silva ,** inscrito no CPF sob o nº 037.109.524-76, Rua Doutor Marcio Jorge, nº 28, Bairro Centro, CEP: 57.990-000- Messias/AL
Objeto: Contratação de pessoa física especializada para apresentação artística de cunho musical, para apresentação da banda REFLEXÃO DO FORRÓ em comemoração aos festejos juninos, a se realizar no dia 29de junho de 2022.
Valor: **R$ 5.000,00 (cinco mil reais);**
Celebrado 27/06/2022;
Vigência: 60 (sessenta) dias.
Signatários: Marcos José Herculano da Silva e Sandoval Xavier da Silva

**Publicado por:**
Jose Dolberon da Silva
**Código Identificador:**5049E048

**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**
**EXTRATO DO CONTRATO Nº 89.2/2022 + RATIFICAÇÃO**

**EXTRATO DO CONTRATO Nº 89.2/2022**

Espécie: Inexigibilidade de Licitação.
Contratante: PREFEITURA MUNICIPAL DE MESSIAS/AL;
Contratado: **MARCOS JOSÉ DOS SANTOS,** inscrito no CPF sob o nº 049.887.764-76
Rua José da Fonseca Lins, Nº 93, Bairro: Centro, CEP: 57.990-000- Messias/AL;
Objeto: Contratação de pessoa física especializada para apresentação artística de cunho musical, para apresentação do artista

**MARQUINHO DA PISADINHA** em comemoração aos festejos juninos, a se realizar no dia 27 de junho de 2022.
Valor: **R$ 2.000,00 (dois mil reais);**
Celebrado 27/06/2022;
Vigência: 60 (sessenta) dias.
Signatários: Marcos José Herculano da Silva e Marcos José dos Santos

**RATIFICAÇÃO**

**INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO**

**RATIFICO** a Inexigibilidade de Licitação, nos termos do parecer da Procuradoria Jurídica do Município, para contratação do senhor **MARCOS JOSÉ DOS SANTOS,** inscrito no CPF sob o nº 049.887.764-76 Rua José da Fonseca Lins, Nº 93, Bairro: Centro, CEP: 57.990-000- Messias/AL;; responsável pela apresentação do artista **MARQUINHO DA PISADINHA** em comemoração aos festejos juninos, a se realizar no dia 27 de junho de 2022.

Messias/AL, 27 de junho de 2022.

***MARCOS JOSÉ HERCULANO DA SILVA***
Prefeito

**Publicado por:**
Jose Dolberon da Silva
**Código Identificador:**706FE619

**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**
**EXTRATO DO CONTRATO Nº 93/2022**

**EXTRATO DO CONTRATO Nº 93/2022**

Chamada Pública nº 02/2022.

Fundamento Legal: Lei Federal nº 8.666/1993; Portaria nº 1034 de 05 de maio de 2010, RDC nº 50 de 21 de fevereiro de 2002

**Objeto:** CREDENCIAMENTO DE PESSOAS JURÍDICAS PARA CONTRAÇÃO DOS INTERESSADOS EM PRESTAR SERVIÇOS AMBULATÓRIAS DE FISIOTERAPIA, PEDIATRIA, FONOAUDIOLOGIA E PSICOLOGIA AOS USUÁRIOS DO SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE -SUS, RESIDENTES NO MUNICÍPIO DE MESSIAS-AL

Contratante: Município de Messias/AL;

Empresa Credenciada:CLINICA DE FISIOTERAPIA LTDA, inscrita no CNPJ sob o nº 41.030.197/0001-99.

O valor limite para execução dos serviços é de: Valor mensal de R$ 28 (vinte e oito mil reais), perfazendo um valor global de R$ 338.000,00 (trezentos e trinta e oito mil reais), pelo período de 12 (doze) meses, conforme repasse do Ministério da Saúde.

Celebração: 20/06/2022.

Vigência: 12 (doze) meses;

Signatários: Marcos José Herculano da Silva e Geraldo dos Santos

**Publicado por:**
Jose Dolberon da Silva
**Código Identificador:**BE4A2042

## ESTADO DE ALAGOAS
## PREFEITURA MUNICIPAL DE MINADOR DO NEGRÃO

**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**
**AVISO DE COTAÇÃO**

AVISO DE COTAÇÃO
Processo nº: 520222207002/2022– Secretaria Municipal de Assistência Social.
Modalidade: Dispensa de Licitação
Objeto: Aquisição de kits enxoval.
A Secretaria Municipal de Assistência Social de Minador do Negrão, através do Departamento de compras, Licitação e contratos informa que está recebendo cotações para o processo acima descrito:
Prazo para envio das propostas: 03 (Três) dias úteis a partir desta publicação.
Informações: Rua Belarmino Vieira Barros, 32– Centro – Minador do Negrão - AL - CEP 57615-000, Fone: 82) 99304-4054 ou (82) 99301-1038 pelo Email: comprasminador2021@gmail.com.

***FELIPE DA SILVA SANTANA***
Gerente de Compras

**Publicado por:**
Felipe da Silva Santana
**Código Identificador:**9080CF4E

**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**
**AVISO DE COTAÇÃO**

AVISO DE COTAÇÃO
Processo nº: 320221807003/2022– Secretaria Municipal de Educação.
Modalidade: Dispensa de Licitação
Objeto: Aquisição de instrumentos musicais, para atender a demanda da banda Jacó Cardoso da Escola Municipal Nossa Senhora das Graças, do municípiode Minador do Negrão.
A Secretaria Municipal de Educação de Minador do Negrão, através do Departamento de compras, Licitação e contratos informa que está recebendo cotações para o processo acima descrito:
Prazo para envio das propostas: 03 (Três) dias úteis a partir desta publicação.
Informações: Rua Belarmino Vieira Barros, 32– Centro – Minador do Negrão - AL - CEP 57615-000, Fone: 82) 99304-4054 ou (82) 99301-1038 pelo Email: comprasminador2021@gmail.com.

***FELIPE DA SILVA SANTANA***
Gerente de Compras

**Publicado por:**
Felipe da Silva Santana
**Código Identificador:**4228BABF

**GABINETE DO PREFEITO**
**PORTARIA 30062201**

Portaria 30062201

O Excelentíssimo Senhor Prefeito do Município de Minador do Negrão, Estado de Alagoas, no uso de suas atribuições legais que lhe são conferidas, em consonância com o inciso VI do art. 71 da Lei Orgânica Municipal, de 09 de setembro de 2009.
RESOLVE:
Art. 1º - EXONERAR o Sr. ECTO CLAUDINO TEIXEIRA, portador do RG nº 36019399 SSP/SE e do CPF nº 059.606.765-83, do cargo comissionado de ASSISTENTE DE SECRETARIA, com símbolo CC-06, lotado na Secretaria Municipal de Saúde do município de Minador do Negrão, Estado de Alagoas.
Art. 2º - Esta Portaria entra em vigor a partir da data de sua publicação.

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

Gabinete do Prefeito Municipal de Minador do Negrão – AL, 30 de junho de 2022.

***JOSIAS SOARES DA SILVA***
Prefeito Constitucional de Minador do Negrão/AL

**Publicado por:**
Cristian Lima Silva
**Código Identificador:**DA662FE2

## ESTADO DE ALAGOAS
## PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO LINO

**SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO**
**AVISO DE LICITAÇÃO**

AVISO DE LICITAÇÃO

A Comissão PermanentedeLicitaçõesda PREFEITURA MUNICIPALDENOVO LINO torna pública a data da realização da seguintelicitação:
Pregão Eletrônico n° 15/2022
Processo: 400006010022022
Objeto: Registro de Preços para Eventual e Futura AQUISIÇÃO DE OXIGÊNIO MEDICINAL E CILINDROS PARA ARMAZENAÇÃO DE OXIGÊNIO MEDICINAL, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE NOVO LINO/AL.
Tipo: Menor preço por Lote
Data de realização da sessão pública: 05 de agosto de2022
Horário da sessão pública:às 09:30horas.
Código UASG: 982811

O(s) Pregão(ões) Eletrônico(s) será(ão) realizado(s) através do sítio eletrônicowww.comprasnet.gov.br. O edital estará disponível no sitewww.comprasnet.gov.brou através do e-mail:cplnovolino@gmail.com

Novo Lino/AL, 25 de julho de 2022

***ROMISSON FAGNER BATISTA BARRETO***
Pregoeiro

**Publicado por:**
Romisson Fagner Batista Barreto
**Código Identificador:**B9F214D7

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

**SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO**
**AVISO DE LICITAÇÃO TOMADA DE PREÇO Nº 008/2022**
**PROCESSO N.º 0718.0009/2022**

**OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS DE OBRAS E ENGENHARIA PARA CONSTRUÇÃO DE UMA PRAÇA LOCALIZADO NO CONJUNTO FRANCISCO MARTINS NO MUNICIPIO DE OLHO D'ÁGUA DO CASADO - ALAGOAS.**

A COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO torna público aos licitantes e demais interessados que estará recebendo os envelopes com as propostas referentes ao objeto em epígrafe no dia 15 de agosto de 2022, às 09h00min (horário local). Informa, ainda, que cópia do Edital bem como seus anexos se encontra à disposição na Comissão Permanente de Licitação, na sede do executivo municipal, situada na Praça Noé Leite, 25, Centro, CEP 57.470-000, Olho D'Água do Casado, Estado de Alagoas. Informações adicionais poderão ser obtidas por meio do telefone (82) 3643-1281 e pelo e-mail licitacao.odc@outlook.com.

Olho D'Água do Casado/AL, 25 de julho de 2022.

***CARLA MARIA DE OLIVEIRA BEZERRA***
Pregoeira

**Publicado por:**
Carla Maria de O Bezerra
**Código Identificador:**764B82AE

**ESTADO DE ALAGOAS**
**PREFEITURA MUNICIPAL DE OURO BRANCO**

**SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS**
**AVISO DE RETIFICAÇÃO**

AVISO DE RETIFICAÇÃO
DO TERMO DE REFERÊNCIA ANEXO I DO EDITAL
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 19/2022

A Prefeitura Municipal de Ouro Branco, por intermédio da Pregoeira, designada através da Portaria n° 0804-001/2021 de 08 de abril de 2021, torna público para conhecimento dos interessados que resolve RETIFICAR o Termo de Referência, Anexo I, do Edital de Pregão Eletrônico nº 19/2022, que tem por objeto a contratação de empresa, sob registro de preços, para fornecimento de refeições prontas, (tipo quentinha) e refeições preparadas no local (pratos feitos no estabelecimento comercial local) destinados a atender as necessidades das secretarias e demais órgãos deste poder executivo municipal, a fim de alterar o subitem 6.2, conforme segue:
Onde se lê: "6.2. As refeições (almoço) no local serão ofertadas no próprio estabelecimento."
Leia-se: "6.2. As refeições (almoço) no local serão ofertadas no estabelecimento acessível no centro urbano do Município de Ouro Branco, com capacidade mínima para recepção de 30 (trinta) pessoas simultaneamente, em ambiente limpo e salubre."
Considerando que a presente retificação provoca prejuízo de essência da licitação em curso, fica alterada data de abertura da sessão para o dia 08/08/2022 às 10:00 horas.
O Edital completo retificado encontra-se disponível no endereço eletrônico : www.bnc.org.br e do Portal da Transparência Municipal através do site: http://www.ourobranco.al.gov.br/lai/11/Licitacoes

***RAILMA ALENCAR CORREIA DA SILVA***
Pregoeira

**Publicado por:**
Natanael Feitosa da Silva Junior
**Código Identificador:**B06D7456

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**
**AVISO DE COTAÇÃO DE PREÇOS**

AVISO DE COTAÇÃO DE PREÇOS

O setor de compras da Prefeitura Municipal de Ouro Branco-AL, está realizando cotação de preços objetivando a contratação de empresa especializada para o fornecimento de passagens aéreas (ida e volta) e hospedagem para participação de 02 (dois) servidores municipais no 9º FÓRUM NACIONAL EXTRAORDINÁRIO DOS DIRIGENTES MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO A EFETIVIDADE DAS POLÍTICAS PÚBLICAS PARA A GARANTIA DO DIREITO À EDUCAÇÃO, de 16 a 19 de agosto de 2022, em Brasília/DF. Fica estabelecido o prazo de 03 (três) dias a contar da data da publicação para a apresentação das propostas. Quaisquer dúvidas, quantitativo e as especificações podem ser solicitadas através do e-mail pmobsetorcompras@gmail.com.

***JOSÉ JAMESON SILVA***
Diretor do Setor de Compras

**Publicado por:**
Natanael Feitosa da Silva Junior
**Código Identificador:**90F387F1

**ESTADO DE ALAGOAS**
**PREFEITURA MUNICIPAL DE PALESTINA**

**SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS**
**AVISO DE INEXIGIBILIDADE 009/2022**

**Aviso de Inexigibilidade**
Face aos constantes nos autos do procedimento de Inexigibilidade 009/2022, do município de Palestina/AL, referente ao processo 0613010/2022, objeto: Contratação artística de "Celina Borges" para os serviços de shows artísticos para as Festividades da Emancipação Política do Município de Palestina/AL, **AUTORIZO** o objeto do certame, do presente processo, para que se produzam os devidos efeitos legais, para a empresa: TANIA MARIA D'AVILA 11223228878, inscrita no CNPJ sob o nº 27.659.188/0001-30 - Valor

do Contrato: R$ 49.980,00 (Quarenta e nove mil novecentos e oitenta reais).

***JOSÉ DJALMA GONÇALVES DA SILVA***
Prefeito

**Extrato do Contrato**
Contrato Nº 009/2022 – Processo Licitatório nº 0613010/2022 – Contratação: Inexigibilidade 009/2022– Fundamentação Legal: art. 74, inciso II, da Lei Federal N° 14.133/2021 – Contratado: TANIA MARIA D'AVILA 11223228878, inscrita no CNPJ sob o nº 27.659.188/0001-30 – Objeto: Contratação artística de "Celina Borges" para os serviços de shows artísticos para as Festividades da Emancipação Política do Município de Palestina/AL – Valor do Contrato: R$ 49.980,00 (Quarenta e nove mil novecentos e oitenta reais).

**Publicado por:**
Albert Leite e Silva
**Código Identificador:**D27C3FE8

---

**SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS**
**AVISO DE INEXIGIBILIDADE 010/2022**

**AVISO DE INEXIGIBILIDADE**

Face aos constantes nos autos do procedimento de Inexigibilidade 010/2022, do município de Palestina/AL, referente ao processo 0720004/2022, objeto Contratação artística de "TARCÍSO DO ACORDEON" (Artista) para a realização de 01 (uma) apresentação artístico-musical nos Festejos da Emancipação Política do Município de Palestina, AUTORIZO o objeto do certame, do presente processo, para que se produzam os devidos efeitos legais, para a empresa TA SHOWS LTDA, inscrito no CNPJ de nº 43.202.769/0001-03 - Valor do Contrato 300.000,00 (Trezentos mil reais).

***JOSÉ DJALMA GONÇALVES DA SILVA***
Prefeito

**EXTRATO DO CONTRATO**

Contrato Nº 010/2022 – Processo Licitatório nº 0720004/2022 – Contratação: Inexigibilidade 009/2022– Fundamentação Legal: art. 74, inciso II, da Lei Federal N° 14.133/2021 – Contratado: TA SHOWS LTDA, inscrito no CNPJ de nº 43.202.769/0001-03 – Objeto: Contratação artística de "TARCÍSO DO ACORDEON" (Artista) para a realização de 01 (uma) apresentação artístico-musical nos Festejos da Emancipação Política do Município de Palestina – Valor do Contrato 300.000,00 (Trezentos mil reais).

**Publicado por:**
Albert Leite e Silva
**Código Identificador:**29D7D997

---

**SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS**
**EXTRATO TERMO ADITIVO**

**Extrato do Termo Aditivo**
Processo Licitatório nº **0623023/2022** – Procedimento de Contratação: **Inexigibilidade de Licitação N° 005/2021** (Processo nº **0719003/2021**) – Fundamentação Legal: Lei Federal nº 8.666/93 (Art. 57, § 1º, II) – Contratado: **OLEGÁRIO E TEIXEIRA ADVOCACIA (CNPJ nº 06.942.158/0001-67)** – Objeto contratual: **Contratação de Escritório Advocatício especializada nos Serviços Advocatícios para o Município de Palestina/AL** – Cláusulas Contratuais: **1 – Do Objeto; 2 – da Duração do Contrato; 3 – Do Valor da Contratação; 4– Da Dotação Orçamentaria; 5– Da Inalterabilidade**.

**Publicado por:**
Albert Leite e Silva
**Código Identificador:**07996489

---

**ESTADO DE ALAGOAS**
**PREFEITURA MUNICIPAL DE PARICONHA**

**SETOR DE LICITACAO - SEC DE ADMINISTRACAO PREFEITURA MUNICIPAL DE PARICONHA AVISO DE LICITAÇÃO**

Modalidade: Pregão Eletrônico n.º 22/2022
Tipo: Menor preço por lote
Processo n.º 05310004/2022
Disponibilidade: http://www.licitacoes-e.com.br
Objeto: Contratação de Empresa especializada para o fornecimento de medicamento, correlatos, fraldas, leites e suplementos alimentares para atender demanda do setor da farmácia básica do município, processos por Decisões judiciais e por parte da população que estejam em tratamento médico, que não conseguem arcar com os custos do tratamento.
**Data de realização**: 10 de agosto de 2022, às 08h00.
Informações: licitacaopariconhaal@gmail.com

***JOSÉ FERREIRA DE LIMA NETO***
Pregoeiro

**Publicado por:**
José Rodolfo da Silva Santos
**Código Identificador:**2A9C03C0

---

**SETOR DE LICITACAO - SEC DE ADMINISTRACAO PREFEITURA MUNICIPAL DE PARICONHA AVISO DE LICITAÇÃO**

Modalidade: Pregão Eletrônico n.º 17/2022
Tipo: Menor preço por lote
Processo n.º 06060008/2022
Disponibilidade: http://www.licitacoes-e.com.br
Objeto: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de segurança contra incendio, panico e primeiros socorros por meio de equipe de corpo de bombeiros pariculares.
**Data de realização**: 10 de agosto de 2022, às 11h00.
Informações: licitacaopariconhaal@gmail.com

***JOSÉ FERREIRA DE LIMA NETO***
Pregoeiro

**Publicado por:**
José Rodolfo da Silva Santos
**Código Identificador:**28958006

---

**SETOR DE LICITACAO - SEC DE ADMINISTRACAO PREFEITURA MUNICIPAL DE PARICONHA AVISO DE LICITAÇÃO**

Modalidade: Pregão Eletrônico n.º 23/2022
Tipo: Menor preço por lote
Processo n.º 07130001/2022
Disponibilidade: http://www.licitacoes-e.com.br
Objeto: Contratação de empresa especializada no fornecimento de Gêneros Alimentícios para confecção de cestas básicas que serão distribuídas para famílias que vivem em situação de extrema vulnerabilidade social e econômia. Informamos que a aquisição dos gêneros alimentícios, se faz necessária uma vez que são provisões decorrentes dos benefícios eventuais já garantidos em lei municipal, assegurando assim, as ações que têm caráter continuado não podendo ocorrer descontinuidade das atividades que são essenciais a esta Secretaria Municipal de Assistência Social.
**Data de realização**: 10 de agosto de 2022, às 13h00.
Informações: licitacaopariconhaal@gmail.com

***JOSÉ FERREIRA DE LIMA NETO***
Pregoeiro

**Publicado por:**
José Rodolfo da Silva Santos
**Código Identificador:**7A1DA04F

---

**SETOR DE LICITACAO - SEC DE ADMINISTRACAO**
**PREFEITURA MUNICIPAL DE PARICONHA AVISO DE LICITAÇÃO**

Modalidade: Pregão Eletrônico n.º 21/2022
Tipo: Menor preço por lote
Processo n.º 05150001/2022
Disponibilidade: http://www.licitacoes-e.com.br
Objeto: Registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada na prestação de serviços de licenciamento e cessão de sistemas de informática para atender as necessidades do Município de Pariconha/AL.
**Data de realização**: 11 de agosto de 2022, às 08h00.
Informações: licitacaopariconhaal@gmail.com

***JOSÉ FERREIRA DE LIMA NETO***
Pregoeiro

**Publicado por:**
José Rodolfo da Silva Santos
**Código Identificador:**51681C5C

**SETOR DE LICITACAO - SEC DE ADMINISTRACAO**
**PREFEITURA MUNICIPAL DE PARICONHA AVISO DE CHAMAMENTO PÚBLICO**

Modalidade: Chamamento Público n.º 01/2022 – 2ª Chamada
Processo n.º 02140001/2022
Disponibilidade: licitacaopariconhaal@gmail.com ou na sede da Prefeitura Municipal de Pariconha/AL.
Objeto: Contratação de pessoa jurídica especializada para prestação de consultas especializadas médicas e de outros profissionais de nível superior de acordo com a tabela editada pela secretaria municipal de saúde do município de Pariconha/AL.
Data de realização: 18 de agosto de 2022, às 09h00.
Informações: licitacaopariconhaal@gmail.com

***EDILSON BEZERRA SANDES JÚNIOR***
Presidente da CPL

**Publicado por:**
José Rodolfo da Silva Santos
**Código Identificador:**A645B536

## ESTADO DE ALAGOAS
## PREFEITURA MUNICIPAL DE PILAR

**SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO**
**HOMOLAGAÇÃO**

**Processo nº** 0127-0001/2022.
**Interessado (a):** Secretaria Municipal de Educação e Cultura**.**
**Objeto:** Eventual e Futura Aquisição de Quadro Branco em Alumínio**.**
PE. 17/2022
**DESPACHO DE HOMOLOGAÇÃO**

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE PILAR/AL, no uso de suas atribuições legais, e em cumprimento ao artigo 43, inciso VI da Lei Federal Nº 8.666/93, resolve **HOMOLOGAR** o Certame licitatório, com o objeto: **FUTURA AQUISIÇÃO DE QUADRO BRANCO EM ALUMÍNIO**, referente as empresas vencedoras: **MIX PAPELARIA EIRELI – ME**, CNPJ: 24.180.611/0001-27, vencedora dos itens: **01, 02cota e 03**, no valor total: **R$ 130.066,30**, e a empresa: **DIDAQUE EMPREENDIMENTOS LTDA - ME**, CNPJ n.º 26.854.929/0001-71, vencedora dos itens: **04cota e 05**, no valor total: **R$ 44.999,50**, PREGÃO ELETRÔNICO nº **17/2022**, processo administrativo de nº **0127-0001/2022**, Considerando sua plena regularidade e considerando o parecer da Procuradoria Geral do Município na fase Interna, e documento do pregão acostados aos autos.

Pilar/AL, 25 de julho de 2022

***RENATO REZENDE ROCHA FILHO***
Prefeito do Município de Pilar/AL

**Publicado por:**
Sérgio Lira de Oliveira
**Código Identificador:**1B7D1E97

**SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO**
**EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 80,81 E 82**

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS **Nº 80/2022**
PROCESSO: **0111-0024/2022 - PE – 25/2022**
**ÓRGÃO GERENCIADOR:** O MUNICÍPIO DE PILAR/AL, Pessoa Jurídica de Direito Público interno, inscrita no CNPJ sob o nº 12.200.158/0001-28.
**FORNECEDORA REGISTRADA: DROGAFONTE MEDICAMENTOS E MATERIAL HOSPITALAR**, CNPJ Nº 08.778.201/0001-26. Vencedora dos LOTES: 01,05 e 07 no valor total de R$: 1.973.033,04
**OBJETO: AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS.**
**PERÍODO DE VIGÊNCIA**: 12 meses, a partir da data de publicação do seu extrato no Diário Oficial.
**ORGÃO GERENCIADOR:** Renato Rezende Rocha Filho, e Eugênio José Gusmão da Fonte Neto. **FORNECEDORA REGISTRADA.**

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS **Nº 81/2022**
PROCESSO: **0111-0024/2022 - PE – 25/2022**
**ÓRGÃO GERENCIADOR:** O MUNICÍPIO DE PILAR/AL, Pessoa Jurídica de Direito Público interno, inscrita no CNPJ sob o nº 12.200.158/0001-28.
**FORNECEDORA REGISTRADA: NORDESTE HOSPITALAR LTDA** CNPJ Nº 04.922.653/0001-89. Vencedora dos LOTES: 03 e 09 no valor total de R$: 310.624,70.
**OBJETO: AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS.**
**PERÍODO DE VIGÊNCIA**: 12 meses, a partir da data de publicação do seu extrato no Diário Oficial.
**ORGÃO GERENCIADOR:** Renato Rezende Rocha Filho, e João Victor Freire de Almeida Santos. **FORNECEDORA REGISTRADA.**

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS **Nº 82/2022**
PROCESSO: **0111-0024/2022 - PE – 25/2022**
**ÓRGÃO GERENCIADOR:** O MUNICÍPIO DE PILAR/AL, Pessoa Jurídica de Direito Público interno, inscrita no CNPJ sob o nº 12.200.158/0001-28.
**FORNECEDORA REGISTRADA: MEDICAH COMERCIO DE MEDICAMENTOS EIRELI EPP**, CNPJ Nº 11.195.977/0001-28. Vencedora dos LOTES: 04 e 08, no valor total de R$: 176.180,95.
**OBJETO: AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS.**
**PERÍODO DE VIGÊNCIA**: 12 meses, a partir da data de publicação do seu extrato no Diário Oficial.
**ORGÃO GERENCIADOR:** Renato Rezende Rocha Filho, e Anna Paula Aragão Dantas de Oliveira. **FORNECEDORA REGISTRADA.**

**Publicado por:**
Sérgio Lira de Oliveira
**Código Identificador:**7A1B0EE6

## ESTADO DE ALAGOAS
## PREFEITURA MUNICIPAL DE PINDOBA

**FAPEN - PREVIDÊNCIA PRÓPRIA**
**EXTRATO DO CONTRATO N° 0002/2022 – DL**

CONTRATANTE: **INSTITUTO MUNICIPAL DE PREVIDÊNCIA SOCIAL DOS SERVIDORES MUNICIPAIS DE PINDOBA – PREVIPINDOBA, CNPJ: 05.481.996/0001-18.** Rua São José, 01, Centro – Pindoba, Alagoas – CEP: 57.720-000. **CONTRATADA: 3IT CONSULTORIA LTDA ME,** CNPJ 11.250.881/0001-15, sediada a Rua Nogueira Acioli, 1505, Fortaleza, Ceará, CEP: 60.110-140**.** OBJETO: Serviços de Locação de Software para Gestão do RPPS, Desenvolvimento de Site, Previsão de Aposentadoria, Fale com o Gestor, Andamento de Processos, entre outros**.** VALOR GLOBAL: **R$ 8.400,00** (oito mil e quatrocentos reais), divididos em 12 parcelas na ordem de **R$ 700,00** (setecentos reais) mensais. DATA DO CONTRATO: 30-05-2022. VIGÊNCIA:

31-05-2023. FUNDAMENTAÇÃO: Art. 57, da Lei nº 8.666/93. SIGNATÁRIOS: **MARIA TEREZA FIDELIS CARDOSO NETA** - Presidente do PREVIPINDOBA- pela Contratante e **ANDERSON PONTES LEAL, CPF nº 025.211.663-16,** Sócio Administrador - pela CONTRATADA.

Pindoba, Alagoas, 30 de maio de 2022.

FIXADO NO MURAL DO PREVIPINDOBA EM 30 DE MAIO DE 2022.

***MARIA TEREZA FIDELIS CARDOSO NETA***
Diretora Presidente.

**Publicado por:**
Jeferson Emanuel de Almeida Alves
**Código Identificador:**E2B6934F

## ESTADO DE ALAGOAS
## PREFEITURA MUNICIPAL DE POÇO DAS TRINCHEIRAS

### GABINETE DO PREFEITO
### DECRETO Nº 51/2022, DE 22 DE JULHO DE 2022.

Altera as tabelas constantes do Decreto nº 31 de 27 de janeiro de 2022, e contem outras providências.

**O PREFEITO MUNICIPAL DE POÇO DAS TRINCHEIRAS - AL**, no uso de suas atribuições legais, tendo em vista o disposto no art. 8º, I, da Lei Orgânica Municipal, e em consonancia com a Lei

CONSIDERANDO o aumento geral dos subsidios e vencimentos do pessoal da rede pública municipal de ensino de Poço das Trincheiras, estabelecido no paragrafo unico da Lei Municipal nº 359/2022 de 08 de julho de 2022, que reajustou em 15% (quinze por cento), as tabelas com a grade de vencimentos dos profissionais da educação a partir de 1º de julho de 2022.

**DECRETA:**
**Art. 1º**. Ficam alteradas as tabelas constantes do Decreto Municipal nº 31/2022, de 27 de janeiro de 2022, contendo a grade de progressão dos profissionais da educação do município de Poço das Trincheiras.

**Art. 2º**. Os valores da grade de progressão dos profissionais da educação do municipio, passam a vigorar com base nas Tabelas de 1 a 5 do anexo I do presente decreto.

Paragrafo Único Os servidores que estiverem enquadrados com vencimentos abaixo do salário minimo em vigor, terão assegurados o pagamento da referencia nacional, nos termos do art. 7º da Constituição Federal.

**Art. 3º**. Este decreto entra em vigor na data de sua publicação e seus efeitos financeiros retroativos a 01 julho de 2022.

**Art. 4º** Revogadas as disposições em contrário.

Registre-se, Públique-se e cumpra-se.

***JOSÉ VALMIRO GOMES DA COSTA***
Prefeito

O referido decreto foi registrado na **Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos**e publicado no quadro de aviso da Prefeitura Municipal em 22.07.22 e no Diário Oficial dos Municípios, no endereço eletrônico: http://www.diariomunicipal.com.br/ama/ aos 25 dias do mês de julho de 2022.

***IVAN TAVARES SANTOS JÚNIOR***
Sec. de Administração e Recursos Humanos

**Publicado por:**
Michele dos Santos Alves
**Código Identificador:**1A925AD5

## ESTADO DE ALAGOAS
## PREFEITURA MUNICIPAL DE QUEBRANGULO

### COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
### AVISO DE LICITAÇÃO

Modalidade: **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 37/2022**
Objeto: **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE MATERIAIS DE UTENSÍLIOS DE COPA E COZINHA, a fim de atender as necessidades das Secretarias do Município de Quebrangulo/AL**.
Tipo: **Menor preço**.
Data e hora da sessão de disputa: **05/08/2022**, às **09:00h** (horário de Brasília).
LOCAL: Sistema eletrônico do **BNC - BOLSA NACIONAL DE COMPRAS**, através do site www.bnc.org.br.
Os interessados poderão retirar o Edital através do site do município no endereço http://www.quebrangulo.al.gov.br/transparencia/index.php/licitacoes, ou no site: www.bnc.org.br e se credenciarem junto ao **BNC - BOLSA NACIONAL DE COMPRAS**, no endereço http://bnc.org.br/sistema.
Informações pelo e-mail: cpl@quebrangulo.al.gov.br.

Quebrangulo/AL, 22 de julho de 2022.

***EMERSON DE SOUZA JATOBÁ***
Pregoeiro

**Publicado por:**
Emerson de Souza Jatobá
**Código Identificador:**B83E6B69

### GABINETE DO PREFEITO
### TERMO DE HOMOLOGAÇÃO

**O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE QUEBRANGULO/AL,** no uso de suas atribuições legais, e em conformidade com a Lei nº. 10.520, de 17 de julho de 2002, suas alterações posteriores e com fulcro no art. 4º, inciso XXII, resolve **HOMOLOGAR** o objeto do **Pregão Eletrônico n.º 32/2022** – Processo Administrativo nº 05170008/2022, cujo objeto é o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE APARELHO DE CONDICIONADOR DE AR**, em favor da empresa vencedora: **MASTER DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS LTDA** CNPJ nº 17.238.558/0001-02, no valor de R$ 171.800,00 (Cento e setenta e um mil oitocentos reais); **AMENA CLIMATIZAÇÃO LTDA** CNPJ nº 46.368.367/0001-63, no valor de R$ 61.550,00 (Sessenta e um mil quinhentos e cinquenta reais); **W.K.M SOLUÇÕES TECNOLOGICA EIRELI** CNPJ nº 29.529.181/0001-20, no valor de R$ 178.824,50 (Cento e setenta e oito mil oitocentos e vinte e quatro reais e cinquenta centavos), totalizando o valor global em R$ 412.174,50 (Quatrocentos e doze mil cento e setenta e quatro reais e cinquenta centavos).

Quebrangulo/AL,22 de julho de 2022

***MARCELO RICARDO VASCONCELOS LIMA***
Prefeito

**Publicado por:**
Emerson de Souza Jatobá
**Código Identificador:**A16DF66E

## ESTADO DE ALAGOAS
## PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO LARGO

### SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS
### EXTRATO DE APOSTILAMENTO

EXTRATO DO 1º APOSTILAMENTO A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS 036/2021 – 003

CONTRATANTE: Prefeitura Municipal de Rio Largo/AL. CONTRATADA: BERNARDI E GUEDES LTDA – EPP, inscrita no CNPJ sob nº 16.986.881/0001-00. OBJETO: 1° Apostilamento a Ata de Registro de preços nº 036/2021 - 003, oriunda do Pregão Eletrônico n° 036/202 - Aquisição de Merenda Escolar, para fins de alteração de marca e gramatura de 02 (dois) itens. Fica alterado de forma temporária a marca e a gramatura conforme abaixo:

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | MARCA/GRAMATURA DA ARP | MARCA/GRAMATURA ALTERADA |
|---|---|---|---|
| 55 | ÓLEO DE SOJA REFINADO | ABC | LIZA |
| 14 | BISCOITO DOCE, TIPO ROSQUINHA | 400G | 300G |

FUNDAMENTAÇÃO LEGAL: Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores. CELEBRAÇÃO: 21/07/2022. Vigência: contados da data de publicação do termo. Demais cláusulas permanecem inalteradas. A íntegra do 1º apostilamento poderá ser obtida na sede da Prefeitura Municipal de Rio Largo, junto a Gestora de Contratos.

Rio Largo, 25 de julho 2022.

***DERILÂNDIA KAROLINE MARQUES DA SILVA***
Gestora de Contratos

**Publicado por:**
Derilândia Karoline Marques da Silva
**Código Identificador:**CD1ED8D5

**SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS**
**EXTRATO DE TERMO ADITIVO**

EXTRATO DE TERMO ADITIVO

EXTRATO DO 1º TERMO ADITIVO AO CONTRATO N° 0521-061/2021/I.L
CONTRATANTE: Prefeitura Municipal de Rio Largo/AL.
CONTRATADA: **JATIUCA CONSULTORIA E AUDITORIA TRIBUTÁRIA EIRELI ME** inscrita no CNPJ sob o n° 28.424.847/0001-12. OBJETO: Prorrogação de prazo ao Contrato n° 0521-061/2021/I.L referente a Contratação de Empresa Especializada em Consultoria e Assessoria Tributária Necessários à Defesa dos Direitos e Interesse do Município para o Incremento do Índice de Participação (IPM) e Majoração no ICMS. Vigência: A vigência do 1º Termo será de 12 (doze) meses, contados a partir da data de publicação. CELEBRAÇÃO: 21/07/2022. Valor: 20% em cima do incremento de Índice de Participação dos Municípios (IPM) em cima da arrecadação do ICMS. Fundamentação Legal: art. 57, II, Lei n° 8.666/93. A íntegra do 1º Termo Aditivo poderá ser obtida na sede administrativa da Prefeitura Municipal de Rio Largo/AL, junto a Gestão de Contratos.

Rio Largo/AL, 25 de julho de 2022.

***DERILÂNDIA KAROLINE MARQUES DA SILVA***
Gestora de Contratos.

**Publicado por:**
Derilândia Karoline Marques da Silva
**Código Identificador:**7B5A8E80

**SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS**
**DISPENSA DE LICITAÇÃO**

SOLICITAÇÃO DE COTAÇÕES

A Prefeitura Municipal de Rio Largo /AL, através do setor de compras vem solicitar orçamentos, com o objetivo de pesquisas de preços no mercado, uma vez que este é de suma importância para a administração deste município, pois nele consiste o início do procedimento legal para realização de futuras licitações. **OBJETO: PEDIDO DE AQUISIÇÃO DE GÁS LIQUIFEITO DE PETROLEO – GLP, PROCESSO Nº 0722.0010/2022 - SESAU - Interessados** solicitar o anexo no e-mail: comprassesaupmrl@gmail.com

Rio Largo, 25 de Julho de 2022.

***FÁTIMA TENÓRIO***
Compras - SESAU

**Publicado por:**
Mario Lucio Gomes Maciel Junior
**Código Identificador:**16FCC3BD

**SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS**
**DISPENSA DE LICITAÇÃO**

SOLICITAÇÃO DE COTAÇÕES

A Prefeitura Municipal de Rio Largo /AL, através do setor de compras vem solicitar orçamentos, com o objetivo de pesquisas de preços no mercado, uma vez que este é de suma importância para a administração deste município, pois nele consiste o início do procedimento legal para realização de futuras licitações. **OBJETO: PEDIDO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTICIOS, PROCESSO Nº 0722.0013/2022 - SESAU - Interessados** solicitar o anexo no e-mail: comprassesaupmrl@gmail.com

Rio Largo, 25 de Julho de 2022.

***FÁTIMA TENÓRIO***
Compras - SESAU

**Publicado por:**
Mario Lucio Gomes Maciel Junior
**Código Identificador:**AAE762A2

**SECRETARIA MUNICIPAL GERAL DE GOVERNO**
**RATIFICAÇÃO**

| | |
|---|---|
| PROCESSO: | 06210014/2022 |
| INTERESSADO: | SECRETARIA MUNICIPAL DE LAZER, CULTURA, ESPORTE E TURISMO |
| ASSUNTO: | SOLICITAÇÃO DE CONTRATAÇÃO DE EMPRESA DE TRANSPORTE TERRESTRE - LOCAÇÃO DE ÔNIBUS |

**RATIFICAÇÃO**

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE RIO LARGO/AL, no uso de suas atribuições legais, e em cumprimento a Lei Federal N° 8.666/93, resolve RATIFICAR a Dispensa de Licitação n° 06210014/2022 – CONTRATAÇÃO DE EMPRESA DE TRANSPORTE TERRESTRE - LOCAÇÃO DE ÔNIBUS, Processo Administrativo n° 06210014/2022. CONTRATADA: E. P. DO NASCIMENTO - EIRELI, CNPJ sob n° 11.304.764/0001-97, no valor de R$ 3.400,00 (três mil e quatrocentos reais). Com base no parecer normativo emitido pela Procuradoria Geral e Controladoria Geral do Município, considerando sua plena regularidade. Fundamentação Legal: Art. 24, II, Lei Federal n° 8.666/93.

Rio Largo/AL, 21 de julho de 2022.

***GILBERTO GONÇALVES DA SILVA***
Prefeito

**Publicado por:**
Albert Ludovico de Almeida Lima
**Código Identificador:**F9466356

**ESTADO DE ALAGOAS**
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO MUNDAÚ**

**FUPA - FUNDO DE PENSÃO E APOSENTADORIA**
**PORTARIA NO 12/2022**

**JOSÉ THAYLAN LEONCIO LOPES,** Diretor-Presidente do FUPA – Fundo de Pensões e Aposentadorias do Município de Santana do Mundaú, usando das atribuições que lhes são conferidas por lei e;

CONSIDERANDO as regras do regime de paridade e integralidade dispostas nos arts. 6º e 6º-A, da Emenda Constitucional nº 41, de 19 de dezembro de 2003, no art. 3º, da Emenda Constitucional nº 47, de 5 de julho de 2005, no art. 84, da Orientação Normativa MPS/SPS nº 2, de 31 de março de 2009, bem como no art. 50 da Lei Municipal nº 334 de 17 de outubro de 2005;
CONSIDERANDO, finalmente, que a Lei Municipal nº 506, de 24 de maio de 2022, estabeleceu reajuste dos vencimentos dos servidores públicos municipais do quadro do Magistério do município de Santana do Mundaú, a partir de 1º de maio de 2022;
**RESOLVE:**
**Art. 1º.** Reajustar as aposentadorias e pensões regidas pelas regras de paridade e integralidade, a partir do mês de maio do ano de 2022, aos aposentados que pertenceram ao quadro do magistério do município de Santana do Mundaú que tenham direito a paridade e integralidade, bem como aos seus pensionistas, conforme consta das respectivas portarias de aposentadoria e pensões.
**Art. 2º.** O Reajuste será no valor real de aumento no vencimento dos servidores em atividade pertencentes ao quadro do magistério (professor e orientador educacional) do município de Santana do Mundaú, de acordo com a faixa de progressão final na carreira em que ocorreu a aposentadoria em comparação com o enquadramento daqueles que possuam a mesma faixa de progressão (nível e letra), conforme a previsão na Lei Municipal nº 506, de 24 de maio de 2022, a qual estabeleceu o reajuste na tabela (Anexo III) de vencimentos do Plano de Cargos e Carreiras do magistério do Município de Santana do Mundaú em 21% (vinte e um porcento) para os professores e em 10% (dez por cento) para orientadores educacionais.
**Art. 3º** O disposto no dispositivo anterior aplica-se às pensões decorrentes dos cargos de professores e de orientadores educacionais, de acordo com a faixa de progressão final na carreira em que ocorreu a aposentadoria do servidor segurado em comparação com o enquadramento daqueles que possuam a mesma faixa de progressão (nível e letra), conforme a previsão na Lei Municipal nº 506, de 24 de maio de 2022, a qual estabeleceu o reajuste na tabela (Anexo III) de vencimentos do Plano de Cargos e Carreiras do magistério do Município de Santana do Mundaú em 21% (vinte e um porcento) para os professores e em 10% (dez por cento) para orientadores educacionais.
**Art. 4.º** Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação retroagindo seus efeitos a partir de 1° de maio de 2022.

Publique-se e cumpra-se.

Santana do Mundaú - AL, 25 de maio de 2022.

***JOSÉ THAYLAN LEONCIO LOPES***
Diretor – Presidente do FUPA

**Publicado por:**
Thiago de Farias Cunha Seixas
**Código Identificador:**7DE3151B

**GABINETE DO PREFEITO**
**TERMO DE RATIFICAÇÃO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO**

Considerando as informações constantes nos despachos, documentos e parecer contidos nos autos do processo em epígrafe, RATIFICO a dispensa de licitação reconhecida pela Procuradoria Municipal para contratar a empresa GS SERVICES SERVIÇOS AUTOMOTIVOS EIRELI, inscrita no CNPJ sob o nº 28.273.378/0001-88 para a contratação em caráter emergencial de empresa especializada no aluguel de 2 (dois) caminhões pipa visando suprir as necessidades das famílias nas áreas atingidas pelas chuvas, visando atender às ações da Secretaria Municipal de Assistência Social do Município de Santana do Mundaú/AL. Essa ratificação se fundamenta no inciso IV, do art. 24, da Lei Federal nº 8.666/1993. O valor global da contratação é de R$ 16.000,00 (dezesseis mil reais).

Santana do Mundaú/AL, 25 de julho de 2022.

***ARTHUR DA PURIFICAÇÃO FREITAS LOPES***
Prefeito

**Publicado por:**
Thiago de Farias Cunha Seixas
**Código Identificador:**6864C18F

**GABINETE DO PREFEITO**
**TERMO DE RATIFICAÇÃO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO**

Considerando as informações constantes nos despachos, documentos e parecer contidos nos autos do processo para esse fim especifico, RATIFICO a dispensa de licitação reconhecida pela Procuradoria Municipal para contratar a empresa GS SERVICES SERVIÇOS AUTOMOTIVOS EIRELI, inscrita no CNPJ sob o nº 28.273.378/0001-88 para a contratação em caráter emergencial de empresa especializada no aluguel de 5 (cinco) veiculo 4 x 4, por um período de 30 (trinta) dias visando suprir as necessidades das famílias nas áreas atingidas pelas chuvas, visando atender às ações da Secretaria Municipal de Assistência Social do Município de Santana do Mundaú/AL. Essa ratificação se fundamenta no inciso IV, do art. 24, da Lei Federal nº 8.666/1993. O valor global da contratação é de R$ 34.000,00 (trinta e quatro mil reais).

Santana do Mundaú/AL, 25 de julho de 2022.

***ARTHUR DA PURIFICAÇÃO FREITAS LOPES***
Prefeito

**Publicado por:**
Thiago de Farias Cunha Seixas
**Código Identificador:**ED9AC784

## ESTADO DE ALAGOAS
## PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DA LAJE

**SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO**
**EXTRATO DE HOMOLOGAÇÃO**

**PROCESSO:** 1001042700032022
**INTERESSADO:** SecretAriA Municipal de ADMINISTRAÇÃO
**ASSUNTO:** Registro de Preço para Contratação de empresa para AQUISIÇÃO DE veículo automotor.
**HOMOLOGAÇÃO**

A PREFEITA MUNICIPAL DE São JOSÉ DA LAJE/AL., no uso de suas atribuições legais, e em cumprimento ao art. 43, inciso VI da Lei Federal Nº 8.666/93 e com base nas previsões do inciso XXII do art. 4º da Lei Federal nº 10.520/02, resolve HOMOLOGAR o Certame Licitatório modalidade Pregão Eletrônico sob o **Nº 027/2022** - **PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 1001042700032022**, considerando, com base nas informações aduzidas nos autos, sua plena regularidade.

São José da Laje/AL, 22 de julho de 2022.

***ANGELA VANESSA ROCHA PEREIRA BEZERRA***
Prefeita

**Publicado por:**
Joelma Bezerra
**Código Identificador:**E265170D

**SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO**
**EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 077/2022**

**EXTRATO DA ATA DE REGISTRO**

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DA LAJE
EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 077/2022 - PE 27/2022 - PROCESSO Nº **1001042700032022**

A Prefeitura Municipal de São José da Laje/AL, CNPJ nº. 12.330.916/0001-99, resolve formalizar DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 077/2022 - PE 27/2022 - PROCESSO Nº **1001042700032022** em favor da empresa **AKANE VEICULOS LTDA – CNPJ 41.183.930-0001-05,** no valor total R$ 1.046.000,00 (um milhão, quarenta e seis mil reais). Objeto: **AQUISIÇÃO DE**

**VEÍCULO AUTOMOTOR**. Vigência: 12 (doze) meses a partir da assinatura da ata de registro de preço.

São José da Laje/AL, 25 de julho de 2022.

***ANGELA VANESSA ROCHA PEREIRA BEZERRA***
Prefeita

**Publicado por:**
Joelma Bezerra
**Código Identificador:**2439951C

**SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO**
**EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 078/2022**

**EXTRATO DA ATA DE REGISTRO**

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DA LAJE
EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 078/2022 - PE 27/2022 - PROCESSO Nº **1001042700032022**

A Prefeitura Municipal de São José da Laje/AL, CNPJ nº. 12.330.916/0001-99, resolve formalizar DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 078/2022 - PE 27/2022 - PROCESSO Nº **1001042700032022** em favor da empresa **CONCEITO VEÍCULOS ESPECIAIS LTDA – CNPJ** 14.270.164/0001-43**,** no valor total R$ 972.000,00 (novecentos e setenta e dois mil reais). Objeto: **AQUISIÇÃO DE VEÍCULO AUTOMOTOR**. Vigência: 12 (doze) meses a partir da assinatura da ata de registro de preço.

São José da Laje/AL, 25 de julho de 2022.

***ANGELA VANESSA ROCHA PEREIRA BEZERRA***
Prefeita

**Publicado por:**
Joelma Bezerra
**Código Identificador:**E3987394

**ESTADO DE ALAGOAS**
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DA TAPERA**

**INSTITUTO DE APOSENTADORIAS E PENSÕES DE SÃO JOSÉ DA TAPERA/AL - IAPREV**
**TERMO DE RATIFICAÇÃO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO**

**Processo Administrativo nº 004.014.290422**
**Interessado: IAPREV**
**Assunto: software para auxiliar na gestão e emissão de relatórios periódicos de gestão, para atender as necessidades do Instituto Municipal de Aposentadorias e Pensões – IAPREV**

**TERMO DE RATIFICAÇÃO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO**

O DIRETOR PRESIDENTE DO INSTITUTO DE APOSENTADORIA E PENSÕES DO MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DA TAPERA/ALAGOAS, no uso de suas atribuições, resolve RATIFICAR a dispensa de licitação nº 02/2022, em favor da R & R ASSESSORIA CONTÁBIL LTDA, inscrita no CNPJ sob nº 27.839.3266/0001-89, sediada na Rua Dr. Helvercio de Araújo, 346ª, Sala, Centro, Estancia, Sergipe, no valor de R$ 15.960,00 (quinze mil novecentos e sessenta reais), fundamentada no inciso II do art. 24, a Lei Federal 8.666/93, a ser empenhado na Função Programática: 09.272.0011.2034 ATIVIDADES ADMINISTRATIVAS IAPREV – RPPS, Elemento de Despesa:3.3.3.9.0.39 – Outros Serviços de Terceiro de Pessoa Jurídica.

São José da Tapera/AL, 15 de junho de 2022.

***ADRIANO RICARDO GOMES***
Diretor Presidente do IAPREV

**Publicado por:**
Elis Regina dos Santos Melo
**Código Identificador:**BAA9DCC4

**INSTITUTO DE APOSENTADORIAS E PENSÕES DE SÃO JOSÉ DA TAPERA/AL - IAPREV**
**EXTRATO DE CONTRATO**

**EXTRATO DE CONTRATO**

**Processo: 004.014.290422**
**Contrato n°: 02/2022**

**CONTRATANTE:** Instituto de Previdência de Aposentadoria e Pensões dos servidores Públicos de São José da tapera, com sede na Rua 24 de dezembro N° 74, Centro – São José da tapera -Al, neste ato representado por seu diretor Presidente, **Sr. Adriano Ricardo Gomes**, inscrito no CPF 023.677.784-00

**CONTRATADO**: A empresa **R & R ASSSESSORIA CONTÁBIL LTDA**, inscrita sob o número de CNPJ: 27.839.3266/0001-89, sediada na Rua r Dr. Helvercio de Araújo, 346ª sala, centro, Estancia Sergipe, neste ato representado pela **Sra. ROSEMARY LIMA DE OLIVEIRA**, inscrito no CPF: 029.254.955-59.

**OBJETO DO CONTRATO:** O presente contrato tem como objeto a contratação de empresa especializada, em locação de software para auxiliar na gestão e emissão de relatórios periódicos de gestão, para atender as necessidades do Instituto Municipal de Aposentadorias e Pensões – IAPREV.
**DATA DA ASSINATURA**: 01 de julho de 2022.
**VALOR**: O valor total do presente Termo de Contrato é de R$ 15.960,00 (quinze mil novecentos e sessenta reais).
**VIGÊNCIA**: O prazo de vigência e execução deste contrato é de 01 de julho de 2022 a 31 de dezembro de 2022.

**Publicado por:**
Elis Regina dos Santos Melo
**Código Identificador:**929F7725

**INSTITUTO DE APOSENTADORIAS E PENSÕES DE SÃO JOSÉ DA TAPERA/AL - IAPREV**
**TERMO DE RATIFICAÇÃO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO**

**Processo Administrativo nº 001.021.110722**
**Interessado: IAPREV**
**Assunto: contratação de Empresa Especializada para aquisição de Arquivos e Estantes para guarnecer a sede do IAPREV.**

**TERMO DE RATIFICAÇÃO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO**

O DIRETOR PRESIDENTE DO INSTITUTO DE APOSENTADORIA E PENSÕES DO MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DA TAPERA/ALAGOAS, no uso de suas atribuições, resolve RATIFICAR a dispensa de licitação nº 05/2022, em favor da **MSA COMERCIO VAREJISTA LTDA**,, inscrita no CNPJ sob nº **41.921.349/0001-43**, sediada na Rua 13 de Maio, Número: 586, Centro, São José da Tapera, Alagoas, no valor de R$ 10.150,00 (dez mil cento e cinquenta reais), fundamentada no inciso II do art. 24, a Lei Federal 8.666/93, a ser empenhado na Função Programática: **2034 ATIVIDADES ADMINISTRATIVAS IAPREV – RPPS, Elemento de Despesa:3.3.9.0.30 – Outros Serviços de Terceiro de Pessoa Jurídica.**

São José da Tapera/AL, 25 de Julho de 2022

***ADRIANO RICARDO GOMES***
Diretor Presidente IAPREV

**Publicado por:**
Elis Regina dos Santos Melo
**Código Identificador:**36D662A7

**INSTITUTO DE APOSENTADORIAS E PENSÕES DE SÃO JOSÉ DA TAPERA/AL - IAPREV**
**EXTRATO DE CONTRATO**

**EXTRATO DE CONTRATO**

**Processo: 001.021.110722**

**CONTRATANTE:** Instituto de Previdência de Aposentadoria e Pensões dos servidores Públicos de São José da Tapera, com sede na Rua 24 de dezembro N° 74, Centro – São José da tapera -Al, neste ato representado por seu diretor Presidente, **Sr. Adriano Ricardo Gomes**, inscrito no CPF 023.677.784-00

**CONTRATADO**: A Empresa **MSA COMERCIO VAREJISTA LTDA**, inscrita sob o número de CNPJ: 41.921.349/0001-43, sediada na Rua 13 de Maio, Número:586, Centro, São José da Tapera, Alagoas.

**OBJETO DO CONTRATO:** O presente contrato tem como objeto a contratação de Empresa Especializada para aquisição de Arquivos e Estantes para guarnecer a sede do IAPREV.
**DATA DA ASSINATURA**: 25 de Julho 2022
**VALOR**: O valor total do presente Termo de Contrato é de R$ 10.150,00 (dez mil cento e cinquenta reais)

**Publicado por:**
Elis Regina dos Santos Melo
**Código Identificador:**38480D57

## SECRETARIA DE ADMINISTRACAO
## AVISO DE COTAÇÃO

**SETOR DE COMPRAS**
**Aviso de Cotação de Preço nº62/07.22**

**A PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DA TAPERA/AL**, por intermédio do Setor de Compras, solicita cotação de preço para compor o processo administrativo nº001.008.220722 cujo objeto é **aquisição de passagens aéreas.** Aos interessados solicitar o **Termo de Cotação nº001.250722** através do e-mail compras@saojosedatapera.al.gov.br, ou solicitar através de protocolo no setor responsável. O prazo para recebimento da proposta é de até 05 (cinco) dias úteis contados a partir desta publicação.

**Publicado por:**
Miguel Oliveira Filho
**Código Identificador:**BF158A98

## SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
## AVISO DE REVOGAÇÃO

Processo Administrativo nº 009.008.100222
Modalidade: Pregão Eletrônico nº 10.023/2022
Objeto: Registro de preço para futura e eventual aquisição de material de limpeza hospitalar, visando atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde do município de São José da Tapera/AL
A Prefeitura Municipal de São José da Tapera, torna público que,o PREGAO ELETRÔNICO Nº 10.23/2022, fica revogado em decorrência do pedido de esclarecimento da empresa Mustang Pluron Química Ltda,sendo necessário que seja a licitação revogada para que se proceda a uma melhor análise de todos os termos do termo de referência. A revogação da supracitada licitação é do juízo de discricionariedade, levando em consideração a convivência do órgão licitante em relação ao interesse público que tem como objetivo de somar as incorreções apresentadas,para promovê-la de uma forma que atenda melhor inclusive os interesses das possíveis empresas interessadas

São José da Tapeara/AL, 22 de julho de 2022

***JARBAS PEREIRA RICARDO***
Prefeito

**Publicado por:**
Marcelo Rene Rodrigues da Silva
**Código Identificador:**83F542FD

# ESTADO DE ALAGOAS
# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO LUIS DO QUITUNDE

## COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
## AVISO DE LICITAÇÃO SRP

PREGÃO ELETRONICO Nº 020/2022-OBJETO: **Contratação de Empresa para fornecimento de fardamentos diversos**. Exclusivo para ME, EPP, Tipo Menor Preço por item. Abertura: 09 de agosto de 2022 as 08h00m. Local: Sala de Reuniões da Comissão Permanente de Licitação. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL: Decreto Federal 10.024/19, Lei Federal n° 10.520/02, subsidiada pela Lei 8.666/93 e suas alterações, LC 123/2006 e 147/2014. DISPONIBILIDADE DO EDITAL E INFORMAÇÕES: Comissão Permanente de Licitação, na Praça Ernesto Gomes Maranhão, n. 55, Centro, São Luiz do Quitunde das 08:00 às 12:00 horas. Endereço eletrônico saoluisdoquitunde.al.gov.br;
E-mail: cplslq@gmail.com
COMPRASNET através da **UASG: 982869.**

***DALMO SILVA DE LIMA***
Secretario de Adm

**Publicado por:**
Luiz José de França Silva
**Código Identificador:**04C59FB7

# ESTADO DE ALAGOAS
# PREFEITURA MUNICIPAL DE TAQUARANA

## GABINETE DO PREFEITO
## EDITAL DE RETIFICAÇÃO E CONVOCAÇÃO:

O Prefeito do Município de Taquarana, no uso de suas atribuições e prerrogativas legais em que lhe são conferidas ao cargo, a fim de regularizar a situação do processo dos valores de FGTS, resolve **RETIFICAR** o Edital de Convocação publicado em 22/12/2014, fazendo uma nova CONVOCAÇÃO de todos os servidores em que mantiveram vínculos de trabalho **sob o regime celetista** junto a este Município de Taquarana no período de **01/09/1986 até 31/12/2007**, a comparecer ao **SETOR DE PROTOCOLO** da Prefeitura de Taquarana, de **segunda a sexta** no seguinte horário: **das 13:30 as 16:00 hs**, no período de **01/08/2022 até 15/09/2022,** a fim de entregar a documentação abaixo, necessária para retificar as informações do processo de individualizações dos valores de FGTS, e posteriormente o Município entrará em contato para demais informações e atualizações:

Documentos para entrega:

Cópias RG, CPF, PIS/PASEP/NIT, comprovante de residência atual;
Cópias da carteira de trabalho (página de registro de admissão de Taquarana)
Cópia da Portaria de nomeação do concurso público (se tiver)
Cópia de extrato da conta do FGTS emitido pela caixa econômica federal atual (se tiver)
Endereço de e-mail e contato telefônico.

Taquarana/AL, 20 de Julho de 2022.

***GERALDO CICERO DA SILVA***
Prefeito

**Publicado por:**
Janete de Oliveira Gomes Barbosa
**Código Identificador:**F4B7182E

## SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
## AVISO DE COTAÇÃO

A Prefeitura Municipal de Taquarana, por meio do seu Setor de Compras, informa que está recebendo cotações cujo objeto é: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM CESSÃO DE DIREITO DE USO (LOCAÇÃO) DE PROGRAMAS DE INFORMÁTICA (SOFTWARES) EM GESTÃO ESCOLAR.; para participar da cotação, a empresa deverá solicitar o Termo de Referência (TR) através do e-mail compras.taquarana@gmail.com. O

prazo para solicitação do (TR) e recebimento das cotações será de 05 (cinco) dias, a contar da data desta publicação.

Taquarana (AL), 25 de julho de 2022.

***PAULO GABRIEL DE SOUZA SANTOS***
Diretor de Departamento de Compras

**Publicado por:**
Paulo Gabriel de Souza Santos
**Código Identificador:**E7FFD681

**ESTADO DE ALAGOAS**
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIÇOSA**

**IPASMV - INST. DE PREV. E ASSIST. DOS SERV. MUNICIP**
**PORTARIA Nº. 089/2022 DE 14 DE JULHO DE 2022.**

Dispõe sobre a concessão de Aposentadoria por idade e tempo de contribuição.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE VIÇOSA – ALAGOAS, no uso de suas atribuições e prerrogativas legais, que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município de Viçosa,
RESOLVE:
Art. 1º – Retificar a Portaria nº 080/2007 de 03 de abril de 2007, dando-lhe a seguinte redação: Conceder Aposentadoria por idade e tempo de contribuição a Senhora MARIA JOSE JANUÁRIO DA SILVA, portadora do RG 621.573 SSP/AL e inscrito no CPF sob o nº 383.398.024-00, admitida em 05 de janeiro de 1974, ocupante do cargo de ZELADORA, com jornada de trabalho de 30 horas semanais, lotada na Secretaria Municipal de Educação, matrícula 352, servidora pública municipal, segurada do Instituto de Previdência e Assistência dos Servidores Municipais de Viçosa- IPASMV, por ter preenchido os requisitos legais do art. 3º da Emenda constitucional nº 47/2005 c/c o art. 62 da Lei Municipal 741 de 14 de dezembro de 2006, com proventos integrais, com paridade, acrescido de 30% (trinta por cento) de quinquênios, art. 74, Lei Municipal nº 619/1996, sobre os vencimentos base conforme documentação constante no processo 010/2007 do supracitado Instituto.
Art. 2º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Viçosa/AL, 14 de julho de 2022.

***JOÃO VICTOR CALHEIROS AMORIM SANTOS***
Prefeito Municipal

***JOÃO DOS SANTOS SILVA***
Diretor Presidente

**Publicado por:**
Luiz Matheus Marques de Gois
**Código Identificador:**7DFF7DF5

**IPASMV - INST. DE PREV. E ASSIST. DOS SERV. MUNICIP**
**PORTARIA Nº. 093/2022 DE 22 DE JULHO DE 2022.**

Dispõe sobre a concessão de Aposentadoria por Invalidez.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE VIÇOSA – ALAGOAS, no uso de suas atribuições e prerrogativas legais, que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município de Viçosa,
RESOLVE:
Art. 1º – Retificar a Portaria nº 480 de 20 de maio de 2013, dando-lhe a seguinte redação: Conceder Aposentadoria por Invalidez à Sra. BÁRBARA PORONGABA BAHIA VILELA, portadora do RG 512.691 SEDS/AL e inscrita no CPF sob o nº 382.384.464-49, admitida em 30 de junho de 2000, ocupante do cargo de PROFESSORA, lotada na Secretaria Municipal de Educação, portadora da matrícula 29, servidora pública municipal segurada do Instituto de Previdência e Assistência dos Servidores Municipais de Viçosa- IPASMV, por encontra-se inválida para o desempenho de seus trabalhos, com proventos integrais e com paridade, em conformidade com o art. 40, § 1º, inciso I da Constituição Federal, c/c o art. 6ºA da Emenda Constitucional nº 41/2003 e art. 30, inciso I da Lei Municipal nº 741/2006, que dispõe sobre o Regime Próprio de Previdência Social do Município de Viçosa/AL, calculada sobre a jornada de trabalho de 10(cem) horas mensais, acrescido de 10% (dez por cento) de quinquênios, art. 74, Lei Municipal nº 619/1996, sobre os vencimentos base, conforme documentação constante no processo 011/2013 do supracitado Instituto.
Art. 2º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Viçosa/AL, 22 de julho de 2022.

***JOÃO VICTOR CALHEIROS AMORIM SANTOS***
Prefeito Municipal

***JOÃO DOS SANTOS SILVA***
Diretor Presidente

**Publicado por:**
Luiz Matheus Marques de Gois
**Código Identificador:**7774425F

**IPASMV - INST. DE PREV. E ASSIST. DOS SERV. MUNICIP**
**PORTARIA Nº. 094/2022 DE 25 DE JULHO DE 2022.**

Dispõe sobre a concessão de Aposentadoria por Invalidez.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE VIÇOSA – ALAGOAS, no uso de suas atribuições e prerrogativas legais, que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município de Viçosa,

RESOLVE:

Art. 1º – Retificar a Portaria nº 046 de 21 de fevereiro de 2008, dando-lhe a seguinte redação: Conceder Aposentadoria por Invalidez à Sra. MARIA CICERA SANTOS DA SILVA, portadora do RG 605.675 SSP/AL e inscrita no CPF sob o nº 652.752.334-34, admitida em 01 de fevereiro de 1989, ocupante do cargo de SERVIÇAL, lotada na Secretaria Municipal de Saúde, portadora da matrícula 491, servidora pública municipal segurada do Instituto de Previdência e Assistência dos Servidores Municipais de Viçosa- IPASMV, por encontra-se inválida para o desempenho de seus trabalhos, com proventos proporcionais, 6958/10950 avos, e com paridade, em conformidade com o art. 40, § 1º, inciso I da Constituição Federal, c/c o art. 6ºA da Emenda Constitucional nº 41/2003 e art. 30, inciso I da Lei Municipal nº 741/2006, que dispõe sobre o Regime Próprio de Previdência Social do Município de Viçosa/AL, calculada sobre a jornada de trabalho de 40(quarenta) horas semanais, acrescido de 15% (quinze por cento) de quinquênios, art. 74, Lei Municipal nº 619/1996, sobre os vencimentos base, conforme documentação constante no processo 198/2007 do supracitado Instituto.
Art. 2º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Viçosa/AL, 25 de julho de 2022.

***JOÃO VICTOR CALHEIROS AMORIM SANTOS***
Prefeito Municipal

***JOÃO DOS SANTOS SILVA***
Diretor Presidente

**Publicado por:**
Luiz Matheus Marques de Gois
**Código Identificador:**A85C3428

**IPASMV - INST. DE PREV. E ASSIST. DOS SERV. MUNICIP**
**PORTARIA Nº. 095/2022 DE 25 DE JULHO DE 2022.**

Dispõe sobre a concessão de Aposentadoria por Invalidez.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE VIÇOSA – ALAGOAS, no uso de suas atribuições e prerrogativas legais, que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município de Viçosa,

RESOLVE:

Art. 1º – Retificar a Portaria nº 525/2013 de 27 de maio de 2013, dando-lhe a seguinte redação: Conceder Aposentadoria por Invalidez à Sra. JOSEFA LOPES DA MOTA, portadora do RG 1.047.105 SSP/AL e inscrita no CPF sob o nº 758.126.494-72, admitida em 30 de junho de 2000, ocupante do cargo de PROFESSORA, lotada na Secretaria Municipal de Educação, portadora da matrícula 087, servidora pública municipal segurada do Instituto de Previdência e Assistência dos Servidores Municipais de Viçosa- IPASMV, por encontra-se inválida para o desempenho de seus trabalhos, com proventos integrais e com paridade, em conformidade com o art. 40, § 1º, inciso I da Constituição Federal, c/c o art. 6ºA da Emenda Constitucional nº 41/2003 e art. 30, inciso I da Lei Municipal nº 741/2006, que dispõe sobre o Regime Próprio de Previdência Social do Município de Viçosa/AL, calculada sobre a jornada de trabalho de 20(vinte) horas semanais, acrescido de 10% (dez por cento) de quinquênios, art. 74, Lei Municipal nº 619/1996, sobre os vencimentos base, conforme documentação constante no processo 012/2013 do supracitado Instituto.

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

Viçosa/AL, 25 de julho de 2022.

***JOÃO VICTOR CALHEIROS AMORIM SANTOS***
Prefeito Municipal

***JOÃO DOS SANTOS SILVA***
Diretor Presidente

**Publicado por:**
Luiz Matheus Marques de Gois
**Código Identificador:**A6435B78

**SECRETARIA MUN. DE ADMIN. E FINANÇAS, PLANEJ. E ORÇAMENTO**
**EXTRATO DO SEGUNDO TERMO ADITIVO DO CONTRATO Nº 20/2021**

SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA, ESPORTE E TURISMO

EXTRATO DO SEGUNDO TERMO ADITIVO DO CONTRATO Nº 20/2021
Processo Administrativo nº 03230003/2022
PARTES: o MUNICIPIO DE VICOSA. CONTRATADA: BASE CONSTRUÇÕES EIRELI, inscrita no CNPJ sob o nº 23.084.564/0001-55.
DO OBJETO: O presente termo aditivo tem por objeto a prorrogação do prazo contratual por mais 08 (oito) meses e a prorrogação de prazo de execução por mais 120 (cento e vinte) dias do contrato nº 20/2021, que por sua vez tem como objeto serviços pertinentes a Reforma do Centro de Convenções no Município de Viçosa/AL.
DA DATA DA ASSINATURA: 14/07/2022

Município de Viçosa/AL/
***JOÃO VICTOR CALHEIROS AMORIM SANTOS/***
Prefeito

Base Construções EIRELI/
***CARLOS ALBERTO DE ALBUQUERQUE MOTA /***
Representante da empresa.

**Publicado por:**
Katyucya Mychelly Silveira Calheiros Beserra
**Código Identificador:**3CCA958A

**ESTADO DE ALAGOAS**
**PREFEITURA MUNICIPAL DE MARECHAL DEODORO**

**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO, DOS RECURSOS HUMANOS E DO PATRIMÔNIO**
**EXTRATO DO CONTRATO Nº 1207.002/2022**

Partes: PMMD e a empresa **OK LOCADORA DE VEICULOS LTDA – EPP,** inscrita no CNPJ sob o n. 07.173.027/0001-25.
Fundamento Legal: Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e, demais normas legais aplicáveis.
Objeto: **O presente contrato tem por objeto contratação de empresa especializada em locação de veículos, conforme especificações técnicas constantes do Termo de Referência (Anexo I do Pregão nº 033/2021).**
A CONTRATANTE pagará os seguintes valores à CONTRATADA:

| ITEM | DESCRIÇÃO | UNIDADE | QUANTIDADE | VALOR UNIT. | VALOR TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | MOTONIVELADORA COM MANUTENÇÃO, DESLOCAMENTO, SEGURO CONTRA TERCEIROS, COMO TAMBÉM OPERADOR, ESTADIA E REFEIÇÃO POR CONTA DA EMPRESA CONTRATADA. MARCA: CATERPILLAR (120K) OU SIMILAR. | HORA | 1.390 | R$ 103,00 | R$ 143.170,00 |
| 2 | PÁ CARREGADEIRA FABRICAÇÃO NACIONAL , ANO DE FABRICAÇÃO MÍNIMO 2015, SOBRE RODAS, EQUIPADA COM MOTOR DIESEL COM NO MÍNIMO SEIS (06) CILINDROS, TURBO INTERCOOLER, TIER III (MARI), MOTOR DA MESMA MARCA/GRUPO DO FABRICANTE DO EQUIPAMENTO COM POTÊNCIA MÍNIMA DE 130 HP, COM PESO MÍNIMO OPERACIONAL DE 11.000KG, CÂMBIO COM NO MÍNIMO 04 MARCHAS A FRENTE E 03 A RÉ, TRANSMISSÃO HIDROSTÁTICA, CONCHA COM NO MÍNIMO 2.2M³, COM PNEUS 20.5- 25, FORÇA DE DESCARREGAÇÃO MÍNIMO DE 11.000KG, COM CABINE FECHADA ROPS/FOPS CONTENDO AR-CONDICIONADO ORIGINAL DE FÁBRIGA, RÁDIO AM/FM COM ENTRADA USB E BLUETOOTH, COM ALTO-FALANTE E FARÓIS EXTERNOS LOCALIZADOS NA DIANTEIRA E NA TRASEIRA DA CABINE, COM SUSPENSÃO, COM CINTO DE SEGURANÇA BEM COMO TODO OS EQUIPAMENTOS DE SEGURANÇA E TRÁFEGO, CONFORME NORMAS DO DETRAN, TRAÇÃO NAS 04 RODAS. ACIONAMENTO COM JOYSTICK, TANQUE DE COMBUSTÍVEL COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 195 LITROS, GARANTIA MÍNIMA DE 01 (UM) ANO LIVRE DE HORAS TRABALHISTAS. COM FORNECIMENTO DE OPERADOR. MARCA: CATERPELLAR 938K OU SIMILAR. | HORA | 2.500 | R$ 108,50 | R$ 271.250,00 |

Preço: O valor a ser pago pela prestação do serviço de locação de veículos referente ao saldo remanescente da ARP nº 033.4/2021 é de R$ 414.420,00 (quatrocentos e quatorze mil, quatrocentos e vinte reais).
Vigência: O contrato terá vigência até 31 de dezembro de 2022, contados a partir da sua assinatura.
Data de Assinatura: 12 de julho de 2022.
Signatários:
Cláudio Roberto Ayres da Costa – Prefeito
**MUNICÍPIO DE MARECHAL DEODORO – Contratante**
Ladimir Clark Bertho Pereira – Representante Legal
**OK LOCADORA DE VEICULOS LTDA – EPP – Contratada**
Luiz Marcelo Santos de Andrade
**OK LOCADORA DE VEICULOS LTDA – EPP – Contratada**

**Publicado por:**
Letícia Maria de Lima e Silva
**Código Identificador:**953FC2AE

**ESTADO DE ALAGOAS**
**PREFEITURA MUNICIPAL DE MESSIAS**

**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**
**SOLICITAÇÃO DE COTAÇÃO DE PREÇOS**

**SOLICITAÇÃO DE COTAÇÃO DE PREÇOS**

**OBJETO: A Secretaria de Administração do Município de Messias-AL, torno público aos interessados a contratação de empresa especializada em elaboração de cotação de preços para a aquisição de MATERIAL GRÁFICO PARA O MUNICÍPIO DE MESSIAS-AL**

Informamos que as cotações, deveram ser enviadas no prazo de até 08 (oito) dias úteis a contar desta publicação no E-mail: comprasmessias@outlook.com

Segue abaixo as especificações do(s) objeto(s) e quantitativo(s) a ser(em) adquirido(s)

**1 – DADOS DA EMPRESA**

| Razão Social: | CNPJ: |
|---|---|
| | |
| Endereço completo: | |
| | |
| E-mail: | Fone/fax: |
| | |
| Responsável: | Celular: |
| | |

| LOTE | DESCRIÇÃO | MARCA | UNID | QUANT. | VL. UNIT. | VL. TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | ADESIVO BOTTON EM OFFSET, TAM. 8 CM | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 53.100 | | |
| 2 | AUTORIZACÃO DE PROCEDIMENTOS INDIVIDUAIS - PAPEL 75G, IMPRESSÃO FRENTE 4X0 COR, TAM 0,21X0,29 | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 54.000 | | |
| 3 | BLOCO DE NOTIFICICAÇÃO RECEITA B - PAPEL 75G, IMPRESSAO FRENTE, 4X0 COR, TAM 0,14CM LARGURA POR 0,21CM DE ALTURA, BLOCO L00X1 | GRÁFICA MAGENTA | BLOCO | 18.090 | | |
| 4 | BLOCO DE NOTIFICA IIO RECEITA B - PAPEL 75G, IMPRESSIIO FRENTE, 4X0 COR, TAM 0,14CM LARGURA POR 0,21CM DE ALTURA, BLOCO L00XL ( COTA RESERVADA DE 10%)- | GRÁFICA MAGENTA | BLOCO | 2.010 | | |
| 5 | BLOCO DE RASCUNHO, PAPEL 75G, INIPRESSIIO FRENTE, 4X0 COR, TAM 0,12CM DE LARGURA POR 0,15CM DE ALTURA, BLOCO 1O0X1 FOLHA | GRÁFICA MAGENTA | BLOCO | 13140 | | |
| 6 | BLOCO DE RASCUNHO, PAPEL 75G, IMPRESSIIO FRENTE, 4X0 COR, TAM 0,12CM DE LARGURA POR 0,15CM DE ALTURA, BLOCO LO0XL FOLHA. ( COTA RESERVADA DE 10%) | GRÁFICA MAGENTA | BLOCO | 1460 | | |
| 7 | BLOCO L00XL - FICHA DE CADASTROCRASFAMILIATAM.20X30CM, 4X0 COR, TINTAESCALA EFN PAPEL OFF-SET 75G. | GRÁFICA MAGENTA | BLOCO | 1500 | | |
| 8 | BLOCO LO0XL - FICHA DE CADASTRO CREASFAMILIA- TAM.20X30CM, 4X0 COR, TINTA ESCALA EM PAPEL OFF-SET 75G; | GRÁFICA MAGENTA | BLOCO | 1500 | | |
| 9 | BLOCO - 50X2 REQUISI AO DE MATERIAIS - TAM. 150X210 MM,1X0 COR, 1ª VIA EM PAPEL OFF SET 75G, 2ª VIA EM PAPEL JORNAL, NUMERAÇÃO 0 AO INFINITO | GRÁFICA MAGENTA | BLOCO | 4590 | | |
| 10 | BLOCO - 50X2 REQUISI IIO DE MATERIALS- TAM. 150X210MM,LX0 COR, 1• VIA EM PAPEL OFF SET 75G, 2' VIA EM PAPEL JORNAL, NUMERAÇÃO DE 0 AO INFINITO- ( COTA RESERVADA DE 10%) | GRÁFICA MAGENTA | BLOCO | 510 | | |
| 11 | BLOCOS 50X2 VIAS- AUTORIZACÃ0 DE ABASTECIMENTO DE COMBUSTLVEL, TAM. 80X120MM, LX0COR, TINTA ESCALA EM PAPEL AUTO COPIATIVOCB 54G. 1 VIA 155X220RNM, LX0 COR, TINTA ESCALA EM PAPEL AUTO COPIATIVOCF ULTIMA VIA 54G. INTERCALAÇÃO, NUMERADO E COLADO. | GRÁFICA MAGENTA | BLOCO | 300 | | |
| 12 | BLOCO DE RECEITUARIO - PAPEL 75G, IMPRESSAO FRENTE E VERSO, 4/0 COR, TAM 0,14CM DE LARGURA POR 0,21 CM DE ALTURA, BLOCO 100X1 | GRÁFICA MAGENTA | BLOCO | 27000 | | |
| 13 | BLOCO DE RECEITUARIO - PAPEL 75G, IMPRESSAO FRENTE E VERSO, 4/0 COR, TAM 0,14CM DE LARGURA POR 0,21 CM DE ALTURA, BLOCO 100X1- ( COTA RESERVADA DE 10%) | GRÁFICA MAGENTA | BLOCO | 3000 | | |
| 14 | BOLETIM DE PRODUDUÇÃO AMBULATORIAL INDIVIDUALIZADO, PAPEL 75G, IMPRESSÃO F/V, 4X1 COR, TAM 0,21X0,29CM | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 10000 | | |
| 15 | BOLETIM DIÁRIO DE DOSES APLICADAS BCG,PAPEL 75G, IMPRESSAO F/V, 4XL COR, TAM0,21X0,29 | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 30000 | | |
| 16 | BOLETIM DIÁRIO DE DOSES APLICADAS HANSENÍASES, PAPEL 75G, IMPRESSÃO F/V, 4X1 COR, TAM 0,21X0,29 | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 30000 | | |
| 17 | BOLETIM DIÁRIO DE DOSES APLICADAS ADULTO, DIFTERIA, TÉTANO, PAPEL 75G, IMPRESSÃO F/V, 4X1 COR, TAM 0,21X0,29 | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 30000 | | |
| 18 | BOLETIM DIÁRIO DE DOSES APLICADAS TRÍPCE, VIRAL, SARAMPO, CAXUMBA, RUBÉOLA, PAPEL 75G, IMPRESSÃO F/V, 4X1 COR, TAM 0,21X0,29 | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 30000 | | |
| 19 | BLOCO – 100X1-ATESTADO MÉDICO-150X210MM, 1X0 COR, TINTA ESCALA EM PAPEL OFF-SET 75G | GRÁFICA MAGENTA | BLOCO | 9900 | | |
| 20 | BLOCO – 100X1-ATESTADO MÉDICO-150X210MM, 1X0 COR, TINTA ESCALA EM PAPEL OFF-SET 75G ( COTA RESEVADA 10%) | GRÁFICA MAGENTA | BLOCO | 1100 | | |
| 21 | CADASTRO DA FAMÍLIA-PAPEL A4, 75G IMPRESSÃO, FRENTE E VERSO , 4X0 COR TAM 0,21CM DE LARGURA POR 0,29CM DE ALTURA | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 5000 | | |
| 22 | CADASTRO DOMICILIAR-PAPEL A4, 75G IMPRESSÃO, FRENTE E VERSO , 4X0 COR TAM 0,21CM DE LARGURA POR 0,29CM DE ALTURA | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 5000 | | |
| 23 | CADASTRO INDIVIDUAL PAPEL A4, 75G IMPRESSÃO, FRENTE E VERSO , 4X0 COR TAM 0,21CM DE LARGURA POR 0,29CM DE ALTURA | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 5000 | | |
| 24 | CADERNO DE MENINA, PAPEL 280G, IMPRESSÃO DE FRENTE E VERSO, 4X4 COR ,TAM 0,47 DE LARGURA POR 0,20 DE ALTURA | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 7500 | | |
| 25 | CADERNO DE MENINA, PAPEL 280G, IMPRESSÃO DE FRENTE E VERSO, 4X4 | GRÁFICA | UNID | 7500 | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | COR ,TAM 0,47 DE LARGURA POR 0,20 DE ALTURA | MAGENTA | | | | |
| 26 | CAPA DE PROCESSO-PAPEL SUPREMO COM ABA/BOLSO-PAPEL COUCHÊ 240G 4X4 COM ABAS PLASTIFICADAS 180G, TAM 0,46CM DE LARGURA POR 0,32CM DE ALTURA | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 20100 | | |
| 27 | CAPA DE PROCESSO-PAPEL SUPREMO 240G 4X0, TAM 0,46CM DE LARGURA POR 0,32CM DE ALTURA | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 27000 | | |
| 28 | CARIMBOS ALTOMATICOS TAMANHO P | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 1390 | | |
| 29 | CARIMBOS ALTOMATICOS TAMANHO M | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 1237 | | |
| 30 | CARIMBOS ALTOMATICOS TAMANHO M-( COTA RESERVADA DE 10%) | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 138 | | |
| 31 | CARIMBOS ALTOMATICOS TAMANHO G | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 1281 | | |
| 32 | CARIMBOS ALTOMATICOS TAMANHO G-( COTA RESERVADA DE 10%) | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 143 | | |
| 33 | CARTÃO GESTANTE -PAPEL 180G, IMPRESSÃO FRENTE E VERSO, 4X COR, TAM0,21CM DE LARGURA POR 0,29 DE ALTURA | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 1000 | | |
| 34 | CARTAZES´PAPEL COUCHÊ 180G, IMPRESSÃO FRENTE E VERSO, 4X COR , TAM 0,33CM DE LARGURA POR 0,44 DE ALTURA | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 31995 | | |
| 35 | CARTAZES´PAPEL COUCHÊ 180G, IMPRESSÃO FRENTE E VERSO, 4X COR , TAM 0,33CM DE LARGURA POR 0,44 DE ALTURA-( COTA RESERVADA DE 10%) | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 3555 | | |
| 36 | CARTAZES PAPEL COUCHÊ 180G, IMPRESSÃO FRENTE E VERSO, 4X COR , TAM 0,40CM DE LARGURA POR 0,60 DE ALTURA | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 31545 | | |
| 37 | CARTAZES´PAPEL COUCHÊ 180G, IMPRESSÃO FRENTE E VERSO, 4X COR , TAM 0,40CM DE LARGURA POR 0,60 DE ALTURA-( COTA RESERVADA DE 10%) | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 3505 | | |
| 38 | CARTAO DE APRAZAMENTO, PAPEL 180G,IMPRESSAO, 4X1 COR | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 50000 | | |
| 39 | CARTAO MATRÍCULA, OFF-SET, 1X1 COR, 180G, 8X21CM | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 105000 | | |
| 40 | CALENDÁRIO DE MESA NO WIRE-O - COM 12 LAMINAS = 24 PAGINAS, BASE: 210X400MM, 4X0COR, TINTA ESCALA EM PAPEL TRIPLEXFSC 350G, LAMINAS: 24 PAGINAS, 150X210MM, 4X4 CORES, TINTA ESCALA EM PAPEL COUCHE 230G, ACABAMENTO: C/WIRE-O, FURO QUADRADO, LAMINAÇÃO FOSCA | GRÁFICA MAGENTA | BLOCO | 5.715 | | |
| 41 | CALENDÁRIO DE MESA NO WIRE-O - COM 12 LAMINAS = 24 PAGINAS, BASE: 210X400MM, 4X0COR, TINTA ESCALA EM PAPEL TRIPLEXFSC 350G, LAMINAS: 24 PAGINAS, 150X210MM, 4X4 CORES, TINTA ESCALA EM PAPEL COUCHE 230G, ACABAMENTO: C/WIRE-O, FURO QUADRADO, LAMINAÇÃO FOSCA (COTA RESERVADA DE 10%) | GRÁFICA MAGENTA | BLOCO | 635 | | |
| 42 | CARTILHAS -TAM. FECHADO 22X31CM, CAPA: TAM ABERTO 31X44CM, 4X4 CORES, TINTA ESCALA EM PAPEL COUCHE BRILHO 170G, MIOLO: 12 PAGS, TAM. FECHADO 31X22CM, 4X4 CORES, TINTA ESCALA EM PAPEL COUCH€: BRILHO 150G, ACABAMENTO: DOBRADO, ALCEAMENTO AUT., GRAMPO, DIVER | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 6.300 | | |
| 43 | CARTILHAS -TAM. FECHADO 22X31CM, CAPA: TAM ABERTO 31X44CM, 4X4 CORES, TINTA ESCALA EM PAPEL COUCHE BRILHO 170G, MIOLO: 12 PAGS, TAM. FECHADO 31X22CM, 4X4 CORES, TINTA ESCALA EM PAPEL COUCHÊ: BRILHO 150G, ACABAMENTO: DOBRADO, ALCEAMENTO AUT., GRAMPO, DIVER (COTA RESERVADA DE 10%) | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 700 | | |
| 44 | CARTILHAS-TAM. FECHADO 22X31CM, CAPA: TAM ABERTO 31X44CM, 4X4 CORES, TINTA ESCALA EM PAPEL COUCHE BRILHO 170G, MIOLO: 24 PAGS, TAM. FECHADO 31X22CM, 4X4 CORES, TINTA ESCALA EM PAPEL COUCHE BRILHO 150G, ACABAMENTO: DOBRADO, ALCEAMENTO AUT., GRAMPO, DIVER | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 4.500 | | |
| 45 | CARTILHAS -TAM. FECHADO 22X31CM, CAPA: TAM ABERTO 31X44CM, 4X4 CORES, TINTA ESCALA EM PAPEL COUCHÊ BRILHO 170G, MIOLO: 24 PAGS, TAM. FECHADO 31X22CM, 4X4 CORES, TINTA ESCALA EM PAPEL COUCH€ BRILHO 150G, ACABAMENTO: DOBRADO, ALCEAMENTO AUT., GRAMPO, DIVER (COTA RESERVADA DE 10%) | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 500 | | |
| 46 | CARTILHAS-TAM. FECHADO 22X31CM, CAPA: TAM ABERTO 31X44CM, 4X4 CORES, TINTA ESCALA EM PAPEL COUCHE BRILHO 170G, MIOLO: 8 PAGS, TAM. FECHADO 31X22CM, 4X4 CORES, TINTA ESCALA EM PAPEL COUCHE BRILHO 150G, ACABAMENTO: DOBRADO, ALCEAMENTO AUT., GRAMPO, DIVERS | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 3.500 | | |
| 47 | DADOS CONSOLIDADOS - PAPEL 75G, IMPRESSAO FRENTE E VERSO, 4X0 COR, TAM 0,21X0,29 | GRÁFICA MAGENTA | *UNID* | 21.500 | | |
| 48 | DADOS INDIVIDUALIZADOS - PAPEL 75G, IMPRESSÃO FRENTE E VERSO, 4X0 COR, TAM 0,21X0,29 | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 21.500 | | |
| 49 | DIÁRIO DE CLASSE PARA EDUCAÇÃO INFANTIL (ATENDIMENTO EDUCACIONAL ESPECIALIZA DO - AEE), PAPEL 75G, IMPRESSÃO FRENTE E VERSO, CAPA DURA, 4X4 CORES, ESPIRAL, PLASTIFICADO, TAM 0,21CM LARGURA POR 0,29 DE ALTURA, COM 320 PAGINAS | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 1.000 | | |
| 50 | DIÁRIO DE CLASSE PARA EDUCAÇÃO INFANTIL (CRECHE), PAPEL 75G, IMPRESSÃO FRENTE E VERSO, 4X4 CORES, ESPIRAL, PLASTIFICADO, TAM 0,21CM LARGURA POR 0,29 CM DE ALTURA, COM 120 PAGINAS | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 2.250 | | |
| 51 | DIÁRIO DE CLASSE PARA EDUCAÇÃO INFANTIL (CRECHE), PAPEL 75G, IMPRESSÃO FRENTE E VERSO, 4X4 CORES, ESPIRAL, PLASTIFICADO, TAM 0,21CM LARGURA POR 0,29 CM DE ALTURA, COM 120 PAGINAS-(COTA RESERVADA DE 10%) | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 250 | | |
| 52 | DIÁRIO DE CLASSE PARA EDUCAÇÃO INFANTIL (FUNDAMENTAL 1: DO 1º AO 5º ANO), PAPEL 75G, IMPRESSÃO FRENTE E VERSO, CAPA DURA,4X4 CORES, PLASTIFICADO, TAM 0,21 CM LARGURA POR 0,29CM DE ALTURA, COM 120 PAGINAS. | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 3.600 | | |
| 53 | DIÁRIO DE CLASSE PARA EDUCAÇÃO INFANTIL (FUNDAMENTAL 1: DO 1º AO 5º ANO), PAPEL 75G, IMPRESSÃO FRENTE E VERSO, CAPA DURA,4X4 CORES, PLASTIFICADO, TAM 0,21 CM LARGURA POR 0,29CM DE ALTURA, COM 120 PAGINAS.- (COTA RESERVADA DE 10%) | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 400 | | |
| 54 | DIÁRIO DE CLASSE PARA EDUCAÇÃO INFANTIL (FUNDAMENTAL 2: DO 6º AO 9º ANO), PAPEL 75G, IMPRESSÃO FRENTE E VERSO, CAPA DURA,4X4 CORES, PLASTIFICADO, TAM 0,21 CM LARGURA POR 0,29CM DE ALTURA, COM 120 PAGINAS. | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 2.700 | | |
| 55 | DIÁRIO DE CLASSE PARA EDUCAÇÃO INFANTIL (FUNDAMENTAL 2: DO 6º AO 9º ANO), PAPEL 75G, IMPRESSÃO FRENTE E VERSO, CAPA DURA,4X4 CORES, PLASTIFICADO, TAM 0,21 CM LARGURA POR 0,29CM DE ALTURA, COM 120 PAGINAS.-(COTA RESERVADA DE 10%) | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 300 | | |
| 56 | DIÁRIO DE CLASSE PARA EDUCAÇÃO INFANTIL (FUNDAMENTAL 2: DO 6º AO 9º ANO), PAPEL 75G, IMPRESSÃO FRENTE E VERSO, CAPA DURA,4X4 CORES, PLASTIFICADO, TAM 0,21 CM LARGURA POR 0,29CM DE ALTURA, COM 120 PAGINAS. | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 1.500 | | |
| 57 | ENVELOPE OFICIO TIMBRADO 14X229MM 4X1 COR, 90G | GRÁFICA | UNID | 6.500 | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | MAGENTA | | | | |
| 58 | ENVELOPE SACO BRANCO 180X240MM 4X0 COR, 90G | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 13.800 | | |
| 59 | ENVELOPE SACO BRANCO 240X340MM 4X0 COR, 90G | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 13.800 | | |
| 60 | ENVELOPE SACO BRANCO 260X360MM 4X0 COR, 90G | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 13.900 | | |
| 61 | FICHA DE AGENDAMENTO DE EXAMES- PAPEL 75G, IMPRESSAO FRENTE E VERSO, 4X4 COR, TAM 0,21X 0,29 | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 900.000 | | |
| 62 | FICHA DE AGENDAMENTO DE EXAMES- PAPEL 75G, IMPRESSAO FRENTE E VERSO, 4X4 COR, TAM 0,21X 0,29-(COTA RESERVADA DE 10%) | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 100.000 | | |
| 63 | FICHA DE ATENDIMENTO INDIVIDUAL - PAPEL 75G, IMPRESSAO FRENTE E VERSO, 4X4 COR, TAM 0,21CM DE LARGURA POR 0,29CM DE ALTURA. | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 50.000 | | |
| 64 | FICHA DE ATIVIDADES - PAPEL 75G, IMPRESSÃO FRENTE E VERSO, 4X0 COR, TAM 0,21CM DE LARGURA POR 0,29CM DE ALTURA. | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 53.000 | | |
| 65 | FICHA DE CAPTURA E CONTROLE DE DOEN AS, PAPEL 240G, IMPRESSAO FRENTE E VERSO, 4X4 COR, TAM 0,21CM DE LARGURA POR 0,29 DE ALTURA. | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 20.000 | | |
| 66 | FICHA DE REGISTRO DIARIO DO GUARDA BORRIFADOR - PAPEL 240G, IMPRESSAO FRENTE E VERSO, 4X4 CORES, TAM 0,21CM LARGURA POR 0,29 CM DE ALTURA. | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 30.100 | | |
| 67 | FICHA DE VISITA DOMICILIAR - PAPEL 75G, IMPRESSAO FRENTE E VERSO, 4X0 COR, TAM 0,21CM DE LARGURA POR 0,29 DE ALTURA. | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 50.000 | | |
| 68 | FICHA INDIVIDUAL ODONTO16GICA - PAPE 75G, IMPRESSAO FRENTE E VERSO, 4X0 COR, TAM 0,21DE LARGURA POR 0,29CM DE ALTURA. | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 50.000 | | |
| 69 | FICHA DE MATRICULA DO ALUNO EM PAPEL OFFSET 75G, 46X32CM, IMPRESSAO F/V. | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 5.000 | | |
| 70 | FICHAS INDIVIDUAIS EM PAPEL OFFSET 75G, 21X30CM, IMPRESSAO F/V. | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 2.600 | | |
| 71 | FICHA A, PAPEL 75G. | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 100 | | |
| 72 | FICHA DE ACOMPANHAMENTO DE HIPERTENSO E/OU DIABETICO, PAPEL 75G, IMPRESSAO F/V, 4X1 COR, TAM 0,21 X 0,29 | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 20.000 | | |
| 73 | FICHA DE AGENDAMENTO DE CONSULTA, PAPEL 75G, IMPRESSAO F/V, 4X1 COR, TAM 0,21X0,29 | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 900.000 | | |
| 74 | FICHA DE AGENDAMENTO DE CONSULTA, PAPEL 75G, IMPRESSAO F/V, 4X1 COR, TAM 0,21X0,29 ( COTA RESERVADA DE 10%) | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 100.000 | | |
| 75 | FICHA DE EXAMES PARASITOLOGICOS, PAPEL 75G, IMPRESSAO F/V, 4X1, TAM 021X0,29 | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 20.000 | | |
| 76 | FICHA DE EXAMES PARASITOLOGICOS DE FEZES, PAPEL 75G, IMPRESSAO F/V, 4X1, TAM 021X0,29 | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 15.000 | | |
| 77 | FICHA DE VISITA MED 15X31, 1X0 COR, PAPEL 180G | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 5.000 | | |
| 78 | FICHA DE REGISTRO DIÁRIO DE ATENDIMENTO, PAPEL 75G, TAM 0,21X0,29 | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 50.000 | | |
| 79 | FICHA AMBULATORIAL -210X300MM, 180G, 4X1 COR, | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 90.000 | | |
| 80 | FICHA AMBULATORIAL - 210X300MM, 180G, 4X1 COR, ( COTA RESERVADA DE 10%) | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 10.000 | | |
| 81 | FICHA AMBULATORIAL - 210X300MM, 180G, 1X1 COR, TINTA PRETA EM OFF-SET | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 90.000 | | |
| 82 | FICHA AMBULATORIAL - 210X300MM, 180G, 1X1 COR, TINTA PRETA EM OFF-SET ( COTA RESERVADA DE 10%) | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 10.000 | | |
| 83 | FICHA DECLARAÇÃO DO ALUNO - TAM. 21X30CM, 1X1 COR, TINTA ESCALA EM PAPEL OFFSET 90G. | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 1.500 | | |
| 84 | FICHA DECLARA AO ESCOLAR - TAM. 2LX30CM, 1X1, TINTA ESCALA EM PAPEL OFFSET 75G. | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 1.500 | | |
| 85 | FICHA DEC1ARAC;AO INFANTIL ESCOLAR - TAM. 21X30CM, 1X1, TINTA ESCALA EM PAPEL OFFSET 75G. | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 1.500 | | |
| 86 | FICHA DESCRITIVA INDIVIDUAL 12 ANO – TAM. 21X30CM, 1X1, TINTA ESCALA EM PAPEL OFFSET 75G. | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 1.500 | | |
| 87 | FICHA DESCRITIVA INDIVIDUAL 22 ANO-TAM. 21X30CM, 1X1, TINTA ESCALA EM PAPEL OFFSET 75G. | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 1.500 | | |
| 88 | FICHA DESCRITIVA INDIVIDUAL 32 ANO – TAM. 21X30CM, 1X1, TINTA ESCALA EM PAPEL OFFSET 75G. | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 1.500 | | |
| 89 | FICHA DESCRITIVA INDIVIDUAL 42 ANO – TAM. 21X30CM, 1X1, TINTA ESCALA EM PAPEL OFFSET 75G. | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 1.500 | | |
| 90 | FICHA DESCRITIVA INDIVIDUAL 52 ANO – TAM. 21X30CM, 1X1, TINTA ESCALA EM PAPEL OFFSET 75G. | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 1.500 | | |
| 91 | FICHA DESCRITLVA INDIVIDUAL 62 ANO -TAM. 21X30CM, 1X1, TINTA ESCALA EM PAPEL OFFSET 75G. | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 1.500 | | |
| 92 | FICHA DESCRITIVA INDIVIDUAL 7º ANO - TAM. 21X30CM, 1X1, TINTA ESCALA EM PAPEL OFFSET 75G. | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 1.500 | | |
| 93 | FICHA DESCRITIVA INDIVIDUAL 8º ANO - TAM. 21X30CM, 1X1, TINTA ESCALA EM PAPEL OFFSET 75G. | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 1.500 | | |
| 94 | FICHA DESCRITIVA INDIVIDUAL 9º ANO - TAM. 21X30CM, 1X1, TINTA ESCALA EM PAPEL OFFSET 75G. | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 1.500 | | |
| 95 | FICHA FUNCIONAL -TAM.16X22CM, 4XL COR EM PAPEL OFF SET 180G. | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 5.000 | | |
| 96 | FICHA HIST6RICO ESCOLAR EJA TAM.21X30CM, 1X1 COR, TINTA ESCALA EM PAPEL OFFSET 180G. | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 1.500 | | |
| 97 | FICHA INDIVIDUAL DE APROVEITAMENTO DO ALUNO-1º AO 52ºANO - TAM. 21X30CM, 1X1 TINTA ESCALA EM PAPEL OFFSET 75G | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 3.000 | | |
| 98 | FICHA INDIVIDUAL DE APROVEITAMENTO DO ALUNO-6º AO 9ºANO -TAM. 21X30CM, 1X1, TINTA ESCALA EM PAPEL OFFSET 75G | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 3.000 | | |
| 99 | FOLDERS - PAPEL COUCHE 120G, IMPRESSAO OFF-SET, FRENTE E VERSO, 4/4, 60CM DE LARGURA POR 0,21CM DE ALTURA. | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 48.690 | | |
| 100 | FOLDERS - PAPEL COUCHE 120G, IMPRESSAO OFF-SET, FRENTE E VERSO, 4/4, 60CM DE LARGURA POR 0,21CM D ALTURA. ( COTA RESERVADA DE 10%) | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 5.410 | | |
| 101 | FOLDERS - PAPEL COUCHE 240G IMPRESSAO OFFSET, FRENTE E VERSO, 4/4 CORES, PLASTIFICADO, TAM 0,60CM DE LARGURA POR 0,22CM DE ALTURA. | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 44.190 | | |
| 102 | FOLDERS - PAPEL COUCHE 240G IMPRESSAO OFFSET, FRENTE E VERSO, 4/4 CORES, PLASTIFICADO, TAM 0,60CM DE LARGURA POR 0,22CM DE ALTURA M | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 4.910 | | |
| 103 | FOLDERS – PAPEL COUCHE 90G, IMPRESSAO OFFSET, FRENTE E VERSO, 4/4 CORES, TAM 0,60CM DE LARGURA POR 0,21 DE ALTURA. | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 41.490 | | |
| 104 | FOLDERS - PAPEL COUCHE 90G, IMPRESSAO OFFSET, FRENTE E VERSO, | GRÁFICA | UNID | 4.610 | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 4/4 CORES, TAM 0,60CM DE LARGURA POR 0,21 DE ALTURA. ( COTA RESERVADA DE 10%) | MAGENTA | | | | |
| 105 | FOLDERS- PAPEL COUCHE 120G, IMPRESSAO FRENTE E VERSO, 4X4 COR, TAM 0,60 CM DE LARGURA POR 0,21 CM DE ALTURA. | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 44.190 | | |
| 106 | FOLDERS- PAPEL COUCHE 120G, IMPRESSAO FRENTE E VERSO, 4X4 COR, TAM 0,60 CM DE LARGURA POR 0,21 CM DE ALTURA -( COTA RESERVADA DE 10%) | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 4.910 | | |
| 107 | IMPRESSAO EM ADESIVO OFFSET, TAM 20X10CM | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 64.500 | | |
| 108 | IMPRESSAO EM ADESIVO OFFSET, TAM 20X10CM--( COTA RESERVADA DE 10%) | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 64.500 | | |
| 109 | LMPRESSAO EM ADESIVO OFFSET, TAM 30X10CM | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 53.000 | | |
| 110 | JORNAL TIPO TABLÓIDE EM COUCHÊ FOSCO, TAM A4, 4X4 CORES, COM 4 PÁGINAS | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 1.500 | | |
| 111 | MAPA DE ATENDIMENTO INDIVIDUAL-PAPEL 75G, IMPRESSÃO F/V, 4X0 COR, TAM O,21 DE LARGURA POR 0,29CM DE ALTURA | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 1.000 | | |
| 112 | MAPA DE ATENDIMENTO MENSAL-PAPEL 75G, IMPRESSÃO F/V, 4X0 COR, TAM O,21 DE LARGURA POR 0,29CM DE ALTURA, COM 120 PÁGINAS | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 1.000 | | |
| 113 | PANFLETO- IMPRESSAO FRENTE, 4X4 COR, PAPEL COUCHE 120G. | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 68.600 | | |
| 114 | PANFLETO- IMPRESSAO FRENTE E VERSO, 4X4 COR, PAPEL COUCHE 180G. | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 68.600 | | |
| 115 | PLACAS DE PATRIMÔNIO, MATERIAL EM METAL COM ABERTURAS DOS LADOS PARA FIXAÇÃO DE ARREBITES, COM LOGOMARCA DA PREFEITURA E NUMERAÇÃO PRÉ-DEFINIDA. | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 9.450 | | |
| 116 | PLACAS DE PATRIMÔNIO, MATERIAL EM METAL COM ABERTURAS DOS LADOS PARA FIXAÇÃO DE ARREBITES, COM LOGOMARCA DA PREFEITURA E NUMERAÇÃO PRÉ-DEFINIDA.-( COTA RESERVADA DE 10%) | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 1.050 | | |
| 117 | PAPEL OFICIO TIMBRADO, PAPEL 75G, 4X0 COR | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 16.100 | | |
| 118 | REQUISIÇÃO DE EXAMES - PAPEL 75G, IMPRESSÃO FRENTE E VERSO, 4X0 COR, TAM 0,21DE LARGURA POR 0,29 DE ALTURA. | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 50.000 | | |
| 119 | REQUISIÇÃO DE MAMOGRAFIA - PAPEL 75G, IMPRESSÃO FRENTE E VERSO, 4X0 COR, TAM 0,21 X 0,29. | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 50.000 | | |
| 120 | REVISTA SEMESTRAL 72 PAGINAS + CAPA, CAPA: TAM. 300X457 ABERTA, 4X4 CORES, TINTA ESCALA EM PAPEL COUCHÊ 170G, MIOLO: TAM. 225X300, 4X4 CORES, TINTA ESCALA EM PAPEL COUCHE 115G, ACABAMENTO: DOBRADO, ALCEAMENTO AUT., CAPA LAMINAÇÃO FOSCA E VERNIZ LOCALIZADO | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 1.502 | | |
| 121 | TERMO DE INSPECAO SANITÁRIA, PAPEL CARBONADO 50X3 VIAS | GRÁFICA MAGENTA | BLOCO | 550 | | |
| 122 | CARTÃO CITOLOGIA -TAMANHO 15CM X 10 CM, EM OFF-SET 180G. | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 5.000 | | |
| 123 | ÁLBUM SERIADO CONFECCIONADO EM CAPA DURA; ESPIRAL EM WIRE-A; COM PAGINAS COLORIDAS, TEXTOS EXPLLCATIVOS, IMAGENS E ILUSTRAÇÕES; NUMERO DE PAGINAS: 50; FOLHAS COM PAPEL RESISTENTE DE BOA QUALIDADE; TAMANHO MINIMA: 65CM X40CM. | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 30 | | |
| 124 | BLOCO PARA FLIP CHART - COR BRANCA, GRAMATURA 75G; MEDIDAS: 64 X 88 CM; APLICAC;AO FLIPCHART COM FUROS, CONTENDO NO MFNIMO 50 FOLHAS | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 15 | | |
| 125 | CARTAO APRAZAMENTO -SAUDE BUCAL - TAMANHO 12CM X 09 CM, EM OFF-SET 180G. | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 10.000 | | |
| 126 | FICHA DE MARCADORES DE CONSUMO – PAPEL 75G, IMPRESSAO FRENTE E VERSO, 4X4 COR, TAM 21CM DE LARGURA POR 29CM DE ALTURA. | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 30.000 | | |
| 127 | FICHA DE BUSCA ATIVA DE CANCER CAVIDADE ORAL I - PAPEL 75G, IMPRESSAO FRENTE E VERSO, 4X4 COR, TAM 21CM DE LARGURA POR 29CM DE ALTURA. | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 10.000 | | |
| 128 | FICHA DE BUSCA ATIVA DE CANCER CAVIDADE ORAL II - PAPEL 75G, IMPRESSAO FRENTE E VERSO, 4X4 COR, TAM 21CM DE LARGURA POR 29CM DE ALTURA. | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 5.000 | | |
| 129 | FICHA DE ACOMPANHAMENTO GESTANTES - SAUDE BUCAL - PAPEL 75G, IMPRESSAO FRENTE E VERSO, 4X4 COR, TAM 21CM DE LARGURA POR 29CM DE ALTURA. | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 2.000 | | |
| 130 | FICHA DE ACOMPANHAMENTO BEBE- SAUDE BUCAL - PAPEL 180G, IMPRESSAO FRENTE E VERSO, 4X4 COR, TAM 21CM DE LARGURA POR 29CM DE ALTURA. | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 2.000 | | |
| 131 | FICHA RESULTADO DO EXAME RADIOGRAFICO - SAUDE BUCAL - PAPEL 75G, IMPRESSAO FRENTE E VERSO, 4X4 COR, TAM 21CM DE LARGURA POR 29CM DE ALTURA. | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 5.000 | | |
| 132 | FICHA ATENDIMENTO ODONTOI6GICO INDIVIDUAL - PAPEL 75G, IMPRESSAO FRENTE E VERSO, 4X4 COR, TAM 21CM DE LARGURA POR 29CM DE ALTURA. | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 5.000 | | |
| 133 | RASPADINHA, PAPEL COUCHE 250G; ESPIRAL EM WIRE-O; TAMANHO MINIMO: 15CM X 20CM; NLLMERO DE PAGINAS: 14; COM PAGINAS COLORIDAS COM TEXTOS EXPLICATIVOS, IMAGENS E ILUSTRAC;OES; ACOMPANHA CAPA PERSONALIZADA; MODELO IMITA CALENDARIO ANUAL DE MESA COM 12 MESES; PARA CADA DIA DO ANO UMA RASPADINHA COM IMAGENS E ILUSTRA OES. | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 3.000 | | |
| 134 | LIVRO DE RECEITA PAPEL COUCHE 250G; ESPIRAL EM WIRE-A; TAMANHO MINIMA: 20 CM X 15CM; NLLMERO DE P8GINAS: 12; COM P8GINAS COLORIDAS, TEXTOS EXPLICATIVOS, IMAGENS E ILUSTRAC;EIES; ACOMPANHA CAPA PERSONALIZADA. | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 300 | | |
| 135 | CARTAO FARMÁCIA CENTRAL DE MESSIAS -ASSISTENCIA FARMACEUTICA -TAMANHO 21CM X 15 CM, EM OFF-SET 180G. | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 30.000 | | |
| 136 | TERMO DE INSPESÃO SANITARIA - BLS C/100 FLS, 21X30CM - 1X1 COR - 180G - 2 VIAS CARBONADA | GRÁFICA MAGENTA | BLOCO | 20 | | |
| 137 | NOTIFICAÇÃO (VIGILANCIA SANITARIA)- BLS C/100 FLS, 21X30CM - 1X1 COR - 180G | GRÁFICA MAGENTA | BLOCO | 20 | | |
| 138 | FICHA CADASTRAL - BLS C/100 FLS, 21X30CM -1X1 COR-180G | GRÁFICA MAGENTA | BLOCO | 20 | | |
| 139 | TERMO DE APREENSAO - BLS C/100 FLS 21X30CM -1X1 COR -180G | GRÁFICA MAGENTA | BLOCO | 20 | | |
| 140 | ANEXO DE TERMO DE APREENSAO - BLS C/100FLS, 21X30CM - 1X1 COR - 180G | GRÁFICA MAGENTA | BLOCO | 20 | | |
| 141 | FICHA INVESTIGATIVA DE ACIDENTE ANIMAL PEÇONHENTO-BLS C/100 FLS, 21X30CM-1X1 COR - 180G ATENDIMENTO | GRÁFICA MAGENTA | BLOCO | 10 | | |
| 142 | FICHA INVESTIGATIVA DE ATENDIMENTO ANTIRABICO -BLS C/100 FLS, 21X30CM-1X1 COR – 180G | GRÁFICA MAGENTA | BLOCO | 10 | | |
| 143 | FICHA INVESTIGATIVA DE DE DENGUE/CHIKUNGUNHYA -BLS C/100 FLS, 21X30CM-1X1 COR - 180G | GRÁFICA MAGENTA | BLOCO | 5 | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 144 | FICHA INVESTIGATIVA DE DOENÇA EXANTEMÁTICAS -BLS C/100 FLS, 21X30CM-1X1 COR - 180G | GRÁFICA MAGENTA | BLOCO | 5 | | |
| 145 | FICHA INVESTIGATIVA DE HANSENÍASE -BLS C/100 FLS, 21X30CM-1X1 COR - 180G | GRÁFICA MAGENTA | BLOCO | 5 | | |
| 146 | FICHA INVESTIGATIVA DE TUBERCULOSE -BLS C/100 FLS, 21X30CM-1X1 COR - 180G | GRÁFICA MAGENTA | BLOCO | 5 | | |
| 147 | FICHA INVESTIGATIVA DE HEPATITES VIRAIS -BLS C/100 FLS, 21X30CM-1X1 COR - 180G | GRÁFICA MAGENTA | BLOCO | 5 | | |
| 148 | FICHA INVESTIGATIVA DE SIFILIS EM GESTANTE -BLS C/100 FLS, 21X30CM-1X1 COR - 180G | GRÁFICA MAGENTA | BLOCO | 5 | | |
| 149 | FICHA INVESTIGATIVA DE DE VIOLENCIA -BLS C/100 FLS, 21X30CM-1X1 COR - 180G | GRÁFICA MAGENTA | BLOCO | 5 | | |
| 150 | FICHA INVESTIGATIVA DE INTOXICAÇÃO EXOGENA -BLS C/100 FLS, 21X30CM-1X1 COR - 180G | GRÁFICA MAGENTA | BLOCO | 5 | | |
| 151 | FICHA INVESTIGATIVA DE TUBERCULOSE LATENTE -BLS C/100 FLS, 21X30CM-1X1 COR - 180G | GRÁFICA MAGENTA | BLOCO | 5 | | |
| 152 | MONITORIZAC;ÃO DAS DOENÇAS DIARREICAS AGUDA- IMPRESSO I - BLS C/100 FLS, 21X30CM 1X1 COR - 180G | GRÁFICA MAGENTA | BLOCO | 50 | | |
| 153 | MONITORIZAÇÃO DAS DOENÇAS DIARREICAS AGUDA- LMPRESSO I I-BLS C/100 FLS, 21X30CM 1X1 COR - 180G | GRÁFICA MAGENTA | BLOCO | 20 | | |
| 154 | REGISTRO DE NOTIFICAÇÃO DE NASCIDOS VIVOS -BLS C/100 , 21X30CM 1X1 COR - 180G | GRÁFICA MAGENTA | BLOCO | 20 | | |
| 155 | REGISTRO DE NOTIFICAÇÃO DE ÓBITOS -BLS C/100 , 21X30CM 1X1 COR - 180G | GRÁFICA MAGENTA | BLOCO | 20 | | |
| 156 | PROGRAMA DE CONTROLE DE TUBERCULOSE E HANSENÍASE-BLS C/100 , 21X30CM 1X1 COR - 180G | GRÁFICA MAGENTA | BLOCO | 20 | | |
| 157 | FICHA DE GERENCIAMENTO LABORATORIAL – GAL -BLS C/100 , 21X30CM 1X1 COR - 180G | GRÁFICA MAGENTA | BLOCO | 20 | | |
| 158 | FICHA DE GERENCIAMENTO LABORATORIAL – GAL- TUBERCULOSE- BLS C/100 , 21X30CM 1X1 COR - 180G | GRÁFICA MAGENTA | BLOCO | 10 | | |
| 159 | FICHA INVESTIGATIVA DE DE COVID -BLS C/100 FLS, 21X30CM-1X1 COR - 180G | GRÁFICA MAGENTA | BLOCO | 100 | | |
| 160 | CARTÃO DE APRAZAMENTO DE VACINA ANTIRRABICA-PAPEL CARTÃO ,240G, 10X21, 1X1, COR | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 1.000 | | |
| 161 | CARTAO DE ACOMPANHAMENTO PACIENTES TB E HANSENIASE - PAPEL CARTAO A4, 180G, 1X1 COR | GRAFICA MAGENTA | UNID | 1.000 | | |
| 162 | AVALIAÇAO SIMPLIFICADA DAS FUNÇÕES NEURAIS E COMPLICAÇOES - BLS C/100 FLS, 2LX30CM - 1X1 COR - 180G | GRAFICA MAGENTA | BLOCO | 20 | | |
| 163 | NOTIFICAÇAO PARALELA - BLS C/100 FLS, 2LX30CM - 1X1 COR - 180G | GRAFICA MAGENTA | BLOCO | 20 | | |
| 164 | CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO - BLS C/100 Tfls 21X30CM - 1X1 COR-180G | GRAFICA MAGENTA | BLOCO | 20 | | |
| 165 | LAUDO DIAGNOSTICO SIFILIS, HIV, HEPATITES VI RAIS - BLS C/100 tls, 21X30CM - 1XL COR - 180G | GRAFICA MAGENTA | BLOCO | 50 | | |
| 166 | LAUDO DIAGN6STICO COVID-19 - BLS C/100 FLS, 21X30CM - 1X1 COR- 180G | GRAFICA MAGENTA | BLOCO | 100 | | |
| 167 | MOVIMENTO MENSAL PRODUÇÃO DE TESTE RAPIDO - BLS C/100 T fls, 21X30CM - 1X1 COR - 180G | GRAFICA MAGENTA | BLOCO | 20 | | |
| 168 | AUTODECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO VACINAL- COVID-19 - BLS C/100 fFLS, 21X30CM - 1X1 COR-180G | GRCIFICA MAGENTA | BLOCO | 5 | | |
| 169 | FORMULARIO DE REGISTRO DE OCORRENCIA DE REAÇOES DIVERSAS - BLS C/100 FLS, 21X30CM - 1X1 COR - 180G | GRAFICA MAGENTA | BLOCO | 10 | | |
| 170 | MAPA DE REGISTRO DIARIO DE TEMPERATURA - BLS C/100 FLS, 21X30CM - 1X1 COR - 180G | GRAFICA MAGENTA | BLOCO | 10 | | |
| 171 | FORMULARIO DE JUSTIFICATIVA - BLS C/100 FLS, 21X30CM - 1X1 COR - 180G | GRAFICA MAGENTA | BLOCO | 30 | | |
| 172 | FICHA DE CONTROLE DE IMUNOBIOLÓGICOS ARMAZENADOS NO EQUIPAMENTO DE REDE DE FRIO - BLS C/100 FLS, 21X30CM - 1X1 COR - 180G | GRAFICA ,MAGENTA | BLOCO | 5 | | |
| 173 | RELAÇAO NOMINAL VACINA.AO COVID - BLS C/100 FLS, 21X30CM - 1X1 COR- 180G | GRAFICA MAGENTA | BLOCO | 50 | | |
| 174 | CARTAO DE IMUNIZAÇAO DO ADOLESCENTE E DO ADULTO - PAPEL 240G, IMPRESSAO FRENTE E VERSO, 4X4 COR, TAM 0,21 CM DE LARGURA POR0,7 DE ALTURA. - UNIDADE | GRAFICA MAGENTA | UNID | 10.000 | | |
| 175 | CARTAO DE IMUNIZAÇAO COVID - PAPEL 240G, IMPRESSAO FRENTE E VERSO, 4X4 COR, TAM 0,21 CM DE LARGURA POR 0,7 DE ALTURA - UNIDADE | GRAFICA MAGENTA | UNID | 50.000 | | |
| 176 | FICHA DE DECLARAÇAO RESPONSAVEL LEGAL – BLS C/100 FLS 21X30 - 1X1 COR - 180G | GR8FICA MAGENTA | BLOCO | 30 | | |
| 177 | PEDIDO DE MEDICAMENTOS E CORRELATES - BLS C/100 FLS, 21X30 - 1X1 COR- 180G | GRAFICA MAGENTA | BLOCO | 30 | | |
| 178 | PROGRAMA DE CONTROLE DA FEBRE AMARELA E DENGUE - BLS C/100 FLS, 21X30 - 1X1 COR - 180G | GRAFICA MAGENTA | UNID | 3.000 | | |
| 179 | FICHA DE VISITA - DENGUE/ENTOMOLOGIA - BLS C/100 FLS, 21X30- 1X1 COR-180G | GRAFICA MAGENTA | UNID | 3.000 | | |
| 180 | REGISTRO DIARIO DE SERVIÇO ANTIVETORIAL - BLS C/100 FLS, 21X30 - 1X1 COR - 180G | GRAFICA MAGENTA | BLOCO | 40 | | |
| 181 | RESUME SEMANAL DO SERVIC;O ANTIVETORIAL - BLS C/100 FLS, 21X30-1X1 COR-180G | GRAFICA MAGENTA | BLOCO | 1.000 | | |
| 182 | PANFLETOS - VIGILÂNCIA SANITÁRIA ALIMENTOS - TAMANHO FALHA A4, PAPEL COUCHÊ, 240G | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 5.000 | | |
| 183 | PANFLETOS-VIGILANCIA-SANITÁRIA MEDICAMENTOS - TAMANHO FALHA A4, PAPEL COUCHE, 120G, 4X4 COR | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 5.000 | | |
| 184 | PANFLETOS - VIGILÂNCIA SANITÁRIA SANEANTES - TAMANHO FALHA A4 | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 5.000 | | |
| 185 | PANFLETOS - IST- TAMANHO FALHA A4 | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 5.000 | | |
| 186 | PANFLETOS - ATIVIDADE FÍSICA E ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL - TA MAN HO FALHA A4 | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 5.000 | | |
| 187 | PANFLETOS- DENGUE -TAMANHO FALHA A4 | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 7.000 | | |
| 188 | CARTÃO DE VISITA DOMICILIAR AGENTE DE ENDEMIAS, OFF-SET, 180G | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 30.000 | | |
| 189 | ATESTADO -PACIENTE AMBULATORIAL -BLS C/100 FLS, 21X15CM - 1X1 - 75G | GRÁFICA MAGENTA | BLOCO | 10 | | |
| 190 | ATESTADO DE SANIDADE MENTAL - BLS C/100 FLS, 21X15CM - 1X1 - 75G | GRÁFICA MAGENTA | BLOC0 | 10 | | |
| 191 | FICHA DE EVOLUÇÃO, PAPEL 75G, TAM 0,21X0,29CM | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 500 | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 192 | RAAS-FORMULÁRIO DE ATENÇÃO PSICOSSOSCIAL, PAPEL 75G, TAM 0,21X0,29CM, FRENTE E VERSO, 4/0 COR | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 500 | | |
| 193 | DECLARAÇAO DE PACIENTE AMBULATORIAL MEDICO COORDENAÇÃO - BLS C/100 FLS, 21X15CM | GRÁFICA MAGENTA | BLOCO | 5 | | |
| 194 | DECLARAÇAO DE PACIENTE AMBULATORIAL MÉDICO PSIQUIÁTRICA– BLS C/100 FLS, 21X15CM | GRÁFICA MAGENTA | BLOCO | 5 | | |
| 195 | DECLARAÇÃO DE PACIENTE AMBULATORIAL MÉDICO PSICOLOGO– BLS C/100 FLS, 21X15CM | GRÁFICA MAGENTA | BLOCO | 5 | | |
| 196 | DECLARAÇÃO DE ACOMPANHANTE - BLS C/100 FLS, 21X1SCM - 1X1 - 75G | GRÁFICA MAGENTA | BLOCO | 5 | | |
| 197 | DECLARAÇÃO DE COMPARECIMENTO - BLS C/100 FLS, 2LX15CM - 1X1 - 75G | GRÁFICA MAGENTA | BLOCO | 5 | | |
| 198 | DECLARAÇÃO DE TRANSPARÊNCIA - 21X15CM - 1X1- 75G | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 200 | | |
| 199 | PRONTUARIO CAPS- 1ª PAGINA, TAM FOLHA A4, 1X1-90G | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 750 | | |
| 200 | PRONTUARIO CAPS- 2ª PAGINA, TAM FOLHA A4, 1X1-90G | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 750 | | |
| 201 | PRONTUARIO CAPS- 3ª PAGINA, TAM FOLHA A4, 1X1-90G | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 750 | | |
| 202 | JORNAL DA ASSISTÊNCIA - 16 PAG. COM 12 EDIÇOES, TAM. ABERTO 30X42CM, 4X4 CORES, TINTA ESCALA EM PAPEL RECIDADO 150G, ACABAMENTO: DOBRADO, ALCEAMENTO AUT. | GRÁFICA MAGENTA | UNID | 5.000 | | |

Validade da proposta 90 (noventa) dias

Local e data:
MESSIAS, 25 de julho de 2022

***GLAUCIENE MARIA DOS SANTOS***
Secretário Municipal de Administração

**Publicado por:**
Jose Dolberon da Silva
**Código Identificador:**DDC542BD

