SISTEMA GERENCIADOR DE PUBLICAÇÕES LEGAIS

DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICÍPIOS DE ALAGOAS

ASSOCIAÇÃO DOS MUNICÍPIOS ALAGOANOS

Alagoas , 15 de Maio de 2023 • Diário Oficial dos Municípios do Estado de Alagoas • ANO X | Nº 2046

Expediente:
Associação dos Municípios Alagoanos -AMA

DIRETORIA EXECUTIVA:

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

Secretário-Geral: Nielson Mendes da Silva;

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

CONSELHO FISCAL:

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

Suplentes:

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

COORDENADORIAS REGIONAIS:

Região Agreste Baixo São Francisco: Geraldo Cicero da Silva;
Região do Sertão: Josimar Dionísio;
Região Central: André Brandão de Almeida;
Região Norte: Manuilson Andrade Santos;
Região Metropolitana: George Clemente Vieira;
Região do Litoral Norte: Fernando Henrique Lima Cavalcante;
Região do Litoral Sul: Carlos Felipe Castro Jatobá Lins.

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

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE ANADIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
EXTRATO DO CONTRATO Nº 36/2023

EXTRATO DO CONTRATO Nº 36/2023

ADESÃO A ATA nº 05/2023
Fundamento Legal: Lei nº 8.666, de 1993, Lei nº 10.520, de 2002, Lei nº 8.078, de 1990 e o Decreto nº 7892/13, de 2013;
Contratante: **PREFEITURA MUNICIPAL DE ANADIA/AL,** Inscrita no CNPJ sob o nº 12.227.351/0001-19;
Contratada: **CEJOM COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA,** Inscrita no CNPJ sob o nº 39.882.029/0001-80;
Objeto: **AQUISIÇÃO DE MOBILIÁRIOS COMUNS E HOSPITALARES, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS DE ANADIA/AL, EM ATENDIMENTO AO TERMO DE ADESÃO 05/2023.**
Valor Global: **R$ 359.316,74 (trezentos e cinquenta e nove mil, trezentos e dezesseis reais e setenta e quatro centavos).**
Vigência: **12 (doze) meses;**
Celebração: 10/05/2023;
Signatários: **José Celino Ribeiro de Lima** e **Eduardo Curty Carvalhal**

Publicado por:
Lucas Marques Messias dos Santos
Código Identificador:F5201A23

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
EXTRATO DO CONTRATO Nº 24/2023

EXTRATO DO CONTRATO Nº 24/2023
CONTRATAÇÃO DE SALDO DA ATA N° 26/2022
Fundamento Legal: Lei nº 10.520/02, Lei nº 8.666/93, Decreto nº 7.892/13, Decreto nº 10.024/19;
Contratante: **PREFEITURA MUNICIPAL DE ANADIA/AL,** Inscrita no CNPJ sob o nº 12.227.351/0001-19;
Contratada: **J J DOS SANTOS FILHO COMÉRCIO E TRANSPORTE ME,** Inscrita no CNPJ sob o nº 03.974.762/0001-87;
Objeto: **AQUISIÇÃO DE REFEIÇÕES PRONTAS, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE ANADIA/AL, EM ATENDIMENTO AO PREGÃO ELETRÔNICO 07/2022.**
Valor Global: **R$ 52.918,00 (cinquenta e dois mil novecentos e dezoito reais)**
Vigência: **12 (doze) meses;**
Celebração: 04/04/2023;
Signatários: **José Celino Ribeiro de Lima** e **José Joaquim dos Santos Filho.**

Publicado por:
Lucas Marques Messias dos Santos
Código Identificador:49A90ED3

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
EXTRATO DO TERMO DE ADESÃO Nº 03/2023

EXTRATO DO TERMO DE ADESÃO Nº 03/2023

TERMO DE ADESÃO Nº 03/2023
ADERENTE (CONTRATANTE): **PFEITURA MUNICIPAL DE ANADIA/AL,** Inscrita no CNPJ sob o nº 12.227.351/0001-19;
CONTRATADA: **FLEXIBASE INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE MÓVEIS, IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO LTDA.,** Inscrita no CNPJ sob o nº 04.869.711/0001-58;
Objeto: **AQUISIÇÃO DE MOBILIÁRIO CORPORATIVO, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO DE ANADIA/AL.**
Valor: **R$ 345.226,00 (trezentos e quarenta e cinco mil e duzentos e vinte e seis reais).**
Vigência: **12 (doze) meses;**
Celebração: 18/04/2023;
Signatários: **José Celino Ribeiro de Lima** e **João Francisco Mendes**

Publicado por:
Lucas Marques Messias dos Santos
Código Identificador:6DE1F685

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
EXTRATO DO CONTRATO Nº 34/2023

EXTRATO DO CONTRATO Nº 34/2023

ADESÃO A ATA Nº 03/2023

Fundamento Legal: Lei nº 8.666, de 1993, Lei nº 10.520, de 2002, Lei nº 8.078, de 1990 e o Decreto nº 7892/13, de 2013;
Contratante: **PREFEITURA MUNICIPAL DE ANADIA/AL,** Inscrita no CNPJ sob o nº 12.227.351/0001-19;
Contratada: **FLEXIBASE INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE MÓVEIS, IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO LTDA.,** Inscrita no CNPJ sob o nº 04.869.711/0001-58;
Objeto: **AQUISIÇÃO DE MOBILIÁRIO CORPORATIVO, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO DE ANADIA/AL, EM ATENDIMENTO AO TERMO DE ADESÃO 03/2023.**
Valor Global: **R$ 345.226,00 (trezentos e quarenta e cinco mil e duzentos e vinte e seis reais).**
Vigência: **12 (doze) meses;**
Celebração: 18/04/2023;
Signatários: **José Celino Ribeiro de Lima** e **João Francisco Mendes**

Publicado por:
Lucas Marques Messias dos Santos
Código Identificador:4B1E1BF7

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
EXTRATO DO TERMO DE ADESÃO Nº 05/2023

EXTRATO DO TERMO DE ADESÃO Nº 05/2023
TERMO DE ADESÃO Nº 05/2023
ADERENTE (CONTRATANTE): **PFEITURA MUNICIPAL DE ANADIA/AL,** Inscrita no CNPJ sob o nº 12.227.351/0001-19;
CONTRATADA: **CEJOM COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA,** Inscrita no CNPJ sob o nº 39.882.029/0001-80;
Objeto: **AQUISIÇÃO DE MOBILIÁRIOS COMUNS E HOSPITALARES, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS DE ANADIA/AL.**
Valor: **R$ 359.316,74 (trezentos e cinquenta e nove mil, trezentos e dezesseis reais e setenta e quatro centavos).**
Vigência: **12 (doze) meses;**
Celebração: 10/05/2023;
Signatários: **José Celino Ribeiro de Lima** e **Eduardo Curty Carvalhal**

Publicado por:
Lucas Marques Messias dos Santos
Código Identificador:9FFC65CF

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº 29/2023

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº 29/2023

Pregão Eletrônico **01/2023 – SC**
Fundamento Legal: Lei Federal nº 10.520/2002, Decreto nº 7.892/13, Decreto Federal 10.024/2019, Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores;
Contratante: **PREFEITURA MUNICIPAL DE ANADIA/AL.**
Fornecedora Registrada: **PV PNEUS EIRELI – ME, inscrita no CNPJ sob o nº 21.848.971/0001-66;**
Objeto: REGISTRO DE PREÇOS OBJETIVANDO FUTURAS CONTRATAÇÕES DE EMPRESAS PARA FORNECIMENTO PARCELADO DE PNEUS, CÂMARAS E PROTETORES, SEGUNDA CHAMADA PARA ITENS REMANESCENTES (FRACASSADOS) DO PREGÃO 01/2023.
Valor Global: **R$ 250.229,88** (duzentos e cinquenta mil duzentos e vinte nove reais e oitenta e oito centavos)
Vigência: **12 meses**;
Firmado em: 09/03/2023;
Signatários: **José Celino Ribeiro de Lima e Fabiana Freitas Souza.**

Publicado por:
Lucas Marques Messias dos Santos
Código Identificador:96D5DCC5

SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA, ESPORTE E LAZER
EXTRATO DO TERMO DE ADESÃO Nº 04/2023

EXTRATO DO TERMO DE ADESÃO Nº 04/2023
TERMO DE ADESÃO Nº 04/2023
ADERENTE (CONTRATANTE): **PFEITURA MUNICIPAL DE ANADIA/AL,** Inscrita no CNPJ sob o nº 12.227.351/0001-19;
CONTRATADA: **VAS PROMOÇÕES E EVENTOS LTDA – ME.,** Inscrita no CNPJ sob o nº 04.689.271/0001-57;
Objeto: **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE LOCAÇÃO E ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS E CORRELATOS, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE ANADIA/AL.**
Valor: **R$ 3.773.973,75 (Três milhões setecentos e setenta e três mil novecentos e setenta e três reais e setenta e cinco centavos).**
Vigência: **12 (doze) meses;**
Celebração: 26/04/2023;
Signatários: **José Celino Ribeiro de Lima** e **Valfrido Antônio da Silva**

Publicado por:
Lucas Marques Messias dos Santos
Código Identificador:020524EC

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
EXTRATO DO TERMO DE ADESÃO Nº 02/2023

EXTRATO DO TERMO DE ADESÃO Nº 02/2023

TERMO DE ADESÃO Nº 02/2023
ADERENTE (CONTRATANTE): **PREFEITURA MUNICIPAL DE ANADIA/AL,** Inscrita no CNPJ sob o nº 12.227.351/0001-19;
CONTRATADA: **EJM COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA.,** Inscrita no CNPJ sob o nº 42.995.550/0001-38;
Objeto: **AQUISIÇÃO DE BRINQUEDOS EDUCATIVOS E PEDAGÓGICOS, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DE ANADIA/AL.**
Valor: **R$ 191.226,00 (cento e noventa e um mil duzentos e sessenta e seis reais).**
Vigência: **12 (doze) meses;**
Celebração: 29/03/2023;
Signatários: **José Celino Ribeiro de Lima** e **Jefferson Vinicius Arruda Costa**

Publicado por:
Lucas Marques Messias dos Santos
Código Identificador:51F35D40

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
EXTRATO DO CONTRATO Nº 30/2023

EXTRATO DO CONTRATO Nº 30/2023

Fundamento Legal: Lei nº 8.666, de 1993, Lei nº 10.520, de 2002, Lei nº 8.078, de 1990 e o Decreto nº 7892/13, de 2013;
Contratante: **PREFEITURA MUNICIPAL DE ANADIA/AL,** Inscrita no CNPJ sob o nº 12.227.351/0001-19;
Contratada: **EJM COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA.,** Inscrita no CNPJ sob o nº 42.995.550/0001-38;
Objeto: **AQUISIÇÃO DE BRINQUEDOS EDUCATIVOS E PEDAGÓGICOS, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DE ANADIA/AL, EM ATENDIMENTO AO TERMO DE ADESÃO 02/2023.**
Valor Global: **R$ 191.226,00 (cento e noventa e um mil duzentos e sessenta e seis reais).**
Vigência: **12 (doze) meses;**
Celebração: 03/04/2023;
Signatários: **José Celino Ribeiro de Lima** e **Jefferson Vinicius Arruda Costa**

Publicado por:
Lucas Marques Messias dos Santos
Código Identificador:9873D93B

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
EXTRATO DO SEGUNDO TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 34/2021

EXTRATO DO SEGUNDO TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 34/2021.
Fundamento Legal: Art. 57 e Art. 65 da Lei Federal nº 8.666, de 1993.
Partes: **PREFEITURA MUNICIPAL DE ANADIA/AL**, inscrita no CNPJ sob o nº 12.227.351/0001-19 *e a empresa:***SERQUIP TRATAMENTO DE RESÍDUOS AL LTDA.,** inscrita no CNPJ sob o nº 06.121.325/0001-09*;*
Objeto: Reajuste de **3,79%** do valor do contrato firmado entre as partes, conforme aplicação do IGPM, acumulado no período. O valor total do contrato perfaz **R$ 44.046,72 (quarenta e quatro mil e quarenta e seis reais e setenta e dois centavos)**.
Celebração: 30/03/2023;
Signatários: **José Celino Ribeiro de Lima** e **Bruno Broad Rizzo Dorea**

Publicado por:
Lucas Marques Messias dos Santos
Código Identificador:2B38AA2D

SECRETARIA MUNICIPAL DE VIAÇÃO E OBRAS
AUTORIZAÇÃO

AUTORIZAÇÃO

Tenho por satisfeitas as razões da Douta Procuradoria, portanto **AUTORIZO,** na forma do art. 72, Inciso VIII e parágrafo único da Lei 14.133/2021 a Dispensa de Licitação, para a Contratação de empresa de engenharia civil para a realização de projeto e orçamento para a pavimentação asfáltica de dois povoados no município de Anadia/AL.

Proceda assim, a contratação da empresa **META SERVIÇOS DE ENGENHARIA EIRELI.,** Inscrita no CNPJ sob o nº 35.685.315/0001-02, pelo valor global de **R$ 22.500,00 (vinte dois mil e quinhentos reais).**

Anadia/AL, 26 de Abril de 2023.

JOSÉ CELINO RIBEIRO DE LIMA
Prefeito

Publicado por:
Lucas Marques Messias dos Santos
Código Identificador:A55A9E76

SECRETARIA MUNICIPAL DE VIAÇÃO E OBRAS
EXTRATO DO CONTRATO Nº 41/2023

EXTRATO DO CONTRATO Nº 41/2023

Fundamento Legal: Art. 75, da Lei n° 14.133, de 2021;
Contratante: **PREFEITURA MUNICIPAL DE ANADIA/AL.**, Inscrita no CNPJ sob o nº 12.227.351/0001-19
Contratada: **META SERVIÇOS DE ENGENHARIA EIRELI.,** Inscrita no CNPJ sob o nº 35.685.315/0001-02;
Objeto: **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA DE ENGENHARIA CIVIL PARA A REALIZAÇÃO DE PROJETO E ORÇAMENTO PARA A PAVIMENTAÇÃO ASFÁLTICA DE DOIS POVOADOS NO MUNICÍPIO DE ANADIA/AL.**
Valor total: R$ 22.500,00 (vinte dois mil e quinhentos reais)
Celebração: 28/04/2023;
Signatários: **José Celino Ribeiro de Lima** e **Gibson Buarque de Melo Filho.**

Publicado por:
Lucas Marques Messias dos Santos
Código Identificador:2940042A

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPIRACA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPIRACA
AVISO DE COTAÇÃO DE PREÇO - REABERTURA DE PRAZO

Solicitamos cotação de preços para a composição do processo 8704/2023 que visa a Aquisição de equipamentos ares condicionados e complementos para Recepção Central do Centro Administrativo Antônio Rocha. A solicitação do formulário de cotação deverá ser realizada através do e-mail: comprasdearapiraca@gmail.com. O Prazo para recebimento dos formulários com as cotações será até o dia 16 de Maio de 2023.

Arapiraca, 12 de Maio de 2023

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

Publicado por:
Angelica Rita Petuba de Souza
Código Identificador:16BE0543

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

Solicitamos cotação de preços para compor o Processo 7084/2023, que tem por objeto a Aquisição de nitrogênio líquido utilizado no abastecimento de 3 botijões criogênicos, locados na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural. A solicitação do formulário de cotação deverá ser realizada através do e-mail: comprasdearapiraca@gmail.com. O prazo para recebimento dos formulários com as cotações será até 18 de maio de 2023.

Arapiraca, 12 de maio de 2023.

WEDJA NOGUEIRA DA SILVA
Dept° de Compras de Bens e Serviços
Coordenação Geral de Licitações - CGL

Publicado por:
Wedja Nogueira da Silva Santos
Código Identificador:5E028A3B

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPIRACA
AVISO DE CANCELAMENTO DA PUBLICAÇÃO DO SEXTO TERMO ADITIVO AO CONTRATO DE Nº 17996/2018

AVISO DE CANCELAMENTO DA PUBLICAÇÃO DO SEXTO TERMO ADITIVO AO CONTRATO DE Nº 17996/2018

O Gabinete do Prefeito, torna público o CANCELAMENTO DA PUBLICAÇÃO DO SEXTO TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 17996/2018 celebrado entre o Município de Arapiraca e a empresa Cony Engenharia Ltda., publicado no Diário Oficial dos Municípios do Estado de Alagoas, pag. 4, edição do dia 06 de abril de 2023.
MOTIVO: Por uma falha administrativa, foi publicado erroneamente a versão antiga do arquivo, devendo, então, ser absolutamente desconsiderado para todos os efeitos legais.

Arapiraca/AL, 12 de maio de 2023

ROANY IZIDORO SOARES ALVES
Secretário Municipal de Infraestrutura

JOSÉ LUCIANO BARBOSA
Prefeito

Publicado por:
Gean Fábio Carvalho de Oliveira
Código Identificador:67EA6F33

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPIRACA
SEXTO TERMO ADITIVO DE ACRÉSCIMO E SUPRESSÃO AO CONTRATO DE Nº 17996/2018, CELEBRADO ENTRE O MUNICÍPIO DE ARAPIRACA E A EMPRESA CONY ENGENHARIA LTDA

SEXTO TERMO ADITIVO DE ACRÉSCIMO E SUPRESSÃO AO CONTRATO DE Nº 17996/2018, CELEBRADO ENTRE O MUNICÍPIO DE ARAPIRACA E A EMPRESA CONY ENGENHARIA LTDA.

O Município de Arapiraca/Al, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob o no 12.198.693/0001-58, com sede administrativa localizada na rua samaritana, nº 1.185, Bairro Santa Edwiges, doravante denominado contratante, neste ato representado pelo Prefeito, **JOSÉ LUCIANO BARBOSA DA SILVA,** brasileiro, portador do RG 299387-SEDS/AL e CPF nº 296.681.744-53 e do outro lado a empresa **CONY ENGENHARIA LTDA**, inscrita no CNPJ/MF sob nº 41.167.347/0001-0012.160545/0001-44, sediada na Avenida Menino Marcelo, S/nº, Lote 27, Tabuleiro dos Martins, Maceió-AL, representada por seu sócio administrador, **Sr. JEAN SANDRO SANTOS DA SILVA**, portador do RG nº 808419-SSP/AL e do CPF sob nº 616.823.654-68, de acordo com a representação legal que lhe é outorgada por contrato social, doravante denominada CONTRATADA, acordam celebrar o presente Termo Aditivo de alteração de acréscimos e supressões do objeto do Contrato nº 17996/2018, com fundamento no art. 58, inciso I c/c art. 65, inciso I, e seu § 1º, da Lei nº 8.666, de 1993 e suas alterações, que se regerá pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – **do objeto**

Constitui objeto do presente instrumento a alteração qualitativa do contrato nº 17996/2018, relativo à contratação da obra de engenharia referente a implantação e modernização de infraestrutura para esporte educacional, recreativo e de lazer do Estádio Municipal Coaracy da Mata Fonseca no Município de Arapiraca, com fundamento no art. 58, inciso I c/c art. 65, inciso i, alíneas **"a "** e "b" e § 1º, da lei nº 8.666, de 1993 e suas alterações, tendo em vista a justificativa contida no processo administrativo nº. 3546/2023.

CLÁUSULA SEGUNDA – DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES DE SERVIÇOS

Por este Termo Aditivo, ficam ajustadas as seguintes alterações contratuais:
I. acréscimo de R$ 757.827,54 (setecentos e cinquenta e sete mil, oitocentos e vinte e sete reais e cinquenta e quatro centavos) correspondente a 21,79 % (dezenove vírgula setenta e dois por cento) do valor inicial do contrato, conforme detalhamento da Planilha Orçamentária parte integrante deste;
II. supressão de R$ 1.257.409,06 (um milhão, duzentos e cinquenta e sete mil, quatrocentos e nove reais e seis centavos), correspondente a 36,16% (trinta e dois vírgula setenta e dois por cento) do valor inicial do Contrato, decorrente de alterações no projeto inicial licitado pela CONTRATANTE, conforme detalhado na Planilha orçamentária, parte integrante deste.
Parágrafo 1° - Os acréscimos e supressões importarão em uma redução de R$ 499.581,52 (quatrocentos e noventa e nove mil, quinhentos e oitenta e um reais e cinquenta e dois centavos) do valor inicial do Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO VALOR

O valor do Contrato nº 17996/2018, em decorrência deste aditivo, passa de R$ 3.843.274,11 (três milhões, oitocentos e quarenta e três mil, duzentos e setenta e quatro reais e onze centavos), conforme 2º Termo Aditivo para R$ 3.343.692,59 (três milhões, trezentos e quarenta e três mil, seiscentos e noventa e dois reais e cinquenta e nove centavos).

CLÁUSULA QUARTA - DA RATIFICAÇÃO

Ficam mantidas e ratificadas as demais Cláusulas e condições não alteradas pelo presente Termo.

CLÁUSULA QUARTA – DO FORO

Quaisquer questões decorrentes deste instrumento, serão dirimidas no Foro da Comarca de Arapiraca, Estado de Alagoas, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.
E, por estarem justos e acordes, assinam o presente em 03 (três) vias de igual teor e forma na presença das testemunhas, que igualmente o subscrevem.

Arapiraca/AL, 24 de março de 2023.

JOSÉ LUCIANO BARBOSA DA SILVA
Prefeito – P/ Contratante

JEAN SANDRO SANTOS DA SILVA
P/ Contratada - Cony Engenharia LTDA.

Publicado por:
Gean Fábio Carvalho de Oliveira
Código Identificador:5FC1B07B

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPIRACA
6º TERMO ADITIVO DE PRORROGAÇÃO DE PRAZO AO CONTRATO DE Nº 22894.2018/2019, QUE ENTRE SI CELEBRAM DE UM LADO O MUNICÍPIO DE ARAPIRACA, E DO OUTRO A EMPRESA DN CONSTRUTORA LTDA

6º TERMO ADITIVO DE PRORROGAÇÃO DE PRAZO AO CONTRATO DE Nº 22894.2018/2019, QUE ENTRE SI CELEBRAM DE UM LADO O MUNICÍPIO DE ARAPIRACA, E DO OUTRO A EMPRESA DN CONSTRUTORA LTDA.

Pelo presente instrumento de contrato de um lado o **MUNICÍPIO DE ARAPIRACA/AL**, inscrito no CNPJ sob nº 12.198.693/0001-58, com sede na Rua Samaritana, nº 1.185, Bairro Santa Edwiges – Arapiraca/AL, CEP: 57.311-180, neste ato representado por seu Prefeito, Sr. **JOSÉ LUCIANO BARBOSA DA SILVA**, brasileiro, portador do CPF nº 296.681.744-53 e RG nº 299387 SEDS/AL, com o supracitado endereço profissional, doravante denominado CONTRATANTE e, do outro lado a empresa **DN CONSTRUTORA LTDA,** inscrita no CNPJ/MF sob nº 24.286.881/0001-17, sediada na Rua Ruth Fernandes Gonçalves, nº 55, Bairro Boa Vista, Arapiraca – AL, CEP 57312-485, neste ato representada por Elísio Wagner Dias Lima, carteira de identidade nº 465590 SSP/AL e inscrito no CPF sob o n.º 460.178.364-04, de acordo com a representação legal que lhe é outorgada por contrato social, doravante denominada CONTRATADA, resolve celebrar o presente Termo Aditivo de prazo ao Contrato n°22894.2018/2019, mediante as cláusulas e condições a seguir expressas:

As partes acima qualificadas resolvem celebrar o presente TERMO ADITIVO ao Contrato nº 22894.2018/2019, referente a OBRA DE ENGENHARIA REFERENTE À DRENAGEM E PAVIMENTAÇÃO DE DIVERSAS RUAS NO MUNICÍPIO DE ARAPIRACA, nos termos das cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO
Este Termo Aditivo tem por objeto a prorrogação do prazo de vigência do contrato 22894.2018/2019, nos termos da sua cláusula 2.3.

CLÁUSULA SEGUNDA – **DA VIGÊNCIA**

Por força deste Termo Aditivo ao Contrato nº 22894.2018/2019, fica prorrogado o prazo de vigência por mais 12 (doze) meses, iniciado o prazo a partir do término do 4º termo aditivo.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas resultantes deste Termo Aditivo correrão através do Programa de Trabalho 13.13.15.452.1030.1030 – Elemento de Despesa 4.4.90.51.00.00.00.0000.

CLÁUSULA QUARTA– DA PUBLICAÇÃO

O presente Termo Aditivo, será publicado, por extrato, Diário Oficial dos Município de Alagoas, obedecendo ao prazo previsto no parágrafo único, art. 61, da Lei Federal 8.666/93, sendo a publicação condição indispensável à sua eficácia.

CLÁUSULA QUINTA– DA RATIFICAÇÃO

Ficam ratificadas e convalidadas, em todos os seus termos, cláusulas e condições, as disposições contratuais originais no que não tiverem sido retificadas, alteradas ou modificadas pelo presente Termo Aditivo, que faz parte integrante e inseparável do Contrato 20820.2021/2022.

E, por estarem assim justas e acordadas, as partes assinam o presente **TERMO ADITIVO,** em 03 (três) vias de igual teor e forma e para que surtam os efeitos jurídicos e legais, na presença das testemunhas abaixo qualificadas.

Arapiraca, 03 de maio de 2023.

JOSÉ LUCIANO BARBOSA DA SILVA
Prefeito
Contratante

ELISIO WAGNER DIAS LIMA
DN Construtora LTDA
Contratada

Publicado por:
Gean Fábio Carvalho de Oliveira
Código Identificador:B612D2E8

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE BATALHA

CÂMARA MUNICIPAL DE BATALHA
DISPENSA 006/2023

CAMARA MUNICIPAL DE BATALHA / AL

EXTRATO DE CONTRATO

ESPÉCIE: Contrato nº 005/2023, oriundo da Dispensa nº 006/2023 PARTES - CONTRATANTE: Câmara Municipal de Batalha / AL CONTRATADA:MICHELINE LIMA BEZERRA, CNPJ: nº 29.956.064/0001-43 OBJETO contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas com acompanhamentos e coffe-breack, em atendimento à Câmara Municipal de Batalha – AL VALOR: R$ 49.600,00 (quarenta e nove mil e seiscentos reais) VIGÊNCIA: 31 de dezembro de 2023 DATA DA ASSINATURA DO CONTRATO: 12/05/2023

JOSÉ WALDEK BARROS SANTOS
Presidente da Câmara

Publicado por:
Albert Leite e Silva
Código Identificador:EB5FE623

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, FINANÇAS E PLANEJAMENTO
TERMO DE AUTORIZAÇÃO E EXTRATO DE CONTRATO D 15

TERMO DE AUTORIZAÇÃO

Em cumprimento ao Artigo 72, inciso VIII, Lei Federal nº 14.133/2021, considerando os documentos que consta dos autos do presente processo, fica AUTORIZADO o referido processo de Dispensa para contratação de empresa especializada para a implantação do software de gerenciamento escolar. Empresa: Fundação de Apoio e Desenvolvimento ao Ens. Pesq. e Extensão, inscrita no CNPJ n°: 00.703.697/0001-67. Vigência de 12 (doze) meses, com fulcro na inteligência do art. 75, inciso II, da Lei 14.133/21.

DENIS FIRMINO DE MORAIS
Secretário Municipal de Finanças

EXTRATO DE CONTRATO

Contrato n° 029/2023 – Processo Administrativo: 037.2023/002. Dispensa n° 015/2023. Fundamentação Legal: art. 75, inciso II, da Lei 14.133/21 – Contratante: Município de Batalha/AL – Contratada: Fundação de Apoio e Desenvolvimento ao Ens. Pesq. e Extensão, inscrita no CNPJ n°: 23.680.034/0001-70 – Objeto: Contratação de Empresa Especializada para a Implantação do Software de Gerenciamento Escolar, com o intuito de atender a necessidade da Secretaria Municipal de Educação do Município de Batalha/AL. Valor Contratado: R$ 39.996,00 (trinta e nove mil, novecentos e noventa e seis reais).

Publicado por:
Marlon Ferreira da Silva
Código Identificador:4206F16F

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE BELÉM

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
RESULTADO DA SELEÇÃO

CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2023, PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL CONFORME §1º DO ART.14 DA LEI Nº 11.947/2009 E RESOLUÇÕES DO FNDE RELATIVAS AO PNAE.

Cooperativa Agropecuária de Limoeiro de Anadia – COOPERLIMO, CNPJ 44.903.463/0001-39; Valor Total a ser contratado: R$ 386.861,45.
Maria José da Silva, CPF 043.128.794-51; Valor Total a ser contratado: R$ 39.998,43.
Genivalda Pereira dos Santos Imídio, CPF 088.456.508-47; Valor Total a ser contratado: R$ 39.689,83.
Maria José Ananias de Moraes, CPF 084.746.404-07; Valor Total a ser contratado: R$ 38.420,00.
Leonice Maria da Silva, CPF 058.735.594-81; Valor Total a ser contratado: R$ 21.240,00.
Márcia Izídio da Silva Santos, CPF 068.789.954-00; Valor Total a ser contratado: R$ 35.986,28.
Sivaldo Ribeiro da Silva, CPF 115.406.444-13; Valor Total a ser contratado: R$ 39.997,20.
Jonel Guedes de Souza, CPF 043.665.554-33; Valor Total a ser contratado: R$ 39.146,56.
Ailton Auto da Costa, CPF 957.687.264-20; Valor Total a ser contratado: R$ 36.957,00
Ginaldo Ribeiro da Silva, CPF 052.134.054-36; Valor Total a ser contratado: R$ 39.927,93.
Ailton Santos de Brito, CPF 079.605.544-04; Valor Total a ser contratado: R$ 12.894,00
Eliete Tertulina Roque da Silva, CPF 075.875.754-99; Valor Total a ser contratado: R$ 31.140,24.
Aline Maria Clarindo da Silva, CPF 136.569.794-05; Valor Total a ser contratado: R$ 38.741,70.
Luciano Ribeiro de Oliveira, CPF 113.452.754-39; Valor Total a ser contratado: R$ 39.976,10.
Andreia Silva de Amorim, CPF 090.919.864-09; Valor Total a ser contratado: R$ 12.000,00.
José Francisco dos Santos, CPF 047.340.024-36; Valor Total a ser contratado: R$ 39.718,76.
Augusto Francisco da Silva, CPF 923.794.434-91; Valor Total a ser contratado: R$ 12.434,00.

Maria Alaide Silva dos Santos, CPF 074.359.424-05; Valor Total a ser contratado: R$ 33.738,52.
Josete Justino da Silva Costa, CPF 741.063.684-04; Valor Total a ser contratado: R$ 24.192,00.

Belém/AL, 12 de maio de 2023.

LUCIVAN ALEXANDRINO DE BARROS
Presidente CPL

Publicado por:
Lucivan Alexandrino de Barros
Código Identificador:9C8F2F5B

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS

Republicação de Aviso de Cotação de Preços

A **Prefeitura Municipal de Belém**, por intermédio da Coordenadoria de Compras, solicita cotações de preços referente aquisições de cartuchos recarregáveis, toners e garrafas de tintas para impressoras, recargas de toners para impressoras e manutenção de impressoras para atender as necessidades dos setores de todas as secretarias municipais. No prazo de até 03 (três) , contados a partir desta publicação, através do e-mail : comprasbelem.al@gmail.com ou protocolando a respectiva cotação de preços no setor de Protocolo do Município .

Belém, 12 de Maio de 2023.

WAGNER SILVA LIMA
Coordenador de Divisão de Compras

Publicado por:
Marcelo Henrique da Silva
Código Identificador:90B10E6B

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE BRANQUINHA

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

A SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO PÚBLICA DE BRANQUINHA/AL, vem por meio deste Setor de Compras, comunicar que está disponível o termo de referência através do e-mail ***comprasbranquinha2021@gmail.com, referente a Aquisição de Material Gráfico,***destinado a SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO PÚBLICA, que a partir desta data, serão contados no máximos 03 (três) dias úteis, a partir desta publicaçã, para emviarem suas propostas, acompanhada de cópia do contrato social e das certidões: municipal, estatual, federal, fgts e trabalhista.
Maiores informações, entrar em contado através do e-mail ***comprasbranquinha2021@gmail.com.***

Atenciosamente,

Publicado por:
Ramon Gomes da Silva
Código Identificador:144323BF

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO ALEGRE

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
TERMO DE RATIFICAÇÃO - PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0328121/2023 - OBJETO: CONTRATAÇÃO DE MICROEMPREENDEDORES INDIVIDUAIS PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS EVENTUAIS.

O **PREFEITO DO MUNICIPIO DE CAMPO ALEGRE, ESTADO DE ALAGOAS**, no uso de suas atribuições legais, consoante as informações procedentes dos autos, sendo necessária a contratação, em cumprimento do art. 26 da Lei Federal 8.666/93, resolve **RATIFICAR** a Inexigibilidade de Licitação na forma de Credenciamento tombada sob o nº 004/2023 em favor das licitantes abaixo indicadas, vez que, foram preenchidos os requisitos intrínsecos, estando à mesma devidamente instruída.

ITEM	NOME DA QUADRILHA	RESPONSÁVEL	CPF/CNPJ	CLASSIFICAÇÃO
01	Quadrilha Junina Hildebrando	FAELL VICTOR DE OLIVEIRA VALENTIN	146.335.714-19	1º
02	Quadrilha Luar do Campo	WILLIÃ FEITOSA DOS SANTOS	147.799.394-02	1º

Campo Alegre/AL, 12 de maio de 2023.

NICOLAS TEIXEIRA TAVARES PEREIRA
Prefeito

Publicado por:
Sâmara Mayra da Silva Ferreira
Código Identificador:D0602D5D

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANAPI

GABINETE PREFEITO
DECRETO Nº 10 DE 27 DE ABRIL DE 2023

DECRETO nº 10 de 27 DE ABRIL DE 2023.

DISPÕE SOBRE A REGULAMENTAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE XXXX E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O Prefeito de Camapi, Estado de Alagoas, no uso das atribuições que lhe confere a Lei orgânica municipal de município.
DECRETA
TÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES E DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO
CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES
Art 1º - Este Decreto dispõe sobre o regulamento da inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal no município de Canapi, que disciplina a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, instituída pela Lei nº 267 de 07 de março de 2023.
§1º As atividades de que trata o caput serão executadas pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal – SIM de XXX, subordinado diretamente à Secretaria Municipal de Agricultura Canapi
§2º As atividades de que trata o caput devem observar as competências e as normas prescritas pelo Sistema Nacional de Vigilância Sanitária - SNVS.

CAPÍTULO II
DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

Art. 2º A inspeção e a fiscalização de estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem o comércio no Município de Canapi, de que trata este Decreto, abrange:
I - os aspectos industrial e sanitário dos produtos de origem animal, comestíveis ou não, por meio da inspeção *ante* e *post mortem* dos animais destinados ao abate;
II - o recebimento, manipulação, fracionamento, transformação, elaboração, embalagem, rotulagem, conservação, acondicionamento, armazenamento e o trânsito de produtos de origem animal.
Art. 3º Ficam sujeitos à inspeção, à reinspeção e à fiscalização, previstas neste Decreto:
I - os animais domésticos, exóticos e silvestres, destinados ao abate, seus produtos, subprodutos e matérias-primas;
II - o pescado e seus derivados;
III - o leite e seus derivados;
IV - os ovos e seus derivados;
V - os produtos das abelhas e seus derivados.

§ 1º A inspeção e a fiscalização previstas no caput são aplicáveis aos produtos comestíveis e não comestíveis, adicionados ou não de produtos vegetais.
§ 2º Excluem-se das disposições do § 1º deste artigo os produtos que tenham finalidade medicamentosa ou terapêutica e as preparações opoterápicas.
Art. 4º São privativas do Serviço de Inspeção Municipal de xxxxx – SIM a fiscalização e a inspeção dos produtos de origem animal, comestíveis ou não, e seus derivados, nos estabelecimentos registrados no SIM.
§1º A inspeção sanitária e industrial, conforme Art. 1º deste decreto, será de responsabilidade exclusiva do profissional médico veterinário oficial.
§2º O médico veterinário responsável, terá equipe de profissionais que lhe auxilie na realização das inspeções.
Art. 5º Os servidores incumbidos da execução das atividades de que trata este Decreto, mediante apresentação de documento de identificação funcional e no desempenho de suas funções, terão livre acesso em qualquer horário aos estabelecimentos e às suas dependências, às propriedades rurais, aos depósitos, aos armazéns ou a qualquer outro local ou instalação onde se abatam animais, processem, manipulem, transformem, preparem, transportem, beneficiem, acondicionem, armazenem ou comercializem produtos e subprodutos de origem animal, matérias-primas e afins, no âmbito do Município de Canapi.
Art. 6º A fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal serão geridas, de modo que seus procedimentos e sua organização se façam por métodos universalizados e sejam aplicados equitativamente em todos os estabelecimentos inspecionados pelo SIM, conforme sua classificação.
Art. 7º As atividades de fiscalização e de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal serão coordenadas por um médico veterinário do SIM.
Parágrafo único. Todos os servidores que realizam as atividades de inspeção e fiscalização deverão estar lotados no SIM.
Art. 8º A inspeção e a fiscalização a que se refere ao art. 4º deste Decreto abrangem:
I - inspeção *ante mortem e post mortem* das diferentes espécies animais;
II- verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;
III - verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;
IV - verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;
V - verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;
VI - coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;
VII - avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública;
VIII - avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;
IX - verificação da água de abastecimento;
X- fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos, comestíveis e não comestíveis, e suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais;
XI - classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação federal ou em fórmulas registradas com base em legislação específica estadual ou municipal;
XII - verificação dos meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;
XIII - controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;
XIV – verificação dos controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva, a partir de seu recebimento nos estabelecimentos;
XV- certificação sanitária dos produtos de origem animal;
XVI - outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal.
§ 1º A fiscalização e a inspeção abrangem também os produtos afins, tais como coagulantes, condimentos, corantes, conservadores, antioxidantes e fermentos, entre outros, utilizados nos estabelecimentos de produtos de origem animal.
§ 2º Todos os produtos de origem animal, oriundos de estabelecimentos inspecionados, poderão sofrer reinspeção quando forem utilizados como matéria-prima para a elaboração de outros produtos desta natureza.
§ 3º O médico veterinário do SIM deverá oficiar, de imediato, às autoridades da Defesa Sanitária Animal, da Secretaria de Estado da Saúde ou de outros órgãos competentes, a ocorrência de enfermidade animal ou zoonose de notificação obrigatória de que tiver conhecimento.
Art. 9 º. As inspeções e a fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas:
I - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;
II - nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstos neste Decreto, para abate ou para industrialização;
III - nos estabelecimentos que recebam o pescado para manipulação, distribuição ou para industrialização;
IV - nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos para distribuição em natureza ou para industrialização;
V - nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou para industrialização;
VI - nos estabelecimentos que extraiam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou para industrialização;
VII - nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados;
VIII - nos estabelecimentos que recebam, industrializem e distribuam produtos de origem animal não comestíveis.
Art. 10. A execução da inspeção e da fiscalização pelo Serviço de Inspeção Municipal isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual e municipal, para produtos de origem animal, resguardadas as competências específicas de cada órgão.
Art. 11. Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal para efeito deste Decreto, qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como os locais onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o ovo e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados, incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal conforme dispõe a Lei nº 8.171, de 1991, e suas normas regulamentadoras.
Art. 12. Para fins deste Decreto, produto ou derivado é a definição dada ao produto ou à matéria-prima de origem animal julgados aptos para o consumo humano pelo serviço de inspeção oficial.
Art. 13. A inspeção industrial e sanitária e a fiscalização de que trata este Decreto podem ser executadas de forma permanente ou periódica.
§ 1º A inspeção em caráter permanente consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização *ante mortem e post mortem*, durante as operações de abate das diferentes espécies de açougue, de caça, de anfíbios e répteis nos estabelecimentos;
§ 2º A inspeção em caráter periódico consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização nos demais estabelecimentos registrados e nas outras instalações industriais dos estabelecimentos de que trata o Art.9º com a frequência estabelecida em normas complementares, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o desempenho de cada estabelecimento e em função da implementação dos programas de autocontrole.
§3º As atividades de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, exercidas em frigoríficos de animais silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva

legal e de manejo sustentável, serão realizadas somente mediante autorização do órgão ambiental competente.
Art. 14. Os procedimentos de inspeção poderão ser alterados mediante a aplicação da análise de risco, segundo os preceitos instituídos em nível nacional.
Art. 15. O Serviço de Inspeção Municipal poderá celebrar parcerias com órgãos ou com entidades afins, dos setores público ou privado, com o objetivo de viabilizar, desenvolver ou de aperfeiçoar as atividades de educação e de inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.
Art. 16. A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal será instalada nos estabelecimentos após a efetivação do seu registro no SIM.

Art. 17. Para efeito deste Decreto, são adotados os seguintes conceitos:
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;
Análise de controle de qualidade: análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da qualidade das matérias primas, insumos e dos produtos;
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;
Análise fiscal: análise efetuada por laboratório de controle oficial ou credenciada ou, ainda, pela autoridade sanitária competente, em amostras colhidas pelo SIM;
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;
Animais exóticos: todos aqueles que pertençam às espécies da fauna exótica, e que tenham sido:
Criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclua o território brasileiro;
Introduzidos pelo homem, inclusive os animais domésticos, em estado asselvajado;
Introduzidos fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro;
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;
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;
Barreira sanitária: local de passagem obrigatória para o acesso a área de produção, visando à higienização das botas e das mãos;
Bem estar animal: diz respeito à saúde, das condições físicas e psicológicas adequadas e à possibilidade do animal expressar seu comportamento natural;
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;
Caracteres organolépticos: aqueles que se referem à cor, ao odor e ao sabor dos alimentos e das bebidas;
Carteira de saúde: instrumento de controle sanitário, que registra exames clínicos, dermatológicos e exames complementares, destinados aos funcionários das indústrias de alimentos;
Coleta de amostra: tomada de quantidade representativa e suficiente de uma substância, produto, alimento ou bebida, necessária para realização de análises;
Condenação - destinação dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentarem em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos não comestíveis, assegurada a inocuidade do produto final, quando couber;
Contaminação cruzada: contaminação gerada pelo contato direto ou indireto de insumo, superfície, ambiente, pessoas ou produtos contaminados, com outros não contaminados;
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;
Desinfecção: procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos, por meio de tratamentos físicos ou de agentes químicos;
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;
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;
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;
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.
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;
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;
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;
Higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;
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;
Insensibilização: processo aprovado pelo órgão de inspeção competente, aplicado ao animal, para proporcionar imediata e instantânea inconsciência e insensibilidade antes do abate;
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;
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;
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;
Limpeza: remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável, das superfícies das instalações, equipamentos e dos utensílios;

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;
Pescado: peixes, crustáceos, anfíbios, répteis, mamíferos de água doce ou salgada utilizadas na alimentação humana;
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;
Produto de origem animal clandestino: todo aquele que não foi submetido à inspeção industrial ou sanitária do órgão de inspeção competente;
Produto de origem animal comestível: produto de origem animal destinado ao consumo humano;
Produto de origem animal não comestível: produto de origem animal não destinado ao consumo humano;
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;
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;
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;
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;
Ratitas: aves corredoras que não possuem a capacidade de voar e que apresentam esterno sem quilha, constituindo-se das avestruzes e das emas;
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;
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;
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;
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;
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;
SIM: Serviço de Inspeção Municipal – Unidade técnico-administrativa vinculada à Secretaria de Agricultura do Município XXX- AL, que constitui a representação local do serviço de inspeção de produtos de origem animal.
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;
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;
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.
§ 2ºPara 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.
§ 1ºPara 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.
§ 4ºPara 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.
§ 2ºPara 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.
§ 1ºPara os fins deste Decreto, entende-se por granja avícola o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.
§ 2º Caso disponha de estrutura e condições apropriadas, é facultada a quebra de ovos na granja avícola, para destinação exclusiva para tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados, nos termos do disposto neste Decreto e em normas complementares.
§ 3º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos ou de seus derivados.
§ 4º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.
§ 5º Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.
§ 6º É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

CAPÍTULO V
DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS
Art. 23. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:
I - unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.
§1º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré- beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.
§ 2º É permitida a recepção de matéria-prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

CAPÍTULO VI
DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM
Art. 24. Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:
I - entreposto de produtos de origem animal;
II - casa atacadista;
§ 1º Para os fins deste decreto, entende-se por
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.
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.
§ 2ºNos estabelecimentos citados nos incisos I e II do § 1º deste artigo, não serão permitidos quaisquer trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de substituição de embalagem primária, permitida a substituição da embalagem secundária que se apresentar danificada.
§ 3º Nos estabelecimentos de que trata o inciso I do art. § 1º, é permitida a agregação de produtos de origem animal rotulados para a formação de kits ou conjuntos, que não estão sujeitos a registro.

CAPÍTULO VII
DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS

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

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

Art. 26. Todo estabelecimento de produtos de origem animal que realize o comércio municipal ou intermunicipal, este no caso de municípios integrantes de consórcio, deve estar registrado no Serviço de Inspeção Municipal conforme disposto na Lei 1.283,de 1950 e na Lei n º xxxx 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, deverão ser apresentados os seguintes documentos:
I – requerimento do responsável legal com identificação do estabelecimento contendo:
a) nome ou razão social;

b) Cadastro de Pessoa Física – CPF, Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ ou inscrição do produtor rural, quando aplicável; 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-xxx, sem prejuízo de outras exigências que venham a ser determinadas;
IV – memorial técnico sanitário assinado pelo Médico Veterinário responsável (RT) pela indústria;
V – alvará de localização e/ou funcionamento emitido pela Prefeitura;
VI – documento que comprove posse ou permissão de uso do terreno;
VII – licença Ambiental de Instalação ou Declaração Ambiental eletrônica emitida pelo órgão oficial competente;
VIII – contrato social da empresa registrado na Junta Comercial do Estado, ou documento equivalente;
IX – laudo de análise da água de abastecimento;
X – comprovante de pagamento das taxas respectivas;
XI– laudo de inspeção final;
XII- programa de autocontrole, conforme diretrizes estabelecidas em norma complementar.
§ 1º A área ou terreno onde o estabelecimento será construído, deverá ser previamente aprovada pelo SIM.
§ 2º Para avaliação prévia de projeto de estabelecimento de pequeno porte, poderão ser aceitos croquis, desde que seja possível uma análise adequada do mesmo.
§ 3º A etapa de aprovação prévia do projeto é necessária inclusive para estabelecimentos já construídos.
§ 4º Para o estabelecimento já construído, além dos documentos listados nos incisos do caput deve ser realizada inspeção para avaliação das dependências industriais e sociais, dos equipamentos, do fluxograma, da água de abastecimento e de escoamento de águas residuais, com parecer conclusivo em laudo elaborado por Médico Veterinário Oficial.
§ 5º Os projetos aprovados com ressalvas devem ter as mesmas atendidas antes da solicitação de vistoria para emissão do Laudo de Inspeção Final do estabelecimento.
§ 6ºO 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.
§ 7ºA construção do estabelecimento deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação da União, dos Estados, dos Municípios e de outros órgãos de normatização técnica, desde que não contrariem as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Decreto, em normas complementares editadas pelo SIM.
§ 8º O Serviço de Inspeção Municipal (ou executado pelo Consórcio xxx) poderá estabelecer os procedimentos simplificados de registro para estabelecimentos de pequeno porte, de acordo com a natureza das atividades industriais realizadas.
§ 9º A critério do Serviço poderão ser isentos de realização de análise da água de abastecimento os estabelecimentos de pequeno porte, desde que a água seja oriunda da rede pública de abastecimento;
§ 10. A critério do Serviço os programas de autocontrole dos estabelecimentos de pequeno porte poderão ser entregues pela indústria em até 3 (três) meses após o início das atividades.
§ 11. Os documentos para solicitação de registro de estabelecimentos poderão ser alterados a qualquer momento, através de publicação oficia, a critério do SIM.
Art. 29. Atendidas as exigências estabelecidas neste Decreto e nas normas complementares, o Coordenador do SIM emitirá o título de registro, que poderá ter formato digital, no qual constará:
I - o número do registro;
II - o nome empresarial;
III - a classificação do estabelecimento; e
IV - a localização do estabelecimento.
Parágrafo único. O número de registro do estabelecimento é único e identifica a unidade fabril no Município.
Art. 30. Após a emissão do Título de Registro, o funcionamento do estabelecimento será autorizado mediante instalação do SIM e elaboração de Ata de Instalação do Serviço assinado pelo Coordenador do SIM-.
§ 1º Para fins de atendimento ao contido no caput, a Ata de Instalação do Serviço de Inspeção executado pelo SIM deve atestar as condições de funcionamento do estabelecimento, a existência dos programas de autocontrole descritos e dar ciência ao interessado da permissão para o início das atividades.
§ 2º Para fins de início de produção, os produtos devem estar devidamente registrados junto ao SIM.
§ 3º A empresa deve estar cadastrada no sistema do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento denominado e- SISBI, bem como seus rótulos inseridos no referido sistema.
Art. 31. Qualquer remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, só poderá ser feita após aprovação prévia do projeto.
Art. 32. Para a solicitação de análise de projetos de reforma e ampliação, devem ser apresentados os elementos informativos e documentais devidamente atualizados, constantes nos incisos I; II e IV do art. 28.
Art. 33. Fica autorizado o uso das instalações, do novo fluxo e capacidade de produção alvos da reforma e ampliação, somente após emissão do Laudo de Inspeção Final com parecer favorável do SIM.
Parágrafo único. Para os casos que impliquem alteração de categoria, o SIM deverá emitir novo Título de Registro e autorização do início da nova atividade.
Art. 34. Fica dispensada a aprovação prévia do projeto de reforma ou ampliação nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que não implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários.
Parágrafo único. Sem prejuízo ao atendimento ao disposto no caput, o responsável legal pelo estabelecimento deve comunicar a alteração proposta ao SIM, constando a justificativa e a descrição da reforma e ampliação pretendidas, acompanhada das plantas atualizadas, para anexação e atualização dos autos do processo de registro do estabelecimento.
Art. 35. Nos estabelecimentos que realizem atividades em instalações independentes, situadas na mesma área industrial, pertencentes ou não à mesma empresa, poderá ser dispensada a construção isolada de dependências comuns de abastecimento de água, tratamento de efluentes, laboratório, almoxarifado e sociais.
Parágrafo único. Cada estabelecimento, caracterizado pelo número do registro, será responsabilizado pelo atendimento às disposições deste Decreto e das normas complementares nas dependências que sejam comuns e que afetem direta ou indiretamente na sua atividade.
Art. 36. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a seis meses somente poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.
Parágrafo único. Será cancelado o registro do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo período de um ano.
Art. 37. O SIM poderá editar normas complementares sobre os procedimentos de aprovação prévia de projeto, reforma e ampliação, e para procedimentos de registro de estabelecimentos.
Art. 38. O Registro do estabelecimento terá validade de 01 (um) ano.
Parágrafo único. O SIM estabelecerá as condições e procedimentos para revalidação do registro em normas complementares.

CAPÍTULO II
DA TRANSFERÊNCIA do estabelecimento e mudança de razão social
Art. 39. Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro junto ao SIM.

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

CAPÍTULO III
DA ALTERAÇÃO DA RAZÃO SOCIAL

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

CAPÍTULO IV
DA SUSPENSÃO OU CANCELAMENTO DO REGISTRO

Art.44. Será cancelado o registro do estabelecimento nos seguintes casos:
I – A pedido do proprietário ou representante legal;
II -Quando deixar de funcionar por período de um ano;
III – Quando ocorrer interdição ou suspensão do estabelecimento pelo período de um ano;
IV – Quando não realizar transferência da titularidade do registro do SIM no prazo de trinta dias;
V - Por cassação do registro pelo SIM.
§ 1º Para fins de cancelamento de que trata o inciso I, o responsável legal do estabelecimento deve apresentar ao SIM a solicitação de cancelamento.
§ 2º Para fins de cancelamento de que trata o inciso II, deve ser atendido o que segue:
I - notificação do responsável legal do estabelecimento com prazo de 10 dias para manifestação;
II - em caso de impossibilidade de notificação de que trata o inciso I, deverá ser realizada a fiscalização do estabelecimento e emitido laudo atestando que o mesmo não está em funcionamento ou não realiza comércio interestadual ou internacional a mais de um ano, podendo ser apresentada documentação comprobatória da inatividade;
III - avaliação pelo SIM da manifestação do responsável legal pelo estabelecimento ou ausência desta ou do laudo comprobatório de inatividade, para emissão de parecer conclusivo; e
IV – cancelamento do registro do estabelecimento no SIM
§ 3º Para fins de cancelamento de que trata o inciso III, deve ser encaminhado ao SIM o processo administrativo que comprove que a sanção não foi suspensa no período de 12 (doze) meses.
§ 4º Para fins de atendimento do inciso IV, o registro será cancelado no caso de o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo máximo de 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência, após o alienante, locador ou arrendador ter comunicado ao SIM a negação da realização da transferência pelos primeiros.
§ 5º Para fins de atendimento do inciso V, o registro será cancelado mediante proposição de sanção de cassação de registro ou do relacionamento do estabelecimento pelo SIM, instruída no processo de apuração de infração, com documentação comprobatória e histórico detalhado de todas as infrações transitadas em julgado, de forma a caracterizar a reincidência na prática em infrações graduadas como gravíssimas ou na reincidência em infrações cujas penalidades tenham sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades.
Art. 45. O cancelamento do registro do estabelecimento será realizado pelo Secretário Municipal de Agricultura, por meio da emissão de Termo de Cancelamento de Registro.
Art. 46. No caso de cancelamento do registro do estabelecimento, será apreendida a rotulagem e serão recolhidos os materiais pertencentes ao SIM, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.
Art. 47. O cancelamento de registro será comunicado oficialmente às autoridades competentes do Estado, do Município e, quando for o caso, à autoridade federal, na pessoa do Coordenador do SIM.
Art. 48. Para o retorno das atividades do estabelecimento que teve o registro cancelado, devem ser cumpridas as exigências para um novo registro de estabelecimento.
Art. 49. O cancelamento do registro não prejudica a aplicação das ações fiscais e penalidades cabíveis decorrentes da infração à legislação.

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

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

Art. 51. O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

I – estar situado em local distante de fontes produtoras de mau cheiro, de poluição e/ou de potenciais contaminantes de qualquer natureza, capazes de interferir na higiene e na sanidade dos produtos de origem animal;
II – ser construído em terreno com área suficiente para a construção das instalações industriais e demais dependências, bem como para a circulação e o fluxo de veículos de transporte;
III - dispor de área adequadamente delimitada por meio de grades, muros, cercas ou de qualquer outra barreira física que impeça a entrada de animais ou pessoas estranhas ao estabelecimento;
IV - dispor de vias de circulação e de pátio do perímetro industrial pavimentado e em bom estado de conservação e de limpeza;
V - possuir instalações dimensionadas de forma a atender aos padrões técnicos e aos demais parâmetros previstos em normas complementares;
VI - dispor de dependências e de instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento, apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;
VII - dispor de dependências, instalações e de equipamentos adequados à manipulação de produtos comestíveis devidamente separados dos produtos não comestíveis, devendo os utensílios utilizados para produtos não comestíveis ser de uso exclusivo para esta finalidade;
VIII - dispor de dependências anexas, para vestiários, sanitários, instalações administrativas, dentre outras;
IX - dispor de dependências e de instalações apropriadas para armazenagem de ingredientes, aditivos, de coadjuvantes de tecnologia;
X - dispor de dependências apropriadas para armazenagem de embalagens e de rotulagem;
XI - dispor de instalações apropriadas para armazenagem de materiais de higienização, produtos químicos e de substâncias utilizadas no controle de pragas;
XII - dispor, no corpo industrial, de ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, a fim de evitar estrangulamentos/contra fluxo operacional e de prevenir a contaminação cruzada;
XIII - dispor de luz natural ou artificial adequadas em todas as dependências,
XIV - paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização;
XV - dispor as seções industriais de pé-direito, em dimensão suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos, a fim de atender às condições higiênico- sanitárias e tecnológicas;
XVI - possuir pisos impermeabilizados com material resistente, construídos de modo a facilitar à higienização, desinfecção, a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais;
XVII - dispor de ralos sifonados de fácil higienização;
XVIII - dispor de barreiras sanitárias, que possua equipamentos e utensílios específicos em todos os acessos à área de produção industrial, assim como de pias para higienização de mãos nas áreas de produção, onde se fizer necessário;
XIX – dispor de janelas, portas e demais aberturas com dispositivos de proteção contra a entrada de vetores e de pragas e evitar o acúmulo de sujidades, que sejam de fácil higienização;
XX – dispor de forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e de preparo de matérias primas e de produtos comestíveis, observado que nas dependências onde não exista forro, a superfície interna do teto deve ser construída de forma a evitar o acúmulo de sujidade, o desprendimento de partículas e a proporcionar perfeita vedação à entrada de pragas;
XXI – dispor de telhado de meia-água, apenas quando puder ser mantido o pé-direito à altura mínima da dependência ou das dependências correspondentes;
XXII - dispor de ventilação adequada em todas as dependências e climatização, quando necessário, de acordo com legislação específica;
XXIII - dispor de equipamentos e de utensílios compatíveis e apropriados à finalidade do processo de produção, resistentes à corrosão e atóxicos, de fácil higienização e que não permitam o acúmulo de resíduos;
XXIV - dispor de equipamentos ou de instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos, e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;
XXV - dispor de água potável, áreas de produção industrial de produtos comestíveis;
XXVI – dispor de instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial, em número e em área suficientes, quando necessário, de acordo com a legislação específica;
XXVII - dispor de caldeiras ou de equipamentos geradores, com dispositivos de controle de aferição e com capacidade suficiente para atender às necessidades do estabelecimento, quando necessário o provimento de água quente;
XXVIII - dispor de dependência para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias-primas e produtos;
XXIX - dispor de dependência para higienização de veículos utilizados no transporte de matérias-primas e de produtos;
XXX - dispor de equipamentos e de utensílios apropriados utilizados para produtos não comestíveis, exclusivos para esta finalidade e identificados na cor vermelha;
XXXI - dispor de rede de abastecimento de água, com instalações apropriadas para armazenamento e distribuição, suficiente para atender às necessidades do trabalho industrial, de dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações e de equipamentos para tratamento de água;
XXXII - dispor de rede diferenciada e identificada para água não potável, quando esta for utilizada para combate a incêndios, refrigeração e para outras aplicações que não ofereçam risco de contaminação aos alimentos;
XXXIII - dispor de rede de esgoto e de sistema de tratamento de águas servidas, conforme normas estabelecidas pelo órgão competente;
XXXIV - dispor de vestiários e de sanitários em número proporcional para cada sexo, instalados separadamente, com acesso independente da área industrial, de acesso fácil e protegido das intempéries;
XXXV - dispor de local para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes;
XXXVI - dispor de local e equipamento adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis;
XXXVII- dispor de sede para a equipe do serviço de inspeção municipal compreendendo a área administrativa, os vestiários e as instalações sanitárias a qual, a critério do SIM, poderá ser compartilhada quando se tratar de estabelecimento sob inspeção periódica.
XXXVIII – dispor de locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias;
XXXIX – dispor de instalações e equipamentos para recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis;
XL - dispor de laboratório adequadamente equipado de acordo com o previsto em legislação específica.
XLI - gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros;
Art. 52. Os estabelecimentos de carnes e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:
I - instalações e equipamentos para recepção e acomodação dos animais, com vistas ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos;
II - instalações específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença a critério do SIM;
III – instalação específica para necropsia com forno crematório anexo, autoclave ou outro equipamento equivalente, destinado à destruição dos animais mortos e de seus resíduos a critério do SIM;
IV - instalações e equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais; e
V - instalações e equipamentos apropriados para recebimento, processamento, armazenamento e expedição de produtos não comestíveis, quando necessário.
Parágrafo único. No caso de estabelecimentos que abatem mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a

atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.
Art. 53. Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária.
Art. 54. Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos.
Art. 55. Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:
I - instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais, no caso de granja leiteira; e
II - instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo, no caso das queijarias.
Parágrafo único. Quando a queijaria não realizar o processamento completo do queijo, unidade de beneficiamento de leite e derivados será corresponsável por garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas autocontroles.
Art. 56. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados classificados como unidade beneficiamento de produtos de abelhas e derivados poderão ser instalados em veículos providos de equipamentos e instalações que atendam às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas, constituindo-se em uma unidade móvel.
Art. 57. O estabelecimento e as suas dependências deverão ser mantidos livres de pragas, roedores, animais domésticos ou de outros animais capazes de expor a risco a higiene e a sanidade dos produtos de origem animal.
Art. 58. O estabelecimento e as suas dependências deverão ser mantidos livres de produtos, objetos ou de materiais estranhos à sua finalidade.
Art. 59. O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.
Art. 60. Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.
Art. 61. Será permitida a utilização de instalações e equipamentos destinados à fabricação de produtos de origem animal para a elaboração e armazenagem de produtos que não estejam sujeitos ao registro no SIM, desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos sob inspeção municipal.
Parágrafo único. Ficando a permissão contida no caput deste artigo condicionada à avaliação dos perigos associados a cada produto.
Art. 62. O funcionamento de qualquer estabelecimento que se encontre completamente edificado, instalado e equipado, somente será autorizado para a finalidade a que se destine na forma deste Decreto e em ato complementar.
§1º No caso de estabelecimentos que realizem o abate de mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.
§2º Os estabelecimentos de pescado devem obedecer, ainda, no que lhes for aplicável, as exigências fixadas para os estabelecimentos de carnes e derivados.
Art. 63. O SIM poderá exigir alterações na planta industrial, processos produtivos e fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção, garantir a inocuidade do produto e a segurança alimentar.
CAPÍTULO II
DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE
Art. 64. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.
Art. 65. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.
Parágrafo único. Os procedimentos de higienização devem ser realizados regularmente e sempre que necessário, respeitando-se as particularidades de cada setor industrial, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal.
Art. 66. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.
§ 1º Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador da saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.
§ 2º Quando utilizado, o controle químico deve ser executado por empresa especializada ou por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde.
Art. 67. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.
Art. 68. Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.
§ 1º Os funcionários que trabalhem na manipulação e, diretamente, no processamento de produtos comestíveis devem utilizar uniforme na cor branca ou outra cor clara que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminações.
§ 2º É proibida a circulação dos funcionários uniformizados entre áreas de diferentes riscos sanitários ou fora do perímetro industrial.
§ 3º Os funcionários que trabalhem nas demais atividades industriais ou que executem funções que possam acarretar contaminação cruzada ao produto devem usar uniformes diferenciados por cores.
Art. 69. 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.
§ 2ºNo caso de constatação ou suspeita de que o manipulador apresente alguma enfermidade ou problema de saúde que possa comprometer a inocuidade dos produtos, ele deverá ser afastado de suas atividades.
Art.78. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.
Art. 79. As instalações ou fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.
Parágrafo único. O gelo utilizado na conservação do pescado deve ser produzido a partir de água potável ou de água do mar limpa.

Art. 80. É proibido residir nos edifícios onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal.
Art. 81. As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.
Art. 82. Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.
Art. 83. Nos ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de 82,2º C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pelo SIM.

CAPÍTULO III
DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS
Art. 84. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:
I - atender ao disposto neste Decreto e em normas complementares;
II - disponibilizar, sempre que necessário, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, o apoio administrativo e o pessoal para auxiliar na execução dos trabalhos de inspeção *post mortem*, conforme normas complementares estabelecidas pelo órgão competente.
III - disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;
IV - fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM, alimentando o sistema de informação do serviço de inspeção até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado;
V - manter atualizado os dados cadastrais de interesse do SIM, e demais documentações relativas ao projeto aprovado do estabelecimento;
VI – quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, comunicar ao SIM, com antecedência mínima de setenta e duas horas, a realização de atividades de abate e outros trabalhos, mencionando sua natureza, hora de início e de sua provável conclusão, e de paralisação ou reinício, parcial ou total, das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;
VII – fornecer material, utensílios e substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento, inviolabilidade e remessa das amostras fiscais aos laboratórios, podendo essa exigência ser dispensada a critério do SIM;
VIII - manter locais apropriados para recepção e guarda de matérias-primas e de produtos sujeitos à reinspeção e para sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional;
VIX - fornecer substâncias para desnaturação e descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;
X - dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares;
XI - manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;
XII - manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;
XIII - garantir o acesso de representantes do SIM a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária previstos neste Decreto e em normas complementares;
XIV - dispor de programa de recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, quando for constatado desvio no controle de processo ou outra não conformidade que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor;
XV - realizar os tratamentos de aproveitamento condicional, de destinação industrial ou a inutilização de produtos de origem animal em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares editadas pelo SIM ou legislação federal, e manter registros auditáveis de sua realização;
§ 1ºOs materiais e os equipamentos necessários às atividades de inspeção fornecidos pelos estabelecimentos constituem patrimônio destes, mas ficarão à disposição e sob a responsabilidade do SIM.
§ 2º No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque sob supervisão do SIM.
XVI – manter as instalações, os equipamentos e os utensílios em condições de manutenção adequadas para a finalidade a que se destinam;
XVII – disponibilizar, nos estabelecimentos sob caráter de inspeção periódica, local reservado para uso do SIM durante as fiscalizações.
Art. 85.Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.
§ 1º Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, o PPHO e a critério do Serviço o APPCC, ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo SIM.
§ 2ºOs programas de autocontrole não devem se limitar ao disposto no § 1º deste artigo.
§ 3º O SIM estabelecerá em normas complementares os procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos.
Art. 86. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este Decreto e com as normas complementares.
Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade da origem do leite, fica proibida a recepção de leite cru refrigerado, transportado em veículo de propriedade de pessoas físicas ou jurídicas não vinculadas, formal e comprovadamente, ao programa de fornecedores de leite.
Art. 87. Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação e informações solicitadas pelo SIM, de natureza fiscal ou analítica, e os registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.
Art. 88. Os estabelecimentos devem possuir Responsável Técnico (RT) na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica.
Parágrafo único. O SIM deverá ser comunicado sobre eventuais substituições dos profissionais de que trata o caput.
Art. 89. Os estabelecimentos registrados no SIM só podem receber produto de origem animal destinado ao consumo humano que esteja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento registrado em serviço de inspeção oficial.
§1º Somente será permitida a entrada de matérias-primas e produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob inspeção oficial.
§2º os estabelecimentos registrados no SIM, quando aderidos ao SISBI, só poderão receber produtos de origem animal destinados ao consumo humano que estejam claramente identificados como oriundos de outro estabelecimento registrado em serviço de inspeção federal ou, caso seja registrado em serviço de inspeção estadual ou municipal, o mesmo deverá possuir equivalência ao SISBI.
Art. 90. Na hipótese de constatação de perda das características originais de conservação, é proibida a recuperação de frio dos produtos e das matérias-primas que permaneceram em condições inadequadas de temperatura.
Parágrafo único. Os produtos e as matérias-primas que apresentarem sinais de perda de suas características originais de conservação devem ser armazenados em condições adequadas até sua destinação industrial.
Art. 91. Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:
I - não representem risco à saúde pública;
II - não tenham sido adulterados; e

III - tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição.
IV - atendam às especificações aplicáveis estabelecidas neste Decreto ou em normas complementares.
Art. 92. Os estabelecimentos adotarão todas as providências necessárias para o recolhimento de lotes de produtos que representem risco à saúde pública ou que tenham sido adulterados.
Art. 93. Os estabelecimentos de abate são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.
§ 1º Os estabelecimentos de abate que recebem animais oriundos da produção primária devem possuir cadastro atualizado de produtores.
§ 2º Os estabelecimentos de abate que recebem animais da produção primária são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.
Art. 94. O estabelecimento que, após o registro, desrespeitar o contido neste Decreto e em legislação específica, será notificado oficialmente pelo Serviço de Inspeção Municipal das irregularidades, sendo aberto processo administrativo, quando cabível.
§1º Quando houver a necessidade de execução de medidas corretivas no estabelecimento, o proprietário ou responsável legal deverá elaborar o plano de ação, o qual deverá ser apresentado ao SIM para aprovação e concessão de prazos para devida correção das não conformidades verificadas.
§2º Vencidos os prazos convencionados sem que as irregularidades tenham sido sanadas, o estabelecimento se sujeita às penalidades previstas neste Decreto.

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

Art. 95. Para os efeitos deste Decreto, considera-se estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal aquele que, cumulativamente:
I - pertence, de forma individual ou coletiva, a produtores urbanos e agricultores familiares ou equivalentes ou a produtores rurais;
II - é destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal; e
III - possui área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados.
IV- atenda aos requisitos previstos na Lei Complementar nº 123, de 14 de julho de 2006.
§ 1º Não serão considerados para fins do cálculo da área útil construída os vestiários, sanitários, escritórios, área de descanso, área de circulação externa, área de projeção de cobertura da recepção e expedição, área de lavagem externa de caminhões, refeitório, caldeira, sala de máquinas, estação de tratamento de água de abastecimento e esgoto, quando existentes.
§ 2º Para efeito do §2º, art. 6º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, o estabelecimento de produtos de origem animal é classificado como de alto risco.
Art. 96. As normas estabelecidas para os estabelecimentos definidos no Artigo anterior serão fundamentadas visando tratamento diferenciado, a simplificação, racionalização e unicidade dos processos.
Art. 97. Os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte que realizem operação de abate deverão possuir inspeção permanente para seu funcionamento.
Art. 98. As análises laboratoriais de controle de qualidade dos produtos de origem animal poderão ser subsidiadas pelo SIM, diretamente ou através de parcerias, de modo a garantir o controle dos processos e a qualidade e inocuidade dos produtos beneficiados nos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte.
Art. 99. As taxas e valores devidos relativos à inspeção industrial e sanitária do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte terão redução de 50% (cinquenta por cento) sobre os valores fixados na Tabela constante do Anexo da Lei n 267 de 07 de março de 2023.
Art. 100. No estabelecimento definido no Art. 95, o Responsável Técnico poderá ser suprido por profissional técnico de órgãos governamentais ou privado ou por técnico de assistência técnica, exceto por agente de fiscalização sanitária.
Art. 101. O SIM disponibilizará as diretrizes e os requisitos mínimos para elaboração dos Programas de Autocontrole a serem implantados por estes estabelecimentos.
Art. 102. O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte estará sujeito às sanções administrativas previstas neste Decreto.

CAPÍTULO I
DO REGISTRO
Art. 103. Todo estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal que realize o comércio municipal deve estar registrado no Serviço de Inspeção Municipal conforme disposto na Lei nº 1.283/1950 e na lei nº 267 de 2023, de acordo com a classificação que trata este Decreto.
Art. 104. O registro, o funcionamento, a inspeção e a fiscalização nos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte ocorrerão conforme o disposto neste Decreto e em normas complementares.
Art. 105. O processo de registro de produtos ocorrerá conforme o disposto no Título x, Capítulo xx, deste Decreto.

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

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

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

SEÇÃO I
Da inspeção ante mortem

Art. 111. O recebimento de animais para abate em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feita com prévio conhecimento do SIM.
Art. 112. Por ocasião do recebimento e do desembarque dos animais, o estabelecimento deve verificar os documentos de trânsito previstos em normas específicas, com vistas a assegurar a procedência dos animais.
Parágrafo único. É vedado o abate de animais desacompanhados de documentos de trânsito (GTA).
Art.113. Os animais, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão avaliação pelo SIM.
Parágrafo único. Os animais que chegarem em veículos transportadores lacrados por determinações sanitárias, conforme definição do órgão de saúde animal competente, poderão ser desembarcados somente na presença de um servidor do SIM.
Art. 114. O estabelecimento é obrigado a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais e aplicar ações que visem à proteção e ao bem-estar animal, desde o embarque na origem até o momento do abate.
Art. 115. O estabelecimento deve apresentar, previamente ao abate, a programação de abate e a documentação referente à identificação, ao manejo e à procedência dos lotes e as demais informações previstas em legislação específica para a verificação das condições físicas e sanitárias dos animais médico veterinário oficial.
§ 1º Nos casos de suspeita de uso de substâncias proibidas ou de falta de informações sobre o cumprimento do prazo de carência de produtos de uso veterinário, o SIM poderá apreender os lotes de animais ou os produtos, proceder à coleta de amostras e adotar outros procedimentos que respaldem a decisão acerca de sua destinação.
§ 2º Sempre que o SIM julgar necessário, os documentos com informações de interesse sobre o lote devem ser disponibilizados com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência.
Art. 116. É obrigatória a realização do exame ante mortem dos animais destinados ao abate por médico veterinário oficial do SIM.
§ 1º O exame de que trata o caput compreende a avaliação documental, do comportamento e do aspecto do animal e dos sintomas de doenças de interesse para as áreas de saúde animal e de saúde pública, atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.
§ 2º Qualquer caso suspeito implica a identificação e o isolamento dos animais envolvidos. Quando necessário, se procederá ao isolamento de todo o lote.
§ 3º Os casos suspeitos serão submetidos à avaliação do médico veterinário oficial, que pode compreender exame clínico, necropsia ou outros procedimentos com o fim de diagnosticar e determinar a destinação, aplicando-se ações de saúde animal quando o caso exigir.
§ 4º O exame ante mortem deve ser realizado no menor intervalo de tempo possível após a chegada dos animais no estabelecimento de abate.
§ 5º O exame será repetido caso decorra período superior a 24 horas entre a primeira avaliação e o momento do abate.
§ 6º Dentre as espécies de abate de pescado, somente os anfíbios e os répteis devem ser submetidos à inspeção ante mortem.
Art. 117. Na inspeção ante mortem, quando forem identificados animais suspeitos de zoonoses ou enfermidades infectocontagiosas, ou animais que apresentem reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotadas as medidas profiláticas cabíveis.
Parágrafo único. No caso de suspeita de doenças não previstas neste Decreto ou em normas complementares, o abate deve ser realizado também em separado, para melhor estudo das lesões e verificações complementares.
Art. 118. Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata determinada pelo serviço oficial de saúde animal, além das medidas já estabelecidas, cabe ao SIM:
I - notificar o serviço oficial de saúde animal;
II – isolar os animais suspeitos e manter o lote sob observação enquanto não houver definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas; e
III - determinar a imediata desinfecção dos locais, dos equipamentos e dos utensílios que possam ter entrado em contato com os resíduos dos animais ou qualquer outro material que possa ter sido contaminado, atendidas as recomendações estabelecidas pelo serviço oficial de saúde animal.
Art. 119. Quando no exame ante mortem forem constatados casos isolados de doenças não contagiosas que permitam o aproveitamento condicional ou impliquem a condenação total do animal, este deve ser abatido por último ou em instalações específicas para este fim.
Art. 120. Os suídeos que apresentem casos agudos de erisipela, com eritema cutâneo difuso, devem ser abatidos em separado.
Art. 121. As fêmeas em gestação adiantada ou com sinais de parto recente, não portadoras de doença infectocontagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento para melhor aproveitamento, observados os procedimentos definidos pelo serviço de saúde animal.
Parágrafo único. As fêmeas com sinais de parto recente ou aborto somente poderão ser abatidas após no mínimo dez dias, contados da data do parto, desde que não sejam portadoras de doença infectocontagiosa, caso em que serão avaliadas de acordo com este Decreto e com as normas complementares.
Art. 122. Os animais de abate que apresentem hipotermia ou hipertermia podem ser condenados, levando-se em consideração as condições climáticas, de transporte e os demais sinais clínicos apresentados, conforme dispõem normas complementares.
Parágrafo único. O disposto no caput não se aplica aos animais pecilotérmicos.
Art. 123. A existência de animais mortos ou impossibilitados de locomoção em veículos transportadores que estejam nas instalações para recepção e acomodação de animais ou em qualquer dependência do estabelecimento deve ser imediatamente levada ao conhecimento do SIM para que sejam providenciados a necropsia ou o abate de emergência e sejam adotadas as medidas que se façam necessárias, respeitadas as particularidades de cada espécie.
§ 1º O lote de animais no qual se verifique qualquer caso de morte natural só deve ser abatido depois do resultado da necropsia.
§ 2º No caso de abate de aves, a realização da necropsia será compulsória sempre que a mortalidade registrada nas informações sanitárias da origem do lote de animais for superior àquela estabelecida nas normas complementares ou quando houver suspeita clínica de enfermidades, a critério do médico veterinário oficial do SIM.
Art. 124. As carcaças de animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, podem ser destinadas ao aproveitamento condicional após exame post mortem, a critério do médico veterinário oficial do SIM.
Art. 125. Quando o SIM autorizar o transporte de animais mortos ou agonizantes para o local onde será realizada a necropsia, deve ser utilizado veículo ou contentor apropriado, impermeável e que permita desinfecção logo após seu uso.
§ 1º No caso de animais mortos com suspeita de doença infectocontagiosa, deve ser feito o tamponamento das aberturas naturais do animal antes do transporte, de modo a ser evitada a disseminação das secreções e excreções.
§ 2º Confirmada a suspeita, o animal morto e os seus resíduos devem ser incinerados, autoclavados em equipamento próprio ou submetidos a tratamento equivalente, que permita a destruição do agente.
§ 3º Concluídos os trabalhos de necropsias, o veículo ou contentor utilizado no transporte, o piso da dependência e todos os equipamentos e utensílios que entraram em contato com o animal devem ser lavados e desinfetados.
Art. 126. As necropsias, independentemente de sua motivação, devem ser realizadas em local específico e os animais e seus resíduos destinados nos termos do neste Decreto e nas normas complementares.
Parágrafo único. O SIM levará ao conhecimento do serviço oficial de saúde animal o resultado das necropsias que evidenciarem doenças infectocontagiosas e remeterá, quando necessário, material para diagnóstico, conforme legislação de saúde animal.

Seção II
Do abate dos animais

Art. 127. Nenhum animal pode ser abatido sem autorização do Serviço de Inspeção oficial.
Art. 128. É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de

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

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

Subseção II
Do abate normal
Art. 136. Só é permitido o abate de animais com o emprego de métodos humanitários, utilizando-se de prévia insensibilização, baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.
Parágrafo único. Os métodos empregados para cada espécie animal serão aqueles estabelecidos em normas federais complementares.
Art. 137. Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente ou processo equivalente para promover a limpeza e a remoção de sujidades, respeitadas as particularidades de cada espécie.
Art. 138. A sangria deve ser a mais completa possível e realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores ou com o emprego de outro método aprovado pela legislação federal pertinente.
Parágrafo único. Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível, respeitado o período mínimo de sangria previsto em legislação federal.
Art. 139. As aves podem ser depenadas:
I - a seco;
II - após escaldagem em água previamente aquecida e com renovação contínua; ou
III - por outro processo autorizado pelo SIM ou legislação federal.
Art. 140. Sempre que for entregue para o consumo com pele, é obrigatória a depilação completa de toda a carcaça de suídeos pela prévia escaldagem em água quente ou processo similar aprovado pela legislação federal.
§ 1º A operação depilatória pode ser completada manualmente ou com a utilização de equipamento apropriado e as carcaças devem ser lavadas após a execução do processo.
§ 2º É proibido o chamuscamento de suídeos sem escaldagem e depilação prévias.
§ 3º É obrigatória a renovação contínua da água nos sistemas de escaldagem dos suídeos.
Art. 141. Sempre que julgar necessário ou quando forem identificadas deficiências no curso do abate, o SIM poderá determinar a interrupção do abate ou a redução de sua velocidade.
Art. 142. A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.
§ 1º Caso ocorra retardamento da evisceração, as carcaças e vísceras serão julgadas de acordo com o disposto em normas complementares.
§ 2º O SIM deve aplicar as medidas estabelecidas na Seção III, do Capítulo I, do Título VII, no caso de contaminação das carcaças e dos órgãos no momento da evisceração.
Art. 143. Deve ser mantida a correspondência entre as carcaças, as partes das carcaças e suas respectivas vísceras até o término do exame post mortem pelo SIM.
§ 1º É vedada a realização de operações de toalete antes do término do exame post mortem.
§ 2º É de responsabilidade do estabelecimento a manutenção da correlação entre a carcaça e as vísceras e o sincronismo entre estas nas linhas de inspeção.
Art. 144. É permitida a insuflação como método auxiliar no processo tecnológico da esfola e desossa das espécies de abate.
Art. 145. Todas as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos e as vísceras devem ser previamente resfriados ou congelados, dependendo da especificação do produto, antes de serem armazenados em câmaras frigoríficas onde já se encontrem outras matérias-primas.
Parágrafo único. É obrigatório o resfriamento ou o congelamento dos produtos de que trata o caput previamente ao seu transporte.
Art. 146. As carcaças ou as partes das carcaças, quando submetidas a processo de resfriamento pelo ar, devem ser penduradas em câmaras frigoríficas, respeitadas as particularidades de cada espécie, e dispostas de modo que haja suficiente espaço entre cada peça e entre elas e as paredes, as colunas e os pisos.
Parágrafo único. É proibido depositar carcaças e produtos diretamente sobre o piso.
Art. 147. O SIM deve verificar o cumprimento dos procedimentos de desinfecção de dependências e equipamentos na ocorrência de doenças infectocontagiosas, para evitar contaminações cruzadas.
Art. 148. É obrigatória a remoção, a segregação e a inutilização dos Materiais Especificados de Risco - MER para encefalopatias espongiformes transmissíveis de todos os ruminantes destinados ao abate.
§ 1º Os procedimentos de que trata o caput devem ser realizados pelos estabelecimentos, observado o disposto em legislação federal.
§ 2º A especificação dos órgãos, das partes ou dos tecidos animais classificados como MER será realizada pela legislação de saúde animal.
§ 3º É vedado o uso dos MER para alimentação humana ou animal, sob qualquer forma.

Seção III
Dos aspectos gerais da inspeção post mortem

Art. 149. Nos procedimentos de inspeção post mortem, o médico veterinário oficial do SIM, pode ser assistido por Agentes de Inspeção devidamente capacitados.
Parágrafo único. A equipe de inspeção deve ser suficiente para a execução das atividades, conforme estabelecido em normas complementares.
Art. 150. A inspeção post mortem consiste no exame da carcaça, das partes da carcaça, das cavidades, dos órgãos, dos tecidos e dos linfonodos, realizado por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas federais complementares específicas para cada espécie animal.
Art. 151. Todos os órgãos e as partes das carcaças devem ser examinados na dependência de abate, imediatamente depois de

removidos das carcaças, assegurada sempre a correspondência entre eles.
Art. 152. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem lesões ou anormalidades que não tenham implicações para a carcaça e para os demais órgãos podem ser condenados ou liberados nas linhas de inspeção, observado o disposto em normas federais complementares.
Art. 153. Toda carcaça, partes das carcaças e dos órgãos, examinados nas linhas de inspeção, que apresentem lesões ou anormalidades que possam ter implicações para a carcaça e para os demais órgãos devem ser desviados para o Departamento de Inspeção Final para que sejam examinados, julgados e tenham a devida destinação.
§ 1º O julgamento e o destino das carcaças, das partes das carcaças e dos órgãos são atribuições do médico veterinário oficial do SIM.
§ 2º Quando se tratar de doenças infectocontagiosas, o destino dado aos órgãos será similar àquele dado à respectiva carcaça.
§ 3º As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos condenados devem ficar retidos pelo SIM e serem removidos do Departamento de Inspeção Final por meio de tubulações específicas, carrinhos especiais ou outros recipientes apropriados e identificados para este fim.
§ 4º O material condenado deve ser desnaturado ou apreendido pelo SIM quando não possa ser processado no dia do abate ou nos casos em que for transportado para transformação em outro estabelecimento.
Art. 154. São proibidas a remoção, a raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou dos órgãos, antes do exame pelo SIM.
Art. 155. As carcaças julgadas em condições de consumo devem receber as marcas oficiais previstas neste Decreto, sob supervisão do SIM.
Parágrafo único. Será dispensada a aplicação do carimbo a tinta nos quartos das carcaças de bovídeos e suídeos em estabelecimentos que realizam o abate e a desossa na mesma unidade industrial, observados os procedimentos definidos em normas complementares.
Art. 156. Sempre que requerido pelos proprietários dos animais abatidos, o SIF disponibilizará, nos estabelecimentos de abate, laudo em que constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas nas carcaças, mesmo em caráter presuntivo, durante a inspeção sanitária e suas destinações.
Art. 157. Durante os procedimentos de inspeção ante mortem e post mortem, o julgamento dos casos não previstos neste Decreto fica a critério do SIM, que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da saúde animal.
Parágrafo único. O SIM coletará material, sempre que necessário, e encaminhará para análise laboratorial para confirmação diagnóstica.
Art. 158. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem abscessos múltiplos ou disseminados com repercussão no estado geral da carcaça devem ser condenados, observando-se, ainda, o que segue:
I - devem ser condenados carcaças, partes das carcaças ou órgãos que sejam contaminados acidentalmente com material purulento;
II - devem ser condenadas as carcaças com alterações gerais como caquexia, anemia ou icterícia decorrentes de processo purulento;
III - devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em órgãos ou em partes, sem repercussão no seu estado geral, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas;
IV - podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em um único órgão ou parte da carcaça, com exceção dos pulmões, sem repercussão nos linfonodos ou no seu estado geral, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas; e
V - podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos localizados, depois de removidos e condenados os órgãos e as áreas atingidas.
Art. 159. As carcaças devem ser condenadas quando apresentarem lesões generalizadas ou localizadas de actinomicose ou actinobacilose nos locais de eleição, com repercussão no seu estado geral, observando-se ainda o que segue:
I - quando as lesões são localizadas e afetam os pulmões, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, permite-se o aproveitamento condicional desta para esterilização pelo calor, depois de removidos e condenados os órgãos atingidos;
II - quando a lesão é discreta e limitada à língua afetando ou não os linfonodos correspondentes, permite-se o aproveitamento condicional da carne de cabeça para esterilização pelo calor, depois de removidos e condenados a língua e seus linfonodos;
III - quando as lesões são localizadas, sem comprometimento dos linfonodos e de outros órgãos, e a carcaça encontrar-se em bom estado geral, esta pode ser liberada para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas; e
IV - devem ser condenadas as cabeças com lesões de actinomicose, exceto quando a lesão óssea for discreta e estritamente localizada, sem supuração ou trajetos fistulosos.
Art. 160. As carcaças de animais acometidos de afecções extensas do tecido pulmonar, em processo agudo ou crônico, purulento, necrótico, gangrenoso, fibrinoso, associado ou não a outras complicações e com repercussão no estado geral da carcaça devem ser condenadas.
§ 1º A carcaça de animais acometidos de afecções pulmonares, em processo agudo ou em fase de Decreto, abrangido o tecido pulmonar e a pleura, com exsudato e com repercussão na cadeia linfática regional, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor.
§ 2º Nos casos de aderências pleurais sem qualquer tipo de exsudato, resultantes de processos patológicos resolvidos e sem repercussão na cadeia linfática regional, a carcaça pode ser liberada para o consumo, após a remoção das áreas atingidas.
§ 3º Os pulmões que apresentem lesões patológicas de origem inflamatória, infecciosa, parasitária, traumática ou pré-agônica devem ser condenados, sem prejuízo do exame das características gerais da carcaça.
Art. 161. As carcaças de animais que apresentem septicemia, piemia, toxemia ou indícios de viremia, cujo consumo possa causar infecção ou intoxicação alimentar devem ser condenadas.
Parágrafo único. Incluem-se, mas não se limitam às afecções de que trata o caput, os casos de:
I - inflamação aguda da pleura, do peritônio, do pericárdio e das meninges;
II - gangrena, gastrite e enterite hemorrágica ou crônica;
III - metrite;
IV - poliartrite;
V - flebite umbilical;
VI - hipertrofia do baço;
VII - hipertrofia generalizada dos nódulos linfáticos; e
VIII - rubefação difusa do couro.
Art. 162. As carcaças e os órgãos de animais com sorologia positiva para brucelose devem ser condenadas, quando estes estiverem em estado febril no exame ante mortem.
§ 1º Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose devem ser abatidos separadamente.
§ 2º As carcaças dos suínos, dos caprinos, dos ovinos e dos búfalos, reagentes positivos ou não reagentes a testes diagnósticos para brucelose, que apresentem lesão localizada, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
§ 3º As carcaças dos bovinos e dos equinos, reagentes positivos ou não reagentes a testes diagnósticos para brucelose, que apresentem lesão localizada, podem ser liberadas para consumo em natureza, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
§ 4º Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose, na ausência de lesões indicativas, podem ter suas carcaças liberadas para consumo em natureza.
§ 5º Nas hipóteses dos §2º, §3º e §4º, devem ser condenados os órgãos, o úbere, o trato genital e o sangue.
Art. 163. As carcaças e os órgãos de animais em estado de caquexia devem ser condenados.
Art. 164. As carcaças de animais acometidos de carbúnculo hemático devem ser condenadas, incluídos peles, chifres, cascos, pelos, órgãos, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondo-se a imediata execução das seguintes medidas:
I - não podem ser evisceradas as carcaças de animais com suspeita de carbúnculo hemático;
II - quando o reconhecimento ocorrer depois da evisceração, impõe-se imediatamente a desinfecção de todos os locais que possam ter tido contato com resíduos do animal, tais como áreas de sangria, pisos, paredes, plataformas, facas, serras, ganchos, equipamentos em geral,

uniformes dos funcionários e qualquer outro material que possa ter sido contaminado;
III - uma vez constatada a presença de carbúnculo, o abate deve ser interrompido e a desinfecção deve ser iniciada imediatamente;
IV - recomenda-se, para desinfecção, o emprego de solução de hidróxido de sódio a 5% (cinco por cento), hipoclorito de sódio a 1% (um por cento) ou outro produto com eficácia comprovada;
V - devem ser tomadas as precauções necessárias em relação aos funcionários que entraram em contato com o material carbunculoso, aplicando-se as regras de higiene e antissepsia pessoal com produtos de eficácia comprovada, devendo ser encaminhados ao serviço médico como medida de precaução;
VI - todas as carcaças, as partes das carcaças, inclusive pele, cascos, chifres, órgãos e seu conteúdo que entrem em contato com animais ou material infeccioso devem ser condenados; e
VII - a água do tanque de escaldagem de suínos por onde tenha passado animal carbunculoso deve ser desinfetada e imediatamente removida para a rede de efluentes industriais.
Art. 165. As carcaças e os órgãos de animais acometidos de carbúnculo sintomático devem ser condenados.
Art. 166. As carcaças de animais devem ser condenadas quando apresentarem alterações musculares acentuadas e difusas e quando existir degenerescência do miocárdio, do fígado, dos rins ou reação do sistema linfático, acompanhada de alterações musculares.
§ 1º Devem ser condenadas as carcaças cujas carnes se apresentem flácidas, edematosas, de coloração pálida, sanguinolenta ou com exsudação.
§ 2º A critério do SIM, podem ser destinadas à salga, ao tratamento pelo calor ou à condenação as carcaças com alterações por estresse ou fadiga dos animais.
Art. 167. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos com aspecto repugnante, congestos, com coloração anormal ou com degenerações devem ser condenados.
Parágrafo único. São também condenadas as carcaças em processo putrefativo, que exalem odores medicamentosos, urinários, sexuais, excrementícios ou outros considerados anormais.
Art. 168. As carcaças e os órgãos sanguinolentos ou hemorrágicos, em decorrência de doenças ou afecções de caráter sistêmico, devem ser condenados.
Parágrafo único. A critério do SIM devem ser condenados ou destinados ao tratamento pelo calor as carcaças e os órgãos de animais mal sangrados.
Art. 169. Os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica devem ser condenados.
Parágrafo único. Podem ser liberadas as carcaças no caso do caput, desde que não estejam comprometidas.
Art. 170. Os órgãos com alterações como congestão, infartos, degeneração gordurosa, angiectasia, hemorragias ou coloração anormal, relacionados ou não a processos patológicos sistêmicos devem ser condenados.
Art. 171. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem área extensa de contaminação por conteúdo gastrintestinal, urina, leite, bile, pus ou outra contaminação de qualquer natureza devem ser condenados quando não for possível a remoção completa da área contaminada.
§ 1º Nos casos em que não seja possível delimitar perfeitamente as áreas contaminadas, mesmo após a sua remoção, as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos ou as vísceras devem ser destinados à esterilização pelo calor.
§ 2º Quando for possível a remoção completa da contaminação, as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos ou as vísceras podem ser liberados.
§ 3º Poderá ser permitida a retirada da contaminação sem a remoção completa da área contaminada, conforme estabelecido em normas complementares.
Art. 172. As carcaças de animais que apresentem contusão generalizada ou múltiplas fraturas devem ser condenadas.
§ 1º As carcaças que apresentem lesões extensas, sem que tenham sido totalmente comprometidas, devem ser destinadas ao tratamento pelo calor depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
§ 2º As carcaças que apresentem contusão, fratura ou luxação localizada podem ser liberadas depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
Art. 173. As carcaças que apresentem edema generalizado no exame post mortem devem ser condenadas.
Parágrafo único. Nos casos discretos e localizados, as partes das carcaças e dos órgãos que apresentem infiltrações edematosas devem ser removidas e condenadas.
Art. 174. As carcaças e os órgãos de animais parasitados por *Oesophagostomum sp* (esofagostomose) devem ser condenados quando houver caquexia.
Parágrafo único. Os intestinos ou suas partes que apresentem nódulos em pequeno número podem ser liberados.
Art. 175. Os pâncreas infectados por parasitas do gênero *Eurytrema*, causadores de euritrematose devem ser condenados.
Art. 176. As carcaças e os órgãos de animais parasitados por *Fasciola hepática* devem ser condenados quando houver caquexia ou icterícia.
Parágrafo único. Quando a lesão for circunscrita ou limitada ao fígado, sem repercussão no estado geral da carcaça, este órgão deve ser condenado e a carcaça poderá ser liberada.
Art. 177. Os fetos procedentes do abate de fêmeas gestantes devem ser condenados.
Art. 178. As línguas que apresentem glossite devem ser condenadas.
Art. 179. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem cisto hidático devem ser condenados quando houver caquexia.
Parágrafo único. Os órgãos que apresentem lesões periféricas, calcificadas e circunscritas podem ser liberados depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
Art. 180. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem icterícia devem ser condenados.
Parágrafo único. As carcaças de animais que apresentem gordura de cor amarela decorrente de fatores nutricionais ou características raciais podem ser liberadas.
Art. 181. As carcaças de animais em que for evidenciada intoxicação em virtude de tratamento por substância medicamentosa ou ingestão acidental de produtos tóxicos devem ser condenadas.
Parágrafo único. Pode ser dado à carcaça aproveitamento condicional ou determinada sua liberação para o consumo, a critério do SIM, quando a lesão for restrita aos órgãos e sugestiva de intoxicação por plantas tóxicas.
Art. 182. Os corações com lesões de miocardite, endocardite e pericardite devem ser condenados.
§ 1º As carcaças de animais com lesões cardíacas devem ser condenadas ou destinadas ao tratamento pelo calor, sempre que houver repercussão no seu estado geral, a critério do SIM.
§ 2º As carcaças de animais com lesões cardíacas podem ser liberadas, desde que não tenham sido comprometidas, a critério do SIM.
Art. 183. Os rins com lesões como nefrites, nefroses, pielonefrites, uronefroses, cistos urinários ou outras infecções devem ser condenados, devendo-se ainda verificar se estas lesões estão ou não relacionadas a doenças infectocontagiosas ou parasitárias e se acarretaram alterações na carcaça.
Parágrafo único. A carcaça e os rins podem ser liberados para o consumo quando suas lesões não estiverem relacionadas a doenças infectocontagiosas, dependendo da extensão das lesões, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas do órgão.
Art. 184. As carcaças que apresentem lesões inespecíficas generalizadas em linfonodos de distintas regiões, com comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.
§ 1º No caso de lesões inespecíficas progressivas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, condena-se a área de drenagem destes linfonodos, com o aproveitamento condicional da carcaça para esterilização pelo calor.
§ 2º No caso de lesões inespecíficas discretas e circunscritas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, a área de drenagem deste linfonodo deve ser condenada, liberando-se o restante da carcaça, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
Art. 185. As carcaças e os órgãos de animais magros livres de qualquer processo patológico podem ser destinados ao aproveitamento condicional, a critério do SIM.
Art. 186. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite devem ser condenadas, sempre que houver comprometimento sistêmico.
§ 1º As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite aguda, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária, serão destinas à esterilização pelo calor.

§ 2º As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite crônica, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária, podem ser liberados.
§ 3º As glândulas mamárias devem ser removidas intactas, de forma a não permitir a contaminação da carcaça por leite, pus ou outro contaminante, respeitadas as particularidades de cada espécie e a correlação das glândulas com a carcaça.
§ 4º As glândulas mamárias que apresentem mastite ou sinais de lactação e as de animais reagentes à brucelose devem ser condenadas.
§ 5º O aproveitamento da glândula mamária para fins alimentícios pode ser permitido, depois de liberada a carcaça.
Art. 187. As partes das carcaças, os órgãos e as vísceras invadidos por larvas (miíases) devem ser condenados.
Art. 188. Os fígados com necrobacilose nodular devem ser condenados.
Parágrafo único. Quando a lesão coexistir com outras alterações que levem ao comprometimento da carcaça, esta e os órgãos também devem ser condenados.
Art. 189. As carcaças de animais com neoplasias extensas, com ou sem metástase e com ou sem comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.
§ 1º As carcaças e os órgãos de animais com linfoma maligno devem ser condenados.
§ 2º Deve ser condenado todo órgão ou parte de carcaça atingidos pela neoplasia.
§ 3º Quando se tratar de lesões neoplásicas extensas, mas localizadas e sem comprometimento do estado geral, a carcaça e os órgãos devem ser destinados à esterilização pelo calor depois de removidas e condenadas as partes e os órgãos comprometidos.
§ 4º Quando se tratar de lesões neoplásicas discretas e localizadas, e sem comprometimento do estado geral, a carcaça pode ser liberada para o consumo depois de removidas e condenadas as partes e os órgãos comprometidos.
Art. 190. Os órgãos e as partes que apresentem parasitoses não transmissíveis ao homem devem ser condenados, podendo a carcaça ser liberada, desde que não tenha sido comprometida.
Art. 191. As carcaças de animais que apresentem sinais de parto recente ou de aborto, desde que não haja evidência de infecção, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, devendo ser condenados o trato genital, o úbere e o sangue destes animais.
Art. 192. As carcaças com infecção intensa por *Sarcocystis spp* (sarcocistose) devem ser condenadas.
§ 1º Entende-se por infecção intensa a presença de cistos em incisões praticadas em várias partes da musculatura.
§ 2º Entende-se por infecção leve a presença de cistos localizados em um único ponto da carcaça ou do órgão, devendo a carcaça ser destinada ao cozimento, após remoção da área atingida.
Art. 193. As carcaças de animais com infestação generalizada por sarna, com comprometimento do seu estado geral devem ser condenadas.
Parágrafo único. A carcaça pode ser liberada quando a infestação for discreta e ainda limitada, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
Art. 194. Os fígados que apresentem lesão generalizada de telangiectasia maculosa devem ser condenados.
Parágrafo único. Os fígados que apresentem lesões discretas podem ser liberados depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
Art. 195. As carcaças de animais com tuberculose devem ser condenadas quando:
I - no exame ante mortem o animal esteja febril;
II - sejam acompanhadas de caquexia;
III - apresentem lesões tuberculósicas nos músculos, nos ossos, nas articulações ou nos linfonodos que drenam a linfa destas partes;
IV - apresentem lesões caseosas concomitantes em órgãos ou serosas do tórax e do abdômen;
V - apresentem lesões miliares ou perláceas de parênquimas ou serosas;
VI - apresentem lesões múltiplas, agudas e ativamente progressivas, identificadas pela inflamação aguda nas proximidades das lesões, necrose de liquefação ou presença de tubérculos jovens;
VII - apresentem linfonodos hipertrofiados, edemaciados, com caseificação de aspecto raiado ou estrelado em mais de um local de eleição; ou
VIII - existam lesões caseosas ou calcificadas generalizadas, e sempre que houver evidência de entrada do bacilo na circulação sistêmica.
§ 1º As lesões de tuberculose são consideradas generalizadas quando, além das lesões dos aparelhos respiratório, digestório e de seus linfonodos correspondentes, forem encontrados tubérculos numerosos distribuídos em ambos os pulmões ou encontradas lesões no baço, nos rins, no útero, no ovário, nos testículos, nas cápsulas suprarrenais, no cérebro e na medula espinhal ou nas suas membranas.
§ 2º Depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, as carcaças podem ser destinadas à esterilização pelo calor quando:
I - os órgãos apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas, limitadas a linfonodos do mesmo órgão;
II - os linfonodos da carcaça ou da cabeça apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas; e
III - existam lesões concomitantes em linfonodos e em órgãos pertencentes à mesma cavidade.
§ 3º Carcaças de animais reagentes positivos a teste de diagnóstico para tuberculose devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que não se enquadrem nas condições previstas nos incisos I a VIII do caput.
§ 4º A carcaça que apresente apenas uma lesão tuberculósica discreta, localizada e completamente calcificada em um único órgão ou linfonodo pode ser liberada, depois de condenadas as áreas atingidas.
§ 5º As partes das carcaças e os órgãos que se contaminarem com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza, devem ser condenados.
Art. 196. Os produtos destinados ao aproveitamento condicional em decorrência do julgamento da inspeção ante mortem e post mortem, nos termos do disposto neste Decreto e nas normas complementares, devem ser submetidos, a critério do SIM, a um dos seguintes tratamentos:
I - pelo frio, em temperatura não superior a -10ºC (dez graus Celsius negativos) por dez dias;
II - pelo sal, em salmoura com no mínimo 24ºBe (vinte e quatro graus Baumé), em peças de no máximo 3,5cm (três e meio centímetros) de espessura, por no mínimo vinte e um dias; ou
III - pelo calor, por meio de:
a) cozimento em temperatura de 76,6ºC (setenta e seis inteiros e seis décimos de graus Celsius) por no mínimo trinta minutos;
b) fusão pelo calor em temperatura mínima de 121ºC (cento e vinte e um graus Celsius); ou
c) esterilização pelo calor úmido, com um valor de F0 igual ou maior que três minutos ou a redução de doze ciclos logarítmicos (12 log10) de *Clostridium botulinum*, seguido de resfriamento imediato.
§ 1º A aplicação de qualquer um dos tratamentos condicionais citados no caput deve garantir a inativação ou a destruição do agente envolvido.
§ 2º Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos no caput, desde que se atinja ao final as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do SIM.
§ 3º Na inexistência de equipamento ou instalações específicas para aplicação do tratamento condicional determinado pelo SIM, deve ser adotado sempre um critério mais rigoroso, no próprio estabelecimento ou em outro que possua condições tecnológicas para esse fim, desde que haja efetivo controle de sua rastreabilidade e comprovação da aplicação do tratamento condicional determinado.

Subseção III
Da inspeção post mortem de aves e lagomorfos

Art. 197. Na inspeção de aves e lagomorfos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.
Art. 198. Nos casos em que, no ato da inspeção post mortem de aves e lagomorfos se evidencie a ocorrência de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, determinada pela legislação de saúde animal, além das medidas estabelecidas no Art.122, cabe ao médico veterinário oficial interditar a atividade de abate, isolar o lote de produtos suspeitos e mantê-lo apreendido enquanto se aguarda definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas.
Parágrafo único. No caso de doenças infectocontagiosas zoonóticas, devem ser adotadas as medidas profiláticas cabíveis, considerados os lotes envolvidos.

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

Subseção IV
Da inspeção post mortem de bovinos e búfalos

Art. 208. Na inspeção de bovinos e búfalos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo
Art. 209. As carcaças e os órgãos de animais com hemoglobinúria bacilar dos bovinos, varíola, septicemia hemorrágica e febre catarral maligna devem ser condenados.
Art. 210. As carcaças com infecção intensa por *Cysticercus bovis* (cisticercose bovina) devem ser condenadas.
§ 1º Entende-se por infecção intensa quando são encontrados, pelo menos, oito cistos, viáveis ou calcificados, assim distribuídos:
I - quatro ou mais cistos em locais de eleição examinados na linha de inspeção (músculos da mastigação, língua, coração, diafragma e seus pilares, esôfago e fígado); e
II - quatro ou mais cistos localizados no quarto dianteiro (músculos do pescoço, do peito e da paleta) ou no quarto traseiro (músculos do coxão, da alcatra e do lombo), após pesquisa no DIF, mediante incisões múltiplas e profundas.
§ 2º Nas infecções leves ou moderadas, caracterizadas pela detecção de cistos viáveis ou calcificados em quantidades que não caracterizem a infecção intensa, considerada a pesquisa em todos os locais de eleição examinados na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao tratamento condicional pelo frio ou pelo calor, após remoção e condenação das áreas atingidas.
§ 3º O diafragma e seus pilares, o esôfago e o fígado, bem como outras partes passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.
§ 4º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.

Subseção V
Da inspeção post portem de equídeos

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

Subseção VI
Da inspeção post mortem de ovinos e caprinos

Art. 215. Na inspeção de ovinos e caprinos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.
Art. 216. As carcaças de ovinos acometidas por infecção intensa por *Sarcocystis spp* (sarcocistose) devem ser condenadas.
§ 1º A infecção intensa é caracterizada pela presença de cistos em mais de dois pontos da carcaça ou dos órgãos.
§ 2º Nos casos de infecção moderada, caracterizada pela presença de cistos em até dois pontos da carcaça ou dos órgãos, a carcaça deve ser destinada ao cozimento, após remoção da área atingida.
§ 3º Nos casos de infecção leve, caracterizada pela presença de cistos em um único ponto da carcaça ou do órgão, a carcaça deve ser liberada, após remoção da área atingida.
Art. 217. As carcaças de animais parasitados por *Coenurus cerebralis* (cenurose) quando acompanhadas de caquexia devem ser condenadas.
Parágrafo único. Os órgãos afetados, o cérebro, ou a medula espinhal devem sempre ser condenados.
Art. 218. As carcaças com infecção intensa pelo *Cysticercus ovis* (cisticercose ovina) devem ser condenadas.

§ 1º Entende-se por infecção intensa quando são encontrados cinco ou mais cistos, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição e na musculatura da carcaça.
§ 2º Quando forem encontrados mais de um cisto e menos do que o caracteriza a infecção intensa, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição, as carcaças e os demais tecidos envolvidos devem ser destinados ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
§ 3º Quando for encontrado um único cisto, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição, a carcaça pode ser liberada para consumo humano direto, depois de removida e condenada a área atingida.
§ 4º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.
Art. 219. As carcaças de animais que apresentem lesões de linfadenite caseosa em linfonodos de distintas regiões, com ou sem comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.
§ 1º As carcaças com lesões localizadas, caseosas ou em processo de calcificação devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que permitam a remoção e a condenação da área de drenagem dos linfonodos atingidos.
§ 2º As carcaças de animais com lesões calcificadas discretas nos linfonodos podem ser liberadas para consumo, depois de removida e condenada a área de drenagem destes linfonodos.
§ 3º Em todos os casos em que se evidencie comprometimento dos órgãos e das vísceras, estes devem ser condenados.

Subseção VII
Da inspeção post mortem de suídeos

Art. 220. Na inspeção de suídeos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.
Art. 221. As carcaças que apresentem afecções de pele, tais como eritemas, esclerodermia, urticárias, hipotricose cística, sarnas e outras dermatites podem ser liberadas para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, desde que a musculatura se apresente normal.
Parágrafo único. As carcaças acometidas com sarnas em estágios avançados, que demonstrem sinais de caquexia ou extensiva inflamação na musculatura, devem ser condenadas.
Art. 222. As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos ou hipertrofia da membrana sinovial, acompanhada de caquexia, devem ser condenadas.
§ 1º As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos, hipertrofia da membrana sinovial, sem repercussão no seu estado geral, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor.
§ 2º As carcaças com artrite sem reação em linfonodos e sem repercussão no seu estado geral podem ser liberadas para o consumo, depois de retirada a parte atingida.
Art. 223. As carcaças com infecção intensa por *Cysticercus celullosae* (cisticercose suína) devem ser condenadas.
§ 1º Entende-se por infecção intensa a presença de dois ou mais cistos, viáveis ou calcificados, localizados em locais de eleição examinados nas linhas de inspeção, adicionalmente à confirmação da presença de dois ou mais cistos nas massas musculares integrantes da carcaça, após a pesquisa mediante incisões múltiplas e profundas em sua musculatura (paleta, lombo e pernil).
§ 2º Quando for encontrado mais de um cisto, viável ou calcificado, e menos do que o fixado para infecção intensa, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados rotineiramente e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
§ 3º Quando for encontrado um único cisto viável, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados, rotineiramente, e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do frio ou da salga, depois de removida e condenada a área atingida.
§ 4º Quando for encontrado um único cisto calcificado, considerados todos os locais de eleição examinados rotineiramente na carcaça correspondente, esta pode ser liberada para consumo humano direto, depois de removida e condenada a área atingida.
§ 5º A língua, o coração, o esôfago e os tecidos adiposos, bem como outras partes passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.
§ 6º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.
§ 7º Pode ser permitido o aproveitamento de tecidos adiposos procedentes de carcaças com infecções intensas para a fabricação de banha, por meio da fusão pelo calor, condenando-se as demais partes.
Art. 224. As carcaças de suídeos que apresentarem odor sexual devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.
Art. 225. As carcaças de suídeos com erisipela que apresentem múltiplas lesões de pele, artrite agravada por necrose ou quando houver sinais de efeito sistêmico devem ser condenadas.
§ 1º Nos casos localizados de endocardite vegetativa por erisipela, sem alterações sistêmicas, ou nos casos de artrite crônica, a carcaça deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após condenação do órgão ou das áreas atingidas.
§ 2º No caso de lesão de pele discreta e localizada, sem comprometimento de órgão ou da carcaça, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após remoção da área atingida.
Art. 226. As carcaças de suínos que apresentem lesões de linfadenite granulomatosa localizadas e restritas a apenas um sítio primário de infecção, tais como nos linfonodos cervicais ou nos linfonodos mesentéricos ou nos linfonodos mediastínicos, julgadas em condição de consumo, podem ser liberadas após condenação da região ou do órgão afetado.
Parágrafo único. As carcaças suínas em bom estado, com lesões em linfonodos que drenam até dois sítios distintos, sendo linfonodos de órgãos distintos ou com presença concomitante de lesões em linfonodos e em um órgão, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após condenação das áreas atingidas.
Art. 227. As carcaças de suínos acometidos de peste suína devem ser condenadas.
§ 1º A condenação deve ser total quando os rins e os linfonodos revelarem lesões duvidosas, desde que se comprove lesão característica de peste suína em qualquer outro órgão ou tecido.
§ 2º Lesões discretas, mas acompanhadas de caquexia ou de qualquer outro foco de supuração, implicam igualmente condenação total.
§ 3º A carcaça deve ser destinada à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, quando as lesões forem discretas e circunscritas a um órgão ou tecido, inclusive nos rins e nos linfonodos.
Art. 228. As carcaças acometidas de *Trichinella spirallis* (Triquinelose) devem ser destinadas ao aproveitamento condicional, por meio de tratamento pelo frio.
§ 1º O tratamento pelo frio deve atender aos seguintes binômios de tempo e temperatura:
I - por trinta dias, a -15ºC (quinze graus Celsius negativos);
II - por vinte dias, a -25ºC (vinte e cinco graus Celsius negativos); ou
III - por doze dias, a -29ºC (vinte e nove graus Celsius negativos).
§ 2º O Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal poderá autorizar outros tratamentos para aproveitamento condicional desde que previstos em norma complementar.
§ 3º Os procedimentos para detecção de *Trichinella spiralis* nas espécies suscetíveis serão definidos em normas complementares.
Art. 229. Todos os suídeos que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, e os que forem escaldados vivos, devem ser condenados.
Parágrafo único. Excluem-se dos casos de morte por asfixia previstos no caput aqueles decorrentes da insensibilização gasosa, desde que seguidos de imediata sangria.

Subseção VIII
Da inspeção post mortem de pescado

Art. 230. Na inspeção de pescado, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.
Art. 231. É vedado o abate e o processamento de anfíbios e répteis que não atendam ao disposto na legislação ambiental.

Art. 232. As carcaças, as partes e os órgãos de anfíbios e répteis que apresentem lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo devem ser identificados e conduzidos a um local específico para inspeção.
Parágrafo único. As carcaças, partes e órgãos de anfíbios e répteis julgados impróprios para consumo humano serão condenadas.
Art. 233. Nos casos de aproveitamento condicional, o pescado deve ser submetido a um dos seguintes tratamentos:
I - congelamento;
II - salga; ou
III - tratamento pelo calor.
Art. 234. Entende-se por pescado os peixes, os crustáceos, os moluscos, os anfíbios, os répteis, os equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.
Parágrafo único. O pescado proveniente da fonte produtora não pode ser destinado à venda direta ao consumidor sem que haja prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário.
Art. 235. São vedados a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido sem atenção ao disposto nas legislações ambientais e pesqueiras.
Art. 236. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do pescado, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.
§ 1º O estabelecimento que recebe pescado oriundo da produção primária deve possuir cadastro atualizado de fornecedores que contemplará, conforme o caso, os produtores e as embarcações de pesca.
Art. 237. Quando o desembarque do pescado oriundo da produção primária não for realizado diretamente no estabelecimento sob SIM, deve ser realizado em um local intermediário, sob controle higiênico-sanitário do estabelecimento.
§ 1º O local intermediário de que trata o caput deve constar no programa de autocontrole do estabelecimento ao qual está vinculado.
§ 2º O estabelecimento deve assegurar:
I - a rastreabilidade do pescado recebido; e
II - que as operações realizadas no local intermediário de que trata o caput:
a) não gerem prejuízos à qualidade do pescado; e
b) não sejam de caráter industrial, facultados a lavagem superficial do pescado com água potável, sua classificação, seu acondicionamento em caixas de transporte e adição de gelo, desde que haja condições apropriadas para estas finalidades.
Art. 238. É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização de forma a promover a limpeza, a remoção de sujidades e microbiota superficial.
Art. 239. Sem prejuízo das disposições deste Capítulo, os controles do pescado e dos seus produtos realizados pelo estabelecimento abrangem, no que for aplicável:
I - análises sensoriais;
II - indicadores de frescor;
III - controle de histamina, nas espécies formadoras;
IV - controle de biotoxinas ou de outras toxinas perigosas para saúde humana; e
V - controle de parasitas.
Art. 240. Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais para:
I - peixes:
a) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
b) olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupando toda a cavidade orbitária;
c) brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;
d) abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;
e) escamas brilhantes, bem aderentes à pele, e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;
f) carne firme, consistência elástica, da cor própria da espécie;
g) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade celomática;
h) ânus fechado; e
i) odor próprio, característico da espécie;
II- crustáceos:
a) aspecto geral brilhante, úmido;
b) corpo em curvatura natural, rígida, artículos firmes e resistentes;
c) carapaça bem aderente ao corpo;
d) coloração própria da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
e) olhos vivos, proeminentes;
f) odor próprio e suave; e
g) lagostas, siris e caranguejos, estarem vivos e vigorosos;
a) carne de rã:
1. odor suave e característico da espécie;
2. cor rosa pálida na carne, branca e brilhante nas proximidades das articulações;
3. ausência de lesões e elementos estranhos; e
4. textura firme, elástica e tenra; e
V- répteis:
a) carne de jacaré:
1. odor característico da espécie;
2. cor branca rosada;
3. ausência de lesões e elementos estranhos; e
4. textura macia com fibras musculares dispostas uniformemente;
§ 1º As características sensoriais a que se refere este artigo são extensivas, no que for aplicável, às demais espécies de pescado usadas na alimentação humana.
§ 2º As características sensoriais a que se refere o caput são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, recebido como matéria-prima, no que couber.
§ 3º Os pescados de que tratam os incisos de I 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:
I - pH da carne inferior a 7,00 (sete inteiros) nos peixes;
II - pH da carne inferior a 7,85 (sete inteiros e oitenta e cinco décimos) nos crustáceos;
III - pH da carne inferior a 6,85 (seis inteiros e oitenta e cinco décimos) nos moluscos; e
IV - bases voláteis total inferiores a 30 mg (trinta miligramas) de nitrogênio/100g (cem gramas) de tecido muscular.
§ 1º Poderão ser estabelecidos valores de pH e base voláteis totais distintos dos dispostos neste artigo para determinadas espécies, a serem definidas em normas complementares, quando houver evidências científicas de que os valores naturais dessas espécies diferem dos fixados.
§ 2º As características físico-químicas a que se refere este artigo são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, no que couber.
Art. 242. Nos estabelecimentos de pescado, é obrigatória a verificação visual de lesões atribuíveis a doenças ou infecções, bem como a presença de parasitas.
Parágrafo único. A verificação de que trata o caput deve ser realizada por pessoal capacitado do estabelecimento, nos termos do disposto conforme definido em norma federal complementar.
Art. 243. É autorizada a sangria, a evisceração e o descabeçamento a bordo do pescado.
§ 1º O estabelecimento deve dispor em seu programa de autocontrole, com embasamento técnico, sobre:
I - o tipo de pesca;
II - o tempo de captura;
III - o método de conservação;
IV - a espécie de pescado a ser submetida as atividades de que trata o caput; e
V - os requisitos das embarcações que podem realizar as atividades de que trata o caput.
§ 2º Na recepção, o pescado objeto das atividades de que trata o caput deve ser submetido pelo estabelecimento ao controle de qualidade, com análises sensoriais e avaliação de perigos químicos, físicos e biológicos.

Art. 244. É permitida a destinação industrial do pescado que se apresentar injuriado, mutilado, deformado, com alterações de cor, com presença de parasitas localizados ou com outras anormalidades que não o tornem impróprio para o consumo humano na forma em que se apresenta, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.
Art. 245. Os produtos da pesca e da aquicultura infectados com endoparasitas transmissíveis ao homem não podem ser destinados ao consumo cru sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de -20ºC (vinte graus Celsius negativos) por vinte e quatro horas ou a -35ºC (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante quinze horas.
§ 1º Nos casos em que o pescado tiver infestação por endoparasitas da família Anisakidae, os produtos poderão ser destinados ao consumo cru somente após serem submetidos ao congelamento à temperatura de -20°C (vinte graus Celsius negativos) por sete dias ou a -35°C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante quinze horas.
§ 2º Nas hipóteses de que tratam o caput e o § 1º, podem ser utilizados outros processos que, ao final, atinjam as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do SIM.
Art. 246. O pescado, suas partes e seus órgãos com lesões ou anormalidades que os tornem impróprios para consumo devem ser segregados e condenados.

CAPÍTULO II
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS
Art. 247. Para os fins do disposto neste Decreto, entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.
Art. 248. A inspeção de ovos e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável aos ovos de galinha e, no que couber, às demais espécies produtoras de ovos, respeitadas suas particularidades.
Art. 249. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos ovos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.
§ 1º O estabelecimento que recebe ovos oriundos da produção primária deve possuir cadastro atualizado de produtores.
Art. 250. Os ovos só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e à classificação previstas neste Decreto e em normas federais complementares.
Art. 251. Para os fins do disposto neste Decreto, entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida neste Decreto e em normas complementares.
Art. 252. Os ovos recebidos na unidade de beneficiamento de ovos e seus derivados devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas registrados junto ao serviço oficial de saúde animal.
Parágrafo único. As granjas avícolas também devem ser registradas junto ao serviço oficial de saúde animal.
Art. 253 Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos:
I - apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca;
II - exame pela ovoscopia;
III - classificação dos ovos; e
IV - verificação das condições de higiene e integridade da embalagem.
Art. 254. Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados como ovos de categorias “A” e “B”, de acordo com as suas características qualitativas.
Parágrafo único. A classificação dos ovos por peso deve atender ao RTIQ.
Art. 255. Ovos da categoria “A” devem apresentar as seguintes características qualitativas:
I - casca e cutícula de forma normal, lisas, limpas, intactas;
II - câmara de ar com altura não superior a 6mm (seis milímetros) e imóvel;
III - gema visível à ovoscopia, somente sob a forma de sombra, com contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central;
IV - clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas; e
V - cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.
Art. 256. Ovos da categoria “B” devem apresentar as seguintes características:
I - serem considerados inócuos, sem que se enquadrem na categoria “A”;
II - apresentarem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema; ou
III - serem provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.
Parágrafo único. Os ovos da categoria “B” serão destinados exclusivamente à industrialização.
Art. 257. Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados à industrialização tão rapidamente quanto possível.
Art. 258. É proibida a utilização e a lavagem de ovos sujos trincados para a fabricação de derivados de ovos.
Art. 259. Os ovos destinados à produção de seus derivados devem ser previamente lavados antes de serem processados.
Art. 260. Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as variações de temperatura.
Art. 261. É proibido o acondicionamento em uma mesma embalagem quando se tratar de:
I - ovos frescos e ovos submetidos a processos de conservação; e
II - ovos de espécies diferentes.
Art. 262. Os aviários, as granjas e as outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo serviço oficial de saúde animal não podem destinar sua produção de ovos ao consumo na forma que se apresenta.

CAPÍTULO III
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS
Art. 263. A inspeção de leite e derivados, além das exigências previstas neste Decreto, abrange a verificação:
I - do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;
II - das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição; e
III - das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e das análises laboratoriais.
Art. 264. A inspeção de leite e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável ao leite de vaca e, no que couber, às demais espécies produtoras de leite, respeitadas suas particularidades.
Art. 265. Para os fins deste Decreto, entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.
§ 1º O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.
§ 2º É permitida a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.
Art. 266. Para os fins deste Decreto, entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.
Art. 267. Para os fins deste Decreto, entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de trinta dias antes da parição prevista.
Art. 268. Para os fins deste Decreto, entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e por leite de conjunto o produto resultante da mistura de leites individuais.
Art. 269. Para os fins deste Decreto, entende-se por gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.
Parágrafo único. É proibido ministrar substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção láctea com prejuízo da saúde animal e humana.
Art. 270. O leite deve ser produzido em condições higiênicas, abrangidos o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.
§ 1º Logo após a ordenha, manual ou mecânica, o leite deve ser filtrado por meio de utensílios específicos previamente higienizados.
§ 2º O vasilhame ou o equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico e deve ser mantido em condições de higiene.

Art. 271. Para os fins deste Decreto, entende-se por tanque comunitário o equipamento de refrigeração por sistema de expansão direta, utilizado de forma coletiva exclusivamente por produtores de leite para conservação do leite cru refrigerado na propriedade rural.
Parágrafo único. O tanque comunitário deve estar vinculado a estabelecimento registrado no SIM e deve atender a norma complementar específica.
Art. 272. É proibido o desnate parcial ou total do leite nas propriedades rurais.
Art. 273. É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independentemente da espécie:
I - não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;
II - estejam no último mês de gestação ou na fase colostral;
III - apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;
IV - estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;
V - recebam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite; ou
VI - estejam em propriedade que não atende às exigências do órgão de saúde animal competente.
Art. 274. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do leite cru, desde a sua captação na propriedade rural até a recepção no estabelecimento, incluído o seu transporte.
Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade, na captação de leite por meio de carro-tanque isotérmico, deve ser colhida amostra do leite de cada produtor ou tanque comunitário previamente à captação, identificada e conservada até a recepção no estabelecimento industrial.
Art. 275. A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos das propriedades rurais até os estabelecimentos industriais pode ser realizada em um local intermediário, sob controle do estabelecimento, desde que este comprove que a operação não gera prejuízo à qualidade do leite.
§ 1º O local intermediário de que trata o caput deve constar formalmente do programa de autocontrole do estabelecimento industrial a que está vinculado.
§ 2º A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos deve ser realizada em sistema fechado.
§ 3º É proibido medir ou transferir leite em ambiente que o exponha a contaminações.
§ 4º Fica dispensada a obrigatoriedade estabelecida no § 1º do art. 524, caso as demais disposições deste artigo sejam atendidas.
Art.276. Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores, conforme legislação complementar do Serviço.
Art. 277. A coleta, o acondicionamento e o envio para análises de amostras de leite proveniente das propriedades rurais para atendimento ao programa nacional de melhoria da qualidade do leite são de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente o receber dos produtores, e abrange:
I - contagem de células somáticas - CCS;
II - contagem padrão em placas - CPP;
III - composição centesimal;
IV - detecção de resíduos de produtos de uso veterinário; e
V - outras que venham a ser determinadas em norma complementar.
Parágrafo único. Devem ser observados os procedimentos de coleta, acondicionamento e envio de amostras estabelecidos em norma complementar.
Art. 278.Considera-se leite o produto que atenda as seguintes especificações:
I - características físico-químicas:
a) características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;
b) teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);
c) teor mínimo de proteína total de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);
d) teor mínimo de lactose anidra de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);
e) teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
f) teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
g) acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido lático/100 mL;
h) densidade relativa a 15°C/15°C (quinze graus Celsius por quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos);
i) índice crioscópico entre -0,530ºH (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e -0,555°H (quinhentos e cinquenta e cinco milésimos de grau Hortvet negativos); e
j) equivalentes a -0,512ºC (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a -0,536ºC (quinhentos e trinta e seis milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente;
II - não apresente substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico; e
III - não apresente resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos previstos em normas federais complementares.
Parágrafo único. As regiões que dispuserem de estudos técnico-científicos de padrão regional das características do leite podem, mediante aprovação do 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:
I - pré-beneficiamento do leite, compreendidas, de forma isolada ou combinada, as etapas de filtração sob pressão, clarificação, bactofugação, microfiltração, padronização do teor de gordura, termização (pré-aquecimento), homogeneização e refrigeração; e
II - beneficiamento do leite: além do disposto no inciso I, inclui os tratamentos térmicos de pasteurização, ultra-alta temperatura - UAT ou UHT ou esterilização e etapa de envase.
§ 1º É permitido o congelamento do leite para aquelas espécies em que o procedimento seja tecnologicamente justificado, desde que estabelecido em regulamento técnico específico.
§ 2º É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.
§ 3º Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.
Art. 282. Para os fins deste Decreto, entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.
Art. 283. Para os fins deste Decreto, entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente, aprovado pelo SIM.
Parágrafo único. Todo leite destinado ao consumo humano direto deve ser submetido à clarificação.

Art. 284. Para os fins deste Decreto, entende-se por termização ou pré-aquecimento a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru.
Parágrafo único. O leite termizado deve ser refrigerado imediatamente após o aquecimento e deve manter o perfil enzimático do leite cru.
Art. 285. Para os fins deste Decreto entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de micro-organismos patogênicos eventualmente presentes, e que promove mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.
§ 1º Permitem-se os seguintes processos de pasteurização do leite:
I - pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite entre 63°C (sessenta e três graus Celsius) e 65°C (sessenta e cinco graus Celsius) pelo período de trinta minutos, mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria; e
II - pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar entre 72°C (setenta e dois graus Celsius) e 75°C (setenta e cinco graus Celsius) pelo período de quinze a vinte segundos, em aparelhagem própria.
§ 2º Podem ser aceitos pelo SIM outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência aos processos estabelecidos no § 1º.
§ 3º É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, registradores de temperatura, termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.
§ 4º Para o sistema de pasteurização rápida, a aparelhagem de que trata o § 3º deve incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.
§ 5º O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser:
I - refrigerado imediatamente após a pasteurização,
II - envasado automaticamente em circuito fechado, no menor prazo possível; e
III - expedido ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 5°C (cinco graus Celsius).
§ 6º É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos à temperatura entre 2°C (dois graus Celsius) e 5°C (cinco graus Celsius).
§ 7º O leite pasteurizado deve apresentar provas de fosfatase alcalina negativa e de peroxidase positiva.
§ 8º É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.
Art. 286. Entende-se por processo de ultra- alta temperatura - UAT ou UHT o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 130°C (cento e trinta graus Celsius) e 150°C (cento e cinquenta graus Celsius), pelo período de dois a quatro segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32°C (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.
§ 1º Podem ser aceitos outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo estabelecido no caput.
§ 2º É proibido o reprocessamento do leite UAT para consumo humano direto.
Art. 287. Para os fins deste Decreto, entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 110° C (cento e dez graus Celsius) e 130° C (cento e trinta graus Celsius) pelo prazo de vinte a quarenta minutos, em equipamentos próprios.
Parágrafo único. Podem ser aceitos pelo SIM outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.
Art. 288. Na conservação do leite devem ser atendidos os seguintes limites máximos de temperatura do produto:
I - conservação e expedição no posto de refrigeração: 5° C (cinco graus Celsius);
II - conservação na unidade de beneficiamento de leite e derivados antes da pasteurização: 5° C (cinco graus Celsius);
III - estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 5°° C (cinco graus Celsius);
IV - entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7° C (sete graus Celsius); e
V - estocagem e entrega ao consumo do leite submetido ao processo de ultra- alta temperatura - UAT ou UHT e esterilizado: temperatura ambiente.
Parágrafo único. A temperatura de conservação do leite cru refrigerado na unidade de beneficiamento de leite e derivados pode ser de até 7° C (sete graus Celsius), quando o leite estocado apresentar contagem microbiológica máxima de 300.000 UFC/mL (trezentas mil unidades formadoras de colônia por mililitro) anteriormente ao beneficiamento.
Art. 289. O leite termicamente processado para consumo humano direto só pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, em circuito fechado, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.
§ 1º Os equipamentos de envase devem possuir dispositivos que garantam a manutenção das condições assépticas das embalagens de acordo com as especificidades do processo.
§ 2º envase do leite para consumo humano direto só pode ser realizado em granjas leiteiras e em usinas de beneficiamento de leite, conforme disposto neste Decreto.
Art. 290. O leite pasteurizado deve ser transportado em veículos que garantam a manutenção da condições de temperatura de acordo com as normas complementares.
Art. 291. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos do leite normal, com exceção do teor de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.
Art.292. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como, semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite normal, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.
Art. 293. Os padrões microbiológicos do leite beneficiado devem atender ao RTIQ.

CAPÍTULO IV
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS
Art. 294. A inspeção de produtos de abelhas e derivados, além das exigências já previstas neste Decreto, abrange a verificação da extração, do acondicionamento, da conservação, do processamento, da armazenagem, da expedição e do transporte dos produtos de abelhas.
Art. 295. As análises de produtos de abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em normas complementares, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.
Parágrafo único. Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados das análises de seleção da matéria-prima, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do produto, de acordo com o disposto neste Decreto e em normas complementares.
Art. 296. O mel e o mel de abelhas sem ferrão, quando submetidos ao processo de descristalização, pasteurização ou desumidificação, devem respeitar o binômio tempo e temperatura e o disposto em normas complementares.
Art. 297. Os estabelecimentos de produtos de abelhas que recebem matérias-primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores, conforme disposto em normas complementares.
Parágrafo único. A extração da matéria-prima por produtor rural deve ser realizada em local próprio que possibilite os trabalhos de manipulação e acondicionamento da matéria-prima em condições de higiene.
Art. 298. Os estabelecimentos de produtos de abelhas são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.
§ 1º Os estabelecimentos que recebem produtos oriundos da produção primária devem possuir cadastro atualizado de produtores.
§ 2º Os estabelecimentos que recebem produtos da produção primária são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.
Art. 299. A extração da matéria-prima por produtor rural deve ser realizada em local próprio, inclusive em unidades móveis, que

possibilite os trabalhos de manipulação e acondicionamento da matéria-prima em condições de higiene.
Art. 300. Os produtos de abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

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

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

§ 2º É proibida a desfibrinação manual do sangue quando destinado à alimentação humana.

Seção II

Dos produtos cárneos

Art. 317. Para os fins deste Decreto, produtos cárneos são aqueles obtidos de carnes, de miúdos e de partes comestíveis das diferentes espécies animais, com as propriedades originais das matérias-primas modificadas por meio de tratamento físico, químico ou biológico, ou ainda pela combinação destes métodos em processos que podem envolver a adição de ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia.

Art. 318. Para os fins deste Decreto, toucinho é o panículo adiposo adjacente à pele dos suínos cuja designação é definida pelo processo tecnológico aplicado para sua conservação.

Art. 319. Para os fins deste Decreto, unto fresco ou gordura suína em rama é a gordura cavitária dos suínos, tais como as porções adiposas do mesentério visceral, do envoltório dos rins e de outras vísceras prensadas.

Art. 320. Para os fins deste Decreto, carne mecanicamente separada é o produto obtido da remoção da carne dos ossos que a sustentam, após a desossa de carcaças de aves, de bovinos, de suínos ou de outras espécies autorizadas pelo SIM ou legislação federal, utilizados meios mecânicos que provocam a perda ou modificação da estrutura das fibras musculares.

Art. 321. Para os fins deste Decreto, carne temperada, seguida da especificação que couber, é o produto cárneo obtido dos cortes ou de carnes das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes.

Art. 322. Para os fins deste Decreto, embutidos são os produtos cárneos elaborados com carne ou com órgãos comestíveis, curados ou não, condimentados, cozidos ou não, defumados e dessecados ou não, tendo como envoltório a tripa, a bexiga ou outra membrana animal.

§ 1º As tripas e as membranas animais empregadas como envoltórios devem estar rigorosamente limpas e sofrer outra lavagem, imediatamente antes de seu uso.

§ 2º É permitido o emprego de envoltórios artificiais, desde que previamente aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 323. Para os fins deste Decreto, defumados são os produtos cárneos que, após o processo de cura, são submetidos à defumação, para lhes dar cheiro e sabor característicos, além de um maior prazo de vida comercial por desidratação parcial.

§ 1º É permitida a defumação a quente ou a frio.

§ 2º A defumação deve ser feita em estufas construídas para essa finalidade e realizada com a queima de madeiras não resinosas, secas e duras.

Art. 324. Para os fins deste Decreto, carne cozida, seguida da especificação que couber, é o produto cárneo obtido de carne das diferentes espécies animais, desossada ou não, com adição ou não de ingredientes, e submetida a processo térmico específico.

Art. 325. Para os fins deste Decreto, desidratados são os produtos cárneos obtidos pela desidratação da carne fragmentada ou de miúdos das diferentes espécies animais, cozidos ou não, com adição ou não de ingredientes, dessecados por meio de processo tecnológico específico.

Art. 326. Para os fins deste Decreto, esterilizados são os produtos cárneos obtidos a partir de carnes ou de miúdos das diferentes espécies animais, com adição ou não de ingredientes, embalados hermeticamente e submetidos à esterilização comercial.

Parágrafo único. O processo de esterilização comercial deve assegurar um valor de F0 igual ou maior que três minutos ou a redução de doze ciclos logarítmicos (12 log10) de *Clostridium botulinum.*

Art. 327. Para os fins deste Decreto, produtos gordurosos comestíveis, segundo a espécie animal da qual procedem, são os que resultam do processamento ou do aproveitamento de tecidos de animais, por fusão ou por outros processos tecnológicos específicos, com adição ou não de ingredientes.

Parágrafo único. Quando os produtos gordurosos se apresentarem em estado líquido, devem ser denominados óleos.

Art. 328. Para os fins deste Decreto, almôndega é o produto cárneo obtido a partir de carne moída de uma ou mais espécies animais, moldado na forma arredondada, com adição ou não de ingredientes, e submetido a processo tecnológico específico.

Art. 329. Para os fins deste Decreto, hambúrguer é o produto cárneo obtido de carne moída das diferentes espécies animais, com adição ou não de ingredientes, moldado na forma de disco ou na forma oval e submetido a processo tecnológico específico.

Parágrafo único. O hambúrguer poderá ser moldado em outros formatos mediante especificação no registro e na rotulagem do produto.

Art. 330. Para os fins deste Decreto, quibe é o produto cárneo obtido de carne bovina ou ovina moída, com adição de trigo integral, moldado e acrescido de ingredientes.

Parágrafo único. É facultada a utilização de carnes de outras espécies animais na elaboração do quibe, mediante declaração em sua denominação de venda.

Art. 331. Para os fins deste Decreto, linguiça é o produto cárneo obtido de carnes cominuídas das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial e submetido a processo tecnológico específico.

Art. 332. Para os fins deste Decreto, morcela é o produto cárneo embutido elaborado principalmente a partir do sangue, com adição de toucinho moído ou não, condimentado e cozido.

Art. 333. Para os fins deste Decreto, mortadela é o produto cárneo obtido da emulsão de carnes de diferentes espécies animais, com adição ou não de toucinho, de pele, de miúdos e de partes animais comestíveis, de ingredientes e de condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio em diferentes formas, e submetido a processo térmico característico.

Art. 334. Para os fins deste Decreto, salsicha é o produto cárneo obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais, com adição ou não de gordura, de pele, de miúdos e de partes animais comestíveis, com adição de ingredientes e de condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio, e submetido a processo térmico característico.

Art. 335. Para os fins deste Decreto, presunto é o produto cárneo obtido exclusivamente do pernil suíno, curado, defumado ou não, desossado ou não, com adição ou não de ingredientes, e submetido a processo tecnológico adequado.

Parágrafo único. É facultada a elaboração do produto com carnes do membro posterior de outras espécies animais, mediante declaração em sua denominação de venda.

Art. 336. Para os fins deste Decreto, apresuntado é o produto cárneo obtido a partir de recortes ou cortes das massas musculares dos membros anteriores ou posteriores de suínos, transformados em massa, condimentado, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

Art. 337. Para os fins deste Decreto, fiambre é o produto cárneo obtido de carne de uma ou mais espécies animais, com adição ou não de miúdos e partes animais comestíveis, transformados em massa, condimentado, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

Art. 338. Para os fins deste Decreto salame é o produto cárneo obtido de carne suína e de toucinho, com adição ou não de carne bovina ou de outros ingredientes, condimentado, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, fermentado, maturado, defumado ou não, e dessecado.

Art. 339. Para os fins deste Decreto, pepperoni é o produto cárneo elaborado de carne suína e de toucinho cominuídos, com adição ou não de carne bovina ou de outros ingredientes, condimentado, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, apimentado, fermentado, maturado, dessecado, defumado ou não.

Art. 340. Para os fins deste Decreto, copa é o produto cárneo obtido do corte íntegro da carcaça suína denominado de nuca ou sobrepaleta, condimentado, curado, com adição ou não de ingredientes, maturado, dessecado, defumado ou não.

Art. 341. Para os fins deste Decreto, lombo é o produto cárneo obtido do corte da região lombar dos suídeos, dos ovinos ou caprinos, condimentado, com adição de ingredientes, salgado ou não, curado ou não, e defumado ou não.

Art. 342. Para os fins deste Decreto, bacon é o produto cárneo obtido do corte da parede tóraco- abdominal de suínos, que vai do esterno ao púbis, com ou sem costela, com ou sem pele, com adição de ingredientes, curado e defumado.

Art. 343. Para os fins deste Decreto, pururuca é o produto cárneo obtido da pele de suínos, com adição ou não de ingredientes, submetido ao processamento térmico adequado, e que pode ser fabricado com gordura ou carne aderidas.

Art. 344. Para os fins deste Decreto, torresmo é o produto cárneo obtido da gordura de suínos, com adição ou não de ingredientes, submetido ao processamento térmico adequado, e que pode ser fabricado com pele ou carne aderidas.
Art. 345. Para os fins deste Decreto, pasta ou patê é o produto cárneo obtido a partir de carnes, de miúdos das diferentes espécies animais ou de produtos cárneos, transformados em pasta, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.
Art. 346. Para os fins deste Decreto, caldo de carne é o produto líquido resultante do cozimento de carnes, filtrado, esterilizado e envasado.
§ 1º O caldo de carne concentrado, mas ainda fluído, deve ser designado como extrato fluído de carne.
§ 2º O caldo de carne concentrado até a consistência pastosa deve ser designado como extrato de carne, e quando condimentado, deve ser designado como extrato de carne com temperos.
Art. 347. Para os fins deste Decreto, charque é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e submetido a processo de dessecação.
Parágrafo único. É facultada a utilização de carnes de outras espécies animais na elaboração do charque, mediante declaração em sua denominação de venda.
Art. 348. Para os fins deste Decreto, carne bovina salgada curada dessecada ou jerked beef é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e de agentes de cura, submetido a processo de dessecação.
Art. 349. Para os fins deste Decreto, gelatina é o produto obtido por meio de hidrólise térmica, química ou enzimática, ou a combinação desses processos, da proteína colagênica presente nas cartilagens, nos tendões, nas peles, nas aparas ou nos ossos das diferentes espécies animais, seguida de purificação, filtração e esterilização, concentrado e seco,
§ 1º Quando houver a hidrólise completa das proteínas colagênicas, de modo que o produto perca seu poder de gelificação, ele será designado como gelatina hidrolisada.
§ 2º No preparo da gelatina é permitido apenas o uso de matérias-primas procedentes de animais que não tenham sofrido qualquer restrição pela inspeção oficial.
§ 3º Para fins do controle documental da rastreabilidade para atendimento ao disposto no § 2º serão aceitos:
I - a certificação sanitária ou documento equivalente expedido ou autorizado pela autoridade sanitária competente dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios; ou
II - a documentação comercial, no caso dos estabelecimentos processadores de peles vinculados ao órgão de saúde animal competente.
Art. 350. Para os fins deste Decreto, banha é o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suídeos, com adição ou não de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia.
Art. 351. Os produtos cárneos de características ou natureza idênticas, fabricados com diferentes composições, podem ser classificados e diferenciados por sua qualidade em seus respectivos RTIQs, com base em um ou mais dos seguintes critérios:
I - teores de proteína total, de proteína cárnea, de umidade e de gordura no produto acabado;
II - quantidade e qualidade da matéria-prima cárnea utilizada;
III - adição ou não de miúdos ou de partes comestíveis de diferentes espécies animais e respectivas quantidades;
IV - utilização ou não de proteínas não cárneas ou de produtos vegetais e respectivas quantidades; e
V - outros parâmetros previstos em normas complementares.
Art. 352. É permitida a adição, nos limites fixados, de água ou de gelo aos produtos cárneos com o objetivo de facilitar a trituração e a homogeneização da massa, ou para outras finalidades tecnológicas, quando prevista neste Decreto e em normas complementares, ou mediante aprovação do SIM.
Art. 353. É permitida a adição, nos limites fixados, de amido ou de fécula, de ingredientes vegetais e de proteínas não cárneas aos produtos cárneos quando prevista neste Decreto e em normas complementares, ou mediante aprovação do SIM.
Art. 354. Os produtos cárneos cozidos que necessitam ser mantidos sob refrigeração devem ser resfriados logo após o processamento térmico, em tempo e temperatura que preservem sua inocuidade.
Parágrafo único. Produtos cárneos cozidos conservados em temperatura ambiente devem atender às especificações fixadas pela legislação federal.
Art. 355. Todos os produtos cárneos esterilizados devem ser submetidos a processo térmico em no máximo duas horas após o fechamento das embalagens.
§ 1º Quando depois da esterilização forem identificadas embalagens mal fechadas ou defeituosas, estas podem, conforme o caso, ser reparadas, e seu conteúdo reaproveitado, nas seguintes condições:
I - quando a reparação e a nova esterilização forem efetuadas nas primeiras seis horas que se seguirem à verificação do defeito; ou
II - quando o defeito for verificado no final da produção e as embalagens forem conservadas em câmaras frigoríficas em temperatura não superior a 1°C (um grau Celsius), devendo ser realizado novo envase no dia subsequente, seguido de esterilização.
§ 2º Quando não for realizada nova esterilização, de acordo com os incisos I ou II do § 1º, o conteúdo das embalagens deve ser considerado impróprio para o consumo.
Art. 356. Os produtos cárneos esterilizados serão submetidos a controles de processo que compreendam teste de penetração e distribuição de calor, processamento térmico, avaliação do fechamento e da resistência das embalagens ou dos recipientes, incubação e outros definidos em normas complementares.
Parágrafo único. O teste de incubação de que trata o caput será realizado de acordo com o disposto a seguir:
I- amostras representativas de todas as partidas devem ser submetidas a teste de incubação por dez dias, contemplando, no mínimo, 0,1% (zero vírgula um por cento) das embalagens processadas e dispostas em sala-estufa com temperatura controlada, mantida a 35ºC (trinta e cinco graus centígrados), tolerando-se variações de 2,8ºC (dois vírgula oito graus centígrados) para cima ou para baixo;
II- caso a temperatura de incubação fique abaixo de 32°C (trinta e dois graus centígrados) ou exceda 38°C (trinta e oito graus centígrados), mas não ultrapasse 39,5°C (trinta e nove vírgula cinco graus centígrados), deve ser ajustada na faixa requerida e o tempo de incubação estendido, adicionando-se o tempo que as amostras permaneceram na temperatura de desvio; e
III- se a temperatura de incubação permanecer em temperatura igual ou superior a 39,5°C (trinta e nove vírgula cinco graus centígrados) por mais de duas horas, as amostras devem ser descartadas, colhidas novas amostras e reiniciado o teste de incubação na faixa de temperatura estabelecida.
Art. 357. Na verificação dos produtos cárneos esterilizados devem ser considerados:
I - as condições gerais do recipiente, o qual não deve apresentar defeitos que coloquem em risco a sua inviolabilidade;
II - a presença de indícios de estufamento;
III - o exame das superfícies das embalagens;
IV - o cheiro, o sabor e a coloração próprios;
V - a ausência de tecidos inferiores ou diferentes daqueles indicados na fórmula aprovada quando da fragmentação da conserva;
VI - a ocorrência de som correspondente à sua natureza na prova de percussão, no caso de enlatados; e
VII - o não desprendimento de gases, a não projeção de líquido e a produção de ruído característico, decorrente da entrada de ar no continente submetido à vácuo, que deverá diminuir a concavidade da tampa oposta, no caso de enlatados submetidos à prova de perfuração.
Parágrafo único. Nas análises microbiológicas e físico-químicas, devem ser realizadas as provas pertinentes a cada caso, a fim de comprovar a esterilidade comercial do produto.

Seção III
Dos produtos não comestíveis
Art. 358. Para os fins deste Decreto, produtos não comestíveis são os resíduos da produção industrial e os demais produtos não aptos ao consumo humano, incluídos aqueles:
I - oriundos da condenação de produtos de origem animal; ou
II - cuja obtenção é indissociável do processo de abate, incluídos os cascos, os chifres, os pelos, as peles, as penas, as plumas, os bicos, o sangue, o sangue fetal, as carapaças, os ossos, as cartilagens, a mucosa intestinal, a bile, os cálculos biliares, as glândulas, os resíduos animais e quaisquer outras partes animais.

§ 1º As disposições deste Decreto não se aplicam aos produtos fabricados a partir do processamento posterior dos produtos de que trata o caput, tais como:
I - as enzimas e os produtos enzimáticos;
II - os produtos opoterápicos;
III - os produtos farmoquímicos ou seus produtos intermediários;
IV - os insumos laboratoriais;
V - os produtos para saúde;
VI - os produtos destinados à alimentação animal com ou sem finalidade nutricional;
VII -os produtos gordurosos;
VIII - os fertilizantes;
IX - os biocombustíveis;
X - os sanitizantes;
XI - os produtos de higiene e limpeza;
XII - a cola animal;
XIII - o couro e produtos derivados; 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 às unidades de beneficiamento de produtos não comestíveis devem ser previamente desnaturados por substâncias desnaturantes, na forma estabelecida em normas federais complementares.
Art. 360. Quando os produtos não comestíveis se destinarem à transformação em outro estabelecimento, devem ser:
I - armazenados e expedidos em local exclusivo para esta finalidade; e
II - transportados em veículos vedados e que possam ser completamente higienizados após a operação.
Art. 361. É obrigatória a destinação de carcaças, de partes das carcaças, de ossos e de órgãos de animais condenados e de restos de todas as seções do estabelecimento, para o preparo de produtos não comestíveis, com exceção daqueles materiais que devem ser submetidos a outros tratamentos definidos em legislação específica.
Parágrafo único. É permitida a cessão de peças condenadas, a critério do SIM, para instituições de ensino e para fins científicos, mediante pedido expresso da autoridade interessada, que declarará na solicitação a finalidade do material e assumirá inteira responsabilidade quanto ao seu destino.
Art. 362. É permitido o aproveitamento de matéria fecal oriunda da limpeza dos currais e dos veículos de transporte, desde que o estabelecimento disponha de instalações apropriadas para essa finalidade, observada a legislação específica.
Parágrafo único. O conteúdo do aparelho digestório dos animais abatidos deve receber o mesmo tratamento disposto no caput.
Art. 363. É permitida a adição de conservadores na bile depois de filtrada, quando o estabelecimento não tenha interesse em concentrá-la.
Parágrafo único. Para os fins deste Decreto, entende-se por bile concentrada o produto resultante da evaporação parcial da bile fresca.
Art. 364. Após sua obtenção, os produtos de origem animal não comestíveis não podem ser manipulados em seções de elaboração de produtos comestíveis.

CAPÍTULO III
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PESCADO E SEUS DERIVADOS
Seção I
Dos produtos e derivados de pescado

Art. 365. Produtos comestíveis de pescado são aqueles elaborados a partir de pescado inteiro ou de parte dele, aptos para o consumo humano.
Parágrafo único. Para que o produto seja considerado um produto de pescado, deve possuir mais de cinquenta por cento de pescado, respeitadas as particularidades definidas no regulamento técnico específico.
Art. 366. Para os fins deste Decreto, pescado fresco é aquele que não foi submetido a qualquer processo de conservação, a não ser pela ação do gelo, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente, com exceção daqueles comercializados vivos.
Art. 367. Para os fins deste Decreto, pescado resfriado é aquele embalado e mantido em temperatura de refrigeração.
Parágrafo único. A temperatura máxima de conservação do pescado resfriado deve atender ao disposto em normas complementares ou, na sua ausência, ao disposto em normas federais.
Art. 368. Para os fins deste Decreto, pescado congelado é aquele submetido a processos de congelamento rápido, de forma que o produto ultrapasse rapidamente os limites de temperatura de cristalização máxima.
§ 1º O processo de congelamento rápido somente pode ser considerado concluído quando o produto atingir a temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos).
§ 2º É permitida a utilização de congelador salmourador nas embarcações quando o pescado for destinado como matéria-prima para a elaboração de conservas, desde que seja atendido o conceito de congelamento rápido e atinja temperatura não superior a -9°C (nove graus Celsius negativos), devendo ter como limite máximo esta temperatura durante o seu transporte e armazenagem.
§ 3º É permitida a utilização de equipamento congelador salmourador em instalações industriais em terra, desde que haja:
I - controle sobre o tempo e a temperatura de congelamento no equipamento e controle de absorção de sal no produto; e
II - finalização do congelamento em túneis até que o produto alcance a temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos).
§ 4º O produto de que trata o § 2º será denominado peixe salmourado congelado para conserva e o produto de que trata o § 3º será denominado peixe salmourado congelado.
Art. 369. Durante o transporte, o pescado congelado deve ser mantido a uma temperatura não superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).
Parágrafo único. É proibido o transporte de pescado congelado a granel, com exceção daquelas espécies de grande tamanho, conforme critérios definidos pelo SIM.
Art. 370. Para os fins deste Decreto, pescado descongelado é aquele que foi inicialmente congelado e submetido a um processo específico de elevação de temperatura acima do ponto de congelamento e mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.
Parágrafo único. O descongelamento sempre deve ser realizado em equipamentos apropriados e em condições autorizadas pelo SIM, de forma a garantir a inocuidade e a qualidade do pescado, observando-se que, uma vez descongelado, o pescado deve ser mantido sob as mesmas condições de conservação exigidas para o pescado fresco.
Art. 371. Para os fins deste Decreto, carne mecanicamente separada de pescado é o produto congelado obtido de pescado, envolvendo o descabeçamento, a evisceração, a limpeza destes e a separação mecânica da carne das demais estruturas inerentes à espécie, como espinhas, ossos e pele.
Art. 372. Para os fins deste Decreto, surimi é o produto congelado obtido a partir de carne mecanicamente separada de peixe, submetida a lavagens sucessivas, drenagem e refino, com adição de aditivos.
Art. 373. Para os fins deste Decreto, pescado empanado é o produto congelado, elaborado a partir de pescado com adição ou não de ingredientes, moldado ou não, e revestido de cobertura que o caracterize, submetido ou não a tratamento térmico.
Art. 374. Para os fins deste Decreto, pescado em conserva é aquele elaborado com pescado, com adição de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados e submetido à esterilização comercial.
Art. 375. Para os fins deste Decreto, pescado em semiconserva é aquele obtido pelo tratamento específico do pescado por meio do sal, com adição ou não de ingredientes, envasado em recipientes

hermeticamente fechados, não esterilizados pelo calor, conservado ou não sob refrigeração.
Art. 376. Para os fins deste Decreto, patê ou pasta de pescado, seguido das especificações que couberem, é o produto industrializado obtido a partir do pescado transformado em pasta, com adição de ingredientes, submetido a processo tecnológico específico.
Art. 377. Para os fins deste Decreto, embutido de pescado é aquele produto elaborado com pescado, com adição de ingredientes, curado ou não, cozido ou não, defumado ou não, dessecado ou não, utilizados os envoltórios previstos neste Decreto.
Art. 378. Para os fins deste Decreto, pescado curado é aquele proveniente de pescado, tratado pelo sal, com ou sem aditivos.
Parágrafo único. O tratamento pelo sal pode ser realizado por meio de salgas úmida, seca ou mista.
Art. 379. Para os fins deste Decreto, pescado seco ou desidratado é o produto obtido pela dessecação do pescado em diferentes intensidades, por meio de processo natural ou artificial, com ou sem aditivos, a fim de se obter um produto estável à temperatura ambiente.
Art. 380. Para os fins deste Decreto, pescado liofilizado é o produto obtido pela desidratação do pescado, em equipamento específico, por meio do processo de liofilização, com ou sem aditivos.
Art. 381. Para os fins deste Decreto, gelatina de pescado é o produto obtido a partir de proteínas naturais solúveis, coaguladas ou não, obtidas pela hidrólise do colágeno presente em tecidos de pescado como a bexiga natatória, os ossos, as peles e as cartilagens.
Art. 382. Na elaboração de produtos comestíveis de pescado, devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências referentes a produtos cárneos previstas neste Decreto e o disposto em legislação específica.

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

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

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

Art. 385. É permitida a produção dos seguintes tipos de leites fluidos:
I - leite cru refrigerado;
II - leite fluido a granel de uso industrial;
III - leite pasteurizado;
IV - leite submetido ao processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT;
V - leite esterilizado; e
VI - leite reconstituído.
§ 1º É permitida a produção e o beneficiamento de leite de tipos diferentes dos previstos neste Decreto, mediante novas tecnologias aprovadas em norma federal complementar.
§ 2º São considerados para consumo humano direto apenas os leites fluidos previstos nos incisos III, IV, V e VI do caput, além dos que vierem a ser aprovados nos termos do § 1º.
§ 3º A produção de leite reconstituído para consumo humano direto somente pode ocorrer com a autorização do Serviço de Inspeção oficial em situações emergenciais de desabastecimento público.
Art. 386. Para os fins deste Decreto, leite cru refrigerado é o leite produzido em propriedades rurais, refrigerado e destinado aos estabelecimentos de leite e derivados sob inspeção sanitária oficial.
Art. 387. Para os fins deste Decreto, leite fluido a granel de uso industrial é o leite higienizado, refrigerado, submetido opcionalmente à termização (pré-aquecimento), à pasteurização e à padronização da matéria gorda, transportado a granel de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.
Art. 388. A transferência do leite fluido a granel de uso industrial e de outras matérias-primas transportadas a granel em carros-tanques entre estabelecimentos industriais deve ser realizada em veículos isotérmicos lacrados e etiquetados, acompanhados de boletim de análises, sob responsabilidade do estabelecimento de origem.
Art. 389. Para os fins deste Decreto, leite pasteurizado é o leite fluido submetido a um dos processos de pasteurização previstos neste Decreto.
Art. 390. Para os fins deste Decreto, leite UAT ou leite UHT é o leite homogeneizado e submetido a processo de ultra- alta temperatura conforme definido neste Decreto.
Art. 391. Para os fins deste Decreto, leite esterilizado é o leite fluido, previamente envasado e submetido a processo de esterilização, conforme definido neste Decreto.
Art. 392. Para os fins deste Decreto, leite reconstituído é o produto resultante da dissolução em água do leite em pó ou concentrado, com adição ou não de gordura láctea até atingir o teor de matéria gorda fixado para o respectivo tipo, seguido de homogeneização, quando for o caso, e de tratamento térmico previsto neste Decreto.
Art. 393. Na elaboração de leite e derivados das espécies caprina, bubalina e outras, devem ser seguidas as exigências previstas deste Decreto e em legislações específicas, respeitadas as particularidades.
Seção II
Da classificação dos derivados lácteos
Art. 394. Os derivados lácteos compreendem a seguinte classificação:
I - produtos lácteos;
II - produtos lácteos compostos; e
III - misturas lácteas.
Art. 395. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento.
Parágrafo único. Para os fins deste Decreto, leites modificados, fluido ou em pó, são os produtos lácteos resultantes da modificação da composição do leite mediante a subtração ou a adição dos seus constituintes.
Art. 396. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos compostos são os produtos no qual o leite, os produtos lácteos ou os constituintes do leite representem mais que cinquenta por cento do produto final massa/massa, tal como se consome, sempre que os ingredientes não derivados do leite não estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite.
Art. 397. Para os fins deste Decreto, mistura láctea é o produto que contém em sua composição final mais que cinquenta por cento de produtos lácteos ou produtos lácteos compostos, tal como se consome, permitida a substituição dos constituintes do leite, desde que a denominação de venda seja “mistura de (o nome do produto lácteo ou produto lácteo composto que corresponda) e (produto adicionado)”.
Art. 398. É permitida a mistura do mesmo derivado lácteo, porém de qualidade diferente, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

Subseção I
Do creme de leite

Art. 399. Para os fins deste Decreto, creme de leite é o produto lácteo rico em gordura retirada do leite por meio de processo tecnológico específico, que se apresenta na forma de emulsão de gordura em água.
Parágrafo único. Para ser exposto ao consumo humano direto, o creme de leite deve ser submetido a tratamento térmico específico.
Art. 400. Para os fins deste Decreto, creme de leite de uso industrial é o creme transportado em volume de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.
§ 1º Para os fins deste Decreto, creme de leite a granel de uso industrial é o produto transportado em carros-tanques isotérmicos.

§ 2º Para os fins deste Decreto, creme de leite cru refrigerado de uso industrial é o produto transportado em embalagens adequadas de um único uso.
§ 3º É proibido o transporte de creme de leite de uso industrial em latões.
Art. 401. Os cremes obtidos do desnate de soro, de leitelho, de outros derivados lácteos ou em decorrência da aplicação de normas de destinação específicas estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, podem ser utilizados na fabricação de outros produtos, desde que atendam aos critérios previstos nos RTIQs dos produtos finais.

Subseção II
Da manteiga

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

Subseção III
Dos queijos
Art. 404. Para os fins deste Decreto, queijo é o produto lácteo fresco ou maturado que se obtém por meio da separação parcial do soro em relação ao leite ou ao leite reconstituído - integral, parcial ou totalmente desnatado - ou de soros lácteos, coagulados pela ação do coalho, de enzimas específicas, produzidas por microrganismos específicos, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem adição de substâncias alimentícias, de especiarias, de condimentos ou de aditivos.
§ 1º Nos queijos produzidos a partir de leite ou de leite reconstituído, a relação proteínas do soro/caseína não deve exceder a do leite.
§ 2º Para os fins deste Decreto, queijo fresco é o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação.
§ 3º Para os fins deste Decreto, queijo maturado é o que sofreu as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da sua variedade.
§ 4º A denominação queijo está reservada aos produtos em que a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.
§ 5º O leite utilizado na fabricação de queijos deve ser filtrado por meios mecânicos e submetido à pasteurização ou ao tratamento térmico equivalente para assegurar a fosfatase residual negativa, combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto.
§ 6º Fica excluído da obrigação de pasteurização ou de outro tratamento térmico o leite que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura superior a 5°C (cinco graus Celsius), durante um período não inferior a sessenta dias.
§ 7º O período mínimo de maturação de queijos de que trata o § 6º poderá ser alterado, após a realização de estudos científicos conclusivos sobre a inocuidade do produto ou em casos previstos em RTIQ.
Art. 405. Considera-se a data de fabricação dos queijos frescos o último dia da sua elaboração e, para queijos maturados, o dia do término do período da maturação.
Parágrafo único. Os queijos em processo de maturação devem estar identificados de forma clara e precisa quanto à sua origem e ao controle do período de maturação.
Art. 406. O processo de maturação de queijos pode ser realizado em estabelecimento sob inspeção municipal diferente daquele que iniciou a produção, respeitados os requisitos tecnológicos exigidos para o tipo de queijo e os critérios estabelecidos pelo SIM para garantia da rastreabilidade do produto e do controle do período de maturação.
Art. 407. Para os fins deste Decreto, queijo de coalho é o queijo que se obtém por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa dessorada, semicozida ou cozida, submetida à prensagem e secagem.
Art. 408. Para os fins deste Decreto, queijo de manteiga ou queijo do sertão é o queijo obtido mediante a coagulação do leite pasteurizado com o emprego de ácidos orgânicos, com a obtenção de uma massa dessorada, fundida e com adição de manteiga de garrafa.
Art. 409. Para os fins deste Decreto, queijo minas frescal é o queijo fresco obtido por meio da coagulação enzimática do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas ou com ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, não prensada, salgada e não maturada.
Art. 410. Para os fins deste Decreto, queijo minas padrão é o queijo de massa crua ou semicozida obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, ou com ambos, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, prensada mecanicamente, salgada e maturada.
Art. 411. Para os fins deste Decreto, ricota fresca é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, com adição de leite até vinte por cento do seu volume.
Art. 412. Para os fins deste Decreto, ricota defumada é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, com adição de leite até vinte por cento do seu volume, submetido à secagem e à defumação.
Art. 413. Para os fins deste Decreto, queijo prato é o queijo que se obtém por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa semicozida, prensada, salgada e maturada.
Art. 414. Para os fins deste Decreto, queijo provolone é o queijo obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa filada, não prensada, que pode ser fresco ou maturado.
§ 1º O queijo provolone fresco pode apresentar pequena quantidade de manteiga na sua massa, dando lugar à variedade denominada butirro.
§ 2º O queijo de que trata o caput pode ser defumado e devem ser atendidas as características sensoriais adquiridas nesse processo.
§ 3º O queijo de que trata o caput pode ser denominado caccio-cavalo, fresco ou curado, quando apresentar formato ovalado ou piriforme.
Art. 415. Para os fins deste Decreto, queijo regional do norte ou queijo tropical é o queijo obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, ou de ambos, complementada pela ação de fermentos lácticos específicos ou de soro-fermento, com a obtenção de uma massa dessorada, cozida, prensada e salgada.
Art. 416. É permitida exclusivamente para processamento industrial a fabricação de queijos de formas e pesos diferentes dos estabelecidos em RTIQ, desde que sejam mantidos os requisitos previstos para cada tipo.
Art. 417. O uso e a comercialização, exclusivamente para fins industriais, da gordura láctea extraída da água utilizada na operação de filagem durante a elaboração de queijos são permitidos, asseguradas a identidade e a qualidade do produto final no qual será utilizada.

Subseção IV
Dos leites fermentados

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

Subseção V
Dos leites concentrados e desidratados

Art. 419. Para os fins deste Decreto, leites concentrados e leites desidratados são os produtos lácteos resultantes da desidratação parcial ou total do leite por meio de processos tecnológicos específicos.
§ 1º Para os fins deste Decreto, consideram-se produtos lácteos concentrados o leite concentrado, o leite evaporado, o leite condensado e outros produtos que atendam a essa descrição.
§ 2º Para os fins deste Decreto, consideram-se produtos lácteos desidratados o leite em pó e outros produtos que atendam a essa descrição.
§ 3º É proibida a utilização de resíduos da fabricação de produtos em pó para consumo humano ou industrialização.
Art. 420. Na fabricação dos leites concentrados e desidratados, a matéria-prima utilizada deve atender às condições previstas neste Decreto e em norma federal complementar.
Art. 421. Para os fins deste Decreto, leite concentrado é o produto de uso exclusivamente industrial que não pode ser reconstituído para fins de obtenção de leite para consumo humano direto.
Art. 422. Para os fins deste Decreto, leite condensado é o produto resultante da desidratação parcial do leite com adição de açúcar ou o obtido mediante outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIM que resulte em produto de mesma composição e características.
Art. 423. Para os fins deste Decreto, leite em pó é o produto obtido por meio da desidratação do leite integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processo tecnológico adequado.
§ 1º O produto deve apresentar composição de forma que, quando reconstituído conforme indicação na rotulagem, atenda ao padrão do leite de consumo a que corresponda.
§ 2º Para os diferentes tipos de leite em pó, fica estabelecido o teor de proteína mínimo de trinta e quatro por cento massa/massa com base no extrato seco desengordurado.
Subseção VI
Dos outros derivados lácteos
Art. 424. Para os fins deste Decreto, leite aromatizado é o produto lácteo resultante da mistura preparada, de forma isolada ou combinada, com leite e cacau, chocolate, suco de frutas e aromatizantes, opcionalmente com adição de açúcar e aditivos funcionalmente necessários para a sua elaboração, e que apresente a proporção mínima de oitenta e cinco por cento massa/massa de leite no produto final, tal como se consome.
Art. 425. Para os fins deste Decreto, doce de leite é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da concentração do leite ou do leite reconstituído sob ação do calor à pressão normal ou reduzida, com adição de sacarose - parcialmente substituída ou não por monossacarídeos, dissacarídeos ou ambos - com ou sem adição de sólidos de origem láctea, de creme e de outras substâncias alimentícias.
Art. 426. Para os fins deste Decreto, requeijão é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido pela fusão de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por meio da coagulação ácida ou enzimática, ou ambas, do leite, opcionalmente com adição de creme de leite, de manteiga, de gordura anidra de leite ou butter oil, separados ou em combinação, com adição ou não de condimentos, de especiarias e de outras substâncias alimentícias.
Parágrafo único. A denominação requeijão está reservada ao produto no qual a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.
Art. 427. Para os fins deste Decreto, bebida láctea é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido a partir de leite ou de leite reconstituído ou de derivados de leite ou da combinação destes, com adição ou não de ingredientes não lácteos.
Art. 428. Para os fins deste Decreto, composto lácteo é o produto lácteo ou produto lácteo composto em pó obtido a partir de leite ou de derivados de leite ou de ambos, com adição ou não de ingredientes não lácteos.
Art. 429. Para os fins deste Decreto, queijo em pó é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da fusão e da desidratação, mediante um processo tecnológico específico, da mistura de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, de sólidos de origem láctea, de especiarias, de condimentos ou de outras substâncias alimentícias, no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.
Art. 430. Para os fins deste Decreto, queijo processado ou fundido é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da trituração, da mistura, da fusão e da emulsão, por meio de calor e de agentes emulsionantes de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, de sólidos de origem láctea, de especiarias, de condimentos ou de outras substâncias alimentícias, no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.
Art. 431. Para os fins deste Decreto, massa coalhada é o produto lácteo intermediário, de uso exclusivamente industrial, cozido ou não, dessorado e lavado, que se obtém por meio da coagulação ácida ou enzimática do leite, destinado à elaboração de requeijão ou de outros produtos, quando previsto em RTIQ.
Art. 432. Para os fins deste Decreto, soro de leite é o produto lácteo líquido extraído da coagulação do leite utilizado no processo de fabricação de queijos, de caseína e de produtos similares.
Parágrafo único. O produto de que trata o caput pode ser submetido à desidratação parcial ou total por meio de processos tecnológicos específicos.
Art. 433. Para os fins deste Decreto, gordura anidra de leite ou butter oil é o produto lácteo gorduroso obtido a partir de creme ou de manteiga pela eliminação quase total de água e de sólidos não gordurosos, mediante processos tecnológicos adequados.
Art. 434. Para os fins deste Decreto, lactose é o açúcar do leite obtido mediante processos tecnológicos específicos.
Art. 435. Para os fins deste Decreto, lactoalbumina é o produto lácteo resultante da precipitação pelo calor das albuminas solúveis do soro oriundo da fabricação de queijos ou de caseína.
Art. 436. Para os fins deste Decreto, leitelho é o produto lácteo resultante da batedura do creme pasteurizado durante o processo de fabricação da manteiga, podendo ser apresentado na forma líquida, concentrada ou em pó.
Art. 437. Para os fins deste Decreto, caseína alimentar é o produto lácteo resultante da precipitação do leite desnatado por meio da ação enzimática ou mediante acidificação a pH 4,6 a 4,7 (quatro inteiros e seis décimos a quatro inteiros e sete décimos), lavado e desidratado por meio de processos tecnológicos específicos.
Art. 438. Para os fins deste Decreto, caseinato alimentício é o produto lácteo obtido por meio da reação da caseína alimentar ou da coalhada da caseína alimentar fresca com soluções de hidróxidos ou de sais alcalinos ou alcalino-terrosos ou de amônia de qualidade alimentícia, posteriormente lavado e submetido à secagem, mediante processos tecnológicos específicos.
Art. 439. Para os fins deste Decreto, caseína industrial é o produto não alimentício obtido pela precipitação do leite desnatado mediante a aplicação de soro ácido, de coalho, de ácidos orgânicos ou minerais.
Art. 440. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos proteicos são os produtos lácteos obtidos por separação física das caseínas e das proteínas do soro por meio de tecnologia de membrana ou por meio de outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIM.
Art. 441. É admitida a separação de outros constituintes do leite pela tecnologia de membrana ou por meio de outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo Serviço de Inspeção oficial.
Art. 442. Para os fins deste Decreto, farinha láctea é o produto resultante da dessecação, em condições próprias, da mistura de farinhas de cereais ou de leguminosas com leite, nas suas diversas formas e tratamentos, com adição ou não de outras substâncias alimentícias.
§ 1º O amido das farinhas deve ter sido tornado solúvel por meio de técnica apropriada.
§ 2º A farinha láctea deve ter no mínimo vinte por cento de leite massa/massa do total de ingredientes do produto.
Art. 443. Para os fins deste Decreto, são considerados derivados do leite outros produtos que se enquadrem na classificação de produto lácteo, de produto lácteo composto ou de mistura láctea, de acordo com o disposto neste Decreto.
Art. 444. Sempre que necessário, o Serviço de inspeção solicitará documento comprobatório do órgão regulador da saúde que discipline o registro de produtos com alegações funcionais, indicação para alimentação de criança de primeira infância ou de grupos

populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas.

CAPÍTULO VI
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS
Seção I
Dos produtos de abelhas

Art. 445. Para os fins deste Decreto, produtos de abelhas são aqueles elaborados pelas abelhas, delas extraídos ou extraídos das colmeias, sem qualquer estímulo de alimentação artificial capaz de alterar sua composição original, classificando-se em:
I - produtos de abelhas do gênero *Apis*, que são o mel, o pólen apícola, a geleia real, a própolis, a cera de abelhas e a apitoxina; e
II - produtos de abelhas sem ferrão ou nativas, que são o mel de abelhas sem ferrão, o pólen de abelhas sem ferrão e a própolis de abelhas sem ferrão.
Parágrafo único. Os produtos de abelhas podem ser submetidos a processos de liofilização, de desidratação, de maceração ou a outro processo tecnológico específico.
Art. 446. Para os fins deste Decreto, mel é o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre as partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos favos da colmeia.
Art. 447. Para os fins deste Decreto, mel para uso industrial é aquele que se apresenta fora das especificações para o índice de diástase, de hidroximetilfurfural, de acidez ou em início de fermentação, que indique alteração em aspectos sensoriais que não o desclassifique para o emprego em produtos alimentícios.
Art. 448. Para os fins deste Decreto, pólen apícola é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido no ingresso da colmeia.
Art. 449. Para os fins deste Decreto, geleia real é o produto da secreção do sistema glandular cefálico, formado pelas glândulas hipofaringeanas e mandibulares de abelhas operárias, colhida em até setenta e duas horas.
Art. 450. Para os fins deste Decreto, própolis é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.
Art. 451. Para os fins deste Decreto, cera de abelhas é o produto secretado pelas abelhas para formação dos favos nas colmeias, de consistência plástica, de cor amarelada e muito fusível.
Art. 452. Para os fins deste Decreto, apitoxina é o produto de secreção das glândulas abdominais ou das glândulas do veneno de abelhas operárias, armazenado no interior da bolsa de veneno.
Art. 453. Para os fins deste Decreto, mel de abelhas sem ferrão é o produto alimentício produzido por abelhas sem ferrão a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos potes da colmeia.
Parágrafo único. Não é permitida a mistura de mel com mel de abelhas sem ferrão.
Art. 454. Para os fins deste Decreto, pólen de abelhas sem ferrão é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias sem ferrão, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido dos potes da colmeia.
Parágrafo único. Não é permitida a mistura de pólen apícola com pólen de abelhas sem ferrão.
Art. 455. Para os fins deste Decreto, própolis de abelhas sem ferrão é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas sem ferrão de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.
Parágrafo único. Não é permitida a mistura de própolis com própolis de abelhas sem ferrão.

Seção XI
Dos derivados de produtos de abelhas

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

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

Art. 459. Todo produto de origem animal produzido no Município de Canapi deve ser registrado no Serviço de Inspeção Municipal.
Parágrafo único. Para efeito de registro de rótulos, o estabelecimento deve obter a aprovação do processo de fabricação, de formulação, da composição do produto, das marcas e dos rótulos, assim como atender outras determinações que venham a ser fixadas em normas complementares.
Art. 460. Para solicitação do registro, o estabelecimento deve encaminhar ao SIM a seguinte documentação:
I - Requerimento solicitando aprovação do produto e do rótulo;
II -Memorial descritivo de fabricação do produto assinado pelo responsável técnico, em modelo estabelecido pelo SIM, contendo:
a) matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados em ordem decrescente;
b) descrição das etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte do produto;
c) descrição dos métodos de controle realizados pelo estabelecimento para assegurar a identidade, a qualidade e a inocuidade do produto;
III - Croqui do rótulo que represente fielmente a utilização das suas cores e tamanhos;
IV - Comprovante de pagamento da taxa específica, quando couber;
V - Outros documentos julgados necessários pelo SIM.
Art. 461. Poderá ser permitida a fabricação de produtos de origem animal sem RTIQ e não previstos neste Decreto ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo SIM ou em normas complementares do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA.
§ 1º Nas solicitações de registro de produtos de que trata o caput, o requerente deve apresentar ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA:
I - proposta de denominação de venda do produto;
II - especificação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do produto, seus requisitos de identidade e de qualidade e seus métodos de avaliação da conformidade, observadas as particularidades de cada produto;
III - informações acerca do histórico do produto, quando existentes;
IV - embasamento em legislação nacional quando existentes; 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;
II - os requisitos de identidade e de qualidade propostos, com vistas a preservar os interesses dos consumidores; e

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

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

CAPÍTULO III
DA ROTULAGEM
Seção I
Da rotulagem em geral
Art. 469. Para os fins deste Decreto, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.
Art. 470. Os estabelecimentos podem expedir ou comercializar somente matérias-primas e produtos de origem animal registrados ou isentos de registro, identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando forem destinados diretamente ao consumo ou enviados a outros estabelecimentos em que serão processados.
§ 1º O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos e, quando em contato direto com o produto, o material utilizado em sua confecção deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.
§ 2º As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indeléveis, conforme legislação específica.
§ 3º Os rótulos devem possuir identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.
§ 4º Fica dispensada a aposição de rótulos em produtos não comestíveis comercializados a granel, quando forem transportados em veículos cuja lacração não seja viável ou nos quais o procedimento não confira garantia adicional à inviolabilidade dos produtos.
Art. 471. O uso de ingredientes, de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender à legislação específica.
Art. 472. Os rótulos somente podem ser utilizados nos produtos registrados aos quais correspondam, devendo constar destes a declaração do número de registro do produto no SIM.
Parágrafo único. As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.
Art. 473. O produto deve seguir a denominação do respectivo regulamento técnico de identidade e qualidade - RTIQ.
Art. 474. Além de outras exigências previstas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:
I - Nome do produto,
II - nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;
III - carimbo oficial do Serviço de Inspeção Municipal;
IV – CNPJ, INSCRIÇÃO ESTADUAL ou CPF, o que couber;
V - marca comercial do produto, quando existente;
VI - prazo de validade e identificação do lote;
VII - lista de ingredientes e aditivos;
VIII - indicação do número de registro do produto no SIM;
IX - identificação do país de origem;
X - instruções sobre a conservação do produto;
XI- conter a seguinte frase: "Rótulo registrado no SIM- xxxx 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 Canapi, em substituição à informação de que trata o inciso XI do caput.
Art. 475. Nos rótulos podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que sejam devidamente comprovadas as suas concessões na solicitação de registro e mediante inclusão na rotulagem de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios, o responsável pela concessão e o período.

Art. 476. Na composição de marcas, é permitido o emprego de desenhos alusivos a elas.
Parágrafo único. O uso de marcas, de dizeres ou de desenhos alusivos a símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, a fatos ou a estabelecimentos da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, deve cumprir a legislação específica.
Art. 477. Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.
§ 1º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem destacar a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produtos de igual natureza, exceto nos casos previstos em legislação específica.
§ 2º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem indicar propriedades medicinais ou terapêuticas.
§ 3º O uso de alegações de propriedade funcional ou de saúde em produtos de origem animal deve ser previamente aprovado pelo órgão regulador da saúde, atendendo aos critérios estabelecidos em legislação específica.
§ 4º As marcas que infringirem o disposto neste artigo sofrerão restrições ao seu uso.
Art. 478. É facultada a aposição no rótulo de informações que remetam a sistema de produção específico ou a características específicas de produção no âmbito da produção primária, observadas as regras estabelecidas pelo órgão competente.
§ 1º Na hipótese de inexistência de regras ou de regulamentação específica sobre os sistemas ou as características de produção de que trata o caput, o estabelecimento deverá apor texto explicativo na rotulagem, em local de visualização fácil, que informará ao consumidor as características do sistema de produção.
§ 2º A veracidade das informações prestadas na rotulagem nos termos do disposto no § 1º perante os órgãos de defesa dos interesses do consumidor é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.
Art. 479. Poderão constar expressões de qualidade na rotulagem quando estabelecidas especificações correspondentes para um determinado produto de origem animal em regulamento técnico de identidade e qualidade específico.
§ 1º Na hipótese de inexistência de especificações de qualidade em regulamentação específica de que trata o caput deste artigo e observado o disposto no art. 477, a indicação de expressões de qualidade na rotulagem é facultada, desde que sejam seguidas de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios utilizados para sua definição.
§ 2º Os parâmetros ou os critérios utilizados devem ser baseados em evidências técnico-científicas, mensuráveis e auditáveis, e devem ser descritos na solicitação de registro.
§ 3º A veracidade das informações prestadas na rotulagem nos termos do disposto nos § 1º e § 2º perante os órgãos de defesa dos interesses do consumidor é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.
Art. 480. O uso de informações atribuíveis aos aspectos sensoriais, ao tipo de condimentação, menções a receitas específicas ou outras que não remetam às características de qualidade é facultado na rotulagem, nos termos do disposto no inciso XLI do caput do art. 17.
Parágrafo único. As informações de que trata o caput não se enquadram no conceito de expressões de qualidade de que trata o art. 478.
Art. 481. O mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos que sejam fabricados em diferentes unidades da mesma empresa, desde que cada estabelecimento tenha o produto registrado.
Art. 482. Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.
Art. 483. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do SIM.
Art. 484. Os rótulos e carimbos do SIM devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.
Art. 485. A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica.
Art. 486. Os estabelecimentos sob inspeção do SIM devem ser responsabilizados por eventuais riscos causados à saúde, segurança ou aos interesses dos consumidores, devido a quaisquer irregularidades apresentadas nos rótulos, tais como ausência de dizeres obrigatórios ou informações incorretas sobre sua natureza, qualidade, quantidade, composição e prazo de validade dos produtos entre outros.
Art. 487. Sempre que necessário, o SIM solicitará ao estabelecimento, documento comprobatório do órgão regulador da saúde que discipline o registro de produtos com alegações funcionais, indicação para alimentação de criança de primeira infância ou grupos populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas ou outros que não estejam estabelecidas em normas específicas.

Seção II
Da rotulagem em particular
Art. 488. O produto deve seguir a denominação de venda prevista no respectivo RTIQ.
§ 1º O pescado deve ser identificado com a denominação comum da espécie, podendo ser exigida a utilização do nome científico conforme estabelecido em norma federal complementar.
§ 2º Os ovos que não sejam de galinhas devem ser denominados segundo a espécie de que procedam.
§ 3º Os derivados lácteos fabricados com leite que não seja de vaca devem possuir em sua rotulagem a designação da espécie que lhe deu origem, exceto para os produtos que, em função da sua identidade, são fabricados com leite de outras espécies que não a bovina.
§ 4º Os queijos elaborados a partir de processo de filtração por membrana podem utilizar em sua denominação de venda o termo queijo, porém sem fazer referência a qualquer produto fabricado com tecnologia convencional.
§ 5º A farinha láctea deve apresentar no painel principal do rótulo o percentual de leite contido no produto.
§ 6º Casos de designações não previstas neste Decreto e em normas complementares serão submetidos à avaliação do SIM.
Art. 489. As carcaças, os quartos ou as partes de carcaças em natureza de bovinos, de búfalos, de equídeos, de suídeos, de ovinos, de caprinos e de ratitas, destinados ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos recebem o carimbo do SIM diretamente em sua superfície e devem possuir, além deste, etiqueta- lacre inviolável.
§ 1º As etiquetas-lacres e os carimbos devem conter as exigências previstas neste Decreto e em normas complementares.
§ 2º Os miúdos devem ser identificados com carimbo do SIM, conforme normas complementares.
§ 3º Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo Serviço de Inspeção Oficial.
Art. 490. Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.
Art. 491. A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.
Parágrafo único. O disposto no caput não se aplica aos condimentos e às especiarias.
Art. 492. Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, ou qualquer forma de apresentação, que declarem, impliquem ou sugiram que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que façam alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.
§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por termos lácteos os nomes, denominações, símbolos, representações gráficas ou outras formas que sugiram ou façam referência, direta ou indiretamente, ao leite ou aos produtos lácteos.
§ 2º Fica excluída da proibição prevista no caput a informação da presença de leite, produto lácteo ou produto lácteo composto na lista de ingredientes.
§ 3º Fica excluída da proibição prevista no caput a denominação de produtos com nome comum ou usual, consagrado pelo seu uso corrente, como termo descritivo apropriado, desde que não induza o consumidor a erro ou engano, em relação à sua origem e à sua classificação.

Art. 493. Quando se tratar de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, o uso de embalagem pode ser dispensado, desde o produto seja identificado nos contentores de transporte.
Parágrafo único. O disposto no caput não se aplica ao pescado recebido diretamente da produção primária.
Art. 494. Tratando- se de pescado descongelado, deve ser incluída na designação do produto a palavra "descongelado", devendo o rótulo apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito, a expressão "NÃO RECONGELAR".
Art. 495. Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência "Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade.", em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.
Art. 496. O rótulo de mel para uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, deve atender aos seguintes requisitos:
I - não conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal; e
II - conter a expressão "Proibida a venda fracionada.".
Art. 497. Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do SIM, a declaração "NÃO COMESTÍVEL", em caixa alta, caracteres destacados e atendendo às normas complementares.

CAPÍTULO IV
DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO
Art. 498. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do Serviço de Inspeção Municipal e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo SIM.
Art. 499. As iniciais "SIM" e, conforme o caso, a palavras "INSPECIONADO" ou "Reinspecionado", representam os elementos básicos do carimbo oficial do serviço, cujos formatos, dimensões e emprego são fixados neste Decreto.
§1º. As iniciais "SIM" traduzem "Serviço de Inspeção Municipal de XXXXX.
Art. 500. O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos são fixados neste Decreto.
§ 1º O carimbo deve conter:
I - a expressão "Serviço de Inspeção Municipal Canapi", na borda superior, entre os círculos;
II – o nome do Município, onde está localizado o estabelecimento e sigla do estado, "Município de Canapi - AL" na borda inferior entre os círculos ;
III – as iniciais "SIM" ao centro do círculo interno;
IV – a palavra "INSPECIONADO" abaixo das iniciais "SIM";
V – e o número de registro do estabelecimento "000", abaixo da palavra "INSPECIONADO" com três dígitos.
§ 2º O número de registro do estabelecimento constante do carimbo de inspeção não é precedido da designação "número" ou de sua abreviatura (nº) e é aplicado no lugar correspondente, equidistante dos dizeres ou das letras e das linhas que representam a forma.
§ 3º Pode ser dispensado o uso da expressão "Serviço de Inspeção Municipal" na borda superior dos carimbos oficiais de inspeção, nos casos em que os carimbos forem gravados em relevo em vidros, latas, plásticos termo- moldáveis, lacres e os apostos em carcaças.
Art. 501. Os carimbos do SIM devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos determinados neste Decreto e em normas complementares, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o tipo e o corpo de letra e devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, numa cor única, de preferência preta quando impressos, gravados ou litografados.
Parágrafo único. Nos casos de embalagens pequenas, cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 10 cm² (dez centímetros quadrados), o carimbo não necessita estar em destaque em relação aos demais dizeres constantes no rótulo.
Art. 502. Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo SIM.
Art. 503. Os diferentes modelos de carimbos a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados pelo SIM – xxx devem obedecer às seguintes especificações, além de outras previstas em normas complementares:
I - modelo 1:
a) dimensões: 7cm (sete centímetros de diâmetro de círculo interno);
b) forma: circular dupla de um círculo dentro do outro;
c) dizeres : deve constar o número "000" de registro do estabelecimento com três dígitos dentro do círculo interno isolado e abaixo da palavra "INSPECIONADO", que deve ser colocada horizontalmente logo abaixo da sigla "SIM" ,que estará localizada no centro do circulo interno; na curva inferior entre os círculos o nome do município onde está localizado o estabelecimento e sigla do estado, e na curva superior entre os círculos deve estar escrito "Serviço de Inspeção Municipal".
d) uso: para carcaça ou quartos de bovinos, de búfalos, de equídeos e de ratitas em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;
II - modelo 2:
a) dimensões: 5cm (cinco centímetros de diâmetro de círculo interno);
b) forma e dizeres: idênticos ao modelo 1;
c) uso: para carcaças de suídeos, de ovinos e de caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;
III- modelo 3:
a) dimensões:
1. 1cm (um centímetro) de diâmetro de círculo interno, quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10cm² (dez centímetros quadrados);
2. 2cm (dois centímetros) ou 3cm (três centímetros) de diâmetro de círculo interno, quando aplicado nas embalagens de peso até 1kg (um quilograma);
3. 4cm (quatro centímetros) de diâmetro de círculo interno, quando aplicado em embalagens de peso superior a 1kg (um quilograma) até 10kg (dez quilogramas); ou
4. 5cm (cinco centímetros) de diâmetro de círculo interno, quando aplicado em embalagens de peso superior a 10kg (dez quilogramas);
b) forma: circular dupla um círculo dentro do outro;
c) dizeres: deve constar o número "000" de registro do estabelecimento, dentro do círculo interno, isolado e abaixo da palavra "INSPECIONADO", que deve ser colocada horizontalmente logo abaixo da sigla "SIM", que estará localizada no cento do círculo
d) uso: para rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal, utilizados na alimentação humana;
IV - modelo 4:
a) dimensões:
1. 3,0 cm (três centímetros) de diâmetro de círculo interno quando aplicado em rótulos ou etiquetas; ou
2. 15,0 cm (quinze centímetros) de lado quando aplicado em sacarias impressas;
b) forma: quadrada;
c) dizeres: deve constar o número "000" de registro do estabelecimento, dentro do quadrado, isolado e abaixo da palavra "INSPECIONADO" que deve ser colocada horizontalmente e logo abaixo da sigla "SIM" que deverá estar localizada no centro do quadrado; "SERVIÇO DE" que acompanha o lado esquerdo e externo do quadrado, "INSPEÇÃO" que acompanha o lado superior e externo do quadrado, "MUNICIPAL" que acompanha o lado direito e externo do quadrado, e na parte inferior e externamente ao quadrado o nome do município onde está localizado o estabelecimento e sigla do estado, "Canapi/AL "; e
d) uso: para rótulos, etiquetas ou sacarias de produtos não comestíveis;
V - modelo 5:
a) dimensões: 7cm x 6cm (sete centímetros por seis centímetros);
b) forma: retangular no sentido horizontal;
c) dizeres: a palavra "SIM – Canapi-AL)" colocada horizontalmente no canto superior esquerdo, seguida das iniciais "SIM"; e logo abaixo destes, a palavra "CONDENADO" também no sentido horizontal; e
d) uso: para carcaças ou partes condenadas de carcaças;
VI - modelo 6:
a) dimensões: 7cm x 6cm (sete centímetros por seis centímetros);
b) forma: retangular no sentido horizontal;
c) dizeres: dispostas verticalmente as letras "E", "S" ou "C" com altura de 5cm (cinco centímetros); ou "TF" ou "FC" com altura de 2,5cm (dois centímetros e meio) para cada letra; e

d) uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de produtos submetidos aos processos de esterilização pelo calor (E), de salga (S), de cozimento (C), de tratamento pelo frio (TF) ou de fusão pelo calor (FC); e
VII - modelo 7:
a) dimensões: 15mm (quinze milímetros) de diâmetro;
b) forma: circular dupla, com um círculo dentro do outro;
c) dizeres: deve constar o número "000" de registro do estabelecimento, isolado logo abaixo da palavra "INSPECIONADO" que deverá estar abaixo das iniciais "SIM" colocadas horizontalmente no centro do círculo interno; e a palavra "Canapi-AL" na borda inferior entre o círculo; na borda superior entre os círculos "Serviço de Inspeção Municipal"; e
d) uso: em lacres utilizados no fechamento e na identificação de contentores e meios de transporte de matérias-primas e produtos que necessitem de certificação sanitária e nas ações fiscais de interdição de equipamentos, de dependências e de estabelecimentos, e pode ser de material plástico ou metálico
§ 1º É permitida a impressão do carimbo em relevo ou pelo processo de impressão automática a tinta, indelével, na tampa ou no fundo das embalagens, quando as dimensões destas não possibilitarem a impressão do carimbo no rótulo.
§ 2º Nos casos de etiquetas-lacres de carcaça e de etiquetas para identificação de caminhões tanques, o carimbo de inspeção deve apresentar a forma e os dizeres previstos no modelo 3 com 4cm (quatro centímetros) de diâmetro.
§ 3º A aplicação e controle do uso de lacres e de etiquetas-lacre em produtos, contentores ou veículos de transporte em que sua aposição seja necessária é de responsabilidade dos estabelecimentos, exceto em situações específicas determinadas pelo órgão de saúde animal competente.

TÍTULO X
DA ANÁLISE LABORATORIAL
Art. 504. As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.
Parágrafo único. Sempre que o SIM julgar necessário, realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais.
Art. 505. Estão sujeitos às análises os produtos de origem animal, seus derivados, seus ingredientes, o gelo e a água de abastecimento.
Art. 506. A coleta de amostra de matéria-prima, produto ou qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal deve ser efetuadas por servidor do serviço de inspeção municipal.
§1º Não deve ser colhida amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação estejam comprometidas.
§2º Nos casos previstos no §1°deste artigo, as intervenções legais e penalidades cabíveis não dependerão das análises e de laudos laboratoriais.
Art. 507. As amostras para análises devem ser colhidas, manuseadas, acondicionadas, identificadas, conservadas e transportadas de modo a garantir a sua integridade física.
Parágrafo único. A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo a colheita.
Art. 508. Para os casos onde existam dúvidas da inocuidade de produtos devido ao comprometimento das condições industriais ou higiênico sanitárias das instalações e do processo tecnológico de qualquer produto, a partida ficará sequestrada, sob a guarda e conservação do responsável pelo estabelecimento como fiel depositário, até o laudo final dos exames laboratoriais.
Art. 509. As metodologias analíticas devem ser aquelas padronizadas e validadas por norma federal específica.
Parágrafo único. Em casos excepcionais, a critério da autoridade competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, podem ser aceitas metodologias analíticas além das adotadas oficialmente, e devem ser obrigatoriamente mencionadas nos respectivos laudos.
Art. 510. Para realização das análises fiscais, deve ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.
§ 1º Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório credenciado pelo SIM ou laboratórios credenciados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e as demais devem ser utilizadas como contraprova. Uma amostra deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra amostra deverá ser mantida em poder do laboratório ou do Serviço de Inspeção oficial.
§ 2º É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação de sua amostra de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física.
§ 3º Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando:
I - a quantidade ou a natureza do produto não permitirem;
II - o produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;
III – se tratar de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial;
IV - forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos; e
V - se tratar de ensaios para detecção de analitos que não se mantenham estáveis ao longo do tempo.
§ 4º Para os fins do inciso II do § 3º deste artigo, considera-se que o produto apresenta prazo de validade exíguo quando possuir prazo de validade remanescente igual ou inferior a quarenta e cinco dias, contado da data da coleta.
Art. 511. Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o SIM notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.
Art. 512. É facultado ao interessado requerer ao SIM a análise pericial da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de quarenta e oito horas, contado da data da ciência do resultado.
§ 1º Ao requerer a análise da contraprova, o interessado deve indicar no requerimento o nome do assistente técnico para compor a comissão pericial e poderá indicar um substituto.
§ 2º O interessado deve ser notificado sobre a data, a hora e o laboratório definido pela autoridade competente do SIM, em que se realizará a análise pericial na amostra de contraprova, com antecedência mínima de setenta e duas horas.
§ 3º Deve ser utilizada na análise pericial a amostra de contraprova que se encontra em poder do detentor ou do interessado.
§ 4º Deve ser utilizada na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, salvo se houver concordância da comissão pericial quanto à adoção de outro método.
§ 5º A análise pericial não deve ser realizada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de alteração ou de violação.
§ 6º Na hipótese de que trata o § 5º, deve ser considerado o resultado da análise fiscal.
§ 7º Em caso de divergência quanto ao resultado da análise fiscal ou discordância entre os resultados da análise fiscal com o resultado da análise pericial de contraprova, deve-se realizar novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do laboratório ou do SIM.
§ 8º O não comparecimento do representante indicado pelo interessado na data e na hora determinadas ou a inexistência da amostra de contraprova sob a guarda do interessado implica a aceitação do resultado da análise fiscal.
Art. 513. O solicitante, quando indicar assistente técnico ou substituto para acompanhar análises periciais, deverá comprovar que os indicados possuem formação e competência técnica para acompanhar a análise pericial.
§ 1º Na hipótese de o assistente técnico ou substituto indicado não atender aos requisitos de formação e competência técnica de que trata o caput, o pedido de realização de análise pericial da amostra de contraprova será considerado protelatório.
§ 2º Na hipótese de que trata o § 1º, o pedido de realização de análise pericial da amostra de contraprova será indeferido e será considerado o resultado da análise fiscal.
Art. 514. O interessado poderá apresentar manifestação adicional quanto ao resultado da análise pericial da amostra de contraprova no processo de apuração de infrações no prazo de dez dias, contado da data de assinatura da ata de análise pericial de contraprova.
§ 1º Aplica-se à contagem do prazo de que trata o caput o disposto nos § 1º e § 2º do art. 563, considerada, para este fim, como data da cientificação oficial a data de assinatura da ata de análise pericial de contraprova.

§ 2º O resultado da análise pericial da amostra de contraprova e a manifestação adicional do interessado quanto ao resultado, caso apresentado, serão avaliados e considerados na motivação da decisão administrativa.
Art. 515. O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.
Art. 516. A coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no SIM pode ser realizada em estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, com vistas a atender a programas e a demandas específicas.
Art. 517. Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais, bem como sua frequência, serão estabelecidos pelo SIM em normas complementares.
Art. 518. Nos casos de análises fiscais de produto com padrões microbiológicos não previstos em Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade ou em legislação específica, permite-se seu enquadramento nos padrões estabelecidos para um produto similar.

TÍTULO XI
DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA
Art. 519. Os produtos de origem animal podem ser reinspecionados sempre que necessário antes de sua liberação para consumo ou para seu comércio.
Art. 520. A reinspeção dos produtos deve ser realizada em local ou em instalação que preserve as condições sanitárias dos produtos.
Parágrafo único. A reinspeção de que trata o caput abrange:
I - a verificação das condições de integridade das embalagens, dos envoltórios e dos recipientes;
II - a rotulagem, as marcas oficiais de inspeção e as datas de fabricação e de validade;
III - a avaliação das características sensoriais, quando couber;
IV - a coleta de amostras para análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular e histológicas, quando couber;
V - a documentação fiscal e sanitária de respaldo ao trânsito e à comercialização, quando couber;
VI - as condições de manutenção e de higiene do veículo transportador e o funcionamento do equipamento de geração de frio, quando couber; e
VII - o número e a integridade do lacre do serviço de inspeção oficial de origem, quando couber.
Art. 521. Na reinspeção de matérias-primas ou de produtos que apresentem evidências de alterações ou de adulterações, devem ser aplicados os procedimentos previstos neste Decreto e em normas complementares.
§ 1º Na reinspeção, os produtos que forem julgados impróprios para o consumo Humano devem ser condenados, vedada a sua destinação a outros estabelecimentos sem autorização prévia do SIM.
§ 2º Os produtos que, não, permitam aproveitamento condicional ou rebeneficiamento devem ser submetidos a processamento específico autorizado e estabelecido pelo SIM e devem ser novamente reinspecionados antes da liberação.
Art. 522. É permitido o aproveitamento condicional ou a destinação industrial de matérias-primas e de produtos de origem animal em outro estabelecimento registrado nos serviços de inspeção dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, desde que:
I - haja autorização prévia do serviço oficial do estabelecimento de destino;
II - haja controle efetivo de sua rastreabilidade, contemplando a comprovação de recebimento no destino; e
III - seja observado o disposto no inciso XV do caput do art. 84.

Art. 523. É proibido recolher novamente às câmaras frigoríficas, sem conhecimento e avaliação do SIM, matérias-primas delas retirados e que permaneceram em condições inadequadas de temperatura.

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

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

CAPÍTULO II
DA CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

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

estabelecimento nas demais operações industriais, a certificação sanitária de que trata o caput fica dispensada e o trânsito desses produtos será respaldado pela declaração de condenação emitida pelo estabelecimento.

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

Art. 530. Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Decreto para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:
I - fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no SIM;
II - proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados no SIM onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal;
III - que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal.
Parágrafo único. A responsabilidade a que se refere o caput abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal ou de matérias-primas.
Seção II
Das medidas cautelares
Art. 531. Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido adulterado, o SIM deverá adotar, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:
I - apreensão do produto, dos rótulos ou das embalagens;
II - suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas; e
III - coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais; ou
§ 1º Sempre que necessário, será determinada a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos.
§ 2º Quando a apreensão de produtos for motivada por deficiências de controle do processo de produção, as medidas cautelares poderão ser estendidas a outros lotes de produtos fabricados sob as mesmas condições.
§ 3º As medidas cautelares adotadas cujas suspeitas que levaram à sua aplicação não forem confirmadas serão levantadas.
§ 4º Após a identificação da causa da irregularidade e a adoção das medidas corretivas cabíveis, a retomada do processo de fabricação será autorizada.
§ 5º Quando for tecnicamente pertinente, a liberação de produtos apreendidos poderá ser condicionada à apresentação de laudos laboratoriais que evidenciem a inexistência da irregularidade.
§ 6º O disposto no caput não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

CAPÍTULO II
DAS INFRAÇÕES

Art. 532. Constituem infrações ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:
I - construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do SIM;
II - não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;
III - utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;
IV - expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;
V – ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;
VI - elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM;
VII - expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no SIM;
VIII - desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste Decreto e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;
IX- desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;
X - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
XI - receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;
XII - utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;
XIII - não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao SIM relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;
XIV - adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal fabricados em estabelecimento não registrado em Serviço de Inspeção oficial;
XV - fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;
XVI - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM;
XVII - utilizar produtos com prazo de validade vencida, em desacordo com os critérios estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares;
XVIII - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou sonegar qualquer informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM e ao consumidor;
XIX - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;
XX – ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;
XXI – adulterar matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
XXII - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
XXIII - embaraçar a ação de servidor do SIM no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;
XXIV- desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do SIM;
XXV - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;
XXVI - utilizar matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;
XXVII- utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
XXVIII - fraudar documentos oficiais;
XXIX - não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;
XXX - deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM nos prazos regulamentares;
XXXI - prestar ou apresentar informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ao SIM;
XXXII - apor aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade;
XXXIII - iniciar atividade sem atender exigências ou pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;
XXXIV - utilizar de forma irregular ou inserir informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas nos sistemas

informatizados do SIM e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, quando couber;
XXXV - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao SIM;
XXXVI - expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção;
XXXVII - receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem animal sem possuir registro no órgão de fiscalização competente;
XXXVIII - descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares; e
XXXIX - não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não dar a destinação adequada aos produtos condenados.
Art. 533. Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:
I - apresentem-se alterados;
II - apresentem-se adulterados;
III - apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;
IV - contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;
V - contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;
VI - contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica;
VII - revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;
VIII - sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;
IX - sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;
X - apresentem embalagens estufadas;
XI - apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;
XII - estejam com o prazo de validade expirado;
XIII - não possuam procedência conhecida; ou
XIV - não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.
Parágrafo único. Outras situações não previstas nos incisos de I a XIV podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo SIM.
Art. 534. Além dos casos previstos no Art.533, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:
I - sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto e em normas complementares;
II - estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofos seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico; ou
III - estejam infestados por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores.
Parágrafo único. São ainda considerados impróprios para consumo humano a carne ou os produtos cárneos obtidos de animais ou matérias-primas animais não submetidos à inspeção sanitária oficial.
Art. 535. Além dos casos previstos no Art.533, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:
I - estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante;
II - apresentem sinais de deterioração;
III - sejam portadores de lesões ou doenças;
IV - apresentem infecção muscular maciça por parasitas;
V - tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo SIM ou legislação federal específica.
VI - tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca; ou
VII - apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.
Art. 536. Além dos casos previstos no Art.533, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:
I - alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;
II - mumificação ou estejam secos por outra causa;
III - podridão vermelha, negra ou branca;
IV - contaminação por fungos, externa ou internamente;
V - sujidades externas por materiais estercorais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;
VI - rompimento da casca e estejam sujos; ou
VII - rompimento da casca e das membranas testáceas.
Parágrafo único. São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que foram submetidos ao processo de incubação.
Art. 537. Além dos casos previstos no Art. 533, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:
I - provenha de propriedade interditada pela autoridade de saúde animal competente;
II - na seleção da matéria-prima, apresente resíduos de produtos inibidores, de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, de conservadores, de agentes inibidores do crescimento microbiano ou de outras substâncias estranhas à sua composição;
III - apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância; ou
IV - revele presença de colostro.
Parágrafo único. O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento e qualquer produto que tenha sido preparado com ele ou que a ele tenha sido misturado devem ser descartados e inutilizados pelo estabelecimento.
Art. 538. Além dos casos previstos nos Art. 533 e Art. 537, considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares.
Art. 539. Além dos casos previstos no art. 533, são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas complementares.
Art. 540. Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou adulterados.
§ 1º São considerados alterados as matérias-primas ou os produtos que não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam e incorrem em risco à saúde pública.
§ 2º São considerados adulterados as matérias-primas ou os produtos de origem animal:
I - fraudados:
a) as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos e não atendem ao disposto na legislação específica;
b) as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração do produto;
c) as matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto; ou
d) as matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em normas complementares ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto; ou
II - falsificados:

a) as matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao SIM;
b) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de outro produto registrado junto ao SIM e que se denominem como este, sem que o seja;
c) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto;
d) as matérias-primas e os produtos que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado;
e) as matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade; ou
f) as matérias-primas e os produtos que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem.
Art. 541. O SIM adotará a legislação federal específica quanto aos critérios de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano.
Art. 542. Nos casos previstos no art. 532, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:
I - nos casos de apreensão, após reinspeção completa, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme disposto em normas complementares; e
II - nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e dos produtos para fins não comestíveis.

CAPÍTULO III
DAS PENALIDADES
Art. 543. As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.
Art. 544. Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto neste Decreto ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:
I - advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;
II - multa, nos casos não compreendidos no inciso I, tendo como valor máximo o correspondente ao valor fixado na Lei nº 267 de 07 de março de 2023. observadas as seguintes gradações:
a) para infrações leves, multa de um a quinze por cento do valor máximo;
b) para infrações moderadas, multa de quinze a quarenta por cento do valor máximo.
c) para infrações graves, multa de quarenta a oitenta por cento do valor máximo; e
d) para infrações gravíssimas, multa de oitenta a cem por cento do valor máximo;
III - apreensão ou condenação das matérias-primas e dos produtos de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;
IV - suspensão de atividade, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora;
V - interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou na falsificação habitual do produto ou quando se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas; e
VI - cassação de registro ou do relacionamento do estabelecimento.
§ 1º As multas previstas no inciso II do caput deste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.
§ 2º A suspensão de atividades de que trata o inciso IV do caput e a interdição de que trata o inciso V do caput serão levantadas nos termos do disposto no art. 555 e art. 556.
§ 3º Se a interdição total ou parcial não for levantada, nos termos do § 2º, após doze meses, será cancelado o registro do estabelecimento.
§ 4º As sanções de que tratam os incisos IV e V do caput poderão ser aplicadas de forma cautelar.
Art. 545. Os produtos apreendidos durante as atividades de inspeção e fiscalização nos estabelecimentos registrados, unicamente em decorrência de fraude econômica ou com irregularidades na rotulagem, poderão ser objeto de doação destinados prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome a juízo do médico veterinário do SIM.
Art. 546. Não serão objeto de doações os produtos apreendidos sem registro em Serviço de inspeção oficial da entidade sanitária competente.
Art. 547. Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do art.544, são consideradas:
I - infrações leves as compreendidas nos incisos I a VII e inciso XXXII do caput do art. 532;
II - infrações moderadas as compreendidas nos incisos VIII a XVI, inciso XXXIII e inciso XXXIV do caput do art. 532;
III - infrações graves as compreendidas nos incisos XVII a XXIII e incisos XXXV a XXXVII do caput do art.532; e
IV - infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XXIV a XXXI e incisos XXXVIII a XLIV do caput do art. 532.
Parágrafo único. As infrações classificadas como leves, moderadas ou graves poderão receber graduação superior, nos casos em que a falta cometida implicar risco à saúde ou aos interesses dos consumidores, ou, ainda, pelas sucessivas reincidências.
Art. 548. Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o inciso II do caput do art. 544, serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde pública e para os interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.
§ 1º São consideradas circunstâncias atenuantes:
I - o infrator ser primário na mesma infração;
II - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;
III - o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;
IV - a infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;
V - a infração ter sido cometida acidentalmente;
VI - a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator;
VII - a infração não afetar a qualidade do produto;
VIII - o infrator comprovar que corrigiu a irregularidade que motivou a infração, até o prazo de apresentação da defesa;
IX - o infrator ser estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos agropecuários que se enquadra nas definições dos incisos I ou II do caput do art. 3º ou do § 1º do art. 18-A da Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que não se verifique reincidência, fraude, resistência ou embaraço à fiscalização.
§ 2º São consideradas circunstâncias agravantes:
I - o infrator ser reincidente especifico;
II - o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;
III - o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;
IV - o infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;
V - a infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;
VI - o infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;
VII - o infrator ter agido com dolo ou com má-fé; ou
VIII - o infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.
§ 3º Na hipótese de haver concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.
§ 4º Verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infração depois do trânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior, podendo ser genérica ou específica.
§ 5º A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração e a reincidência específica é caracterizada pela repetição de infração já anteriormente cometida.
§ 6º Para efeito de reincidência, não prevalece a condenação anterior se entre a data do cumprimento ou da extinção da penalidade

administrativa e a data da infração posterior tiver decorrido mais de cinco anos, podendo norma específica reduzir esse tempo.
§ 7º Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo deste Decreto, prevalece para efeito de punição o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.
Art. 549. As multas a que se refere este Capítulo não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro ou do relacionamento do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.
Parágrafo único. A cassação do registro de estabelecimento cabe ao Secretário Municipal de Agricultura Canapi.
Art. 550. Na hipótese de apuração da prática de duas ou mais infrações em um processo administrativo, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada infração praticada.
Art. 551. Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do caput do art. 544, será considerado que as matérias primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, nos casos definidos no art. 540.
§ 1º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados.
§ 2º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção e de transporte dos produtos apreendidos e perdidos em favor do município que serão destinados aos programas de segurança alimentar e combate à fome, nos termos do § 4º do art. 2º da Lei nº 7.889, de 1989.
Art. 552. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do caput do art. 544, caracterizam atividades de risco ou situações de ameaça de natureza higiênico-sanitária, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto:
I – desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos;
II - omissão de elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
III - alteração de qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
IV - expedição de matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;
V - recepção, utilização, transporte, armazenagem ou expedição de matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido de comprovação de sua procedência;
VI - simulação da legalidade de matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida;
VII - utilização de produtos com prazo de validade expirado em desacordo com os critérios estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou apor aos produtos novos prazos depois de expirada a validade;
VIII - produção ou expedição de produtos que representem risco à saúde pública;
IX- utilização de matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;
X - utilização de processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendam ao disposto na legislação específica;
XI - utilização, substituição, subtração ou remoção, total ou parcial, de matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
XII - prestação ou apresentação ao SIM de informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos
XIII - fraude de registros sujeitos à verificação pelo SIM;
XIV - não cumprimento dos prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIM, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;
XV - ultrapassagem da capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;
XVII – aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado no SIM ou em outro órgão de inspeção oficial; ou
XVII- não realização de recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;
XVIII- início de atividade sem atendimentos às exigências ou às pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;
XIX - expedição ou comercialização de produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à sua realização;
XX - recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenamento, acondicionamento, embalagem, rotulagem ou expedição de produtos de origem animal que não possuam registro no órgão de fiscalização competente;
XXI - descumprimento de determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou de outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares; e
XXII - não realização de tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não destinação adequada a produtos condenados;
Art. 553. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do art. 544, caracterizam embaraço à ação fiscalizadora, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando o infrator:
I - embaraçar a ação de servidor do SIM no exercício de suas funções, visando a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;
II - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor do serviço de Inspeção oficial;
III - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
IV - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
V - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
VI - fraudar documentos oficiais;
VII - fraudar registros sujeitos à verificação pelo Serviço de Inspeção oficial;
VIII - descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou de outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares;
IX - prestar ou apresentar ao SIM informações, declarações ou documentos falsos;
X - não apresentar para reinspeção produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória; e
XI - expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção.
Art. 554. As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto ou de suspensão de atividades oriundas de embaraço à ação fiscalizadora serão aplicadas pelo prazo de, no mínimo, sete dias, que poderá ser prorrogado em quinze, trinta ou sessenta dias, de acordo com o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas no art. 548, independentemente da correção das irregularidades que as motivaram.
§ 1º A suspensão de atividades oriunda de embaraço à ação fiscalizadora poderá ter seu prazo de aplicação reduzido para, no mínimo, três dias, em infrações classificadas como leves ou moderadas ou na preponderância de circunstâncias atenuantes, excetuados os casos de reincidência específica.
§ 2º As penalidades tratadas no caput terão seus efeitos iniciados no prazo de trinta dias, a partir da data da cientificação do estabelecimento.
§ 3º Após início dos efeitos das sanções de que trata o caput, o prazo de aplicação será contado em dias corridos, exceto nos casos de que trata o § 1º, em que a contagem do prazo será feita em dias úteis subsequentes.
§ 4º A suspensão de atividades de que trata o caput abrange as atividades produtivas e a certificação sanitária, permitida, quando aplicável, a conclusão do processo de fabricação de produtos de fabricação prolongada cuja produção tenha sido iniciada antes do início dos efeitos da sanção.
§ 5º A interdição de que trata o caput será aplicada de forma parcial ao setor no qual ocorreu a adulteração, quando for possível delimitar

ou identificar o local da ocorrência, ou de forma total, quando não for possível delimitar ou identificar o local da ocorrência, mediante especificação no termo de julgamento.
§ 6º Caso as sanções de que trata o caput tenham sido aplicadas por medida cautelar, o período de duração das ações cautelares, quando superior a um dia, será deduzido do prazo de aplicação das sanções ao término da apuração administrativa.
Art. 555. As sanções de interdição, total ou parcial, do estabelecimento em decorrência da constatação de inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, e de suspensão de atividade, decorrente de risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, serão levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram.
§ 1º A sanção de interdição de que trata o caput será aplicada de forma:
I - parcial aos setores ou equipamentos que não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas de funcionamento; ou
II - total, caso as condições inadequadas se estendam a todo o estabelecimento ou quando a natureza do risco identificado não permita a delimitação do setor ou equipamento envolvidos.
§ 2º A suspensão de atividade de que trata o caput será aplicada ao setor, ao equipamento ou à operação que ocasiona o risco ou a ameaça de natureza higiênico-sanitária.
§ 3º As sanções de que trata este artigo deixarão de ser aplicadas ao término do processo de apuração, caso já tenham sido aplicadas por medida cautelar.
Art. 556. A habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos caracteriza-se quando for constatada idêntica infração por três vezes, consecutivas ou não, no período de doze meses.
§ 1º Para os fins de deste artigo, considera-se idêntica infração aquela que tenha por objeto o mesmo fato motivador, independentemente do enquadramento legal, que tenha sido constatada pela fiscalização.
§ 2º Para contagem do número de infrações para caracterização da habitualidade, serão consideradas a primeira infração e duas outras que venham a ser constatadas, após a adoção, pelo estabelecimento, de medidas corretivas e preventivas para sanar a primeira irregularidade.
Art. 557. As sanções de cassação de registro ou de relacionamento do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:
I - reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, nos períodos máximos fixados no Art.556 ;ou
II - não levantamento da interdição do estabelecimento após decorridos doze meses.
CAPÍTULO IV
DO PROCESSO ADMINISTRATIVO
Art. 558. O descumprimento às disposições deste Decreto e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.
Art. 559. O auto de infração será lavrado por médico veterinário do Serviço de inspeção oficial que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou no órgão de fiscalização;
Art. 560. O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.
Art. 561. O auto de infração será lavrado em modelo próprio a ser estabelecido pelo SIM;
Art. 562. A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.
§ 1º Quando da recusa do autuado em assinar o auto de infração, o fato deve ser consignado no próprio auto de infração.
§ 2º A ciência expressa do auto de infração deve ocorrer pessoalmente, por via postal, com aviso de recebimento - AR, por telegrama ou outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado.
§ 3º No caso de infratores indeterminados, desconhecidos ou com domicílio indefinido ou na impossibilidade da cientificação de que trata o § 2º, a ciência será efetuada por publicação oficial.
Art. 563. A defesa e o recurso do autuado deve ser apresentada por escrito, e protocolizada na sede do SIM no prazo de dez dias, contados da data da cientificação oficial.
§ 1º A contagem do prazo de que trata o caput será realizada de modo contínuo e se iniciará no primeiro dia útil subsequente à data da cientificação oficial.
§ 2º O prazo será prorrogado até o primeiro dia útil subsequente caso o vencimento ocorra em data que não houver expediente ou o expediente for encerrado antes da hora normal.
Art. 564. Não serão conhecidos a defesa ou recurso interpostos:
I - fora do prazo;
II - perante órgão incompetente;
III - por pessoa não legitimada;
IV - após exaurida a esfera administrativa.
§ 1º Na hipótese do inciso II do caput, a autoridade competente será indicada ao autuado e o prazo para defesa ou recurso será devolvido.
§ 2º O não conhecimento do recurso não impede a administração pública de rever de ofício o ato ilegal, desde que não tenha ocorrido a preclusão administrativa.
Art. 565. O Médico Veterinário oficial do SIM, após juntada ao processo a defesa ou o termo de revelia, deve instruí-lo com relatório e o Coordenador do SIM deve proceder ao julgamento em primeira instância.
Parágrafo único. Na hipótese de não apresentação de defesa, a informação constará do relatório de instrução.
Art. 566. Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, em face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de dez dias, contado da data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.
Parágrafo único. O recurso tempestivo poderá, a critério da autoridade julgadora, ter efeito suspensivo sobre a penalidade aplicada e deve ser dirigido à autoridade que proferiu a decisão, a qual, se não a reconsiderar, encaminhará o processo administrativo ao Secretário Municipal de Canapi para proceder ao julgamento em segunda instância.
Art. 567. A autoridade competente para decidir o recurso em segunda e última instância é o Secretário Municipal de Agricultura de Canapi, respeitados os prazos e os procedimentos previstos para a interposição de recurso na instância anterior.
Art. 568. O não recolhimento do valor da multa no prazo de trinta dias, comprovado nos autos do processo transitado em julgado, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa da União.
Art. 569. Será dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovadas em processos com trânsito em julgado no âmbito administrativo.
Parágrafo único. O recolhimento de produtos que coloquem em risco a saúde ou que tenham sido adulterados também poderá ser divulgado.
Art. 570. A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.
Art. 571. Para fins do disposto no caput e§ 3º art. 55 da Lei Complementar nº 123, de 2006, consideram-se atividades e situações de alto risco as infrações classificadas como grave ou gravíssima, nos termos estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares, praticadas por microempresas ou empresas de pequeno porte de produtos agropecuários.

TÍTULO IX
DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 572. O Serviço de Inspeção Municipal deve atuar em conjunto com o órgão competente da saúde para o desenvolvimento de:
I - ações e programas de saúde animal e saúde humana para a mitigação ou a redução de doenças infectocontagiosas ou parasitárias que possam ser transmitidas entre os homens e os animais; e
II - ações de educação sanitária.
Art. 573. O Serviço de Inspeção Municipal estabelecerá procedimentos simplificados para migração ou regularização dos estabelecimentos fabricantes dos produtos abrangidos por este Decreto assegurada a continuidade do exercício da atividade econômica.
Art. 574. Poderá ser instituído, no âmbito do município, comitê técnico-científico de caráter consultivo, sem ônus remuneratório, para tratar de assuntos inerentes à inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Parágrafo único. A composição do comitê e a designação dos integrantes serão definidas em ato do Secretário de Agricultura Canapi.
Art. 575. O SIM poderá adotar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização decorrentes da existência ou da suspeita de:
I - doenças, exóticas ou não;
II - surtos; ou
III - quaisquer outros eventos que possam comprometer a saúde pública e a saúde animal.
Parágrafo único. Quando, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, o SIM deve notificar o serviço oficial de saúde animal.
Art. 576. Os estabelecimentos de pequeno porte que elaboram produtos alimentícios de origem animal de forma artesanal registrados no SIM, devem atender às normas federais, estaduais e municipais para obtenção do selo ARTE.
Art. 577. Os casos omissos ou as dúvidas que forem suscitadas na execução deste Decreto serão resolvidos pelo Coordenador do Serviço de Inspeção oficial.
Art. 578. As penalidades aplicadas, após o trânsito em julgado administrativo, serão consideradas para a determinação da reincidência em relação a fato praticado depois do início da vigência deste Decreto, com base em informações técnico-científicas.
Art. 579. Os estabelecimentos registrados SIM terão o prazo de doze meses, contado da data de entrada em vigor, para se adequarem às disposições deste Decreto.
Art. 580. O Serviço de Inspeção Municipal expedirá normas complementares necessárias à execução deste Decreto.
Art. 581. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

VINICIUS JOSÉ MARIANO DE LIMA
Prefeito Municipal de Canapi

Publicado por:
Caio Matheus de Oliveira Ribeiro
Código Identificador:CD345D09

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
RATIFICAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

RATIFICAÇÃO DA CONTRATAÇÃO:

Tenho por satisfeitas as razões apresentadas no processo em epígrafe, bem como, as informações procedentes do Procurador Municipal, **RATIFICO** os entendimentos firmados ao tempo em que **AUTORIZO** a contratação da empresa **J R EXTINTORES LTDA,** inscrita no CNPJ 28.814.027/0001-37; estabelecida na Rua Projetada 01,50 Bairro - Juliana - Quadra A lote 79 Delmiro Gouveia-AL, no valor de **77.795,65** (**setenta e sete mil setecentos e noventa e oito reais e sessenta e cinco centavos**), visando o fornecimento do objeto supracitado, sob os fundamentos do artigo 75, inciso I, da lei 14.133/21.

Publique-se o presente despacho, no prazo legal, como condição de eficácia dos atos.

E por fim, considerando as determinações firmadas, seguem os autos para a formalização do instrumento contratual com a respectiva publicação, e, em seguida, para a secretaria de origem para empenhar e providenciar a emissão da respectiva nota de empenho da supracitada Empresa**,** nos termos da ratificação.

Canapi, 10 de Maio de 2023.

VINICIUS JOSÉ MARIANO DE LIMA
Prefeito

Publicado por:
Gilmo Malta de Menezes
Código Identificador:4595FED7

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPELA

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
REAVISO DE LICITAÇÃO - UASG 982733

Pregão Eletrônico n° 14/2023. Objeto: registro de preços para futura e eventual aquisição de insumos para realização de serviços de expediente e didáticos. Data: 29/05/2023, às 09h00min. Local: Portal de Compras do Governo Federal – www.comprasgovernamentais.gov.br. Editais disponíveis também na Rua Pedro Paulino, n° 334, Centro, Capela/AL, no site capela.al.gov.br e e-mail prefcapela@gmail.com.

HUGO SANTOS DE OLIVEIRA
Pregoeiro

Publicado por:
Abner da Silva Barros
Código Identificador:424B76C3

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE CHÃ PRETA

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, PLANEJAMENTO E RECURSOS HUMANOS
AVISO DE EDITAL DE LICITAÇÃO

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0320018/2023
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 17/2023

O Município de Chã Preta, Estado de Alagoas, torna público para conhecimento dos interessados que realizará licitação na modalidade **PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA**, no qual observará os preceitos da Lei nº 10.520 de 17 de julho de 2002, critério **MENOR PREÇO POR LOTE** no seguinte teor:
OBJETO: Registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições, conforme especificações constantes no Termo de Referência, instruções e condições contidas no Edital e seus anexos.
MODO DE DISPUTA: aberto
UNIDADE REQUISITANTE: Secretaria Municipal de Administração, Planejamento e Recursos Humanos.
INÍCIO DE RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: 09h00min do dia 16/05/2023.
FIM DE RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: 09h00min do dia 26/05/2023.
INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: às 09h30min do dia 26/05/2023.
LOCAL: www.bnc.org.br "Acesso Identificado".
CONSULTAS AO EDITAL E DIVULGAÇÃO DE INFORMAÇÕES:
na internet, no site: www.bnc.org.br;
Demais informações estão disponíveis aos interessados na Sala de Licitações, na Rua Aureliano Teixeira, s/n, cidade de Chã Preta, Alagoas CEP – 57760-000 das 08h00min às 15h00min, ou pelo e-mail: cplchapreta@gmail.com.

PUBLIQUE-SE.

Chã Preta/AL, de 12 de maio de 2023.

VALQUÍRIA LIMA DA SILVA
- Pregoeira – Portaria nº. 0201-002/2023

Publicado por:
Jose Cicero Correia
Código Identificador:169A05F7

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE COLÔNIA LEOPOLDINA

CÂMARA MUNICIPAL DE VEREADORES
DECRETO LEGISLATIVO Nº 01/2023

DECRETO LEGISLATIVO Nº 01/2023.

Confere Homenagem por relevantes serviços prestados no município, e dá outras providências.

O Presidente da Câmara Municipal de Colônia Leopoldina, Estado de Alagoas, no uso de suas atribuições conferidas pelo Art. 33, inciso IV, da Lei Orgânica, faz saber que o Plenário aprovou e ele promulga o seguinte DECRETO LEGISLATIVO:

Art. 1º – Nos termos do Art. 35, inciso XVI da Lei Orgânica de Colônia Leopoldina/AL, ficam conferidas por este Poder Legislativo, a devida e justa ***Homenagem*** pelos relevantes serviços prestados neste Município, às pessoas adiante relacionadas:
- **Anderson de Luna Soares**, CPF 033.626.357-09;
- **Ariel Tenório dos Santos**, CPF 347.169.804-30;
- **Carlos Antônio de Morais Barros,** CPF 614.288.414-15
- **Edjacson Vieira de Lima**, CPF 825.385.574-83;
- **Edson José de Andrade Rodrigues**, CPF 922.673.274-49;
- **Felipe Morais Nascimento**, CPF 083.059.124-93;
- **Gabriel Inácio de Melo Vasconcelos Silva**, CPF 051.278.264-45;
- **Ged Carlos Marques de Oliveira**, CPF 055.449.724-09
- **Gesse Bezerra da Silva**, CPF 048.169.214-27;
- **Jeferson Sabino Silva**, CPF 643.874.024-15;
- **Pedro Barbosa de Oliveira Júnior –** CPF 053.991.164.55
- **Willyan Passos da Silva Tenório**, CPF 061.255.134-24;
- **Wyldimar Manoel Leandro Lopes do Nascimento**, CPF 076.024.584-35;

Art. 2º A Câmara Municipal providenciará a confecção de certificados individuais, que serão entregues a cada homenageado em Sessão Solene convocada exclusivamente para este fim.
Art. 3º As despesas decorrentes da execução deste Decreto Legislativo, correrão por conta da adequada dotação prevista na Lei Orçamentária, vigente ao tempo da confecção dos certificados, suplementada, se necessário.
Art. 4º Este Decreto Legislativo entra em vigor na data de sua publicação.
Art. 5º Revogam-se as disposições em contrário.

Colônia Leopoldina/AL, 12 de maio de 2023.

JORGE ALEXANDRE DA SILVA
Presidente do Poder Legislativo Municipal

Publicado por:
Ivanio Pedro da Silva
Código Identificador:3E1DCD1A

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE DELMIRO GOUVEIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS

AVISO DE COTAÇÃO DE PREÇOS

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA COM ESPECIALIDADE NA AQUISIÇÃO DE MATERIAL ODONTOLÓGICO – TRATA-SE DA SEGUNDA CHAMADA.

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

A cotação deverá ser enviada até o dia 18 de maio de 2023.

JOSÉ CARLOS RODRIGUES
Departamento de Compras

Delmiro Gouveia – AL, 12 de Maio de 2023.

Publicado por:
José Carlos Rodrigues
Código Identificador:3833E930

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS

AVISO DE COTAÇÃO DE PREÇOS

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A AQUISIÇÃO DE AQUISIÇÃO DE PISOS INTERTRAVADOS, PARALELEPÍPEDOS E OUTROS, PARA EXECUÇÃO DAS REFORMAS DAS PRAÇAS E CANTEIROS DE TODO MUNICÍPIO DE DELMIRO GOUVEIA – AL, SEJA NA ZONA URBANA OU ZONA RURAL.

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

A cotação deverá ser enviada até o dia 17 de Maio de 2023.

JOSÉ CARLOS RODRIGUES
Departamento de Compras

Delmiro Gouveia – AL, 12 de Maio de 2023.

Publicado por:
José Carlos Rodrigues
Código Identificador:516790E6

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
PORTARIA N° 0371/2023

GABINETE DO PREFEITO

PORTARIA N° 0371/2023

A PREFEITA MUNICIPAL DE DELMIRO GOUVEIA, no uso de suas atribuições legais, conferidas pela Lei Nº623/83.

RESOLVE:

EXONERAR por motivo de falecimento, a Srª. MARIA DAS GRAÇAS SANTOS BATISTA portador (a) do CPF: 470.###.###-91, do cargo OFICIAL ADMINISTRATIVO R da Secretaria de ECONOMIA E FINANÇAS, do quadro de cargos de provimento EFETIVO do Município de Delmiro Gouveia. Com efeitos financeiros retroativos a 23 de abril de 2023.

Delmiro Gouveia, 12 de maio de 2023 .

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

Publicado por:
Lucinea Lopes Santos Silva
Código Identificador:BDEAE0B8

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
PORTARIA N° 0370/2023

GABINETE DO PREFEITO

PORTARIA N° 0370/2023

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

RESOLVE:
CONCEDER, gratificação de estímulo a servidora **JACIARA SANTOS**, mat. de nº 4635, no valor de R$1.058,00 (mil e cinquenta e oito reais).

Delmiro Gouveia, de 12 de maio de 2023.

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

Publicado por:
Lucinea Lopes Santos Silva
Código Identificador:E87239F9

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
PORTARIA N° 0374/2023

GABINETE DO PREFEITO

PORTARIA N° 0374/2023

A PREFEITA MUNICIPAL DE DELMIRO GOUVEIA, no uso de suas atribuições legais, conferidas pela Lei N°1.029/2011,

RESOLVE:
CONCEDER, **Gratificação de Gestão Adjunta Escolar,** referente a 320 (trezentos e vinte alunos) alunos, a servidora **CLAUDIONETE GONÇALVES TEIXEIRA**, inscrito no CPF nº 483.###.###-53 e matrícula nº 347.

Delmiro Gouveia, 12 de maio de 2023.

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

Publicado por:
Lucinea Lopes Santos Silva
Código Identificador:B5CE8486

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
PORTARIA N° 0372/2023

GABINETE DO PREFEITO

PORTARIA N° 0372/2023

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

RESOLVE:

Art. 1º TORNAR SEM EFEITO, a Portaria n° 363/2023 de 11 de maio de 2023, Publicada Diário Oficial dos Municípios Estado de Alagoas, edição n° 2045 de 12 de maio de 2023.

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

Delmiro Gouveia, de 12 de maio de 2023.

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

Publicado por:
Lucinea Lopes Santos Silva
Código Identificador:3A067BCE

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
PORTARIA N° 0373/2023

GABINETE DO PREFEITO

PORTARIA N° 0373/2023

A PREFEITA MUNICIPAL DE DELMIRO GOUVEIA, no uso de suas atribuições legais, conferidas por Lei,
RESOLVE:
CONCEDER, gratificação de estímulo a servidora **MATEUS EMANUEL SOUZA SANTOS**, inscrito no CPF sob o nº 051.###.###-62, no valor de R$680,00 (seiscentos e oitenta reais).

Delmiro Gouveia, de 12 de maio de 2023.

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

Publicado por:
Lucinea Lopes Santos Silva
Código Identificador:E08C746F

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE FEIRA GRANDE

FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
AVISO DE LICITAÇÃO

AVISO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 2023.0417.009.
EXCLUSIVA PARA ME E EPP

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

Objeto: Contratação de empresa especializada no fornecimento e no gerenciamento de cartões eletrônico, magnético ou de tecnologia similar para atendimento ao Programa auxílio permanência para alunos da educação de jovens, adultos e idosos – EJAI, do Município de Feria Grande.
Limite de recebimento de propostas: 18 de maio de 2023, até às 12 h.
E-mail para recebimento de propostas: comprasfg.al@gmail.com

HÉLIO MOURA DOS SANTOS
Agente Público Responsável Pelo Departamento de Compras

Publicado por:
Maria Beatriz Leandro Oliveira
Código Identificador:3D6FA764

SECRETARIA MUNICIPAL DE OBRAS, PLANEJAMENTO E DESENVOLVIMENTO URBANO
AVISO DE RESULTADO

TOMADA DE PREÇOS Nº 003/2022
RESULTADO DE JULGAMENTO DA PROPOSTA DE PREÇO

A Prefeitura Municipal de Feira Grande/AL, através da Comissão Permanente de Licitação, torna público aos interessados na TOMADA DE PREÇOS Nº 03/2022, cujo objeto é a contratação de empresa especializada em serviços de engenharia para a construção de Estádio Municipal, situada no Povoado Imbiriçu, no Município de Feira Grande/AL, o resultado do julgamento da proposta de preços:
A Empresa INOVE CONSTRUÇÕES EIRELI, inscrição nº 18.818.196/0001-91, foi declarada vencedora da tomada de preço, com o valor total de R$ 1.941.205,13 (um milhão, novecentos e quarenta e um mil, duzentos e cinco reais e treze centavos).
Em atendimento a Lei 8.666/93, abrimos prazo de 05 (cinco) dias úteis, para apresentação de recurso.
INFORMAÇÕES: através do e-mail: cplfeiragrande@gmail.com

Feira Grande/AL, 12 de maio de 2023.

MARIA BEATRIZ LEANDRO OLIVEIRA
Presidente da CPL

Publicado por:
Maria Beatriz Leandro Oliveira
Código Identificador:39B82A48

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE FLEXEIRAS

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E CONTROLE
HOMOLOGAÇÃO - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2023

HOMOLOGAÇÃO – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2023

A Prefeita do Município de Flexeiras ratifica e homologa o presente processo, importando o mesmo o valor total de R$ 340.191,38 (trezentos e quarenta mil cento e noventa e um reais e trinta e oito centavos).

EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° 001-002/2023

ÓRGÃO GESTOR: MUNICÍPIO DE FLEXEIRAS, CNPJ: 12.262.721/0001-59. DETENTORA: INDUSTRIA E COMERCIO DE PRODUTOS DE LIMPEZA CAMPINENSE LTDA, inscrita no CNPJ nº 08.158.664/0001-95. OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS DE MATERIAIS DE LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO.
VALOR: 55.873,00 (cinquenta e cinco mil oitocentos e setenta e três reais)

FLEXEIRAS, 09 de Maio de 2023

SILVANA MARIA CAVALCANTE DA COSTA PINTO
Prefeita

EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° 002-002/2023
ÓRGÃO GESTOR: MUNICÍPIO DE FLEXEIRAS, CNPJ: 12.262.721/0001-59. DETENTORA: LIVRARIA E PAPELARIA RENASCER LTDA-ME, inscrita no CNPJ nº 10.849.617/0001-30. OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS DE MATERIAIS DE LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO.VALOR: 29.479,70 (vinte e nove mil quatrocentos e setenta e nove reais e setenta centavos)

FLEXEIRAS, 09 de Maio de 2023

SILVANA MARIA CAVALCANTE DA COSTA PINTO
Prefeita

EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° 003-002/2023
ÓRGÃO GESTOR: MUNICÍPIO DE FLEXEIRAS, CNPJ: 12.262.721/0001-59. DETENTORA: VIVA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS LTDA, inscrita no CNPJ nº 20.008.831/0001-17. OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS DE MATERIAIS DE LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO.VALOR: 72.821,34 (setenta e dois mil oitocentos e vinte e um reais e trinta e quatro centavos)

FLEXEIRAS, 09 de Maio de 2023

SILVANA MARIA CAVALCANTE DA COSTA PINTO
Prefeita

EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° 004-002/2023
ÓRGÃO GESTOR: MUNICÍPIO DE FLEXEIRAS, CNPJ: 12.262.721/0001-59. DETENTORA: DNA MEDICAL DISTRIBUIDORA LTDA, inscrita no CNPJ nº 43.689.429/0001-40. OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS DE MATERIAIS DE LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO.VALOR: 11.345,97 (onze mil trezentos e quarenta e cinco reais e noventa e sete centavos)

FLEXEIRAS, 09 de Maio de 2023

SILVANA MARIA CAVALCANTE DA COSTA PINTO
Prefeita

EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° 005-002/2023
ÓRGÃO GESTOR: MUNICÍPIO DE FLEXEIRAS, CNPJ: 12.262.721/0001-59. DETENTORA: AVA CABRAL DISTRIBUIDORA LTDA, inscrita no CNPJ nº 46.734.603/0001-18. OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS DE MATERIAIS DE LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO.VALOR: 52.146,97 (cinquenta e dois mil cento e quarenta e seis reais e noventa e sete centavos)

FLEXEIRAS, 09 de Maio de 2023

SILVANA MARIA CAVALCANTE DA COSTA PINTO
Prefeita

EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° 006-002/2023
ÓRGÃO GESTOR: MUNICÍPIO DE FLEXEIRAS, CNPJ: 12.262.721/0001-59. DETENTORA: DISTRIBUIDORA LITORANEA LTDA, inscrita no CNPJ nº 48.852.216/0001-01.
OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS DE MATERIAIS DE LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO.VALOR: 118.524,40 (cento e dezoito mil quinhentos e vinte e quatro reais e quarenta centavos)

FLEXEIRAS, 09 de Maio de 2023

SILVANA MARIA CAVALCANTE DA COSTA PINTO
Prefeita

Publicado por:
Cassio Cavalcante da Silva
Código Identificador:5E7192A9

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E CONTROLE
AVISO DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO N° 05/2023.
Objeto: Registro de preços para futura e eventual aquisição de gás oxigênio medicinal e equipamentos correlatos destinados a pacientes usuários da rede municipal de saúde.
Data: 25/05/2023, às 10h00min.
Local: Portal de Compras do Governo Federal www.comprasgovernamentais.gov.br. Editais Disponíveis na Rua Coronel Alcântara, s/n, Centro, Flexeiras/AL, no sítio www.flexeiras.al.gov.br ou ainda pelo e-mail licitacao@flexeiras.al.gov.br.

ANA MYLLENA MAGALHÃES SILVA
Pregoeira

Publicado por:
Ana Myllena Magalhães Silva
Código Identificador:49FFE5BC

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE IBATEGUARA

SECRETAARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
AVISO DE SOLICITAÇÃO DE COTAÇÃO DE PREÇOS

A **PREFEITURA DE IBATEGUARA/AL,** por intermédio da COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL, através de sua Presidente, solicita cotações de preços para **contratação de empresa especializada no fornecimento de kit educacionais de matemática e robótica**. Interessados devem entrar em contato com a Comissão Permanente de Licitação do Município para obter o formulário de cotação. Pelo e-mail: setorcompraspmi21@gmail.com.

Prazo para entrega da cotação: 05 (cinco) dias, após a publicação deste aviso.

DANIELE FIRMINO ADRIANO DE MOURA
Presidente da CPL

Publicado por:
Ana Claudia Duda
Código Identificador:46B6E99A

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE IGREJA NOVA

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
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 06/2023, no dia 30/05/2023, às 09:00hrs, objetivando Registro de preços para a futura e eventual aquisição de kit de enxoval para bebê para atender as necessidades da

Secretaria Municipal de Assistência Social, Trabalho e Habitação do Município de Igreja Nova – AL.
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 07/2023, no dia 30/05/2023, às 09:00hrs, objetivando Registro de preços para a futura e eventual aquisição de combustíveis para atender as necessidades do Município de Igreja Nova – AL.
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 08/2023, no dia 30/05/2023, às 09:00hrs, objetivando Registro de preços para a futura e eventual aquisição de Gêneros Alimentícios para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação do Município de Igreja Nova – AL. Outras informações e o edital, no site www.bnc.org.br ou www.bnccompras.com/ 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, 12 de Maio de 2023

JOSÉ ERIVALDO GOMES DOS SANTOS
Pregoeiro

Publicado por:
Liliane dos Santos
Código Identificador:1D3228F1

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE INHAPI

PREFEITURA MUNICIPAL DE INHAPI
AVISO DE LICITAÇÃO

Modalidade: Pregão Eletrônico SRP n.º 005/2023
Tipo: Menor preço por lote de itens
Processo n.º 0206.005/2023
Disponibilidade: http://www.licitacoes-e.com.br
Objeto: Registro de preços para futura e eventual aquisição de pneus, câmaras de ar e protetores
Data de realização: 26 de maio de 2023, às 09h00min.
Informações: cpl.inhapi2023@gmail.com

JESSÉ ROCHA DA SILVA
Pregoeiro

Publicado por:
Jesse Rocha da Silva
Código Identificador:F7A6480F

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
EXTRATO DO CONTRATO INHAPI N° 017-2023

Processo: N° 20230426.002
Inexigibilidade de licitação nº 009-2023
Contratante: Município de Inhapi/AL
Contratado: MZX ENTRETENIMENTO E PRODUÇÕES DE EVENTOS LTDA
CNPJ n° 15.484.236/0001-18
Objeto: CONTRATAÇÃO DE SERVIÇO DE SHOW ARTÍSTICO MUSICAL
Vigência: 90 (noventa) dias
Valor Global: R$ 140.000,00 (cento e quarenta mil reais).
Signatários: LUIZ CELSO MALTA BRANDÃO FILHO e FRANCISCO VILDEMAR SANTIAGO DA COSTA
Celebrado: em 12/05/2023

Publicado por:
Jose Flavio Lisboa da Silva
Código Identificador:D987AC5C

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
EXTRATO DO CONTRATO INHAPI N° 018-2023

Processo: N° 20230427.003
Inexigibilidade de licitação nº 10-2023
Contratante: Município de Inhapi/AL
Contratado: ALFREDO VIEIRA DO NASCIMENTO GUERRA - ME
CNPJ n° 29.040.567/0001-73
Objeto: CONTRATAÇÃO DE SERVIÇO DE SHOW ARTÍSTICO MUSICAL
Vigência: 90 (noventa) dias
Valor Global: R$ 10.000,00 (dez mil reais).
Signatários: LUIZ CELSO MALTA BRANDÃO FILHO e ALFREDO VIEIRA DO NASCIMENTO GUERRA
Celebrado: em 12/05/2023

Publicado por:
Jose Flavio Lisboa da Silva
Código Identificador:D9C4050A

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE JEQUIÁ DA PRAIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
PORTARIA GP Nº 105/2023

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA, Estado de Alagoas, no uso de suas atribuições legais, que lhes são conferidas pelo Art. 43, § 1° da Lei Orgânica deste município, **RESOLVE**:

Art. 1º - EXONERAR o (a) Sr (a) **SYDNEY PONTES DE MIRANDA FILHO,** inscrito (a) no CPF sob n° 011.209.974-29, do cargo de provimento em Comissão de **Secretário Adjunto de Administração e Gestão Pública**, símbolo CCS-2, com base na legislatura municipal que dispõe sobre a estrutura administrativa do município.

Art. 2º - NOMEAR o (a) Sr (a) **SYDNEY PONTES DE MIRANDA FILHO,** inscrito (a) no CPF sob n° 011.209.974-29, para exercer o cargo de provimento em Comissão de **Secretário Adjunto de Transporte e Trânsito Urbano**, símbolo CCS-2, com base na legislatura municipal que dispõe sobre a estrutura administrativa do município.

Art. 3º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, produzindo seus efeitos a partir de 02 de maio de 2023.

Dê-se ciência, registre-se, publique-se e cumpra-se!

Gabinete do Prefeito de Jequiá da Praia – AL, 04 de maio de 2023.

CARLOS FELIPE CASTRO JATOBÁ LINS
Prefeito

A presente portaria foi publicada, registrada e arquivada na Secretaria Municipal de Administração e Gestão Pública desta municipalidade em 04 de maio de 2023.

LUIZ CÉSAR SOARES TEIXEIRA JÚNIOR
Secretário Municipal de Administração e Gestão Pública

Publicado por:
Sydney Pontes de Miranda Filho
Código Identificador:AFFE7648

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE JUNQUEIRO

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DE REGISTRO DE PREÇO

EXTRATO DO REGISTRO DE PREÇO Nº 003/2023 – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 010/2023
PROCESSO: 01260016/2023. Modalidade: Pregão Eletrônico Nº 010/2023-SRP. OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE COMUNICAÇÃO VISUAL. Data da Homologação: 10/05/2023. Vigência: 11/05/2023 a 11/05/2024. Fornecedores Registrados: MILITAO GRAFICA E INFORMATICA LTDA, CNPJ 08.803.383/0001-48, valor registrado: R$ 137.679,40 (cento e trinta e sete mil seiscentos e setenta e nove reais e quarenta centavos).

Publicado por:
Alex Junior Ferreira da Silva
Código Identificador:CA46FADF

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOGI

DIRETORIA DE LICITAÇÃO E CONTRATO - CPL
AVISO DE LICITAÇÃO

AVISO DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO - 10.009/2023
Nº PROC. ADM. 0139/2023
OBJETO DO PROCESSO: A presente licitação tem por objetivo a FORMALIZAÇÃO DE ARP PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS FUNERÁRIOS, PARA O MUNICÍPIO DE MARAGOGI – AL , cujas especificações, quantitativos e condições gerais encontram-se detalhados no Termo de Referência.
INÍCIO DISPUTA25/05/2023 09:00 horas
TIPO DE LANCE: MENOR LANCE

Maragogi – AL, 12 de maio de 2023.

EWERTON VILTEMAR DA SILVA LIMA
Pregoeiro

Publicado por:
Maria Cristina Costa Wanderley
Código Identificador:8FACB02A

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

EXTRATO DE SEGUNDO TERMO ADITIVO

TERMO ADITIVO AO CONTRATO DE LICITAÇÃO N° 029/2022, PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0585/2022, ENTRE A PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOGI-AL E A EMPRESA BRAZLINK LOCAÇÃO E SERVIÇOS LTDA, INSCRITA NO CNPJ SOB O N° 07.932.161/0001-62.

OBJETO: Prorrogação da Vigência do contrato, que tem por objeto a Contratação de empresa especializada na locação de máquinas para impressão, cópia e digitalização de documentos, destinadas a atender as necessidades dos diversos setores das unidades administrativas da Prefeitura Municipal de Maragogi/AL.

DA PRORROGAÇÃO: Prorroga-se a vigência do Contrato para execução dos serviços, por mais 12 (doze) meses, tendo início em 08/05/2023 e término em 08/05/2024.

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

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

Maragogi-AL, 08 de maio de 2023.

MARIA CRISTINA COSTA WANDERLEY
Diretora Municipal de Licitações e Contratos

Publicado por:
Maria Cristina Costa Wanderley
Código Identificador:D04CEC69

DIRETORIA DE LICITAÇÃO E CONTRATO - CPL
EXTRATO DO PRIMEIRO TERMO ADITIVO.

EXTRATO DO PRIMEIRO TERMO ADITIVO.

TERMO ADITIVO DE CONTRATO N° 21/2022, ORIUNDO DO PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 0998/2022, ENTRE O MUNICÍPIO DE MARAGOGI -AL inscrita no CNPJ/MF sob o 12.248.522/0001-96 E A EMPRESA SOGO TECNOLOGIA E SERVIÇOS LTDA, inscrita no CNPJ n° 29.345.698/0001-69.

OBJETO: Prorrogação da Vigência do contrato, para a prestação de serviços de licenciamento, consultoria, instalação, treinamento, suporte técnico, manutenção e evolução de sistemas de âmbito da Prefeitura Municipal de Maragogi, para provimento de serviços gerais com aplicativo de atendimento ao cidadão e portais institucionais, automatização completa dos processos internos e externos, comunicação interna e externa oficial, provimento de processos natu - digitais, centro de atendimento e gestão eletrônica de indicadores.

DA PRORROGAÇÃO: Prorroga-se a vigência do Contrato para execução dos serviços, por mais 12 (doze) meses, tendo início em 04/05/2023 e término em 04/05/2024.

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

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

Maragogi-AL, 08 de maio de 2023.

MARIA CRISTINA COSTA WANDERLEY
Diretora Municipal de Licitação e Contrato

Publicado por:
Maria Cristina Costa Wanderley
Código Identificador:22DB4D70

DIRETORIA DE LICITAÇÃO E CONTRATO - CPL
EXTRATO DO PRIMEIRO TERMO ADITIVO.

EXTRATO DO PRIMEIRO TERMO ADITIVO.

TERMO ADITIVO DE CONTRATO N° 21/2022, ORIUNDO DO PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 0998/2022, ENTRE O MUNICÍPIO DE MARAGOGI -AL inscrita no CNPJ/MF sob o 12.248.522/0001-96 E A EMPRESA SOGO TECNOLOGIA E SERVIÇOS LTDA, inscrita no CNPJ n° 29.345.698/0001-69.

OBJETO: Prorrogação da Vigência do contrato, para a prestação de serviços de licenciamento, consultoria, instalação, treinamento, suporte técnico, manutenção e evolução de sistemas de âmbito da Prefeitura Municipal de Maragogi, para provimento de serviços gerais com aplicativo de atendimento ao cidadão e portais institucionais, automatização completa dos processos internos e externos, comunicação interna e externa oficial, provimento de processos natu - digitais, centro de atendimento e gestão eletrônica de indicadores.

DA PRORROGAÇÃO: Prorroga-se a vigência do Contrato para execução dos serviços, por mais 12 (doze) meses, tendo início em 04/05/2023 e término em 04/05/2024.

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

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

Maragogi-AL, 08 de maio de 2023.

MARIA CRISTINA COSTA WANDERLEY
Diretora Municipal de Licitação e Contrato

Publicado por:
Maria Cristina Costa Wanderley
Código Identificador:872458EE

DIRETORIA DE LICITAÇÃO E CONTRATO - CPL
ERRATA AO PRIMEIRO TERMO ADITIVO DO CONTRATO Nº 076/2021.

ERRATA AO PRIMEIRO TERMO ADITIVO DO CONTRATO Nº 076/2021.

ERRATA AO CONTRATO Nº 076/2021, **ORIUNDO DA TOMADA DE PREÇO N° 003/2021**, firmado entre a **PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOGI**, inscrita no **CNPJ/MF sob o 12.248.522/0001-96, E A EMPRESA GMDM ASSESSORIA, CONSULTORIA E PROJETOS EIRELI, INSCRITA NO CNPJ N° 06.945.633/0001-59.**

Onde se LÊ no contrato: Maragogi-AL, 08 de setembro de 2023;

LEIA-SE no contrato: Maragogi-AL, 08 de setembro de 2022;

Mantendo-se todas as outras informações vinculadas e assinadas no dia 08 de setembro de 2022.

Maragogi-AL, 08 de setembro de 2022.

MARIA CRISTINA COSTA WANDERLEY
Diretora Municipal de Licitações e Contratos

Publicado por:
Maria Cristina Costa Wanderley
Código Identificador:E82CD66B

SECRETARIA MUNICIPAL DE RELAÇÕES INSTITUCIONAIS
DECISÃO DE Nº 002/2023

Processo nº 3794, de 15 de setembro de 2021.

No exercício das atribuições a mim conferidas, **AUTORIZO**, como fundamento no art. 184 da Lei Municipal nº 188, de 31 de maio de 1995, **A REVISÃO DO PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 3794**, de 15 de setembro de 2021, que nos termos do art. 138, inciso III, da referida Lei, aplicou a pena de demissão por abandono de cargo à servidora **SILVANA LOPES DE VASCONCELOS**, professora, lotada na Secretaria Municipal de Educação, matrícula nº 504.

Encaminhe esta decisão à autoridade instauradora para adoção das providências dispostas no art. 187 e segs., da Lei Municipal 188/95

Art. 1º. Esta Decisão entra em vigor na data de sua publicação, com efeito retroativo a 02 de maio de 2023, revogadas as disposições contrárias.

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

GABINETE DO PREFEITO DO MUNICÍPIO DE MARAGOGI, Estado de Alagoas, aos 12 (doze) dias do mês de maio de 2023.

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

Publicado por:
Djalma Juvêncio Lucas Neto
Código Identificador:7E0CBA3E

SECRETARIA MUNICIPAL DE RELAÇÕES INSTITUCIONAIS
DECISÃO DE Nº 003/2023

(De 12 de maio de 2023)

Processo nº 2901, de 15 de julho de 2022.

No exercício das atribuições a mim conferidas, ADOTO, como fundamento deste ato, as conclusões contidas no Relatório Final da Comissão Processante Permanente de Sindicância e Processo Administrativo nº 2901, de 15 de julho de 2022 e as recomendações da **Procuradoria Geral do Município contidas no Parecer nº 386/2022**, para aplicar a **DANIEL CRISTIANO DOS SANTOS**, pedreiro, lotado na Secretaria Municipal de Infraestrutura, matrícula nº 1739, nos termos do art. 138, inciso III, da Lei Municipal nº 188, de 31 de maio de 1995, a pena de demissão de cargo, que é caracterizado pela ausência intencional do servidor ao serviço por mais de 30 (trinta) dias consecutivos, infringindo o disposto no art. 149 da Lei Municipal nº 188, de 31 de maio de 1995.

Art. 1º. Esta Decisão entra em vigor na data de sua publicação, com efeito retroativo a 02 de maio de 2023, revogadas as disposições contrárias.

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

GABINETE DO PREFEITO DO MUNICÍPIO DE MARAGOGI, Estado de Alagoas, aos 12 (doze) dias do mês de maio de 2023.

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

Publicado por:
Djalma Juvêncio Lucas Neto
Código Identificador:0953137C

SECRETARIA MUNICIPAL DE RELAÇÕES INSTITUCIONAIS
DECISÃO DE Nº 004/2023

(De 12 de maio de 2023)

Processo nº 3241, de 05 de agosto de 2022.

No exercício das atribuições a mim conferidas, ADOTO, como fundamento deste ato, as conclusões contidas no Relatório Final da Comissão Processante Permanente de Sindicância e Processo Administrativo nº 3241, de 05 de agosto de 2022 e as recomendações da **Procuradoria Geral do Município contidas no Parecer nº 387/2022**, para aplicar a **JULIANA DOS SANTOS MELO**, professora, lotada na Secretaria Municipal de Educação, matrícula nº 9056, nos termos do art. 138, inciso III, da Lei Municipal nº 188, de 31 de maio de 1995, a pena de demissão por acúmulo ilegal de cargo e por abandono de cargo, este é caracterizado pela ausência intencional do servidor ao serviço por mais de 30 (trinta) dias consecutivos, infringindo o disposto no arts.129 e 149 da Lei Municipal nº 188, de 31 de maio de 1995.

Art. 1º. Esta Decisão entra em vigor na data de sua publicação, com efeito retroativo a 02 de maio de 2023, revogadas as disposições contrárias.

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

GABINETE DO PREFEITO DO MUNICÍPIO DE MARAGOGI, Estado de Alagoas, aos 12 (doze) dias do mês de maio de 2023.

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

Publicado por:
Djalma Juvêncio Lucas Neto
Código Identificador:7307B33A

SECRETARIA MUNICIPAL DE RELAÇÕES INSTITUCIONAIS
PORTARIA Nº 412/2023

(De 12 de maio de 2023)

DISPÕES SOBRE A DECISÃO 003/2023, DE 02 DE MAIO DE 2023, FUNDAMENTADAS NO RELATÓRIO FINA DA COMISSÃO PROCESSANTE PERMANENTE DE SIDICÂNCIA E PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2901, DE 15 DE JULHO DE 2022 E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE MARAGOGI, Estado de Alagoas, no uso de suas atribuições legais conferida pela Lei Orgânica

do Município, Lei nº 099/90, de 05 de abril de 1990, artigo 43, inciso II e pela Constituição Federal.

RESOLVE

Art.1º De acordo com o que consta no Processo nº 2901/2022, de 15 de julho de 2022, aplicar ao Sr. **DANIEL CRISTIANO DOS SANTOS**, pedreiro, lotado na Secretaria Municipal de Infraestrutura, sob matrícula nº 1739, nos termos do art. 138, inciso III, da Lei municipal nº 188/1995, de 31 de maio de 1995, a pena de **DEMISSÃO POR ABANDONO DE CARGO**, que é caracterizado pela ausência intencional do servidor ao serviço por mais de 30 (trinta) dias consecutivos, infringindo o disposto no art. 149 da Lei Municipal nº 188, de 31 de maio de 1995.

Art.3º Esta Portaria entra em vigor na data da sua publicação, com efeito retroativo a 02 de maio de 2023, revogadas as disposições em contrário.

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

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE MARAGOGI, Estado de Alagoas, aos 12 (doze) dias do mês de maio de 2023.

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

Publicado por:
Djalma Juvêncio Lucas Neto
Código Identificador:54EED725

SECRETARIA MUNICIPAL DE RELAÇÕES INSTITUCIONAIS
PORTARIA Nº 413/2023

(De 12 de maio de 2023)

DISPÕES SOBRE A DECISÃO 004/2023, DE 02 DE MAIO DE 2023, FUNDAMENTADAS NO RELATÓRIO FINA DA COMISSÃO PROCESSANTE PERMANENTE DE SIDICÂNCIA E PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 3241, DE 05 DE AGOSTO DE 2022 E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

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

RESOLVE

Art.1º De acordo com o que consta no Processo nº 3241/2022, de 05 de agosto de 2022, aplicar à Sra. **JULIANA DOS SANTOS MELO**, professora, lotada na Secretaria Municipal de Educação, sob matrícula nº 9056, nos termos do art. 138, inciso III, da Lei municipal nº 188/1995, de 31 de maio de 1995, a pena de **DEMISSÃO POR ACÚMULO ILEGAL DE CARGOS** e por **ABANDONO DE CARGO**, este é caracterizado pela ausência intencional da servidora ao serviço por mais de 30 (trinta) dias consecutivos, infringindo o disposto no arts. 129 e 149 da Lei Municipal nº 188, de 31 de maio de 1995.

Art.2º Esta Portaria entra em vigor na data da sua publicação, com efeito retroativo a 02 de maio de 2023, revogadas as disposições em contrário.

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

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE MARAGOGI, Estado de Alagoas, aos 12 (doze) dias do mês de maio de 2023.

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

Publicado por:
Djalma Juvêncio Lucas Neto
Código Identificador:780D7026

SECRETARIA MUNICIPAL DE RELAÇÕES INSTITUCIONAIS
EDITAL Nº 013/2023

(De 12 De Maio De 2023)

A SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO DE MARAGOGI, Estado de Alagoas, no uso de suas atribuições vem por este Edital **CONVOCAR** o candidato aprovado no Concurso Público Municipal, para o cargo em caráter efetivo, na ordem de chamada dos aprovados nos termos do Edital do Concurso Público nº 001/2019.

CONSIDERANDO as vagas remanescentes para o cargo (vaga PCD) em conformidade com o Edital nº 001/2019, aprovado no último Concurso Público do Município de Maragogi;

CONVOCA

O candidato classificado para as vagas remanescentes no Concurso Público Municipal 2019:

Auditor Fiscal – Nível Superior			
Ordem de Classificação	**NOME**	**INSCRIÇÃO**	**CPF**
38º	**ANDRÉ SANTOS DA SILVA RIBEIRO**	**11903634**	**077.372.904-60**

O Convocado deverá comparecer até dia 1**8 de maio de 2023**, às 9h A.M., no Prédio da Secretaria Administração, Praça Guedes Miranda, 30 – Centro - Maragogi – Alagoas – CEP: 57955-000, portando os seguintes documentos exigidos pelo edital acima citado, originais e cópias:

Foto 3x4; CPF; RG; Comprovante de Residência; Título de Eleitor; Carteira de Habilitação (se houver), Registro de Nascimento ou Casamento; Carteira Profissional; Reservista; PIS/PASEP; Comprovante de Quitação Eleitoral; Certificado de Escolaridade e Graduação/Especialização; Certidões negativas estaduais; Certidões negativas federais: cível e criminal; Certidão negativa Eleitoral; Declaração de Imposto de Renda ou comprovante de isenção, ASO (Atestado de Saúde Ocupacional) emitido e carimbado pelo médico do trabalho e Declaração de vacinação do COVID – 19.

GABINETE DA SECRETÁRIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO DE MARAGOGI, Estado de Alagoas, aos 12 (doze) dias do mês de maio de 2023.

IVANIZE CALAÇA PINTO
Secretária Municipal de Administração De Maragogi - Estado de Alagoas

Publicado por:
Djalma Juvêncio Lucas Neto
Código Identificador:190D475F

SECRETARIA MUNICIPAL DE RELAÇÕES INSTITUCIONAIS
EDITAL Nº 014/2023

A SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO DE MARAGOGI, Estado de Alagoas, no uso de suas atribuições vem por este Edital **CONVOCAR** o candidato aprovado no Concurso Público Municipal, para o cargo em caráter efetivo, na ordem de chamada dos aprovados nos termos do Edital do Concurso Público nº 001/2019.
CONSIDERANDO as vagas remanescentes para o cargo em conformidade com o Edital nº 001/2019, aprovado no último Concurso Público do Município de Maragogi;

CONVOCA

O candidato classificado para as vagas remanescentes no Concurso Público Municipal 2019:

Tratorista		
Ordem de Classificação	**NOME**	**CPF**
3º	**EVANDRO JEFERSON DOS SANTOS**	**089.194.224-60**

O Convocado deverá comparecer até dia**16 de maio de 2023**, às 9h A.M., no Prédio da Secretaria Administração, Praça Guedes Miranda, 30 – Centro - Maragogi – Alagoas – CEP: 57955-000, portando os seguintes documentos exigidos pelo edital acima citado, originais e cópias:

Foto 3x4; CPF; RG; Comprovante de Residência; Título de Eleitor; Carteira de Habilitação (se houver), Registro de Nascimento ou Casamento; Carteira Profissional; Reservista; PIS/PASEP; Comprovante de Quitação Eleitoral; Certificado de Escolaridade e Graduação/Especialização; Certidões negativas estaduais; Certidões negativas federais: cível e criminal; Certidão negativa Eleitoral; Declaração de Imposto de Renda ou comprovante de isenção, ASO (Atestado de Saúde Ocupacional) emitido e carimbado pelo médico do trabalho e Declaração de vacinação do COVID – 19.

GABINETE DA SECRETÁRIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO DE MARAGOGI, Estado de Alagoas, aos 12 (doze) dias do mês de maio de 2023.

IVANIZE CALAÇA PINTO
Secretária Municipal de Administração De Maragogi - Estado de Alagoas

Publicado por:
Djalma Juvêncio Lucas Neto
Código Identificador:AE788B6E

SECRETARIA MUNICIPAL DE RELAÇÕES INSTITUCIONAIS
PORTARIA Nº 414/2023

(De 12 de maio de 2023)

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

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

RESOLVE

Art.1º FICA concedida a **LICENÇA PRÊMIO**, no período de 16/05/2023 a 16/08/2023, sendo o período de aquisição de 05 de março de 2007 a 05 de março de 2012, a Sra. **JOSENILDA MARIA DA SILVA**, inscrita no Cadastro de Pessoa Física – CPF nº ***.354.***-28, funcionária Pública Efetiva no Cargo de Serviços Gerais I-E, lotada na Secretaria Municipal de Educação.

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

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

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

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE MARAGOGI, Estado de Alagoas, aos 12 (doze) dias do mês de maio de 2023.

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

Publicado por:
Djalma Juvêncio Lucas Neto
Código Identificador:67AE6034

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARECHAL DEODORO

GABINETE DO PREFEITO
LEI Nº 1.498, DE 11 DE MAIO DE 2023

Dá denominação de "Centro Esportivo Eurídice Rodrigues Teixeira" ao equipamento esportivo situado na Ilha de Santa Rita, neste Município, e adota outras providências.

O **Prefeito do Município Marechal Deodoro**, Estado de Alagoas, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e ele sanciona a seguinte Lei:
Art. 1º. Fica denominado de **Centro Esportivo Eurídice Rodrigues Teixeira,** o equipamento esportivo integrante da Escola Municipal Adelina de Carvalho Melo, situada na Ilha de Santa Rita, neste Município.
Art. 2º. A confecção da placa indicativa ficará sob a responsabilidade do Poder Executivo Municipal.
Art. 3º. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogando todas as disposições em contrário.

Marechal Deodoro/AL, 11 de maio de 2023.

CLÁUDIO ROBERTO AYRES DA COSTA
Prefeito

Publicado por:
Natália Santos Peixoto
Código Identificador:EA1BB061

SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO, DOS RECURSOS HUMANOS E DO PATRIMÔNIO
EXTRATO DO 4° TERMO ADITIVO AO CONTRATO N° 0506.001/2019

EXTRATO DO 4° TERMO ADITIVO AO CONTRATO N° 0506.001/2019

Partes: PMMD e a **COOPERATIVA DE TRABALHO DOS CATADORES DE MATERIAIS RECICLAVEIS DE MARECHAL DEODORO - COOPMAR**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 29.517.154/0001-37.
Fundamento Legal: Acordam em ADITAR o presente Termo ao Contrato supramencionado, em conformidade com as condições e instruções contidas no processo administrativo, embasado no art. 65 da Lei Federal nº 8.666/93.
Objeto: O Objeto é a execução dos serviços de coleta, processamento e comercialização de resíduos sólidos urbanos recicláveis ou reutilizáveis e educação ambiental.
Valor total do contrato: Em decorrência da estabilidade dos serviços executados o valor do contrato volta a ser de R$ 45.922,81 (quarenta e cinco mil, novecentos e vinte e dois reais e oitenta e um centavos).
Data de Assinatura: 14 de março de 2023.
Signatários:
CLÁUDIO ROBERTO AYRES DA COSTA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARECHAL DEODORO/AL – LOCATÁRIO
MATEUS GONZALES
SECRETARIA DE MEIO AMBIENTE – INTERVENIENTE
JOSÉ ROBERTO ANSELMO DA SILVA - CONTRATADA
PRESIDENTE DA COOPMAR

Publicado por:
Letícia Maria de Lima e Silva
Código Identificador:D6603FC1

SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO, DOS RECURSOS HUMANOS E DO PATRIMÔNIO
EXTRATO DA ARP Nº 070.1/2022

Partes: **PREFEITURA MUNICIPAL DE MARECHAL DEODORO** e a **SD-CONSULTORIA E PLANEJAMENTO S/S LTDA. EPP,** inscrita sob o CNPJ **08.717.304/0001-86.**
Fundamentação jurídica: Na lei 8.666/1993 e 10.520/2002
Objeto: Contratação de empresa especializada em serviços de gestão documental
Valor Total: R$ 1.276.800,00 (um milhão, duzentos e setenta e seis mil e oitocentos reais)
Data de Assinatura: 02 de março de 2023
Vigência: A presente ARP terá vigência de 12 (doze) meses a contar da data de sua assinatura.
Signatários:
Cláudio Roberto Ayres da Costa
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARECHAL DEODORO/AL – CONTRATANTE
Sérgio Roberto Uchôa Dória
SD-CONSULTORIA E PLANEJAMENTO S/S LTDA. EPP – CONTRATADA
Arykoerne Lima Barbosa
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, GESTÃO, DOS REC. HUMANOS E DO PATRIMÔNIO – INTERVENIENTE
*republicado por incorreção

Publicado por:
Letícia Maria de Lima e Silva
Código Identificador:0D0BDD11

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: 04240009/2023 – Secretaria Municipal de Iluminação e Serviços Públicos

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

Objeto: Aquisição de soprador de folhas profissional

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

MARIA BETHANIA DOS SANTOS ARAÚJO
Diretora de Compras

Publicado por:
Maria José Barbosa da Silva Filha
Código Identificador:CA7B289F

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: 05050057/2023 – Sec. Mun. de Planejamento, Gestão dos Recursos Humanos e do Patrimônio.

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

Objeto: Aquisição de Hd's

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

MARIA BETHANIA DOS SANTOS ARAÚJO
Diretora de Compras

Publicado por:
Maria José Barbosa da Silva Filha
Código Identificador:3A6F2082

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MAR VERMELHO

PREFEITURA MUNICIPAL DE MAR VERMELHO
PORTARIA

PORTARIA IMPREV No 04/2023
O Prefeito do Município de Mar Vrmelho - AL, em conjunto com a Diretora Presidente do IMPREV, no uso das suas atribuições legais que lhes são conferidas pelo inciso XII, do Art. 4º, da Lei Municipal no 610/2022 e pela Lei Orgânica Municipal.
Considerando todo o teor do Processo Administrativo instaurado e que tramitou no IMPREV sob no 002017020223.
RESOLVE:
Art. 1o. Conceder, Aposentadoria por Idade e contribuição, na forma do Art. 3º da Emenda Constitucional no 47/2005 c/c Art. 62 da Lei Municipal nº 490/2013, à servidora/segurada **MARIA LÚCIA DOS SANTOS**, Auxiliar de Serviços Gerais, matrícula nº 258, inscrita no CPF nº 630.248.104-04 e portadora do RG nº 575.713 SSP/AL.
Art. 2º. Os proventos serão integrais, e com paridade total com os servidores ativos.
Art. 3º. Seus proventos equivalerão ao vencimento do cargo em que se deu a aposentadoria, acrescido de 20% (vinte por cento) de adicional por tempo de serviço.
Art. 4º-Esta Portaria entra em vigor na datade sua publicação.

Cumpre-se e Publique-se.

Mar Vermelho/AL, em 28 de Abril de 2023.

ANDRÉ BRANDÃO DE ALMEIDA
Prefeito

CICERA PEREIRA DA SILVA
Diretora-Presidente do IMPREV

Publicado por:
Arnaldo de Araujo Alecio
Código Identificador:B93B5FDD

PREFEITURA MUNICIPAL DE MAR VERMELHO
PORTARIA

PORTARIA IMPREV No 05/2023
O Prefeito do Município de Mar Vermelho - AL, em conjunto com a Diretora Presidente do IMPREV, no uso das suas atribuições legais que lhes são conferidas pelo inciso XII, do Art. 4º, da Lei Municipal no 610/2022 e pela Lei Orgânica Municipal.
Considerando todo o teor do Processo Administrativo instaurado e que tramitou no IMPREV sob no 001017081122.
RESOLVE:
Art. 1o. Conceder, Aposentadoria por Idade, na forma do Art. 40, § 1º, inciso III, alínea "b" da Constituição Federal, com redação anterior a alteração dada pela EC 103/2019, c/c art. 37 da Lei Municipal nº 490/2013, à servidora/segurada **NAILZA FERREIRA DE MORAES**, Auxiliar Administrativo Educacional, Nível 4, Classe G, matrícula nº 382, inscrita no CPF nº 190.835.214-00 e portadora do RG nº 311.719 SDS/AL.
Art. 2º. Os proventos serão proporcionais, e sem paridade com os servidores ativos.
Art. 3º. Seus proventos equivalerão à proporção de 8874/10950, aplicada sobre a média das 80% maiores remunerações de contribuição, não podendo ser inferior ao salário-mínimo nacional.

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

Cumpre-se e Publique-se.

Mar Vermelho/AL, em 28 de Abril de 2023.

ANDRÉ BRANDÃO DE ALMEIDA
Prefeito

CICERA PEREIRA DA SILVA
Diretora-Presidente do IMPREV

Publicado por:
Arnaldo de Araujo Alecio
Código Identificador:90FF90C5

PREFEITURA MUNICIPAL DE MAR VERMELHO
PORTARIA

PORTARIA IMPREV No 06/2023
O Prefeito do Município de Mar Vermelho - AL, em conjunto com a Diretora Presidente do IMPREV, no uso das suas atribuições legais que lhes são conferidas pelo inciso XII, do Art. 4º, da Lei Municipal no 610/2022 e pela Lei Orgânica Municipal.
Considerando todo o teor do Processo Administrativo instaurado e que tramitou no IMPREV sob no 00101710112022.
RESOLVE:
Art. 1o. Conceder, Aposentadoria por Idade e contribuição, na forma do Art. 3º da Emenda Constitucional no 47/2005 c/c Art. 62 da Lei Municipal nº 490/2013, à servidora/segurada **MARIA DEUSA PEREIRA DOS SANTOS**, Auxiliar de Serviços Administrativos Educacional, matrícula nº 109, inscrita no CPF nº 630.246.164-20 e portadora do RG nº 855.711 SDS/AL.
Art. 2º. Os proventos serão integrais, e com paridade total com os servidores ativos.
Art. 3º. Seus proventos equivalerão ao vencimento do cargo em que se deu a aposentadoria, acrescido de 15% (quinze por cento) de adicional por tempo de serviço.
Art. 4º -Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Cumpre-se e Publique-se.

Mar Vermelho/AL, em 28 de Abril de 2023.

ANDRÉ BRANDÃO DE ALMEIDA
Prefeito

CICERA PEREIRA DA SILVA
Diretora-Presidente do IMPREV

Publicado por:
Arnaldo de Araujo Alecio
Código Identificador:4247E683

PREFEITURA MUNICIPAL DE MAR VERMELHO
PORTARIA

PORTARIA IMPREV No 07/2023
O Prefeito do Município de Mar Vermelho - AL, em conjunto com a Diretora Presidente do IMPREV, no uso das suas atribuições legais que lhes são conferidas pelo inciso XII, do Art. 4º, da Lei Municipal no 610/2022 e pela Lei Orgânica Municipal.
Considerando todo o teor do Processo Administrativo instaurado e que tramitou no IMPREV sob no 001017020223.
RESOLVE:
Art. 1o. Conceder, Aposentadoria por Idade e contribuição, na forma do Art. 3º da Emenda Constitucional no 47/2005 c/c Art. 62 da Lei Municipal nº 490/2013, ao servidor/segurado **CÍCERO EMELIANO DE ARAÚJO**, Motorista, matrícula nº 151, inscrito no CPF nº 208.445.224-49 e portador do RG nº 320.245 SDS/AL.
Art. 2º. Os proventos serão integrais, e com paridade total com os servidores ativos.
Art. 3º. Seus proventos equivalerão ao vencimento do cargo em que se deu a aposentadoria, acrescido de 35% (trinta e cinco por cento) de adicional por tempo de serviço.

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

Cumpre-se e Publique-se.

Mar Vermelho/AL, em 28 de Abril de 2023.

ANDRÉ BRANDÃO DE ALMEIDA
Prefeito

CICERA PEREIRA DA SILVA
Diretora-Presidente do IMPREV

Publicado por:
Arnaldo de Araujo Alecio
Código Identificador:5991347F

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MATA GRANDE

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 154/2023 DE 09 DE MAIO DE 2023

O Prefeito do Município de Mata Grande, no Estado de Alagoas, no uso das atribuições conferidas pelo Art. 69, XI, bem como o Inc. II, "a" do Art. 88 da Lei Orgânica do Município e em conformidade com sua Estrutura Administrativa;

CONSIDERANDO o pedido voluntário de exoneração realizado pelo servidor;
CONSIDERANDO a possibilidade jurídica da exoneração do ocupante do cargo a que se refere a presente portaria, nos termos do Art. 35 da Lei Municipal nº 07/1997;
CONSIDERANDO o que consta no Processo Administrativo nº 20230428.002.

RESOLVE:

Art. 1º - EXONERAR a senhora **CAROLINA DAYSE DE OLIVEIRA SILVA**, inscrito no CPF/MF sob o n.º 096.580.104-74 do cargo efetivo de **AUXILIAR DE EDUCAÇÃO INFANTIL**

Art. 2º - DECLARAR – A vacância do cargo, nos termos do Art. 34, I, da Lei Municipal nº 07/1997, a partir desta data;

Art. 3º - A presente Portaria entra em vigor na data da publicação.

Dê-se ciência, publique-se, registre-se;
Cumpra-se.

Mata Grande/AL, 09 de maio de 2023

ERIVALDO DE MELO LIMA
Prefeito

Publicado por:
Luciano Antonio de Lima
Código Identificador:E90B26C6

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MATRIZ DE CAMARAGIBE

SETOR DE COMPRAS
EXTRATO DE HOMOLOGAÇÃO

EXTRATO DE HOMOLOGAÇÃO

PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 624/2022– Pregão Eletrônico nº 030/2022 - Face ao constante nos autos do procedimento licitatório Pregão Eletrônico nº 030/2022, do Tipo Menor Preço por item, referente ao Processo nº 624/2022, HOMOLOGO, com fundamento no Artigo 4º, Inciso XXII, da Lei Federal nº 10.520/2002, a presente licitação para que a Adjudicação nela contida produza seus efeitos jurídicos e legais.

MATRIZ DE CAMARAGIBE/AL, 09 de janeiro de 2023.

FERNANDO HENRIQUE LIMA CAVALCANTE –
Prefeito

Publicado por:
Jean Nascimento dos Santos
Código Identificador:4788036B

SETOR DE COMPRAS
EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇO No 030.01/2022. Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS SUJEITO A CONTROLE ESPECIAL, INJETÁVEIS E CORRELATOS.; Fornecedor: CEPALAB LABORATORIOS LTDA, inscrita no CNPJ: 02.248.312/0001-44, Valor: R$ 600,00 (Seiscentos Reais). Vigência: 12 (doze) meses a partir da data de sua assinatura (10/01/2023); Signatários: – Prefeito Sr. Fernando Henrique Lima Cavalcante.

Matriz de Camaragibe/AL, 12 de maio de 2023.

Publicado por:
Jean Nascimento dos Santos
Código Identificador:720E822E

SETOR DE COMPRAS
EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇO No 030.02/2022. Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS SUJEITO A CONTROLE ESPECIAL, INJETÁVEIS E CORRELATOS.; Fornecedor CIRURGICA BRASIL DISTRIBUIDORA DE MEDICAMENTOS LTDA, inscrita no CNPJ: 40788766000105; Valor: R$ 18.000,00 (Dezoito Mil Reais). Vigência: 12 (doze) meses a partir da data de sua assinatura (11/01/2023); Signatários: – Prefeito Sr. Fernando Henrique Lima Cavalcante.

Matriz de Camaragibe/AL, 12 de maio de 2023.

Publicado por:
Jean Nascimento dos Santos
Código Identificador:28DFFBC1

SETOR DE COMPRAS
EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇO No 030.03/2022. Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS SUJEITO A CONTROLE ESPECIAL, INJETÁVEIS E CORRELATOS.; Fornecedor CIRÚRGICA MONTEBELLO LTDA, inscrita no CNPJ: 08674752000140; Valor: R$ 63.502,90 (Sessenta e Três Mil e Quinhentos e Dois Reais e Noventa Centavos). Vigência: 12 (doze) meses a partir da data de sua assinatura (10/01/2023); Signatários: – Prefeito Sr. Fernando Henrique Lima Cavalcante.

Matriz de Camaragibe/AL, 12 de maio de 2023.

Publicado por:
Jean Nascimento dos Santos
Código Identificador:5B0164CA

SETOR DE COMPRAS
EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇO No 030.04/2022. Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS SUJEITO A CONTROLE ESPECIAL, INJETÁVEIS E CORRELATOS.; Fornecedor CONQUISTA DISTRIBUIDORA DE MEDICAMENTOS E PRODUTOS HOSPITALARES EIRELI, inscrita no CNPJ: 12418191000195; Valor: R$ 5.395,00 (Cinco Mil e Trezentos e Noventa e Cinco Reais). Vigência: 12 (doze) meses a partir da data de sua assinatura (11/01/2023); Signatários: – Prefeito Sr. Fernando Henrique Lima Cavalcante.

Matriz de Camaragibe/AL, 12 de maio de 2023.

Publicado por:
Jean Nascimento dos Santos
Código Identificador:DCD11FB8

SETOR DE COMPRAS
EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇO No 030.05/2022. Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS SUJEITO A CONTROLE ESPECIAL, INJETÁVEIS E CORRELATOS.; Fornecedor DROGAFONTE LTDA, inscrita no CNPJ: 08778201000126; Valor: R$ 600.055,20 (Seiscentos Mil e Cinquenta e Cinco Reais e Vinte Centavos). Vigência: 12 (doze) meses a partir da data de sua assinatura (11/01/2023); Signatários: – Prefeito Sr. Fernando Henrique Lima Cavalcante.

Matriz de Camaragibe/AL, 12 de maio de 2023.

Publicado por:
Jean Nascimento dos Santos
Código Identificador:84F691EE

SETOR DE COMPRAS
EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇO No 030.06/2022. Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS SUJEITO A CONTROLE ESPECIAL, INJETÁVEIS E CORRELATOS.; Fornecedor ECCO DISTRIBUIDORA DE MATERIAL MEDICO LTDA, inscrita no CNPJ: 45003125000103; Valor: R$ 1.462.374,00 (Um Milhão e Quatrocentos e Sessenta e Dois Mil e Trezentos e Setenta e Quatro Reais). Vigência: 12 (doze) meses a partir da data de sua assinatura (12/01/2023); Signatários: – Prefeito Sr. Fernando Henrique Lima Cavalcante.

Matriz de Camaragibe/AL, 12 de maio de 2023.

Publicado por:
Jean Nascimento dos Santos
Código Identificador:12C21020

SETOR DE COMPRAS
EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇO No 030.07/2022. Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS SUJEITO A CONTROLE ESPECIAL, INJETÁVEIS E CORRELATOS.; Fornecedor EXEMPLARMED COMERCIO DE PRODUTOS HOSPITALARES LTDA, inscrita no CNPJ: 23312871000146; Valor: R$ 58.894,00 (Cinquenta e Oito Mil e Oitocentos e Noventa e Quatro Reais). Vigência: 12 (doze) meses a partir da data de sua assinatura (12/01/2023); Signatários: – Prefeito Sr. Fernando Henrique Lima Cavalcante.

Matriz de Camaragibe/AL, 12 de maio de 2023.

Publicado por:
Jean Nascimento dos Santos
Código Identificador:4DEF3318

SETOR DE COMPRAS
EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇO No 030.09/2022. Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS SUJEITO A CONTROLE ESPECIAL, INJETÁVEIS E CORRELATOS.; Fornecedor INSMART COMERCIO DE EQUIPAMENTOS LTD**A**, inscrita no CNPJ: 11042902000107; Valor: R$ 14.400,00 (Quatorze Mil e Quatrocentos reais). Vigência: 12 (doze) meses a partir da data de sua assinatura (18/01/2023); Signatários: – Prefeito Sr. Fernando Henrique Lima Cavalcante.

Matriz de Camaragibe/AL, 12 de maio de 2023.

Publicado por:
Jean Nascimento dos Santos
Código Identificador:8F1C284C

SETOR DE COMPRAS
EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇO No 030.10/2022. Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS SUJEITO A CONTROLE ESPECIAL, INJETÁVEIS E CORRELATOS.; Fornecedor JB DE OLIVEIRA JUNIOR DISTRIBUIDORA -ME, inscrita no CNPJ: 04968644000129; Valor: R$ 2.414.820,90 (Dois Milhões e Quatrocentos e Quatorze Mil e Oitocentos e Vinte Reais e Noventa Centavos). Vigência: 12 (doze) meses a partir da data de sua assinatura (18/01/2023); Signatários: – Prefeito Sr. Fernando Henrique Lima Cavalcante.

Matriz de Camaragibe/AL, 12 de maio de 2023.

Publicado por:
Jean Nascimento dos Santos
Código Identificador:314B350A

SETOR DE COMPRAS
EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇO No 030.11/2022. Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS SUJEITO A CONTROLE ESPECIAL, INJETÁVEIS E CORRELATOS.; Fornecedor LÍDER MED DISTRIBUIDORA, inscrita no CNPJ: 41516065000171; Valor: R$ 1.493.165,40 (Um Milhão e Quatrocentos e Noventa e Três Mil e Cento e Sessenta e Cinco Reais e Quarenta Centavos). Vigência: 12 (doze) meses a partir da data de sua assinatura (18/01/2023); Signatários: – Prefeito Sr. Fernando Henrique Lima Cavalcante.

Matriz de Camaragibe/AL, 12 de maio de 2023.

Publicado por:
Jean Nascimento dos Santos
Código Identificador:B6EFE0E7

SETOR DE COMPRAS
EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇO No 030.12/2022. Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS SUJEITO A CONTROLE ESPECIAL, INJETÁVEIS E CORRELATOS.; Fornecedor PHARMAPLUS LTDA, inscrita no CNPJ: 03817043000152; Valor: R$ 357.898,30 (Trezentos e Cinquenta e Sete Mil e Oitocentos e Noventa e Oito Reais e Trinta Centavos). Vigência: 12 (doze) meses a partir da data de sua assinatura (18/01/2023); Signatários: – Prefeito Sr. Fernando Henrique Lima Cavalcante.

Matriz de Camaragibe/AL, 12 de maio de 2023.

Publicado por:
Jean Nascimento dos Santos
Código Identificador:F768DC22

SETOR DE COMPRAS
EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇO No 030.13/2022. Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS SUJEITO A CONTROLE ESPECIAL, INJETÁVEIS E CORRELATOS.; Fornecedor ROSMED DISTRIBUIDORA DE MEDICAMENTOS E PRODUTOS PARA SAUDE, inscrita no CNPJ: 40820820000144; Valor: R$ 347.210,70 (Trezentos e Quarenta e Sete Mil e Duzentos e Dez Reais e Setenta Centavos). Vigência: 12 (doze) meses a partir da data de sua assinatura (18/01/2023); Signatários: – Prefeito Sr. Fernando Henrique Lima Cavalcante.

Matriz de Camaragibe/AL, 12 de maio de 2023.

Publicado por:
Jean Nascimento dos Santos
Código Identificador:A55A4B75

SETOR DE COMPRAS
EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇO No 030.14/2022. Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS SUJEITO A CONTROLE ESPECIAL, INJETÁVEIS E CORRELATOS.; Fornecedor TEMPO COMERCIAL DISTRIBUIDORA DE MEDICAMENTOS, inscrita no CNPJ: 24564626000199; Valor: R$ 28.267,20 (Vinte e Oito Mil e Duzentos e Sessenta e Sete Reais e Vinte Centavos). Vigência: 12 (doze) meses a partir da data de sua assinatura (18/01/2023); Signatários: – Prefeito Sr. Fernando Henrique Lima Cavalcante.

Matriz de Camaragibe/AL, 12 de maio de 2023.

Publicado por:
Jean Nascimento dos Santos
Código Identificador:66CF13F8

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MINADOR DO NEGRÃO

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
NOTIFICAÇÃO

NOTIFICAÇÃO Nº. 001/2023
TIPO DA NOTIFICAÇÃO: **ADVERTÊNCIA E INTIMAÇÃO PARA APRESENTAÇÃO DE DEFESA ADMINISTRATIVA**
Ref. Pregão Eletrônico Nº **23/2022**
Notificação instaurada sob os autos do Processo Administrativo Nº **2022/120220305010**
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº **003**– PE **23/2022**

NOTIFICADA: C.F CONFIANÇA DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA **CNPJ:** 03.602.654/0001-83
Notificamos Vossa Senhoria para tomar ciência da aplicação das sanções de advertência, em virtude do descumprimento total da obrigação que esta empresa mantém com o Município de Minador do Negrão, referente a contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços Nº **003**– PE **23/2022** - Processo administrativo nº. **2022/120220305010**, embasado na solicitação do Gestor do Contrato.

Cumpre salientar que, em decorrência desta Notificação, a empresa C.F CONFIANÇA DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA**, inscrita no CNPJ sob o nº:** 03.602.654/0001-83, apesar de envio das ordens de fornecimento de Nº 320231303004, 120230103021, 420230303005 e 520230303006, e Empenho Prévio regularmente recebidos, não atendeu as solicitações e passará por uma fiscalização mais atenta e, caso não haja solução de regularização do fornecimento no PRAZO IMPRORROGÁVEL DE 48h (quarenta e oito horas) a partir da data de recebimento desta notificação, será aplicada sanção mais rígida, aplicação de multa nos moldes previsto na Ata de RP e no Edital e SUSPENSÃO DE LICITAR com a Administração Pública. Esclarecemos, por oportuno, que a presente Notificação está sendo enviada por e-mail e publicada através do Diário Oficial dos Municípios Alagoanos.

INTIMAÇÃO PARA APRESENTAÇÃO DE DEFESA:
No caso de não regularização da entrega no prazo de 48h (quarenta e oito horas), fica Vossa Senhoria, desde já, intimado a apresentar defesa no prazo legal de 5 (cinco) dias úteis, na forma do art. 109 da Lei 8.666/93, da aplicação da multa moratória de 5% (cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida até o limite de 05 (cinco) dias e Multa compensatória de 2% (dois por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto com fundamento do item 15, subitem 15.2.2 e 15.2.3 da ARP, bem como, da aplicação da sanção: SUSPENSÃO DE LICITAR PELO PRAZO DE 02 (DOIS) ANOS COM A ADMINISTRAÇÃO DE MINADOR DO NEGRÃO/AL.

Observação: no caso de apresentação de defesa administrativa, a mesma deverá ser endereçada ao Prefeito do Município de Minador do Negrão, fazendo referência ao Processo Administrativo nº. 2022/120220305010

Com os cumprimentos de estilo,

Minador do Negrão/AL, 12 de maio de 2023.

JOSIAS SOARES DA SILVA
Prefeito - Prefeitura de Minador do Negrão

Publicado por:
Felipe da Silva Santana
Código Identificador:D9C380E1

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTEIRÓPOLIS

PREFEITURA MUNICIPAL DE MOTEIRÓPOLIS
AVISO DE LICITAÇÃO

Pregão Eletrônico nº 08/2023-SRP- Tipo: Menor Preço por Item, Objeto: Registro de preços para futura e eventual Aquisição de fardamentos para a banda fanfarra do município de Monteirópolis: data/horário: 26/05/2023, às 09:30hs (horário de Brasília).

Pregão Eletrônico nº 09/2023-SRP- Tipo: Menor Preço por Item, Objeto: Registro de preços para futura e eventual Aquisição de carroções e colhedeiras para o município de Monteirópolis: data/horário: 26/05/2023, às 11:30hs (horário de Brasília).

Pregão Eletrônico nº 10/2023-SRP- Tipo: Menor Preço por Item, Objeto: Registro de preços para futura e eventual Locação de equipamentos e sistemas para implantação do sistema de videomonitoramento urbano: data/horário: 26/05/2023, às 14:00hs (horário de Brasília).

Os Editais e seus Anexos encontram-se à disposição dos interessados no site http://bnc.org.br/, a partir das 09:00hrs, e através do email:cplmonteiropolis2022@gmail.com

Monteirópolis/AL, 16/05/2023.

WILIANS ALTIERES FONTES
Pregoeiro

Publicado por:
Wilians Altieres Fontes
Código Identificador:E52FA486

PREFEITURA MUNICIPAL DE MOTEIRÓPOLIS
SOLICITAÇÃO DE COTAÇÃO DE PREÇOS

AVISO SOLICITAÇÃO DE COTAÇÃO DE PREÇOS

A **PREFEITURA DE MONTEIROPÓLIS/AL,** por intermédio da COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL, através do seu Presidente, solicita cotações de preços para compor os processos cujo objeto é: Aquisição de Fogos de Artifícios.Os interessados devem entrar em contato com a Comissão Permanente de Licitação do Município para obter o formulário de cotação. Pelo e-mail: comprasmonteiropolis@gmail.com

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

MARCOS VINÍCIUS NOVAIS FÉLIX
Presidente da CPL

Publicado por:
Wilians Altieres Fontes
Código Identificador:938EDB9C

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO LINO

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
AVISO DE COTAÇÃO DE PREÇOS

AVISO DE COTAÇÃO DE PREÇOS

A PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO LINO/AL, através do Departamento de Compras, solicita cotações de preços referente a futura **AQUISIÇÃO DE VEÍCULOS ADAPTADOS E MÁQUINAS PESADAS**, visando atender as necessidades da Secretaria Municipal de Administração, observados os detalhamentos técnicos, operacionais, especificações e condições constantes neste Termo de Referência. Os interessados devem entrar em contato com o Departamento de Compras do Município para obter o Termo de Referência pelo e-mail: comprasnovolino@gmail.com, das 08 às 14h de segunda a sexta-feira, respeitando o prazo de **03 (três) dias úteis,** a contar desta publicação.

Novo Lino-AL, 12 de Maio de 2023.

CARLOS HENRIQUE DA SILVA
Departamento de Compras

Publicado por:
Carlos Henrique da Silva
Código Identificador:26D8B6D7

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
RATIFICAÇÃO DE DISPENSA 10.2023

TERMO DE RATIFICAÇÃO DE DISPENSA

Processo Administrativo nº 1000040400032023
Dispensa de licitação nº 10/2023

RATIFICO pelo presente TERMO, conforme prescreve o art. 26 do Estatuto das Licitações, a dispensa de licitação nº 10/2023, em razão do valor, em favor da empresa **GERART PRODUÇÕES DE EVENTOS, inscrita no CNPJ sob o nº 21.751.364/0001-83**, com fundamento no art. 24, inciso II da Lei nº 8.666/93, e suas alterações posteriores, conforme documentos constantes no processo administrativo acima identificado e, em especial, o Parecer da Procuradoria Geral do Município e tendo constatado que o procedimento atendeu à legislação pertinente em toda sua tramitação, com fundamento no Art. 43º, VI da Lei 8.666/93, onde resolvo:
AUTORIZAR, a contratação de empresa especializada na confecção de figurino juninos a serem utilizados em comemoração os festejos

juninos do município de Novo Lino, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Administração, para entrega imediata, no valor de **R$ 16.500,00 (Dezesseis mil e quinhentos reais),**
Emita-se a nota de empenho ou, sendo o caso, o respectivo contrato, publicando-se em seguida.

Novo Lino/AL, 09 de maio de 2023.

MARCELA SILVA GOMES DE BARROS
Prefeita

Publicado por:
Romisson Fagner Batista Barreto
Código Identificador:673C3E72

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
AVISO DE LICITAÇÃO PE. 11.2023

AVISO DE LICITAÇÃO

O MUNICÍPIO DE NOVO LINO – ALAGOAS, através do Setor de Licitações, avisa que será realizada licitação conforme descrito:
Modalidade: **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 11/2023 – BNC - BOLSA NACIONAL DE COMPRAS.**
Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE LOCAÇÃO DE VEÍCULOS E TRANSPORTES COM MOTORISTAS, PARA UTILIZAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE NOVO LINO/AL.
Tipo: **Menor Preço – Por lote.**
Data e hora da sessão de disputa: **26/05/2023, às 10:30** (horário de Brasília).
LOCAL: Sistema eletrônico do **BNC - BOLSA NACIONAL DE COMPRAS**, através do site www.bnc.org.br.
Os interessados poderão retirar o Edital através do site: www.bnc.org.br e se credenciarem junto ao **BNC - BOLSA NACIONAL DE COMPRAS,** no endereço http://bnc.org.br/sistema.

Demais Informações no e-mail: cplnovolino@gmail.com.

Novo Lino/AL, 12 de maio de 2023.

ROMISSON FAGNER BATISTA BARRETO
Pregoeiro

Publicado por:
Romisson Fagner Batista Barreto
Código Identificador:514ECC99

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
AVISO DE LICITAÇÃO PE. 07.2023

AVISO DE LICITAÇÃO

O MUNICÍPIO DE NOVO LINO – ALAGOAS, através do Setor de Licitações, avisa que será realizada licitação conforme descrito:
Modalidade: **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 07/2023 – BNC - BOLSA NACIONAL DE COMPRAS.**
Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE FOGOS DE ARTIFÍCIO PARA OS EVENTOS OFICIAIS DO MUNICIPIO DE NOVO LINO/AL.
Tipo: **Menor Preço – Por item.**
Data e hora da sessão de disputa: **31/05/2023, às 11:00h** (horário de Brasília).
LOCAL: Sistema eletrônico do **BNC - BOLSA NACIONAL DE COMPRAS**, através do site www.bnc.org.br.
Os interessados poderão retirar o Edital através do site: www.bnc.org.br e se credenciarem junto ao **BNC - BOLSA NACIONAL DE COMPRAS,** no endereço http://bnc.org.br/sistema.

Demais Informações no e-mail: cplnovolino@gmail.com.

Novo Lino/AL, 12 de maio de 2023.

ROMISSON FAGNER BATISTA BARRETO
Pregoeiro

Publicado por:
Romisson Fagner Batista Barreto
Código Identificador:2A80BDE4

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE OLHO D'ÁGUA DAS FLORES

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
AVISO RESULTADO DE LICITAÇÃO FRACASSADA

RESULTADO DE LICITAÇÃO
SRP PREGÃO ELETRÔNICO N.º 030/2022
PROCESSO N.º 20220906019AVFG

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE PNEUS, CÂMARAS DE AR E PROTETORES, PARA ATENDER ÀS NECESSIDADES DOS VEÍCULOS E MÁQUINAS DA FROTA PRÓPRIA 3ª CHAMADA
A Comissão Permanente de Licitação – CPL/OLHO D'ÁGUA DAS FLORES torna público para conhecimento dos interessados, que no dia 20/04/2023 foi FRACASSADA a terceira chamada do Pregão Eletrônico SRP nº 030-2023.

Olho D'Água das Flores/AL, 20 de abril de 2023.

LUCIANO DA SILVA SOUZA
Pregoeiro

*Republicado por incorreção.

Publicado por:
Jaime Nunes
Código Identificador:B0E8790D

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

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 610/2023, GABINETE DO PREFEITO

Nomeia os Membros do Conselho de Acompanhamento e Controle Social do Fundo de Desenvolvimento e Manutenção de Educação Básica e Valorização do Magistério – CACS FUNDEB do município de Olho d´Água do Casado –AL e dá outras providências.

O Prefeito do Município de Olho D´Água do Casado/AL, no uso de suas atribuições e nos termos da Lei Orgânica do Município de Olho D´Água do Casado/AL, em conformidade com o dispositivo no Art. 24 da Medida Provisória – MP nº: 339 de 28 de Março de 2006 e fundamentado na Lei Municipal nº: 004/2021 de o4 de maio de 2021 que institui o **NOVO FUNDEB** no Município deOlho D´Água do Casado/AL.

Resolve:

Art. 1º - Designar para atuar como Membros do **Conselho do FUNDEB**, os cidadãos eleitos para o biênio de **2023 a 2026**, democraticamente em assembleias, discriminados abaixo e suas respectivas funções:

Representante do Poder Executivo:
Titular - **DAYANE DA SILVA DUQUE** CPF:087.338.434-22;
Suplente - **ROBSON JOSÉ SILVA DOS SANTOS** CPF: 872.245.694-53.

Representante da Secretaria Municipal de Educação: Titular - **PETRUCIA MELO DOS ANJOS** CPF:088.955.954-67;
Suplente - **CLAUDIA SANTOS MEDEIROS DE FARIAS** CPF:011.492.784- 71.

Representante do Conselho Municipal de Educação: Titular - **MARILENE SANTOS MELO** CPF:422.274.294-53;
Suplente - **SÁTIRA GEDALVA MACHADO TEIXEIRA** CPF: 083.619.664-39.

Representante de Técnicos Administrativos Educacionais:
Titular - **CLEOMÁRCIO JOSÉ LEITE SANTOS** CPF:534.653.855-00; Suplente - **DAIANE GOMES BEZERRA** CPF:105.908.914-99.

Representante de Professores da Rede Estadual do Município: Titular - **MADSON DE MEDEIROS SOUSA** CPF:077.507.974-08; Suplente - **RENATA DE OLIVEIRA ALMEIDA** CPF:115.575.144-29.

Representante dos Diretores das Escolas Públicas:
Titular - **ZULEIDE JANUÁRIO DE MELO** CPF:366.846.604-10; Suplente - **MARIA RITA GONÇALVES LEITE** CPF:034.135.824-02.

Representante de Pais de Pais de Alunos das Escolas Públicas: Titular - **VANESSA MARIA SOUZA SILVA** CPF:091.263.244-58; Suplente - **JOSEFA DE SOUZA RODRIGUES** CPF:031.654.784-06; Titular - **MARIA TELMA SOARES SILVA** CPF**:**042.503.494-11; Suplente - **CLAUDIA DOS SANTOS ROCHA** CPF:031.153.694-84.

Representante dos Alunos Secundaristas da Educação Básica: Titular - **IARA CORREIA DOS ANJOS** CPF:098.566.044-94; Suplente - **JUSCICLEIA BRITO LOPES** CPF:340.363.828-81.

Representante do Conselho Tutelar:
Titular - **GUIOMAR ODETE BRITO FERRERA** CPF:152.044.954-40; Suplente - **ANA RÉGIA CAVALHO DE MELO** CPF:099.954.744-94.

Representante dos Alunos da Educação Básica: Titular - **MARIA ZILMA SOARES** CPF:842.347.094-68;
Suplente - **MARIA DO CARMO BEZERRA** CPF:057.837.574-51.

Representante de Organização da Sociedade Civil:
Titular - **MARIA DAS GRAÇA CORREIA GOMES** CPF:923.316.704- 63;
Suplente - **CLAUDIA MARIA DO NASCIMENTO** CPF:029.044.014-40; Titular - **EDILAINE DE OLIVEIRA** CPF:069.370.344-07;
Suplente - **KALINE DE SOUZA SANTOS NERES** CPF:060.312.994-37.

Representante das Escolas do Campo:
Titular - **MARILEIDE DE MELO SOUZA** CPF:032.681.424-86;
Suplente - **MARITANA DAS NEVES SOUZA BARROS** CPF:022.546.574- 45.
PRESIDENTE: **MADSON DE MEDEIROS SOUSA** CPF:077.507.974-08; VICE-PRESIDENTE: **MARIA DAS GRAÇA CORREIA GOMES**
CPF:923.316.704-63.

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

Registre-se, Publique-se e cumpra-se.

Gabinete do Prefeito de Olho d´Água do Casado, Estado de Alagoas, 17 de janeiro de 2023.

JOSÉ DOS SANTOS
Prefeito Municipal

Publicado por:
Carla Maria de O Bezerra
Código Identificador:7360286D

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
AVISO DE LICITAÇÃO TOMADA DE PREÇO Nº 001/2023
PROCESSO N.º 0505.0004/2023

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS DE OBRAS E ENGENHARIA PARA URBANIZAÇÃO DO ENTORNO DA LAGOA MINADOR 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 02 de junho de 2023, 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, 12 de maio de 2023.

CARLA MARIA DE OLIVEIRA BEZERRA
Pregoeira

Publicado por:
Carla Maria de O Bezerra
Código Identificador:3825B9AB

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE OURO BRANCO

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS
AVISO DE RETIFICADO DE COTAÇÃO DE PREÇOS

AVISO DE RETIFICADO DE COTAÇÃO DE PREÇOS

O setor de compras da Prefeitura Municipal de Ouro Branco-AL, comunica que no aviso de cotação de preços publicado no dia 12 de maio de 2023 a fim de alterar conforme segue:

Onde se lê: A PREFEITURA DE OURO BRANCO/AL, por intermédio do Setor de Compras, neste ato representado pelo Sr. José Jameson Silva, vem NOTIFICAR a empresa MIX PAPELARIA EIRELI-ME, acerca dos seguintes fatos:

Leia-se: A PREFEITURA DE OURO BRANCO/AL, por intermédio do Setor de Compras, neste ato representado pelo Sr. José Jameson Silva, vem NOTIFICAR a empresa COMERCIAL E CONVENIENCIA BMF LTDA, acerca dos seguintes fatos:

JOSÉ JAMESON SILVA
Diretor do Setor de Compras

Publicado por:
Natanael Feitosa da Silva Junior
Código Identificador:821EEB40

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PÃO DE AÇÚCAR

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DE CONTRATO

Contrato nº 0414024/2023– Processo Administrativo nº 0414024/2023 – Inexigibilidade de Licitação – Fundamentação Legal: Art. 25, III, da Lei Federal nº 8.666/93 – Contratado: V B SANTOS ENTRETENIMENTOS (CNPJ nº 39.415.957/0001-34) – Objeto: contratação da atração artística Walkyria Santos para as festividades do São João – Valor global: R$ 140.000,00 (Cento e quarenta mil reais), – Vigência: 90 (noventa) dias.

Publicado por:
Hugo Rafael da Silva Feitoza
Código Identificador:286C905F

GABINETE DO PREFEITO
RATIFICAÇÃO DE INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO

PROCESSO Nº 0414008/2023
INEXIGIBILIDADE Nº 0414008/2023
Em cumprimento ao Artigo 26 da Lei Federal nº 8.666/93, considerando o que consta dos autos do presente processo, RATIFICO A INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO para contratação de serviços de locação de banco de dados específico, com informações atualizadas de preços praticados no mercado, valores de referência e ata de registro de preços, através da empresa NP CAPACITAÇÃO E SOLUÇÕES TECNOLOGICA LTDA – CNPJ nº 07.797.967/0001-95, no valor global de R$ 8.292,89 (oito mil, duzentos e noventa e dois reais e oitenta e nove centavos), com fulcro na inteligência do art. 25, inc. I, do mesmo diploma legal.

JORGE SILVA DANTAS
Prefeito.

Publicado por:
Hugo Rafael da Silva Feitoza
Código Identificador:6983E991

GABINETE DO PREFEITO
RATIFICAÇÃO DE INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO

PROCESSO Nº 0414024/2023
INEXIGIBILIDADE N° 0414024/2023
Em cumprimento ao Artigo 26 da Lei Federal nº 8.666/93, considerando o que consta dos autos do presente processo, RATIFICO A INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO para contratação da atração artística Walkyria Santos, para a realização das festividades do São João através da empresa V B SANTOS ENTRETENIMENTOS CNPJ nº 27.388.469/0001-04, no valor global de R$ 140.000,00 (Cento e quarenta mil reais), com fulcro na inteligência do art. 25, inc. III, do mesmo diploma legal.

JORGE SILVA DANTAS
Prefeito

Publicado por:
Hugo Rafael da Silva Feitoza
Código Identificador:E3EA1A80

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PIAÇABUÇU

CAMARA MUNICIPAL DE PIAÇABUÇU
RATIFICAÇÃO DE CONTRATO

Consoante as informações procedentes da Assessoria Jurídica do Município, **D E C L A R O** para os devidos fins de direito, cumprindo as emanações das normas legais que tratam sobre finanças públicas, em especial aos incisos I e II, do artigo 16 da Lei Complementar N° 101/2000, que as despesas oriundas deste processo tem adequação orçamentária e financeira para o corrente exercício financeiro com a Lei Orçamentária Anual, e compatibilidade com o Plano Plurianual e com a Lei de Diretrizes Orçamentárias, sendo assim **RATIFICO** os entendimentos firmados ao tempo em que AUTORIZO a celebração do contrato com a empresa **J S NOGUEIRA SERVIÇOS GRAFICOS - ME**, inscrita no CNPJ sob nº 70.001.912/0001-63, no valor de R$193.950,00 (cento e noventa e três mil, novecentos e cinquenta reais), sob os fundamentos na Lei Federal Nº. 8.666 de 21 de junho de 1993.

Piaçabuçu/AL, 10 de Maio de 2023.

AILTON VIEIRA DA SILVA
Presidente

Publicado por:
Paulo Roberto Santos
Código Identificador:3D93098B

CAMARA MUNICIPAL DE PIAÇABUÇU
EXTRATO DO CONTRATO Nº 01/2023

CÂMARA MUNICIPAL DE PIAÇABUÇU-AL
EXTRATO DO CONTRATO Nº 01/2023
ADESÃO A ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº 34/2022
FUNDAMENTO LEGAL: Decreto 7892/13 CONTRATANTE: CÂMARA MUNICIPAL DE PIAÇABUÇU/AL; Contratada: J S NOGUEIRA SERVIÇOS GRÁFICOS – ME, Inscrita no CNPJ sob o nº 70.001.912/0001-63; Objeto: PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE EMPRESA ESPECIALIDADE PARA PRODUÇÃO DE INSUMO PARA APOIO ADMINISTRATIVO (SERVIÇOS GRÁFICOS), sob demanda, a serem solicitadas pela Câmara Municipal de Vereadores de Piaçabuçu de acordo com a necessidade.
Valor: R$ 193.950,00 (cento e noventa e três mil, novecentos e cinquenta reais)
Vigência: 12 meses;
Celebração: 12/05/2023;
Signatários: Ailton Vieira da Silva e João Silva Nogueira

Publicado por:
Paulo Roberto Santos
Código Identificador:9FF3E399

GABINETE DO PREFEITO
RATIFICAÇÃO

Consoante às informações procedentes do Parecer da Assessoria Jurídica do Município, **RATIFICO** a Inexigibilidade de nº 015/2023 e os entendimentos firmados ao tempo em que **AUTORIZO** a celebração do contrato com a empresa **ZÉ VAQUEIRO ORIGINAL MUSIC LTDA - EPP**, inscrito no CNPJ sob o nº **39.415.957/0001-34**, com o objeto de Contratação de serviços artísticos do artista **"ZÉ VAQUEIRO"**, no valor de R$ 300.000,00 (trezentos mil reais), sob os fundamentos do artigo 25, inciso II da Lei Federal Nº. 8.666 de 21 de junho de 1993.

Publique-se

Piaçabuçu/AL, 10 de maio de 2023.

DJALMA GUTTEMBERG SIQUEIRA BREDA
Prefeito

Publicado por:
Andresa Severo dos Santos
Código Identificador:C6F61FF0

SEC MUNICIPAL DE COMPRAS CONVÊNIOS E LICITAÇÕES
EXTRATO DE CONTRATO Nº 031/2023 – INEXIGIBILIDADE N° 015/2023

CONTRATADA: ZÉ VAQUEIRO ORIGINAL MUSIC LTDA - EPP, inscrita no CNPJ sob o nº **39.415.957/0001-34.**
OBJETO: Contratação de apresentação artística da "Zé Vaqueiro", Para a Tradicional Casamento do Matuto realizada no Município de Piaçabuçu /AL
DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA: Estrutura programática – ESTRUTURA PROGRAMÁTICA – 15.1515.27.122.0001.2080
DESCRIÇÃO – MANUTENÇÃO DAS AÇÕES DA SEC. DE ESPORTE, LAZER E EVENTOS.
ELEMENTO DE DESPESA – 33.90.39.23 – FESTIVIDADES E HOMENAGENS.
DOS DIREITOS E DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES
FUNDAMENTAÇÃO LEGAL: Lei Federal Nº. 8.666 de 21 de junho de 1993.
VALOR TOTAL: R$ 300.000,00 (trezentos mil reais).
VIGÊNCIA CONTRATUAL: 06 (seis) meses
A íntegra do contrato poderá ser obtida na sede do Setor de Licitações de Piaçabuçu – AL.

Piaçabuçu/AL, 10 de maio de 2023.

DJALMA GUTTEMBERG SIQUEIRA BREDA
Prefeito

Publicado por:
Andresa Severo dos Santos
Código Identificador:0179F3D0

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PILAR

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
PEDIDO DE COTAÇÃO DE PREÇO Nº 74/2023

A Prefeitura Municipal de Pilar, inscrita no CNPJ nº12.200.150/0001-28, representada neste ato pelo Setor de Compras Geral, informa que está recebendo cotações para o Processo nº 0511-0004/2023.
Objeto: AQUISIÇÃO SCANNER, para o Município de Pilar/AL, de acordo com as condições e especificações constantes no Termo de Referência que se encontra no Setor de Compras desta Prefeitura.
O prazo para envio de propostas e documentação de regularidade fiscal será de 03 (três) dias úteis, a partir desta publicação.
Mais informações e retirada do Termo de Referência poderão ser realizadas através do e-mail: comprasgeral@pilar.al.gov.br ou pessoalmente no Setor de Compras Geral, situado na Praça Floriano Peixoto nº 318, Centro, Pilar/AL, das 8h às 13h de segunda à sexta-feira (Rua ao lado esquerdo da Igreja Matriz).

Pilar,12 de Maio de 2023.

Publicado por:
Fabiano Rodrigues de Lima
Código Identificador:5578FF74

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
PEDIDO DE COTAÇÃO DE PREÇO Nº 75/2023

A Prefeitura Municipal de Pilar, inscrita no CNPJ nº12.200.150/0001-28, representada neste ato pelo Setor de Compras Geral, informa que está recebendo cotações para oProcesso nº 0508-0011/2023.
Objeto: AQUISIÇÃO DE ARAME FARPADO E GRAMPO U, para o Município de Pilar/AL, de acordo com as condições e especificações constantes no Termo de Referência que se encontra no Setor de Compras desta Prefeitura.
O prazo para envio de propostas e documentação de regularidade fiscal será de 03 (três) dias úteis, a partir desta publicação.
Mais informações e retirada do Termo de Referência poderão ser realizadas através do e-mail: comprasgeral@pilar.al.gov.br ou pessoalmente no Setor de Compras Geral, situado na Praça Floriano Peixoto nº 318, Centro, Pilar/AL, das 8h às 13h de segunda à sexta-feira (Rua ao lado esquerdo da Igreja Matriz).

Pilar,12 de Maio de 2023.

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

Publicado por:
Fabiano Rodrigues de Lima
Código Identificador:8A265A1C

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
PEDIDO DE COTAÇÃO DE PREÇO Nº 72/2023

A Prefeitura Municipal de Pilar, inscrita no CNPJ nº12.200.150/0001-28, representada neste ato pelo Setor de Compras Geral, informa que está recebendo cotações para o
Processo nº 0427-0017/2023.
Objeto: AQUISIÇÃO DE RÉLOGIO DE PONTO ELETRÔNICO, para o Município de Pilar/AL, de acordo com as condições e especificações constantes no Termo de Referência que se encontra no Setor de Compras desta Prefeitura.
O prazo para envio de propostas e documentação de regularidade fiscal será de 03 (três) dias úteis, a partir desta publicação.
Mais informações e retirada do Termo de Referência poderão ser realizadas através do e-mail: comprasgeral@pilar.al.gov.br ou pessoalmente no Setor de Compras Geral, situado na Praça Floriano Peixoto nº 318, Centro, Pilar/AL, das 8h às 13h de segunda à sexta-feira (Rua ao lado esquerdo da Igreja Matriz).

Pilar,12 de Maio de 2023.

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

Publicado por:
Fabiano Rodrigues de Lima
Código Identificador:A99A86D8

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
PEDIDO DE COTAÇÃO DE PREÇO Nº 68/2023

A Prefeitura Municipal de Pilar, inscrita no CNPJ nº12.200.150/0001-28, representada neste ato pelo Setor de Compras Geral, informa que está recebendo cotações para o
Processo nº 0413-0020/2023.
Objeto: AQUISIÇÃO DE ESCADA TESOURA EM FIBRA, 8 DEGRAUS, 2,40 M, para o Município de Pilar/AL, de acordo com as condições e especificações constantes no Termo de Referência que se encontra no Setor de Compras desta Prefeitura.
O prazo para envio de propostas e documentação de regularidade fiscal será de 03 (três) dias úteis, a partir desta publicação.
Mais informações e retirada do Termo de Referência poderão ser realizadas através do e-mail: comprasgeral@pilar.al.gov.br ou pessoalmente no Setor de Compras Geral, situado na Praça Floriano Peixoto nº 318, Centro, Pilar/AL, das 8h às 13h de segunda à sexta-feira (Rua ao lado esquerdo da Igreja Matriz).

Pilar,12 de Maio de 2023.

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

Publicado por:
Fabiano Rodrigues de Lima
Código Identificador:48F852CA

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
PEDIDO DE COTAÇÃO DE PREÇO Nº 76/2023

PEDIDO DE COTAÇÃO DE PREÇO Nº 76/2023

A Prefeitura Municipal de Pilar, inscrita no CNPJ nº12.200.150/0001-28, representada neste ato pelo Setor de Compras Geral, informa que está recebendo cotações para o Processo nº.0503-0002/2023

Objeto: ABERTURA DO CERTAME LICITATÓRIO PARA AQUISIÇÃO DE BERÇOS E COLCHÕES INFANTIS, para o Município de Pilar/AL, de acordo com as condições e especificações constantes no Termo de Referência que se encontra no Setor de Compras desta Prefeitura.

O prazo para envio de propostas e documentação de regularidade fiscal será de 03(três) dias úteis, a partir desta publicação.
Mais informações e retirada do Termo de Referência poderão ser realizadas através do e-mail: comprasgeral@pilar.al.gov.br ou pessoalmente no Setor de Compras Geral, situado na Praça Floriano Peixoto nº 318, Centro, Pilar/AL, das 8h às 13h de segunda à sexta-feira (Rua ao lado esquerdo da Igreja Matriz).

Pilar,12 de Maio de 2023.

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

Publicado por:
Fabiano Rodrigues de Lima
Código Identificador:8B27CF9C

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
PORTARIA Nº 69, DE 12 DE MAIO DE 2023.

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

Processo: 0426-0032/2023
Nome do beneficiário: Adir Celso Pereira Júnior
Cargo: Coordenador Pedagógico do Complexo Esportivo Professor Edson Maia
Período de Utilização: 20/05/2023
Quantidade de Diárias: 1 (uma) diária
Valor de cada diária: R$ 100,00 (cem reais)
Valor total das diárias: R$ 100,00 (cem reais)
Destino: Maceió/AL – São Brás/AL – São Brás/AL – Maceió/AL
Motivo da requisição das diárias: Acompanhar a equipe técnica e os alunos que participarão do 1º Circuito de Vôlei de Praia, na cidade de São Brás/AL, no dia 20 de maio de 2023.
Dotação orçamentária: Funcional programática: 12.813.0002.4013 (Apoio aos Jogos Estudantis), Elemento de despesa: 3.3.9.0.14 (Diária – Pessoa Civil), Fonte (15000000).

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

Publicado por:
Veridiana de Almeida
Código Identificador:1565930D

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
POIRTARIA Nº 70, DE 12 DE MAIO DE 2023.

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

Processo: 0426-0031/2023
Nome do beneficiário: José Wesley da Conceição Ladislau
Cargo: Professor
Período de Utilização: 20/05/2023
Quantidade de Diárias: 1 (uma) diária
Valor de cada diária: R$ 100,00 (cem reais)
Valor total das diárias: R$ 100,00 (cem reais)
Destino: Maceió/AL – São Brás/AL – São Brás/AL – Maceió/AL
Motivo da requisição das diárias: Acompanhar a equipe técnica e os alunos que participarão do 1º Circuito de Vôlei de Praia, na cidade de São Brás/AL, no dia 20 de maio de 2023.
Dotação orçamentária: Funcional programática: 12.813.0002.4013 (Apoio aos Jogos Estudantis), Elemento de despesa: 3.3.9.0.14 (Diária – Pessoa Civil), Fonte (15000000).

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

Publicado por:
Veridiana de Almeida
Código Identificador:6594016B

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
PORTARIA Nº 71, DE 12 DE MAIO DE 2023.

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

Processo: 0426-0029/2023
Nome do beneficiário: Jedean Armando da Silva Santos
Cargo: Professor
Período de Utilização: 20/05/2023
Quantidade de Diárias: 1 (uma) diária
Valor de cada diária: R$ 100,00 (cem reais)
Valor total das diárias: R$ 100,00 (cem reais)
Destino: Maceió/AL – São Brás/AL – São Brás/AL – Maceió/AL
Motivo da requisição das diárias: Acompanhar a equipe técnica e os alunos que participarão do 1º Circuito de Vôlei de Praia, na cidade de São Brás/AL, no dia 20 de maio de 2023.
Dotação orçamentária: Funcional programática: 12.813.0002.4013 (Apoio aos Jogos Estudantis), Elemento de despesa: 3.3.9.0.14 (Diária – Pessoa Civil), Fonte (15000000).

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

Publicado por:
Veridiana de Almeida
Código Identificador:65CBD447

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
PENALIDADE - GO VENDAS ELETRÔNICAS EIRELI

Processo nº 0509-0006/2023
Interessado (a): Secretaria Municipal de Administração
Assunto: Solicitação de penalidade para a empresa GO Vendas Eletrônicas Eireli.

DECISÃO

Considerando o parecer nº 160/2023 da Procuradoria Geral do Municipal (fls. 20, 21, 22, 23, 24 e 25), onde opina de maneira favorável à aplicação das penalidades pelo não cumprimento das cláusulas contratuais, **decido Rescindir** a Ata de Registro de Preços nº 90/2022 do Pregão Eletrônico n° 51/2022, com a empresa registrada GO Vendas Eletrônicas Eireli, inscrita no CNPJ: 36.521.392/0001-81, cancelando a citada ata aos termos do art. 20 do Decreto 7.892/2013, e aplicando a **pena de impedimento de licitar e contratar com o Município de Pilar/AL**, **pelo prazo de 12 (doze) meses**, conforme art. 7° do Decreto 10.520/2002, dada a gravidade da situação em que a empresa deixou o Município com a não entrega dos objetos, como também não foram cumpridos nenhum dos prazos estabelecidos.
A referida empresa tem um prazo de 10 (dez) dias para ampla defesa e contraditório, conforme o Art.87 §3 da Lei nº 8.666/93.

Pilar/AL, 11 de maio de 2023.

NEWTON RODRIGO ROCHA SARMENTO
Secretário Municipal de Administração
Portaria n° 001/2021

Publicado por:
Fernando Jose dos Santos
Código Identificador:F73D90DB

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 74/2023

PROCESSO: **1025-0076/2023 - PE – 18/2023**
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: M H A S (PAPALEGUAS PNEUS) CNPJ Nº 37.962.455/0001-06, Vencedora do Lotes: 01 a 07: no valor total de R$: 230.354,00
OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA SERVIÇO DE RECAPAGEM E RECAUCHUTAGEM DE PNEUS EM GERAL.

PERÍODO DE VIGÊNCIA: 12 meses, a partir da data de publicação do seu extrato no Diário Oficial.
ORGÃO GERENCIADOR: Renato Rezende Rocha Filho e **Mardano Henrique Albino da SIlva**. **FORNECEDORA REGISTRADA.**

Publicado por:
Sérgio Lira de Oliveira
Código Identificador:7DBF0FEF

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PINDOBA

SEC MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
AVISO DE COTAÇÃO

OBJETO: Contratação de empresa especializada na prestação de serviço de emissão de certificado padrão ICP-Brasil, para atender as necessidades da Prefeitura Municipal de Pindoba/AL. O prazo para envio das cotações será de 05 (cinco) dias a contar do envio do Termo de Referência, será solicitado através do e-mail: compraspindoba2021@gmail.com.

Pindoba/AL, 12 de maio de 2023.

MARTA FÉLIX FERREIRA

Publicado por:
Jeferson Emanuel de Almeida Alves
Código Identificador:D168BC48

SEC MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
ERRATA DE PUBLICAÇÃO

Na publicação do Diário Oficial do Municípios do Estado de Alagoas, página 42 – Alagoas, 07 de março de 2023.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PINDOBA / ALAGOAS

EXTRATO DE 3° (TERCEIRO) TERMO ADITIVO AO CONTRATO TP Nº 03/2022, Contratante: PREFEITURA MUNICIPAL DE PINDOBA/AL. Contratada: PERFIL ENGENHARIA LTDA, CNPJ nº 17.963.960/0001-50; objeto: a prorrogação de execução do contrato e acréscimo de valor, referente pavimentação em paralelepípedo do projetada (Tamarino) e Melhoramento do Trevo de acesso à estrada para a BR 316 e Portal da Cidade de Pindoba/AL. Vigência: 06/01/2023 a 06/01/2024. Signatários: José Cicero Cardoso Costa/Contratante, Marcelo Antônio Gerardi Braga/Contratada.

Pindoba/AL - 06/01/2023.

REPUBLICADO POR INCORREÇÃO

Publicado por:
Jeferson Emanuel de Almeida Alves
Código Identificador:1791F2EB

SEC MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
TERMO ADITIVO

EXTRATO DE 3° (TERCERO) TERMO ADITIVO AO CONTRATO TP Nº 06.001/2021, Contratante: PREFEITURA MUNICIPAL DE PINDOBA/AL. Contratada: PERFIL ENGENHARIA LTDA, CNPJ nº 17.963.960/0001-50; objeto: prorrogação de execução do contrato, acréscimo e supressão de valor do contrato, referente à reforma a ampliação da Escola Santa Clara. Signatários: José Cicero Cardoso Costa/Contratante, Marcelo Antônio Gerardi Braga/Contratada.

Pindoba/AL - 10/11/2022.

Publicado por:
Jeferson Emanuel de Almeida Alves
Código Identificador:725C2ABC

SEC MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
CONSELHO MUNICIPAL DOS DIREITOS DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE

LISTA DE PRÉ-CANDIDATOS INSCRITOS PARA O PROCESSO DE ESCOLHA DE MEMBROS DO CONSELHO TUTELAR PINDOBA/AL – ELEIÇÕES 2023
O Conselho Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente de Pindoba/AL (CMDCA), por meio da Comissão Especial do processo de escolha de membros do Conselho Tutelar, no uso de suas atribuições legais, considerando a Lei Federal nº 8.069 de 13 de julho de 1990 no art. 132 e 13 Estatuto da Criança e do Adolescente) (ECA), Resolução nº 231/2022 do Conselho Nacional dos Direitos da Criança e do Adolescente (CONANDA), Lei Municipal nº 380 de 2023, o Edital CMDCA nº 01/2023, Resolução CMDCA nº 03 de 11 de maio de 2023 dá publicidade da lista de pré-candidatos inscritos para o Processo de Escolha da Eleição do Conselho Tutelar – Eleições 2023.

Inscreveram-se para concorrer ao pleito os seguintes inscritos conforme número de inscrição abaixo:

1- Amanda Freire de Oliveira Souza

2- Luiz Eduardo da Silva

3- José Arinilton Santos Fernandes

4- Marciele da Silva Santos Cardoso

5- Paulo Sérgio da Silva Santos

6- Wdson Rafael Soares dos Santos

7- Pollyane Kelly Silva Sá

8-Edvaldo Pinheiro dos Santos

9- Maria Catarina Ferreira da Silva

10- Maria Laiz Galdino dos Santos

11- José Benedito Alves da Silva Gerônimo
12 -Rosilane dos Santos Freire

Publicado por:
Jeferson Emanuel de Almeida Alves
Código Identificador:B950ACC6

SEC MUNICIPAL DE SAÚDE
AVISO DE COTAÇÃO

OBJETO: Aquisição de Materiais de Consumo da Vigilância Ambiental do Município, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde, da Prefeitura de Pindoba/AL. O prazo para envio das cotações será de 05 (cinco) dias a contar do envio do Termo de Referência, será solicitado através do e-mail: compraspindoba2021@gmail.com.

Pindoba/AL, 12 de maio de 2023.

MARTA FÉLIX FERREIR

Publicado por:
Jeferson Emanuel de Almeida Alves
Código Identificador:00E350EC

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE QUEBRANGULO

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
SÚMULA DO SEGUNDO TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 020/2021, QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE QUEBRANGULO E A E A EMPRESA J F DOS SANTOS TRANSPORTE EIRELI - ME, QUE TEM POR OBJETO A PRORROGAÇÃO DA VIGÊNCIA CONTRATUAL

PROCESSO Nº: 04120021/2023

SEGUNDO TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 020/2021

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE QUEBRANGULO, pessoa Jurídica de Direito Público Interno, inscrito no CNPJ/MF sob o n° 12.241.675/0001-01, com sede na Av. Graciliano Ramos, nº 250, Centro, Quebrangulo, Alagoas, neste ato representado por seu representante legal Sr. **MARCELO RICARDO VASCONCELOS LIMA**, brasileiro, casado, engenheiro agrônomo, inscrito no RG 327009 SSP/AL, CPF/MF nº 209.176.194-04, residente e domiciliado na Rua 15 de Novembro, 135, Centro, Quebrangulo/AL

CONTRATADA: A empresa **J F DOS SANTOS TRANSPORTES EIRELI - ME**, inscrita no CNPJ sob o nº 21.724.442/0001-50, estabelecida na Loteamento Jardim Comendador Antônio Coutinho II, s/n, Quadra A Lote 15 a 22, Bairro Zona Urbana, CEP: 57.240-000, São Miguel dos Campos – AL e com os seguintes endereços eletrônicos: comercial@jftransportes.net.br; jfernandotransportes@hotmail.com, representado pelo Sr. JOSE FERNANDO DOS SANTOS, de acordo com a representação legal que lhe é outorgada por Ato Constitutivo, inscrita no CPF sob o nº 036.868.144-04 e RG sob o nº 1812113 SSP/AL;

OBJETO DO CONTRATO: O presente Termo Aditivo tem como **PRORROGAÇÃO DO PRAZO DE VIGÊNCIA do Contrato nº 020/2021, cujo objeto é a CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PRESTADORA DE SERVIÇOS DE LOCAÇÃO DE TRANSPORTE ESCOLAR, DA REDE PÚBLICA MUNICIPAL E ESTADUAL, EM TRAJETOS DE IDA E VOLTA.**
BASE LEGAL: As alterações encontram fundamento no Art. 57 da Lei federal nº 8.666/1993.

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

As despesas decorrentes deste termo aditivo correrão à conta dos seguintes créditos orçamentários para o exercício financeiro vigente:
ÓRGÃO 06: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 0660 – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
ESTRUTURA PROGRAMÁTICA: 06.0660.12.122.0001.2006 – MANUTENÇÃO DAS AÇÕES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
ELEMENTO DE DESPESA: 3390390000/150000000 – OUTROS SERVIÇOS DE TERCEITOS – PESSOA JURÍDICA
3390390000/150001001 – OUTROS SERVIÇOS DE TERCEITOS – PESSOA JURÍDICA
ÓRGÃO 06: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 0660 – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
ESTRUTURA PROGRAMÁTICA: 06.0660.12.361.0002.2017 – COTAS MUNICIPAL DO SALÁRIO EDUCAÇÃO – QSE
ELEMENTO DE DESPESA: 3390390000/155000000 – OUTROS SERVIÇOS DE TERCEITOS – PESSOA JURÍDICA
ÓRGÃO 06: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 0660 – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
ESTRUTURA PROGRAMÁTICA: 06.0660.12.782.0002.2016 – PROGRAMA DE APOIO AO TRANSPORTE ESCOLAR – PNATE FUNDAMENTAL
ELEMENTO DE DESPESA:3390390000/155300000 – OUTROS SERVIÇOS DE TERCEITOS – PESSOA JURÍDICA
ÓRGÃO 06: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 0660 – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
ESTRUTURA PROGRAMÁTICA: 06.0660.12.782.0002.2047 – GEITE – GESTÃO INTEGRADA DE TRANSPORTE ESCOLAR
ELEMENTO DE DESPESA: 3390390000/157100000 – OUTROS SERVIÇOS DE TERCEITOS – PESSOA JURÍDICA
ÓRGÃO 06: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 0661 – FUNDO DE MANUT. E DESENV. DA EDUCAÇÃO BÁSICA - FUNDEB
ESTRUTURA PROGRAMÁTICA: 06.0661.12.361.0002.2027 – MANUTENÇÃO DAS AÇÕES DO ENSINO FUNDAMENTAL – 30%
ELEMENTO DE DESPESA: 3390390000/154000000 – OUTROS SERVIÇOS DE TERCEITOS – PESSOA JURÍDICA
ÓRGÃO 06: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 0661 – FUNDO DE MANUT. E DESENV. DA EDUCAÇÃO BÁSICA - FUNDEB
ESTRUTURA PROGRAMÁTICA: 06.0661.12.361.0002.2024 – MANUTENÇÃO DAS AÇÕES DO ENSINO INFANTIL/PRÉ-ESCOLA – 30%
ELEMENTO DE DESPESA: 3390390000/154000000 – OUTROS SERVIÇOS DE TERCEITOS – PESSOA JURÍDICA
ÓRGÃO 06: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 0661 – FUNDO DE MANUT. E DESENV. DA EDUCAÇÃO BÁSICA - FUNDEB
ESTRUTURA PROGRAMÁTICA: 06.0661.12.365.0002.2026 – MANUTENÇÃO DAS AÇÕES DO ENSINO INFANTIL/CRECHE – 30%
ELEMENTO DE DESPESA: 3390390000/154000000 – OUTROS SERVIÇOS DE TERCEITOS – PESSOA JURÍDICA.

DA PRORROGAÇÃO: Por força deste aditivo, o prazo de vigência fica prorrogado por mais 12 (doze) meses, compreendendo o período de 18 de maio de 2023 a 17 de maio de 2024, tendo eficácia com a publicação no Diário Oficial do Município

DATA DE ASSINATURA: 12 de maio de 2023.

Publicado por:
Emerson de Souza Jatobá
Código Identificador:0A1F83DF

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO LARGO

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS
EXTRATO DE RESCISÃO UNILATERAL

EXTRATO DE RESCISÃO UNILATERAL AO CONTRATO N° 002/2023
DISTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO LARGO/AL. DISTRATADO: CPL BRASIL – CURSOS, CONSULTORIA E REPRESENTAÇÃO EM LICITAÇÕES LTDA, inscrita no CNPJ sob nº 30.496.959/0001-20. OBJETO: fica Rescindido o **Contrato nº 002/2023, referente à** Contratação de empresa especializada em serviços de publicação, em atendimento à Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos. A presente Rescisão tem como fundamentação legal o art. 78, I, XII, e art. 79, inciso I c/c da Lei Federal n° 8.666/93 e suas alterações posteriores. Informações: e-mail: gestor.contratosrl@gmail.com

Rio Largo/AL, 11 de Maio de 2023.

DERILÂNDIA KAROLINE MARQUES DA SILVA
Gestora de Contratos

Publicado por:
Derilândia Karoline Marques da Silva
Código Identificador:AA69F066

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS
PEDIDO DE COTAÇÃO

PESQUISA MERCADOLÓGICA
A Prefeitura Municipal de Rio Largo - Alagoas torna pública a realização de Pesquisa Mercadológica, objetivando o grau de competitividade preconizado pela Administração Pública e a aferição

do real valor de mercado, visando à solicitação de **CONTRATAÇÃO DE SEGURO VECULAR Processo Nº 02100055/2023**. para suprir as necessidades da SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, ORÇAMENTO E CAPTAÇÃO DE RECURSOS. Apresentação da proposta tem o prazo máximo de 72 horas, 03 (três) dias uteis, a partir desta publicação. As especificações dos objetos estão à disposição dos interessados no Departamento do Setor de Compras. Localizado na Galeria Napoli S/N, Avenida Napoleão Viana, Bairro Prefeito Antônio Lins, Rio Largo/ AL, ou por meio do endereço eletrônico (plsriolargo159@gmail.com). Mais informações poderão ser obtidas por meio do e-mail informado anteriormente.

Rio Largo, 12 de maio de 2023.

CÉSAR LUÍS RAMALHO LEITE
Setor de Compras

Publicado por:
Cesar Luis Ramalho Leite
Código Identificador:1AB7C1C5

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS
AVISO DE LICITAÇÃO

AVISO DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 022/2023 - SRP. OBJETO: **Contratação de empresa para prestação de serviços de manutenção preventiva e corretiva em escolas municipais. AS PLANILHAS DE CONPOSIÇÃO DE CUSTOS BEM COMO OUTROS DOCUMENTOS DEVERÃO SER SOLICITADOS ATRAVÉS DO E-MAIL CONSTANTE NESTE AVISO.** Tipo: maior desconto sobre o valor global da tabela SINAPI. Abertura: 26 de maio de 2023 às 09h00m. Local: Sistema Comprasnet. UASG: 982853. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL: Decreto nº 10.024/19, subsidiada pela Lei 8.666/93 e suas alterações, Decreto Federal nº 7892/2013 e Decreto Municipal nº 10/2021. DISPONIBILIDADE DO EDITAL E INFORMAÇÕES: Comissão Permanente de Licitação, Rua Napoleão Viana S/N Galeria Napoli 1º andar, Bairro: Prefeito Antônio Lins de Souza, CEP: 57100-000, Rio Largo-AL das 08:00 às 16:00 horas. E-mail: licitariolargoal@gmail.com.

Rio Largo/AL, 12 de Maio de 2023.

JOÃO VICTOR VANDERLEI DOS SANTOS
Pregoeiro

Publicado por:
João Victor Vanderlei dos Santos
Código Identificador:C5D5F273

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS
DISPENSA DE LICITAÇÃO

PESQUISA MERCADOLÓGICA
A Prefeitura Municipal de Rio Largo - Alagoas torna pública a realização de Pesquisa Mercadológica, objetivando o grau de competitividade preconizado pela Administração Pública e a aferição do real valor de mercado, visando à **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM REALIZAÇÃO DE ELEIÇÕES UNIFICADAS DOS CONSELHEIROS TUTELARES. Processo Nº 03090020/2023**. para suprir as necessidades da SECRETARIA MUNICIPAL DE CIDADANIA, ASSISTÊNCIA, DESENVOLVIMENTO SOCIAL E HABITAÇÃO. As especificações dos objetos estão à disposição dos interessados no Departamento do Setor de Compras. Localizado na Galeria Napoli S/N, Avenida Napoleão Viana, Bairro Prefeito Antônio Lins, Rio Largo/ AL, ou por meio do endereço eletrônico (setorcomprasrl@gmail.com). Mais informações poderão ser obtidas por meio do e-mail informado anteriormente.

Rio Largo, 12 de maio de 2023.

CÉSAR LUÍS RAMALHO LEITE
Setor de Compras

Publicado por:
Cesar Luis Ramalho Leite
Código Identificador:B2BE9366

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS
RETIFICAÇÃO

AVISO DE RETIFICAÇÃO
Retifica-se o extrato do 6º termo aditivo, publicada no Diário Oficial dos Municípios Alagoanos – AMA, edição n° 2039, do dia 04/05/2023, Código identificador: B363CE0B, haja vista erro de digitação no valor contratual, nesse passo ONDE SE LÊ: "R$ 295.698,17 (duzentos e noventa e cinco mil seiscentos e noventa e oito reais e dezessete centavos)". **LEIA-SE: R$ 295.732,71 (duzentos e noventa e cinco mil setecentos e trinta e dois reais e setenta e um centavos).** A íntegra da ratificação poderá ser obtida na sede da Prefeitura Municipal de Rio Largo/AL. Informações: e-mail: gestor.contratosrl@gmail.com.

Rio Largo, 12 de maio de 2023.

DERILÂNDIA KAROLINE MARQUES DA SILVA
Gestora de Contratos

Publicado por:
Derilândia Karoline Marques da Silva
Código Identificador:1CB2BA6D

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

EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° 011/2023 – PREGÃO ELETRÔNICO N° 011/2023. OBJETO: Contratação de Empresa Especializada em Implementação de Metodologia de Educação Socioemocional em atendimento à Secretaria Municipal de Educação. Fornecedor Registrado: **MASTER SOLUÇÕES EDUCACIONAIS LTDA** CNPJ sob o nº 33.251.753/0001-29, com valor final de R$ 3.849.998,92 (três milhões oitocentos e quarenta e nove mil novecentos e noventa e oito reais e noventa e dois centavos). CELEBRAÇÃO: 12/05/2023. Vigência da ata: 12 (doze) meses, contados da data da publicação. A íntegra da ata de registro de preços poderá ser obtida na sede Administrativa da Prefeitura Municipal de Rio Largo/AL. Fundamentação Legal Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores. Informações: e-mail: gestor.contratosrl@gmail.com.

Rio Largo/AL, 12 de maio de 2023.

DERILÂNDIA KAROLINE MARQUES DA SILVA
Gestora de Contratos.

Publicado por:
Derilândia Karoline Marques da Silva
Código Identificador:FD60EC62

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS
AVISO DE JULGAMENTO DE PROJETO DE VENDA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
AVISO DE JULGAMENTO DE PROJETO DE VENDA

OBJETO: CHAMADA PÚBLICA MUNICIPAL nº 001/2022 – 2ª chamada, **destinado à Aquisição de gêneros alimentícios para composição da alimentação escolar destinada aos estudantes matriculados no Sistema Municipal de Educação de Rio Largo para composição da alimentação escolar.** As cooperativas habilitadas foram convocadas para a sessão de abertura dos envelopes 02 através de publicação no Diário Oficial dos Municípios Alagoanos em data de 11 de Maio de 2023, edição de nº 2044. Este presidente

aguardou por mais 30 (trinta) minutos, sendo às 09h30min (nove e trinta), contudo, nenhuma das cooperativas compareceu à sessão. Oficialmente aberto o presente Certame, foram abertos os envelopes '02', Projeto de venda, que ficaram em poder da comissão, devidamente lacrados e incólumes, das licitantes não presentes na sessão: **COOPAL, COOPERLIMO, COOPEAGRO E COOPERATIVA VALE DO PAÍBA,** para conferência do conteúdo, obedecidas as formalidades exigidas. Em relação à análise desta comissão verificamos que a COOPAL é declarada vencedora para os itens 01 (19.187kg), 08, 17, 18, 21 (4.485kg) e 22 (3577kg). A COOPERLIMO é declarada vencedora para os itens 01 (18.492kg), 05,06,07,9,10,11,12,13,14,15,16,19,20,21 (3.466kg), 22 (9.991 band.), 23, e 28. A COOPERATIVA VALE DO PARAÍBA é declarada vencedora para o item 04 e a COOPEAGRO é declarada vencedora para os itens 24, 25 e 26. Desse modo, inicie-se o prazo recursal no primeiro dia útil subsequente a esta publicação, nos termos do art. 109 da Lei n° 8.666/93, com início automático do prazo de contrarrazões. A íntegra do julgamento dos documentos do projeto de venda será encaminhada para o e-mail das empresas participantes, bem como poderá ser obtida na sede da Comissão Permanente de Licitação, localizada Rua Napoleão Viana, s/n, galeria Napoli, Rio Largo/AL ou por e-mail: licitariolargo@gmail.com.

Rio Largo, 12 de Maio de 2023.

RITHIE KENNEDY FERREIRA SOARES
Presidente

Publicado por:
Rithie Kennedy Ferreira Soares
Código Identificador:DFDABBFB

SECRETARIA MUNICIPAL GERAL DE GOVERNO
RATIFICAÇÃO

PROCESSO:	04180053/2023
INTERESSADO:	SECRETARIA MUNICIPAL DE LAZER, CULTURA, ESPORTE E TURISMO
ASSUNTO:	DISPENSA DE LICITAÇÃO

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° 0418-0053/2023 – CONFECÇÃO DE CARTELAS DE BINGO PARA PROGRAMA DO DIA DAS MÃES EM RIO LARGO/AL, Processo Administrativo n° 0418-0053/2023. CONTRATADA: KS DIGITAL SERVIÇOS GRÁFICOS EIRELI ME, CNPJ sob n° 27.315.116/0001-76, no valor de R$ 13.825,00 (treze mil oitocentos e vinte e cinco 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, 12 de maio de 2023.

GILBERTO GONÇALVES DA SILVA
Prefeito

Publicado por:
Joelmir Douglas de Lima Pinto
Código Identificador:E7F3EDAD

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO IPANEMA

SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO DE PESSOAS, LOGÍSTICA E PATRIMÔNIO
JULGAMENTO FASE DE HABILITAÇÃO

CONCORRÊNCIA Nº 01/2023
A Comissão Permanente de Licitação do Município de Santana do Ipanema, Estado de Alagoas, torna público o resultado do JULGAMENTO DA FASE DE HABILITAÇÃO da licitação na modalidade CONCORRÊNCIA nº 01/2023, como segue:

1 – HABILITAÇÃO da empresa M D M DOS SANTOS ENGENHARIA LTDA, CNJ Nº 29.206.487/0001-45, pelo pleno atendimento às exigências constantes no instrumento convocatório. M D M DOS SANTOS ENGENHARIA LTDA, CNJ Nº 29.206.487/0001-45

2 – HABILITAÇÃO da empresa UNICON CONSTRUÇÕES LTDA, CNPJ Nº 04.287.461/0001-48, pelo pleno atendimento às exigências constantes no instrumento convocatório.

3 – HABILITAÇÃO da empresa INOVA CONSTRUÇÕES, SERVIÇOS E TELECOMUNICAÇÕES LTDA – EPP, CNPJ Nº 28.660.503/0001-02, pelo pleno atendimento às exigências constantes no instrumento convocatório

4 – HABILITAÇÃO da empresa UCHÔA CONSTRUÇÕES LTDA, CNPJ Nº 09.276.767/0001-12, pelo pleno atendimento às exigências constantes no instrumento convocatório.

5 – HABILITAÇÃO da empresa RVV CONSTRUÇÕES E EMPREENDIMENTOS LTDA, CNPJ: 04.895.340/0001-89, pelo pleno atendimento às exigências constantes no instrumento convocatório.

6 – INABILITAÇÃO da empresa JRV ENGENHARIA LTDA, CNPJ Nº 24.486.271/0001-67, por deixar de atender o item 6.2.3.9 do instrumento convocatório.

7 – INABILITAÇÃO da empresa BM CONSTRUTORA, CNPJ Nº 48.477.037/0001-31, por deixar de atender os itens 6.2.3.2 e 6.2.3.5 do instrumento convocatório.

8 - INABILITAÇÃO da empresa LUCENA ENGENHARIA LTDA, CNPJ Nº 15.130.631/0001-00, por deixar de atender os itens 6.2.4.1 do instrumento convocatório.

9 - INABILITAÇÃO da empresa CONSTRUTORA TERRA NORDESTE EIRELI, CNPJ Nº 05.541.344/0001-21, por deixar de atender os itens 6.2.3.2, 6.2.3.2.1 e 6.2.3.2.2 do instrumento convocatório.

10 - INABILITAÇÃO da empresa SANTA TEREZA OBRAS E COMERCIO LTDA EPP CNPJ Nº 07.540.216/0001-99, por deixar de atender os itens 6.2.3.2 e 6.2.3.2.2 do instrumento convocatório.

11 - INABILITAÇÃO da empresa CONSTRUTORA ALFA LTDA, CNPJ Nº 09.020.209/0001-78, por deixar de atender o item 6.2.4.1 do instrumento convocatório.

12 - INABILITAÇÃO da empresa CONSTRUSAN CONSTRUTORA LTDA, CNPJ: 13.029.361/0001-02, por deixar de atender o item 6.2.3.9 do instrumento convocatório.

13 - INABILITAÇÃO da empresa VEGAS CONSTRUÇÃO CIVIL E LOCAÇÕES LTDA, CNPJ: 08.418.714/0001-26, por deixar de atender o item 6.2.3.1 do instrumento convocatório.

14 - INABILITAÇÃO da empresa PERFIL ENGENHARIA LTDA, CNPJ: 17.963.960/0001-50, por deixar de atender os itens 6.2.3.2, 6.2.3.2.1 e 6.2.3.2.2 do instrumento convocatório.

15 - INABILITAÇÃO da empresa V B DE M FILHA LTDA, CNPJ: 28.389.338/0001-04, por deixar de atender os itens 6.2.3.2, 6.2.3.2.1 e 6.2.3.2.2 do instrumento convocatório.

Outrossim, a CPL informa que a partir da data desta publicação, abre-se o prazo para interposição de recursos administrativos. A sessão para abertura dos envelopes contendo a proposta de preços da empresa remanescente fica designada para ocorrer no dia 23/05/2023, às 09:00 horas, na sede da CPL, desde que não seja apresentado recurso administrativo. Em caso de apresentação, a sessão não ocorrerá.

THIAGO FABRICIO SANDES COSTA
Presidente da CPL

Publicado por:
Isadora Almeida Melo
Código Identificador:0D33D983

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

CONCORRÊNCIA Nº 03/2023
A Comissão Permanente de Licitação do Município de Santana do Ipanema, Estado de Alagoas, torna público o ADIAMENTO da sessão pública da Concorrência nº 03/2023, que tem como objeto a contratação de empresa para prestação de serviços de manejo de resíduos sólidos urbanos e limpeza urbana.

O recebimento e a abertura dos envelopes ocorrerão no dia 25 de maio de 2023 às 08:00hs (oito horas), no endereço Rua Coronel Lucena Maranhão, n° 141, Bairro Centro, Santana do Ipanema, Alagoas.

O Edital em inteiro teor continua à disposição dos interessados, no endereço acima, de 08 às 13 horas em dias úteis.

THIAGO FABRICIO SANDES COSTA
Presidente da CPL

Publicado por:
Isadora Almeida Melo
Código Identificador:E3BD6A9E

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

TOMADA DE PREÇOS Nº 01/2023
A Comissão Permanente de Licitação do Município de Santana do Ipanema, Estado de Alagoas, TORNA PÚBLICO que retomará, com a abertura dos envelopes de propostas de preços, das empresas habilitadas, a sessão da Licitação na modalidade TOMADA DE PREÇOS 01/2023, Tipo menor preço, que tem como objeto: Contratação de empresa especializada para execução de obra de engenharia referente a reforma da Creche Santa Quitéria no Município de Santana do Ipanema/AL – no dia 16/05/2023, às 11:00hs (onze horas), na Sede da Prefeitura localizada na Rua Coronel Lucena Maranhão, nº 141, Bairro Centro, Cidade Santana do Ipanema/AL, CEP 57.500-000 – Edital e Informações: No endereço acima, de 08 às 13 horas em dias úteis.

THIAGO FABRICIO SANDES COSTA
Presidente da CPL

Publicado por:
Isadora Almeida Melo
Código Identificador:C995048E

SECRETARIA MUNICPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL, MEIO AMBIENTE E RECURSOS HIDRICOS
LICENÇA AMBIENTAL

PREFEITURA DE SANTANA DO IPANEMA/AL CNPJ: 12.250.916/0001-89 R CEL LUCENA

MARANHAO 141, CENTRO, CEP: 57.500-000, torna público que requereu ao Instituto do Meio Ambiente – IMA, a Autorização Ambiental, para execução do projeto de drenagem de águas pluviais (microdrenagem) nos bairros da cidade de Santana do Ipanema/AL

Publicado por:
Isadora Almeida Melo
Código Identificador:55C0A674

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO MUNDAÚ

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 WR AMBIENTAL LTDA, inscrita no CNPJ nº 47.406.479/0001-24, para a contratação de empresa especializada na prestação de serviço de coleta e destinação de efluente de matadouro do município de Santana do Mundaú – AL. Essa ratificação se fundamenta no inciso II, do art. 24, da Lei Federal nº 8.666/1993. O valor global da contratação é de R$ 17.500,00 (dezessete mil e quinhentos reais).

Santana do Mundaú/AL, 12 de maio de 2023.

ARTHUR DA PURIFICAÇÃO FREITAS LOPES
Prefeito

Publicado por:
Isabelle Nunes de Lima
Código Identificador:2E37A5F2

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS DE N.º 009/2023

PREGÃO ELETRÔNICO nº 010/2023

Processo: 2023.0327.0003.01

Órgão Gerenciador: O MUNICÍPIO DE SANTANA DO MUNDAÚ, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ sob o nº 12.332.979/0001-84, com sede na Rua Silvestre Péricles, s/n, Centro, Santana do Mundaú/AL, neste ato representado pelo Prefeito, o Senhor ARTHUR DA PURIFICAÇÃO FREITAS LOPES, Brasileiro, Casado, portador do CPF nº 082.024.534-88 e RG nº 3131253-5 SEDS/AL;

Fornecedor Registrado: A empresa LRF DISTRIBUIDORA LTDA, inscrita no CNPJ nº 49.464.926/0001-27, com sede na Rua André Vidal de Negreiros, nº 565, Loja 01, Bairro São José, Garanhuns - PE, CEP: 55.295-200, representante legal Sr.ª LETICIA RABÊLO FERREIRA, portadora da cédula de identidade nº 4007202-9 SSP-PE, e do CPF nº 136.619.234-63, contato: (87) 3762-0445 / (87) 3025-0632 e (87) 9883-63257, e-mail: lr_distribuidora@outlook.com.

Objeto: Registro de Preços para eventual é a aquisição de material de expediente destinados às Secretarias Municipais de Santana do Mundaú/AL.

Valor global R$ 332.460,82 (trezentos e trinta e dois mil, quatrocentos e sessenta reais e oitenta e dois centavos).

VALIDADE DA ATA: será de 12 meses.

Data de Assinatura: 12 de maio de 2023.

Que a Ata de Registro de Preços completa encontra-se disponível na sede da Prefeitura Municipal de Santana do Mundaú.

Santana do Mundaú/AL, 12 de maio de 2023.

ARTHUR DA PURIFICAÇÃO FREITAS LOPES
Prefeito

PUBLIQUE-SE

Publicado por:
Isabelle Nunes de Lima
Código Identificador:C2D03E1D

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS DE N.º 010/2023

PREGÃO ELETRÔNICO nº 010/2023

Processo: 2023.0327.0003.01

Órgão Gerenciador: O MUNICÍPIO DE SANTANA DO MUNDAÚ, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ sob o nº 12.332.979/0001-84, com sede na Rua Silvestre Péricles, s/n, Centro, Santana do Mundaú/AL, neste ato representado pelo Prefeito, o Senhor ARTHUR DA PURIFICAÇÃO FREITAS LOPES, Brasileiro, Casado, portador do CPF nº 082.024.534-88 e RG nº 3131253-5 SEDS/AL;

Fornecedor Registrado: A empresa MIX PAPELARIA EIRELI - ME, inscrita no CNPJ nº 24.180.611/0001-27, com sede na Rua 02 de Dezembro, nº 74, Maceió/AL, CEP: 57020-130, representante legal Sr. BERNARDO MAIA CUNHA FERREIRA, portador da cédula de identidade nº 981710 SSP/AL, e do CPF nº 679.754.454-87, contato: (82) 3028-0080, e-mail: mixpapelaria74@hotmail.com.

Objeto: Registro de Preços para eventual é a aquisição de material de expediente destinados às Secretarias Municipais de Santana do Mundaú/AL.

Valor global R$ 7.076,11 (sete mil, setenta e seis reais e onze centavos).

VALIDADE DA ATA: será de 12 meses.

Data de Assinatura: 12 de maio de 2023.

Que a Ata de Registro de Preços completa encontra-se disponível na sede da Prefeitura Municipal de Santana do Mundaú.

Santana do Mundaú/AL, 12 de maio de 2023.

ARTHUR DA PURIFICAÇÃO FREITAS LOPES
Prefeito

PUBLIQUE-SE

Publicado por:
Isabelle Nunes de Lima
Código Identificador:499BA7CF

GABINETE DO PREFEITO
TERMO DE RATIFICAÇÃO DE INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO

RATIFICO a contratação por inexigibilidade de licitação, com fundamento no art. 25, inciso III da Lei Federal n.º 8.666/1993, do parecer jurídico exarado pela Procuradoria Municipal de Santana do Mundaú do Estado de Alagoas e no que consta nos autos do processo que tem por objeto a contratação de show artístico, através da empresa SAIA RODADA PROMOÇÕES ARTISTICAS LTDAinscrita no CNPJ sob o n.º 05.323.996/0001-90 para a apresentação de SAIA RODADA na realização da Emancipação Política do município de Santana do Mundaú/AL, no dia 14 de junho de 2023, no valor total de 280.000,00 (duzentos e oitenta mil reais).

Santana do Mundaú/AL, 12 de maio de 2023.

ARTHUR DA PURIFICAÇÃO FREITAS LOPES
Prefeito

Publicado por:
Isabelle Nunes de Lima
Código Identificador:28198D9D

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DA LAJE

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 028/2023

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 028/2023 - PE 004/2023 - PROCESSO Nº **1001020900112023**

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 028/2023 - PE 004/2023 - PROCESSO Nº **1001020900112023** em favor da empresa **I M DE OMENA MATEUS – CNPJ 20.069.942/0001-33,** no valor total de R$ 699.778,95 (seiscentos e noventa e nove mil, setecentos e setenta e oito reais e noventa e cinco centavos). Objeto: AQUISIÇÃO DE MATERIAL DE EXPEDIENTE**.** Vigência: 12 (doze) meses a partir da assinatura da ata de registro de preço.

São José da Laje/AL, 12 de maio de 2023.

ANGELA VANESSA ROCHA PEREIRA BEZERRA
Prefeita

Publicado por:
Joelma Bezerra
Código Identificador:BBD73E01

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
EXTRATO CHAMADA PUBLICA 001/2023

EXTRATO DO CONTRATO Nº C.P.001/2023/01 – processo: 1001013100472023

A Prefeitura Municipal de São José da Laje/AL, CNPJ nº. 12.330.916/0001-99, resolve formalizar CONTRATO Nº C.P.001/2023/01 – processo: 1001013100472023 - em favor da **COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL DOS PRODUTORES RURAIS DA COLÔNIA PINDORAMA LTDA –** CNPJ Nº **10.589.833/0001-93**, no valor total de R$ 52.400,00 (cinquenta e dois mil e quatrocentos reais). Objeto: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, PARA ALUNOS DA REDE DE EDUCAÇÃO BÁSICA PÚBLICA, VERBA FNDE/PNAE. Vigência: 12 (doze) meses.

São José da Laje/AL, 03 de maio de 2023.

ANGELA VANESSA ROCHA PEREIRA BEZERRA
Prefeita

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DA LAJE
EXTRATO DO CONTRATO Nº C.P.001/2023/02 – processo: 1001013100472023

A Prefeitura Municipal de São José da Laje/AL, CNPJ nº. 12.330.916/0001-99, resolve formalizar CONTRATO Nº C.P.001/2023/02 – processo: 1001013100472023 - em favor da **COOPERATIVA DOS PRODUTORES AGROPECUARIOS DO ESTADO DE ALAGOAS - COOPAL –** CNPJ Nº **32.951.963/0001-67**, no valor total de R$ 426.076,30 (quatrocentos e vinte e seis mil, setenta e seis reais e trinta centavos). Objeto: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, PARA ALUNOS DA REDE DE EDUCAÇÃO BÁSICA PÚBLICA, VERBA FNDE/PNAE. Vigência: 12 (doze) meses.

São José da Laje/AL, 03 de maio de 2023.

ANGELA VANESSA ROCHA PEREIRA BEZERRA
Prefeita

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DA LAJE
EXTRATO DO CONTRATO Nº C.P.001/2023/03 – processo: 1001013100472023

A Prefeitura Municipal de São José da Laje/AL, CNPJ nº. 12.330.916/0001-99, resolve formalizar CONTRATO Nº C.P.001/2023/03 – processo: 1001013100472023 - em favor da **COOPERATIVA VALE DO PARAÍBA –** CNPJ Nº 31.239.326/0001-08, no valor total de R$ 22.600,00 (vinte e dois mil e seiscentos reais). Objeto: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, PARA ALUNOS DA REDE DE EDUCAÇÃO BÁSICA PÚBLICA, VERBA FNDE/PNAE. Vigência: 12 (doze) meses.

São José da Laje/AL, 03 de maio de 2023.

ANGELA VANESSA ROCHA PEREIRA BEZERRA
Prefeita

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DA LAJE
EXTRATO DO CONTRATO Nº C.P.001/2023/04 – processo: 1001013100472023

A Prefeitura Municipal de São José da Laje/AL, CNPJ nº. 12.330.916/0001-99, resolve formalizar CONTRATO Nº C.P.001/2023/04 – processo: 1001013100472023 - em favor da **COOPERATIVA DOS PEQUENOS PRODUTORES RURAIS DE SÃO JOSÉ DA LAJE LTDA –** CNPJ Nº **04.715.809/0001-50**, no valor total de R$ 653.093,30 (seiscentos e cinquenta e três mil, noventa e três reais e trinta centavos). Objeto: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, PARA ALUNOS DA REDE DE EDUCAÇÃO BÁSICA PÚBLICA, VERBA FNDE/PNAE. Vigência: 12 (doze) meses.

São José da Laje/AL, 03 de maio de 2023.

ANGELA VANESSA ROCHA PEREIRA BEZERRA
Prefeita

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DA LAJE
EXTRATO DO CONTRATO Nº C.P.001/2023/05 – processo: 1001013100472023

A Prefeitura Municipal de São José da Laje/AL, CNPJ nº. 12.330.916/0001-99, resolve formalizar CONTRATO Nº C.P.001/2023/05 – processo: 1001013100472023 - em favor da **COOPERATIVA DOS PEQUENOS PRODUTORES RURAIS DO VALE MUNDAÚ - COOPERVALE –** CNPJ Nº 09.127.716/0001-29, no valor total de R$ 13.950,00 (treze mil, novecentos e cinquenta reais). Objeto: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, PARA ALUNOS DA REDE DE EDUCAÇÃO BÁSICA PÚBLICA, VERBA FNDE/PNAE. Vigência: 12 (doze) meses.

São José da Laje/AL, 03 de maio de 2023.

ANGELA VANESSA ROCHA PEREIRA BEZERRA
Prefeita

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DA LAJE
EXTRATO DO CONTRATO Nº C.P.001/2023/06 – processo: 1001013100472023

A Prefeitura Municipal de São José da Laje/AL, CNPJ nº. 12.330.916/0001-99, resolve formalizar CONTRATO Nº C.P.001/2023/06 – processo: 1001013100472023 - em favor da **COOPERATIVA DE PRODUÇÃO LEITEIRA DE ALAGOAS LTDA –** CNPJ Nº **04.811.676/0001-16**, no valor total de R$ 130.938,00 (cento e trinta mil, novecentos e trinta e oito reais). Objeto: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, PARA ALUNOS DA REDE DE EDUCAÇÃO BÁSICA PÚBLICA, VERBA FNDE/PNAE. Vigência: 12 (doze) meses.

São José da Laje/AL, 03 de maio de 2023.

ANGELA VANESSA ROCHA PEREIRA BEZERRA
Prefeita

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DA LAJE
EXTRATO DO CONTRATO Nº C.P.001/2023/07 – processo: 1001013100472023

A Prefeitura Municipal de São José da Laje/AL, CNPJ nº. 12.330.916/0001-99, resolve formalizar CONTRATO Nº C.P.001/2023/07 – processo: 1001013100472023 - em favor da **COOPERATIVA DOS PRODUTORES RURAIS DA ZONA DA MATA ALAGOANA - COOPMATA –** CNPJ Nº 14.326.182/0001-08, no valor total de **R$ 736.890,56** (setecentos e trinta e seis mil, oitocentos e noventa reais e cinquenta e seis centavos). Objeto: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, PARA ALUNOS DA REDE DE EDUCAÇÃO BÁSICA PÚBLICA, VERBA FNDE/PNAE. Vigência: 12 (doze) meses.

São José da Laje/AL, 03 de maio de 2023.

***ANGELA VANESSA R*ocha Pereira Bezerra**
Prefeita

Publicado por:
Joelma Bezerra
Código Identificador:B29538AB

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DA TAPERA

SECRETARIA DE ADMINISTRACAO
LEI Nº 806/2023, DE 12 DE MAIO 2023

LEI Nº 806/2023, de 12 de Maio 2023

SÚMULA: Concede reajuste salarial aos servidores profissionais da Educação, alterando os valores Vencimentais das tabelas em vigor referente ao Plano de Cargos, Carreira e Remuneração do Quadro de Pessoal da Rede Pública Municipal de Ensino do Município de São José da Tapera, e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DA TAPERA, ESTADO DE ALAGOAS, no uso de suas atribuições legais que lhe confere a Lei Orgânica, faz saber que a Câmara Municipal de Vereadores de São José da Tapera/AL, aprovou e eu sanciono a seguinte Lei:
Art. 1º -Fica concedido reajuste salarial de 10% (dez por cento) no salário base dos profissionais da Educação do Quadro de Pessoal Permanente da Rede Pública Municipal de ensino do Município de São José da Tapera/AL, ativos e inativos, sendo 06% (seis por cento) aplicado no mês de maio e 04% (quatro por cento) aplicado no mês de dezembro do corrente ano, ambos sobre os vencimentos de abril/2023.
Art. 2º - Ficam instituídas as novas matrizes de Vencimentos dos Profissionais da Educação do Quadro de Pessoal Permanente da Rede Pública Municipal de Ensino de São José da Tapera/AL, de acordo com os Anexos desta Lei.
Art. 3º - As despesas decorrentes da aplicação desta Lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias.
Art. 4º - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.
Art. 5º - Revogam-se as disposições em contrário.

São José da Tapera /AL, 12 de maio de 2023.

JARBAS PEREIRA RICARDO
Prefeito

A presente Lei foi publicada e arquivada na Secretaria Municipal de Administração desta Prefeitura aos 12 (doze) dias do mês de maio de 2023.

DIEGO SILVA DE AZEVEDO
Secretário Municipal de Administração
Portaria Nº001/2021-GP

Publicado por:
Jacson Roberto dos Santos
Código Identificador:0B43F816

SECRETARIA DE ADMINISTRACAO
AVISO DE COTAÇÃO DE PREÇOS PARA POSTERIOR LICITAÇÃO

SETOR DE COMPRAS

Aviso de Cotação para Posterior Licitação

A PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DA TAPERA/AL, por intermédio do Setor de Compras, solicita cotação de preço para compor o processo administrativo nº004.019.120523 cujo objeto é **contratação de empresa especializada em serviços gráficos.** Aos interessados solicitar o **Termo de Cotação nº001.150523** 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:832A179A

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCACÃO
AVISO DE LICITAÇÃO

Processo nº: 002.009.190423
Modalidade: Pregão Eletrônico n.º: 10.025/2023
Tipo: Menor preço;
Objeto: Registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios para merenda escolar, para atender as necessidades do município de São José da Tapera/AL.
Data de realização: 29 de maio de 2023, às 14h:30min (horário de Brasília).
O Edital encontra-se disponível no site http://www.bnc.org.br, http://www.saojosedatapera.al.gov.br, na sede da CPL, situada na Rua do Comércio, 209, CEP: 57445-000, São José da Tapera/AL, das 08:00 às 14:00 horas em dias úteis, e mediante solicitação enviada ao e-mail licitacaosjtapera@gmail.com.
Todas as referências de tempo obedecerão ao horário de Brasília/DF

São José da Tapera/AL, 12 de maio de 2023.

ALINE OBERGARIA TORRES
Pregoeira

Publicado por:
Marcelo Rene Rodrigues da Silva
Código Identificador:2F2F2A98

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DOS MILAGRES

GABINETE DO PREFEITO
LISTA DE CANDIDATOS HABILITADOS - CMDCA

O Conselho Municipal de Direitos da Criança e do Adolescente, através da Lei Municipal Nº 356 de 02 de julho de 2001, com competência legal para prestação de serviços direcionados a Política Municipal de Atendimento da Criança e do Adolescente e Edital nº 001/2023 – CMDCA, vem, por intermédio deste comunicado, informar quanto à lista de candidatos habilitados para concorrerem ao processo unificado de escolha dos Conselheiro Tutelar do Município de São Miguel dos Milagres e, assim dar ampla publicidade.

Nº	NOME	CPF	SITUAÇÃO
01	**PATRÍCIA PEREIRA DUARTE GUEDES**	**065.XXX.XXX-17**	**HABILITADO**
02	**MARIA NÚBIA DE MELO SILVA**	**074.XXX.XXX.-67**	**HABILITADO**
03	**JANIELI BRUNA DOS SANTOS OLIVEIRA**	**017.XXX.XXX.-60**	**HABILITADO**
04	**ERKA DE ATAÍDE SILVA**	**043.XXX.XXX.-35**	**HABILITADO**
05	**JOILMA SILVA DE LIMA SANTOS**	**044.XXX.XXX.-80**	**HABILITADO**
06	**BYANCA Mª SILVA**	**109.XXX.XXX.-58**	**HABILITADO**
07	**MARIA ALICE DOS SANTOS PINTO**	**118.XXX.XXX.-08**	**HABILITADO**
08	**ARIANA DE ASSIZ SANTOS**	**101.XXX.XXX.-07**	**HABILITADO**
09	**JORG AUGUSTO DANTAS DE CARVALHO**	**889.XXX.XXX.-49**	**HABILITADO**
10	**ELVYS HENRIC BARBOSA DA SILVA**	**129.XXX.XXX-66**	**HABILITADO**
11	**KARIN CRISTINA ARAÚJO ANDRADE**	**034.XXX.XXX.-29**	**HABILITADO**
12	**BRENNA MYKAEL DOS SANTOS MORAES**	**117.XXX.XXX.-64**	**HABILITADO**
13	**WILMA Mª DA SILVA**	**112.XXX.XXX.-86**	**HABILITADO**
14	**ARIENE TAISE DOS SANTOS**	**079.XXX.XXX.-35**	**HABILITADO**
15	**THAYNÁ DÓRIS SILVA MONTEIRO**	**113.XXX.XXX.-92**	**INABILITADO**

São Miguel dos Milagres, 12 de maio de 2023.

Atenciosamente,

LIDIANE DE SANTANA SOARES
CRESS/4538
Presidente do CMDCA- SMM

Publicado por:
Tulio da Silva Pereira
Código Identificador:2D5AE2FA

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SATUBA

GABINETE DO PREFEITO
TERMO DE HOMOLOGAÇÃO

Ref. Pregão Eletrônico nº 11/2023
Registro de Preços

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

RESOLVE:

HOMOLOGAR o resultado da licitação sob a modalidade de Pregão Eletrônico nº 11/2023 (**BNC – BOLSA NACIONAL DE COMPRAS**) cujo objeto é o Registro de Preços para futura e eventual aquisição de RESMA DE PAPEL A4 BRANCO, destinados a atender as necessidades das Secretarias Municipais do Poder Executivo do Município de Satuba/AL, em favor da empresa THIAGO DE LIMA MORAES EIRELI, inscrita no CNPJ sob nº 30.971.751/0001-16, que na ocasião atendeu aos termos do instrumento convocatório da licitação, para a execução do objeto licitado, ficando a mesma convocada para assinatura da Ata de Registro de Preços, nos termos do art. 64 caput, da lei nº 8.666/93, sob as penas da lei.

Satuba/AL, 12 de Maio de 2023.

DIÓGENES JOSÉ NETO DE AMORIM
Prefeito

Publicado por:
Morgana Bernadi Leite
Código Identificador:AAA6FF8F

GABINETE DO PREFEITO
AVISO DE LICITAÇÃO

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

Modalidade: **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 14/2023 (BNC- BOLSA NACIONAL DE COMPRAS).**
Objeto: Registro de Preços para futura e eventual aquisição de utensílios, destinados a atender as necessidades das Secretarias Municipais do Poder Executivo do Município de Satuba/AL.
Tipo: **Menor preço** – **Por Item**
Data e hora da sessão de disputa: **31/05/2023, às 09:00h (horário de Brasília).**
LOCAL: Sistema eletrônico do **BNC - BOLSA NACIONAL DE COMPRAS**., através do site www.bnc.org.br.
Os interessados poderão retirar o Edital através do site: www.bnc.org.br e se credenciarem junto ao **BNC- BOLSA NACIONAL DE COMPRAS,** no endereço http://bnc.org.br/sistema, ou através do portal do município: satuba.al.gov.br/portal/licitacoes-2-2/
Informações pelo e-mail: prefeituramunicipalsatuba2021@gmail.com.

Satuba/AL, 12 de maio de 2023.

TAINÁ GOMES NOBRE SILVA
Presidente da CPL

AVISO DE LICITAÇÃO

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

Modalidade: **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 15/2023 (BNC- BOLSA NACIONAL DE COMPRAS).**
Objeto: Registro de Preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, destinados a atender as necessidades das Secretarias Municipais do Poder Executivo do Município de Satuba/AL.
Tipo: **Menor preço** – **Por Item**
Data e hora da sessão de disputa: **31/05/2023, às 13:00h (horário de Brasília).**
LOCAL: Sistema eletrônico do **BNC - BOLSA NACIONAL DE COMPRAS**., através do site www.bnc.org.br.
Os interessados poderão retirar o Edital através do site: www.bnc.org.br e se credenciarem junto ao **BNC- BOLSA NACIONAL DE COMPRAS,** no endereço http://bnc.org.br/sistema, ou através do portal do município: satuba.al.gov.br/portal/licitacoes-2-2/

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

Satuba/AL, 12 de maio de 2023.

TAINÁ GOMES NOBRE SILVA
Presidente da CPL

Publicado por:
Morgana Bernadi Leite
Código Identificador:C87EEA28

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
AVISO DE LICITAÇÃO

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

Modalidade: **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 12/2023 (BNC- BOLSA NACIONAL DE COMPRAS).**
Objeto: Registro de Preços para futura e eventual aquisição de Materiais e Equipamentos de informática, destinados a atender as necessidades das Secretarias Municipais do Poder Executivo do Município de Satuba/AL.
Tipo: **Menor preço** – **Por Item**
Data e hora da sessão de disputa: **29/05/2023, às 09:00h (horário de Brasília).**
LOCAL: Sistema eletrônico do **BNC - BOLSA NACIONAL DE COMPRAS**., através do site www.bnc.org.br.
Os interessados poderão retirar o Edital através do site: www.bnc.org.br e se credenciarem junto ao **BNC- BOLSA NACIONAL DE COMPRAS,** no endereço http://bnc.org.br/sistema, ou através do portal do município: satuba.al.gov.br/portal/licitacoes-2-2/

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

Satuba/AL, 12 de maio de 2023.

TAINÁ GOMES NOBRE SILVA
Presidente da CPL

Publicado por:
Morgana Bernadi Leite
Código Identificador:CB0421F5

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
AVISO DE LICITAÇÃO

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

Modalidade: **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 13/2023 (BNC- BOLSA NACIONAL DE COMPRAS).**
Objeto: Registro de Preços para futura e eventual aquisição de Sacos de Lixo, destinados a atender as necessidades das Secretarias Municipais do Poder Executivo do Município de Satuba/AL.
Tipo: **Menor preço** – **Por Item**
Data e hora da sessão de disputa: **29/05/2023, às 13:00h (horário de Brasília).**
LOCAL: Sistema eletrônico do **BNC - BOLSA NACIONAL DE COMPRAS**., através do site www.bnc.org.br.
Os interessados poderão retirar o Edital através do site: www.bnc.org.br e se credenciarem junto ao **BNC- BOLSA NACIONAL DE COMPRAS,** no endereço http://bnc.org.br/sistema, ou através do portal do município: satuba.al.gov.br/portal/licitacoes-2-2/

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

Satuba/AL, 12 de maio de 2023.

TAINÁ GOMES NOBRE SILVA
Presidente da CPL

Publicado por:
Morgana Bernadi Leite
Código Identificador:C1D5A7B5

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 40/2023

Pregão Eletrônico nº 08/2023

Fundamento Legal: Lei Federal nº 10.520/2002, Decreto Federal nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, Lei Complementar nº 123/2006 acrescentada pelas leis complementares 147/2014 e 155/2016, subsidiariamente, a Lei Federal nº 8.666/1993 e suas alterações posteriores;

Órgão Gerenciador: SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

Objeto: Registro de Preços para futura e eventual aquisição de Instrumentos Musicais, destinados a atender as necessidades das Secretarias Municipais do Poder Executivo do Município de Satuba/AL

Fornecedora Registrada - **KEDMA ISABEL DE ASSIS ME, inscrita no CNPJ sob nº 25.099.482/0001-00**

Valor Registrado: **R$ 15.690,00 (quinze mil, seiscentos e noventa reais)**

Firmado em: 08/05/2023

Vigência: 12 (doze) meses.

SIGNATÁRIOS: DIÓGENES JOSÉ NETO DE AMORIM e **KEDMA ISABEL DE ASSIS VAZ**

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 41/2023

Pregão Eletrônico nº 08/2023

Fundamento Legal: Lei Federal nº 10.520/2002, Decreto Federal nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, Lei Complementar nº 123/2006 acrescentada pelas leis complementares 147/2014 e 155/2016, subsidiariamente, a Lei Federal nº 8.666/1993 e suas alterações posteriores;

Órgão Gerenciador: SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

Objeto: Registro de Preços para futura e eventual aquisição de Instrumentos Musicais, destinados a atender as necessidades das

Secretarias Municipais do Poder Executivo do Município de Satuba/AL

Fornecedora Registrada - **MELODIA INSTRUMENTOS MUSICAIS LTDA, inscrita no CNPJ sob nº 09.638.518/0001-20**

Valor Registrado: **R$ 9.550,00 (nove mil, quinhentos e cinquenta reais)**

Firmado em: 08/05/2023

Vigência: 12 (doze) meses.

SIGNATÁRIOS: DIÓGENES JOSÉ NETO DE AMORIM e **JARLAN CAVALCANTE FERRO**

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 42/2023

Pregão Eletrônico nº 08/2023

Fundamento Legal: Lei Federal nº 10.520/2002, Decreto Federal nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, Lei Complementar nº 123/2006 acrescentada pelas leis complementares 147/2014 e 155/2016, subsidiariamente, a Lei Federal nº 8.666/1993 e suas alterações posteriores;

Órgão Gerenciador: SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

Objeto: Registro de Preços para futura e eventual aquisição de Instrumentos Musicais, destinados a atender as necessidades das Secretarias Municipais do Poder Executivo do Município de Satuba/AL

Fornecedora Registrada - **T.M.T INSTRUMENTOS MUSICAIS LTDA, inscrita no CNPJ sob nº 08.666.165/0001-09**,

Valor Registrado: **R$ 12.575,00 (doze mil, quinhentos e setenta e cinco reais)**

Firmado em: 08/05/2023

Vigência: 12 (doze) meses.

SIGNATÁRIOS: DIÓGENES JOSÉ NETO DE AMORIM e **GILBERTO OSCAR SOLER CARNELÓS**

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 43/2023

Pregão Eletrônico nº 08/2023

Fundamento Legal: Lei Federal nº 10.520/2002, Decreto Federal nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, Lei Complementar nº 123/2006 acrescentada pelas leis complementares 147/2014 e 155/2016, subsidiariamente, a Lei Federal nº 8.666/1993 e suas alterações posteriores;

Órgão Gerenciador: SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

Objeto: Registro de Preços para futura e eventual aquisição de Instrumentos Musicais, destinados a atender as necessidades das Secretarias Municipais do Poder Executivo do Município de Satuba/AL

Fornecedora Registrada - **SC INSTRUMENTOS MUSICAIS E ACESSORIOS LTDA, inscrita no CNPJ sob nº 29.583.709/0001-49**

Valor Registrado: **R$ 2.180,90 (dois mil, cento e oitenta reais e noventa centavos)**

Firmado em: 08/05/2023

Vigência: 12 (doze) meses.

SIGNATÁRIOS: DIÓGENES JOSÉ NETO DE AMORIM e **MARCIO JOSE SCHUTZ**

Publicado por:
Morgana Bernadi Leite
Código Identificador:1EB6A566

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
EXTRATO DO SEGUNDO TERMO ADITIVO DE PRAZO AO CONTRATO Nº 022/2021

Fundamento Legal: *art. 57, § 2º da Lei 8666/93*;

Partes: MUNICÍPIO DE SATUBA/AL e F DE ASSIS DA SILVA GPON - ME, inscrita no CNPJ sob nº 22.644.620/0001-04.

Objeto: Constitui objeto do presente Termo Aditivo a prorrogação dos prazos de vigência para prestação de serviço de fornecimento de links dedicados de internet por meio de fibra óptica.

Vigência até: 12 (doze) meses;

Celebração: 07/04/2023;

Signatários: Diógenes José Neto de Amorim e Francisco de Assis da Silva

Publicado por:
Morgana Bernadi Leite
Código Identificador:6B3EE517

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE TANQUE D´ARCA

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADM E FINANÇAS
DECRETO Nº 23 DE 20 DE ABRIL DE 2023

"Dispõe sobre demissão de servidor público municipal.".

O PREFEITO MUNICIPAL DE TANQUE DARCA, Estado de Alagoas, no uso de suas atribuições legais e em conformidade com o que dispõe a Lei Orgânica do Município,

CONSIDERANDO o relatório final exarado nos autos do Processo Administrativo disciplinar nº 20221205185QHEJ, que determinou o indiciamento do servidor DIEGO FEITOSA DE FARIAS em Processo Administrativo Disciplinar por ofensa física;
D E C R E T A:

Art. 1º - DEMITI-SE, adotando o relatório da comissão nos termos do art. 156 da Lei 148/98, o servidor DIEGO FEITOSA DE FARIAS, professor, com matricula funcional de nº 689, com fundamento no artigo 120, inciso VII, da Lei 148 de 1998, bem como do art. 105 V e XV também da Lei nº 148 de 1998 e correlatos;
Artigo 2º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Tanque D´Arca/AL, 20 de abril de 2023

WILMARIO VALENÇA SILVA JUNIOR
Prefeito

Publicado por:
Francisco Carlos de Morais Almeida
Código Identificador:FDA39FE6

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADM E FINANÇAS
DESPACHO DE HOMOLOGAÇÃO

Face ao constante nos autos do procedimento licitatório Pregão Eletrônico nº 08/2023, Tipo Maior desconto Por Item, referente ao Processo nº 3003224/2023, HOMOLOGO, com fundamento no Artigo 4º, Inciso XXII, da Lei Federal nº 10.520/2002, a presente

licitação para que a Adjudicação nela contida produza seus efeitos jurídicos e legais. Tanque D'arca/AL, 09 de maio de 2023. Wilmário Valença Silva Júnior/Prefeito

EXTRATO DE ATA DE REGISTRO PE 08/2023; objeto: Registro de Preços para aquisição de combustíveis automotivos, visando atender às necessidades do Município de Tanque D'arca/AL; Fornecedor: POSTO DE COMBUSTÍVEL MIRANTE LTDA, inscrita no CNPJ sob o nº 20.097.123/0001-08 totalizando o valor estimado de desconto R$: 0,01% (zero, zero um porcento); Vigência: 12 meses; celebrado em 09/05/2023. Signatários: Wilmário Valença Silva Júnior e Leandro Gomes Sampaio.

Publicado por:
Francisco Carlos de Morais Almeida
Código Identificador:C7FC3737

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADM E FINANÇAS
INEXIGIBILIDADE PROCESSO DE Nº 3003292/2023

Em cumprimento ao Artigo 26 da Lei Federal nº 8.666/93, considerando o que consta nos autos do presente processo, RATIFICO A INEXIBILIDADE DE LICITAÇÃO para contratação da empresa: CELL ENTRETENIMENTO (ZÉ LEZIN). inscrito no CNPJ: 22.831.828/0001-24 no valor global de R$ 25.000,00 (vinte e cinco mil reais), com fulcro na inteligência do art.25, inc. II, do mesmo diploma legal.

EXTRATO DE CONTRATO Nº INEX 30.032.2/2023 para Contratação de atração artística no "evento praça pública" no Município de Tanque D'arca/AL que será realizada dia 13/05/2023 , Contratado: CELL ENTRETENIMENTO (ZÉ LEZIN) inscrito no CNPJ: 22.831.828/0001-24 no valor global de R$ 25.000,00 (vinte e cinco mil reais); Vigência: 60 dias; celebrado em 02/05/2023. Signatários: Wilmário Valença Silva Júnior e Celessângela Firmino da Silva.

Publicado por:
Francisco Carlos de Morais Almeida
Código Identificador:9BED5514

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE TEOTONIO VILELA

GABINETE DO PREFEITO
HOMOLOGAÇÃO – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2023

O PREFEITO DO MUNICIPIO DE TEOTÔNIO VILELA, no uso de suas atribuições legais, e em cumprimento ao Art. 43, inciso VI da Lei Federal nº 8.666/93 e com a previsão do inciso XXII da Lei Federal nº 10.520/02, resolve **HOMOLOGAR** os Itens do certame Licitatório modalidade Pregão Eletrônico sob o nº 002/2023, que tem por objeto o registro de preço para eventual e futura Aquisição de Merenda Escolar, em favor das empresas: **ELLDER BULHÕES DOS SANTOS – EPP**, inscrita no CNPJ sob n° 13.403.188/0001-60, vencedora dos itens 01, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 19, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 37, 38, 39, 44, 45, 46, 54, 56, 57, 59, 60, 61, 66, 67, 69, 70, 73 e 76 perfazendo um total de R$ 2.015.323,00 (dois milhões quinze mil trezentos e vinte e três reais); **ARRB COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA -EPP**, inscrita no CNPJ sob n° 23.223.561/0001-55, vencedora dos itens 2, 11, 36, 49, 50, 51, 52, 58 e 62 perfazendo um total de R$ 507.150,00 (quinhentos e sete mil cento e cinquenta reais); **MR DA SILVA VIEIRA ALIMENTOS EIRELI**, inscrita no CNPJ sob n° 20.374.994/0001-13, vencedora dos itens 12, 13, 14, 20, 63 e 64 perfazendo um total de R$ 181.650,00 (cento e oitenta e um mil seiscentos e cinquenta reais); **B S COMERCIO E SERVIÇOS EIRELI**, inscrita no CNPJ sob n° 32.859.799/0001-62, vencedora dos itens 15, 18, 21, 34, 40, 43, 47, 48, 55 e 74 perfazendo um total de R$ 577.880,00 (quinhentos e setenta e sete mil oitocentos e oitenta reais); **PORTAL COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA - EPP**, inscrita no CNPJ sob n° 21.883.765/0001-97, vencedora dos itens 16, 17, 35, 53 e 75 perfazendo um total de R$ 303.722,00 (trezentos e três mil setecentos e vinte e dois reais); **ATACADO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS E FRIOS EIRELI**, inscrita no CNPJ sob n° 28.983.399/0001-97, vencedora dos itens 65 e 68 perfazendo um total de R$ 86.125,00 (oitenta e seis mil cento e vinte e cinco reais); com base nas informações contidas nos autos, sua plena regularidade.

Teotônio Vilela/AL, 08 de maio de 2023.

PEDRO HENRIQUE DE JESUS PEREIRA
Prefeito

Publicado por:
Ivanildo Almeida Silva
Código Identificador:1CC95F14

GABINETE DO PREFEITO
AVISO DE REVOGAÇÃO DE LICITAÇÃO - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 017/2023

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE TEOTÔNIO VILELA, no uso de suas atribuições legais, e consoante os atos proferidos nos autos do Processo Administrativo em epígrafe, e pelas motivações que seguem: CONSIDERANDO que o ato administrativo revogatório é resultante do poder discricionário, prerrogativa que a Administração detém para rever suas atividades em busca dos melhores meios para o alcance do fim maior, o interesse público;

CONSIDERANDO a revogação de licitação fica assegurado a apresentação do contraditório aos interessados, previsto pelo art. 49, §3º, da Lei nº 8.666/93, o prazo de 05 dias uteis para apresentação;

CONSIDERANDO as razões apontadas pela secretaria solicitante, na qual fora informado dos fatos, conforme exara o Oficio nº 074/2023/SEMED, torna público para conhecimento dos interessados que:

REVOGA-SE, o PREGÃO ELETRÔNICO Nº 017/2023, tipo Menor Preço por Lote, como objeto o Aquisição de Kits e Mochilas Escolares.

Teotônio Vilela/AL, 10 de maio de 2023

PEDRO HENRIQUE DE JESUS PEREIRA
Prefeito

Publicado por:
Ivanildo Almeida Silva
Código Identificador:BA09A580

GABINETE DO PREFEITO
AVISO DE LICITAÇÃO - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 085/2023

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 085/2023 – TIPO Menor preço por Lote – OBJETO: Registro de Preços para Aquisição de Kits e Mochilas Escolares. Data da Disputa: 26 de maio de 2023 às 09h15min. Acolhimento das propostas a partir de 15 de maio de 2023 às 08h até às 09h do dia 26 de maio de 2023, horário de Brasília. no site: https://bnc.org.br/.

Mais informações poderão ser obtidas no setor de licitações localizado na Rua Firmina Pacheco, 60, Centro, Teotônio Vilela/AL, no horário de 08:00 a 12:00 horas e através do site www.teotoniovilela.al.gov.br. Telefone para contato (82) 3543 – 1301. Esclarecimentos e impugnações para o e-mail: pregaopmtv@gmail.com, ou pelo sistema onde ocorrerá a Licitação.

Teotônio Vilela/AL, 12 de maio de 2023

RICARDO LIMA TORRES
Pregoeiro

Publicado por:
Ivanildo Almeida Silva
Código Identificador:A40090CD

GABINETE DO PREFEITO
AVISO DE LICITAÇÃO - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 086/2023

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 086/2023 – TIPO Menor preço por Item – OBJETO Registro de Preços para Aquisição de Materiais de Construção em Geral – Itens Remanescentes. Data da Disputa: 31 de maio de 2023 às 09h15min. Acolhimento das propostas a partir de 15 de maio de 2023 às 08h até às 09h do dia 31 de maio de 2023, horário de Brasília. no site: https://bnc.org.br/.
Mais informações poderão ser obtidas no setor de licitações localizado na Rua Firmina Pacheco, 60, Centro, Teotônio Vilela/AL, no horário de 08:00 a 12:00 horas e através do site www.teotoniovilela.al.gov.br. Telefone para contato (82) 3543 – 1301. Esclarecimentos e impugnações para o e-mail: pregaopmtv@gmail.com, ou pelo sistema onde ocorrerá a Licitação.

Teotônio Vilela/AL, 12 de maio de 2023

RICARDO LIMA TORRES
Pregoeiro

Publicado por:
Ivanildo Almeida Silva
Código Identificador:F3244B2A

INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA SOCIAL DOS SERVIDORES PÚBLICOS DO MUNICÍPIO DE TEOTÔNIO VILELA - IPREVTEO
APOSENTADORIA ESPECIAL POR IDADE E TEMPO DE CONTRIBUIÇÃO

PORTARIA Nº 005/2019

O Presidente do IPREVTEO, ***GERALDO JUSTINO DA SILVA FILHO,*** simultaneamente com o Prefeito do Município de Teotônio Vilela***, JOÃO JOSÉ PEREIRA FILHO,*** no uso de suas atribuições legais, que lhe outorga a Lei de nº 459/2009, que Dispõe sobre Regime Próprio de Previdência Social do Município de Teotônio Vilela – AL, e em consonância com o Parecer da Procuradoria deste Instituto de Previdência Social,

RESOLVEM:

Ao 01 (um) dia do mês de Março do ano 2019, conceder ***APOSENTADORIA ESPECIAL POR IDADE E TEMPO DE CONTRIBUIÇÃO***, a Servidora Pública, ***VALDELICE PEDROSO FARIAS,*** inscrita no CPF sob nº ***314.136.414-15*** e sob o RG nº **1110000** ***SSP/AL***, lotada na Secretaria Municipal de Educação, ocupante do cargo efetivo de ***Professora,*** Classe "E", Nível ¨M¨, Matrícula 949, efetivada em 01/06/2002,nomeada pela Portaria de nº 109/02 do Quadro do Magistério Público Municipal, nos termos do art. 40, §1º, III, alínea "a" da Constituição Federal; art. 179, I, "c" da Lei Municipal nº 933/2015, cumulado com o art. 16, parágrafo primeiro da Lei Municipal 459/2009, com vencimentos calculados na forma prevista nos arts. 34 e 40 da mesma lei.

Esta Portaria entrará em vigor na data da sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

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

Teotônio Vilela – AL, 12 de Março de 2019.

GERALDO JUSTINO DA SILVA FILHO
Presidente – IPREVTEO

JOÃO JOSÉ PEREIRA FILHO
Prefeito

Publicada e registrada no mural do IPREVTEO no dia 12 de Março de 2019

Publicado por:
Geraldo Justino da Silva Filho
Código Identificador:2140DB70

INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA SOCIAL DOS SERVIDORES PÚBLICOS DO MUNICÍPIO DE TEOTÔNIO VILELA - IPREVTEO
APOSENTADORIA ESPECIAL POR IDADE E TEMPO DE CONTRIBUIÇÃO

PORTARIA Nº 014/2019

O Presidente do IPREVTEO, ***GERALDO JUSTINO DA SILVA FILHO,*** simultaneamente com o Prefeito do Município de Teotônio Vilela***, JOÃO JOSÉ PEREIRA FILHO,*** no uso de suas atribuições legais, que lhe outorga a Lei de nº 459/2009, que Dispõe sobre Regime Próprio de Previdência Social do Município de Teotônio Vilela – AL, e em consonância com o Parecer da Procuradoria deste Instituto de Previdência Social,

RESOLVEM:

Ao 18 (dezoito) dia do mês de Novembro do ano 2019, conceder ***APOSENTADORIA ESPECIAL POR IDADE E TEMPO DE CONTRIBUIÇÃO***, a Servidora Pública, ***MARIA MARLETE CORREIA,*** inscrita no CPF sob nº ***776.089.174-15*** e sob o RG nº **1114045** ***SSP/AL***, lotada na Secretaria Municipal de Educação, ocupante do cargo efetivo de ***PROFESSORA***, efetivada em 01/06/2002, nomeada pela Portaria de nº 014/2002, Nível "II" Classe "F" Matrícula 732, do Quadro do Magistério Público Municipal, com direito aos rendimentos, no valor de **R$** ***3.230,36*** (Três mil, duzentos e trinta reais e trinta e seis centavos), acrescido de 03 (três) quinquênios no valor de **R$** ***484.55*** (quatrocentos e oitenta e quatro reais e cinquenta e cinco centavos) e proventos integrais no valor de **R$** ***3.714,91*** (Três mil, setecentos e quatorze e noventa e um centavos), nos termos do art. 40, §1º, III, alínea "a" da Constituição Federal; art. 179, I, "c" da Lei Municipal nº 933/2015, cumulado com o art. 16, parágrafo primeiro da Lei Municipal 459/2009, com vencimentos calculados na forma prevista nos arts. 34 e 40 da mesma lei, assim como art. 6º da EC 41/2003, (Magistério).
.

Esta Portaria entrará em vigor na data da sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

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

Teotônio Vilela – AL, 10 de Junho de 2019.

GERALDO JUSTINO DA SILVA FILHO
Presidente – IPREVTEO

JOÃO JOSÉ PEREIRA FILHO
Prefeito

Publicada e registrada no mural do IPREVTEO no dia 17 de Junho de 2019

Publicado por:
Geraldo Justino da Silva Filho
Código Identificador:AA5A91C4

INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA SOCIAL DOS SERVIDORES PÚBLICOS DO MUNICÍPIO DE TEOTÔNIO VILELA - IPREVTEO
APOSENTADORIA ESPECIAL POR IDADE E TEMPO DE CONTRIBUIÇÃO

PORTARIA Nº 017/2019

O Presidente do IPREVTEO, ***GERALDO JUSTINO DA SILVA FILHO,*** simultaneamente com o Prefeito do Município de Teotônio Vilela***, JOÃO JOSÉ PEREIRA FILHO,*** no uso de suas atribuições legais, que lhe outorga a Lei de nº 459/2009, que Dispõe sobre Regime Próprio de Previdência Social do Município de Teotônio Vilela – AL, e em consonância com o Parecer da Procuradoria deste Instituto de Previdência Social,

RESOLVEM:

Ao 18 (dezoito) dia do mês de Novembro do ano 2019, conceder ***APOSENTADORIA ESPECIAL POR IDADE E TEMPO DE CONTRIBUIÇÃO***, a Servidora Pública, ***FRANCISCA DA SILVA,*** inscrita no CPF sob nº ***556.815.655-72*** e sob o RG nº **40060896** ***SSP/AL***, lotada na Secretaria Municipal de Educação, ocupante do cargo efetivo de ***PROFESSORA***, efetivada em 01/06/2002, nomeada pela Portaria de nº 046/2002, Nível "II" Classe "F" Matrícula 215, do Quadro do Magistério Público Municipal, com direito aos rendimentos, no valor de **R$ *3.230,36*** (Três mil, duzentos e trinta reais e trinta e seis centavos), acrescido de 03 (três) quinquênios no valor de **R$ *484.55*** (quatrocentos e oitenta e quatro reais e cinquenta e cinco centavos) e proventos integrais no valor de **R$ *3.714,91*** (Três mil, setecentos e quatorze e noventa e um centavos), nos termos do art. 40, §1º, III, alínea "a" da Constituição Federal; art. 179, I, "c" da Lei Municipal nº 933/2015, cumulado com o art. 16, parágrafo primeiro da Lei Municipal 459/2009, com vencimentos calculados na forma prevista nos arts. 34 e 40 da mesma lei, assim como art. 6º da EC 41/2003, (Magistério).
.

Esta Portaria entrará em vigor na data da sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

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

Teotônio Vilela – AL, 04 de Novembro de 2019.

GERALDO JUSTINO DA SILVA FILHO
Presidente – IPREVTEO

JOÃO JOSÉ PEREIRA FILHO
Prefeito

Publicada e registrada no mural do IPREVTEO no dia 19 de Novembro de 2019

Publicado por:
Geraldo Justino da Silva Filho
Código Identificador:067C1F48

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAIPÚ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
AVISO DE LICITAÇÃO

O Município de Traipu, através da Comissão Permanente de Licitação, avisa que realizará licitação conforme resumo abaixo:
MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 009/2023.
TIPO: MENOR VALOR POR ITEM.
DATA E HORA: 25 de maio de 2023 às 09h00min.
LOCAL: Sistema Eletrônico BNC – Bolsa Nacional de Compras, através do site https://bnccompras.com.
OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS E CORRELATOS.
O edital encontra-se a disposição dos interessados através do site https://bnc.org.br/editais/.
Demais dúvidas e esclarecimentos, contatar através do e-mail comprascpltraipu@gmail.com.

Traipu-AL, 12 de maio de 2023.

VITOR RIBEIRO DOS SANTOS CAVALCANTI
Pregoeiro

Publicado por:
Vitor Ribeiro dos Santos Cavalcanti
Código Identificador:0DB0736A

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE VIÇOSA

SECRETARIA MUN. DE ADMIN. E FINANÇAS, PLANEJ. E ORÇAMENTO
CONVOCAÇÃO

PROCESSO ADMINISTRATVO Nº 02130035/2023
DA: COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
PARA AS EMPRESAS:

1. DELTA SERVIÇOS GERAIS LTDA EPP;
2. MDM DOS SANTOS ENGENHARIA EIRELI;
3. METRA CONSTRUÇÕES EIRELI

REF: REUNIÃO PARA ABERTURA DAS PROPOSTAS DE PREÇO REFERENTE A CONCORRÊNCIA n. 01/2023 - contratação de empresa para REFORMA NAS ESCOLAS PÚBLICAS no município de Viçosa/AL.

Senhores licitantes, a Comissão Permanente de Licitação informa que a abertura da proposta de preço será no dia **17 de maio de 2023, às 10h**, na sala de reuniões da Comissão Permanente de Licitação, na Prefeitura Municipal de Viçosa, Rua do Centenário, nº 02 Centro, Viçosa/Al.

Viçosa/AL, 12 de maio de 2023

KATYÚCYA MYCHELLY SILVEIRA CALHEIROS BESERRA
Presidente da CPL

Publicado por:
Katyucya Mychelly Silveira Calheiros Beserra
Código Identificador:EBD0DEC0

SECRETARIA MUN. DE ADMIN. E FINANÇAS, PLANEJ. E ORÇAMENTO
EXTRATO DO CONTRATO Nº 035/2023

Extrato do Contrato nº 035/2023
Processo administrativo nº 02010023/2022
Inexigibilidade de Licitação nº 013/2023-CPL – ART. 25, inciso II e § 3º, c/c art. 13, III, ambos da Lei Nº 8.666/93
Contratado: PONTES, MARINHO E VASCONCELLOS ADVOGADOS, inscrito no CNPJ nº 23.856.827/0001-05.
Valor global: O valor do presente Termo de Contrato é de 20% (vinte por cento) do proveito econômico bruto recebido, decorrente da recuperação das diferenças que não foram repassadas ao município, a serem pagos após a apresentação da certidão de trânsito em julgado da ação que julgar procedente a demanda, reconhecendo o direito da edilidade
OBJETO: O presente contrato tem por objetivo a contratação de pessoa jurídica para prestação de serviços especializados em assessoria e consultoria de natureza singular, destinada à defesa dos interesses da edilidade, mediante a adoção de todos os procedimentos judiciais e/ou administrativos que se façam necessários, para propositura de ação de conhecimento em face de União Federal, posterior liquidação e execução, objetivando o pagamento de diferenças resultantes do valor anual mínimo por aluno (VAMA) relativas ao Fundo de Manutenção e Desenvolvimento da Educação Básica e de Valorização dos Profissionais da Educação – FUNDEB, por inobservância do piso mínimo fixado nacionalmente em 2006 no âmbito do FUNDEF(Fundo de Manutenção e Desenvolvimento do Ensino Fundamental e de Valorização ao Magistério) com as devidas atualizações impostas por medidas judiciais.
Vigência: O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, sendo iniciada na data da assinatura do instrumento.
DATA DA ASSINATURA: 12/05/2023
SIGNATÁRIOS: Prefeitura Municipal de Viçosa/João Victor Calheiros Amorim Santos/Prefeito
Secretaria Municipal de Infraestrutura/ José Juarez Bomfim da Silva/Órgão Gerenciador
Henrique Correia Vasconcellos / Henrique Correia Vasconcellos /Sócio

Publicado por:
Katyucya Mychelly Silveira Calheiros Beserra
Código Identificador:0C4F5931

SECRETARIA MUN. DE ADMIN. E FINANÇAS, PLANEJ. E ORÇAMENTO
DILIGÊNCIA PARA EMPRESA

PROCESSO ADMINISTRATVO Nº01060013/2023
DA: COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
PARA A EMPRESA:

JC3 ENGENHARIA LTDA.

REF: DILIGÊNCIA REFERENTE A PROPOSTA DE PREÇO DA TOMADA DE PREÇO n. 03/2023 - contratação de empresa para construção de uma Campo Socity localizada no Povoado Tangil no Município de Viçosa – AL.

Senhor licitante,

Considerando que a proposta mais vantajosa para o referido processo é da empresa JC3 ENGENHARIA LTDA, e conforme o Parecer Técnico emitido pelo engenheiro civil dessa municipalidade, essa apresentou proposta de preço em desconforme com edital;
Solicitamos à empresa realizar os referidos ajustes em concordância com o Acórdão TCU 1.811/2014, e que nos envie no prazo de 2 dias úteis uma nova proposta de preços, não majorando o valor da proposta, e nos apresentando em conformidade com o edital.

Viçosa/AL, 12 de maio de 2023

KATYÚCYA MYCHELLY SILVEIRA CALHEIROS BESERRA
Presidente da CPL

Publicado por:
Katyucya Mychelly Silveira Calheiros Beserra
Código Identificador:BE75B75D

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE TEOTONIO VILELA

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DE ATA REGISTRO DE PREÇOS Nº 203/2023 – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2023

FORNECEDORA REGISTRADA: ELLDER BULHÕES DOS SANTOS - EPP, inscrita no CNPJ sob nº 13.403.188/0001-60;
OBJETO: Aquisição de Merenda Escolar.
VALOR TOTAL REGISTRADO: R$ 2.015.323,00 (dois milhões quinze mil trezentos e vinte e três reais);

Lote	Especificações do Objeto	Unidade	Qtde.	Preço Unitário	Preço Total	Marca
01	**Ovos de Galinha**: Tipo médio; De primeira qualidade; Tamanho uniforme; Embalagem adequada para acondicionamento do produto, isenta de corpos estranhos aderidos a superfície externa; Rótulo contendo data de validade, peso e temperatura de estocagem; Inspecionado pelo MAPA (Ministério da Agricultura), que tenha SIF (Serviço de Inspeção Federal); Empresa com Alvará da Vigilância Sanitária Municipal atualizado; O produto deverá apresentar validade mínima de 10 dias da entrega. Referência: Embalagem com 30 unidades a partir de 50g. **LOTE PARA AMPLA CONCORRENCIA.**	Bandeja	30.000	R$ 14,00	R$ 420.000,00	LUNA
03	**Açúcar** – Obtido da cana de açúcar, tipo cristalizado, com aspecto, cor e cheiro próprio, sabor doce, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em embalagens de 01 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto, deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a Resolução Nº 12/78 da CNNPA (Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos). Registro no Ministério da Agricultura SIF (Serviço de Inspersão Federal) ou SIE (Serviço de Insperção Estadual). Referência: Fardo com 30 kg. **LOTE PARA AMPLA CONCORRENCIA**.	Fardo	2.250	R$ 90,00	R$ 202.500,00	CAETÉ
04	**Adoçante líquido** – Embalagem íntegra; Dietético; Rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação; O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses da entrega. Referência: Frasco de 100ml.	Unidade	100	R$ 2,40	R$ 240,00	MARATÁ
05	**Alimento Enriquecido com Vitaminas e Ferro** – Tipo sustagem, leite desnatado em pó, maltodextrina, leite integral em pó, açúcar, vitaminas (A, C, D, E, B12, tiamina, riboflavina, nicotinamida, piridoxina, pantotenato de cálcio) e sulfato ferroso. Unidade a partir de 380g.	Unidade	200	R$ 30,00	R$ 6.000,00	SUSTAP
06	**Amido de milho** – Embalagem íntegra; sem sujidades, livre de bolores; Rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação; O produto deverá apresentar validade mínima de 9 meses da entrega. Referência: Embalagem de 180g	Unidade	7.200	R$ 2,00	R$ 14.400,00	CORINGA
07	**Amido de milho com farinha de arroz**- Utilizado para preparo de mingau, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio com ausência de umidade e fermentação. Isento de sujidades parasitas e larvas. Acondicionado em embalagens apropriadas. Unidades de 200g cada. Sugestão de Marca: Arrozina ou similar	Unidade	3.000	R$ 2,58	R$ 7.740,00	CORINGA
08	**Arroz Branco** – Tipo 1; Embalagem íntegra; longo, fino, sem sujidades, parasitas, larvas e bolores; Constituído de grãos inteiros, acondicionados em saco plástico atóxico e transparente; Rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação; O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Sugestão de marca; Tio Manoel ou similar. Referência: Embalagem de 1kg. **LOTE PARA AMPLA CONCORRENCIA**.	Quilo	30.000	R$ 3,59	R$ 107.700,00	MOENDA
09	**Arroz Branco**- Tipo 02 (quebradinho) Descrição: isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em embalagem apropriada. Pacote de 1 kg. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações. **LOTE PARA AMPLA CONCORRENCIA**.	Quilo	22500	R$ 2,98	R$ 67.050,00	LIDER
10	**Aveia** – Aveia em flocos, embalagem íntegra; Sem sujidades, parasitas e bolores; Rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação; O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Referência: Embalagem a partir 170g.	Unidade	10.000	R$ 2,80	R$ 28.000,00	YOKI
19	**Condimento Colorau** – Calorífico em pó fino homogêneo elaborado a partir de Urucum; Acondicionado em embalagem plástica transparente e atóxica, resistente e hermeticamente vedada; Rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação; O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Referência: Embalagem 100g. Fardo com 10 unidades totalizando 1 kg. **LOTE PARA AMPLA CONCORRENCIA**.	Fardo	11250	R$ 5,00	R$ 56.250,00	CORINGA
22	**Farinha de Milho** - Fubá de milho (massa para cuscuz), simples, do grão de milho moído; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 3 meses a contar da entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a portaria RDC 263 de 22 de setembro de 2005.Referência: 500g.	Pacote	20.000	R$ 1,50	R$ 30.000,00	MARATÁ
23	**Farinha de trigo com fermento** – Especial de 1ª qualidade. Embalagem íntegra. O produto deverá apresentar validade mínima de 4 meses da entrega. Referência: 1kg.	Quilo	9.600	R$ 5,18	R$ 49.728,00	PRIMOR
24	**Farinha de Trigo** – Originada do trigo, cor, cheiro próprio, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos. Ideal para preparação de pães e bolos. Acondicionada em embalagem apropriada. Pacote 01 quilo.	Quilo	2.000	R$ 5,11	R$ 10.220,00	PRIMOR

25	**Farinha Láctea** – Farinha de trigo, enriquecida com Ferro e ácido fólico, vitaminas e minerais. Contém açúcar, leite em pó integral, sal e aromatizantes. Contém Glúten. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Referência: Sache a partir de 210g.	Pacote	2.000	R$ 3,75	R$ 7.500,00	CORINGA
26	**Feijão Carioca TIPO I** – Composição: Grupo feijão comum classe tipo 1. Não contém Glúten. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Referência: Pacote 1Kg.	Quilo	6.000	R$ 6,67	R$ 40.020,00	LIDER
27	**Feijão de Corda (Fradinho)** – Composição: Grupo feijão tipo corda. Não contém Glúten. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Referência: Pacote 1Kg.	Quilo	6000	R$ 5,10	R$ 30.600,00	LIDER
28	**Fermento** – fermento em pó químico; Pó branco. Amido, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico e regulador de acidez: carbonato de cálcio. Não Contém Glúten. Unidade com 100g.	Unidade	500	R$ 3,19	R$ 1.595,00	ITAIGUARA
29	**Flocos de Milho** – Simples derivada do grão do milho, de cor amarela, com aspecto, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade e fermentação. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Pacote de 500g. **LOTE PARA AMPLA CONCORRENCIA**.	Pacote	37.500	R$ 1,36	R$ 51.000,00	MARATÁ
30	**Fórmula infantil** –Fórmula infantil a partir do nascimento até os 6 meses de idade. Fórmula infantil com predominância proteica de caseína; acrescidas de óleos vegetais, maltodextrina e enriquecidas com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos, que favorece as defesas imunológicas no momento da introdução da alimentação complementar. Produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Referência Embalagem a partir de 380g. Sugestão da marca: Nestogeno 1 ou similar.	Unidade	300	R$ 25,00	R$ 7.500,00	NESTOGENO
31	**Fórmula infantil**- Fórmula infantil a partir dos 6 meses de idade. Favorece as defesas imunológicas no momento da introdução da alimentação complementar. Produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da Produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Referência: Embalagem a partir de 380g. Sugestão da marca Nestogeno 2 ou similar.	Unidade	300	R$ 27,00	R$ 8.100,00	NESTOGENO
32	**Fórmula infantil isenta de lactose** – fórmula infantil para lactentes com intolerância primária ou secundária à lactose. Rico em cálcio, ferro, zinco, vitaminas A, D, C e E essenciais para a nutrição das crianças. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Referência: Embalagem a partir de 380g. Sugestão da marca ninho ou similar.	Unidade	200	R$ 23,00	R$ 4.600,00	NINHO
33	**Leite em Pó Desnatado** – Leite em pó desnatado. Embalagem com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses. Inspecionado pelo SIF. Referência: 200g.	Unidade	200	R$ 7,40	R$ 1.480,00	CAMPONESA
37	**Macarrão tipo argolinha** – Massa para sopa. Ingredientes: Farinha de trigo comum enriquecida com ferro e ácido fólico. Contém glúten. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Referência: pacote 500g. **LOTE PARA AMPLA CONCORRENCIA.**	Unidade	15.000	R$ 4,00	R$ 60.000,00	GALO
38	**Macarrão tipo Espaguete** – Massa instantânea tipo Espaguete. Ingredientes: Farinha de trigo comum enriquecida com ferro e ácido fólico. Contém glúten. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Referência: pacote 500g.	Pacote	20.000	R$ 2,36	R$ 47.200,00	PAJUÇARA
39	**Macarrão tipo parafuso** – Massa seca vitaminada, isenta de sujidades, sem ovo, embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo seis meses a partir da data da entrega na unidade requisitante. Referência: Emb. 500g. **LOTE PARA AMPLA CONCORRENCIA**.	Pacote	22.500	R$ 3,40	R$ 76.500,00	PAJUÇARA
44	**Milho de pipoca**- Milho de pipoca, grupo: duro, classe: amarela, qualidade: tipo 1, formato estourado: tipo irregular, butterfly. acondicionado em saco plástico, com características que atendam às NTA 12 e 15. Embalagem: com 500g, acondicionada em embalagem apropriada, resistente. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com as legislações em vigor, observadas as suas especificações.	Unidade	3.000	R$ 2,60	R$ 7.800,00	LIDER
45	**Mistura à base de milho para o preparo de mingau**- sabor tradicional. Tipo cremogema. Embalagem de 200g cada	Unidade	4.000	R$ 2,00	R$ 8.000,00	CORINGA
46	**Óleo de Soja** – Óleo vegetal comestível. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 meses da entrega. Referência: 900 ml. **LOTE PARA AMPLA CONCORRENCIA**.	Unidade	15.000	R$ 8,48	R$ 127.200,00	SOYA
54	**Sardinha em conserva** – Tipo pescada em conserva, apresentação inteira, com espinha e óleo comestível, contendo ômega 3. Embalagem contendo o registro e informações nutricionais do Ministério da Agricultura, data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses da entrega. Referência: Embalagem a partir de 125g. **LOTE PARA AMPLA CONCORRENCIA.**	Unidade	22.500	R$ 3,90	R$ 87.750,00	88
56	**Vinagre** – Embalagem íntegra. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Referência: 750ml	Unidade	20.000	R$ 1,50	R$ 30.000,00	CAMARÃO
57	**Ovos de Galinha**: Tipo médio; De primeira qualidade; Tamanho uniforme; Embalagem adequada para acondicionamento do produto, isenta de corpos estranhos aderidos a superfície externa; Rótulo contendo data de validade, peso e temperatura de estocagem; Inspecionado pelo MAPA (Ministério da Agricultura), que tenha SIF (Serviço de Inspeção Federal); Empresa com Alvará da Vigilância Sanitária Municipal atualizado; O produto deverá apresentar validade mínima de 10 dias da entrega. Referência: Embalagem com 30 unidades a partir de 50g. **COTA RESERVADA PARA AS MPE'S DO LOTE 01.**	Bandeja	10.000	R$ 14,00	R$ 140.000,00	LUNA
59	**Açúcar** – Obtido da cana de açúcar, tipo cristalizado, com aspecto, cor e cheiro próprio, sabor doce, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em embalagens de 01 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto, deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a Resolução Nº 12/78 da CNNPA (Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos). Registro no Ministério da Agricultura SIF (Serviço de Inspersão Federal) ou SIE (Serviço de Insperção Estadual). Referência: Fardo com 30 kg. **COTA RESERVADA PARA AS MPE'S DO LOTE 03.**	Fardo	750	R$ 90,00	R$ 67.500,00	CAETÉ
60	**Arroz Branco** – Tipo 1; Embalagem íntegra; longo, fino, sem sujidades, parasitas, larvas e bolores; Constituído de grãos inteiros, acondicionados em saco plástico atóxico e transparente; Rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação; O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Sugestão de marca; Tio Manoel ou similar. Referência: Embalagem de 1kg. **COTA RESERVADA PARA AS MPE'S DO LOTE 08**.	Quilo	10.000	R$ 3,59	R$ 35.900,00	MOENDA
61	**Arroz Branco**- Tipo 02 (quebradinho) Descrição: isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em embalagem apropriada. Pacote de 1 kg. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações. **COTA RESERVADA PARA AS MPE'S DO LOTE 09**.	Quilo	7.500	R$ 2,98	R$ 22.350,00	LIDER
66	**Condimento Colorau** – Calorífico em pó fino homogêneo elaborado a partir de Urucum; Acondicionado em embalagem plástica transparente e atóxica, resistente e hermeticamente vedada; Rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação; O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Referência: Embalagem 100g. Fardo com 10 unidades totalizando 1 kg. **COTA RESERVADA PARA AS MPE'S DO**	Fardo	3.750	R$ 5,00	R$ 18.750,00	CORINGA

	LOTE 19.					
67	**Flocos de Milho** – Simples derivada do grão do milho, de cor amarela, com aspecto, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade e fermentação. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Pacote de 500g. **COTA RESERVADA PARA AS MPE'S DO LOTE 29**.	Pacote	12.500	R$ 1,36	R$ 17.000,00	MARATÁ
69	**Macarrão tipo argolinha** – Massa para sopa. Ingredientes: Farinha de trigo comum enriquecida com ferro e ácido fólico. Contém glúten. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Referência: pacote 500g. similar. **COTA RESERVADA PARA AS MPE'S DO LOTE 37**.	Unidade	5.000	R$ 4,00	R$ 20.000,00	GALO
70	**Macarrão tipo parafuso** – Massa seca vitaminada, isenta de sujidades, sem ovo, embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo seis meses a partir da data da entrega na unidade requisitante. Referência: Emb. 500g. **COTA RESERVADA PARA AS MPE'S DO LOTE 39**.	Pacote	7.500	R$ 3,40	R$ 25.500,00	PAJUÇARA
73	**Óleo de Soja** – Óleo vegetal comestível. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 meses da entrega. Referência: 900 ml. **COTA RESERVADA PARA AS MPE'S DO LOTE 46**.	Unidade	5.000	R$ 8,48	R$ 42.400,00	SOYA
76	**Sardinha em conserva** – Tipo pescada em conserva, apresentação inteira, com espinha e óleo comestível, contendo ômega 3. Embalagem contendo o registro e informações nutricionais do Ministério da Agricultura, data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses da entrega. Referência: Embalagem a partir de 125g. **COTA RESERVADA PARA AS MPE'S DO LOTE 54.**	Unidade	7.500	R$ 3,90	R$ 29.250,00	88

DATA DE ASSINATURA: 08 de maio de 2023;
A presente Ata de Registro de Preços vigerá por 12 (doze) meses, a partir da data de sua assinatura, não podendo ser prorrogada nos termos do art. 10 do Decreto Municipal nº 006/2013.
A íntegra da Ata de Registro de Preços poderá ser obtida na sede do Setor de Licitações de Teotônio Vilela.

Teotônio Vilela/AL, 08 de maio de 2023.

PEDRO HENRIQUE DE JESUS PEREIRA
Prefeito

Publicado por:
Ivanildo Almeida Silva
Código Identificador:68BC27B2

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DE ATA REGISTRO DE PREÇOS Nº 204/2023 – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2023

FORNECEDORA REGISTRADA: ARRB COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA -EPP, inscrita no CNPJ sob o nº 23.223.561/0001-55;
OBJETO: Aquisição de Merenda Escolar.
VALOR TOTAL REGISTRADO: R$ 507.150,00 (quinhentos e sete mil cento e cinquenta reais);

Lote	Especificações do Objeto	Unidade	Qtde.	Preço Unitário	Preço Total	Marca
2	**Maçã** - De primeira qualidade; Tipo nacional Casca brilhante, vermelha, íntegra, sem lesões; Livre de fungos, sujidades e objetos estranhos; de consistência firme; embalada em caixa de papelão, protegida contra impactos; Empresa com Alvará da Vigilância Sanitária Municipal atualizado. Referência: Tamanho médio (30 a 90g). **LOTE PARA AMPLA CONCORRENCIA.**	Quilo	15.000	R$ 7,27	R$ 109.050,00	IN NATURA
11	**Bebida láctea sabor chocolate**-Embalagem íntegra; Enriquecida com vitaminas A, C, D e Ferro. O produto poderá conter outras vitaminas e minerais e outros ingredientes permitidos na legislação vigente que não o descaracterizem. Armazenado em refrigeração de 4º; Rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, gramatura/ml, fabricante, data de fabricação; O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias da entrega. Referência: Embalagem de 1litro. **LOTE PARA AMPLA CONCORRENCIA**.	Unidade	37.500	R$ 5,89	R$ 220.875,00	VALEDOURADO
36	**Leite de Soja** – Proteína de soja, açúcar, sal, vitaminas, entre outros, sem lactose, que contenha substâncias nutricionais como: carboidratos, gordura, cálcio, sódio entre outras, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagens apropriadas. Unidade de 300g.	Unidade	300	R$ 19,20	R$ 5.760,00	SOY+
49	**Polpa de acerola** - De primeira qualidade, extraída da polpa da fruta integral, 100% natural, sem adição de conservantes, embalagem externa de plástico atóxica. Embalagem contendo dados de identificação do produto, marca nº do lote, prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Referência: Pacote com 1 kg	Quilo	3000	R$ 5,40	R$ 16.200,00	SABOR DA FRUTA
50	**Polpa de goiaba** - De primeira qualidade, extraída da polpa da fruta integral, 100% natural, sem adição de conservantes, embalagem externa de plástico atóxica. Embalagem contendo dados de identificação do produto, marca nº do lote, prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Referência: Pacote com 1 kg	Quilo	3.000	R$ 5,40	R$ 16.200,00	SABOR DA FRUTA
51	**Polpa de caju** - De primeira qualidade, extraída da polpa da fruta integral, 100% natural, sem adição de conservantes, embalagem externa de plástico atóxica. Embalagem contendo dados de identificação do produto, marca, nº do lote, prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Referência: Pacote com 1 kg	Quilo	3.000	R$ 5,20	R$ 15.600,00	SABOR DA FRUTA
52	**Polpa de maracujá** - De primeira qualidade, extraída da polpa da fruta integral, 100% natural, sem adição de conservantes, embalagem externa de plástico atóxica. Embalagem contendo dados de identificação do produto, marca, nº do lote, prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Referência: Pacote com 1 kg	Quilo	1.000	R$ 13,49	R$ 13.490,00	SABOR DA FRUTA
58	**Maçã** - De primeira qualidade; Tipo nacional Casca brilhante, vermelha, íntegra, sem lesões; Livre de fungos, sujidades e objetos estranhos; de consistência firme; embalada em caixa de papelão, protegida contra impactos; Empresa com Alvará da Vigilância Sanitária Municipal atualizado. Referência: Tamanho médio (30 a 90g). **COTA RESERVADA PARA AS MPE'S DO LOTE 02.**	Quilo	5.000	R$ 7,27	R$ 36.350,00	IN NATURA
62	**Bebida láctea sabor chocolate**-Embalagem íntegra; Enriquecida com vitaminas A, C, D e Ferro. O produto poderá conter outras vitaminas e minerais e outros ingredientes permitidos na legislação vigente que não o descaracterizem. Armazenado em refrigeração de 4º; Rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, gramatura/ml, fabricante, data de fabricação; O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias da entrega. Referência: Embalagem de 1litro. **COTA RESERVADA PARA AS MPE'S DO LOTE 11.**	Unidade	12.500	R$ 5,89	R$ 73.625,00	VALEDOURADO

DATA DE ASSINATURA: 08 de maio de 2023;

A presente Ata de Registro de Preços vigerá por 12 (doze) meses, a partir da data de sua assinatura, não podendo ser prorrogada nos termos do art. 10 do Decreto Municipal nº 006/2013.
A íntegra da Ata de Registro de Preços poderá ser obtida na sede do Setor de Licitações de Teotônio Vilela.

Teotônio Vilela/AL, 08 de maio de 2023.

PEDRO HENRIQUE DE JESUS PEREIRA
Prefeito

Publicado por:
Ivanildo Almeida Silva
Código Identificador:A6466A68

