SISTEMA GERENCIADOR DE PUBLICAÇÕES LEGAIS
DIÁRIO OFICIAL
DOS MUNICÍPIOS DE ALAGOAS
ASSOCIAÇÃO DOS MUNICÍPIOS ALAGOANOS

Alagoas , 05 de Setembro de 2023 • Diário Oficial dos Municípios do Estado de Alagoas • ANO X | Nº 2127

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
CONAGRESTE - CONSORCIO REGIONAL DE RESIDUOS SOLIDOS DO AGRESTE ALAGOANO

CONAGRESTE - CONSORCIO REGIONAL DE RESIDUOS SOLIDOS DO AGRESTE ALAGOANO
AVISO DE RETIFICAÇÃO

DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 03/2023 – NLLC

Na Dispensa Eletrônica nº 03/2023 - NLLC, publicado em 01 de setembro de 2023, no **Diário Oficial dos Municípios de Alagoas - AMA**, pag.: 01, onde **SE LÊ**: **"Data de Abertura da Dispensa:** 06 de setembro de 2023**". LEIA-SE: "Data de Abertura da Dispensa:** 08 de setembro de 2023**".**
As demais informações permanecem inalteradas.

Arapiraca/AL, 04 de setembro de 2023

BÁRBARA SANTOS CANUTO
Departamento Administrativo

Publicado por:
Barbara Santos Canuto
Código Identificador:75A21017

ESTADO DE ALAGOAS
CONDRI - CONSORCIO PARA DESENVOLVIMENTO DA REGIAO DO IPANEMA

CONDRI - CONSORCIO PARA DESENVOLVIMENTO DA REGIAO DO IPANEMA
EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 12/2023

Processo nº: 05310001/2023
Ata de Registro de Preços nº 12/2023
Licitação: Pregão Eletrônico nº 10.009/2023
Órgão Gerenciador: Consórcio Intermunicipal do Sertão de Alagoas – CONISA, CNPJ inscrito no CNPJ sob o nº: 08.080.287/0001-19.
Fornecedor Beneficiário: INNOVA TECNOLOGIA EDUCACIONAL LTDA, inscrita no CNPJ sob o nº: 45.537.689/0001-26.
Objeto: Registro de Preços para eventual aquisição de material lúdico Pedagógico e Laboratórios Multidisciplinares Fundamental I e II visando atender as necessidades do Consórcio Intermunicipal do Sertão de Alagoas – CONISA.
Vigência: O prazo de validade da Ata é de 12 (doze) meses.
Data da Assinatura: 04 de setembro de 2023.
Signatários: Ramon Camilo Silva pelo Órgão Gerenciador e Luiz Wellington Santos Moreira pelo Fornecedor Beneficiário.

Publicado por:
Lidiane Pereira de Macedo
Código Identificador:A38E1CEB

CONDRI - CONSORCIO PARA DESENVOLVIMENTO DA REGIAO DO IPANEMA
RESULTADO DA CHAMADA PÚBLICA Nº 02/2023

O Consórcio Intermunicipal do Sertão de Alagoas – CONISA, vem tornar público aos interessados o RESULTADO DA CHAMADA PÚBLICA Nº 02/2023, o presente credenciamento para seleção de empresa especializada na implantação e promoção de material didático de inglês, para estudantes do ano final da Ensino Infantil e dos anos iniciais e finais do Ensino Fundamental dos municípios do CONISA.
De conformidade com os termos contidos no parecer técnico dos materiais recebidos por esta administração, estamos divulgando que no corresponde ao material didático físico, plataforma de suporte digital, curso de formação para educadores e acompanhamento presencial do desenvolvimento da metodologia nas escolas, a empresa **TM COMERCIAL LTDA,** inscrita no CNPJ nº 47.660.138/0001-80, a qual é representante da empresa **EDITORA FUTURA LTDA,** inscrita no CNPJ nº 45.094.458/0001-95 resta credenciada uma vez que atende todas as exigências do instrumento convocatório.
Ficam franqueados os autos para vistas de todos interessados, podendo, eventualmente, interpor recursos, no prazo de 03 (três) dias úteis a contar da data da efetiva publicação na imprensa oficial, com fulcro no item 8.10 do instrumento convocatório.

Santana do Ipanema/AL, 04 de setembro de 2023.

COMISSÃO TÉCNICA PEDAGÓGICA

Publicado por:
Lidiane Pereira de Macedo
Código Identificador:C5D271A8

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA BRANCA

GABINETE DO PREFEITO
DECRETO Nº 307, DE 4 DE SETEMBRO DE 2023.

O PREFEITO MUNICIPAL DE ÁGUA BRANCA, Estado de Alagoas, no uso de suas atribuições legais, de acordo com o que lhe confere o artigo 29, inciso IV da Constituição Estadual e no artigo 43, inciso IV e VII da Lei Orgânica Municipal,

DECRETA:

Art. 1º - Fica Decretado PONTO FACULTATIVO nas repartições públicas municipais no dia 08/09 (sexta-feira), em virtude das comemorações alusivas a Independência do Brasil comemorada em 7 de setembro.

Art. 2º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE ÁGUA BRANCA - AL, EM 4 DE SETEMBRO DE 2023.

Registre-se, Publique-se, Cumpra-se,
Dê-se Ciência.

JOSÉ CARLOS DE CARVALHO
Prefeito

PUBLICADO E REGISTRADO NA SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS, EM 4 DE SETEMBRO DE 2023.

JOSÉ CARLOS CARVALHO JÚNIOR
Secretário Municipal de Administração e Finanças

Publicado por:
Gabriel Siqueira
Código Identificador:141BC528

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
AVISO DE LICITAÇÃO

AVISO DE LICITAÇÃO

O MUNICÍPIO DE ÁGUA BRANCA/AL por meio da PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA BRANCA, por intermédio da Comissão Permanente de Licitação designada pela Portaria nº04 de 02 de janeiro de 2023, torna público que se encontra à disposição dos interessados o Edital do Regime Diferenciado de Contratações - RDC ELETRÔNICO n.º 05/2023 referente à:

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA EXECUÇÃO DE PAVIMENTAÇÃO ASFÁLTICA DO DISTRITO ALTO DOS COELHOS LOCALIZADO NA ZONA RURAL DO MUNICÍPIO DE ÁGUA BRANCA/AL, CONFORME EXIGÊNCIA DO TERMO DE REFERÊNCIA E PLANILHAS ANEXAS.

Tipo: MENOR LANCE;
Modo de disputa: ABERTO E FECHADO.
DATA e HORA da sessão de disputa**:** 20 de setembro de 2023, às 10:00h (horário de Brasília/DF).
LOCAL: Bolsa Nacional de Compras – BNC, através do site www.bnc.org.br.
Os interessados poderão retirar o edital e seus anexos em inteiro teor através do endereço eletrônico www.bnc.org.br.
Demais informações pelo e-mail: licitacao@aguabranca.al.gov.br

Município de Água Branca/AL, 04 de setembro de 2023.

GABRIEL SIQUEIRA
Presidente da Comissão Permanente de Licitação

Publicado por:
Gabriel Siqueira
Código Identificador:8FB02F0C

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPIRACA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPIRACA
AVISO DE COTAÇÃO DE PREÇO

Solicitamos cotação de preços para a composição do processo 18816/2023 que visa a Aquisição de Equipamentos de Proteção Individual - EPIs, conforme especificações e condições estabelecidas neste termo a serem utilizadas, pelos servidores da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Urbano e Meio Ambiente. 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 12 de Setembro de 2023.

Arapiraca, 04 de Setembro 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:50702D8A

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPIRACA
AVISO DE COTAÇÃO DE PREÇO

Solicitamos cotação de preços para a composição do processo 7578/2023 que visa a Aquisição de móveis planejados, conforme projeto em anexo, para estruturação do prédio onde funcionará o SINE. 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 12 de Setembro de 2023.

Arapiraca, 04 de Setembro 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:577568BA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPIRACA
AVISO DE COTAÇÃO DE PREÇO

Solicitamos cotação de preços para compor o Processo 22520/2023, que tem por objeto a contratação de empresa especializada nos serviços de agenciamento de viagens, compreendendo as reservas, alterações (remarcações), cancelamentos, emissões de bilhetes/vouchers e eventuais reembolsos, para oportunizar a aquisição, fracionada e conforme demanda de passagens aéreas nacionais, classe econômica (voos domésticos) e hospedagens, destinados às Autoridades e demais servidores integrantes do Poder Executivo Municipal de Arapiraca – Al. O prazo para recebimento dos formulários com as cotações será até 11 de setembro de 2023.

Arapiraca, 04 de setembro 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:711FA85A

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPIRACA
EXTRATO DA PUBLICAÇÃO AO 3º TERMO ADITIVO (PRAZO) AO CONTRATO DE Nº 18995.2021/2022.

EXTRATO DA PUBLICAÇÃO AO 3º TERMO ADITIVO (PRAZO) AO CONTRATO DE Nº 18995.2021/2022.

DAS PARTES: MUNICÍPIO DE ARAPIRACA/AL, INSCRITO NO CNPJ SOB Nº 12.198.693/0001-58, E A EMPRESA **ORION CONSTRUTORA LTDA**, INSCRITA NO CNPJ/MF SOB Nº 09.629.106/0001-23.

DO OBJETO: ESTE TERMO ADITIVO TEM POR OBJETO A PRORROGAÇÃO DO PRAZO CONTRATUAL E DE EXECUÇÃO DO CONTRATO 18995.2021/2022, NOS TERMOS DA SUA CLÁUSULA 2.4.

DA PRORROGAÇÃO DO PRAZO DE EXECUÇÃO: FICA PRORROGADA A VIGÊNCIA DE EXECUÇÃO PELO PRAZO DE 04 (QUATRO) MESES, CONTADOS A PARTIR DE 28 DE AGOSTO DE 2023.
FICA PRORROGADO O PRAZO DE VIGÊNCIA PELO PRAZO DE 04 (QUATRO) MESES, CONTADOS DO ENCERRAMENTO DA VIGÊNCIA DEFINIDA NO 2º TERMO ADITIVO.

DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: AS DESPESAS RESULTANTES DESTE TERMO ADITIVO CORRERÃO POR CONTA DO PROGRAMA DE TRABALHO 06.60.123.65.2010.1117– ELEMENTOS DE DESPESA 4.4.9.0.51. 0.0.3000006.

DA DATA DE ASSINATURA: 28 DE AGOSTO DE 2023.
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 18995.2021/2022.
DOS SIGNATÁRIOS: CONTRATANTE, JOSÉ LUCIANO BARBOSA DA SILVA, PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPIRACA; CONTRATADA, TARLAN BATISTA BRUNET, ORION CONSTRUTORA LTDA;

Publicado por:
Regis Cledson Firmino da Silva
Código Identificador:8E4DA11A

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPIRACA
ERRATA – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 5656/2023

CONCORRÊNCIA Nº 016/2023

CONSIDERANDO O PODER-DEVER DOS AGENTES PÚBLICOS EM REVER SEUS ATOS, EVITANDO E/OU CORRIGINDO POSSÍVEIS FALHAS NOS ATOS ADMINISTRATIVOS, ESTA COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO CONSTATOU QUE OCORREU UM EQUÍVOCO COMETIDO NA ELABORAÇÃO DO EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 016/2023 (PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 5656), OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA EXECUÇÃO DE OBRA DE ENGENHARIA REFERENTE A OBRAS E SERVIÇOS DE CONSTRUÇÃO DE UMA ESCOLA NO BAIRRO NILO COELHO, NO MUNICÍPIO DE ARAPIRACA/AL, PUBLICADO NO DIA 21 DE AGOSTO DE 2023. VISTO QUE NÃO FOI ENCONTRADO NENHUM ITEM NO PROJETO/ACERVO TÉCNICO QUE EXIJA LICENÇA DE OPERAÇÃO FORNECIDA PELO IMA-AL – CEPRAM/AL DA USINA QUE FOR DISPONIBILIZAR PARA EXECUÇÃO; POR NÃO TER NENHUM ITEM NO PROJETO/ACERVO TÉCNICO REFERENTE A PAVIMENTAÇÃO ASFÁLTICA; AINDA, TENDO EM VISTA QUE O ERRO NÃO CARACTERIZA NENHUM PREJUÍZO PARA ADMINISTRAÇÃO E NEM PARA OS LICITANTES:

EXCLUE-SE:

ITEM 7.1.3.3.6. A empresa deverá apresentar a licença de operação fornecida pelo IMA-AL – CEPRAM/AL da usina que for disponibilizar para execução.

Arapiraca/AL, 04 de setembro de 2023.

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO –
Portaria 441/2023

Publicado por:
Louise Emmanuelle Silva Paixo
Código Identificador:A86A4668

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPIRACA
AVISO DE LICITAÇÃO TOMADA DE PREÇO Nº 006/2023

OBJETO: OBRAS E SERVIÇOS DE CONSTRUÇÃO DE UM GINÁSIO NA ESCOLA DE ENSINO FUNDAMENTAL LINDINALVA EULÁLIA DE FARIAS NO MUNICÍPIO DE ARAPIRACA/AL.DATA/HORÁRIO: dia 20 de Setembro de 2023, às 09h00min.LOCAL: Rua Samaritana, nº 1185, Bairro Santa Edwiges, Arapiraca/AL, CEP: 57.311-180. DISPONIBILIDADE DO EDITAL: no site www.arapiraca.al.gov.br.

Arapiraca /AL, 04 de setembro de 2023.

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

Publicado por:
Louise Emmanuelle Silva Paixo
Código Identificador:CDEB4DE0

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPIRACA
CONVOCAÇÃO PARA ASSINATURA DE CONTRATO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 019/2023 (UASG: 982705)

Considerando a Homologação do Pregão Eletrônico nº 019/2023, Processo Administrativo nº 3020/2023, que tem por objeto a Contratação de Empresa para confecção de APOSTILAS para os alunos matriculados no Programa Brasil Alfabetizado – PBA, realizada em 18 de agosto de 2023, convocamos para assinatura de Contrato a seguinte empresa:
GRÁFICA E EDITORA MUNDO LTDA - EPP, inscrita no CNPJ/MF sob nº 28.419.352/0001-03, sediada na Rua José Firmino Barbosa, 122 – Jardim Internorte - CEP 87045-050 - Maringá/PR, vencedora do item 01 com o valor total de R$ R$ 7.748,00 (Sete mil, setecentos e quarenta e oito reais).

A assinatura do contrato deverá ocorrer no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, de acordo com o subitem 29.2 do edital, in verbis:

29.2. O adjudicatário terá o prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

Por fim, na assinatura do contrato, uma vez observado o disposto no subitem 29.5 do edital. Na assinatura do contrato, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.

Arapiraca – AL, 04 de setembro de 2023.

JOSÉ EUCLIDES DA SILVA JÚNIOR
Pregoeiro – Portaria nº 918/2023

Publicado por:
José Euclides da Silva Júnior
Código Identificador:263FE9BA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPIRACA
RESOLUÇÃO N° 009, DE 31 DE AGOSTO DE 2023

RESOLUÇÃO N° 009, DE 31 DE AGOSTO DE 2023

Estabelece cronograma de reuniões ordinárias do CMTER/Arapiraca, para o exercício 2023.

O Conselho Municipal do Trabalho, Emprego e Renda de Arapiraca/AL, no uso das atribuições que lhe confere o art. 8º da Lei nº 3.423, de 04 de junho de 2020, e tendo em vista o disposto nos incisos III e VI, do artigo 8º do Regimento Interno aprovado em, 19 de julho de 2022, resolve:

Art. 1º Estabelecer o cronograma de reuniões ordinárias para o exercício de 2023:

Cronograma	
Data	*Modalidade*
19/09/2023	*2ª reunião ordinária*
21/11/2023	*3ª reunião ordinária*

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

Arapiraca, 31 de Agosto de 2023

EDVALDO RUFINO DE MELO
Presidente
Conselho Municipal do Trabalho Emprego e Renda

Publicado por:
Gean Fábio Carvalho de Oliveira
Código Identificador:69AF20DA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPIRACA
RESOLUÇÃO N° 008, DE 31 DE AGOSTO DE 2023

RESOLUÇÃO N° 008, DE 31 DE AGOSTO DE 2023

Aprova o Plano de Ações e Serviços - PAS do bloco de serviços da Qualificação Social e Profissional, referente ao exercício de 2023, do Município de Arapiraca/AL proposto pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Turismo de Arapiraca.

O Conselho Municipal do Trabalho, Emprego e Renda de Arapiraca, no uso de suas atribuições, conforme determina o art. 3º, § 2º da Lei nº 13.667, de 17 de maio de 2018, e o Art. 6º, inciso II da Resolução CODEFAT Nº 890, de 2 de Dezembro de 2020, resolve:

Art. 1° Aprovar, sob o aspecto técnico-financeiro, o Plano de Ações e Serviços – PAS da Qualificação Social e Profissional, referente ao exercício de 2023, do Município de Arapiraca, em razão de ter concluído, com base em análise das informações fornecidas pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Turismo, que:

I – está em conformidade com as orientações do modelo constante do Anexo I da Portaria SPPE/SEPEC/ME nº 21.171, de 22 de setembro de 2020;
II – as ações estão adequadas ao objetivo geral e às metas de resultado;
III – a destinação de recursos está adequada às ações;
IV – a destinação de recursos a serem repassados pela União, do Fundo de Amparo ao Trabalhador – FAT ou provenientes de Emendas Parlamentares, limita-se à relação de naturezas de despesas constantes do Anexo II da Portaria SPPE/SEPEC/ME nº 21.171, de 22 de setembro de 2020;
V – a destinação dos recursos alocados pelo Município de Arapiraca ao Fundo Municipal do Trabalho - FMT/Arapiraca está em consonância com o previsto em sua Lei Orçamentária Anual e atende ao disposto na legislação municipal de trabalho, emprego e renda e às deliberações deste Conselho Municipal do Trabalho, Emprego e Renda de Arapiraca.

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

Arapiraca, 31 de Agosto de 2023

EDVALDO RUFINO DE MELO
Presidente
Conselho Municipal do Trabalho Emprego e Renda

Publicado por:
Gean Fábio Carvalho de Oliveira
Código Identificador:50E6E0AA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPIRACA
EXTRATO DE PUBLICAÇÃO AO TERMO DE FOMENTO Nº 0002/2023

EXTRATO DE PUBLICAÇÃO AO TERMO DE FOMENTO Nº 0002/2023

DAS PARTES: MUNICÍPIO DE ARAPIRACA, CNPJ Nº 12.198.693/0001-58, COM INTERVENIÊNCIA DO FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE, INSCRITO NO CNPJ Nº 21.013.754/0001-56, E A ENTIDADEASSOCIAÇÃO HUMANITÁRIA DE PROTEÇÃO DE ANIMAIS DE RUA (AHPAR), INSCRITA NO CNPJ Nº11.513.219/0001-00 .

DO OBJETO:O PRESENTE TERMO DE FOMENTO TEM POR OBJETOoProjeto de Castração de Fêmeas (cães e gatos) da População carente e de situação de Abandono de Arapiraca – AL.

DO VALOR: R$ 583.000,00 (QUINHENTOS E OITENTA E TRÊS MIL REAIS).

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: O VALOR DE R$194.400,00 (cento e noventa e quatro mil e quatrocentos reais), POR CONTA DO PROGRAMA DE TRABALHO:07.70.10.305.2040.6045 – Aprimoramento das Ações de Vigilância Sanitária– Elemento de Despesa 3.3.90.39.00.00.00.0000.015001001002 – Outros Serviços de Terceiros, PARA O EXERCÍCIO FINANCEIRO VIGENTE E O VALOR DE R$388.800,00 (trezentos e oitenta e oito mil e oitocentos reais), POR CONTA DO PROGRAMA DE TRABALHO:07.70.10.305.2040.6045 – Aprimoramento das Ações de Vigilância Sanitária– Elemento de Despesa 3.3.90.39.00.00.00.0000.015001001002 – Outros Serviços de Terceiros, PARA O PRÓXIMO EXERCÍCIO FINANCEIRO.

DA VIGÊNCIA: O PRESENTE TERMO DE FOMENTO VIGORARÁ POR 12 (DOZE) MESES A CONTAR DA DATA DE SUA PUBLICAÇÃO.

DA DATA DE ASSINATURA: 29 DE AGOSTO DE 2023

DOS SIGNATÁRIOS:JOSÉ LUCIANO BARBOSA DA SILVA, CPF/MF Nº 296.681.744-53
P/CONTRATANTE; JACKELLINE MARIA BARBOSA ALMEIDA, CPF/MF Nº011.279.074-76
P/INTERVENIENTE; TÂNIA MARIA SALES, CPF/MF Nº239.342.044-49.
P/CONTRATADA ERUANA SILVA DE PAULA, CPF/MF Nº059.281.984-18.

Publicado por:
Gean Fábio Carvalho de Oliveira
Código Identificador:0C42E5EA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPIRACA
CONVOCAÇÃO PARA ASSINATURA DE CONTRATO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 018/2023 (UASG: 982705)

Considerando a Homologação do Pregão Eletrônico nº 018/2023, Processo Administrativo nº 2987/2023, que tem por objeto a Aquisição de Kimonos e Tapete em EVA, para suprir as demandas dos alunos da Rede Municipal de Ensino de Arapiraca, realizada em 18 de agosto de 2023, convocamos para assinatura de Contrato as seguintes empresas:
KIMONOS YAMA, inscrita no CNPJ/MF sob nº 00.134.145/0001-85, sediada na Rua Fernandes Vieira, nº 111, Capão Raso, Curitiba, PR, CEP: 81020-650, vencedora dos itens 01, 02, 05, 06, 07 e 08 com o valor total de R$ 12.889,96 (Doze mil oitocentos e oitenta e nove reais e noventa e seis centavos);

MELIM COMERCIAL LTDA, inscrita no CNPJ/MF sob nº 49.608.132/0001-90, sediada na Rua Capitão Adolfo G. Andrade, 88

Cep: 88304-020 – Itajaí – SC, vencedora do item 09 com o valor total de R$ 8.120,00 (Oito mil cento e vinte reais);

RMM SPORTS COMÉRCIO DE PRODUTOS ESPORTIVOS LTDA, inscrita no CNPJ/MF sob nº 22.382.705/0001-53, sediada na AV. RIO BRANCO, 762 - SALA 01 A – ZONA 5 – CEP: 87030-010 – MARINGÁ – PR, vencedora dos itens 03 e 04, com o valor total de R$ 4.999,90 (Quatro mil novecentos e noventa e nove reais e noventa centavos).

A assinatura do contrato deverá ocorrer no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, de acordo com o subitem 29.2 do edital, in verbis:

29.2. O adjudicatário terá o prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

Por fim, na assinatura do contrato, uma vez observado o disposto no subitem 29.5 do edital. Na assinatura do contrato, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.

Arapiraca – AL, 04 de setembro de 2023.

JOSÉ EUCLIDES DA SILVA JÚNIOR
Pregoeiro – Portaria Nº 918/2023

Publicado por:
José Euclides da Silva Júnior
Código Identificador:C2D8B356

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPIRACA
AVISO DE HOMOLOGAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 030/2023 (UASG: 982705)

O Prefeito do Município de Arapiraca, Estado de Alagoas, no uso de suas atribuições regulamentares, torna público a homologação do Pregão Eletrônico nº 030/2023, Processo nº 9257/2023, que tem por objeto a contratação de empresa especializada para logística e realização da II Corrida Lilás, a qual foi realizada às 16h46min do dia 31 de agosto de 2023 no site www.gov.br/compras, depois de constatada a regularidade dos atos procedimentais. A licitação teve como vencedora a empresa **ANDERSON LANGELOH ROOS**, inscrita no CNPJ sob nº 14.141.243/0001-54, sediada na Estrada Geral, s/n - Condomínio Awyra, Arroio, Imbituba – Santa Catarina, detentora da melhor oferta para o Grupo 01, no valor total de R$ 49.300,00 (quarenta e nove mil e trezentos reais).

Arapiraca – AL, 31 de agosto de 2023.

JOSÉ LUCIANO BARBOSA DA SILVA
Prefeito

Publicado por:
Pedro Caique da Silva Nascimento
Código Identificador:F269A8B2

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPIRACA
AVISO DE HOMOLOGAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 029/2023 (UASG: 982705)

O Prefeito do Município de Arapiraca, Estado de Alagoas, no uso de suas atribuições regulamentares, torna público a homologação do Pregão Eletrônico nº 029/2023, Processo nº 5340/2023, que tem por objeto a aquisição de torres de iluminação móvel para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Infraestrutura do Município de Arapiraca/AL, a qual foi realizada às 16h48min do dia 31 de agosto de 2023 no site www.gov.br/compras, depois de constatada a regularidade dos atos procedimentais. A licitação teve como vencedora a empresa **PLANEJAR DISTRIBUIDORA E IMPORTADORA LTDA**, inscrita no CNPJ sob nº 26.405.348/0001-52, sediada na Rua das Águas, nº 309, Independência, Belo Horizonte – Minas Gerais, detentora da melhor oferta para o Item 01, no valor total de R$ 199.520,00 (cento e noventa e nove mil quinhentos e vinte reais).

Arapiraca – AL, 31 de agosto de 2023.

JOSÉ LUCIANO BARBOSA DA SILVA
Prefeito

Publicado por:
Pedro Caique da Silva Nascimento
Código Identificador:69D44438

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPIRACA
PROCESSO Nº: 23034/2023 INTERESSADO: ASSOCIAÇÃO DOS ARTISTAS DE MASSARANDUBA - AAMA ASSUNTO: SOLICITAÇÃO DE TERMO DE FOMENTO

Processo nº: 23034/2023
Interessado: Associação dos Artistas de Massaranduba - AAMA
Assunto: Solicitação de Termo de Fomento

Sobre a solicitação da celebração de Termo de Fomento, para realização de ações do projeto que prevê a realização de ações de fortalecimento, descentralização e promoção da cultura e , difundindo a produção audiovisual Arapiraquense, Alagoana e Nacional para o público, através do projeto II FESTIVAL DE CINEMA DE ARAPIRACA 2023, com a participação de filmes realizados em Alagoas e em outros estados do país, nos gêneros ficção, documentário e animação, oferecendo uma programação de mesas de debate, oficinas e palestras, apresentando o **II FESTIVAL DE CINEMA DE ARAPIRACA,** realizada pela **ASSOCIAÇÃO DOS ARTISTAS DE MASSARANDUBA - AAMA , CNPJ - 07.127.369/0001-09**, em parceria com a Prefeitura Municipal de Arapiraca.

Cabe registrar, para o atendimento das disposições do artigo 32 da Lei n.º 13.019/2014, que a ausência do chamamento público para a pactuação do termo de fomento perante a **ASSOCIAÇÃO DOS ARTISTAS DE MASSARANDUBA - AAMA , CNPJ - 07.127.369/0001-09** justifica-se por ela ser Organização da Sociedade Civil voltada para o desenvolvimento de projetos culturais na áreas de teatro, cinema, música e literatura. Se conceitua como umas das mais importantes instituições culturais de Arapiraca, sua atuação garantiu que fosse reconhecida como de Utilidade Pública Municipal em 2012 e que a Paixão de Cristo de Arapiraca fosse reconhecida como Patrimônio imaterial do Estado em 2014.

Por fim, informamos que a **ASSOCIAÇÃO DOS ARTISTAS DE MASSARANDUBA - AAMA , CNPJ - 07.127.369/0001-09,** com 14 anos de existência, a AAMA se configura como uma das mais importantes instituições culturais do município, acumulando grande experiência na elaboração, gestão e realização de projetos e eventos de variados segmentos da cultura. Em 2015 a AAMA criou o projeto do Núcleo do Audiovisual de Arapiraca (NAVI), para o edital de Rede de Pontos de Cultura de Arapiraca, com o objetivo de realizar ações de formação e produção de cinema na cidade. Em 2016, após o recebimento dos recursos do edital, o NAVI realizou e ainda realiza ações de fomento ao audiovisual no município por meio de cursos, oficinas, mostras e produções de filmes, entre elas destaca-se os filmes: Povoado e Besta-fera (curta-metragem de ficção de Wagno Godez), Avalanche (curta-metragem de ficção de Leandro Alves) e a realização da Mostra NAVI, que teve em 2019 sua terceira edição. Em fase de pré-produção em 2019, o filme Movimento Perpétuo (tele-filme de Leandro Alves), ganhador do edital de fomento ao audiovisual de Alagoas - SECULT e financiado pela ANCINE. Em 2017 a AAMA ganho o edital da Algás com o projeto NAVI nas Comunidades, levando formação básica em audiovisual para comunidades rurais de Arapiraca, atendendo mais de 100 jovens, produzindo 05 filmes, dois deles foram selecionados na Mostra Sururu de Cinema Alagoano em 2019, e 01 deles está no Circuito Penedo de Cinema, entre outras atividades com peculiaridades que somente esta associação está condicionada a realizar, estando de acordo com a inexigibilidade descrita no art. 31, caput, da Lei n° 13.019/2014.

Publique-se a presente justificativa conforme preceitos do art 32, da Lei 13.019/2014. Aguarde-se o decurso do prazo legal.

Arapiraca - AL, 04 de Setembro de 2023

Atenciosamente,

MARÍLIA ALMEIDA DE ALBUQUERQUE MELO
Secretária de Cultura, Lazer e Juventude
Secretaria de Cultura, Lazer e Juventude

Publicado por:
Gean Fábio Carvalho de Oliveira
Código Identificador:6107C478

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE ATALAIA

CPL - COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
RATIFICAÇÃO

A PREFEITURA DO MUNICIPIO DE ATALAIA/AL, no uso de suas atribuições legais, resolve, com base no parecer emitido pela Procuradoria Geral deste Município, considerando sua plena regularidade, **RATIFICAR a INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO** para fim de AUTORIZAR a contratação de empresa especializada para aquisição de Coletânea Trilhas da Longevidade, com a empresa **INTELIGÊNCIA EDUCACIONAL LTDA,** pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob nº 18.631.683/0001-04, com o valor unitário de R$102,00 (cento e dois reais).

Atalaia/AL, 01 de setembro de 2023.

CECÍLIA LIMA HERRMANN
Prefeita do Município de Atalaia/AL

Publicado por:
Melry Dayane Cavalcante
Código Identificador:F126B64A

CPL - COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
DESPACHO DE HOMOLOGAÇÃO

A PREFEITA DO MUNICÍPIO DE ATALAIA/AL, no uso de suas atribuições legais, e em cumprimento ao artigo 43, inciso VI da Lei Federal Nº 8.666/93, resolve, com base no parecer emitido pela Procuradoria Geral deste Município na sua fase interna, considerando sua plena regularidade, **HOMOLOGAR** o certame licitatório, pregão eletrônico nº 24/2023, processo administrativo nº **07030033/2023**, cujo objeto é o registro de preços para futura e eventual aquisição de materiais descartáveis e embalagens, visando atender as necessidades da Secretaria de Saúde, em favor das empresas: **MRB DISTRIBUIDORA DE ACESSÓRIOS EMPRESARIAIS EIRELI EPP**, inscrita no CNPJ de nº 12.183.082/0001-36, vencedora dos itens: 01, 02, 03, 04, 05, 07, 08, 09, valor total dos itens: R$22.766,60 (vinte e dois mil, setecentos e sessenta e seis reais e sessenta centavos); **LIMPE PRODUTOS E SERVIÇOS DE LIMPEZA LTDA,** inscrito no CNPJ de nº 39.759.167/0001-76, vencedora do item 06, valor total do item: R$7.160,00 (sete mil cento e sessenta reais); **BL DISTRIBUIDORA LTDA** inscrita no CNPJ de nº 51.420.204/0001-12, vencedora do item 10, valor total do item R$ 1.141,50 (mil cento e quarenta e um reais e cinquenta centavos). Evoluam os autos a Comissão de Licitação, para adoção das formalidades cabíveis.

Atalaia/AL, 04 de setembro de 2023.

CECILIA LIMA HERRMANN
Prefeita do Município de Atalaia/AL

Publicado por:
Melry Dayane Cavalcante
Código Identificador:852EBF6D

CPL - COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
AVISO DE COTAÇÃO

SOLICITAÇÃO de COTAÇÃO DE PREÇO
A Prefeitura Municipal de Atalaia, inscrita no CNPJ sob o nº12.200.143/0001-26, representada neste ato pelo Setor de Compras informa que está recebendo cotações para o seguinte Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE BIBLIOTECAS PORTÁTEIS COM PERSONALIZAÇÃO PARA O MUNICÍPIO DE ATALAIA/AL. O prazo para envio de propostas será de 05 (cinco) dias úteis, a partir desta publicação.
Mais informações e retirada do Termo de Referência:setordecompras.atalaia@gmail.com; ou pessoalmente através do Setor de compras, situada na Rua Fernando Gondim, 114, centro Atalaia/AL (mesmo prédio da Prefeitura), das 8h às 13h de segunda à sexta-feira.

JOÃO LUIS COSTA CUNHA -
Setor de Compras

Publicado por:
Melry Dayane Cavalcante
Código Identificador:63A3F7E0

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DE SANTO ANTONIO

GABINETE DO PREFEITO
TERMO DE RATIFICAÇÃO DE INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO

Termo de Ratificação de Inexigibilidade de Licitação

Por este termo, RATIFICO a inexigibilidade de licitação pertinente à contratação da empresa **JAZIELLI EVENY DA SILVA SANTOS BRAGA 07478753400, inscrita no CNPJ sob nº 31.293.339/0001-57**, situada Rua José Lobo Medeiros, nº 323, Tabuleiro do Martins, Maceió/AL – CEP: 57.061-100, com fundamento no inciso III, do art. 25 da Lei Federal n° 8.666/93.

Barra de Santo Antônio, 18 de Agosto de 2023

LÍVIA CARLA DA SILVA ALVES
Prefeita

EXTRATO DO CONTRATO 41/2023

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

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DE SANTO ANTÔNIO/AL

CONTRATADA: JAZIELLI EVENY DA SILVA SANTOS BRAGA 07478753400, inscrita no CNPJ sob nº 31.293.339/0001-57

Objeto: Contratação de empresa para apresentação de show Artístico **(Eveny Braga),** em comemoração da Festa de Emancipação Política do Município da Barra de Santo Antônio/AL, que será realizada no dia 19 de Agosto do corrente ano.

Valor Global: R$ 10.000,00 (dez mil reais);

Vigência: Até o fim da apresentação realizada

Firmado em: 18 de Agosto de 2023

Signatários: Lívia Carla da Silva Alves e Jazielli Eveny da Silva Santos Braga

Publicado por:
Thatiane Verissimo Dos Santos
Código Identificador:B5205ADE

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE BELO MONTE

PREFEITURA MUNICIPAL DE BELO MONTE
DECRETO MUNICIPAL Nº 025/2023

EMENTA: Declara em situação anormal caracterizada como "Situação de Emergência" a área do Município de Belo Monte afetada por estiagem.

O PREFEITO MUNICIPAL DE BELO MONTE, ESTADO DE ALAGOAS, no uso das atribuições legais e em conformidade com o art. 73, IV da Lei Orgânica do Município, com o inciso VI do artigo 8º da Lei Federal nº 12.608/12, e demais disposição legais e vigentes e:

CONSIDERANDO que o município de Belo Monte está experimentando um quadro crítico e estiagem que vem assolando a região devido a significativa redução das precipitações pluviométricas, ficando bem abaixo da média histórica.
CONSIDERANDO que este desastre, resultou no exaurimento da água subterrânea, bem como dos açudes do município, culminando no desabastecimento d'água da população da área de sequeiro e em significativas perdas agropecuárias e para as atividades comerciais e industriais.
CONSIDERANDO ainda que os habitantes do município não têm condições satisfatórias de superar os danos e prejuízos provocados pelo evento adverso, haja vista a situação socioeconômica desfavorável da região, o que exige do Poder Executivo Municipal a adoção de medidas para restabelecer a normalidade das regiões afetadas;

DECRETA:

Art. 1° -Fica declarada a existência de situação anormal caracterizada como "Situação de Emergência" em razão da estiagem, por um período de 180 (cento e oitenta) dias.
Parágrafo único: Esta situação de anormalidade é válida para todo o município de Belo Monte, comprovadamente afetadas pela estiagem.
Art. 2° -Autoriza-se a mobilização de todos os órgãos municipais para atuarem sob a coordenação da Coordenadoria Municipal de Proteção e Defesa Civil, nas ações que visam diminuir os efeitos da estiagem prolongada, instalada no município.
Art. 3° - O poder Executivo Municipal encaminhará cópias deste Decreto a todos os órgãos pertinentes, para devidas finalidades legais.
Art. 4° -Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito, em Belo Monte/AL, em 01 de Setembro de 2023.

DALMO AUGUSTO DE ALMEIDA JUNIOR
Prefeito do Município de Belo Monte/AL

Publicado por:
Alexsandro Silva de Santana
Código Identificador:C7D1F33A

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE CACIMBINHAS

PREFEITURA MUNICIPAL DE CACIMBINHAS
AVISO DE DECRETO

DECRETO No 006/2023, de 04 de setembro de 2023.

Declara Situação de Emergência, em todo o Município afetado por Estiagem – 14110 conforme legislação aplicada ao tema

O Prefeito do Municipal de Cacimbinhas, Senhor Hugo Wanderley Caju, no uso de suas atribuições legais, conferidas pela Lei Orgânica Municipal nº 382/2009 e pelo Inciso VI Do artigo 8º da Lei Federal no 12.608, de 10 de abril de 2012.

CONSIDERANDO:
I – Que; No período de estiagem a intensa precipitação pluviométrica tem trazido sérias complicações a toda população. Pois, barreiros, barragens, açudes, lagos e lagoas cheias, as mesmas encontram-se completamente improprias para consumo humano.

As dificuldades são inúmeras, pois a maior necessidade da população é água potável e isso demanda em muitos gastos, pois atualmente contamos com aproximadamente 2.054 domicilio na Zona Rural. Se colocarmos uma carrada de água em cada residência por mês, sendo que cada carrada custa em média R$ 400,00 reais, isso já seria uma despesa mensal demais de meio milhão e não existe cofre público municipal que suporte essa retirada mensal, além de não haver dotação orçamentária para tanto.

II- Que em decorrência dos seguintes danos: A falta de água potável vem agravando o atendimento nas unidades de saúde, pois sem a mesma não há como executar o mínimo de práticas de higiene básica.

III- O mesmo problema enfrentamos nas unidades educacionais, as vezes chagamos a suspender as aulas por impossibilidade de fazer a merenda escolar.
IV- Que o parecer da Coordenação Municipal de Defesa Civil - **COMDEC**, relatando a ocorrência deste desastre é favorável à declaração de **Situação de Emergência**.
DECRETA:
Art. 1º. Fica declarada **Situação de Emergência,** nas áreas do município contidas no Formulário de Informações do Desastre – **FIDE** e demais documentos anexos a este Decreto, em virtude do desastre classificado e codificado como **Estiagem – 14110**, conforme legislação aplicada.
Art. 2º. Autoriza-se a mobilização de todos os órgãos municipais para atuarem sob a Coordenação Municipal de Defesa Civil - **COMDEC**, nas ações de respostas necessárias.
Art. 3º. De acordo com o estabelecido nos incisos XI e XXV do artigo 5º da Constituição Federal, autoriza-se as autoridades administrativas e os agentes de defesa civil, diretamente responsáveis pelas ações de resposta aos desastres.
Parágrafo único: Será responsabilizado o agente da defesa civil ou autoridade administrativa que se omitir de suas obrigações, relacionadas com a segurança global da população.
Art. 4º. Com base no Inciso VIII do artigo 75 da Lei nº 14.133 de 01.04.2021, sem prejuízo das restrições da Lei de Responsabilidade Fiscal (LC 101/2000), ficam dispensados de licitação os contratos de aquisição de bens necessários às atividades de resposta ao desastre, de prestação de serviços e de obras relacionadas com a reabilitação dos cenários dos desastres, desde que possam ser concluídas no prazo máximo de cento e oitenta dias consecutivos e ininterruptos, contados a partir da caracterização do desastre, vedada a prorrogação dos contratos.
Art. 5º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação e vigorará por 180 dias.

PUBLIQUE-SE

HUGO WANDERLEY CAJU
Prefeito

Publicado por:
Jose Fagner Targino Barbosa
Código Identificador:58210AA3

PREFEITURA MUNICIPAL DE CACIMBINHAS
AVISO DE CONTRATAÇÃO DIRETA POR DISPENSA DE LICITAÇÃO

Face aos constantes nos autos do procedimento de Contratação Direta Por Dispensa de Licitação nº **018/2023**, referente ao Processo Administrativo nº 001.018.230523. Objeto: aquisição de serviços e produtos para um ensaio fotográfico do PCF. RATIFICO o objeto do certame, sob os fundamentos do artigo 72, VIII da Lei Federal nº 14.333/2021, para que se produzam os devidos efeitos legais, em prol da empresa: **SATIEL BETE DA SILVA NUNES 10577976427**

(SATHIEL NUNES FOTOGRAFIA) (CNPJ/MF 43.583.964/0001-12). Valor Total: R$ 37.500,00 (Trinta e sete mil e quinhentos reais).

Extrato de Contrato

Espécie: Contrato nº 062/2023. Processo Administrativo nº 001.018.230523. Contratação: Dispensa de Licitação nº 062/2023. Fundamentação Legal: art. 75, inciso II, da Lei Federal n° 14.133/2021. Objeto: aquisição de serviços e produtos para um ensaio fotográfico do PCF. Contratante: PREFEITURA MUNICIPAL DE CACIMBINHSA/AL (CNPJ/MF 12.227.971/0001-58). Contratado: **SATIEL BETE DA SILVA NUNES 10577976427 (SATHIEL NUNES FOTOGRAFIA) (CNPJ/MF 43.583.964/0001-12)**. Valor Total: R$ 37.500,00 (Trinta e sete mil e quinhentos reais).

HUGO WANDERLEY CAJU
Prefeito

Publicado por:
Savyo Itallo Souza Vanderley
Código Identificador:C9E43489

PREFEITURA MUNICIPAL DE CACIMBINHAS
ATO DE AUTORIZAÇÃO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO

Em cumprimento ao **artigo 72, VIII da Lei Federal nº 14.333/2021**, **AUTORIZO** o referido processo de dispensa de licitação nº **027/2023**, considerando os documentos que consta dos autos do presente processo em epígrafe, através da empresa **SISTEMA DE SEGURANÇA PRIVADA RODRIGUES LTDA,** pessoa jurídica de direito privado, inscrita no **CNPJ/MF nº 18.593.359/0001-85**, com sede na Rua Florença Apolinario, 285, Alto do Cruzeiro, Arapiraca (AL), CEP 57.312-440**,** com fulcro na inteligência do **artigo 75, inciso II da Lei 14.133/2021,** ficando a mesma, regulamente convocada para assinatura do contrato ou instrumento equivalente, dentro do prazo e nas condições previstas do **artigo 90, caput, da Lei n.º 14.133/21.** Cumpra-se.

Cacimbinhas/AL, 05 de setembro de 2023.

HUGO WANDERLEY CAJU
Prefeito

Publicado por:
Savyo Itallo Souza Vanderley
Código Identificador:AAA3C412

PREFEITURA MUNICIPAL DE CACIMBINHAS
AVISO DE AUTORIZAÇÃO DE INEXIGIBILIDADE

Em cumprimento ao **artigo 72, VIII da Lei Federal nº 14.333/2021**, **AUTORIZO** o referido processo de inexigibilidade de licitação nº **020/2023**, considerando os documentos que consta dos autos do presente processo em epígrafe, através da empresa **FRANCISCO DA COSTA BARROS 81527888487 (CAWBOY SHOWS E EVENTOS),** empresa com sede na Rua Pedro Soares da Mota, nº 340, Goiti, Palmeira dos Índios/AL, CEP: 57.608-720, inscrita no **CNPJ/MF de nº 29.799.788/0001-29,** com fulcro na inteligência do **artigo 74, inciso II da Lei 14.133/2021,** ficando a mesma, regulamente convocada para assinatura do contrato ou instrumento equivalente, dentro do prazo e nas condições previstas do **artigo 90, caput, da Lei n.º 14.133/21.**

Publica-se e Cumpra-se.

Cacimbinhas/AL, 04 de setembro de 2023.

HUGO WANDERLEY CAJU
Prefeito

Publicado por:
Jose Fagner Targino Barbosa
Código Identificador:6B8190CF

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPESTRE

LICITAÇÃO
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

EXTRATO DE RATIFICAÇÃO
Ref. Proc. Adm. N° **03040301/2023**
Interessado: **Secretaria Municipal de Educação e Cultura**
Assunto: **Contratação de empresa para a execução do programa de formação continuada para os profissionais de educação da rede municipal de ensino do município de Campestre-AL**
DESPACHO RATIFICADOR
Consoante às informações contidas nos autos, e em cumprimento fiel aos princípios da boa administração, RATIFICO pela **Contratação de empresa para a execução do programa de formação continuada para os profissionais de educação da rede municipal de ensino do município de Campestre-AL**, objeto do processo ora em tramitação em sede de Dispensa de Licitação conforme disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 em seu artigo 75, inciso XV, os quais, serão executados pelo **INSTITUTO GERIR - PLANEJAMENTO, PESQUISA E ORGANIZAÇÃO**, inscrito no CNPJ/MF sob o nº **04.428.939/0001-02**, conforme proposta de preços ofertada na ordem de **R$ 337.257,20** (trezentos e trinta e sete mil duzentos e cinquenta e sete reais e vinte centavos). Eudes Araújo de Lima - Secretário de Educação - Campestre/AL, 10 de março de 2023.

Campestre/AL, 10 de março de 2023.

EUDES ARAÚJO DE LIMA
Sec. de Educação

Publicado por:
Maria Betânia Leite Valença
Código Identificador:3A221318

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO ALEGRE

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
TERMO DE RATIFICAÇÃO - PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0314022/2023 - OBJETO: CREDENCIAMENTO DE MICROEMPREENDEDORES INDIVIDUAIS PARA PRESTAÇÃO DE DIVERSOS SERVIÇOS

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 005/2023 em favor das pessoas jurídicas abaixo indicadas, vez que, foram preenchidos os requisitos intrínsecos, estando à mesma devidamente instruída.

ETAPA XIV		
RAZÃO SOCIAL	**CNPJ/MF**	**SERVIÇO INSCRITO**
51.858.386 EDSON DA SILVA SANTOS	51.858.386/0001-08	PEDREIRO INDEPENDENTE, CLASSE D
51.815.598 FERNANDO MARIANO DA SILVA	51.815.598/0001-08	PINTOR DE PAREDE INDEPENDENTE
51.908.170 JOSE JOAQUIM DOS SANTOS FILHO	51.908.170/0001-00	PEDREIRO INDEPENDENTE, CLASSE D
51.878.915 JOSIVALDO DOS SANTOS	51.878.915/0001-35	PEDREIRO INDEPENDENTE, CLASSE C
51.880.001 WEVERTON RODRIGUES TELES DA GRACA	51.880.001/0001-09	PEDREIRO INDEPENDENTE, CLASSE D

Campo Alegre/AL, *data e assinatura digital*.

NICOLAS TEIXEIRA TAVARES PEREIRA
Prefeito

Publicado por:
Sâmara Mayra da Silva Ferreira
Código Identificador:EBD6CDE3

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0809018/2023 EDITAL

CHAMAMENTO PUBLICO Nº 001/2023 ATA DE SESSÃO DE ABERTURA CHAMAMENTO PÚBLICO PARA CREDENCIAMENTO PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ESPECIALIDADES MÉDICAS.

Aos **04 (quatro)** dias do mês de setembro do ano de **2023 (dois mil e vinte e três)**, às **09h00min (nove horas)**, na sala de reuniões da Comissão Permanente de Licitação, do Município de Campo Alegre/AL, situada na Av. Monsenhor Hildebrando Veríssimo Guimarães, n.º 02, Centro, Campo Alegre/AL, reuniu-se a Presidente da CPL, Sra. Fabiana Carneiro e Silva, juntamente com sua Equipe de Apoio, composta pelos servidores Evandson de Morais Santos e Márcia dos Santos, devidamente instaurada através da Portaria nº 02/2023 de 03 de janeiro de 2023, sob a égide da Lei nº 8.666/93, de 21 de Junho de 1993, atualizada pela Lei n° 8.883/94, e pela Lei nº 9.648/98, e demais disposições legais pertinentes em vigor, conduzirem os trabalhos alusivos ao CREDENCIAMENTO PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ESPECIALIDADES MÉDICAS. Inicialmente foi constatada a presença de 01 (um) envelope de empresa interessada, sendo ela:

RAZÃO SOCIAL	CNPJ/MF	SERVIÇO INSCRITO
UNICAN – UNIDADE DE CIRURGIA AVANÇADA DE ALAGOAS LTDA	20.615.012/0001-38	PLANTÃO MÉDICO

Destaque-se que foi realizado o protocolo do envelope na data da abertura para análise desta CPL, sendo na ocasião alertado de que a abertura e análise do mesmo se daria na presente data e horário. Oficialmente aberta à sessão, constatou-se a ausência do representante da empresa acima mencionada, ato contínuo a Presidente abriu o envelope da licitante relativo aos documentos de habilitação recebidos até a presente abertura, o qual estava lacrado e incólume. Por preencher satisfatoriamente os requisitos de participação elencados no Instrumento Convocatório, foi declarada HABILITADA. Diante da ausência do representante da empresa participante, a presente ata deverá ser publicada no Diário Oficial dos Municípios do Estado de Alagoas para que, conforme preceitua o artigo 109, inciso I, alínea "a" da Lei Federal 8.666/1993, abra-se vistas do presente procedimento e prazo para interposição de recursos de 05 (cinco) dias úteis ao interessado.

FABIANA CARNEIRO E SILVA
Presidente da Comissão Permanente de Licitação

EVANDSON DE MORAES SANTOS
Membro

MÁRCIA DOS SANTOS
Membro

UNICAN – UNIDADE DE CIRURGIA AVANÇADA DE ALAGOAS LTDA
20.615.012/0001-38

Publicado por:
Sâmara Mayra da Silva Ferreira
Código Identificador:EF109886

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANAPI

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
NOTIFICAÇÃO

NOTIFICAÇÃO

ATRASO DE ENTREGA DE PRODUTOS

Ilustríssimo Senhor
LUIZ CARLOS PERPETUO LEMOS
Representante Legal da empresa LUIZ CARLOS PERPETUO LEMOS – CNPJ N.º 11.618.297/0001-70.
Rua Nossa Senhora de Fátima, N.º 172, Bairro Centro, Maravilha (AL), e-mail: luizcarlosperpetuolemos@hotmail.com

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

Considerando os termos da Ata de Registro de Preços nº 28/2023, oriunda do Processo Administrativo nº 02090006/2023 que deu ensejo ao Pregão Eletrônico nº 10/2023, cujo objeto é o registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios para atender a as necessidades da Secretaria Municipal de Educação – SEMEC;

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

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

Considerando a alínea "c" do Art. 7º da Ata de Registro de Preços, o qual estabelece o prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis para a entrega do objeto;

Considerando que o referido prazo para entrega do item não foi cumprido, conforme consta nas Notas de Empenho n.º 2023080200012, 20230800200014, 202308020015, 202308020016, 2023080200017 e 2023080200019; Solicitações de Compra de Produtos n.º EDU010350/2023, EDU010351/2023, EDU010486/2023, EDU010354/2023, EDU010355/2023 e EDU010356/2023, respectivamente, expedidas no dia 02 de agosto de 2023 e encaminhadas via e-mail, em 11 de agosto de 2023;

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

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

RESOLVE:

NOTIFICAR a empresa LUIZ CARLOS PERPETUO LEMOS – CNPJ N.º 11.618.297/0001-70, sediada na Rua Nossa Senhora de Fátima, N.º 172, Bairro Centro, Maravilha (AL), e-mail: luizcarlosperpetuolemos@hotmail.com, representada neste ato pelo Sr LUIZ CARLOS PERPETUO LEMOS, para que cumpra integralmente o objeto do ARP no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, à contar do recebimento desta notificação, sob pena de aplicação das sanções legais cabíveis ao caso, dentre elas a desclassificação/rescisão da empresa na referida ata de registro de preços, multas legais e contratuais, através da abertura de processo administrativo, podendo resultar, inclusive, na aplicação da penalidade de impedimento de licitar e/ou declaração de inidoneidade para contratar com a administração pública. Faculta-se, todavia, a apresentação de justificativa devidamente fundamentada, no prazo de 48h (quarenta e oito horas) após recebimento desta, para o atraso na entrega do referido produto, o qual, caberá ao Município de Canapi/AL, por sua aceitação.

Após o decurso do citado prazo, este não tendo êxito, será realizada a desclassificação/exclusão da empresa da referida Ata de Registro de Preços nº 28/2023 e imediatamente aberto o processo de apuração administrativa para aplicação das respectivas sanções.

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

Canapi (AL), 01 de setembro de 2023.

KAREN VANESSA HENRIQUES
Chefe do Setor de Compras

Publicado por:
Gilmo Malta de Menezes
Código Identificador:5E1FFFED

SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
EXTRATO DO CONTRATO Nº 111/2023

EXTRATO DO CONTRATO Nº 111/2023

Pregão Eletrônico nº 23/2022 – SRP.

Fundamento Legal: Lei Federal nº 10.520/2002, Decreto Federal 7.892/2013, Decreto Federal 10.024/2019, Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores.

Contratante: Prefeitura Municipal de Canapi/AL;

Contratada: **PEGASUS LOCADORA VEICULOS LTDA**, inscrita no CNPJ sob nº 08.602.078/0001-98;

Objeto: **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE LOCAÇÃO DE VEÍCULOS, VISANDO ATENDER ÀS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DO PODER EXECUTIVO DO MUNICÍPIO DE CANAPI/AL**
Valor Contratado: **R$ 218.452,32 (duzentos e dezoito mil quatrocentos e cinquenta e dois reais e trinta e dois centavos).**
Vigência do Contrato: **12 (doze) meses**;

Data de Celebração: 14/08/2023;

Signatários: Vinicius José Mariano de Lima, **Josélia Melo de Lima** e **Thiago de Almeida Salgueiro**.

Publicado por:
Gilmo Malta de Menezes
Código Identificador:81D90DE8

SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
RATIFICAÇÃO

Assunto: Locação de Imóvel
Interessado: Secretaria Municipal de Assistência Social

RATIFICAÇÃO
Tenho por satisfeitas as razões da Sra. Secretária Municipal de Assistência Social, portanto, **RATIFICO**, na forma do *caput* do art. 26 da Lei nº 8.666/93 a DISPENSA DE LICITAÇÃO, com fulcro no do art. 24, X, da Lei de Licitações, a fim de manter em funcionamento os serviços básicos à população do município.
AUTORIZO a contratação da locação do imóvel situado no Povoado Santa Cruz do Barro Branco, povoado, CEP 57530-000, Canapi/AL, o qual se destinará para o funcionamento do salão do "Forró dos idosos", pertencente o(a) Sr.(a) AILSON GUILHERME DA SILVA, inscrito(a) no CPF sob o n°056575404-17, RG nº 37.820.854-98 SSP/SP, residente e domiciliado no povoado Santa Cruz do Barro Branco, povoado, Canapi/AL.

Canapi/AL, 04 de setembro de 2023.

VINICIUS JOSÉ MARIANO DE LIMA
Prefeito do Município de Canapi

Publicado por:
Gilmo Malta de Menezes
Código Identificador:C28E5D38

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCACAO
RATIFICAÇÃO

RATIFICAÇÃO

Tenho por satisfeitas as razões do Sr. Secretário Municipal de Educação, portanto, **RATIFICO**, na forma do *caput* do art. 26 da Lei nº 8.666/93 a DISPENSA DE LICITAÇÃO, com fulcro no do art. 24, X, da Lei de Licitações, a fim de manter em funcionamento os serviços básicos à população do município.
AUTORIZO a contratação da locação do imóvel situado no Povoado Forquilha, s/n, zona rural, CEP 57530-000, Canapi/AL, o qual se destinará para o instalação e funcionamento de sala de aula durante dois turnos para turmas da Creche Vovô Antônio Anacleto, pertencente o(a) Sr.(a) ANTÔNIO FERREIRA DE ARAÚJO, inscrito(a) no CPF sob o n° 100.580.734-50, RG nº 6.810.528 SDS/AL, residente e domiciliada no Povoado Forquilha, CEP 57530-000, Canapi/AL.

Canapi/AL, 29 de agosto de 2023.

VINICIUS JOSÉ MARIANO DE LIMA
Prefeito do Município de Canapi

Publicado por:
Gilmo Malta de Menezes
Código Identificador:E70ED061

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCACAO
EXTRATO DO CONTRATO Nº 121/2023

EXTRATO DO CONTRATO Nº 121/2023

Fundamento Legal: Lei Federal nº 8.666/93;
Partes: MUNICÍPIO DE CANAPI/AL e ANTÔNIO FERREIRA DE ARAÚJO, inscrito(a) no CPF sob o n°100.580.734-50.
Objeto: Locação de Imóvel destinado à instalação e funcionamento de sala de aula durante dois turnos para turmas da creche Vovô Antônio Anacleto no Povoado Forquilha.
Vigência até: 31/12/2023
Celebração: 29/08/2023;
Signatários: Vinicius José Mariano de Lima e Antônio Ferreira de Araújo.

Publicado por:
Gilmo Malta de Menezes
Código Identificador:F9F67F14

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
EXTRATO DO CONTRATO Nº 109/2023

EXTRATO DO CONTRATO Nº 109/2023

Pregão Eletrônico nº 23/2022 – SRP.

Fundamento Legal: Lei Federal nº 10.520/2002, Decreto Federal 7.892/2013, Decreto Federal 10.024/2019, Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores.

Contratante: Prefeitura Municipal de Canapi/AL;

Contratada: **PEGASUS LOCADORA VEICULOS LTDA**, inscrita no CNPJ sob nº 08.602.078/0001-98;

Objeto: **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE LOCAÇÃO DE VEÍCULOS VISANDO ATENDER ÀS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE SAÚDE DO PODER EXECUTIVO DO MUNICÍPIO DE CANAPI/AL**
Valor Contratado: **R$ 2.106.462,72 (dois milhões cento e seis mil quatrocentos e sessenta e dois reais e setenta e dois centavos).**
Vigência do Contrato: **12 (doze) meses**;

Data de Celebração: 14/08/2023;

Signatários: Vinicius José Mariano de Lima, José Rosalvo Bezerra e Thiago de Almeida Salgueiro.

Publicado por:
Gilmo Malta de Menezes
Código Identificador:44DCC52D

SECRETARIA MUNICIPAL DE URBANISMO E ILUMINAÇÃO PU
EXTRATO DO CONTRATO Nº 117/2023

EXTRATO DO CONTRATO Nº 117/2023

Pregão Eletrônico nº 23/2022 – SRP.

Fundamento Legal: Lei Federal nº 10.520/2002, Decreto Federal 7.892/2013, Decreto Federal 10.024/2019, Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores.

Contratante: Prefeitura Municipal de Canapi/AL;

Contratada: **PEGASUS LOCADORA VEICULOS LTDA**, inscrita no CNPJ sob nº 08.602.078/0001-98;

Objeto: **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE LOCAÇÃO DE VEÍCULOS VISANDO ATENDER ÀS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE ILUNINAÇÃO DO PODER EXECUTIVO DO MUNICÍPIO DE CANAPI/AL**
Valor Contratado: **R$ 67.055,04 (sessenta e sete mil cinquenta e cinco reais e quatro centavos).**
Vigência do Contrato: **12 (doze) meses**;

Data de Celebração: 14/08/2023;

Signatários: Vinicius José Mariano de Lima, **Jefferson de Lima** e **Thiago de Almeida Salgueiro**.

Publicado por:
Gilmo Malta de Menezes
Código Identificador:A23AB419

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARNEIROS

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
DECRETO

DECRETO No. 016/2023, de 04 de setembro de 2023.

Declara Situação de Emergência em todo o Município afetado por Estiagem.

O Prefeito do Município de Carneiros, Senhor Geraldo Novais Agra Filho, no uso de suas atribuições legais, conferidas pela Lei Orgânica Municipal e pelo Inciso VI do artigo 8º da Lei Federal no 12.608, de 10 de abril de 2012,
CONSIDERANDO:
I – Que; O período de estiagem e ou a pouca precipitação pluviométrica tem trazido sérias complicações a toda população. Das poucas águas existentes em barreiros, as mesmas encontram-se completamente contaminadas com fezes de ratos, gados equinos etc. ou seja imprópria até para consumo animal. Mesmo assim já existem algumas comunidades apelando para as antigas cacimbas de minação.
As dificuldades são inúmeras, pois a maior necessidade da população é água e isso demanda em muitos gastos, pois atualmente contamos com grande número de domicílios só na Zona Rural. Ressalte-se que o Município não suporta abastecer toda a cidade com fornecimento de caminhão pipa, visto que o custo unitário chegar ao valor de R$ 350,00 (trezentos e cinquenta reais), em média, sendo uma despesa enorme, o que foge do planejamento financeiro, não tendo o município condições de arcar, além de não haver dotação orçamentária para tanto.
II- Que em decorrência dos seguintes danos: A falta de água vem agravando o atendimento nas unidades de saúde, pois sem a mesma não há como executar o mínimo de práticas de higiene básica.
O mesmo problema enfrentamos nas unidades educacionais.
III – Que o parecer da Coordenação Municipal de Defesa Civil - COMDEC, relatando a ocorrência deste desastre é favorável à declaração de **Situação de Emergência**, em razão da falta de água para o consumo humano.
DECRETA:
Art. 1º. Fica declarada **Situação de Emergência** nas áreas do município contidas no Formulário de Informações do Desastre – FIDE, em virtude do desastre classificado e codificado como **Estiagem – 1.4.110.**
Art. 2º. Autoriza-se a mobilização de todos os órgãos municipais para atuarem sob a coordenação da Coordenação Municipal de Defesa Civil - COMDEC, nas ações de resposta a situação de emergência.
Art. 3º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

GERALDO NOVAIS AGRA FILHO
Prefeito

CERTIDÃO
CERTIFICO que o Decreto nº. 016/2023 foi devidamente registrado e publicado nesta data na secretaria municipal de Administração.

Carneiros-AL, 04 de setembro de 2023.

JOSÉ AIRTON DOS SANTOS SOARES FILHO
Secretário de Administração

Publicado por:
Arnaldo de Araujo Alecio
Código Identificador:7711D8BF

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE COITÉ DO NÓIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
ADJUDICAÇÃO - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00018/2023

Com base nos elementos constantes do processo correspondente e observadas as disposições da legislação vigente, referente ao Pregão Eletrônico nº 00018/2023, que objetiva: Aquisições de veículos de passeio, para atendimento das necessidades das unidades básicas de saúde da Secretaria de Saúde, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas; ADJUDICO o seu objeto a: NOCARVEL – NOSSA SENHORA DO CARMO VEICULOS LTDA - R$ 364.350,00.

Coité do Nóia - AL, 30 de agosto de 2023

WEULLER DOUGLAS DE ALMEIDA MARTINS -
Pregoeiro Oficial

Publicado por:
Weuller Douglas de Almeida Martins
Código Identificador:EB64C9E6

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
HOMOLOGAÇÃO - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00018/2023

Nos termos do relatório final apresentado pelo Pregoeiro Oficial e observado parecer da Assessoria Jurídica, referente ao Pregão Eletrônico nº 00018/2023, que objetiva: Aquisições de veículos de passeio, para atendimento das necessidades das unidades básicas de saúde da Secretaria de Saúde, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas; HOMOLOGO o correspondente procedimento licitatório em favor de: NOCARVEL – NOSSA SENHORA DO CARMO VEICULOS LTDA - R$ 364.350,00.

Coité do Nóia - AL, 30 de agosto de 2023

BUENO HIGINO DE SOUZA SILVA -
Prefeito

Publicado por:
Weuller Douglas de Almeida Martins
Código Identificador:F112480A

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
CONVOCAÇÃO PARA ASSINAR CONTRATO

PROCESSO: Pregão Eletrônico nº 00018/2023. OBJETO: Aquisições de veículos de passeio, para atendimento das necessidades das unidades básicas de saúde da Secretaria de Saúde, conforme codições, quantidades e exigências estabelecidas. NOTIFICAÇÃO:

Convocamos a seguinte empresa para no prazo de 05 (cinco) dias consecutivos, considerados da data desta publicação, comparecer junto a Comissão Permanente de Licitação objetivando a assinatura do respectivo contrato, sob pena de incidência da cominação prevista no Art. 81, da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores: Nocarvel - Nossa Senhora do Carmo Veiculos Ltda - CNPJ 05.914.425/0001-20. INFORMAÇÕES: na sede da CPL, José Belarmino, 160 - Centro - Coité do Nóia - AL, no horário das 08:00 as 12:00 horas dos dias úteis. Telefone: (082) 981186270.

Coité do Nóia - AL, 04 de Setembro de 2023

WEULLER DOUGLAS DE ALMEIDA MARTINS -
Presidente da Comissão

Publicado por:
Weuller Douglas de Almeida Martins
Código Identificador:80E862A9

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE COLÔNIA LEOPOLDINA

SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
DESPACHO RATIFICADOR DE INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO

RATIFICAÇÃO

INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO

RATIFICO o procedimento, nos termos do parecer da Procuradoria Jurídica do Município, para contratação da empresa **FAROL CONSULTORIA E GESTÃO SOCIAL LTDA**, CNPJ **24.406.062/0001-66,** estabelecida na Rua Clarice da S. Baeta, nº 85 – Quadra C – Comendador Tercio Wanderley – Coruripe/AL, para capacitação e assessoramento para a Comissão do CMDCA responsável pelo Processo de Escolha do Conselho Tutelar 2023, de acordo com a Lei 8.666, 21/06/93, Art. 25, inciso II combinado com o art. 13, III e VI.

Colônia Leopoldina/AL, 15 de agosto de 2023

MANUILSON ANDRADE SANTOS
Prefeito

Publicado por:
Jodimarco Luiz da Silva Dionizio
Código Identificador:0C3A37FF

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE CRAÍBAS

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
AVISO DE LICITAÇÃO

Processo nº: 08070002/2023.
Modalidade: Pregão Eletrônico SRP n.º: 10.032/2023
Tipo: Menor preço;
Objeto: Registro de Preços para futura e eventual contratação de empresa especializada em serviços de agenciamento de viagens, compreendendo a prestação direta de assessoria, cotações, reservas, alterações (remarcações), cancelamentos, emissões de bilhetes/*vouchers* e eventuais reembolsos, para oportunizar a aquisição, fracionada e conforme demanda, pelo período de
12 (doze) meses, de passagens aéreas nacionais (voos domésticos) e hospedagens, visando atender as necessidades do município de Craíbas/AL.
Data de realização: 20 de setembro de 2023 às 10h00min (horário de Brasília).
O Edital encontra-se disponível no site http://www.bnc.org.br, https://www.craibas.al.gov.br/, na sede da CPL, situada na Rua Pedro Gama, 122, Centro, Craíbas/AL, CEP: 57.320-000, das 08:00 às 14:00 horas em dias úteis, e mediante solicitação enviada ao e-mail cplcraibas@gmail.com.

Craíbas/AL, 04 de setembro de 2023.

TIAGO JOSÉ DE LIMA
Pregoeiro

Publicado por:
Tiago José de Lima
Código Identificador:ED2AD743

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
AVISO DE LICITAÇÃO

Processo nº: 06260005/2023.
Modalidade: Pregão Eletrônico SRP n.º: 10.033/2023
Tipo: Menor preço por item;
Objeto: Registro de preços para futura e eventual aquisição de material permanente e mobiliário destinado a atender as necessidades do município de Craíbas/AL.
Data de realização: 21 de setembro de 2023 às 10h00min (horário de Brasília).
O Edital encontra-se disponível no site http://www.bnc.org.br, https://www.craibas.al.gov.br/, na sede da CPL, situada na Rua Pedro Gama, 122, Centro, Craíbas/AL, CEP: 57.320-000, das 08:00 às 14:00 horas em dias úteis, e mediante solicitação enviada ao e-mail cplcraibas@gmail.com.

Craíbas/AL, 04 de setembro de 2023.

TIAGO JOSÉ DE LIMA
Pregoeiro

Publicado por:
Tiago José de Lima
Código Identificador:E01CF4A3

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
EXTRATO DA ATA Nº 109/2023

Processo nº: 06210009/2023
Ata de Registro de Preços nº 109/2023
Licitação: Pregão Eletrônico SRP nº 10.026/2023
Órgão Gerenciador: MUNICÍPIO DE CRAÍBAS/AL, CNPJ nº: 08.439.549/0001-99.
Fornecedor Beneficiário: EMPÓRIO 77 LTDA, CNPJ sob o nº: 13.430.713/0001-37.
Objeto: Registro de preços para futura e eventual aquisição de veículos automotores visando atender as necessidades do município de Craíbas/AL.
Vigência: 12 (doze) meses, a partir da data da sua assinatura.
Data de Assinatura: 01 de setembro de 2023.
Signatários: Teófilo José Barroso Pereira pelo Órgão Gerenciador e Daniele Brito de Oliveira pelo Fornecedor Beneficiário.

Publicado por:
Tiago José de Lima
Código Identificador:3949F3D1

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
EXTRATO DA ATA Nº 110/2023

Processo nº: 06210009/2023
Ata de Registro de Preços nº 110/2023
Licitação: Pregão Eletrônico SRP nº 10.026/2023
Órgão Gerenciador: MUNICÍPIO DE CRAÍBAS/AL, CNPJ nº: 08.439.549/0001-99.
Fornecedor Beneficiário: AKANE VEÍCULOS LTDA, CNPJ sob o nº: 41.183.930/0001-05.
Objeto: Registro de preços para futura e eventual aquisição de veículos automotores visando atender as necessidades do município de Craíbas/AL.
Vigência: 12 (doze) meses, a partir da data da sua assinatura.
Data de Assinatura: 04 de setembro de 2023.
Signatários: Teófilo José Barroso Pereira pelo Órgão Gerenciador e Leila Sanguinetti Gouveia pelo Fornecedor Beneficiário.

Publicado por:
Tiago José de Lima
Código Identificador:B61EFB72

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
EXTRATO DA ATA Nº 112/2023

Processo nº: 06210009/2023
Ata de Registro de Preços nº 112/2023
Licitação: Pregão Eletrônico SRP nº 10.026/2023
Órgão Gerenciador: MUNICÍPIO DE CRAÍBAS/AL, CNPJ nº: 08.439.549/0001-99.
Fornecedor Beneficiário: BELLATRIX VEÍCULOS E SERVIÇOS LTDA, CNPJ sob o nº: 49.422.071/0001-71.
Objeto: Registro de preços para futura e eventual aquisição de veículos automotores visando atender as necessidades do município de Craíbas/AL.
Vigência: 12 (doze) meses, a partir da data da sua assinatura.
Data de Assinatura: 01 de setembro de 2023.
Signatários: Teófilo José Barroso Pereira pelo Órgão Gerenciador e Antônio Carlos Capecce pelo Fornecedor Beneficiário.

Publicado por:
Tiago José de Lima
Código Identificador:37978EEB

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
EXTRATO DA ATA Nº 114/2023

Processo nº: 06210009/2023
Ata de Registro de Preços nº 114/2023
Licitação: Pregão Eletrônico SRP nº 10.026/2023
Órgão Gerenciador: MUNICÍPIO DE CRAÍBAS/AL, CNPJ nº: 08.439.549/0001-99.
Fornecedor Beneficiário: VOLARE VEÍCULOS LTDA, CNPJ sob o nº: 16.865.089/0001-99.
Objeto: Registro de preços para futura e eventual aquisição de veículos automotores visando atender as necessidades do município de Craíbas/AL.
Vigência: 12 (doze) meses, a partir da data da sua assinatura.
Data de Assinatura: 01 de setembro de 2023.
Signatários: Teófilo José Barroso Pereira pelo Órgão Gerenciador e Sidnei Vargas da Silva pelo Fornecedor Beneficiário.

Publicado por:
Tiago José de Lima
Código Identificador:9D6F8AF8

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
EXTRATO DA ATA Nº 115/2023

Processo nº: 06050005/2023
Ata de Registro de Preços nº 115/2023
Licitação: Pregão Eletrônico SRP nº 10.029/2023
Órgão Gerenciador: MUNICÍPIO DE CRAÍBAS/AL, CNPJ nº: 08.439.549/0001-99.
Fornecedor Beneficiário: EVENTUAL LIVE MARKETING DIRETO EIRELI, CNPJ sob o nº: 04.433.214/0001-02.
Objeto: Contratação de empresa para locação de brinquedos, mediante o sistema de registro de preços, visando atender as necessidades do município de Craíbas/AL Vigência: 12 (doze) meses, a partir da data da sua assinatura.
Data de Assinatura: 01 de setembro de 2023.
Signatários: Teófilo José Barroso Pereira pelo Órgão Gerenciador e Priscila Consani das Merces pelo Fornecedor Beneficiário.

Publicado por:
Tiago José de Lima
Código Identificador:D1ECC634

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DECISÃO DE RECURSO ADMINISTRATIVO-AUTORIDADE COMPETENTE – CONCORRÊNCIA DE Nº 01/2023

Com fundamento na legislação pátria, bem como no Instrumento convocatório Concorrência nº 01/2023, conheço e aprovo o julgamento pela Comissão Permanente de Licitação - CPL que se posiciona pela IMPROCEDÊNCIA dos recursos interpostos pelas empresas UCHÔA CONSTRUÇÕES LTDA, inscrita no CNPJ nº: 09.276.767/0001-12 e CONSTRUTORA CHRISTIANO CINTRA LTDA, inscrita no CNPJ nº: 12.712.980/0001-34.
Assim, permanecem HABILITADAS para o presente certame as empresas 1)W&L CONSTRUÇÃO DE EDÍFICIO LTDA, inscrito no CNPJ nº: 21.162.446/0001-92; 2)CONY ENGENHARIA LTDA, inscrita no CNPJ nº: 41.167.347/0001- 00; 3)RNS CONSTRUÇÕES LTDA, inscrita no CNPJ nº: 16.970.437/0001-98;4) CONSTRUSAT ENGENHARIA LTDA, inscrito no CNPJ nº: 16.970.437/0001-98; e 5) ALIANÇA CONSTRUÇÕES LTDA, inscrita no CNPJ nº: 09.276.767/0001-12 conforme relatório de julgamento do recurso apresentado pela comissão de licitação e parecer técnico da engenharia, porém, as empresas 6)CONSTRUTORA CHRISTIANO CINTRA LTDA, inscrita no CNPJ nº: 12.712.980/0001-34; 7)CL SANTOS & CIA LTDA, inscrita no CNPJ nº: 26.761.178/0001-49; 8)CONSTRUTORA TERRA NORDESTE LTDA, inscrita no CNPJ nº: 05.541.344/0001-21; 9)DVL CONSTRUÇÃO CIVIL E LOCAÇÃO LTDA EPP, inscrita no CNPJ nº: 34.905.197/0001-20; 10) AM3 ENGENHARIA LTDA EPP, inscrita no CNPJ nº: 16.628.118/0001-07; 11)CONSTRUTORA FERNANDES DE VASCONCELOS inscrita no CNPJ nº: 39.547.343/0001-06 continuam inabilitadas por não atender ao item 8.4.1 do edital e 12) UCHÔA CONSTRUÇÕES LTDA, inscrita no CNPJ nº: 09.276.767/0001-12 não atendeu a qualificação econômico-financeira, haja a vista que foi constatada receita bruta maior do que o previsto no inciso II, art.3º da lei complementar 123/06. Deste modo, a empresa supramencionada resta inabilitada, uma vez que apresentou declaração para gozar dos benefícios de ME/EPP divergente com seu faturamento.
Demais disso, a presente decisão visa atender ao princípio da vinculação do instrumento convocatório, bem como o cumprimento dos demais princípios concernentes a licitação, tais como o da legalidade, transparência, igualdade, impessoalidade, publicidade, moralidade, probidade administrativa e julgamento objetivo, que foi o objeto deste recurso.
Registre-se a presente decisão e publiquem-se seus termos para que sejam conhecidos por todos os interessados, em conformidade com o previsto no competente instrumento convocatório, ao tempo em que convoco as empresas participantes para continuidade do procedimento licitatório visando a abertura das propostas o dia 05/09/2023 às 08hr00min, na sala da CPL sediada na Rua Pedro Gama, Centro, 122, CEP: 57.320-000, Craíbas/AL.

Craíbas/AL, 04 de setembro de 2023.

TEÓFILO JOSÉ BARROSO PEREIRA
Prefeito do Município de Craíbas/AL

Publicado por:
Tiago José de Lima
Código Identificador:3C3AFBE4

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE DELMIRO GOUVEIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
RESULTADO DE LICITAÇÃO

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 08020003/2022
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2023 3° CHAMADA

OBJETO: REGISTRO DE PREÇO PARA FORNECIMENTO DE NOMECLATURAS DE RUAS, VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES DA POPULAÇÃO DO MUNICÍPIO.

EMPRESA VENCEDORA

ALAINE MARIA VIEIRA SANTOS – MEI CNPJ N° 34.176.955/0001-16

Lote 02 – R$ 127.155,00

Lote 03 – R$ 243.855,00
Lote 04 – R$ 81.285,00

Lote Fracassado – 01.

Delmiro Gouveia/AL, 04 de setembro de 2023.

ERIKA VANESSA MELO DE LIMA
Pregoeira

Publicado por:
Erika Vanessa Melo de Lima
Código Identificador:5C3623CF

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
HOMOLOGAÇÃO

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 07060035/2022
PREGÃO ELETRÔNICO N° 035/2022 2° CHAMADA

OBJETO: Fornecimento de proteses dentária.

Com base nas informações do presente Processo Licitatório, **HOMOLOGO** o presente, em favor da empresa:

IGOR RAFAEL BARBOSA DO AMARAL – ME CNPJ N° 20.113.308/0001-50, valor global de R$ 177.920,00 (Cento e setenta e sete mil novecentos e vinte reais).

Delmiro Gouveia – AL, 22 de agosto de 2023.

ROSANGELLA FREIRE R. M. COSTA
Secretária Municipal de Administração
Decreto N° 01/2021, de 04 de Janeiro de 2021

Publicado por:
Erika Vanessa Melo de Lima
Código Identificador:5483AC17

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
PORTARIA N° 0632/2023

GABINETE DO PREFEITO

PORTARIA N° 0632/2023

A Prefeita do Município de DELMIRO GOUVEIA, ALAGOAS, no uso de suas atribuições legais, conferidas pela lei n° 860/2005, alterada pela Lei nº 1.061/2012.

RESOLVE:

EXONERAR, **RICARDO JOSE CRUZ DOS SANTOS**, portador (a) do CPF: 496.994.404-06, do
cargo de **SECRETARIO MUNICIPAL -ESPECIAL** da **Secretaria de Saúde**, do quadro de cargos de provimento em comissão do Município de Delmiro Gouveia.

Delmiro Gouveia, 04 de setembro de 2023 .

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

Publicado por:
Lucinea Lopes Santos Silva
Código Identificador:2203BC7F

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
PORTARIA N° 0638/2023

GABINETE DO PREFEITO

PORTARIA N° 0638/2023

A Prefeita do Município de DELMIRO GOUVEIA, ALAGOAS, no uso de suas atribuições legais, conferidas pela lei n° 860/2005, alterada pela Lei nº 1.061/2012.

RESOLVE:

NOMEAR, **RICARDO JOSE CRUZ DOS SANTOS** , portador (a) do CPF: 496.994.404-06 , para o
cargo de **SECRETARIO MUN ADJUNTO CC-01** da **Secretaria de Governo** , do quadro de cargos de provimento em comissão do Município de Delmiro Gouveia.

Delmiro Gouveia, 04 de setembro de 2023 .

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

Publicado por:
Lucinea Lopes Santos Silva
Código Identificador:0A7A2E42

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
PORTARIA N° 0637/2023

GABINETE DO PREFEITO

PORTARIA N° 0637/2023

A Prefeita do Município de DELMIRO GOUVEIA, ALAGOAS, no uso de suas atribuições legais, conferidas pela lei n° 860/2005, alterada pela Lei nº 1.061/2012.

RESOLVE:

NOMEAR, **GEONICE ROCHA PEIXOTO** , portador (a) do CPF: 926.071.604-72 , para o cargo de **SECRETARIO MUNICIPAL - ESPECIAL** da **Secretaria de Saúde** , do quadro de cargos de provimento em comissão do Município de Delmiro Gouveia.

Delmiro Gouveia, 04 de setembro de 2023 .

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

Publicado por:
Lucinea Lopes Santos Silva
Código Identificador:E6F2C54D

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
PORTARIA N° 0636/2023

GABINETE DO PREFEITO

PORTARIA N° 0636/2023

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

RESOLVE:
CONCEDER, gratificação ao servidor abaixo relacionado:

NOME DO SERVIDOR	CPF	VALOR DA GRATIFICAÇÃO
JOÃO VICTOR PINHEIRO GOMES	116.###.###-03	R$200,00

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

Delmiro Gouveia/AL, 04 de setembro de 2023.

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

Publicado por:
Lucinea Lopes Santos Silva
Código Identificador:7B1E9DBC

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
PORTARIA N° 0633/2023

GABINETE DO PREFEITO

PORTARIA N° 0633/2023

A PREFEITA MUNICIPAL DE DELMIRO GOUVEIA, no uso de suas atribuições legais, conferidas pela Lei n° 623/1993,

RESOLVE:
CONCEDER, Licença Maternidade no período de 180 dias, a **ANA CAROLINA NUNES FERRAZ CAVALCANTI,** inscrita no CPF nº 113.###.###-42 a partir de 10 de agosto de 2023.

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

Delmiro Gouveia-AL, 04 de setembro de 2023.

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

Publicado por:
Lucinea Lopes Santos Silva
Código Identificador:E5BBEF9F

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
PORTARIA N° 0634/2023

GABINETE DO PREFEITO

PORTARIA N° 0634/2023

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

RESOLVE:
CONCEDER, **ENQUADRAMENTO NO CARGO DE GUARDA MUN. 1º CLASSE, NIV – GRADUAÇÃO + APF 540 PADRÃO E**, no Plano de Cargos e Carreiras da Rede Pública Municipal de Delmiro Gouveia-AL, ao servidor **JOSÉ MARIO DA SILVA**.

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

Delmiro Gouveia-AL, 04 de setembro de 2023.

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

Publicado por:
Lucinea Lopes Santos Silva
Código Identificador:3D1A8919

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
AVISO DE LICITAÇÃO - REPUBLICAÇÃO

Processo n.º 01120077/2023
Pregão Eletrônico n° 042/2023
Tipo: Menor Preço por lote de itens
Disponibilidade: http://www.licitacoes-e.com.br
Objeto: Registro de Preços para eventual aquisição, de Materiais Hospitalar e Correlatos para atender a demanda da Secretaria Municipal de Saúde de Delmiro Gouveia-AL.
Data de realização: 22 de setembro de 2023 às 08:00h.

Informações: cpldelmiro@outlook.com

ERIKA VANESSA MELO DE LIMA
Pregoeira

Publicado por:
Erika Vanessa Melo de Lima
Código Identificador:63B2ABE3

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
PORTARIA DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

Portaria SMS/GS n.º 02/2022. De, 10 de junho de 2022.

Estabelece o Instrumento e Regulamenta os critérios para concessão do Incentivo de Qualificação do Desempenho na Saúde - IQDS do Programa Previne Brasil, conforme o estabelecido na Lei Municipal n.º 1.353, de 10 de maio de 2022.

A Secretária Municipal de Saúde no uso de suas atribuições e considerando o constante no artigo 4º, da Lei n.º 1.353, de 10 de maio de 2022 que regulamenta os critérios de concessão do Incentivo de Qualificação do Desempenho na Saúde, no Município de Delmiro Gouveia, conforme o estabelecido na presente Portaria, resolve:
Art. 1º. Fica instituído o Instrumento de Avaliação para acompanhamento das metas e indicadores do Incentivo de Qualificação do Desempenho na Saúde - IQDS.
Art. 2º. Os profissionais que farão jus ao IQDS são:

Enfermeiros das equipes de Saúde da Família ou Atenção Primária à Saúde - APS;
Cirurgiões-dentistas das equipes de Saúde Bucal na Atenção Primária;
Técnicos e Auxiliares de Enfermagem da Estratégia Saúde da Família ou Atenção Primária à Saúde - APS;
Auxiliar em Saúde Bucal das equipes de Saúde Bucal na Atenção Primária;
Agentes Comunitários de Saúde;
Coordenadores da Atenção Primária;
Coordenador de Saúde Bucal.

Parágrafo Único. Para o recebimento do incentivo de que se trata a Lei n.º 1.353, de 10 de maio de 2022 os profissionais elencados no *caput* deste artigo precisam estar cadastrados no Sistema de Cadastro de Estabelecimentos de Saúde (SCNES), e estar contribuindo

efetivamente para alcançar o cumprimento das metas do Programa Previne Brasil, mediante avaliação, acompanhamento e cumprimento das metas constantes no Anexo desta Portaria, desde que cumpridas as cargas horárias estabelecidas para as categorias profissionais.
Art. 3º. As metas e indicadores utilizados para o monitoramento e avaliação serão traduzidos em formulário específico por equipe, com base nos dados dos sistemas de informação em saúde pertinentes e relatórios gerenciais relacionados aos indicadores constantes no Anexo desta Portaria.
Art. 4º. Para fins de avaliação do desempenho os profissionais serão divididos em 04 (quatro) blocos de indicadores, são eles de Atenção Primária em Saúde, de Saúde Bucal, e de Coordenação de Atenção Primária e Coordenação de Saúde Bucal.
§ 1º. Nos blocos de Atenção Primária e Saúde Bucal os indicadores serão avaliados por equipe.
§ 2º. Serão considerados as seguintes categorias profissionais em cada bloco:

os profissionais descritos no art. 2º, incisos I, III e V, desta Portaria, serão avaliados no bloco de Atenção Primária.
os profissionais descritos no art. 2º, incisos II e IV, desta Portaria serão avaliados no bloco de Saúde Bucal.
os profissionais descritos no art. 2º, inciso VI, desta Portaria serão avaliado no bloco de Coordenação de Atenção Primária.
os profissionais descritos no art. 2º, inciso VII, desta Portaria serão avaliados no bloco de Coordenação da Saúde Bucal.
Art. 5º. Na avaliação dos blocos de indicadores serão considerados os seguintes resultados:
Insatisfatório – quando o resultado alcançado for inferior a 50% (cinquenta por cento);

Regular – quando o resultado alcançado for igual ou superior a 50% (cinquenta por cento) e inferior a 85% (oitenta por cento);
Ótimo – quando o resultado alcançado for superior a 85% (oitenta por cento).

Art. 6º. A partir da avaliação dos critérios estabelecidos no art. 5º desta Portaria, serão aplicados os seguintes percentuais para fins de pagamento do Incentivo de Qualificação do Desempenho na Saúde:
Desempenho Insatisfatório, percentual de 0% (zero por cento) do valor o qual faz jus ao pagamento;
Desempenho Regular, percentual de 70% (setenta por cento) do valor o qual faz jus ao pagamento;
Desempenho Ótimo, percentual de 100% (cem por cento) do valor o qual faz jus ao pagamento.

Art. 7º. Para fins de avaliação serão considerados os resultados dos quadrimestres.

Art. 8º. Para justificar as metas não atingidas por problemas operacionais, não ocasionados pelos profissionais ou por alguma eventualidade, cada profissional que esteja submetido ao recebimento do incentivo da Lei n.º 1.353, de 10 de maio de 2022, o profissional deverá encaminhar um relatório de ocorrência, para que seja analisado pela gestão municipal, que decidirá pelo pagamento ou não do mesmo incentivo.
Art. 9º. A presente Portaria terá validade contados com efeito retroativo ao dia 10 de junho de 2022.

Delmiro Gouveia, 04 de setembro de 2023.

Publicado por:
Ana Ligia da Silva Gomes
Código Identificador:7747E128

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
EXTRATO DE CONTRATO

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 07060035/2022
PREGÃO ELETRÔNICO N° 035/2022 2° CHAMADA
OBJETO: Fornecimento de proteses dentária.

Contratante: Município de Delmiro Gouveia - AL.

Contratada: IGOR RAFAEL BARBOSA DO AMARAL – ME CNPJ N° 20.113.308/0001-50, valor global de R$ 177.920,00 (Cento e setenta e sete mil novecentos e vinte reais).

Vigência: 31 de dezembro de 2023.

ROSANGELLA FREIRE R. M. COSTA
Secretária Municipal de Administração
Decreto N° 01/2021, de 04 de Janeiro de 2021

Publicado por:
Erika Vanessa Melo de Lima
Código Identificador:ADC097F8

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE FEIRA GRANDE

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS
AVISO DE LICITAÇÃO - PREGÃO ELETRÔNICO

PREGÃO ELETRONICO N° 024/2023 -TIPO MENOR PREÇO POR ITEM.
OBJETO: Registro de preços para fornecimento de **Fardamentos,** para atender a demanda das secretarias que compõem o Município de Feira Grande/AL, conforme Anexo 1 do Edital. DATA/HORARIO: **dia 19 de Setembro de 2023 às 08h:30min horas**. Local: Bolsa Nacional de Compras - BNC (www.bnc.org.br).

PREGÃO ELETRONICO N° 025/2023 -TIPO MENOR PREÇO POR ITEM.
OBJETO: Registro de preços para fornecimento de **Medicamentos,** para atender a demanda da secretaria municipal de saúde do Município de Feira Grande/AL, conforme Anexo 1 do Edital. DATA/HORARIO: **dia 19 de Setembro de 2023 às 14h:00min horas**. Local: Bolsa Nacional de Compras - BNC (www.bnc.org.br).

PREGÃO ELETRONICO N° 026/2023 -TIPO MENOR PREÇO POR ITEM.
OBJETO: Registro de preços para aquisição de **Instrumentos Musicais**, para atender a demanda do Município de Feira Grande/AL, conforme Anexo 1 do Edital. DATA/HORARIO: **dia 20 de Setembro de 2023 às 10h:00min horas**. Local: Bolsa Nacional de Compras - BNC (www.bnc.org.br).

FUNDAMENTAÇÃO LEGAL: Lei Federal nº 10.520/02, Lei Complementar n.º 123/06, Dec. Federal n° 7.892/13, Dec. Federal 10.024/19 e subsidiariamente, das disposições da Lei n° 8.666/93 e demais alterações. INFORMAÇÕES: Os Editais encontram-se à disposição dos interessados das 08:00 às 12:00 horas na Sede Administrativa do município de Feira Grande, no site da prefeitura municipal, no site do Bolsa Nacional de Compras - BNC (www.bnc.org.br), e pode ser solicitado através do e-mail: cplfeiragrande@gmail.com.

BRUNO ALBUQUERQUE
Pregoeiro

Publicado por:
Bruno Barbosa de Albuquerque
Código Identificador:A2066AAD

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE JEQUIÁ DA PRAIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
PORTARIA GP Nº 160/2023

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 Conceder ao servidor público, Carlos Felipe Castro Jatobá Lins, Chefe do Poder Executivo Municipal, inscrito no CPF sob o nº. 066.728.704-31, que a serviço do Município se deslocará para outro Estado, 03 (três) diárias no valor de R$ 1.000,00 (mil reais), totalizando o **valor de R$ 3.000,00 (três mil reais)**, uma vez que o servidor se ausentará nos dias 03 a 06 de setembro de 2023, a Bela Vista – São Paulo/SP, a viagem é de interesse deste município, com prévia autorização do Gestor Municipal, para participação no Connected Smart Cities e Mobility 2023 – Evento Nacional, no Centro de Convenções Frei Caneca.
.

Art. 2º A concessão de que trata o art. 1º desta portaria deverá ser feita nos moldes da Lei nº 174/2013.

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

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

Gabinete do Prefeito de Jequiá da Praia – AL, 01 de setembro 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 01 de setembro de 2023.

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

Publicado por:
Luana Mayara da Silva Santos 07433856404
Código Identificador:3264FB3D

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE JUNQUEIRO

INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA DOS SERVIDORES PÚBLICOS - IPREV
PORTARIA N° 018/2023 DE 04 DE SETEMBRO DE 2023.

Dispõe sobre a concessão do benefício de Aposentadoria por Idade e Contribuição em favor de MARIA APARECIDA DA SILVA, adequando o ato às exigências do TCE/AL**.**

O Prefeito do Município de Junqueiro, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Orgânica Municipal de 05 de abril de 1990, tendo em vista o que consta do Processo Administrativo n° 023/2017 e **CONSIDERANDO** a necessidade de adequação do ato de aposentadoria às exigências dos órgãos fiscalizadores, **RESOLVE:**

Art. 1o – Retificar a Portaria nº 093/2021 de 18 de outubro de 2021, dando-lhe a seguinte redação: Conceder o benefício de Aposentadoria por Idade e Contribuição a servidora **MARIA APARECIDA DA SILVA**, inscrita no CPF nº 572.501.034-15 e RG nº 818.761, ocupante do cargo de **SERVIÇAL**, matricula N° 785, servidora pública municipal filiada ao Instituto de Previdência Social dos Servidores Públicos do Município de Junqueiro/AL, de acordo o art. 3º da EC 47/2005 c/c art. 36, incisos I, II, III parágrafo único da Lei Municipal nº 564/2011 de 28 de outubro de 2011 que Reestrutura o Regime Próprio de Previdência social do Município de Junqueiro/AL, recebendo proventos integrais – último salário de contribuição da ativa, acrescido de 30% (trinta por cento) de quinquênio, com paridade.

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

Cumpra-se e publique-se.

Homologo.

Junqueiro/AL, 04 de setembro de 2023.

CÍCERO LEANDRO PEREIRA DA SILVA
Prefeito do Município de Junqueiro

JOSÉ DA SILVA SOUZA CIRILO
Diretor/Presidente do IPREV Junqueiro

Publicado por:
José Clovis Vieira
Código Identificador:79E80800

INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA DOS SERVIDORES PÚBLICOS - IPREV
PORTARIA N° 014/2023 DE 28 DE AGOSTO DE 2023.

Dispõe sobre a concessão do benefício de Aposentadoria por Idade em favor de MARIA PASTORA DOS SANTOS, adequando o ato às exigências do TCE/AL**.**

O Prefeito do Município de Junqueiro, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Orgânica Municipal de 05 de abril de 1990, tendo em vista o que consta do Processo Administrativo n° 044/2018 e **CONSIDERANDO** a necessidade de adequação do ato de aposentadoria às exigências dos órgãos fiscalizadores, **RESOLVE:**

Art. 1o – Retificar a Portaria nº 034/2018 de 16 de outubro de 2018, dando-lhe a seguinte redação: Conceder o benefício de Aposentadoria por Idade a servidora **MARIA PASTORA DOS SANTOS**, inscrita no CPF nº 391.466.424-04 e RG nº 311074, ocupante do cargo de **AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS**, matricula n° 649, servidora pública municipal filiada ao Instituto de Previdência Social dos Servidores Públicos do Município de Junqueiro - AL, de acordo o art. 40, § 1º, inciso III, alínea "b" da Constituição Federal/88 c/c art. 17, incisos I, II, III da Lei Municipal nº 564/2011 de 28 de outubro de 2011 que Reestrutura o Regime Próprio de Previdência Social do Município de Junqueiro/AL, recebendo proventos proporcionais ao tempo de contribuição, na proporção de 3.738/10.950 avos, sem paridade.

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

Cumpra-se e publique-se.

Homologo.

Junqueiro/AL, 28 de agosto de 2023.

CÍCERO LEANDRO PEREIRA DA SILVA
Prefeito do Município de Junqueiro

JOSÉ DA SILVA SOUZA CIRILO
Diretor/Presidente do IPREV Junqueiro

Publicado por:
José Clovis Vieira
Código Identificador:CA64B8B5

INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA DOS SERVIDORES PÚBLICOS - IPREV
PORTARIA N° 015/2023 DE 04 DE SETEMBRO DE 2023.

Dispõe sobre a concessão do benefício de Aposentadoria por Idade em favor de ERCÍLIA DOS SANTOS, adequando o ato às exigências do TCE/AL**.**

O Prefeito do Município de Junqueiro, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Orgânica Municipal de 05 de abril de 1990, tendo em vista o que consta do Processo Administrativo n° 010/2004 e **CONSIDERANDO** a necessidade de adequação do ato de aposentadoria às exigências dos órgãos fiscalizadores, **RESOLVE:**

Art. 1o – Retificar a Portaria nº 035/2021 de 10 de setembro de 2021, dando-lhe a seguinte redação: Conceder o benefício de Aposentadoria por Idade a servidora **ERCÍLIA DOS SANTOS**, inscrita no CPF nº 619.663.044-04 e RG nº 631082, ocupante do cargo de Serviçal, matricula n° 1495, servidora pública municipal filiada ao Instituto de Previdência Social dos Servidores Públicos do Município de Junqueiro-AL, de acordo o art. 40, § 1º, inciso III, alínea "b" da Constituição Federal/88 c/c art. 2º, inciso II da Lei Municipal nº 360/1997 de 30 de janeiro de 1997 que Institui o Fundo de Aposentadoria e Pensão do Município de Junqueiro/AL, recebendo proventos proporcionais ao tempo de contribuição, na proporção de 4.478/10.950 avos, sem paridade.

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

Cumpra-se e publique-se.

Homologo.

Junqueiro/AL, 04 de setembro de 2023.

CÍCERO LEANDRO PEREIRA DA SILVA
Prefeito do Município de Junqueiro

JOSÉ DA SILVA SOUZA CIRILO
Diretor/Presidente do IPREV Junqueiro

Publicado por:
José Clovis Vieira
Código Identificador:6538175B

INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA DOS SERVIDORES PÚBLICOS - IPREV
PORTARIA N° 016/2023 DE 04 DE SETEMBRO DE 2023.

Dispõe sobre a concessão do benefício de Aposentadoria por Idade e Contribuição em favor de IVANILDA NICOLAU DOS SANTOS ACACIO, adequando o ato às exigências do TCE/AL**.**

O Prefeito do Município de Junqueiro, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Orgânica Municipal de 05 de abril de 1990, tendo em vista o que consta do Processo Administrativo n° 028/2019 e **CONSIDERANDO** a necessidade de adequação do ato de aposentadoria às exigências dos órgãos fiscalizadores, **RESOLVE:**

Art. 1o – Retificar a Portaria nº 030/2019 de 05 de novembro de 2019, dando-lhe a seguinte redação: Conceder o benefício de Aposentadoria por Idade e Contribuição a servidora **IVANILDA NICOLAU DOS SANTOS ACACIO**, inscrita no CPF nº 619.595.964-20 e RG nº 833.991, ocupante do cargo de **SERVIÇAL**,

matricula n° 326, servidora pública municipal filiada ao Instituto de Previdência Social dos Servidores Públicos do Município de Junqueiro/AL, de acordo o art. 6º da EC 41/2003 c/c art. 35, incisos I, II, III e IV da Lei Municipal nº 564/2011 de 28 de outubro de 2011 que Reestrutura o Regime Próprio de Previdência social do Município de Junqueiro/AL, recebendo proventos integrais – último salário de contribuição da ativa, acrescido de 30% (trinta por cento) de quinquênio, com paridade.

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

Cumpra-se e publique-se.

Homologo.

Junqueiro/AL, 04 de setembro de 2023.

CÍCERO LEANDRO PEREIRA DA SILVA
Prefeito do Município de Junqueiro

JOSÉ DA SILVA SOUZA CIRILO
Diretor/Presidente do IPREV Junqueiro

Publicado por:
José Clovis Vieira
Código Identificador:966F7855

INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA DOS SERVIDORES PÚBLICOS - IPREV
PORTARIA N° 017/2023 DE 04 DE SETEMBRO DE 2023.

Dispõe sobre a concessão do benefício de Aposentadoria por Idade em favor de ELESINALDO PATRICIO DA SILVA, adequando o ato às exigências do TCE/AL**.**

O Prefeito do Município de Junqueiro, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Orgânica Municipal de 05 de abril de 1990, tendo em vista o que consta do Processo Administrativo n° 043/2012 e **CONSIDERANDO** a necessidade de adequação do ato de aposentadoria às exigências dos órgãos fiscalizadores, **RESOLVE:**

Art. 1o – Retificar a Portaria nº 066/2021 de 23 de setembro de 2021, dando-lhe a seguinte redação: Conceder o benefício de Aposentadoria por Idade ao servidor **ELESINALDO PATRICIO DA SILVA**, inscrito no CPF nº 110.959.034-20 e RG nº 142.796, ocupante do cargo de **MOTORISTA**, matricula n° 1761, servidor público municipal filiado ao Instituto de Previdência Social dos Servidores Públicos do Município de Junqueiro - AL, de acordo o art. 40, § 1º, inciso III, alínea "b" da Constituição Federal/88 c/c art. 17, incisos I, II, III da Lei Municipal nº 564/2011 de 28 de outubro de 2011 que Reestrutura o Regime Próprio de Previdência Social do Município de Junqueiro/AL, recebendo proventos proporcionais ao tempo de contribuição, na proporção de 6.457/12.775 avos, sem paridade.

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

Cumpra-se e publique-se.

Homologo.

Junqueiro/AL, 04 de setembro de 2023.

CÍCERO LEANDRO PEREIRA DA SILVA
Prefeito do Município de Junqueiro

JOSÉ DA SILVA SOUZA CIRILO
Diretor/Presidente do IPREV Junqueiro

Publicado por:
José Clovis Vieira
Código Identificador:DA527311

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGOA DA CANOA

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
AVISO DE LICITAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 032/2023-SRP

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 032/2023-SRP

Pregão Eletrônico nº 032/2023-SRP. Objeto: Registro de preços para futura e eventual aquisição de Equipamento de Informática para atender as necessidades das Secretarias Municipais de Lagoa da Canoa/AL. Data: 19/09/2023, às 10h00min. Local: BNC – BOLSA NACIONAL DE COMPRAS (www.bnc.org.br). Editais disponíveis também no portal https://transparencia.lagoadacanoa.al.gov.br/licitacao, informações no e-mail: cpl.canoa@gmail.com.

Lagoa da Canoa/AL, 04 de setembro de 2023.

ALEX JUNIOR FERREIRA DA SILVA
Pregoeiro

Publicado por:
Alex Junior Ferreira da Silva
Código Identificador:BD00BBFF

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
NOTIFICAÇÃO

Notificação 001/2023

À empresa:
LRF DISTRIBUIDORA LTDA
CNPJ:49.464.926/0001-27

Aos cuidados do representante, Sra.LETICIA RABELO FERREIRA

RUA ANDRÉ VIDAL DE NEGREIROS, SÃO JOSÉ, CENTRO, GARANHUNS/PE, CEP: 55.295-200

NOTIFICAÇÃO

A Prefeitura Municipal de Lagoa da Canoa/AL, por intermédio do Departamento de Compras vem, respeitosamente NOTIFICAR a empresa LRF DISTRIBUIDORA LTDA pessoa jurídica inscrita no CNPJ: 49.464.926/0001-27, outrora detentora da ATA DE Registro de Preço nº 058 – PE 022/2023, que tinha por objeto a Registro de Preço para FUTURA E EVENTUALAQUISIÇÃO DE EXPEDIENTE, acerca dos seguintes fatos.

A empresa notificada mesmo concordando com todos os termos do contrato, descumpriu o item 6.1 do Termo de Referência onde é expresso o prazo para entrega dos materiais solicitados. Tais materiais são de essencial importância, pois existem departamentos funcionando de maneira reduzida pela falta de tais materiais, tal descumprimento contratual acarretou em grandes prejuízos a esta administração. Assim, em razão da inadimplência fica a empresa LRF DISTRIBUIDORA LTDA , pessoa jurídica inscrita no CNPJ nº 49.464.926/0001-27 fica notificada a comparecer ao Departamento da Comissão Permanente de Licitação com oficio físico protocolado ou por meio telemático (e-mail: cpl.canoa@gmail.com) para justificar o fato em questão, tendo o prazo máximo de 5 (cinco) dias corridos, a contar da data do recebimento ou da publicação desta notificação, para que, querendo, apresentar defesa, em respeito ao previsto no art. 87, §2º da Lei nº 8.666/1993, sob pena de aplicação de sanções administrativas, conforme disposições contidas no Edital e no art. 86 e seguintes da Lei nº 8.666/1993, inclusive podendo ocasionar o impedimento de licitar com o órgão pelo período de 2 anos.

Lagoa da Canoa, 04 de Setembro de 2023.

VICTÓRIA BRUNA LESSA GRACINDO
Diretora do Departamento de Compras

Publicado por:
Victoria Bruna Lessa Gracindo
Código Identificador:9C0F3529

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MAJOR IZIDORO

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
ERRATA A PUBLICAÇÃO DE EXTRATO

Espécie: Errata. Na publicação do extrato, referente ao **Inexigibilidade nº 013/2023,** cujo objeto Contratação artísticas musical das cantoras Sandy e Markelyne, publicado no Diário Oficial dos Municípios do Estado de Alagoas **(AMA),** conforme evidencia-se na **Página 26**, da **Edição nº 2095**, do dia **21/07/2023,** de acordo com o especificado, corrige-se o que segue: **Onde-Se-Lê: valor contratado R$ 30.000,00 (trinta mil reais)**. **Leia-se: valor contratado R$ 10.000,00 (dez mil reais)**. **Ratificação:** Ratificam-se as demais informações contidas da publicação originária do extrato realizado na data acima supracitada, permanecendo inalterados tudo o que nela consta, após correção.

HERCULES VELOSO PIMENTEL
Secretário Municipal de Finanças.

Publicado por:
Djalma Silva Almeida
Código Identificador:B868F486

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOGI

DIRETORIA DE LICITAÇÃO E CONTRATO - CPL
EXTRATO DE CONTRATO DE INEXIGIBILIDADE Nº 28/2023

EXTRATO DE CONTRATO DE INEXIGIBILIDADE Nº 28/2023

CONTRATO n° 49/2023 de **25/08/2023**, oriundo do **Processo Administrativo n° 0182/2023** entre a **PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOGI-AL** e o **ESCRITÓRIO JURÍDICO ANJOS SOCIEDADE DE ADVOGADOS, inscrito no CNPJ N° 40.489.018/0001-13, e com registro na OAB/BA sob o n° 5165/2020.**
OBJETO: Contratação de Escritório Jurídico para possibilitar uma articulação adequada sobre as dimensões e interfaces entre o planejamento governamental e as demais funções estatais contemporâneas, tais como a gestão pública, os sistemas de controle interno e externo, os sistemas de representação, participação e deliberação das políticas públicas, o circuito de financiamento e gastos das mesmas.
FUNDAMENTO LEGAL: De acordo com o art. artigo 25, inciso II, §1º da Lei Federal 8.666 de 21 de fevereiro de 1993.
VIGÊNCIA: Este contrato tem vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por igual período, conforme Art. 57, Inciso II, da Lei nº 8.666/93 a alterações posteriores.

SIGNATÁRIOS: pelo Contratante, **PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOGI-AL** e o **ESCRITÓRIO JURÍDICO ANJOS SOCIEDADE DE ADVOGADOS**, inscrito no **CNPJ N° 40.489.018/0001-13**, e com registro na **OAB/BA sob o n° 5165/2020**.

Maragogi-AL, 25 de agosto de 2023.

MARIA CRISTINA COSTA WANDERLEY
Diretora Municipal de Licitação e Contrato

Publicado por:
Maria Cristina Costa Wanderley
Código Identificador:E08BC3C7

DIRETORIA DE LICITAÇÃO E CONTRATO - CPL
EXTRATO DE CONTRATO

EXTRATO DE CONTRATO

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2002/2023
DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 09/2023
CONTRATO Nº 53/2023, firmado em 18/08/2023, entre a PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOGI-AL e a Empresa **ERALDO RODRIGUES DE ARAUJO 02684919410 – inscrito no CNPJ: 33.007.081/0001-00**, endereço: Rua Crispim Hipólito Medeiros, 30, CXPST 11 - CEP: 55.780-000 – bairro: Centro – Frei Miguelinho – PE. **OBJETO:** Contratação de empresa para prestação dos serviços de manutenção preventiva e corretiva com reposição de peças, do sistema de climatização dos estabelecimentos de saúde do município, visando o bem-estar, saúde e conforto dos servidores e usuários, conforme especificações do termo de referência. **FUNDAMENTO LEGAL:** o presente contrato Deriva do Processo de Dispensa de Licitação, de acordo com o art. 24, inciso II da Lei Federal 8.666 de 21 de fevereiro de 1993, e das condições e cláusulas seguintes.
VIGÊNCIA: Tem vigência até 3 (três) meses.

SIGNATÁRIOS: Pelo Contratante, FERNANDO SÉRGIO LIRA NETO e, pela Contratada, **ERALDO RODRIGUES DE ARAUJO 02684919410**

Maragogi-AL, 18 de agosto de 2023.

MARIA CRISTINA COSTA WANDERLEI
Diretora Municipal de Licitações e Contratos

Publicado por:
Maria Cristina Costa Wanderley
Código Identificador:51F9B158

DIRETORIA DE LICITAÇÃO E CONTRATO - CPL
EXTRATO DE CONTRATO

EXTRATO DE CONTRATO

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 4070/2023
DISPENSA ELETRÔNICA Nº 10.011/2023
CONTRATO: nº 054/2023, firmado em 04 de setembro de 2023, entre a PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOGI-AL e pessoa jurídica MIAMIMED PRODUTOS ODONTOLOGICOS LTDA inscrita no CNPJ 38.259.748/0001-86.
OBJETO: Contratação de empresa especializada no fornecimento de equipamentos e material permanente, TIPO COMPRESSORES ODONTOLÓGICOS, para as Unidades Básicas de Saúde da Família do município de Maragogi -AL, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência, por intermédio da Secretaria Municipal de Saúde do município de Maragogi – AL.
FUNDAMENTO LEGAL: O presente contrato deriva do Processo de Dispensa de Licitação, de acordo com o artigo 75, inciso II da Lei Federal 14.133/2021 de 21 de abril de 2021, e das condições e cláusulas seguintes.
VIGÊNCIA: Este contrato tem vigência de 12 (doze) meses, a partir da data de sua assinatura.
SIGNATÁRIOS: pelo Contratante, FERNANDO SÉRGIO LIRA NETO e, pelo Contratado MIAMIMED PRODUTOS ODONTOLOGICOS LTDA inscrita no CNPJ 38.259.748/0001-86.

Maragogi-AL, 04 de setembro de 2023.

MARIA CRISTINA COSTA WANDERLEY
Diretora Municipal de Licitações e Contratos

Publicado por:
Maria Cristina Costa Wanderley
Código Identificador:2624D394

DIRETORIA DE LICITAÇÃO E CONTRATO - CPL
EXTRATO DE CONTRATO

EXTRATO DE CONTRATO

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2002/2023
DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 09/2023

CONTRATO Nº 53/2023, firmado em 18/08/2023, entre a PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOGI-AL e a Empresa **ERALDO RODRIGUES DE ARAUJO 02684919410 – inscrito no CNPJ: 33.007.081/0001-00**, endereço: Rua Crispim Hipólito Medeiros, 30, CXPST 11 - CEP: 55.780-000 – bairro: Centro – Frei Miguelinho – PE. **OBJETO:** Contratação de empresa para prestação dos serviços de manutenção preventiva e corretiva com reposição de peças, do sistema de climatização dos estabelecimentos de saúde do município, visando o bem-estar, saúde e conforto dos servidores e usuários, conforme especificações do termo de referência. **FUNDAMENTO LEGAL:** o presente contrato Deriva do Processo de Dispensa de Licitação, de acordo com o art. 24, inciso II da Lei Federal 8.666 de 21 de fevereiro de 1993, e das condições e cláusulas seguintes.
VIGÊNCIA: Tem vigência até 3 (três) meses.

SIGNATÁRIOS: Pelo Contratante, FERNANDO SÉRGIO LIRA NETO e, pela Contratada, **ERALDO RODRIGUES DE ARAUJO 02684919410**

Maragogi-AL, 18 de agosto de 2023.

MARIA CRISTINA COSTA WANDERLEI
Diretora Municipal de Licitações e Contratos

Publicado por:
Maria Cristina Costa Wanderley
Código Identificador:24D3F2CB

DIRETORIA DE LICITAÇÃO E CONTRATO - CPL
AVISO DE LICITAÇÃO

AVISO DE LICITAÇÃO

Processo nº: **4.470/2023**
Modalidade: Chamada Pública n.º:03/2023
Objeto: Constitui objeto do presente certame o Credenciamento de empresa especializada, transportador autônomo ou MEI – Micro Empreendedor Individual, para prestação de serviços de locação e condução de veículos, para atendimento das necessidades do transporte escolar do Município de Maragogi, conforme determinado no Projeto Básico, anexo ao presente Processo Licitatório.
Data de realização: 27 de setembro de 2023, às 10h00min (horário de Brasília).
Disponibilidade: endereço eletrônico licitacao@maragogi.al.gov.br
Todas as referências de tempo obedecerão ao horário de Brasília/DF

Maragogi,04 de setembro de 2023.

MARIA CRISTINA COSTA WANDERLEY
Presidente da Comissão Permanente de Licitação

Publicado por:
Maria Cristina Costa Wanderley
Código Identificador:EF8F6841

DIRETORIA DE LICITAÇÃO E CONTRATO - CPL
AVISO DE LICITAÇÃO

AVISO DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO - 10.020/2023
Nº PROC. ADM. 3.837/2023
INÍCIO DISPUTA: 18/09/2023 09:00
TIPO DE LANCE: MENOR LANCE
OBJETO DO PROCESSO:O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para o Registro de Preços, para futura e eventual aquisição de iluminação natalina, de acordo com as especificações técnicas, condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

Maragogi – AL 04 de setembro de 2023

EWERTON VILTEMAR DA SILVA LIMA
Pregoeiro

Publicado por:
Maria Cristina Costa Wanderley
Código Identificador:BC61B5D4

SECRETARIA MUNICIPAL DE RELAÇÕES INSTITUCIONAIS
EDITAL Nº 039/2023

(De 04 de setembro de 2023)

CONVOCAR CANDIDATO (A) CLASSIFICADO (A) EM VAGA REMANESCENTE PARA O CARGO DE AUDITOR (A) DE CONTROLE.

A SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE RECURSOS HUMANOS DE MARAGOGI, Estado de Alagoas, no uso de suas atribuições que lhe confere o art. 40, da Lei Municipal de nº 760/2022, de 20 de junho de 2022. Vem por este Edital **CONVOCAR** os candidatos classificados no Concurso Público Municipal, para o cargo em caráter efetivo, na ordem de chamada do candidato (a) classificado (a) nos termos do Edital do Concurso Público nº 001/2019.

CONSIDERANDO a vaga remanescente para o cargo de Auditor (a) de Controle (Nível Superior), em conformidade com o Edital nº 001/2019, classificado (a) no último Concurso Público do Município de Maragogi;

CONVOCA

O candidato classificado para a vaga remanescente no Concurso Público Municipal 2019, para o cargo de **AUDITOR DE CONTROLE** (nível superior):

Auditor de Controle – Nível Superior			
Ordem de Classificação	**NOME**	**INSCRIÇÃO**	**CPF**
6º	**HUGO MARINHO EMIDIO DE BARROS**	**411909658**	**064.521.614-31**

O Convocado deverá comparecer até dia**11 de setembro 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 04 (quatro) dias do mês de setembro de 2023.

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

Publicado por:
Djalma Juvêncio Lucas Neto
Código Identificador:F75308C3

SECRETARIA MUNICIPAL DE RELAÇÕES INSTITUCIONAIS
TERMO DE CESSÃO DE SERVIDOR

(De 01 de setembro de 2023)

TERMO DE CESSÃO DA SERVIDORA JULIANE MENDES DE ARAÚJO, QUE ENTRE SI FAZEM,

DE UM LADO, O MUNICÍPIO DE MARAGOGI E, DO OUTRO, O MUNICÍPIO DE MACEIÓ.

O MUNICÍPIO DE MARAGOGI, Estado de Alagoas, pessoa jurídica de direito público interno, portador do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ nº 12.248.522/0001-96, com endereço à Praça Guedes Miranda, 30 - Centro, Maragogi, Alagoas, neste ato representado pelo Excelentíssimo Senhor Prefeito, **FERNANDO SERGIO LIRA NETO**, doravante denominado CEDENTE e a PREFEITURA MUNICIPAL DE MACEIÓ, portadora do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ/MF nº 12.200.135/0001-80, com sede na Rua Sá e Albuquerque, nº 235 - Jaraguá, Maceió - AL, neste ato representado pelo Excelentíssimo Senhor Prefeito **João Henrique Caldas**, doravante denominado CESSIONÁRIO, acordam em celebrar o presente termo de cessão de servidor, mediante as cláusulas e condições seguintes.

CLAÚSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. O presente termo tem por escopo a cessão da servidora **JULIANE MENDES DE ARAÚJO**, inscrita no Cadastro de Pessoa Física – CPF nº 041.451.524-25, servidora do Município de Maragogi, ocupante do cargo de Cirurgia Dentista do Programa da Saúde Familiar - PSF, lotada na Secretaria Municipal de Saúde, para prestar seus misteres na Secretaria Municiapal de Saúde de Maceió, Alagoas, na função supracitada.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PRAZO DE VIGÊNCIA

2.1. Fica Prorrgado o prazo de vigência do Servidor acima citado, conforme Ofício nº 788/2022, de 22 de dezembro 2022, com duração de 12 (doze) meses, passando a contar no período de 01 de setembro de 2023 à 01 de setembro de 2024, podendo ser prorrogado mediante termo aditivo.

Parágrafo Único. A presente cessão poderá ser rescindida a qualquer tempo, por qualquer das partes, mediante aviso com trinta dias de antecedência, caso o CEDENTE venha a necessitar do servidor cedido ou o CESSIONÁRIO não necessite mais dos seus serviços ou ainda se o interesse público o exigir.

CLÁUSULA TERCEIRA – DAS CONDIÇÕES GERAIS

3.1. O CEDENTE efetetuará o pagamento da Servidora, sendo posteriormente ressarcido pelo CESSIONÁRIO, conforme acordado entre as partes, sem ônus para o Município de Maragogi, Estado de Alagoas.

E, por estarem justos e acordados, assinam o presente termo em 03 (três) vias de igual teor e forma para uma só finalidade, afim de que possa produzir os seus devidos e legais efeitos.

Maragogi-AL, 01 de setembro de 2023.

FERNANDO SÉRGIO LIRA NETO.
Cedente

JOÃO HENRIQUE CALDAS
Cessionário

TESTEMUNHAS:
_____
_____

Publicado por:
Djalma Juvêncio Lucas Neto
Código Identificador:972CB6EA

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAVILHA

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL
EXTRATO DO CONTRATO

EXTRATO DO CONTRATO

Processo nº: 10250005/2022.
Contrato de nº:32/2023
Contratante: Prefeitura Municipal de Maravilha/AL, inscrita no CNPJ sob o nº 12.251.286/0001-67.
Contratada: PORTAL COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA – EPP, inscrita no CNPJ sob nº 21.883.765/0001-97.
Objeto: Contratação de empresa especializada para fornecimento de gêneros alimentícios destinados a atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação do município de Maravilha/AL.
Vigência: até 31 de dezembro do corrente ano, sendo prorrogável na forma do art. 57, §1º, da Lei nº 8.666, de 1993.
Data de Assinatura: 31 de agosto de 2023.
Signatários: **Maria da Conceição Ribeiro de Albuquerque** pelo **Contratante** e **João Carlos Martins Araújo**pela **Contratada.**

Publicado por:
Juan Rocha Soares
Código Identificador:007484A7

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL
EXTRATO DA ATA

EXTRATO DA ATA

Processo nº: 07180003/2023 - Ata de Registro de Preços nº.48/2023, Licitação: Pregão Eletrônico SRP nº:10.012/2023, Órgão Gerenciador: MUNICÍPIO DE MARAVILHA-AL, CNPJ nº:12.251.286/0001-67; Fornecedor Beneficiário: empresa PEGASUS LOCADORA DE VEÍCULOS LTDA., inscrita no CNPJ sob nº.08.602.078/0001-98; Objeto: Registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada na prestação de serviços de locação de veículos escolares, com combustível e condutor, visando atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação no município de Maravilha/AL.; Vigência: 12 (doze) meses; Data da Assinatura: 30 de agosto de 2023. Signatários: **Maria da Conceição Ribeiro de Albuquerque** pelo **Órgão Gerenciador** e **Thiago de Almeida Salgueiro** pelo **Fornecedor Beneficiário.**

Publicado por:
Juan Rocha Soares
Código Identificador:90BE2054

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
EXTRATO DE PUBLICAÇÃO 00027/2023

EXTRATO DE PUBLICAÇÃO 00027/2023
TERMO DE AUTORIZAÇÃO, RATIFICAÇÃO E ADJUDICAÇÃO

A Prefeita do Município de Maravilha/AL, no uso de suas atribuições resolve **Homologar e Ratificar** o Processo nº 08020005/2023, Dispensa de Licitação nº 08.00027/2023, e **Adjudicar** à **ERIC DE JESUS PINTO EIRELI,** inscrito no CNPJ/MF sob o n.º 36.292.341/0001-25, cujo objeto é a prestação de serviço de dedetização nos prédios oriundos da Administração Pública, no valor total de R$ 47.472,72 (quarenta e sete mil, quatrocentos e setenta e dois reais e setenta e dois centavos), consoante disposto no art. 75 Inciso II, da Lei Federal n.° 14.133 de 2021, sendo dispensável o procedimento licitatório.

REGISTRE-SE. PUBLIQUE-SE.

Gabinete da Prefeita, Maravilha/AL, 04 de setembro de 2023.

MARIA DA CONCEIÇÃO RIBEIRO DE ALBUQUERQUE
Prefeita - Município de Maravilha/AL

DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 08.00027/2023
CONTRATO N° 020/2023
Processo Administrativo: 08020005/2023
Contratante: Prefeitura Municipal de Maravilha, CNPJ 12.251.286/0001-67
Contratada: ERIC DE JESUS PINTO EIRELI, CNPJ n.º 36.292.341/0001-25

Objeto: Serviço de dedetização nos prédios oriundos da Administração Pública
Valor R$ 47.472,72 (quarenta e sete mil, quatrocentos e setenta e dois reais e setenta e dois centavos)
Dotação Orçamentária:
Estrutura Programática: 2006 – Manutenção das Ações da Secretaria Municipal Administração;
Elemento de Despesa: 3.3.90.39.00.00 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica
Fonte de Recurso: 1500 – Recursos não Vinculados de Impostos

Dotação Orçamentária:
Estrutura Programática: 2015 – Manutenção das Ações da Secretaria Municipal de Educação;
Elemento de Despesa: 3.3.90.39.00.00 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica
Fonte de Recurso: 1500 – Recursos Não Vinculados de Impostos - MDE
Dotação Orçamentária:
Estrutura Programática: 2042 – Manutenção das Ações da Educação Fundamental – 30%;
Elemento de Despesa: 3.3.90.39.00.00 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica
Fonte de Recurso: 1540 – Transferência do FUNDEB – Impostos e Transferências de Impostos
Dotação Orçamentária:
Estrutura Programática: 2043 – Manutenção das Ações da Educação Infantil Creche – 30%;
Elemento de Despesa: 3.3.90.39.00.00 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica
Fonte de Recurso: 1540 – Transferência do FUNDEB – Impostos e Transferências de Impostos

Dotação Orçamentária:
Estrutura Programática: 6012 – Manutenção dos Serviços do Fundo Municipal de Saúde - FMS;
Elemento de Despesa: 3.3.90.39.00.00 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica
Fonte de Recurso: 1500 – RECURSOS NÃO VINCULADOS DE IMPOSTOS – ASPS.
Dotação Orçamentária:
Estrutura Programática: 6007 – BLOCO DE MANUT.DAS AÇÕES E SERV.PUB.DE SAÚDE - (ATENÇÃO PRIMÁRIA);
Elemento de Despesa: 3.3.90.39.00.00 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica
Fonte de Recurso: 1600 – TRANSFERENCIA FUNDO A FUNDO DE RECURSOS DOS SUS PROVENIENTES DO GOVERNO FEDERAL – BLOCO DE MANUTENÇÃO DAS ACÕES E SERVIÇOS PÚBLICOS DE SAÚDE.

Dotação Orçamentária:
Estrutura Programática: 6003 – MANUTENÇÃO DAS AÇÕES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
Elemento de Despesa: 3.3.90.39.00.00 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica
Fonte de Recurso: 1500 – Recursos não Vinculados de Impostos

CARLOS HENRIQUE COSTA SILVA
Secretário Municipal de Administração

MARIA DA CONCEIÇÃO RIBEIRO DE ALBUQUERQUE
Prefeita

Publicado por:
Juan Rocha Soares
Código Identificador:422973DC

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARECHAL DEODORO

GABINETE DO PREFEITO
LEI Nº 1.518, DE 04 DE SETEMBRO DE 2023.

Altera dispositivos da Lei nº 1.426, de 23 de fevereiro de 2022 e dá 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 Ficam alterados na Lei nº 1.426, de 23 de fevereiro de 2022 os dispositivos abaixo, que passam a vigorar com as seguintes redações, supressões ou acréscimos:

"CAPÍTULO II
DA COORDENADORIA DE FISCALIZAÇÃO
.....
SEÇÃO XI
Da Divisão de Controle e Arrecadação de IRRF
Art. 10-A. Fica instituída a Divisão de Controle e Arrecadação do Imposto de Renda Retido na Fonte devido ao Município de Marechal Deodoro. (AC)
§ 1º. É atribuição dos membros da Divisão de que trata este artigo o controle e operacionalização das operações tributáveis pelo Imposto de Renda a ser retido e recolhido em favor do Município de Marechal Deodoro, ressalvada as hipóteses de Secretarias que tenham fontes próprias de custeio, as quais serão responsáveis pelo controle de que trata esta Lei. (AC)
§ 2º. Sem prejuízo do disposto no § 1º deste artigo, é competência da Divisão de que trata esta Lei o controle e a operacionalização de retenções na fonte de receitas previdenciárias.
§ 2º. Para funcionamento da Divisão de Controle e Arrecadação do Imposto de Renda Retido na Fonte será designado, em decreto municipal, até 05 (cinco) servidores, efetivos ou comissionados, sendo que, pelo menos um, deverá ser Fiscal de Tributos Municipais. (AC)
§ 3º. Fica criado 01 (um) cargo em comissão, Classificação CC3 – Coordenador de Divisão, para o exercício do cargo de chefia da respectiva Divisão, a ser exercido por um de seus integrantes, bem como outros 04 (quatro) cargos em comissão, Classificação AS4, Assessoria Técnica, a serem exercidos na estrutura da Secretaria Municipal de Finanças. (AC)

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

Marechal Deodoro/AL, 04 de setembro de 2023.

CLÁUDIO ROBERTO AYRES DA COSTA
Prefeito

Publicado por:
Natália Santos Peixoto
Código Identificador:044C670D

GABINETE DO PREFEITO
LEI Nº 1.519, DE 04 DE SETEMBRO DE 2023.

AUTORIZA O PODER EXECUTIVO A REPASSAR RECURSOS RECEBIDOS DA UNIÃO PARA CUMPRIMENTO DA ASSISTÊNCIA FINANCEIRA COMPLEMENTAR DE QUE TRATA A EMENDA CONSTITUCIONAL 127/2022.

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 o Poder Executivo autorizado a transferir para os servidores municipais enfermeiros, técnicos de enfermagem, auxiliares de enfermagem e parteiras, valores recebidos da União, através do Fundo Municipal de Saúde, destinados ao cumprimento da assistência financeira complementar da União de que trata a Emenda Constitucional 127 de 22 de dezembro de 2022, decisão do STF no Segundo Referendo na Medida Cautelar na ADI 7222 e a portaria GM/MS 1.135 de 16 de agosto de 2023 ou outra que vier a substituí-la.

Art. 2º. O Município transferirá valores a cada servidor, de acordo com o recebido do Ministério da Saúde e no limite destes e informado no InvestSUS (https://investsus.saude.gov.br/).

Art. 3º. Fica ainda autorizado o Poder Executivo a transferir para os prestadores de serviços contratualizados, montantes destinados pela União para a complementação dos respectivos salários.

Parágrafo único. Os instrumentos firmados entre o Município e o prestador de serviço contratualizado deverão ser aditivados acrescentando a formalização desse benefício.

Art. 4°. A autorização instituída pela presente Lei destina-se a abertura de crédito suplementar orçamentário até o valor necessário ao cumprimento das obrigações e abrange o exercício financeiro de 2023.

Art. 5º. O benefício previsto nesta Lei não se incorporará ao salário do servidor que o fizer jus, inclusive para efeitos previdenciários.

Art. 6º. Esta Lei entra em vigor na data da sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Marechal Deodoro/AL, 04 de setembro de 2023.

CLÁUDIO ROBERTO AYRES DA COSTA
Prefeito

Publicado por:
Natália Santos Peixoto
Código Identificador:0E36C34A

SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO, DOS RECURSOS HUMANOS E DO PATRIMÔNIO
EXTRATO DO 7º TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 001/2017

Partes: PMMD e **CARLOS AVELINO DA SILVA**, inscrito no CPF nº 031.424.694-00.
Fundamento Legal: Art. 57, da Lei Federal nº 8.666/93;
CLÁUSULA PRIMEIRA – DA VIGÊNCIA
A vigência do contrato fica prorrogado até 31 de dezembro de 2023, contados do encerramento do último termo aditivo vigente.
CLÁUSULA TERCEIRA – DA RATIFICAÇÃO
Permanecem ratificadas as demais Cláusulas contratuais não alteradas pelo presente Termo Aditivo.
Data da Assinatura: 23 de fevereiro de 2023.
Signatários:
Cláudio Roberto Ayres da Costa
Prefeitura Municipal de Marechal Deodoro – AL – LOCATÁRIO
Carlos Avelino da Silva
José Santana da Silva (Inventariante) – LOCADOR

Publicado por:
Letícia Maria de Lima e Silva
Código Identificador:9AECDB5F

SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO, DOS RECURSOS HUMANOS E DO PATRIMÔNIO
EDITAL DE CONVOCAÇÃO Nº 002/2023

MUNICÍPIO DE MARECHAL DEODORO, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 12.200.275/0001-58, com sede administrativa no prédio daPrefeitura Municipal, situado na Rua Doutor Tavares Bastos, s/nº, bairro do Centro, cidade de Marechal Deodoro, Estado de Alagoas, CEP nº 57.160-000, neste ato representado por seu Prefeito,Cláudio Roberto Ayres da Costa, brasileiro, casado, agente público, portador da cédula de identidade RG no98.001.379144 SSP/AL, inscrito no CPF/MF sob o nº046.880.984-80, residente e domiciliadotambém na cidade de Marechal Deodoro, CONVOCA os candidatos abaixo relacionados, aprovados no Concurso Público Edital nº 001/2022, para que no prazo de 30 (trinta) dias a contar da publicação deste Edital de Convocação, comparecer junto ao Departamento Pessoal e Recursos Humanos desta Prefeitura, situado na Rua Barão de Alagoas, n° 36, Centro, Marechal Deodoro, Alagoas, objetivando a apresentação dos documentos conforme o item “20” e item “20.1” do Edital para a posse.
1. comparecer junto ao Departamento Pessoal e Recursos Humanos desta Prefeitura, situado na Rua Barão de Alagoas, n° 36, Centro, Marechal Deodoro, Alagoas, objetivando a apresentação dos documentos conforme o item “20” e item “20.1” do Edital para a posse.
2. O não comparecimento no prazo previsto implicará na renúncia do candidato, que será substituído pelo seu sucessor na lista classificatória já publicada.
3. No anexo I, consta a lista dos aprovados classificados dentro do número de vagas no concurso público. O município fará a convocação, de acordo com o cronograma e interesse da Administração Pública.
4. No anexo II consta a relação dos documentos exigidos para a apresentação no formato original e cópia autenticada. A falta de comprovação de qualquer um dos requisitos especificados no subitem anterior impedirá a posse do candidato.
5. No anexo III está relacionada a relação de exames médicos exigidos para a apresentação, nos moldes apresentados nas notas técnicas do mencionado anexo.

ANEXO I – CONVOCADOS POR CARGO

1. BIBLIOTECÁRIO
NOME: PATRICIA PEDRI
INSCRIÇÃO: 1783331
CLASSIFICAÇÃO: 1º COLOCADO(A)
CPF: 816.202.XXX-72

2. ENFERMEIROS(AS)
NOME: HIDYANARA LUIZA DE PAULA
INSCRIÇÃO: 1766855
CLASSIFICAÇÃO: 1º COLOCADO(A)
CPF: 112.343.XXX-05
NOME: EWERTON SOUZA SANTOS DE CARVALHO
INSCRIÇÃO: 1757487
CLASSIFICAÇÃO: 2º COLOCADO(A)
CPF: 102.597.XXX-65
NOME: THULIO VIEIRA DE BRITO
INSCRIÇÃO: 1750565
CLASSIFICAÇÃO: 3º COLOCADO(A)
CPF: 113.821.XXX-41
NOME: THIANE DE VASCONCELLOS COSTA MELO
INSCRIÇÃO: 1791678
CLASSIFICAÇÃO: 4º COLOCADO(A)
CPF: 054.172.XXX-50
NOME: LUCAS SANTANA CRUZ
INSCRIÇÃO: 1803627
CLASSIFICAÇÃO: 5º COLOCADO(A)
CPF: 056.490.XXX-84
NOME: LUANNE DANTAS DA SILVA OMENA
INSCRIÇÃO: 1779782
CLASSIFICAÇÃO: 6º COLOCADO(A)
CPF: 091.430.XXX-50
NOME: FRANCYELE ALVES DA PAIXÃO NOBRE
INSCRIÇÃO: 1784287
CLASSIFICAÇÃO: 7º COLOCADO(A)
CPF: 108.371.XXX-98
NOME: THALITA DA SILVA PEREIRA
INSCRIÇÃO: 1760759
CLASSIFICAÇÃO: 8º COLOCADO(A)
CPF: 070.916.XXX-30
NOME: KARIANE OMENA RAMOS CAVALCANTE
INSCRIÇÃO: 1774343
CLASSIFICAÇÃO: 1º COLOCADO(A) - PCD
CPF: 013.735.XXX-61
NOME: WILLAMS HENRIQUE DA COSTA MAYNART
INSCRIÇÃO: 1787885
CLASSIFICAÇÃO: 2º COLOCADO(A) - PCD
CPF: 059.276.XXX-50

3. ENGENHEIRO(A) CIVIL
NOME: LARISSA DA SILVA OLIVEIRA

CLASSIFICAÇÃO: 1ª COLOCADO(A)
INSCRIÇÃO: 1746830
CPF: 053.371.XXX-80
NOME: CAÍQUE DIAS TELES DE BARROS
CLASSIFICAÇÃO: 2º COLOCADO(A)
INSCRIÇÃO: 1789217
CPF: 093.448.XXX-67

4. FARMACÊUTICO
NOME: NIVIA DE SOUZA RAMOS ARAUJO
CLASSIFICAÇÃO: 1º COLOCADO(A)
INSCRIÇÃO: 1769111
CPF: 058.561.XXX-17
NOME: LUIZ FELIPE LOBO MASCARENHAS FRATEL DE ARAÚJO
INSCRIÇÃO: 1822879
CLASSIFICAÇÃO: 2º COLOCADO(A)
CPF: 078.939.XXX-40
NOME: MATHEUS VINICIUS GUIMARÃES DE MELO
INSCRIÇÃO: 1751029
CLASSIFICAÇÃO: 3º COLOCADO(A)
CPF: 116.926.XXX-00

5. FISCAL DE MEIO AMBIENTE
NOME: ROBERT GERMANO ALVES DA SILVA
INSCRIÇÃO: 1769458
CLASSIFICAÇÃO: 1ºCOLOCADO
CPF: 093.694.XXX-27

6. FONOAUDIÓLOGO
NOME: CAROLINE DE ARAÚJO MIRANDA
INSCRIÇÃO: 1769924
CLASSIFICAÇÃO: 1º COLOCADO
CPF: 094.100.XXX-17

7.NUTRICIONISTA
NOME: ANA LETÍCIA SILVA LEITE
INSCRIÇÃO: 1784085
CLASSIFICAÇÃO: 1º COLOCADO(A)
CPF: 105.340.XXX-20

8. AGENTE DE TRÂNSITO
NOME: DÉBORA LINS LOURENÇO
INSCRIÇÃO: 1772491
CLASSIFICAÇÃO: 1º COLOCADO(A)
CPF: 113.701.XXX-06
NOME: JOSE RUBENS RAMOS ALVES
INSCRIÇÃO: 1778023
CLASSIFICAÇÃO: 2º COLOCADO(A)
CPF: 056.116.XXX-62
NOME: DEYVID SILVA DE OLIVEIRA
INSCRIÇÃO: 1748358
CLASSIFICAÇÃO: 3º COLOCADO(A)
CPF: 103.425.XXX-00
NOME: LUIZ ANDRÉ DOS ANJOS NOVAIS
INSCRIÇÃO: 1745697
CLASSIFICAÇÃO: 4º COLOCADO(A)
CPF: 122.306.XXX-75
NOME: THAUAN DA SILVA DEFENSOR
INSCRIÇÃO: 1761912
CLASSIFICAÇÃO: 5º COLOCADO(A)
CPF: 151.629.XXX-19
NOME: JANDIMAR VIEIRA DA PENHA JUNIOR
INSCRIÇÃO: 1756447
CLASSIFICAÇÃO: 6º COLOCADO(A)
CPF: 111.663.XXX-46
NOME: FELIPE BRENNO COSTA DOS SANTOS
INSCRIÇÃO: 1780232
CLASSIFICAÇÃO: 7º COLOCADO(A)
CPF: 062.928.XXX-07
NOME: RODRIGO PIMENTEL RAMOS
INSCRIÇÃO: 1801275
CLASSIFICAÇÃO: 8º COLOCADO(A)
CPF: 073.751.XXX-88
NOME: KLÊNIO JOSÉ DA SILVA GARRETT
INSCRIÇÃO: 1745852
CLASSIFICAÇÃO: 1º COLOCADO(A) - PCD
CPF: 026.334.XXX-33
NOME: FLAMARION BISPO DA SILVA
INSCRIÇÃO: 1763148
CLASSIFICAÇÃO: 2º COLOCADO(A) - PCD
CPF: 021.925.XXX-20

9. INTÉRPRETE DE LIBRAS
NOME: SAMARA DOS SANTOS LIMA LEITE
INSCRIÇÃO: 1765155
CLASSIFICAÇÃO: 1º COLOCADO
CPF: 064.831.XXX-17

10. TÉCNICO(A) EM ENFERMAGEM
NOME: ERIKA FERNANDA DOS SANTOS
INSCRIÇÃO: 1813752
CLASSIFICAÇÃO: 1ºCOLOCADO (A)
CPF: 109.212.XXX-56
NOME: EDIVÂNIA DA CONCEIÇÃO SILVA
INSCRIÇÃO: 1757473
CLASSIFICAÇÃO: 2ºCOLOCADO (A)
CPF: 106.555.XXX-60
NOME: SAMARA DE LIMA BORGES
INSCRIÇÃO: 1754089
CLASSIFICAÇÃO: 3ºCOLOCADO
CPF: 324.484.XXX-12
NOME: MARIA DAS GRAÇAS DOS SANTOS COSTA
INSCRIÇÃO: 1750675
CLASSIFICAÇÃO: 4ºCOLOCADO (A)
CPF: 037.764.XXX-90
NOME: GEOVÁ VANDERLEI DA SILVA FILHO
INSCRIÇÃO: 1753539
CLASSIFICAÇÃO: 1ºCOLOCADO(A) - PCD
CPF: 115.663.XXX-86

ANEXO II – RELAÇÃO DE DOCUMENTOS EXIGIDOS PARA A POSSE
Atendimento dos requisitos mínimos exigidos para o cargo, nos moldes da tabela apresentada no item “2.1” do Edital;
ter nacionalidade brasileira ou portuguesa e, no caso de nacionalidade portuguesa, estar amparado pelo estatuto de igualdade entre brasileiros e portugueses, com reconhecimento do gozo dos direitos políticos, nos termos do §1o do art. 12 da Constituição Federal e do art. 13 do Decreto Federal no 70.436, de 18 de abril de 1972;
ter idade mínima de 18 (dezoito) anos completos;
apresentar certidão negativa em que não constem condenações criminais com trânsito em julgado;
apresentar certidão negativa em que não constem condenações cíveis em improbidade administrativa com trânsito em julgado;
estar em dia com as obrigações do Serviço Militar, se do sexo masculino;
apresentar certidão de quitação eleitoral, comprovando estar em situação regular com a Justiça Eleitoral;
possuir a escolaridade mínima exigida, conforme estabelecido no subitem 2.1 deste Edital, conforme for o caso, apresentando:
certificado de conclusão de Ensino Fundamental, fornecido por instituições credenciadas pelo Ministério da Educação (MEC) ou pelos Conselhos de Educação ou Secretarias de Educação dos Estados ou do Distrito Federal;
certificado de conclusão de Ensino Médio, fornecido por instituições credenciadas pelo Ministério da Educação – MEC ou pelos Conselhos de Educação ou Secretarias de Educação dos Estados ou do Distrito Federal;
certificado de conclusão de Ensino Superior, emitido por instituição reconhecida pelo Ministério da Educação – MEC, e, quando for o caso, apresentando certificado de conclusão de especialização lato sensu ou título de especialista, conforme o caso, emitido por instituição devidamente credenciada para este fim.
apresentar registro no Conselho de Classe competente, quando este for requisito mínimo, conforme estabelecido no subitem 2.1 deste Edital. Nos casos de o candidato estar registrado em Conselho de Classe sediado em outro Estado da Federação, deverá apresentar inscrição

secundária na seccional alagoana do seu Conselho de Classe, nos termos da legislação em vigor;
apresentar atestado médico que comprove ser Pessoa com Deficiência – PcD e estar apto para o cargo, no caso dos candidatos inscritos nas vagas destinadas para deficientes físicos;
comprovar estar apto física e mentalmente para o exercício do cargo mediante apresentação de exames específicos à Junta Médica Oficial do Município de Marechal Deodoro, conforme relação de exames a ser fornecida pela Secretaria Municipal de Planejamento, Gestão dos Recursos Humanos e do Patrimônio – SEMGEPA de Marechal Deodoro;
apresentar declaração de disponibilidade para jornada de trabalho semanal especificada no subitem 2.1 deste Edital;
apresentar cópias do RG, CPF, comprovante de residência e registro no PIS/PASEP;
entregar duas fotos 3x4 (recentes e idênticas);
não ter sido punido com nenhuma falta grave passível de demissão em cargo ou emprego ocupado anteriormente no serviço público nas esferas Estadual/Distrital, Municipal e Federal;
Em relação aos cargos de Agente Comunitário de Saúde (Código 29) e Agente de Combate às Endemias (Código 30), os quais exigem como um dos requisitos mínimos estabelecidos no subitem 2.1 a conclusão, com aproveitamento, de curso de formação inicial, com carga horária mínima de quarenta horas a que se refere à Lei Federal no 11.350/2006, específico para cada um dos cargos, a referida formação será ofertada pelo Município de Marechal Deodoro aos candidatos que forem aprovados neste certame dentro do número de vagas ofertadas no Edital. A convocação para participação na formação se dará por ato do Prefeito, por meio da Secretaria Municipal de Planejamento, Gestão dos Recursos Humanos e do Patrimônio – SEMGEPA, sendo a conclusão da formação, com aproveitamento, requisito obrigatório para posse;
o candidato ao cargo de Agente Comunitário de Saúde (Código 29) deverá inscrever-se em uma das áreas/microáreas relacionadas a seguir, as quais serão consideradas concorrências separadas. No caso de surgimento de vagas, estas serão vinculadas à área da demanda que se pretende suprir. Serão convocados aqueles candidatos que tiverem optado pela área onde surgir vaga;
para o cargo de agente comunitário de saúde, Residência comprovada na área/microárea em que deseja atuar na data de publicação deste Edital;
Para o cargo de professo, apresentar PIS e/ou extrato de consulta da RAIS do ano anterior e/ou a comprovação de desvinculação de vínculo e a declaração de disponibilidade para jornada de trabalho semanal.

ANEXO III – RELAÇÃO DE EXAMES COMPLEMENTARES E DOCUMENTOS MÉDICOS NECESSÁRIOS PARA APRESENTAÇÃO NO EXAME MÉDICO ADMISSIONAL
A - PARA TODOS OS CARGOS:
Exames Gerais:
Rx da Coluna Vertebral (Cervical, Torácica e Lombar)
Laboratoriais:
Hemograma Completo
Tipagem sanguínea (ou Carteira de Doador) Ureia
Creatinina Glicemia (Jejum) Colesterol Total Triglicerídeos
TGO (Transaminase Oxalacética) TGP (Transaminase pirúvica) EAS (Exame de Urina)
II- Pareceres Especializados:
Parecer de Saúde Física (Emitido por Qualquer Médico) Parecer de Saúde mental (Emitido por Médico Psiquiatra - RQE) Parecer Oftalmológico (Emitido por Médico Oftalmologista)
B - PARA DOCENTE:
Acrescentar:
Videolaringoscopia com Laudo Audiometria
C - PARA ÁREA DE SAÚDE:
Acrescentar:
Anti-HCV HBsAg Anti-HBs
Comprovante de Vacinação contra HEPATITE B Comprovante de Vacinação contra TÉTANO
D - PARA MOTORISTA:
Acrescentar: Exame Toxológico (DETRAN)

AVISOS IMPORTANTES:
A Junta Médica do Município não fornecerá nenhum dos exames ou pareceres especializados.
A validade dos exames é de 90 DIAS, a contar da data da realização.
Grávidas: RX dispensado. Deverá apresentar relatório completo do ginecologista/obstetra assistente.
Todos os exames devem ser originais, assinados pelo bioquímico ou responsável pelo laboratório, não sendo aceitas cópias extraídas da internet com assinatura eletrônica.
É necessário fazer agendamento para apresentar os exames solicitados.
Os exames são obrigatórios para Concursos Públicos e fazem parte do processo de aprovação. Os candidatos devem estar de posse de todos os exames e pareceres médicos solicitados, sob pena de serem considerados inaptos ao cargo pretendido.
Se necessário, exames adicionais podem ser solicitados pelo Departamento de Saúde e Medicina do Trabalho, com a finalidade de atestar a aptidão do candidato.
Após a entrega da documentação solicitada, e, será agendada a perícia médica presencial.

Marechal Deodoro/AL, 04 de setembro de 2023.

ARYKEOERNE LIMA BARBOSA
Secretário Municipal de Planejamento, Gestão dos Recursos Humanos e do Patrimônio

Publicado por:
Letícia Maria de Lima e Silva
Código Identificador:827F7770

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

O **Município de Marechal Deodoro/AL**, no uso de suas atribuições, vem por meio deste, **NOTIFICAR** a empresa **FACILITTÁ DISTRIBUIDORA LTDA, inscrita no CNPJ sob o nº 42.159.906/0001-01**, a apresentar defesa ao Departamento de Contratos e Convênios, tendo o **prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis**, a contar da publicação do extrato desta notificação, em respeito ao artigo 87, §2º, da Lei nº 8.666/1993. Em razão de descumprimento contratual. Portanto ficará sujeita a rescisão da Ata de Registro de Preços nº 037.1/2023, e a aplicação da penalidade de acordo com o artigo 87 da Lei 8666/93, que enseja a suspensão temporária de participação em licitação com este Município, e, também a multa.

Para maiores informações: Rua Dr. Tavares Bastos, n° 215, Centro, Marechal Deodoro.

Marechal Deodoro/AL, 04 de setembro de 2023.

GILMAR PEIXOTO DOS SANTOS JÚNIOR
Departamento de Contratos e Convênios

Publicado por:
Letícia Maria de Lima e Silva
Código Identificador:EA658504

SECRETARIA MUNICIPAL DE OBRAS E INFRAESTRUTURA
EXTRATO DO TERCEIRO TERMO ADITIVO AO CONTRATO 2503.001/2022

PARTES:
- Município de Marechal Deodoro
- J A T ALEXANDRE. CNPJ n.º 31.579.476/0001-52

FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:
As prescrições da Lei nº 8.666/93 e legislação complementar vigente e pertinente à matéria.
DO ADITIVO:
O presente termo aditivo tem por objeto a prorrogação do prazo de vigência ao contrato nº 2503.001/2022, proveniente do processo de inexigibilidade n° 0214055/2022, cujo o objeto é a contratação do Artista Plástico e Escultor, Jefferson Alisson Tenório Alexandre. Por

força deste aditivo, o prazo de vigência fica prorrogado até o dia 31/12/2023.

DATA DA ASSINATURA: 23 de agosto de 2023.

Publicado por:
Jair Barcelos Cerqueira
Código Identificador:7064477E

SECRETARIA MUNICIPAL DE OBRAS E INFRAESTRUTURA
AVISO DE LICITAÇÃO

MODALIDADE: CONCORRÊNCIA Nº 03/2023
TIPO: MENOR PREÇO
DATA E HORA: **06 de outubro de 2023 às 10h00m**
OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA CONSTRUÇÃO DE 100 UNIDADES HABITACIONAIS NO MUNICÍPIO DE MARECHAL DEODORO / AL.
LOCAL: Sala da Comissão Permanente de Licitação, Loteamento Cidade Imperial, Qd – A, Lote – 07, Povoado Pedras – Marechal Deodoro/AL
Os interessados poderão ter acesso ao Edital, no site oficial da Prefeitura Municipal de Marechal Deodoro e seus anexos na sala da CPL ou através do e-mail cplmarechaldeodoro@gmail.com.

Marechal Deodoro/AL, 04 de setembro de 2023.

TASSIANE CAVALCANTE BARROS
Presidente da CPL

Publicado por:
Jair Barcelos Cerqueira
Código Identificador:7E8BE8E0

SECRETARIA MUNICIPAL DE OBRAS E INFRAESTRUTURA
AVISO DE CONTINUAÇÃO DE SESSÃO

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

A Comissão Permanente de Licitação, vem por meio deste avisar a todos os interessados, mormente, as empresas JRA CONSTRUTORA LTDA, AR ENGENHARIA E SERVIÇOS DE CONSTRUÇÃO LTDA, GERATRIX CONSTRUÇÕES E SERVIÇOS DE INSTALAÇÕES LTDA, METRA CONSTRUÇÕES LTDA E PROENGE CONSTRUÇÕES LTDA, habilitadas no processo da TOMADA DE PREÇOS Nº 14/2023, que a sessão de continuação, visando a abertura dos envelopes de propostas de preços, acontecerá no dia **06/09/2023, às 10h00m**, na sala de reuniões do setor de licitações, localizado na Secretaria Municipal de Obras e Infraestrutura - SEMINFRA, no endereço: Loteamento Cidade Imperial, s/n, Quadra A, Lote 07, Povoado Pedras, Marechal Deodoro/AL.

Marechal Deodoro - Al, 4 de setembro de 2023.

TASSIANE CAVALCANTE BARROS
Presidente da CPL

Publicado por:
Jair Barcelos Cerqueira
Código Identificador:FAD73AFB

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MATA GRANDE

GABINETE DO PREFEITO
DECRETO Nº 035/2023, DE 04 DE SETEMBRO DE 2023

Decreta Situação de Emergência nas áreas do município afetadas por Estiagem – COBRADE 1.4.1.1.0, conforme Portaria nº 260/2022, do Ministério do Desenvolvimento Regional.

O Senhor ERIVALDO DE MELO LIMA, Prefeito do Município de Mata Grande, localizado no Estado de Alagoas, no uso de suas atribuições legais, conferidas pela Lei Orgânica Municipal e pelo Inciso VI do artigo 8º da Lei Federal nº 12.608, de 10 de abril de 2012 e;
CONSIDERANDO:
I – Que devido aos lapsos de chuvas na região, desde fevereiro de 2023 até a presente data, comunidades rurais deste município estão em situação de emergência sem previsão de normalidade;
II- Que em decorrência do referido evento, prejudicou o consumo de água potável da população rural deste município, causando danos na agricultura familiar e na agropecuária, sendo urgente e necessário à utilização da OPERAÇÃO CARRO-PIPA para amenizar o impacto da estiagem ou ações federais necessárias para restabelecer a normalidade local.
III - Considerando que, em consequência deste desastre, resultaram os danos humanos e materiais, e os prejuízos econômicos e sociais descritos, bem como aqueles constantes no Requerimento/FIDE;
IV - Considerando que concorrem como agravantes da situação de anormalidade a queda intensificada das reservas hídricas de superfície e com as consequências dessa queda sobre o fluxo dos riachos e sobre a produtividade agropecuária, resultaram em danos materiais e prejuízos econômicos e sociais;
V – Que a fundamentação deste ato, com o detalhamento do desastre, consta em Parecer Técnico emitido pelo Coordenador da Defesa Civil Municipal, o Sr. BENEDITO DANTAS DA SILVA nomeado através da portaria nº 09/2021 relatando a ocorrência desse desastre é favorável à declaração da situação de anormalidade, conforme disposto na Portaria nº 260, de 2 de fevereiro de 2022, do Ministério do Desenvolvimento Regional.
DECRETA:
Art. 1º. Fica Decretada a Situação de Emergência nas áreas do município registradas no Formulário de Informações do Desastre – FIDE e demais documentos anexos a este Decreto, em virtude do desastre classificado e codificado como Estiagem – COBRADE 1.4.1.1.0**,** conforme Portaria nº 260, de 2 de fevereiro de 2022, do Ministério do Desenvolvimento Regional.
Art. 2º. Autoriza-se a mobilização de todos os órgãos municipais para atuarem sob a coordenação da Defesa Civil Municipal, nas ações de resposta ao desastre e reabilitação e reconstrução das áreas afetadas.
Art. 3º. Autoriza-se a convocação de voluntários e a realização de campanhas de arrecadação de recursos para reforçar as ações de resposta ao desastre, com o objetivo de assistir a população afetada pelo desastre, sob a coordenação da Coordenação da Defesa Civil Municipal.
Art. 4º. De acordo com o estabelecido nos incisos XI e XXV do artigo 5º da Constituição Federal, autoriza-se as autoridades administrativas e os agentes de proteção e defesa civil, diretamente responsáveis pelas ações de resposta aos desastres, em caso de risco iminente, a:
I – adentrarem residências para prestar socorro ou para determinar a pronta evacuação;
II – usar de propriedade particular, no caso de iminente perigo público, assegurada ao proprietário indenização ulterior, se houver dano.
Parágrafo único: Será responsabilizado o agente de proteção e defesa civil ou autoridade administrativa que se omitir de suas obrigações, relacionadas com a segurança global da população.
Art. 5º. De acordo com o estabelecido no Art. 5º do Decreto-Lei nº 3.365, de 21 de junho de 1941, autoriza-se o início de processos de desapropriação, por utilidade pública, de propriedades particulares comprovadamente localizadas em áreas de risco de desastre.
§ 1º. No processo de desapropriação, deverão ser consideradas a depreciação e a desvalorização que ocorrem em propriedades localizadas em áreas inseguras.
§ 2º. Sempre que possível essas propriedades serão trocadas por outras situadas em áreas seguras, e o processo de desmontagem e de reconstrução das edificações, em locais seguros, será apoiado pela comunidade.

Art. 6º. Com fulcro no Inciso VIII do Art.75 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e demais legislações aplicáveis, sem prejuízo das disposições da Lei de Responsabilidade Fiscal (LC 101/2000), é dispensável a licitação nos casos de emergência ou de calamidade pública, quando caracterizada urgência de atendimento de situação que possa ocasionar prejuízo ou comprometer a continuidade dos serviços públicos ou a segurança de pessoas, obras, serviços, equipamentos e outros bens, públicos ou particulares, e somente para aquisição dos bens necessários ao atendimento da situação emergencial ou calamitosa e para as parcelas de obras e serviços que possam ser concluídas no prazo máximo de 1 (um) ano, contado da data de ocorrência da emergência ou da calamidade, vedadas a prorrogação dos respectivos contratos e a recontratação de empresa já contratada com base no disposto no citado inciso.
Art. 7º. Este Decreto tem validade pelo prazo máximo de 180 (cento e oitenta) dias e entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

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

Mata Grande-AL, em 04 de setembro de 2023.

ERIVALDO DE MELO LIMA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Luciano Antonio de Lima
Código Identificador:E79693BF

LICITAÇÃO
AVISO DE RESULTADO DE HABILITAÇÃO DA LICITAÇÃO

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS DE REFORMA E AMPLIAÇÃO DO CALÇADÃO, SITUADO NA RUA UBALDO MALTA, S/N, CENTRO, NO MUNICÍPIO DE MATA GRANDE-AL.
EMPRESAS HABILITADAS:
WSO CONSTRUÇÕES E EMPREENDIMENTOS LTDA, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 37.730.683/0001-42**;**
ALIANÇA CONSTRUÇÕES LTDA, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 09.066.964/0001-07**;**
INOVE CONSTRUÇÕES LTDA, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 18.818.196/0001-91**;**

FICA DECLARADA **HABILITADAS** SOMENTE AS EMPRESAS ACIMA SUPRACITADAS POR ATENDEREM AO ATO CONVOCATÓRIO (EDITAL). Publique-se a decisão e seja aberto o prazo de 5 (cinco) dias úteis contados da publicação desta decisão no diário oficial dos municípios para interposição de recurso administrativo. Concomitantemente, não havendo intenções de recursos, fica marcada a reabertura da sessão para abertura dos envelopes "B" de propostas, para o dia 14/09/2023 às 14h00min. Endereço: Rua Ubaldo Malta, s/n, Centro - Mata Grande/AL, CEP: 57.570-000.

Mata Grande/AL em 04 de setembro de 2023.

ANA MARIA SOARES DA SILVA
Presidente da CPL

Publicado por:
Ana Maria Soares da Silva
Código Identificador:60810859

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MATRIZ DE CAMARAGIBE

SETOR DE COMPRAS
AUTORIZAÇÃO AMBIENTAL

A Prefeitura Municipal de Matriz de Camaragibe/AL, inscrita no CNPJ 12.342.663/0001-73, com endereço na Praça Bom Jesus, Centro, Matriz de Camaragibe/AL, CEP 57.910-000, torna público que requereu ao IMA/AL a **RENOVAÇÃO DAAUTORIZAÇÃO AMBIENTAL PARA OBRA DE REFORMA DA PRAÇA SENADOR RENAN CALHEIROS**, neste Município.

A Prefeitura Municipal de Matriz de Camaragibe/AL, inscrita no CNPJ 12.342.663/0001-73, com endereço na Praça Bom Jesus, S/N, Centro, Matriz de Camaragibe/AL, CEP 57.910-000, torna público que requereu ao IMA/AL a **AUTORIZAÇÃO AMBIENTAL PARA OBRA DE PAVIMENTAÇÃO ASFÁLTICA** neste Município.

A Prefeitura Municipal de Matriz de Camaragibe/AL, inscrita no CNPJ 12.342.663/0001-73, com endereço na Praça Bom Jesus, Centro, Matriz de Camaragibe/AL, CEP 57.910-000, torna público que requereu ao IMA/AL a **AUTORIZAÇÃO AMBIENTAL PARA OBRA DE PAVIMENTAÇÃO NO POVOADO SANTA CRUZ** neste Município.

Publicado por:
Jean Nascimento Dos Santos
Código Identificador:9E754B75

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MINADOR DO NEGRÃO

INSTITUTO DE PREVIDENCIA E ASSISTENCIA MUNICIPAL/IPAM
PORTARIA RPPS Nº 017/IPAM/2023

PORTARIA RPPS Nº 017/IPAM/2023
O **PREFEITO DO MUNICÍPIO DE MINADOR DO NEGRÃO – AL**, em conjunto com a **DIRETORA/PRESIDENTE DO INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA E ASSISTÊNCIA MUNICIPAL**, no uso das atribuições legais que lhes são conferidas pela Lei Orgânica Municipal e pela Constituição Federal.
Considerando todo o teor do Processo Administrativo instaurado e que tramitou no Instituto de Previdência e Assistência Municipal dos servidores públicos do Município de Minador do Negrão/AL – IPAM.
RESOLVE:
Art. 1º - Conceder, **APOSENTADORIA VOLUNTÁRIA POR IDADE**, na forma do Art 40, §1º, inciso III, alínea "b" CF, Redação EC 41/03 c/c com o Art 37, da Lei Municipal nº 470/2023, requerida pelo Sr. **JOSÉ JOAQUIM FILHO,** brasileiro, casado, gari, sob a matrícula de nº 176, portador do RG sob o nº 1.025.778 SSP/AL e inscrito no CPF/MF nº 249.925.478-50;
Art. 2º - O provento foi calculado mediante a média aritmética simples das maiores remunerações, proporcional ao tempo necessário à respectiva aposentadoria, do período de 8.254 (oito mil, duzentos e cinquenta e quatro) dias. Sendo este reajustável, conforme reajuste e índices de cálculo utilizados para o RGPS.
Art. 3º - O Provento não poderá ser inferior ao salário mínimo nacional na forma do Art. 56, § 5º, inciso I, da Lei Municipal 470/2021;
Art 4º - Esta portaria entra e vigor na data de sua publicação.

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

Minador do Negrão/AL, 31 de Agosto de 2023.

JOSIAS SOARES DA SILVA
Prefeito

MICHELLE DE BARROS
Diretora/Presidente do Instituto de Previdência

Publicado por:
Michelle de Barros
Código Identificador:A043BE62

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

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Extrato da Ata de Registro de Preços
Processo nº: 20230110008QHEJ

Ata de Registro de Preços nº: 17/2023
Pregão Eletrônico - SRP nº: 010/2023
Objeto: Registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de materiais de limpeza, higienização e descartável para atender às necessidades das Secretarias e Órgãos Públicos do Município de Olho d' Água das Flores-AL.
Detentora: LUIZ ANTELMO SILVA-ME, inscrita no CNPJ (MF) sob o nº 03.391.024/0001-07 , vencedora dos lotes 01,08,09 e 14 no valor da proposta de R$ 74.484,20 (setenta e quatro mil, quatrocentos e oitenta e quatro reais vinte centavos). O inteiro teor desta Ata se encontra à disposição dos interessados mediante solicitação.

Olho d`Água das Flores - AL, 01 de agosto de 2023.

JOSÉ LUIZ VASCONCELLOS DOS ANJOS
Prefeito

Publicado por:
Jaime Nunes
Código Identificador:6D6BC10E

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Extrato da Ata de Registro de Preços
Processo nº: 20230314016AVFG
Ata de Registro de Preços nº: 19/2023
Pregão Eletrônico - SRP nº: 023/2023
Objeto: Registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de Leites, fórmulas infantis e suplementos nutricionais, para atender às necessidades da Secretaria Municipal de Saúde de Olho d' Água das Flores-AL.
Detentora: ARSERVE PHARMA EPP LTDA inscrita no CNPJ (MF) sob o nº 43.519.181/0001-70, vencedora dos lotes 01,02,03,10,11,14,15,18,20,21,23,24,25 no valor da proposta de R$ 221.609,00 (duzentos e vinte e um mil seiscentos e nove reais). O inteiro teor desta Ata se encontra à disposição dos interessados mediante solicitação.

Olho d`Água das Flores - AL, 31 de agosto de 2023.

JOSÉ LUIZ VASCONCELLOS DOS ANJOS
Prefeito

Publicado por:
Jaime Nunes
Código Identificador:5617CFA3

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Extrato da Ata de Registro de Preços
Processo nº: 20230627016/2023
Ata de Registro de Preços nº: 20/2023
Pregão Eletrônico - SRP nº: 027/2023
Objeto: Registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada no fornecimento e agenciamento de passagens aéreas e hospedagens, para atender as necessidades das secretarias e órgãos públicos do município de Olho d' Água das Flores- AL.
Detentora: CERRADO VIAGENS EIRELI LTDA inscrita no CNPJ (MF) sob o nº 26.722.189/0001-10, vencedora dos lotes 01,02,03 e 04 no valor da proposta de R$963.000,00 (novecentos e sessenta e três mil reais). O inteiro teor desta Ata se encontra à disposição dos interessados mediante solicitação.

Olho d`Água das Flores - AL, 01 de setembro de 2023.

JOSÉ LUIZ VASCONCELLOS DOS ANJOS
Prefeito

Publicado por:
Jaime Nunes
Código Identificador:3FACBC44

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Extrato da Ata de Registro de Preços
Processo nº: 20230323020AVFG
Ata de Registro de Preços nº: 18/2023
Pregão Eletrônico - SRP nº: 018/2023
Objeto: Registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de kits de enxoval para gestante feliz, vinculado à Secretaria Municipal de Trabalho, Habitação e Assistência Social.
Detentora: COMERCIAL DEBECHE TEXTIL LTDA-EPP, inscrita no CNPJ (MF) sob o nº 08.974.702/0001-88, vencedora dos lotes 01,02 E 05 no valor da proposta de R$ 77.930,00 (setenta e sete mil novecentos e trinta reais) . O inteiro teor desta Ata se encontra à disposição dos interessados mediante solicitação. Olho d`Água das Flores - AL, 31 de agosto de 2023.

JOSÉ LUIZ VASCONCELLOS DOS ANJOS
Prefeito

Publicado por:
Jaime Nunes
Código Identificador:D036588B

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
RESULTADO DE LICITAÇÃO

SRP PREGÃO ELETRÔNICO N.º 008-2023.3
PROCESSO N.º 20221118004AVFG

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE MATERIAL PERMANENTE HOSPITALAR, ELETROELETRÔNICOS E ELETRODOMÉSTICOS E MATERIAL DE ESCRITÓRIO, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, MEDIANTE AS PROPOSTAS DE EMENDAS Nº 1143.291000.1200-06, 11438.291000.1200-07, 11438.291000.1200-08 3 11438.291000.1210-02
PROPOSTA VENCEDORA

Empresa: BRASIL DEVICES EQUIPAMENTOS HOSPITALARES LTDA
CNPJ: 34.680.592/0001-51
Lote 01: Valor total R$ 5.490,00
Valor Global Total: R$ 5.490,00 (cinco mil quatrocentos e noventa reais).

Empresa: ELBER INDUSTRIA DE REFRIGERACAO LTDA
CNPJ: 81.618.753/0001-67
Lote 02: Valor total R$ 63.180,00
Valor Global Total: R$ 63.180,00 (sessenta e três mil cento e oitenta reais).

Empresa: TEMPO COMERCIAL DISTRIBUIDORA DE MEDICAMENTOS LTDA
CNPJ: 24.564.626/0001-99
Lote 03: Valor total R$ 31.647,13
Valor Global Total: R$ 31.647,13 (trinta e um mil seiscentos e quarenta e sete reais treze centavos).

Empresa: LRF DISTRIBUIDORA LTDA
CNPJ: 49.464.926/0001-27
Lote 04: Valor total R$ 19.745,00
Valor Global Total: R$ 19.745,00 (dezenove mil setecentos e quarenta e cinco reais).

Empresa: MV COMERCIO LTDA
CNPJ: 50.438.061/0001-03
Lote 05: Valor total R$ 29.900,00
Valor Global Total: R$ 29.900,00 (vinte e nove mil novecentos reais).

Empresa: CH3 COMERCIO E NEGOCIOS LTDA
CNPJ: 43.684.445/0001-40
Lote 06: Valor total R$ 94.233,00
Lote 07: Valor total R$ 9.789,00
Valor Global Total: R$ 104.022,00 (cento e quatro mil vinte e dois reais).

Empresa: INFANTARIA COMERCIAL LTDA
CNPJ: 20.795.155/0001-79
Lote 08: Valor total R$ 10.497,00
Valor Global Total: R$ 10.497,00 (dez mil quatrocentos e noventa e sete reais).

VALOR TOTAL DOS LOTES ADJUDICADOS: R$ 264.481,13 (duzentos e sessenta e quatro mil quatrocentos e oitenta e um reais treze centavos).

Olho D'Água das flores/AL, 04 de setembro de 2023.

LUCIANO DA SILVA SOUSA
Pregoeiro

Publicado por:
Jaime Nunes
Código Identificador:F5F7A1BE

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DE TERMO ADITIVO

Extrato de Termo Aditivo
Processo nº : 0807037/2023
Objeto: Primeiro de Termo Aditivo de Prorrogação de Vigência e acréscimo no objeto do Contrato nº PE 023/2021.
Contratante: Município de Olho d' Água das Flores - AL
Contratada: LIVRARIA E PAPELARIA CENTRAL EIRELI
CNPJ nº 06.125.169/0001-54
Fundamentação Legal: Lei Federal 8.666/93 e alterações.
Vigência: até dia 05/09/2024
Contratante: José Luiz Vasconcellos dos Anjos.
Contratado: Giovanete de Araújo da Silva

LUCIANO DA SILVA SOUSA
Presidente CPL

Publicado por:
Jaime Nunes
Código Identificador:AE8156AD

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DE RESCISÃO CONTRATUAL

Extrato de Rescisão Contratual

Processo nº : 0906019/2022
Processo Apensado nº: 0724017/2023/VBHX
Pregão Eletrônico: 030/2022
Objeto: Termo de Rescisão da Ata de Registro de Preços nº 028/2022 do Pregão Eletrônico nº 030/2022 celebrado entre as partes em 23/12/2022, com a empresa GML DE ALBUQUERQUE AUTO CENTER LIMITADA, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 34.625.286/0001-12, para fornecimento de materiais de pneus, câmara de ar e protetores, para atender às necessidades dos veículos e máquinas da frota própria da Prefeitura Municipal de Olho d'Água das Flores - AL.
Fundamento Legal: Artigo 79, II, da Lei Federal nº 8.666/93 e alterações.
Data: 04/09/2023.
Contratante: José Luiz Vasconcellos dos Anjos.
Contratado: Gustavo Maciel Lins de Albuquerque.

LUCIANO DA SILVA SOUSA
Presidente CPL

Publicado por:
Jaime Nunes
Código Identificador:53C90361

IPREV/OAF-INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA SOCIAL DO MUNICÍPIO DE OLHO D'ÁGUA DAS FLORES
PORTARIA RPPS Nº 038/2023

O Prefeito do Município de Olho D'Água das Flores – AL, em conjunto com a Diretora Presidente do IPREV/OAF, no uso das suas atribuições legais que lhes são conferidas pela Legislação.

Considerando todo o teor do Processo Administrativo instaurado e que tramitou no IPREV/OAF.

RESOLVE:

Art. 1o – Conceder, Aposentadoria Voluntária, na forma do art. 3º, da Lei Complementar Municipal no 950/2022 c/c inciso I, do § 1º, do Art. 10, da Emenda Constitucional no 103/2019 ao servidor/segurado **ANTÔNIO GERSON DA SILVA**, Motorista, Matrícula nº 508, inscrito no CPF/MF sob nº 259.982.424-91 e portador do RG nº 431.605 SSP/AL.

Art. 2o – Os proventos serão proporcionais e, sem paridade com os servidores ativos.

Art. 3º - Seus proventos equivalerão a 70% da média aritmética de todas as remunerações de contribuições do segurado, desde julho de 1994.

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

Olho D'Água das Flores – AL, 01 de setembro de 2023.

JOSÉ LUIZ VASCONCELLOS DOS ANJOS
Prefeito

DIVONE SALES DE ALENCAR DINIZ
Diretora Presidente do IPREV/OAF

Publicado por:
Divone Sales de Alencar Diniz
Código Identificador:554530E2

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
DECRETO Nº 015, DE 04 DE SETEMBRO DE 2023.

Decreta Situação de Emergência no âmbito do Município de Olho d'Água das Flores - Estado de Alagoas, em razão da Estiagem, conforme Instrução Normativa do Ministério da Integração Nacional nº 02, de 20 de dezembro de 2016 e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE OLHO D'ÁGUA DAS FLORES, no uso de suas atribuições legais;

CONSIDERANDO que mesmo com a pluviosidade razoável do nosso Município neste último ano, grande parte da produção agrícola fora afetada;
CONSIDERANDO que as consequências dessa situação de emergência resultam em danos socioeconômicos essenciais ao Município;
CONSIDERANDO que a maioria das famílias da zona rural encontra-se sem água potável para consumo;
CONSIDERANDO que se impõe ao Município a adoção de cunho emergencial com vistas à minimizar os efeitos decorrentes dessa situação de tamanha gravidade, sendo atingida a camada mais carente da população;
CONSIDERANDO que compete ao Estado restabelecer a situação de normalidade de preservar seu patrimônio e bem estar da população e, nesse sentido, adotar as medidas que se fizerem necessárias;

DECRETA:

Art. 1º. Fica decretada a Situação de Emergência no âmbito do Município de Olho d'Água das Flores, em virtude do desastre classificado e codificado como Estiagem, conforme Instrução Normativa do Ministério da Integração Nacional nº 02, de 20 de dezembro de 2016.

Art. 2 º. Fica autorizada a mobilização de todos os órgãos municipais, no âmbito de suas competências, a envidar esforços no intuito de

apoiar as ações de respostas ao desastre, reabilitação do cenário e reconstrução.

Art. 3º. Este Decreto entrará em vigor na data de sua assinatura.

Olho d'Água das Flores/AL, 04 de setembro de 2023.

JOSÉ LUIZ VASCONCELLOS DOS ANJOS
Prefeito

O presente Decreto foi publicado, registrado e arquivado na Secretaria Municipal de Administração, aos dias 04 de setembro de 2023 e, posteriormente no site http://www.olhodaguadasflores.al.gov.br

Publicado por:
Luciana Silva Melo da Rocha
Código Identificador:20F4766E

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

GABINETE DO PREFEITO
TERMO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

A PREFEITURA MUNICIPAL DE OLHO D'ÁGUA DO CASADO/AL, no uso de suas atribuições e prerrogativas legais, considerando os procedimentos adotados e tendo em vista o parecer conclusivo da PGM – Procuradoria Geral do Município, e ainda, para que se produzam os devidos e legais efeitos; RESOLVE: ADJUDICAR E HOMOLOGAR o procedimento licitatório nº 0707.0001/2023, finalizado no dia 29 de agosto de 2023, sob a modalidade Pregão Eletrônico Nº 020/2023, destinada a seleção da melhor proposta, visando a contratação de empresa especializada para aquisição de veículos automotores 0KM TIPO MINIVAN, em favor da empresa **AMORIM E ALVES COMERCIO DE VEICULOS LTDA ,** inscrita no CNPJ sob o nº 12.661.958/0001-02, que apresentou proposta mais vantajoso para o lote: Lote 01, no valor total de R$ 125.570,00 (cento e vinte mil quinhentos e setenta reais). Perfazendo o valor global de R$ 125.570,00 (cento e vinte mil quinhentos e setenta reais).

PUBLIQUE-SE.

Olho D'água do Casado/AL, 04 de setembro de 2023

JOSÉ DOS SANTOS
Prefeito

Publicado por:
Carla Maria de O Bezerra
Código Identificador:29A9D1EB

GABINETE DO PREFEITO
TERMO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

A PREFEITURA MUNICIPAL DE OLHO D'ÁGUA DO CASADO/AL, no uso de suas atribuições e prerrogativas legais, considerando os procedimentos adotados e tendo em vista o parecer conclusivo da PGM – Procuradoria Geral do Município, e ainda, para que se produzam os devidos e legais efeitos; RESOLVE: ADJUDICAR E HOMOLOGAR o procedimento licitatório nº 0728.0033/2023, finalizado no dia 29 de Agosto de 2023, sob a modalidade Pregão Eletrônico Nº 018/2023, destinada a seleção da melhor proposta, visando à contratação de empresa especializada em fornecimento de fardamento, acessórios e EPI's, em favor da empresa **JOSÉ RAIMUNDO VILELA LTDA,** inscrita no CNPJ sob o nº 46.155.652/0001-04, que apresentou proposta mais vantajosa para os lotes: Lote 01, no valor total de R$ 791.890,29 (setecentos e noventa e um mil oitocentos e noventa reais e vinte e nove centavos) e para o Lote 02, no valor total de R$ 88.076,36 (oitenta e oito mil setenta e seis reais e trinta e seis centavos). Perfazendo o valor global de R$ 879.966,65 (oitocentos e setenta e nove mil novecentos e sessenta e seis reais e sessenta e cinco centavos).
PUBLIQUE-SE.

Olho D'água do Casado/AL, 04 de setembro de 2023

JOSÉ DOS SANTOS
Prefeito

Publicado por:
Carla Maria de O Bezerra
Código Identificador:12C309B4

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE OLIVENÇA

SECRETARIA DE ADMINISTRACAO E RECURSOS HUMANOS
DECRETO Nº 17 DE 01 DE SETEMBRO DE 2022.

> *"*Decreta luto oficial por 03 (três) no âmbito do Município de Olivença/Alagoas, em virtude do falecimento do Senhor João Bento de Oliveira, popurlamente conhecido como "João Jordão"*."*

O Prefeito do Município de Olivença/Al, no uso de suas atribuições Legais as quais lhe confere o artigo 49, inciso II da Lei Orgânica Municipal.

CONSIDERANDO o falecimento do Senhor João Bento de Oliveira, popularmente conhecido como "João Bento", ocorrido no dia de hoje;
CONSIDERANDO os inestimáveis trabalhos dedicados à comunidade oliventina no decorrer de sua vida como cidadão e o alto grau de amizade que o homenageado constituiu em vida com pessoas dos mais diversos segmentos da sociedade oliventina;

CONSIDERANDO o consternamento geral da comunidade oliventina e o sentimento de solidariedade, dor e saudade que emerge pela perda deste ilustre cidadão exemplar e de conduta íntegra;

CONSIDERANDO finalmente, que é dever do Poder Público oliventino render justas homenagens àqueles que com o seu trabalho, seu exemplo e sua dedicação, contribuíram para o bem-estar da coletividade,

DECRETA:

Art. 1º - Luto Oficial, por três dias, em sinal de profundo pesar pelo falecimento do Senhor **João Bento de Oliveira**, porpulamente conhecido como "João Jordão", que, em vida prestou inestimáveis serviços ao Município de Olivença.

Art. 2º - Este Decreto entra em vigor na presente data, com publicação simultânea no órgão de imprensa oficial dos Municípios Alagoanos, devendo ser enviada cópia do presente ato à família enlutada.

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

Olivença/Al, 01 de setembro de 2023.

JOSIMAR DIONÍSIO
Prefeito

Publicado por:
Douglas Silva Sobrinho
Código Identificador:BE8A2C49

SECRETARIA DE ADMINISTRACAO E RECURSOS HUMANOS
AVISO DE LICITAÇÃO

AVISO DE LICITAÇÃO
Modalidade: Pregão Eletrônico SRP n.º: 22/2023
Tipo: Menor preço por item;
Objeto: Registro de preço para fornecimento de gás medicinal, visando atender as necessidades da Secretaria de Saúde do Município de Olivença/AL.
Data de realização: 15 de setembro de 2023 às 09h00min (horário local).

Modalidade: Pregão Eletrônico n.º: 23/2023
Tipo: Maior percentual de desconto;
Objeto: Contratação de empresa no fornecimento de combustíveis, mediante sistema de registro de preços.
Data de realização: 15 de setembro de 2023 às 10h30min (horário local).
O Edital encontra-se disponível no site http://www.bnc.org.br, http://www. https://transparencia.olivenca.al.gov.br/licitacao, na sede da CPL, situada na Rua Vereador Félix da Silva, nº 54, Centro, Olivença/AL, CEP: 57.550-000, das 08:00 às 14:00 horas em dias úteis, e mediante solicitação enviada ao e-mail cpl@olivenca.al.gov.br.

Olivença/AL, 04 de setembro de 2023.

JOSÉ CLAUDIO SOUSA DE OLIVEIRA
Pregoeiro

Publicado por:
Gabriella Soares Dos Santos
Código Identificador:325C0C56

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE OURO BRANCO

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

O setor de compras da Prefeitura Municipal de Ouro Branco-AL está realizando cotação de preços, objetivando o Registro de Preços para uma futura e eventual aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, destinados a atender as necessidades das secretarias e demais órgãos deste município durante o período de 12 (doze) meses. Fica estabelecido o prazo de 03 (três) dias a contar da data da publicação para a apresentação das propostas. Quaisquer dúvidas, quantitativo e as especificações podem ser solicitadas através do e-mail: pmobsetorcompras@gmail.com

JOSÉ JAMESON SILVA
Diretor do Setor de Compras
Matrícula nº 2674

Publicado por:
Natanael Feitosa da Silva Junior
Código Identificador:C26BE590

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PÃO DE AÇÚCAR

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

REGULAMENTA A LEI MUNICIPAL Nº 622, DE 20 DE JULHO DE 2022, QUE DISPÕE SOBRE O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM E SOBRE OS PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA EM ESTABELECIMENTOS QUE PRODUZAM ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PARA COMERCIALIZAÇÃO NO MUNICÍPIO DE PÃO DE AÇÚCAR, ESTADO DE ALAGOAS E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO MUNICIPAL DE PÃO DE AÇÚCAR, no uso das suas atribuições e prerrogativas, conferidos pela Lei Orgânica Municipal e demais diplomas, DECRETA:

TÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art 1º. Este Decreto dispõe sobre o regulamento do serviço de inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal no município de Pão de Açúcar -AL, que disciplina a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, instituída pela Lei nº 622 no município de Pão de Açúcar -AL.
§1º As atividades de que trata o caput serão executadas pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal – SIM de Pão de Açúcar /AL, subordinado diretamente à Secretaria Municipal de Agricultura, Meio Ambiente e Recursos Hídricos.
§2º As atividades de que trata o caput devem observar as competências e as normas prescritas pelo Sistema Nacional de Vigilância Sanitária - SNVS.

TÍTULO II
DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

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

§ 1º A inspeção e a fiscalização previstas no **caput** são aplicáveis aos produtos comestíveis e não comestíveis, adicionados ou não de produtos vegetais.
§ 2º Excluem-se das disposições do § 1º deste artigo os produtos que tenham finalidade medicamentosa ou terapêutica e as preparações opoterápicas.
Art. 4º São privativas do Serviço de Inspeção Municipal – SIM de Pão de Açúcar/AL a fiscalização e a inspeção dos produtos de origem animal, comestíveis ou não, e seus derivados, nos estabelecimentos registrados no SIM.
§1º A inspeção sanitária e industrial, conforme Art. 1º deste decreto, será de responsabilidade exclusiva do médico veterinário oficial designado pela prefeitura para a Secretaria Municipal de Agricultura, Meio Ambiente e Recursos Hídricos de Pão de Açúcar.
§2º O médico veterinário oficial responsável, deverá ter equipe de profissionais que lhe auxilie da realização das inspeções.
Art. 5º O servidor do Serviço de Inspeção municipal, mediante apresentação de documento de identificação funcional e no desempenho de suas funções, terá livre acesso em qualquer horário aos estabelecimentos e às suas dependências, às propriedades rurais, aos depósitos, aos armazéns ou a qualquer outro local ou instalação onde se abatam animais, processem, manipulem, transformem, preparem, transportem, beneficiem, acondicionem, armazenem ou comercializem produtos e subprodutos de origem animal, matérias-primas e afins, no âmbito do Município de Pão de Açúcar -AL.
Art. 6º A fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal serão geridas, de modo que seus procedimentos e sua organização se façam por métodos universalizados e sejam aplicados equitativamente em todos os estabelecimentos inspecionados pelo SIM de Pão de Açúcar /AL, conforme sua classificação.
Art. 7º As atividades de fiscalização e de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal serão coordenadas por um Médico Veterinário do SIM.
§1º - Todos os servidores que realizam as atividades de inspeção e fiscalização deverão estar lotados no SIM.
Art. 8º A inspeção e a fiscalização a que se refere ao art. 4º deste Decreto abrangem:
I - inspeção *ante mortem e post mortem* das diferentes espécies animais;
II - verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;
III - verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;
IV - verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

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

XIV - verificação dos controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva, a partir de seu recebimento nos estabelecimentos;
XV - certificação sanitária dos produtos de origem animal;
XVI - outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal.
§ 1º A fiscalização e a inspeção abrangem também os produtos afins, tais como coagulantes, condimentos, corantes, conservadores, antioxidantes e fermentos, entre outros, utilizados nos estabelecimentos de produtos de origem animal.
§ 2º Todos os produtos de origem animal, oriundos de estabelecimentos inspecionados, poderão sofrer reinspeção quando forem utilizados como matéria-prima para a elaboração de outros produtos desta natureza.
§ 3º O médico veterinário do SIM deverá oficiar, de imediato, às autoridades da Defesa Sanitária Animal, da Secretaria de Estado da Saúde ou de outros órgãos competentes, a ocorrência de enfermidade animal ou zoonose de notificação obrigatória de que tiver conhecimento.
Art. 9º As inspeções e a fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas:
I - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas que sejam destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;
II - nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstos neste Decreto, para abate ou para industrialização;
III - nos estabelecimentos que recebam o pescado para manipulação, distribuição ou para industrialização;
IV - nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos para distribuição em natureza ou para industrialização;
V - nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou para industrialização;
VI - nos estabelecimentos que extraiam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou para industrialização;

VII - nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados;
VIII - nos estabelecimentos que recebam, industrializem e distribuam produtos de origem animal não comestíveis.
Art. 10. A fiscalização executada pelo Serviço de Inspeção Municipal prevista neste Decreto será exercida por um único órgão e isenta a municipal, estadual e federal, a fim de evitar a duplicidade de fiscalização, resguardadas as competências específicas de cada órgão.
Art. 11. Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal para efeito deste Decreto, qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como os locais onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o ovo e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados.
Art. 12. Para fins deste Decreto, produto ou derivado é a definição dada ao produto ou à matéria-prima de origem animal julgados aptos para o consumo humano pelo serviço de inspeção oficial.
Art. 13. A inspeção industrial e sanitária e a fiscalização de que trata este Decreto podem ser executadas de forma permanente ou periódica.
§ 1º A inspeção em caráter permanente consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização *ante mortem e post mortem*, durante as operações de abate das diferentes espécies de açougue, de caça, de anfíbios e répteis nos estabelecimentos;
§ 2º A inspeção em caráter periódico consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização nos demais estabelecimentos registrados e nas outras instalações industriais dos estabelecimentos de que trata o Art.9º com a frequência estabelecida em normas complementares, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o desempenho de cada estabelecimento e em função da implementação dos programas de autocontrole.
§3º As atividades de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, exercidas em frigoríficos de animais silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável, serão realizadas somente mediante autorização do órgão ambiental competente.
Art. 14. Os procedimentos de inspeção poderão ser alterados mediante a aplicação da análise de risco, segundo os preceitos instituídos em nível nacional.
Art. 15. O Serviço de Inspeção Municipal poderá celebrar parcerias com órgãos ou com entidades afins, dos setores público ou privado, com o objetivo de viabilizar, desenvolver ou de aperfeiçoar as atividades de educação e de inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.
Art. 16. A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal será instalada nos estabelecimentos após a efetivação do seu registro no SIM- Pão de Açúcar /AL.
Art. 17. Para efeito deste Decreto, são adotados os seguintes conceitos:
I - Amostra: porção, fragmento ou unidade de um produto natural ou fabricado, destituído de valor comercial, em quantidade representativa e suficiente para demonstrar sua natureza, qualidade ou seu tipo;
II - Análise de controle de qualidade: análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da qualidade das matérias primas, insumos e dos produtos;
III - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC): sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos, principalmente para a inocuidade dos alimentos;
IV - Análise fiscal: análise efetuada por laboratório de controle oficial ou credenciada ou, ainda, pela autoridade sanitária competente, em amostras colhidas pelo SIM;
V - Análise pericial: análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova, quando o resultado da amostra de fiscal for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado;
VI - Animais exóticos: todos aqueles que pertençam às espécies da fauna exótica, e que tenham sido:
a - Criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclua o território brasileiro;
b - Introduzidos pelo homem, inclusive os animais domésticos, em estado asselvajado;
c - Introduzidos fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro;
VII - Animais silvestres: todos aqueles que pertençam às espécies da fauna silvestre, nativa, migratória e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, cujo ciclo de vida ocorra, no todo ou em parte, dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras,

cuja exploração, criação ou abate necessite da autorização do órgão de proteção ambiental estadual;
VIII - Aproveitamento condicional: destinação dada pelo serviço oficial à matéria- prima e ao produto que se apresentar em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos comestíveis, mediante submissão a tratamentos específicos para assegurar sua inocuidade;
IX - Barreira sanitária: local de passagem obrigatória para o acesso a área de produção, visando à higienização das botas e das mãos;
X - Bem estar animal: diz respeito à saúde, das condições físicas e psicológicas adequadas e à possibilidade do animal expressar seu comportamento natural;
XI - Boas Práticas de Fabricação (BPF): condições e procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a qualidade, identidade, integridade e a inocuidade dos produtos de origem animal, incluindo atividades e controles complementares;
XII - Caracteres organolépticos: aqueles que se referem à cor, ao odor e ao sabor dos alimentos e das bebidas;
XIII - Carteira de saúde: instrumento de controle sanitário, que registra exames clínicos, dermatológicos e exames complementares, destinados aos funcionários das indústrias de alimentos;
XIV - Coleta de amostra: tomada de quantidade representativa e suficiente de uma substância, produto, alimento ou bebida, necessária para realização de análises;
XV - Condenação - destinação dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentarem em desconformidade com legislação para elaboração de produtos não comestíveis, assegurada a inocuidade do produto final, quando couber;
XVI - Contaminação cruzada: contaminação gerada pelo contato direto ou indireto de insumo, superfície, ambiente, pessoas ou produtos contaminados, com outros não contaminados;
XVII - Descaracterização - aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano;
XVIII - Desinfecção: procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos, por meio de tratamentos físicos ou de agentes químicos;
IXX - Desnaturação - aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal, com o uso de substância química, com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano;
XX - Destinação industrial - destinação dada pelo estabelecimento às matérias-primas e aos produtos, devidamente identificados, que se apresentem em desconformidade com a legislação ou não atendam às especificações previstas em seus programas de autocontrole, para serem submetidos a tratamentos específicos ou para elaboração de outros produtos comestíveis, asseguradas a rastreabilidade, a identidade, a inocuidade e a qualidade do produto final;
XXI - Embalagem: invólucro, recipiente, envoltório ou qualquer forma de acondicionamento, removível ou não, destinado a conter, acondicionar, cobrir, empacotar, envasar, proteger ou garantir a proteção e conservação de seu conteúdo e facilitar o transporte e manuseio dos produtos;
XXII - Equivalência de serviços de inspeção: condição na qual as medidas de inspeção e fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes serviços de inspeção permitam alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos.
XXIII - Espécies de açougue: bovídeos, suídeos, caprinos, ovinos, equídeos, coelhos, lebres e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos sob inspeção veterinária;
XXIV - Etiqueta-lacre: sistema de identificação de cortes primários (quartos de carcaça) e cortes secundários de traseiros de bovinos e bubalinos, bem como das meias carcaças de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos e caprinos obtidos nos estabelecimentos de abate;
XXV - Fiscalização: ação direta, privativa dos órgãos do Poder Público, efetuada por servidores do SIM, com poder de polícia sanitária, para a verificação do cumprimento das determinações da legislação específica ou dos dispositivos regulamentares;
XXVI - Higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;
XXVII - Inovação tecnológica: produtos ou processos tecnologicamente novos ou significativamente aperfeiçoados, não compreendidos no estado da técnica, e que proporcionem a melhoria do objetivo do processo ou da qualidade do produto de origem animal, considerados de acordo com as normas nacionais de propriedade industrial e as normas e diretrizes internacionais cabíveis;
XXVIII - Insensibilização: processo aprovado pelo órgão de inspeção competente, aplicado ao animal, para proporcionar imediata e instantânea inconsciência e insensibilidade antes do abate;
XXIX - Inspeção: inspeção sanitária e industrial, de responsabilidade exclusiva do Médico Veterinário do SIM, que visa a execução das normas regulamentares e nos procedimentos técnicos sobre os produtos de origem animal, relacionados aos processos e aos sistemas de controle, industriais ou artesanais, nas etapas de recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem e trânsito;
XXX - Inutilização: destinação para a destruição, dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentam em desacordo com a legislação;
XXXI - Legislação: conjunto de instrumentos que veiculam prescrições de conduta ou de estrutura, compreendendo a Constituição da República e a Constituição do Estado e Município; os acordos, ajustes, convênios ou tratados internacionais de que o Brasil faça parte; as leis de efeitos nacionais, estaduais e municipais; os decretos e demais atos normativos das autoridades administrativas; as decisões dos órgãos administrativos, singulares ou coletivos, a que a lei atribua eficácia normativa, assim como os acordos, ajustes ou convênios que o Estado celebra com a União, outro Estado, Distrito Federal, Município ou entidade, pública ou privada, do País ou do exterior;
XXXII - Limpeza: remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável, das superfícies das instalações, equipamentos e dos utensílios;
XXXIII - Padrão de identidade: conjunto de parâmetros que permite identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, à sua característica sensorial, à sua composição, ao seu tipo de processamento e ao seu modo de apresentação, fixados por meio de RTIQ;
XXXIV - Pescado: peixes, crustáceos, anfíbios, répteis, mamíferos de água doce ou salgada utilizadas na alimentação humana;
XXXV - Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO): procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados e monitorados, visando a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento industrial evita a contaminação direta ou cruzada do produto, preservando sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações industriais;
XXXVI - Produto de origem animal clandestino: todo aquele que não foi submetido à inspeção industrial ou sanitária do órgão de inspeção competente;
XXXVII - Produto de origem animal comestível: produto de origem animal destinado ao consumo humano;
XXXVIII - Produto de origem animal não comestível: produto de origem animal não destinado ao consumo humano;
XXXIX - Produto de origem animal: aquele obtido a partir de matérias primas comestíveis ou não, procedentes das diferentes espécies animais, que pode estar adicionado de ingredientes de origem vegetal, condimentos, aditivos e demais substâncias autorizadas, que o torne comestível, quando destinado ao consumo humano, ou não comestível, quando não destinado ao consumo humano;
XL - Programa de autocontrole**:** programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF, PPHO e APPCC ou a programas equivalentes;
XLI - Qualidade: conjunto de parâmetros que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico sanitários e tecnológicos;
XLII - Rastreabilidade: é a capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização e das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação;

XLIII - Ratitas: aves corredoras que não possuem a capacidade de voar e que apresentam esterno sem quilha, constituindo-se das avestruzes e das emas;
XLIV - Registro auditável: toda forma de armazenamento de dados em que há segurança quanto à operação ou à exclusão, pronta disponibilidade e possibilidade de rastreamento de quem efetuou o registro;
XLV - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ): ato normativo, com o objetivo de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que os produtos de origem animal devem atender;
XLVI - Responsável técnico do estabelecimento(RT): profissional devidamente inscrito no Conselho Regional de Medicina Veterinária do estado de atuação por este habilitado a exercer a função de responsabilidade técnica;
XLVII - Rotulagem: ato de identificação impressa ou litografada, bem como dizeres ou figuras pintadas ou gravadas a fogo ou a tinta, por pressão ou decalque, aplicado sobre qualquer tipo de matéria-prima, produto ou subproduto de origem animal, sobre sua embalagem ou qualquer tipo de protetor de embalagem, incluindo etiquetas, carimbos e folhetos;
XLVIII - Sanitização: aplicação de agentes químicos ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, equipamentos e utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, visando assegurar nível de higiene microbiologicamente aceitável;
XLIX - SIM: Serviço de Inspeção Municipal – Unidade técnico-administrativa vinculada à Secretaria Municipal de Agricultura, Meio Ambiente e Recursos Hídricos de Pão de Açúcar - AL, que constitui a representação local do serviço de inspeção de produtos de origem animal.
L - Subproduto de origem animal: todas as partes ou os derivados, destinados ou não à alimentação humana, oriundos de processos realizados a partir da obtenção de produtos de origem animal;
LI - Supervisão: procedimento realizado por equipe composta de médicos veterinários do SIM, com o objetivo de monitorar as atividades desenvolvidas nos estabelecimentos de produtos de origem animal;
LII - Visitante: toda pessoa não pertencente à área ou ao setor onde os alimentos são processados;

TÍTULO III
DA CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS

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

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

CAPÍTULO I
DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNE E DERIVADOS

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

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

CAPÍTULO II
DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

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

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

CAPÍTULO III
DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

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

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

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

armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização.

CAPÍTULO IV
DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

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

CAPÍTULO V
DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 23. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:
I - unidade de beneficiamento de produtos de abelhas**.**

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

CAPÍTULO VI
DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM

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

§ 1º Entende-se por entreposto de produtos de origem animal o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal, comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para realização de reinspeção.
§ 2º Entende-se por casa atacadista o estabelecimento registrado no órgão regulador da saúde que receba e armazene produtos de origem animal procedentes do comércio intermunicipal ou interestadual prontos para comercialização, acondicionados e rotulados, para efeito de reinspeção dotado de instalações específicas para realização desta atividade.
§ 3º Nos estabelecimentos citados nos § 1º e § 2º, não serão permitidos quaisquer trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de substituição de embalagem primária, permitida a substituição da embalagem secundária que se apresentar danificada.
§ 4º Nos estabelecimentos de que trata o § 1º, é permitida a agregação de produtos de origem animal rotulados para a formação de kits ou conjuntos, que não estão sujeitos a registro.

CAPÍTULO VII
DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS

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

TÍTULO IV
CAPÍTULO VIII
DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

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

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

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

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

§ 4º Para o estabelecimento já construído, além dos documentos listados nos incisos do *caput* deve ser realizada inspeção para avaliação das dependências industriais e sociais, dos equipamentos, do

fluxograma, da água de abastecimento e de escoamento de águas residuais, com parecer conclusivo em laudo elaborado por Médico Veterinário Oficial.

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

§ 3º O Laudo de Vistoria Final deve ser emitido por médico veterinário do SIM com parecer conclusivo, indicando se o estabelecimento foi edificado conforme o projeto aprovado e contemplando a avaliação das dependências industriais e sociais, dos equipamentos, do fluxograma, da água de abastecimento e de escoamento de águas residuais.
§ 4º A construção do estabelecimento deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação da União, dos Estados, dos Municípios e de outros órgãos de normatização técnica, desde que não contrariem as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Decreto, em normas complementares editadas pelo SIM.
§ 5º O Serviço de Inspeção Municipal poderá estabelecer os procedimentos simplificados de registro para estabelecimentos de pequeno porte, de acordo com a natureza das atividades industriais realizadas.
§ 6º A critério do Serviço poderão ser isentos de realização de análise da água de abastecimento os estabelecimentos de pequeno porte, desde que a água seja oriunda da rede pública de abastecimento;
§ 7º A critério do Serviço os programas de autocontrole dos estabelecimentos de pequeno porte poderão ser entregues pela indústria em até 3 (três) meses após o início das atividades.
Art. 29. Atendidas as exigências estabelecidas neste Decreto e nas normas complementares, o Coordenador do SIM emitirá o título de registro, que poderá ter formato digital, no qual constará:
I - o número do registro;
II - o nome empresarial;
III - a classificação do estabelecimento; e
IV - a localização do estabelecimento.
Parágrafo único. O número de registro do estabelecimento é único e identifica a unidade fabril no Município.
Art. 30. Após a emissão do Título de Registro, o funcionamento do estabelecimento será autorizado mediante instalação do SIM e elaboração de Ata de Instalação do Serviço assinado pelo Coordenador do SIM-Pão de Açúcar /AL.
§ 1º Para fins de atendimento ao contido no *caput***,** a Ata de Instalação do Serviço de Inspeção executado pelo SIM deve atestar as condições de funcionamento do estabelecimento, a existência dos programas de autocontrole descritos e dar ciência ao interessado da permissão para o início das atividades.
§ 2º Para fins de início de produção, os produtos devem estar devidamente registrados junto ao SIM-Pão de Açúcar /AL.
Art. 31. Qualquer remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, só poderá ser feita após aprovação prévia do projeto.
§ 1º Para a solicitação de análise de projetos de reforma e ampliação, devem ser apresentados os elementos informativos e documentais devidamente atualizados, constantes nos incisos I; II; IV do art. 28.
§ 2º Fica autorizado o uso das instalações, do novo fluxo e capacidade de produção alvos da reforma e ampliação, somente após emissão do Laudo de Inspeção Final com parecer favorável do SIM.
§ 3º Para os casos que impliquem alteração de categoria, o SIM deverá emitir novo Título de Registro e autorização do início da nova atividade.
Art. 32. Fica dispensada a aprovação prévia do projeto de reforma ou ampliação nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que não implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários.
Parágrafo único. Sem prejuízo ao atendimento ao disposto no *caput*, o responsável legal pelo estabelecimento deve comunicar a alteração proposta ao SIM, constando a justificativa e a descrição da reforma e ampliação pretendidas, acompanhada das plantas atualizadas, para anexação e atualização dos autos do processo de registro do estabelecimento.
Art. 33. Nos estabelecimentos que realizem atividades em instalações independentes, situadas na mesma área industrial, pertencentes ou não à mesma empresa, poderá ser dispensada a construção isolada de dependências comuns de abastecimento de água, tratamento de efluentes, laboratório, almoxarifado e sociais.
Parágrafo único. Cada estabelecimento, caracterizado pelo número do registro, será responsabilizado pelo atendimento às disposições deste Decreto e das normas complementares nas dependências que sejam comuns e que afetem direta ou indiretamente na sua atividade.
Art. 34. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a seis meses somente poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.
Parágrafo único. Será cancelado o registro do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo período de um ano.
Art. 35. No caso de cancelamento do registro, será apreendida a rotulagem e serão recolhidos os materiais pertencentes ao SIM, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.
Art. 36. O cancelamento de registro será oficialmente comunicado às autoridades competentes do Estado ou do Município e, quando for o caso, à autoridade federal, na pessoa do Coordenador do SIM.
Art. 37. O SIM poderá editar normas complementares sobre os procedimentos de aprovação prévia de projeto, reforma e ampliação, e para procedimentos de registro de estabelecimentos.
Art. 38. O Registro do estabelecimento terá validade de 01 (um) ano.
Parágrafo único. O SIM estabelecerá as condições e procedimentos para revalidação do registro em normas complementares.

CAPÍTULO IX
DA TRANSFERÊNCIA DO ESTABELECIMENTO E MUDANÇA DE RAZÃO SOCIAL

Art. 39. Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro junto ao SIM.
§ 1º No caso do adquirente, locatário ou arrendatário se negar a promover a transferência, o fato deverá ser imediatamente comunicado por escrito ao Chefe do SIM pelo alienante, locador ou arrendador.
§ 2º Os empresários ou as sociedades empresárias responsáveis por esses estabelecimentos devem notificar os interessados na aquisição, na locação ou no arrendamento a situação em que se encontram, durante as fases do processamento da transação comercial, em face das exigências deste Decreto.
§ 3º Enquanto a transferência não se efetuar, o empresário e a sociedade empresarial em nome dos quais esteja registrado o estabelecimento continuarão responsáveis pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento.
§ 4º No caso do alienante, locador ou arrendatário ter feito a comunicação a que se refere o § 1º, e o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo máximo de 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência, será cassado o registro do estabelecimento.
§ 5º Assim que o estabelecimento for adquirido, locado ou arrendado, e for realizada a transferência do registro, o novo empresário, ou a sociedade empresária, será obrigado a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.
§ 6º As exigências de que trata o § 5º incluem aquelas:
- relativas ao cumprimento de prazos de:
planos de ação;

intimações; ou

determinações sanitárias de qualquer natureza; e

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

Art. 40. O processo de transferência ou alteração de razão social obedecerá, no que for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro do estabelecimento.
Art. 41. O processo de transferência obedecerá, no que for aplicável, o mesmo critério estabelecido para o registro.
Parágrafo Único. A documentação será analisada e, uma vez aprovada, um novo Título de Registro será emitido pelo SIM sendo mantido o mesmo número de registro.

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

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

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

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

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

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

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

§ 1º Para fins de cancelamento de que trata o inciso I, o responsável legal do estabelecimento deve apresentar ao SIM a solicitação de cancelamento.
§ 2º Para fins de cancelamento de que trata o inciso II, deve ser atendido o que segue:
- notificação do responsável legal do estabelecimento com prazo de 10 dias para manifestação;
- em caso de impossibilidade de notificação de que trata o inciso I, deverá ser realizada a fiscalização do estabelecimento e emitido laudo atestando que o mesmo não está em funcionamento ou não realiza comércio interestadual ou internacional a mais de um ano, podendo ser apresentada documentação comprobatória da inatividade;
- avaliação pelo SIM da manifestação do responsável legal pelo estabelecimento ou ausência desta ou do laudo comprobatório de inatividade, para emissão de parecer conclusivo; e
– cancelamento do registro do estabelecimento no SIM

§ 3º Para fins de cancelamento de que trata o inciso III, deve ser encaminhado ao SIM o processo administrativo que comprove que a sanção não foi suspensa no período de 12 (doze) meses.
§ 4º Para fins de atendimento do inciso IV, o registro será cancelado no caso de o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo máximo de 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência, após o alienante, locador ou arrendador ter comunicado ao SIM a negação da realização da transferência pelos primeiros.
§ 5º Para fins de atendimento do inciso V, o registro será cancelado mediante proposição de sanção de cassação de registro ou do relacionamento do estabelecimento pelo SIM, instruída no processo de apuração de infração, com documentação comprobatória e histórico detalhado de todas as infrações transitadas em julgado, de forma a caracterizar a reincidência na prática em infrações graduadas como gravíssimas ou na reincidência em infrações cujas penalidades tenham sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades.
Art. 45. O cancelamento do registro do estabelecimento será realizado pelo Secretário Municipal de Agricultura, Meio Ambiente e Recursos Hídricos, por meio da emissão de Termo de Cancelamento de Registro.
Art. 46. No caso de cancelamento do registro do estabelecimento, será apreendida a rotulagem e serão recolhidos os materiais pertencentes ao SIM, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.
Art. 47. O cancelamento de registro será comunicado oficialmente às autoridades competentes do Estado, do Município e, quando for o caso, à autoridade federal, na pessoa do Coordenador do SIM.
Art. 48. Para o retorno das atividades do estabelecimento que teve o registro cancelado, devem ser cumpridas as exigências para um novo registro de estabelecimento.
Art. 49. O cancelamento do registro não prejudica a aplicação das ações fiscais e penalidades cabíveis decorrentes da infração à legislação.
Art. 50. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, para exploração do comércio, sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine, conforme projeto aprovado.
Parágrafo único. As instalações e o equipamento de que trata *caput* compreendem as dependências mínimas, maquinário e os utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento.
Art. 51. O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:
– estar situado em local distante de fontes produtoras de mau cheiro, de poluição e/ou de potenciais contaminantes de qualquer natureza, capazes de interferir na higiene e na sanidade dos produtos de origem animal;
– ser construído em terreno com área suficiente para a construção das instalações industriais e demais dependências, bem como para a circulação e o fluxo de veículos de transporte;
- dispor de área adequadamente delimitada por meio de grades, muros, cercas ou de qualquer outra barreira física que impeça a entrada de animais ou pessoas estranhas ao estabelecimento;
- dispor de vias de circulação e de pátio do perímetro industrial pavimentado e em bom estado de conservação e de limpeza;
- possuir instalações dimensionadas de forma a atender aos padrões técnicos e aos demais parâmetros previstos em normas complementares;
- dispor de dependências e de instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento, apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;
- dispor de dependências, instalações e de equipamentos adequados à manipulação de produtos comestíveis devidamente separados dos produtos não comestíveis, devendo os utensílios utilizados para produtos não comestíveis ser de uso exclusivo para esta finalidade;
- dispor de dependências anexas, para vestiários, sanitários, instalações administrativas, dentre outras;
- dispor de dependências e de instalações apropriadas para armazenagem de ingredientes, aditivos, de coadjuvantes de tecnologia;
- dispor de dependências apropriadas para armazenagem de embalagens e de rotulagem;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

XLI - gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros;

Art. 52. Os estabelecimentos de carnes e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:
- instalações e equipamentos para recepção e acomodação dos animais, com vistas ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos;
- a critério do SIM, instalações específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença;
- a critério do SIM, instalação específica para necropsia com forno crematório anexo, autoclave ou outro equipamento equivalente, destinado à destruição dos animais mortos e de seus resíduos;
- instalações e equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais; e
- instalações e equipamentos apropriados para recebimento, processamento, armazenamento e expedição de produtos não comestíveis, quando necessário.

Parágrafo único. No caso de estabelecimentos que abatem mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.
Art. 53. Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária.
Art. 54. Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos.

Art. 55. Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:
- instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais, no caso de granja leiteira; e
- instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo, no caso das queijarias.

Parágrafo único. Quando a queijaria não realizar o processamento completo do queijo, unidade de beneficiamento de leite e derivados será corresponsável por garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas autocontroles.
Art. 56. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados classificados como unidade beneficiamento de produtos de abelhas e derivados poderão ser instalados em veículos providos de

equipamentos e instalações que atendam às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas, constituindo-se em uma unidade móvel.
Art. 57. O estabelecimento e as suas dependências deverão ser mantidos livres de pragas, roedores, animais domésticos ou de outros animais capazes de expor a risco a higiene e a sanidade dos produtos de origem animal.
Art. 58. O estabelecimento e as suas dependências deverão ser mantidos livres de produtos, objetos ou de materiais estranhos à sua finalidade.
Art. 59. O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.
Art. 60. Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.
Art. 61. Será permitida a utilização de instalações e equipamentos destinados à fabricação de produtos de origem animal para a elaboração e armazenagem de produtos que não estejam sujeitos ao registro no SIM, desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos sob inspeção municipal. Ficando a permissão condicionada à avaliação dos perigos associados a cada produto.
Art. 62. O funcionamento de qualquer estabelecimento que se encontre completamente edificado, instalado e equipado, somente será autorizado para a finalidade a que se destine na forma deste Decreto e em ato complementar.
§1º No caso de estabelecimentos que realizem o abate de mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.
§2º Os estabelecimentos de pescado devem obedecer, ainda, no que lhes for aplicável, as exigências fixadas para os estabelecimentos de carnes e derivados.
Art. 63. O SIM poderá exigir alterações na planta industrial, processos produtivos e fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção, garantir a inocuidade do produto e a segurança alimentar.

CAPÍTULO XII
DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

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

CAPÍTULO XIII
DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 84. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:
- atender ao disposto neste Decreto e em normas complementares;
- disponibilizar, sempre que necessário, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, o apoio administrativo e o pessoal

para auxiliar na execução dos trabalhos de inspeção *post mortem*, conforme normas complementares estabelecidas pelo órgão competente.
- disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;
- fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM, alimentando o sistema de informação do serviço de inspeção até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado;
- manter atualizado os dados cadastrais de interesse do SIM, e demais documentações relativas ao projeto aprovado do estabelecimento;
– quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, comunicar ao SIM, com antecedência mínima de setenta e duas horas, a realização de atividades de abate e outros trabalhos, mencionando sua natureza, hora de início e de sua provável conclusão, e de paralisação ou reinício, parcial ou total, das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;
– fornecer material, utensílios e substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento, inviolabilidade e remessa das amostras fiscais aos laboratórios, podendo essa exigência ser dispensada a critério do SIM;
- manter locais apropriados para recepção e guarda de matérias-primas e de produtos sujeitos à reinspeção e para sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional;
VIX - fornecer substâncias para desnaturação e descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;
- dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares;
- manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;
- manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;
- garantir o acesso de representantes do SIM a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária previstos neste Decreto e em normas complementares;
- dispor de programa de recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, quando for constatado desvio no controle de processo ou outra não conformidade que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor;
- realizar os tratamentos de aproveitamento condicional, de destinação industrial ou a inutilização de produtos de origem animal em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares editadas pelo SIM ou legislação federal, e manter registros auditáveis de sua realização;

§ 1º Os materiais e os equipamentos necessários às atividades de inspeção fornecidos pelos estabelecimentos constituem patrimônio destes, mas ficarão à disposição e sob a responsabilidade do SIM.
§ 2º No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque sob supervisão do SIM.
- manter as instalações, os equipamentos e os utensílios em condições de manutenção adequadas para a finalidade a que se destinam;
- disponibilizar, nos estabelecimentos sob caráter de inspeção periódica, local reservado para uso do SIM durante as fiscalizações.

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

§ 1º Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, o PPHO e a critério do Serviço o APPCC, ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo SIM.
§ 2º Os programas de autocontrole não devem se limitar ao disposto no § 1º.
§ 3º O SIM estabelecerá em normas complementares os procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos.

Art. 86. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este Decreto e com as normas complementares.
Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade da origem do leite, fica proibida a recepção de leite cru refrigerado, transportado em veículo de propriedade de pessoas físicas ou jurídicas não vinculadas, formal e comprovadamente, ao programa de fornecedores de leite.

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

Art. 88. Os estabelecimentos devem possuir Responsável Técnico (RT) na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica.
Parágrafo único. O SIM deverá ser comunicado sobre eventuais substituições dos profissionais de que trata o *caput.*

Art. 89. Os estabelecimentos registrados no SIM só podem receber produto de origem animal destinado ao consumo humano que esteja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento registrado em serviço de inspeção oficial.
§1º Somente será permitida a entrada de matérias-primas e produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob inspeção oficial.
§2º os estabelecimentos registrados no SIM, quando aderidos ao SISBI, só poderão receber produtos de origem animal destinados ao consumo humano que estejam claramente identificados como oriundos de outro estabelecimento registrado em serviço de inspeção federal ou, caso seja registrado em serviço de inspeção estadual ou municipal, o mesmo deverá possuir equivalência ao SISBI.

Art. 90. Na hipótese de constatação de perda das características originais de conservação, é proibida a recuperação de frio dos produtos e das matérias-primas que permaneceram em condições inadequadas de temperatura.
Parágrafo único. Os produtos e as matérias-primas que apresentarem sinais de perda de suas características originais de conservação devem ser armazenados em condições adequadas até sua destinação industrial.

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

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

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

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

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

Art. 93. Os estabelecimentos de abate são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.
§ 1º Os estabelecimentos de abate que recebem animais oriundos da produção primária devem possuir cadastro atualizado de produtores.

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

Art. 94. O estabelecimento que, após o registro, desrespeitar o contido neste Decreto e em legislação específica, será notificado oficialmente pelo Serviço de Inspeção Municipal das irregularidades, sendo aberto processo administrativo, quando cabível.
§1º Quando houver a necessidade de execução de medidas corretivas no estabelecimento, o proprietário ou responsável legal deverá elaborar o plano de ação, o qual deverá ser apresentado ao SIM para aprovação e concessão de prazos para devida correção das não conformidades verificadas.
§2º Vencidos os prazos convencionados sem que as irregularidades tenham sido sanadas, o estabelecimento se sujeita às penalidades previstas neste Decreto.

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

Art. 95. Para os efeitos deste Decreto, considera-se estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal aquele que, cumulativamente:
- pertence, de forma individual ou coletiva, a produtores urbanos e agricultores familiares ou equivalentes ou a produtores rurais;
- é destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal;
III - possui área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados; e

IV- atenda aos requisitos previstos na Lei complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.
Parágrafo único. Não serão considerados para fins do cálculo da área útil construída os vestiários, sanitários, escritórios, área de descanso, área de circulação externa, área de projeção de cobertura da recepção e expedição, área de lavagem externa de caminhões, refeitório, caldeira, sala de máquinas, estação de tratamento de água de abastecimento e esgoto, quando existentes.
Art. 96. As normas estabelecidas para os estabelecimentos definidos no Artigo anterior serão fundamentadas visando tratamento diferenciado, a simplificação, racionalização e unicidade dos processos.
Art. 97. Os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte que realizem operação de abate deverão possuir inspeção permanente para seu funcionamento.
Art. 98. As análises laboratoriais de controle de qualidade dos produtos de origem animal poderão ser subsidiadas pelo SIM, diretamente ou através de parcerias, de modo a garantir o controle dos processos e a qualidade e inocuidade dos produtos beneficiados nos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte.
Art. 99. As taxas e valores devidos relativos à inspeção industrial e sanitária do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte terão redução de 50**% (**cinquenta por cento) sobre os valores fixados na Tabela constante do Anexo I da Lei n 622.
Art. 100. No estabelecimento definido no Art. 95, o Responsável Técnico poderá ser suprido por profissional técnico de órgãos governamentais ou privado ou por técnico de assistência técnica, exceto por agente de fiscalização sanitária.
Art. 101. O SIM disponibilizará as diretrizes e os requisitos mínimos para elaboração dos Programas de Autocontrole a serem implantados por estes estabelecimentos.
Art. 102. O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte estará sujeito às sanções administrativas previstas neste Decreto.

CAPÍTULO XIV
DO REGISTRO
Art. 103. Todo estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal que realize o comércio municipal deve estar registrado no Serviço de Inspeção Municipal conforme disposto na Lei 1.283/1950 e na Lei Municipal 622/2022, de acordo com a classificação que trata este Decreto.
Art. 104. O registro, o funcionamento, a inspeção e a fiscalização nos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte, registrados no SIM, ocorrerão conforme o disposto neste Decreto e em normas complementares.
Art. 105. O processo de registro de produtos ocorrerá conforme o disposto no Título IV, Capítulo I, deste Decreto.

CAPÍTULO XV
DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

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

TÍTULO VI
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA
CAPÍTULO XVI
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITARIA DE CARNES E DERIVADOS

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

Art. 111. O recebimento de animais para abate em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feita com prévio conhecimento do SIM.
Art. 112. Por ocasião do recebimento e do desembarque dos animais, o estabelecimento deve verificar os documentos de trânsito previstos em normas específicas, com vistas a assegurar a procedência dos animais.
Parágrafo único. É vedado o abate de animais desacompanhados de documentos de trânsito (GTA).
Art. 113. Os animais, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão avaliação pelo SIM.
Parágrafo único. Os animais que chegarem em veículos transportadores lacrados por determinações sanitárias, conforme

definição do órgão de saúde animal competente, poderão ser desembarcados somente na presença de um servidor do SIM.

Art. 114. O estabelecimento é obrigado a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais e aplicar ações que visem à proteção e ao bem-estar animal, desde o embarque na origem até o momento do abate.

Art. 115. O estabelecimento deve apresentar, previamente ao abate, a programação de abate e a documentação referente à identificação, ao manejo e à procedência dos lotes e as demais informações previstas em legislação específica para a verificação das condições físicas e sanitárias dos animais médico veterinário oficial.

§ 1º Nos casos de suspeita de uso de substâncias proibidas ou de falta de informações sobre o cumprimento do prazo de carência de produtos de uso veterinário, o SIM poderá apreender os lotes de animais ou os produtos, proceder à coleta de amostras e adotar outros procedimentos que respaldem a decisão acerca de sua destinação.

§ 2º Sempre que o SIM julgar necessário, os documentos com informações de interesse sobre o lote devem ser disponibilizados com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência.

Art. 116. É obrigatória a realização do exame *ante mortem* dos animais destinados ao abate por médico veterinário oficial do SIM.

§ 1º O exame de que trata o *caput* compreende a avaliação documental, do comportamento e do aspecto do animal e dos sintomas de doenças de interesse para as áreas de saúde animal e de saúde pública, atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

§ 2º Qualquer caso suspeito implica a identificação e o isolamento dos animais envolvidos. Quando necessário, se procederá ao isolamento de todo o lote.

§ 3º Os casos suspeitos serão submetidos à avaliação do médico veterinário oficial, que pode compreender exame clínico, necropsia ou outros procedimentos com o fim de diagnosticar e determinar a destinação, aplicando-se ações de saúde animal quando o caso exigir.

§ 4º O exame *ante mortem* deve ser realizado no menor intervalo de tempo possível após a chegada dos animais no estabelecimento de abate.

§ 5º O exame será repetido caso decorra período superior a 24 horas entre a primeira avaliação e o momento do abate.

§ 6º Dentre as espécies de abate de pescado, somente os anfíbios e os répteis devem ser submetidos à inspeção *ante mortem.*

Art. 117. Na inspeção *ante mortem*, quando forem identificados animais suspeitos de zoonoses ou enfermidades infectocontagiosas, ou animais que apresentem reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotadas as medidas profiláticas cabíveis.

Parágrafo único. No caso de suspeita de doenças não previstas neste Decreto ou em normas complementares, o abate deve ser realizado também em separado, para melhor estudo das lesões e verificações complementares.

Art. 118. Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata determinada pelo serviço oficial de saúde animal, além das medidas já estabelecidas, cabe ao SIM:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Seção II

Do abate dos animais

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

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

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

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

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

Subseção I

Do abate de emergência

Art. 130. Os animais que chegam ao estabelecimento em condições precárias de saúde, impossibilitados ou não de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, e os que foram

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

Subseção II

Do abate normal

Art. 136. Só é permitido o abate de animais com o emprego de métodos humanitários, utilizando-se de prévia insensibilização, baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.
Parágrafo único. Os métodos empregados para cada espécie animal serão aqueles estabelecidos em normas federais complementares.
Art. 137. Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente ou processo equivalente para promover a limpeza e a remoção de sujidades, respeitadas as particularidades de cada espécie.
Art. 138. A sangria deve ser a mais completa possível e realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores ou com o emprego de outro método aprovado pela legislação federal pertinente.
Parágrafo único. Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível, respeitado o período mínimo de sangria previsto em legislação federal.
Art. 139. As aves podem ser depenadas:
- a seco;

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

Seção III

Dos Aspectos Gerais da Inspeção Post Mortem

Art. 149. Nos procedimentos de inspeção *post mortem*, o médico veterinário oficial do SIM, pode ser assistido por Agentes de Inspeção devidamente capacitados.
Parágrafo único. A equipe de inspeção deve ser suficiente para a execução das atividades, conforme estabelecido em normas complementares.
Art. 150. A inspeção *post mortem* consiste no exame da carcaça, das partes da carcaça, das cavidades, dos órgãos, dos tecidos e dos linfonodos, realizado por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas federais complementares específicas para cada espécie animal.
Art. 151. Todos os órgãos e as partes das carcaças devem ser examinados na dependência de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a correspondência entre eles.
Art. 152. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem lesões ou anormalidades que não tenham implicações para a carcaça e para os demais órgãos podem ser condenados ou liberados nas linhas de inspeção, observado o disposto em normas federais complementares.
Art. 153. Toda carcaça, partes das carcaças e dos órgãos, examinados nas linhas de inspeção, que apresentem lesões ou anormalidades que possam ter implicações para a carcaça e para os demais órgãos devem ser desviados para o Departamento de Inspeção Final para que sejam examinados, julgados e tenham a devida destinação.
§ 1º O julgamento e o destino das carcaças, das partes das carcaças e dos órgãos são atribuições do médico veterinário oficial do SIM.
§ 2º Quando se tratar de doenças infectocontagiosas, o destino dado aos órgãos será similar àquele dado à respectiva carcaça.

§ 3º As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos condenados devem ficar retidos pelo SIM e serem removidos do Departamento de Inspeção Final por meio de tubulações específicas, carrinhos especiais ou outros recipientes apropriados e identificados para este fim.
§ 4º O material condenado deve ser desnaturado ou apreendido pelo SIM quando não possa ser processado no dia do abate ou nos casos em que for transportado para transformação em outro estabelecimento.
Art. 154. São proibidas a remoção, a raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou dos órgãos, antes do exame pelo SIM.
Art. 155. As carcaças julgadas em condições de consumo devem receber as marcas oficiais previstas neste Decreto, sob supervisão do SIM.
Parágrafo único. Será dispensada a aplicação do carimbo a tinta nos quartos das carcaças de bovídeos e suídeos em estabelecimentos que realizam o abate e a desossa na mesma unidade industrial, observados os procedimentos definidos em normas complementares.
Art. 156. Sempre que requerido pelos proprietários dos animais abatidos, o SIF disponibilizará, nos estabelecimentos de abate, laudo em que constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas nas carcaças, mesmo em caráter presuntivo, durante a inspeção sanitária e suas destinações.
Art. 157. Durante os procedimentos de inspeção *ante mortem* e *post mortem*, o julgamento dos casos não previstos neste Decreto fica a critério do SIM, que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da saúde animal.
Parágrafo único. O SIM coletará material, sempre que necessário, e encaminhará para análise laboratorial para confirmação diagnóstica.
Art. 158. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem abscessos múltiplos ou disseminados com repercussão no estado geral da carcaça devem ser condenados, observando-se, ainda, o que segue:
- devem ser condenados carcaças, partes das carcaças ou órgãos que sejam contaminados acidentalmente com material purulento;
- devem ser condenadas as carcaças com alterações gerais como caquexia, anemia ou icterícia decorrentes de processo purulento;
- devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em órgãos ou em partes, sem repercussão no seu estado geral, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas;
- podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em um único órgão ou parte da carcaça, com exceção dos pulmões, sem repercussão nos linfonodos ou no seu estado geral, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas; e
- podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos localizados, depois de removidos e condenados os órgãos e as áreas atingidas.
Art. 159. As carcaças devem ser condenadas quando apresentarem lesões generalizadas ou localizadas de actinomicose ou actinobacilose nos locais de eleição, com repercussão no seu estado geral, observando-se ainda o que segue:
- quando as lesões são localizadas e afetam os pulmões, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, permite-se o aproveitamento condicional desta para esterilização pelo calor, depois de removidos e condenados os órgãos atingidos;
- quando a lesão é discreta e limitada à língua afetando ou não os linfonodos correspondentes, permite-se o aproveitamento condicional da carne de cabeça para esterilização pelo calor, depois de removidos e condenados a língua e seus linfonodos;

- quando as lesões são localizadas, sem comprometimento dos linfonodos e de outros órgãos, e a carcaça encontrar-se em bom estado geral, esta pode ser liberada para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas; e
- devem ser condenadas as cabeças com lesões de actinomicose, exceto quando a lesão óssea for discreta e estritamente localizada, sem supuração ou trajetos fistulosos.
Art. 160. As carcaças de animais acometidos de afecções extensas do tecido pulmonar, em processo agudo ou crônico, purulento, necrótico, gangrenoso, fibrinoso, associado ou não a outras complicações e com repercussão no estado geral da carcaça devem ser condenadas.
§ 1º A carcaça de animais acometidos de afecções pulmonares, em processo agudo ou em fase de Decreto, abrangido o tecido pulmonar e a pleura, com exsudato e com repercussão na cadeia linfática regional, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor.
§ 2º Nos casos de aderências pleurais sem qualquer tipo de exsudato, resultantes de processos patológicos resolvidos e sem repercussão na cadeia linfática regional, a carcaça pode ser liberada para o consumo, após a remoção das áreas atingidas.
§ 3º Os pulmões que apresentem lesões patológicas de origem inflamatória, infecciosa, parasitária, traumática ou pré-agônica devem ser condenados, sem prejuízo do exame das características gerais da carcaça.
Art. 161. As carcaças de animais que apresentem septicemia, piemia, toxemia ou indícios de viremia, cujo consumo possa causar infecção ou intoxicação alimentar devem ser condenadas.
Parágrafo único. Incluem-se, mas não se limitam às afecções de que trata o *caput*, os casos de:
I - inflamação aguda da pleura, do peritônio, do pericárdio e das meninges;
II - gangrena, gastrite e enterite hemorrágica ou crônica;
- metrite;

- poliartrite;

- flebite umbilical;

- hipertrofia do baço;

- hipertrofia generalizada dos nódulos linfáticos; e
VIII - rubefação difusa do couro.
Art. 162. As carcaças e os órgãos de animais com sorologia positiva para brucelose devem ser condenadas, quando estes estiverem em estado febril no exame *ante mortem.*
§ 1º Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose devem ser abatidos separadamente.
§ 2º As carcaças dos suínos, dos caprinos, dos ovinos e dos búfalos, reagentes positivos ou não reagentes a testes diagnósticos para brucelose, que apresentem lesão localizada, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
§ 3º As carcaças dos bovinos e dos equinos, reagentes positivos ou não reagentes a testes diagnósticos para brucelose, que apresentem lesão localizada, podem ser liberadas para consumo em natureza, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
§ 4º Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose, na ausência de lesões indicativas, podem ter suas carcaças liberadas para consumo em natureza.
§ 5º Nas hipóteses dos §2º, §3º e §4º, devem ser condenados os órgãos, o úbere, o trato genital e o sangue.
Art. 163. As carcaças e os órgãos de animais em estado de caquexia devem ser condenados.
Art. 164. As carcaças de animais acometidos de carbúnculo hemático devem ser condenadas, incluídos peles, chifres, cascos, pelos, órgãos, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondo-se a imediata execução das seguintes medidas:
- não podem ser evisceradas as carcaças de animais com suspeita de carbúnculo hemático;

- quando o reconhecimento ocorrer depois da evisceração, impõe-se imediatamente a desinfecção de todos os locais que possam ter tido contato com resíduos do animal, tais como áreas de sangria, pisos, paredes, plataformas, facas, serras, ganchos, equipamentos em geral, uniformes dos funcionários e qualquer outro material que possa ter sido contaminado;
- uma vez constatada a presença de carbúnculo, o abate deve ser interrompido e a desinfecção deve ser iniciada imediatamente;
- recomenda-se, para desinfecção, o emprego de solução de hidróxido de sódio a 5% (cinco por cento), hipoclorito de sódio a 1% (um por cento) ou outro produto com eficácia comprovada;
- devem ser tomadas as precauções necessárias em relação aos funcionários que entraram em contato com o material carbunculoso, aplicando-se as regras de higiene e antissepsia pessoal com produtos

de eficácia comprovada, devendo ser encaminhados ao serviço médico como medida de precaução;
- todas as carcaças, as partes das carcaças, inclusive pele, cascos, chifres, órgãos e seu conteúdo que entrem em contato com animais ou material infeccioso devem ser condenados; e
- a água do tanque de escaldagem de suínos por onde tenha passado animal carbunculoso deve ser desinfetada e imediatamente removida para a rede de efluentes industriais.

Art. 165. As carcaças e os órgãos de animais acometidos de carbúnculo sintomático devem ser condenados.

Art. 166. As carcaças de animais devem ser condenadas quando apresentarem alterações musculares acentuadas e difusas e quando existir degenerescência do miocárdio, do fígado, dos rins ou reação do sistema linfático, acompanhada de alterações musculares.

§ 1º Devem ser condenadas as carcaças cujas carnes se apresentem flácidas, edematosas, de coloração pálida, sanguinolenta ou com exsudação.

§ 2º A critério do SIM, podem ser destinadas à salga, ao tratamento pelo calor ou à condenação as carcaças com alterações por estresse ou fadiga dos animais.

Art. 167. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos com aspecto repugnante, congestos, com coloração anormal ou com degenerações devem ser condenados.

Parágrafo único. São também condenadas as carcaças em processo putrefativo, que exalem odores medicamentosos, urinários, sexuais, excrementícios ou outros considerados anormais.

Art. 168. As carcaças e os órgãos sanguinolentos ou hemorrágicos, em decorrência de doenças ou afecções de caráter sistêmico, devem ser condenados.

Parágrafo único. A critério do SIM devem ser condenados ou destinados ao tratamento pelo calor as carcaças e os órgãos de animais mal sangrados.

Art. 169. Os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica devem ser condenados.

Parágrafo único. Podem ser liberadas as carcaças no caso do caput, desde que não estejam comprometidas.

Art. 170. Os órgãos com alterações como congestão, infartos, degeneração gordurosa, angiectasia, hemorragias ou coloração anormal, relacionados ou não a processos patológicos sistêmicos devem ser condenados.

Art. 171. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem área extensa de contaminação por conteúdo gastrintestinal, urina, leite, bile, pus ou outra contaminação de qualquer natureza devem ser condenados quando não for possível a remoção completa da área contaminada.

§ 1º Nos casos em que não seja possível delimitar perfeitamente as áreas contaminadas, mesmo após a sua remoção, as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos ou as vísceras devem ser destinados à esterilização pelo calor.

§ 2º Quando for possível a remoção completa da contaminação, as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos ou as vísceras podem ser liberados.

§ 3º Poderá ser permitida a retirada da contaminação sem a remoção completa da área contaminada, conforme estabelecido em normas complementares.

Art. 172. As carcaças de animais que apresentem contusão generalizada ou múltiplas fraturas devem ser condenadas.

§ 1º As carcaças que apresentem lesões extensas, sem que tenham sido totalmente comprometidas, devem ser destinadas ao tratamento pelo calor depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 2º As carcaças que apresentem contusão, fratura ou luxação localizada podem ser liberadas depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 173. As carcaças que apresentem edema generalizado no exame post mortem devem ser condenadas.

Parágrafo único. Nos casos discretos e localizados, as partes das carcaças e dos órgãos que apresentem infiltrações edematosas devem ser removidas e condenadas.

Art. 174. As carcaças e os órgãos de animais parasitados por *Oesophagostomum sp* (esofagostomose) devem ser condenados quando houver caquexia.

Parágrafo único. Os intestinos ou suas partes que apresentem nódulos em pequeno número podem ser liberados.

Art. 175. Os pâncreas infectados por parasitas do gênero *Eurytrema*, causadores de euritrematose devem ser condenados.

Art. 176. As carcaças e os órgãos de animais parasitados por *Fasciola hepática* devem ser condenados quando houver caquexia ou icterícia.

Parágrafo único. Quando a lesão for circunscrita ou limitada ao fígado, sem repercussão no estado geral da carcaça, este órgão deve ser condenado e a carcaça poderá ser liberada.

Art. 177. Os fetos procedentes do abate de fêmeas gestantes devem ser condenados.

Art. 178. As línguas que apresentem glossite devem ser condenadas.

Art. 179. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem cisto hidático devem ser condenados quando houver caquexia.

Parágrafo único. Os órgãos que apresentem lesões periféricas, calcificadas e circunscritas podem ser liberados depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 180. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem icterícia devem ser condenados.

Parágrafo único. As carcaças de animais que apresentem gordura de cor amarela decorrente de fatores nutricionais ou características raciais podem ser liberadas.

Art. 181. As carcaças de animais em que for evidenciada intoxicação em virtude de tratamento por substância medicamentosa ou ingestão acidental de produtos tóxicos devem ser condenadas.

Parágrafo único. Pode ser dado à carcaça aproveitamento condicional ou determinada sua liberação para o consumo, a critério do SIM, quando a lesão for restrita aos órgãos e sugestiva de intoxicação por plantas tóxicas.

Art. 182. Os corações com lesões de miocardite, endocardite e pericardite devem ser condenados.

§ 1º As carcaças de animais com lesões cardíacas devem ser condenadas ou destinadas ao tratamento pelo calor, sempre que houver repercussão no seu estado geral, a critério do SIM.

§ 2º As carcaças de animais com lesões cardíacas podem ser liberadas, desde que não tenham sido comprometidas, a critério do SIM.

Art. 183. Os rins com lesões como nefrites, nefroses, pielonefrites, uronefroses, cistos urinários ou outras infecções devem ser condenados, devendo-se ainda verificar se estas lesões estão ou não relacionadas a doenças infectocontagiosas ou parasitárias e se acarretaram alterações na carcaça.

Parágrafo único. A carcaça e os rins podem ser liberados para o consumo quando suas lesões não estiverem relacionadas a doenças infectocontagiosas, dependendo da extensão das lesões, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas do órgão.

Art. 184. As carcaças que apresentem lesões inespecíficas generalizadas em linfonodos de distintas regiões, com comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.

§ 1º No caso de lesões inespecíficas progressivas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, condena-se a área de drenagem destes linfonodos, com o aproveitamento condicional da carcaça para esterilização pelo calor.

§ 2º No caso de lesões inespecíficas discretas e circunscritas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, a área de drenagem deste linfonodo deve ser condenada, liberando-se o restante da carcaça, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 185. As carcaças e os órgãos de animais magros livres de qualquer processo patológico podem ser destinados ao aproveitamento condicional, a critério do SIM.

Art. 186. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite devem ser condenadas, sempre que houver comprometimento sistêmico.

§ 1º As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite aguda, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária, serão destinas à esterilização pelo calor.

§ 2º As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite crônica, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária, podem ser liberados.

§ 3º As glândulas mamárias devem ser removidas intactas, de forma a não permitir a contaminação da carcaça por leite, pus ou outro contaminante, respeitadas as particularidades de cada espécie e a correlação das glândulas com a carcaça.

§ 4º As glândulas mamárias que apresentem mastite ou sinais de lactação e as de animais reagentes à brucelose devem ser condenadas.
§ 5º O aproveitamento da glândula mamária para fins alimentícios pode ser permitido, depois de liberada a carcaça.
Art. 187. As partes das carcaças, os órgãos e as vísceras invadidos por larvas (miíases) devem ser condenados.
Art. 188. Os fígados com necrobacilose nodular devem ser condenados.
Parágrafo único. Quando a lesão coexistir com outras alterações que levem ao comprometimento da carcaça, esta e os órgãos também devem ser condenados.
Art. 189. As carcaças de animais com neoplasias extensas, com ou sem metástase e com ou sem comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.
§ 1º As carcaças e os órgãos de animais com linfoma maligno devem ser condenados.

§ 2º Deve ser condenado todo órgão ou parte de carcaça atingidos pela neoplasia.
§ 3º Quando se tratar de lesões neoplásicas extensas, mas localizadas e sem comprometimento do estado geral, a carcaça e os órgãos devem ser destinados à esterilização pelo calor depois de removidas e condenadas as partes e os órgãos comprometidos.
§ 4º Quando se tratar de lesões neoplásicas discretas e localizadas, e sem comprometimento do estado geral, a carcaça pode ser liberada para o consumo depois de removidas e condenadas as partes e os órgãos comprometidos.
Art. 190. Os órgãos e as partes que apresentem parasitoses não transmissíveis ao homem devem ser condenados, podendo a carcaça ser liberada, desde que não tenha sido comprometida.
Art. 191. As carcaças de animais que apresentem sinais de parto recente ou de aborto, desde que não haja evidência de infecção, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, devendo ser condenados o trato genital, o úbere e o sangue destes animais.
Art. 192. As carcaças com infecção intensa por *Sarcocystis spp* (sarcocistose) devem ser condenadas.
§ 1º Entende-se por infecção intensa a presença de cistos em incisões praticadas em várias partes da musculatura.
§ 2º Entende-se por infecção leve a presença de cistos localizados em um único ponto da carcaça ou do órgão, devendo a carcaça ser destinada ao cozimento, após remoção da área atingida.
Art. 193. As carcaças de animais com infestação generalizada por sarna, com comprometimento do seu estado geral devem ser condenadas.
Parágrafo único. A carcaça pode ser liberada quando a infestação for discreta e ainda limitada, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
Art. 194. Os fígados que apresentem lesão generalizada de telangiectasia maculosa devem ser condenados.
Parágrafo único. Os fígados que apresentem lesões discretas podem ser liberados depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
Art. 195. As carcaças de animais com tuberculose devem ser condenadas quando:
I - no exame *ante mortem* o animal esteja febril;
- sejam acompanhadas de caquexia;

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

- apresentem lesões múltiplas, agudas e ativamente progressivas, identificadas pela inflamação aguda nas proximidades das lesões, necrose de liquefação ou presença de tubérculos jovens;
- apresentem linfonodos hipertrofiados, edemaciados, com caseificação de aspecto raiado ou estrelado em mais de um local de eleição; ou
- existam lesões caseosas ou calcificadas generalizadas, e sempre que houver evidência de entrada do bacilo na circulação sistêmica.
§ 1º As lesões de tuberculose são consideradas generalizadas quando, além das lesões dos aparelhos respiratório, digestório e de seus linfonodos correspondentes, forem encontrados tubérculos numerosos distribuídos em ambos os pulmões ou encontradas lesões no baço, nos rins, no útero, no ovário, nos testículos, nas cápsulas suprarrenais, no cérebro e na medula espinhal ou nas suas membranas.
§ 2º Depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, as carcaças podem ser destinadas à esterilização pelo calor quando:
- os órgãos apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas, limitadas a linfonodos do mesmo órgão;
- os linfonodos da carcaça ou da cabeça apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas; e
- existam lesões concomitantes em linfonodos e em órgãos pertencentes à mesma cavidade.
§ 3º Carcaças de animais reagentes positivos a teste de diagnóstico para tuberculose devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que não se enquadrem nas condições previstas nos incisos I a VIII do caput.
§ 4º A carcaça que apresente apenas uma lesão tuberculósica discreta, localizada e completamente calcificada em um único órgão ou linfonodo pode ser liberada, depois de condenadas as áreas atingidas.
§ 5º As partes das carcaças e os órgãos que se contaminarem com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza, devem ser condenados.
Art. 196. Os produtos destinados ao aproveitamento condicional em decorrência do julgamento da inspeção *ante mortem* e *post mortem*, nos termos do disposto neste Decreto e nas normas complementares, devem ser submetidos, a critério do SIM, a um dos seguintes tratamentos:
- pelo frio, em temperatura não superior a -10ºC (dez graus Celsius negativos) por dez dias;
- pelo sal, em salmoura com no mínimo 24ºBe (vinte e quatro graus Baumé), em peças de no máximo 3,5cm (três e meio centímetros) de espessura, por no mínimo vinte e um dias; ou
- pelo calor, por meio de:

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

Subseção III
Da inspeção post mortem de aves e lagomorfos

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

- quando as lesões forem restritas a uma parte da carcaça ou somente a um órgão, apenas as áreas atingidas devem ser condenadas; ou
- quando a lesão for extensa, múltipla ou houver evidência de caráter sistêmico, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

§1º Para os estados anormais ou patológicos não previstos no *caput* a destinação será realizada a critério do SIM.

§2º O critério de destinação de que trata o § 1º não se aplica aos casos de miopatias e de discondroplasia tibial, hipótese em que as carcaças de aves devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.

Art. 200. Nos casos de fraturas, contusões e sinais de má sangria ocorridos no abate, por falha operacional ou tecnológica, as carcaças de aves devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.

Parágrafo único. O disposto no *caput* não se aplica às contusões extensas ou generalizadas e aos casos de áreas sanguinolentas ou hemorrágicas difusas, hipóteses em que a destinação será realizada pelo SIM nas linhas de inspeção.

Art. 201. Nos casos de endoparasitoses ou de ectoparasitoses das aves, quando não houver repercussão na carcaça, os órgãos ou as áreas atingidas devem ser condenados.

Art. 202. No caso de lesões provenientes de canibalismo, com envolvimento extensivo repercutindo na carcaça, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

Parágrafo único. Não havendo comprometimento sistêmico, a carcaça pode ser liberada após a retirada da área atingida.

Art. 203. No caso de aves que apresentem lesões mecânicas extensas, incluídas as decorrentes de escaldagem excessiva, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

Parágrafo único. As lesões superficiais determinam a condenação parcial com liberação do restante da carcaça e dos órgãos.

Art. 204. As aves que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico- amoniacal e revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura devem ser condenadas.

Art. 205. No caso de lesões de doença hemorrágica dos coelhos, além da ocorrência de mixomatose, tuberculose, pseudo-tuberculose, piosepticemia, toxoplasmose, espiroquetose, clostridiose e pasteurelose, as carcaças e os órgãos dos lagomorfos devem ser condenados.

Art. 206. As carcaças de lagomorfos podem ter aproveitamento parcial no caso de lesões de necrobacilose, aspergilose ou dermatofitose, após a remoção das áreas atingidas, desde que não haja comprometimento sistêmico da carcaça.

Art. 207. No caso de endoparasitoses e ectoparasitoses dos lagomorfos transmissíveis ao homem ou aos animais ou com comprometimento da carcaça, estas devem ser condenadas e também os órgãos.

Parágrafo único. Apenas os órgãos ou as áreas atingidas devem ser condenados quando não houver comprometimento da carcaça.

Subseção IV

Da inspeção post mortem de bovinos e búfalos

Art. 208. Na inspeção de bovinos e búfalos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 209. As carcaças e os órgãos de animais com hemoglobinúria bacilar dos bovinos, varíola, septicemia hemorrágica e febre catarral maligna devem ser condenados.

Art. 210. As carcaças com infecção intensa por *Cysticercus bovis* (cisticercose bovina) devem ser condenadas.

§ 1º Entende-se por infecção intensa quando são encontrados, pelo menos, oito cistos, viáveis ou calcificados, assim distribuídos:

- quatro ou mais cistos em locais de eleição examinados na linha de inspeção (músculos da mastigação, língua, coração, diafragma e seus pilares, esôfago e fígado); e
- quatro ou mais cistos localizados no quarto dianteiro (músculos do pescoço, do peito e da paleta) ou no quarto traseiro (músculos do coxão, da alcatra e do lombo), após pesquisa no DIF, mediante incisões múltiplas e profundas.

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

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

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

Subseção V

Da inspeção post portem de equídeos

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

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

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

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

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

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

- o abate deve ser prontamente interrompido e todos os locais, os equipamentos e os utensílios que possam ter tido contato com resíduos do animal ou qualquer outro material potencialmente contaminado serem imediatamente higienizados quando identificadas as lesões na inspeção *post mortem*, atendendo às recomendações estabelecidas pelo serviço oficial de saúde animal;
- as precauções necessárias devem ser tomadas em relação aos funcionários que entraram em contato com o material contaminado, com aplicação das regras de higiene e antissepsia pessoal com produtos de eficácia comprovada e encaminhamento ao serviço médico; e
- todas as carcaças ou partes das carcaças, inclusive peles, cascos, órgãos e seu conteúdo que entraram em contato com animais ou material infeccioso devem ser condenados.

Subseção VI

Da inspeção post mortem de ovinos e caprinos

Art. 215. Na inspeção de ovinos e caprinos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 216. As carcaças de ovinos acometidas por infecção intensa por *Sarcocystis spp* (sarcocistose) devem ser condenadas.

§ 1º A infecção intensa é caracterizada pela presença de cistos em mais de dois pontos da carcaça ou dos órgãos.

§ 2º Nos casos de infecção moderada, caracterizada pela presença de cistos em até dois pontos da carcaça ou dos órgãos, a carcaça deve ser destinada ao cozimento, após remoção da área atingida.

§ 3º Nos casos de infecção leve, caracterizada pela presença de cistos em um único ponto da carcaça ou do órgão, a carcaça deve ser liberada, após remoção da área atingida.

Art. 217. As carcaças de animais parasitados por *Coenurus cerebralis* (cenurose) quando acompanhadas de caquexia devem ser condenadas.

Parágrafo único. Os órgãos afetados, o cérebro, ou a medula espinhal devem sempre ser condenados.

Art. 218. As carcaças com infecção intensa pelo *Cysticercus ovis* (cisticercose ovina) devem ser condenadas.

§ 1º Entende-se por infecção intensa quando são encontrados cinco ou mais cistos, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição e na musculatura da carcaça.

§ 2º Quando forem encontrados mais de um cisto e menos do que o caracteriza a infecção intensa, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição, as carcaças e os demais tecidos envolvidos devem ser destinados ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

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

Subseção VII
Da inspeção post mortem de suídeos

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

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

Subseção VIII
Da inspeção post mortem de pescado

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

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

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

não gerem prejuízos à qualidade do pescado; e

não sejam de caráter industrial, facultados a lavagem superficial do pescado com água potável, sua classificação, seu acondicionamento em caixas de transporte e adição de gelo, desde que haja condições apropriadas para estas finalidades.
Art. 238. É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização de forma a promover a limpeza, a remoção de sujidades e microbiota superficial.
Art. 239. Sem prejuízo das disposições deste Capítulo, os controles do pescado e dos seus produtos realizados pelo estabelecimento abrangem, no que for aplicável:
- análises sensoriais;

- indicadores de frescor;

- controle de histamina, nas espécies formadoras;

- controle de biotoxinas ou de outras toxinas perigosas para saúde humana; e
V - controle de parasitas.
Art. 240. Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais para:
I - peixes:
superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupando toda a cavidade orbitária;
brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;
abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;
escamas brilhantes, bem aderentes à pele, e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;
carne firme, consistência elástica, da cor própria da espécie;

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

odor próprio, característico da espécie;

II- crustáceos:

aspecto geral brilhante, úmido;

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

carapaça bem aderente ao corpo;

coloração própria da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;

olhos vivos, proeminentes;

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

III - carne de rã:

odor suave e característico da espécie;

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

ausência de lesões e elementos estranhos; e

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

cor branca rosada;

ausência de lesões e elementos estranhos; e

textura macia com fibras musculares dispostas uniformemente;

§ 1º As características sensoriais a que se refere este artigo são extensivas, no que for aplicável, às demais espécies de pescado usadas na alimentação humana.
§ 2º As características sensoriais a que se refere o *caput* são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, recebido como matéria-prima, no que couber.
§ 3º Os pescados de que tratam os incisos de I a III devem ser avaliados quanto às características sensoriais por pessoal capacitado pelo estabelecimento, utilizando-se uma tabela de classificação e pontuação com embasamento técnico-científico, conforme definido em norma federal complementar.
§ 4º Nos casos em que a avaliação sensorial revele dúvidas acerca do frescor do pescado, deve-se recorrer a exames físico-químicos complementares.
Art. 241. Pescado fresco é aquele que atende aos seguintes parâmetros físico- químicos complementares, sem prejuízo da avaliação das características sensoriais:
- pH da carne inferior a 7,00 (sete inteiros) nos peixes;

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

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

- bases voláteis total inferiores a 30 mg (trinta miligramas) de nitrogênio/100g (cem gramas) de tecido muscular.
§ 1º Poderão ser estabelecidos valores de pH e base voláteis totais distintos dos dispostos neste artigo para determinadas espécies, a serem definidas em normas complementares, quando houver evidências científicas de que os valores naturais dessas espécies diferem dos fixados.
§ 2º As características físico-químicas a que se refere este artigo são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, no que couber.
Art. 242. Nos estabelecimentos de pescado, é obrigatória a verificação visual de lesões atribuíveis a doenças ou infecções, bem como a presença de parasitas.
Parágrafo único. A verificação de que trata o *caput* deve ser realizada por pessoal capacitado do estabelecimento, nos termos do disposto conforme definido em norma federal complementar.
Art. 243. É autorizada a sangria, a evisceração e o descabeçamento a bordo do pescado.

§ 1º O estabelecimento deve dispor em seu programa de autocontrole, com embasamento técnico, sobre:
- o tipo de pesca;

- o tempo de captura;

- o método de conservação;

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

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

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

CAPÍTULO XVI
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS
Art. 247. Para os fins do disposto neste Decreto, entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.
Art. 248. A inspeção de ovos e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável aos ovos de galinha e, no que couber, às demais espécies produtoras de ovos, respeitadas suas particularidades.
Art. 249. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos ovos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.
§ 1º O estabelecimento que recebe ovos oriundos da produção primária deve possuir cadastro atualizado de produtores.
Art. 250. Os ovos só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e à classificação previstas neste Decreto e em normas federais complementares.
Art. 251. Para os fins do disposto neste Decreto, entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida neste Decreto e em normas complementares.
Art. 252. Os ovos recebidos na unidade de beneficiamento de ovos e seus derivados devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas registrados junto ao serviço oficial de saúde animal.
Parágrafo único. As granjas avícolas também devem ser registradas junto ao serviço oficial de saúde animal.
Art. 253. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos:
I - apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca;
II - exame pela ovoscopia;
- classificação dos ovos; e
- verificação das condições de higiene e integridade da embalagem.

Art. 254. Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados como ovos de categorias "A" e "B", de acordo com as suas características qualitativas.
Parágrafo único. A classificação dos ovos por peso deve atender ao RTIQ.

Art. 255. Ovos da categoria "A" devem apresentar as seguintes características qualitativas:
- casca e cutícula de forma normal, lisas, limpas, intactas;

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

- gema visível à ovoscopia, somente sob a forma de sombra, com contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central;
- clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas; e
- cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

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

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

- apresentarem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema; ou
- serem provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.
Parágrafo único. Os ovos da categoria "B" serão destinados exclusivamente à industrialização.
Art. 257. Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados à industrialização tão rapidamente quanto possível.
Art. 258. É proibida a utilização e a lavagem de ovos sujos trincados para a fabricação de derivados de ovos.
Art. 259. Os ovos destinados à produção de seus derivados devem ser previamente lavados antes de serem processados.
Art. 260. Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as variações de temperatura.
Art. 261. É proibido o acondicionamento em uma mesma embalagem quando se tratar de:
I - ovos frescos e ovos submetidos a processos de conservação; e
II - ovos de espécies diferentes.
Art. 262. Os aviários, as granjas e as outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo serviço oficial de saúde animal não podem destinar sua produção de ovos ao consumo na forma que se apresenta.

CAPÍTULO XVIII
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS
Art. 263. A inspeção de leite e derivados, além das exigências previstas neste Decreto, abrange a verificação:
- do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;
- das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição; e
- das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e das análises laboratoriais.
Art. 264. A inspeção de leite e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável ao leite de vaca e, no que couber, às demais espécies produtoras de leite, respeitadas suas particularidades.
Art. 265. Para os fins deste Decreto, entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.
§ 1º O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

§ 2º É permitida a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.
Art. 266. Para os fins deste Decreto, entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.
Art. 267. Para os fins deste Decreto, entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de trinta dias antes da parição prevista.
Art. 268. Para os fins deste Decreto, entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e por leite de conjunto o produto resultante da mistura de leites individuais.
Art. 269. Para os fins deste Decreto, entende-se por gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.
Parágrafo único. É proibido ministrar substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção láctea com prejuízo da saúde animal e humana.
Art. 270. O leite deve ser produzido em condições higiênicas, abrangidos o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.
§ 1º Logo após a ordenha, manual ou mecânica, o leite deve ser filtrado por meio de utensílios específicos previamente higienizados.
§ 2º O vasilhame ou o equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico e deve ser mantido em condições de higiene.
Art. 271. Para os fins deste Decreto, entende-se por tanque comunitário o equipamento de refrigeração por sistema de expansão direta, utilizado de forma coletiva exclusivamente por produtores de leite para conservação do leite cru refrigerado na propriedade rural.
Parágrafo único. O tanque comunitário deve estar vinculado a estabelecimento registrado no SIM e deve atender a norma complementar específica.
Art. 272. É proibido o desnate parcial ou total do leite nas propriedades rurais.
Art. 273. É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independentemente da espécie:
I - não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;
II - estejam no último mês de gestação ou na fase colostral;
- apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;
- estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;
- recebam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite; ou
- estejam em propriedade que não atende às exigências do órgão de saúde animal competente.
Art. 274. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do leite cru, desde a sua captação na propriedade rural até a recepção no estabelecimento, incluído o seu transporte.
Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade, na captação de leite por meio de carro- tanque isotérmico, deve ser colhida amostra do leite de cada produtor ou tanque comunitário previamente à captação, identificada e conservada até a recepção no estabelecimento industrial.
Art. 275. A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos das propriedades rurais até os estabelecimentos industriais pode ser realizada em um local intermediário, sob controle do estabelecimento, desde que este comprove que a operação não gera prejuízo à qualidade do leite.
§ 1º O local intermediário de que trata o *caput* deve constar formalmente do programa de autocontrole do estabelecimento industrial a que está vinculado.
§ 2º A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos deve ser realizada em sistema fechado.
§ 3º É proibido medir ou transferir leite em ambiente que o exponha a contaminações.
§ 4º Fica dispensada a obrigatoriedade estabelecida no § 1º do art. 524, caso as demais disposições deste artigo sejam atendidas.
Art. 276. Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores, conforme legislação complementar do Serviço.
Art. 277. A coleta, o acondicionamento e o envio para análises de amostras de leite proveniente das propriedades rurais para atendimento ao programa nacional de melhoria da qualidade do leite são de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente o receber dos produtores, e abrange:
I - contagem de células somáticas - CCS;
II - contagem padrão em placas - CPP;
III - composição centesimal;
- detecção de resíduos de produtos de uso veterinário; e

- outras que venham a ser determinadas em norma complementar.

Parágrafo único. Devem ser observados os procedimentos de coleta, acondicionamento e envio de amostras estabelecidos em norma complementar.
Art. 278. Considera-se leite o produto que atenda as seguintes especificações:
- características físico-químicas:

características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;

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

teor mínimo de proteína total de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);
teor mínimo de lactose anidra de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);
teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido lático/100 mL;
densidade relativa a 15°C/15°C (quinze graus Celsius por quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos);
índice crioscópico entre -0,530ºH (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e -0,555°H (quinhentos e cinquenta e cinco milésimos de grau Hortvet negativos); e
equivalentes a -0,512ºC (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a -0,536ºC (quinhentos e trinta e seis milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente;
- não apresente substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico; e
- não apresente resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos previstos em normas federais complementares.
Parágrafo único. As regiões que dispuserem de estudos técnico-científicos de padrão regional das características do leite podem, mediante aprovação do SIMC, adotar outros padrões de leite.
Art. 279. A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as especificações determinadas em normas complementares.
Art. 280. O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção e seleção do leite destinado ao beneficiamento ou à industrialização, conforme especificações definidas deste Decreto e em normas complementares.
§ 1º Somente o leite que atenda às especificações estabelecidas no art.278 pode ser beneficiado.
§ 2º Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados de análises de seleção do leite, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do leite, de acordo com o disposto deste Decreto e em normas complementares.
§ 3º A destinação do leite que não atenda às especificações previstas no Art. 278 e seja proveniente de estabelecimentos industriais, desde que ainda não tenha sido internalizado, é de responsabilidade do estabelecimento fornecedor, facultada a destinação do produto no estabelecimento receptor.
§ 4º Na hipótese de que trata o § 3º, o estabelecimento receptor fica obrigado a comunicar ao SIMC a ocorrência, devendo manter

registros auditáveis das análises realizadas e dos controles de rastreabilidade e destinação, quando esta ocorrer em suas instalações.
Art. 281. O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende, entre outros processos aprovados pela legislação federal, as seguintes operações:
- pré-beneficiamento do leite, compreendidas, de forma isolada ou combinada, as etapas de filtração sob pressão, clarificação, bactofugação, microfiltração, padronização do teor de gordura, termização (pré-aquecimento), homogeneização e refrigeração; e
- beneficiamento do leite: além do disposto no inciso I, inclui os tratamentos térmicos de pasteurização, ultra-alta temperatura - UAT ou UHT ou esterilização e etapa de envase.
§ 1º É permitido o congelamento do leite para aquelas espécies em que o procedimento seja tecnologicamente justificado, desde que estabelecido em regulamento técnico específico.
§ 2º É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.
§ 3º Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.
Art. 282. Para os fins deste Decreto, entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.
Art. 283. Para os fins deste Decreto, entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente, aprovado pelo SIM.
Parágrafo único. Todo leite destinado ao consumo humano direto deve ser submetido à clarificação.
Art. 284. Para os fins deste Decreto, entende-se por termização ou pré-aquecimento a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru.
Parágrafo único. O leite termizado deve ser refrigerado imediatamente após o aquecimento e deve manter o perfil enzimático do leite cru.
Art. 285. Para os fins deste Decreto entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de micro-organismos patogênicos eventualmente presentes, e que promove mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.
§ 1º Permitem-se os seguintes processos de pasteurização do leite:
- pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite entre 63°C (sessenta e três graus Celsius) e 65°C (sessenta e cinco graus Celsius) pelo período de trinta minutos, mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria; e
- pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar entre 72°C (setenta e dois graus Celsius) e 75°C (setenta e cinco graus Celsius) pelo período de quinze a vinte segundos, em aparelhagem própria.
§ 2º Podem ser aceitos pelo SIM outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência aos processos estabelecidos no § 1º.
§ 3º É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, registradores de temperatura, termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.
§ 4º Para o sistema de pasteurização rápida, a aparelhagem de que trata o § 3º deve incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.
§ 5º O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser:
I - refrigerado imediatamente após a pasteurização,
- envasado automaticamente em circuito fechado, no menor prazo possível; e

- expedido ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 5°C (cinco graus Celsius).
§ 6º É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos à temperatura entre 2°C (dois graus Celsius) e 5°C (cinco graus Celsius).
§ 7º O leite pasteurizado deve apresentar provas de fosfatase alcalina negativa e de peroxidase positiva.
§ 8º É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.

Art. 286. Entende-se por processo de ultra- alta temperatura - UAT ou UHT o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 130°C (cento e trinta graus Celsius) e 150°C (cento e cinquenta graus Celsius), pelo período de dois a quatro segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32°C (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.
§ 1º Podem ser aceitos outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo estabelecido no caput.
§ 2º É proibido o reprocessamento do leite UAT para consumo humano direto.

Art. 287. Para os fins deste Decreto, entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 110° C (cento e dez graus Celsius) e 130° C (cento e trinta graus Celsius) pelo prazo de vinte a quarenta minutos, em equipamentos próprios.
Parágrafo único. Podem ser aceitos pelo SIM outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.
Art. 288. Na conservação do leite devem ser atendidos os seguintes limites máximos de temperatura do produto:
- conservação e expedição no posto de refrigeração: 5° C (cinco graus Celsius);

- conservação na unidade de beneficiamento de leite e derivados antes da pasteurização: 5° C (cinco graus Celsius);
- estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 5ºº C (cinco graus Celsius);
IV - entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7° C (sete graus Celsius); e
V - estocagem e entrega ao consumo do leite submetido ao processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT e esterilizado: temperatura ambiente.
Parágrafo único. A temperatura de conservação do leite cru refrigerado na unidade de beneficiamento de leite e derivados pode ser de até 7° C (sete graus Celsius), quando o leite estocado apresentar contagem microbiológica máxima de 300.000 UFC/mL (trezentas mil unidades formadoras de colônia por mililitro) anteriormente ao beneficiamento.

Art. 289. O leite termicamente processado para consumo humano direto só pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, em circuito fechado, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.
§ 1º Os equipamentos de envase devem possuir dispositivos que garantam a manutenção das condições assépticas das embalagens de acordo com as especificidades do processo.
§ 2º envase do leite para consumo humano direto só pode ser realizado em granjas leiteiras e em usinas de beneficiamento de leite, conforme disposto neste Decreto.
Art. 290. O leite pasteurizado deve ser transportado em veículos que garantam a manutenção da condições de temperatura de acordo com as normas complementares.
Art. 291. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos do leite normal, com exceção do teor de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.
Art. 292. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como, semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite normal, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.
Art. 293. Os padrões microbiológicos do leite beneficiado devem atender ao RTIQ.

CAPÍTULO XIX
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 294. A inspeção de produtos de abelhas e derivados, além das exigências já previstas neste Decreto, abrange a verificação da

extração, do acondicionamento, da conservação, do processamento, da armazenagem, da expedição e do transporte dos produtos de abelhas.

Art. 295. As análises de produtos de abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em normas complementares, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.

Parágrafo único. Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados das análises de seleção da matéria-prima, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do produto, de acordo com o disposto neste Decreto e em normas complementares.

Art. 296. O mel e o mel de abelhas sem ferrão, quando submetidos ao processo de descristalização, pasteurização ou desumidificação, devem respeitar o binômio tempo e temperatura e o disposto em normas complementares.

Art. 297. Os estabelecimentos de produtos de abelhas que recebem matérias-primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores, conforme disposto em normas complementares.

Parágrafo único. A extração da matéria-prima por produtor rural deve ser realizada em local próprio que possibilite os trabalhos de manipulação e acondicionamento da matéria-prima em condições de higiene.

Art. 298. Os estabelecimentos de produtos de abelhas são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

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

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

Art. 299. A extração da matéria-prima por produtor rural deve ser realizada em local próprio, inclusive em unidades móveis, que possibilite os trabalhos de manipulação e acondicionamento da matéria-prima em condições de higiene.

Art. 300. Os produtos de abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

TÍTULO VII
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE
CAPÍTULO XX
DOS ASPECTOS GERAIS

Art. 301. Para os fins deste Decreto, ingrediente é qualquer substância, incluídos os aditivos alimentares, empregada na fabricação ou preparação de um produto e que permanece ao final do processo, ainda que de forma modificada, conforme estabelecido em legislação específica.

Art. 302. A utilização tecnológica de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia deve ser autorizada pelo SIM e pelo órgão regulador da saúde, observado o que segue:

§ 1º O órgão regulador da saúde definirá os aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos e seus limites máximos de adição;

§ 2º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá, dentre os aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos, aqueles que possam ser utilizados nos produtos de origem animal e seus limites máximos, quando couber.

§ 3º É proibido o emprego de substâncias que possam ser prejudiciais ou nocivas ao consumidor.

Art. 303. Todos os ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e percentuais na descrição dos processos de fabricação para registro dos produtos.

Art. 304. O sal e seus substitutivos empregados no preparo de produtos de origem animal devem ser isentos de substâncias orgânicas ou minerais estranhas à sua composição e devem atender à legislação específica.

Parágrafo único. É proibido o reaproveitamento de sal, para produtos comestíveis, após seu uso em processos de salga.

Art. 305. É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Parágrafo único. É permitido o tratamento com vistas à recuperação de salmouras por meio de métodos como filtração por processo contínuo, pasteurização ou pelo uso de substâncias químicas autorizadas pelo órgão competente, desde que não apresentem alterações de suas características originais.

Art. 306. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou em casos específicos, o órgão de inspeção estadual, estabelecerá o regulamento técnico de identidade e qualidade - RTIQ para os produtos de origem animal previstos ou não neste Decreto e estabelecerá regulamentos técnicos específicos para seus respectivos processos de fabricação.

Parágrafo único. Os RTIQs contemplarão a definição dos produtos, sua tecnologia de obtenção, os ingredientes autorizados, e, no que couber, os parâmetros microbiológicos, físico-químicos, requisitos de rotulagem e outros julgados necessários.

Art. 307. Os produtos de origem animal devem atender aos parâmetros e aos limites microbiológicos, físico-químicos, de resíduos de produtos de uso veterinário, contaminantes e outros estabelecidos neste Decreto, no RTIQ ou em normas complementares.

Art. 308. Os produtos de origem animal podem ser submetidos ao processo de irradiação em estabelecimentos que estejam devidamente regularizados nos órgãos competentes.

Parágrafo único. Os procedimentos relativos à rastreabilidade, registro, rotulagem, responsabilidade quanto ao tratamento e comercialização dos produtos serão estabelecidos em normas complementares.

Art. 309. Sempre que necessário, o Serviço de Inspeção solicitará ao estabelecimento documento comprobatório do órgão regulador da saúde que discipline o registro de produtos com alegações funcionais.

CAPÍTULO XXI
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNES E DERIVADOS
Seção III
Das matérias-primas

Art. 310. Para os fins deste Decreto, carnes são as massas musculares e os demais tecidos que as acompanham, incluída ou não a base óssea correspondente, procedentes das diferentes espécies animais, julgadas aptas para o consumo pela inspeção veterinária oficial.

Art. 311. Para os fins deste Decreto, carcaças são as massas musculares e os ossos do animal abatido, tecnicamente preparado, desprovido de cabeça, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, respeitadas as particularidades de cada espécie, observado ainda:

- nos bovinos, nos búfalos e nos equídeos a carcaça não inclui pele, patas, rabo, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes;
- nos suídeos a carcaça pode ou não incluir pele, cabeça e pés;

- nos ovinos e caprinos a carcaça não inclui pele, patas, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes, mantido ou não o rabo;
- nas aves a carcaça deve ser desprovida de penas, sendo facultativa a retirada de rins, pés, pescoço, cabeça e órgãos reprodutores em aves que não atingiram a maturidade sexual;
- nos lagomorfos a carcaça deve ser desprovida de pele, cabeça e patas;

- nas ratitas a carcaça deve ser desprovida de pele e pés, sendo facultativa a retirada do pescoço;
- nas rãs e nos jacarés as carcaças são desprovidas de pele e patas.

Parágrafo único. É obrigatória a remoção da carne que fica ao redor da lesão do local da sangria, a qual é considerada imprópria para o consumo, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 312. Para os fins deste Decreto, miúdos são os órgãos e as partes de animais de abate julgados aptos para o consumo humano pela inspeção veterinária oficial, conforme especificado abaixo:

- nos ruminantes: encéfalo, língua, coração, fígado, rins, rúmen, retículo, omaso, rabo e mocotó;

- nos suídeos: língua, fígado, coração, encéfalo, estômago, rins, pés, orelhas, máscara e rabo;
- nas aves: fígado, coração e moela sem o revestimento interno;

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

- nos equídeos: coração, língua, fígado, rins e estômago.

Parágrafo único. Podem ser aproveitados para consumo direto, de acordo com os hábitos regionais ou tradicionais, pulmões, baço, medula espinhal, glândula mamária, testículos, lábios, bochechas, cartilagens e outros a serem definidos em normas complementares, desde que não se constituam em materiais especificados de risco.

Art. 313. Para os fins deste Decreto, produtos de triparia são as vísceras abdominais utilizadas como envoltórios naturais, tais como os intestinos e a bexiga, após receberem os tratamentos tecnológicos específicos.

§ 1º Podem ainda ser utilizados como envoltórios os estômagos, o peritônio parietal, a serosa do esôfago, o epíplon e a pele de suíno depilada.

§ 2º Os intestinos utilizados como envoltórios devem ser previamente raspados e lavados, e podem ser conservados por meio de dessecação, salga ou outro processo aprovado pelo SIM.

Art. 314. As carnes e os miúdos utilizados na elaboração de produtos cárneos devem estar livres de gordura, aponeuroses, linfonodos, glândulas, vesícula biliar, saco pericárdico, papilas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano, sem prejuízo de outros critérios definidos pelo SIM.

Parágrafo único. Excetua-se da obrigação de remoção dos ossos de que trata o *caput* a carne utilizada na elaboração dos produtos cárneos em que a base óssea faça parte de sua caracterização.

Art. 315. É proibido o uso de intestinos, tonsilas, glândulas salivares, glândulas mamárias, ovários, baço, testículos, linfonodos, nódulos hemolinfáticos e outras glândulas como matéria-prima na composição de produtos cárneos.

Art. 316. É permitida a utilização de sangue ou suas frações no preparo de produtos cárneos, desde que obtido em condições específicas definidas em normas complementares.

§ 1º É proibido o uso de sangue ou suas frações procedentes de animais que venham a ser destinados a aproveitamento condicional ou que sejam considerados impróprios para o consumo humano.

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

Seção IV

Dos produtos cárneos

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Art. 335. Para os fins deste Decreto, presunto é o produto cárneo obtido exclusivamente do pernil suíno, curado, defumado ou não, desossado ou não, com adição ou não de ingredientes, e submetido a processo tecnológico adequado.
Parágrafo único. É facultada a elaboração do produto com carnes do membro posterior de outras espécies animais, mediante declaração em sua denominação de venda.
Art. 336. Para os fins deste Decreto, apresuntado é o produto cárneo obtido a partir de recortes ou cortes das massas musculares dos membros anteriores ou posteriores de suínos, transformados em massa, condimentado, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.
Art. 337. Para os fins deste Decreto, fiambre é o produto cárneo obtido de carne de uma ou mais espécies animais, com adição ou não de miúdos e partes animais comestíveis, transformados em massa, condimentado, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.
Art. 338. Para os fins deste Decreto salame é o produto cárneo obtido de carne suína e de toucinho, com adição ou não de carne bovina ou de outros ingredientes, condimentado, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, fermentado, maturado, defumado ou não, e dessecado.
Art. 339. Para os fins deste Decreto, pepperoni é o produto cárneo elaborado de carne suína e de toucinho cominuídos, com adição ou não de carne bovina ou de outros ingredientes, condimentado, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, apimentado, fermentado, maturado, dessecado, defumado ou não.
Art. 340. Para os fins deste Decreto, copa é o produto cárneo obtido do corte íntegro da carcaça suína denominado de nuca ou sobrepaleta, condimentado, curado, com adição ou não de ingredientes, maturado, dessecado, defumado ou não.
Art. 341. Para os fins deste Decreto, lombo é o produto cárneo obtido do corte da região lombar dos suídeos, dos ovinos ou caprinos, condimentado, com adição de ingredientes, salgado ou não, curado ou não, e defumado ou não.
Art. 342. Para os fins deste Decreto, bacon é o produto cárneo obtido do corte da parede tóraco- abdominal de suínos, que vai do esterno ao púbis, com ou sem costela, com ou sem pele, com adição de ingredientes, curado e defumado.
Art. 343. Para os fins deste Decreto, pururuca é o produto cárneo obtido da pele de suínos, com adição ou não de ingredientes, submetido ao processamento térmico adequado, e que pode ser fabricado com gordura ou carne aderidas.
Art. 344. Para os fins deste Decreto, torresmo é o produto cárneo obtido da gordura de suínos, com adição ou não de ingredientes, submetido ao processamento térmico adequado, e que pode ser fabricado com pele ou carne aderidas.
Art. 345. Para os fins deste Decreto, pasta ou patê é o produto cárneo obtido a partir de carnes, de miúdos das diferentes espécies animais ou de produtos cárneos, transformados em pasta, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.
Art. 346. Para os fins deste Decreto, caldo de carne é o produto líquido resultante do cozimento de carnes, filtrado, esterilizado e envasado.
§ 1º O caldo de carne concentrado, mas ainda fluído, deve ser designado como extrato fluído de carne.
§ 2º O caldo de carne concentrado até a consistência pastosa deve ser designado como extrato de carne, e quando condimentado, deve ser designado como extrato de carne com temperos.
Art. 347. Para os fins deste Decreto, charque é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e submetido a processo de dessecação.
Parágrafo único. É facultada a utilização de carnes de outras espécies animais na elaboração do charque, mediante declaração em sua denominação de venda.
Art. 348. Para os fins deste Decreto, carne bovina salgada curada dessecada ou jerked beef é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e de agentes de cura, submetido a processo de dessecação.
Art. 349. Para os fins deste Decreto, gelatina é o produto obtido por meio de hidrólise térmica, química ou enzimática, ou a combinação desses processos, da proteína colagênica presente nas cartilagens, nos tendões, nas peles, nas aparas ou nos ossos das diferentes espécies animais, seguida de purificação, filtração e esterilização, concentrado e seco,
§ 1º Quando houver a hidrólise completa das proteínas colagênicas, de modo que o produto perca seu poder de gelificação, ele será designado como gelatina hidrolisada.
§ 2º No preparo da gelatina é permitido apenas o uso de matérias-primas procedentes de animais que não tenham sofrido qualquer restrição pela inspeção oficial.
§ 3º Para fins do controle documental da rastreabilidade para atendimento ao disposto no § 2º serão aceitos:
- a certificação sanitária ou documento equivalente expedido ou autorizado pela autoridade sanitária competente dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios; ou
- a documentação comercial, no caso dos estabelecimentos processadores de peles vinculados ao órgão de saúde animal competente.
Art. 350. Para os fins deste Decreto, banha é o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suídeos, com adição ou não de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia.
Art. 351. Os produtos cárneos de características ou natureza idênticas, fabricados com diferentes composições, podem ser classificados e diferenciados por sua qualidade em seus respectivos RTIQs, com base em um ou mais dos seguintes critérios:
- teores de proteína total, de proteína cárnea, de umidade e de gordura no produto acabado;
- quantidade e qualidade da matéria-prima cárnea utilizada;

- adição ou não de miúdos ou de partes comestíveis de diferentes espécies animais e respectivas quantidades;
- utilização ou não de proteínas não cárneas ou de produtos vegetais e respectivas quantidades; e
- outros parâmetros previstos em normas complementares.

Art. 352. É permitida a adição, nos limites fixados, de água ou de gelo aos produtos cárneos com o objetivo de facilitar a trituração e a homogeneização da massa, ou para outras finalidades tecnológicas, quando prevista neste Decreto e em normas complementares, ou mediante aprovação do SIM.
Art. 353. É permitida a adição, nos limites fixados, de amido ou de fécula, de ingredientes vegetais e de proteínas não cárneas aos produtos cárneos quando prevista neste Decreto e em normas complementares, ou mediante aprovação do SIM.
Art. 354. Os produtos cárneos cozidos que necessitam ser mantidos sob refrigeração devem ser resfriados logo após o processamento térmico, em tempo e temperatura que preservem sua inocuidade.
Parágrafo único. Produtos cárneos cozidos conservados em temperatura ambiente devem atender às especificações fixadas pela legislação federal.
Art. 355. Todos os produtos cárneos esterilizados devem ser submetidos a processo térmico em no máximo duas horas após o fechamento das embalagens.
§ 1º Quando depois da esterilização forem identificadas embalagens mal fechadas ou defeituosas, estas podem, conforme o caso, ser reparadas, e seu conteúdo reaproveitado, nas seguintes condições:
- quando a reparação e a nova esterilização forem efetuadas nas primeiras seis horas que se seguirem à verificação do defeito; ou
- quando o defeito for verificado no final da produção e as embalagens forem conservadas em câmaras frigoríficas em temperatura não superior a 1°C (um grau Celsius), devendo ser realizado novo envase no dia subsequente, seguido de esterilização.
§ 2º Quando não for realizada nova esterilização, de acordo com os incisos I ou II do § 1º, o conteúdo das embalagens deve ser considerado impróprio para o consumo.

Art. 356. Os produtos cárneos esterilizados serão submetidos a controles de processo que compreendam teste de penetração e distribuição de calor, processamento térmico, avaliação do fechamento e da resistência das embalagens ou dos recipientes, incubação e outros definidos em normas complementares.
Parágrafo único. O teste de incubação de que trata o *caput* será realizado de acordo com o disposto a seguir:
amostras representativas de todas as partidas devem ser submetidas a teste de incubação por dez dias, contemplando, no mínimo, 0,1% (zero vírgula um por cento) das embalagens processadas e dispostas

em sala-estufa com temperatura controlada, mantida a 35ºC (trinta e cinco graus centígrados), tolerando-se variações de 2,8ºC (dois vírgula oito graus centígrados) para cima ou para baixo;
caso a temperatura de incubação fique abaixo de 32°C (trinta e dois graus centígrados) ou exceda 38°C (trinta e oito graus centígrados), mas não ultrapasse 39,5°C (trinta e nove vírgula cinco graus centígrados), deve ser ajustada na faixa requerida e o tempo de incubação estendido, adicionando-se o tempo que as amostras permaneceram na temperatura de desvio; e
se a temperatura de incubação permanecer em temperatura igual ou superior a 39,5°C (trinta e nove vírgula cinco graus centígrados) por mais de duas horas, as amostras devem ser descartadas, colhidas novas amostras e reiniciado o teste de incubação na faixa de temperatura estabelecida.
Art. 357. Na verificação dos produtos cárneos esterilizados devem ser considerados:

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

- o exame das superfícies das embalagens;
IV - o cheiro, o sabor e a coloração próprios;
- a ausência de tecidos inferiores ou diferentes daqueles indicados na fórmula aprovada quando da fragmentação da conserva;
- a ocorrência de som correspondente à sua natureza na prova de percussão, no caso de enlatados; e
- o não desprendimento de gases, a não projeção de líquido e a produção de ruído característico, decorrente da entrada de ar no continente submetido à vácuo, que deverá diminuir a concavidade da tampa oposta, no caso de enlatados submetidos à prova de perfuração.
Parágrafo único. Nas análises microbiológicas e físico-químicas, devem ser realizadas as provas pertinentes a cada caso, a fim de comprovar a esterilidade comercial do produto.

Seção V
Dos produtos não comestíveis

Art. 358. Para os fins deste Decreto, produtos não comestíveis são os resíduos da produção industrial e os demais produtos não aptos ao consumo humano, incluídos aqueles:
- oriundos da condenação de produtos de origem animal; ou

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

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

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

- transportados em veículos vedados e que possam ser completamente higienizados após a operação.
Art. 361. É obrigatória a destinação de carcaças, de partes das carcaças, de ossos e de órgãos de animais condenados e de restos de todas as seções do estabelecimento, para o preparo de produtos não comestíveis, com exceção daqueles materiais que devem ser submetidos a outros tratamentos definidos em legislação específica.
Parágrafo único. É permitida a cessão de peças condenadas, a critério do SIM, para instituições de ensino e para fins científicos, mediante pedido expresso da autoridade interessada, que declarará na solicitação a finalidade do material e assumirá inteira responsabilidade quanto ao seu destino.
Art. 362. É permitido o aproveitamento de matéria fecal oriunda da limpeza dos currais e dos veículos de transporte, desde que o estabelecimento disponha de instalações apropriadas para essa finalidade, observada a legislação específica.
Parágrafo único. O conteúdo do aparelho digestório dos animais abatidos deve receber o mesmo tratamento disposto no *caput*.
Art. 363. É permitida a adição de conservadores na bile depois de filtrada, quando o estabelecimento não tenha interesse em concentrá-la.
Parágrafo único. Para os fins deste Decreto, entende-se por bile concentrada o produto resultante da evaporação parcial da bile fresca.
Art. 364. Após sua obtenção, os produtos de origem animal não comestíveis não podem ser manipulados em seções de elaboração de produtos comestíveis.

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

Art. 365. Produtos comestíveis de pescado são aqueles elaborados a partir de pescado inteiro ou de parte dele, aptos para o consumo humano.
Parágrafo único. Para que o produto seja considerado um produto de pescado, deve possuir mais de cinquenta por cento de pescado, respeitadas as particularidades definidas no regulamento técnico específico.
Art. 366. Para os fins deste Decreto, pescado fresco é aquele que não foi submetido a qualquer processo de conservação, a não ser pela ação do gelo, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente, com exceção daqueles comercializados vivos.
Art. 367. Para os fins deste Decreto, pescado resfriado é aquele embalado e mantido em temperatura de refrigeração.
Parágrafo único. A temperatura máxima de conservação do pescado resfriado deve atender ao disposto em normas complementares ou, na sua ausência, ao disposto em normas federais.
Art. 368. Para os fins deste Decreto, pescado congelado é aquele submetido a processos de congelamento rápido, de forma que o

produto ultrapasse rapidamente os limites de temperatura de cristalização máxima.
§ 1º O processo de congelamento rápido somente pode ser considerado concluído quando o produto atingir a temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos).
§ 2º É permitida a utilização de congelador salmourador nas embarcações quando o pescado for destinado como matéria-prima para a elaboração de conservas, desde que seja atendido o conceito de congelamento rápido e atinja temperatura não superior a -9°C (nove graus Celsius negativos), devendo ter como limite máximo esta temperatura durante o seu transporte e armazenagem.
§ 3º É permitida a utilização de equipamento congelador salmourador em instalações industriais em terra, desde que haja:
- controle sobre o tempo e a temperatura de congelamento no equipamento e controle de absorção de sal no produto; e
- finalização do congelamento em túneis até que o produto alcance a temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos).
§ 4º O produto de que trata o § 2º será denominado peixe salmourado congelado para conserva e o produto de que trata o § 3º será denominado peixe salmourado congelado.
Art. 369. Durante o transporte, o pescado congelado deve ser mantido a uma temperatura não superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).
Parágrafo único. É proibido o transporte de pescado congelado a granel, com exceção daquelas espécies de grande tamanho, conforme critérios definidos pelo SIM.
Art. 370. Para os fins deste Decreto, pescado descongelado é aquele que foi inicialmente congelado e submetido a um processo específico de elevação de temperatura acima do ponto de congelamento e mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.
Parágrafo único. O descongelamento sempre deve ser realizado em equipamentos apropriados e em condições autorizadas pelo SIM, de forma a garantir a inocuidade e a qualidade do pescado, observando-se que, uma vez descongelado, o pescado deve ser mantido sob as mesmas condições de conservação exigidas para o pescado fresco.
Art. 371. Para os fins deste Decreto, carne mecanicamente separada de pescado é o produto congelado obtido de pescado, envolvendo o descabeçamento, a evisceração, a limpeza destes e a separação mecânica da carne das demais estruturas inerentes à espécie, como espinhas, ossos e pele.
Art. 372. Para os fins deste Decreto, surimi é o produto congelado obtido a partir de carne mecanicamente separada de peixe, submetida a lavagens sucessivas, drenagem e refino, com adição de aditivos.
Art. 373. Para os fins deste Decreto, pescado empanado é o produto congelado, elaborado a partir de pescado com adição ou não de ingredientes, moldado ou não, e revestido de cobertura que o caracterize, submetido ou não a tratamento térmico.
Art. 374. Para os fins deste Decreto, pescado em conserva é aquele elaborado com pescado, com adição de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados e submetido à esterilização comercial.
Art. 375. Para os fins deste Decreto, pescado em semiconserva é aquele obtido pelo tratamento específico do pescado por meio do sal, com adição ou não de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados, não esterilizados pelo calor, conservado ou não sob refrigeração.
Art. 376. Para os fins deste Decreto, patê ou pasta de pescado, seguido das especificações que couberem, é o produto industrializado obtido a partir do pescado transformado em pasta, com adição de ingredientes, submetido a processo tecnológico específico.
Art. 377. Para os fins deste Decreto, embutido de pescado é aquele produto elaborado com pescado, com adição de ingredientes, curado ou não, cozido ou não, defumado ou não, dessecado ou não, utilizados os envoltórios previstos neste Decreto.
Art. 378. Para os fins deste Decreto, pescado curado é aquele proveniente de pescado, tratado pelo sal, com ou sem aditivos.
Parágrafo único. O tratamento pelo sal pode ser realizado por meio de salgas úmida, seca ou mista.
Art. 379. Para os fins deste Decreto, pescado seco ou desidratado é o produto obtido pela dessecação do pescado em diferentes intensidades, por meio de processo natural ou artificial, com ou sem aditivos, a fim de se obter um produto estável à temperatura ambiente.
Art. 380. Para os fins deste Decreto, pescado liofilizado é o produto obtido pela desidratação do pescado, em equipamento específico, por meio do processo de liofilização, com ou sem aditivos.
Art. 381. Para os fins deste Decreto, gelatina de pescado é o produto obtido a partir de proteínas naturais solúveis, coaguladas ou não, obtidas pela hidrólise do colágeno presente em tecidos de pescado como a bexiga natatória, os ossos, as peles e as cartilagens.
Art. 382. Na elaboração de produtos comestíveis de pescado, devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências referentes a produtos cárneos previstas neste Decreto e o disposto em legislação específica.

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

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

CAPÍTULO XXIV
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE E DERIVADOS LÁCTEOS
Seção VII
Do leite
Art. 385. É permitida a produção dos seguintes tipos de leites fluidos:
I - leite cru refrigerado;
II - leite fluido a granel de uso industrial;
III - leite pasteurizado;
IV - leite submetido ao processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT;
V - leite esterilizado; e
VI - leite reconstituído.

§ 1º É permitida a produção e o beneficiamento de leite de tipos diferentes dos previstos neste Decreto, mediante novas tecnologias aprovadas em norma federal complementar.
§ 2º São considerados para consumo humano direto apenas os leites fluidos previstos nos incisos III, IV, V e VI do caput, além dos que vierem a ser aprovados nos termos do § 1º.
§ 3º A produção de leite reconstituído para consumo humano direto somente pode ocorrer com a autorização do Serviço de Inspeção oficial em situações emergenciais de desabastecimento público.
Art. 386. Para os fins deste Decreto, leite cru refrigerado é o leite produzido em propriedades rurais, refrigerado e destinado aos estabelecimentos de leite e derivados sob inspeção sanitária oficial.
Art. 387. Para os fins deste Decreto, leite fluido a granel de uso industrial é o leite higienizado, refrigerado, submetido opcionalmente à termização (pré-aquecimento), à pasteurização e à padronização da matéria gorda, transportado a granel de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.
Art. 388. A transferência do leite fluido a granel de uso industrial e de outras matérias-primas transportadas a granel em carros-tanques entre estabelecimentos industriais deve ser realizada em veículos isotérmicos lacrados e etiquetados, acompanhados de boletim de análises, sob responsabilidade do estabelecimento de origem.
Art. 389. Para os fins deste Decreto, leite pasteurizado é o leite fluido submetido a um dos processos de pasteurização previstos neste Decreto.
Art. 390. Para os fins deste Decreto, leite UAT ou leite UHT é o leite homogeneizado e submetido a processo de ultra- alta temperatura conforme definido neste Decreto.
Art. 391. Para os fins deste Decreto, leite esterilizado é o leite fluido, previamente envasado e submetido a processo de esterilização, conforme definido neste Decreto.

Art. 392. Para os fins deste Decreto, leite reconstituído é o produto resultante da dissolução em água do leite em pó ou concentrado, com adição ou não de gordura láctea até atingir o teor de matéria gorda fixado para o respectivo tipo, seguido de homogeneização, quando for o caso, e de tratamento térmico previsto neste Decreto.
Art. 393. Na elaboração de leite e derivados das espécies caprina, bubalina e outras, devem ser seguidas as exigências previstas deste Decreto e em legislações específicas, respeitadas as particularidades.

Seção VIII
Da classificação dos derivados lácteos

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

- produtos lácteos compostos; e
III - misturas lácteas.

Art. 395. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento.
Parágrafo único. Para os fins deste Decreto, leites modificados, fluido ou em pó, são os produtos lácteos resultantes da modificação da composição do leite mediante a subtração ou a adição dos seus constituintes.
Art. 396. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos compostos são os produtos no qual o leite, os produtos lácteos ou os constituintes do leite representem mais que cinquenta por cento do produto final massa/massa, tal como se consome, sempre que os ingredientes não derivados do leite não estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite.
Art. 397. Para os fins deste Decreto, mistura láctea é o produto que contém em sua composição final mais que cinquenta por cento de produtos lácteos ou produtos lácteos compostos, tal como se consome, permitida a substituição dos constituintes do leite, desde que a denominação de venda seja "mistura de (o nome do produto lácteo ou produto lácteo composto que corresponda) e (produto adicionado)".
Art. 398. É permitida a mistura do mesmo derivado lácteo, porém de qualidade diferente, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

Subseção IX
Do creme de leite
Art. 399. Para os fins deste Decreto, creme de leite é o produto lácteo rico em gordura retirada do leite por meio de processo tecnológico específico, que se apresenta na forma de emulsão de gordura em água.
Parágrafo único. Para ser exposto ao consumo humano direto, o creme de leite deve ser submetido a tratamento térmico específico.
Art. 400. Para os fins deste Decreto, creme de leite de uso industrial é o creme transportado em volume de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.
§ 1º Para os fins deste Decreto, creme de leite a granel de uso industrial é o produto transportado em carros-tanques isotérmicos.
§ 2º Para os fins deste Decreto, creme de leite cru refrigerado de uso industrial é o produto transportado em embalagens adequadas de um único uso.
§ 3º É proibido o transporte de creme de leite de uso industrial em latões.

Art. 401. Os cremes obtidos do desnate de soro, de leitelho, de outros derivados lácteos ou em decorrência da aplicação de normas de destinação específicas estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, podem ser utilizados na fabricação de outros produtos, desde que atendam aos critérios previstos nos RTIQs dos produtos finais.

Subseção IX
Da manteiga
Art. 402. Para os fins deste Decreto, manteiga é o produto lácteo gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme de leite, por meio de processo tecnológico específico.
Parágrafo único. A matéria gorda da manteiga deve ser composta exclusivamente de gordura láctea.

Art. 403. Para os fins deste Decreto, manteiga de garrafa, manteiga da terra ou manteiga do sertão é o produto lácteo gorduroso nos estados líquido ou pastoso, obtido a partir do creme de leite pasteurizado, pela eliminação quase total da água, mediante processo tecnológico específico.

Subseção X
Dos queijos

Art. 404. Para os fins deste Decreto, queijo é o produto lácteo fresco ou maturado que se obtém por meio da separação parcial do soro em relação ao leite ou ao leite reconstituído - integral, parcial ou totalmente desnatado - ou de soros lácteos, coagulados pela ação do coalho, de enzimas específicas, produzidas por microrganismos específicos, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem adição de substâncias alimentícias, de especiarias, de condimentos ou de aditivos.
§ 1º Nos queijos produzidos a partir de leite ou de leite reconstituído, a relação proteínas do soro/caseína não deve exceder a do leite.
§ 2º Para os fins deste Decreto, queijo fresco é o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação.
§ 3º Para os fins deste Decreto, queijo maturado é o que sofreu as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da sua variedade.
§ 4º A denominação queijo está reservada aos produtos em que a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.
§ 5º O leite utilizado na fabricação de queijos deve ser filtrado por meios mecânicos e submetido à pasteurização ou ao tratamento térmico equivalente para assegurar a fosfatase residual negativa, combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto.
§ 6º Fica excluído da obrigação de pasteurização ou de outro tratamento térmico o leite que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura superior a 5°C (cinco graus Celsius), durante um período não inferior a sessenta dias.
§ 7º O período mínimo de maturação de queijos de que trata o § 6º poderá ser alterado, após a realização de estudos científicos conclusivos sobre a inocuidade do produto ou em casos previstos em RTIQ.
Art. 405. Considera-se a data de fabricação dos queijos frescos o último dia da sua elaboração e, para queijos maturados, o dia do término do período da maturação.
Parágrafo único. Os queijos em processo de maturação devem estar identificados de forma clara e precisa quanto à sua origem e ao controle do período de maturação.
Art. 406. O processo de maturação de queijos pode ser realizado em estabelecimento sob inspeção municipal diferente daquele que iniciou a produção, respeitados os requisitos tecnológicos exigidos para o tipo de queijo e os critérios estabelecidos pelo SIM para garantia da rastreabilidade do produto e do controle do período de maturação.
Art. 407. Para os fins deste Decreto, queijo de coalho é o queijo que se obtém por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa dessorada, semicozida ou cozida, submetida à prensagem e secagem.
Art. 408. Para os fins deste Decreto, queijo de manteiga ou queijo do sertão é o queijo obtido mediante a coagulação do leite pasteurizado com o emprego de ácidos orgânicos, com a obtenção de uma massa dessorada, fundida e com adição de manteiga de garrafa.
Art. 409. Para os fins deste Decreto, queijo minas frescal é o queijo fresco obtido por meio da coagulação enzimática do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas ou com ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, não prensada, salgada e não maturada.
Art. 410. Para os fins deste Decreto, queijo minas padrão é o queijo de massa crua ou semicozida obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, ou com ambos, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, prensada mecanicamente, salgada e maturada.

Art. 411. Para os fins deste Decreto, ricota fresca é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, com adição de leite até vinte por cento do seu volume.
Art. 412. Para os fins deste Decreto, ricota defumada é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, com adição de leite até vinte por cento do seu volume, submetido à secagem e à defumação.
Art. 413. Para os fins deste Decreto, queijo prato é o queijo que se obtém por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa semicozida, prensada, salgada e maturada.
Art. 414. Para os fins deste Decreto, queijo provolone é o queijo obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa filada, não prensada, que pode ser fresco ou maturado.
§ 1º O queijo provolone fresco pode apresentar pequena quantidade de manteiga na sua massa, dando lugar à variedade denominada butirro.
§ 2º O queijo de que trata o *caput* pode ser defumado e devem ser atendidas as características sensoriais adquiridas nesse processo.
§ 3º O queijo de que trata o *caput* pode ser denominado caccio-cavalo, fresco ou curado, quando apresentar formato ovalado ou piriforme.
Art. 415. Para os fins deste Decreto, queijo regional do norte ou queijo tropical é o queijo obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, ou de ambos, complementada pela ação de fermentos lácticos específicos ou de soro-fermento, com a obtenção de uma massa dessorada, cozida, prensada e salgada.
Art. 416. É permitida exclusivamente para processamento industrial a fabricação de queijos de formas e pesos diferentes dos estabelecidos em RTIQ, desde que sejam mantidos os requisitos previstos para cada tipo.
Art. 417. O uso e a comercialização, exclusivamente para fins industriais, da gordura láctea extraída da água utilizada na operação de filagem durante a elaboração de queijos são permitidos, asseguradas a identidade e a qualidade do produto final no qual será utilizada.

Subseção XI
Dos leites fermentados

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

Subseção XII
Dos leites concentrados e desidratados

Art. 419. Para os fins deste Decreto, leites concentrados e leites desidratados são os produtos lácteos resultantes da desidratação parcial ou total do leite por meio de processos tecnológicos específicos.
§ 1º Para os fins deste Decreto, consideram-se produtos lácteos concentrados o leite concentrado, o leite evaporado, o leite condensado e outros produtos que atendam a essa descrição.
§ 2º Para os fins deste Decreto, consideram-se produtos lácteos desidratados o leite em pó e outros produtos que atendam a essa descrição.
§ 3º É proibida a utilização de resíduos da fabricação de produtos em pó para consumo humano ou industrialização.
Art. 420. Na fabricação dos leites concentrados e desidratados, a matéria-prima utilizada deve atender às condições previstas neste Decreto e em norma federal complementar.
Art. 421. Para os fins deste Decreto, leite concentrado é o produto de uso exclusivamente industrial que não pode ser reconstituído para fins de obtenção de leite para consumo humano direto.
Art. 422. Para os fins deste Decreto, leite condensado é o produto resultante da desidratação parcial do leite com adição de açúcar ou o obtido mediante outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIM que resulte em produto de mesma composição e características.
Art. 423. Para os fins deste Decreto, leite em pó é o produto obtido por meio da desidratação do leite integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processo tecnológico adequado.
§ 1º O produto deve apresentar composição de forma que, quando reconstituído conforme indicação na rotulagem, atenda ao padrão do leite de consumo a que corresponda.
§ 2º Para os diferentes tipos de leite em pó, fica estabelecido o teor de proteína mínimo de trinta e quatro por cento massa/massa com base no extrato seco desengordurado.

Subseção XIII
Dos outros derivados lácteos

Art. 424. Para os fins deste Decreto, leite aromatizado é o produto lácteo resultante da mistura preparada, de forma isolada ou combinada, com leite e cacau, chocolate, suco de frutas e aromatizantes, opcionalmente com adição de açúcar e aditivos funcionalmente necessários para a sua elaboração, e que apresente a proporção mínima de oitenta e cinco por cento massa/massa de leite no produto final, tal como se consome.
Art. 425. Para os fins deste Decreto, doce de leite é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da concentração do leite ou do leite reconstituído sob ação do calor à pressão normal ou reduzida, com adição de sacarose - parcialmente substituída ou não por monossacarídeos, dissacarídeos ou ambos - com ou sem adição de sólidos de origem láctea, de creme e de outras substâncias alimentícias.
Art. 426. Para os fins deste Decreto, requeijão é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido pela fusão de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por meio da coagulação ácida ou enzimática, ou ambas, do leite, opcionalmente com adição de creme de leite, de manteiga, de gordura anidra de leite ou butter oil, separados ou em combinação, com adição ou não de condimentos, de especiarias e de outras substâncias alimentícias.
Parágrafo único. A denominação requeijão está reservada ao produto no qual a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.
Art. 427. Para os fins deste Decreto, bebida láctea é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido a partir de leite ou de leite reconstituído ou de derivados de leite ou da combinação destes, com adição ou não de ingredientes não lácteos.
Art. 428. Para os fins deste Decreto, composto lácteo é o produto lácteo ou produto lácteo composto em pó obtido a partir de leite ou de derivados de leite ou de ambos, com adição ou não de ingredientes não lácteos.
Art. 429. Para os fins deste Decreto, queijo em pó é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da fusão e da desidratação, mediante um processo tecnológico específico, da mistura de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, de sólidos de origem láctea, de especiarias, de condimentos ou de outras substâncias alimentícias, no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.
Art. 430. Para os fins deste Decreto, queijo processado ou fundido é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da trituração, da mistura, da fusão e da emulsão, por meio de calor e de agentes emulsionantes de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, de sólidos de origem láctea, de especiarias, de condimentos ou de outras substâncias alimentícias, no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.
Art. 431. Para os fins deste Decreto, massa coalhada é o produto lácteo intermediário, de uso exclusivamente industrial, cozido ou não, dessorado e lavado, que se obtém por meio da coagulação ácida ou

enzimática do leite, destinado à elaboração de requeijão ou de outros produtos, quando previsto em RTIQ.
Art. 432. Para os fins deste Decreto, soro de leite é o produto lácteo líquido extraído da coagulação do leite utilizado no processo de fabricação de queijos, de caseína e de produtos similares.
Parágrafo único. O produto de que trata o *caput* pode ser submetido à desidratação parcial ou total por meio de processos tecnológicos específicos.
Art. 433. Para os fins deste Decreto, gordura anidra de leite ou butter oil é o produto lácteo gorduroso obtido a partir de creme ou de manteiga pela eliminação quase total de água e de sólidos não gordurosos, mediante processos tecnológicos adequados.
Art. 434. Para os fins deste Decreto, lactose é o açúcar do leite obtido mediante processos tecnológicos específicos.
Art. 435. Para os fins deste Decreto, lactoalbumina é o produto lácteo resultante da precipitação pelo calor das albuminas solúveis do soro oriundo da fabricação de queijos ou de caseína.
Art. 436. Para os fins deste Decreto, leitelho é o produto lácteo resultante da batedura do creme pasteurizado durante o processo de fabricação da manteiga, podendo ser apresentado na forma líquida, concentrada ou em pó.
Art. 437. Para os fins deste Decreto, caseína alimentar é o produto lácteo resultante da precipitação do leite desnatado por meio da ação enzimática ou mediante acidificação a pH 4,6 a 4,7 (quatro inteiros e seis décimos a quatro inteiros e sete décimos), lavado e desidratado por meio de processos tecnológicos específicos.
Art. 438. Para os fins deste Decreto, caseinato alimentício é o produto lácteo obtido por meio da reação da caseína alimentar ou da coalhada da caseína alimentar fresca com soluções de hidróxidos ou de sais alcalinos ou alcalino-terrosos ou de amônia de qualidade alimentícia, posteriormente lavado e submetido à secagem, mediante processos tecnológicos específicos.
Art. 439. Para os fins deste Decreto, caseína industrial é o produto não alimentício obtido pela precipitação do leite desnatado mediante a aplicação de soro ácido, de coalho, de ácidos orgânicos ou minerais.
Art. 440. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos proteicos são os produtos lácteos obtidos por separação física das caseínas e das proteínas do soro por meio de tecnologia de membrana ou por meio de outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIM.
Art. 441. É admitida a separação de outros constituintes do leite pela tecnologia de membrana ou por meio de outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo Serviço de Inspeção oficial.
Art. 442. Para os fins deste Decreto, farinha láctea é o produto resultante da dessecação, em condições próprias, da mistura de farinhas de cereais ou de leguminosas com leite, nas suas diversas formas e tratamentos, com adição ou não de outras substâncias alimentícias.
§ 1º O amido das farinhas deve ter sido tornado solúvel por meio de técnica apropriada.
§ 2º A farinha láctea deve ter no mínimo vinte por cento de leite massa/massa do total de ingredientes do produto.
Art. 443. Para os fins deste Decreto, são considerados derivados do leite outros produtos que se enquadrem na classificação de produto lácteo, de produto lácteo composto ou de mistura láctea, de acordo com o disposto neste Decreto.
Art. 444. Sempre que necessário, o Serviço de inspeção solicitará documento comprobatório do órgão regulador da saúde que discipline o registro de produtos com alegações funcionais, indicação para alimentação de criança de primeira infância ou de grupos populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas.

CAPÍTULO XXV
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Seção X
Dos produtos de abelhas

Art. 445. Para os fins deste Decreto, produtos de abelhas são aqueles elaborados pelas abelhas, delas extraídos ou extraídos das colmeias, sem qualquer estímulo de alimentação artificial capaz de alterar sua composição original, classificando-se em:
- produtos de abelhas do gênero *Apis*, que são o mel, o pólen apícola, a geleia real, a própolis, a cera de abelhas e a apitoxina; e
- produtos de abelhas sem ferrão ou nativas, que são o mel de abelhas sem ferrão, o pólen de abelhas sem ferrão e a própolis de abelhas sem ferrão.

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

Seção XI
Dos derivados de produtos de abelhas

Art. 456. Para os fins deste Decreto, derivados de produtos de abelhas são aqueles elaborados com produtos de abelhas, com adição ou não de ingredientes permitidos, classificados em:
I - composto de produtos de abelhas sem adição de ingredientes; ou
II - composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes.
Art. 457. Para os fins deste Decreto, composto de produtos de abelhas sem adição de ingredientes é a mistura de dois ou mais produtos de abelhas combinados entre si, os quais devem corresponder a cem por cento do produto final.

Art. 458. Para os fins deste Decreto, composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes é a mistura de um ou mais produtos de abelhas, combinados entre si, com adição de ingredientes permitidos.
§ 1º O composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes deve ser constituído, predominantemente, em termos quantitativos, de produtos de abelhas.
§ 2º É proibido o emprego de açúcares ou de soluções açucaradas como veículo de ingredientes de qualquer natureza na formulação dos compostos de produtos de abelhas com adição de outros ingredientes.

TÍTULO VIII
DO REGISTRO DE PRODUTOS, DA EMBALAGEM, DA ROTULAGEM E DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO
CAPÍTULO XXVI
DO REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 459. Todo produto de origem animal produzido no município de Pão de Açúcar deve ser registrado no Serviço de Inspeção Municipal.
Parágrafo único. Para efeito de registro de rótulos, o estabelecimento deve obter a aprovação do processo de fabricação, de formulação, da composição do produto, das marcas e dos rótulos, assim como atender outras determinações que venham a ser fixadas em normas complementares.
Art. 460. Para solicitação do registro, o estabelecimento deve encaminhar ao SIM a seguinte documentação:
- Requerimento solicitando aprovação do produto e do rótulo;

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

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

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

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

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

§ 3º Nos casos em que a tecnologia proposta possua similaridade com processos produtivos já existentes, também será considerado na análise da solicitação a tecnologia tradicional de obtenção do produto e as características consagradas pelos consumidores.

Art. 462. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.
Art. 463. Todos os ingredientes e os aditivos apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais nas solicitações de registros.
Art. 464. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no SIM.
Art. 465. Estão isentos de registro os produtos definidos como pururuca, torresmo, produtos não comestíveis, pólen apícola, própolis, apitoxina, pólen de abelha sem ferrão e própolis de abelha sem ferrão.
Art. 466. O registro dos produtos poderá ser cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação.
CAPÍTULO XXVII
DA EMBALAGEM
Art. 467. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confiram a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.
§ 1º O material utilizado para a confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.
§ 2º Quando houver interesse sanitário ou tecnológico, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigida embalagem ou acondicionamento específico.
§3º Os rótulos só podem ser usados para os produtos a que tenham sido destinados e nenhuma modificação em seus dizeres, cores ou desenhos pode ser feita sem prévia aprovação do SIM.
Art. 468. É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados.
Parágrafo único. É proibida a reutilização de recipientes que tenham sido empregados no acondicionamento de produtos ou de matérias-primas de uso não comestível, para o envase ou o acondicionamento de produtos comestíveis.
CAPÍTULO XXVIII
DA ROTULAGEM
Seção XII
Da rotulagem em geral

Art. 469. Para os fins deste Decreto, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.
Art. 470. Os estabelecimentos podem expedir ou comercializar somente matérias-primas e produtos de origem animal registrados ou isentos de registro, identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando forem destinados diretamente ao consumo ou enviados a outros estabelecimentos em que serão processados.
§ 1º O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos e, quando em contato direto com o produto, o material utilizado em sua confecção deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.
§ 2º As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indeléveis, conforme legislação específica.
§ 3º Os rótulos devem possuir identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.
§ 4º Fica dispensada a aposição de rótulos em produtos não comestíveis comercializados a granel, quando forem transportados em veículos cuja lacração não seja viável ou nos quais o procedimento não confira garantia adicional à inviolabilidade dos produtos.
Art. 471. O uso de ingredientes, de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender à legislação específica.
Art. 472. Os rótulos somente podem ser utilizados nos produtos registrados aos quais correspondam, devendo constar destes a declaração do número de registro do produto no SIM.
Parágrafo único. As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.

Art. 473. O produto deve seguir a denominação do respectivo regulamento técnico de identidade e qualidade - RTIQ.
Art. 474. Além de outras exigências previstas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:
- Nome do produto,
- nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;
III - carimbo oficial do Serviço de Inspeção Oficial;
- CNPJ, INSCRIÇÃO ESTADUAL ou CPF, o que couber;
- marca comercial do produto, quando existente;
VI - prazo de validade e identificação do lote;
- lista de ingredientes e aditivos;

- indicação do número de registro do produto no SIM;
IX - identificação do país de origem;
X - instruções sobre a conservação do produto;

XI - conter a seguinte frase: "**Rótulo registrado no SIM- Pão de Açúcar sob nº 0000/000**", onde o primeiro número se refere ao número de registro do produto e o segundo número se refere ao número de registro do estabelecimento no SIM;
XII - indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente; e
XIII - instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.
§ 1º O prazo de validade e a identificação do lote, devem ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo, conforme a natureza do continente ou do envoltório, observadas as normas complementares.
§ 2º No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão "Fabricado por", ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e a expressão "Para", ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.
§ 3º Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão "Fracionado por" ou "Embalado por", respectivamente, em substituição à expressão "fabricado por".
§4º A prestação de serviços a que se refere o § 3º deve ser aprovada pela SIM mediante a apresentação do instrumento do contrato de prestação de serviço.
§ 5º Nos casos de que trata o § 3º, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios definidos pelo SIM.
§6º Nos rótulos de produtos de origem animal, que apresentem em sua formulação produtos de abelhas como ingredientes, à exceção dos derivados dos produtos de abelhas, devem constar no painel principal, o percentual utilizado destes produtos.
§7º As informações nos rótulos deverão ser indicadas em linguagem clara, figurando de forma visível, legível e indelével.
§ 8º A presença de água no produto de origem animal deverá ser declarada na lista de ingredientes, exceto quando faça parte de compostos já anunciados, tais como salmouras, xaropes, molhos, caldos ou outros similares.
§ 9º Não é obrigatória a declaração do conteúdo líquido para produtos pesados à vista do consumidor, desde que no rótulo conste a expressão: "VENDA POR PESO" ou "DEVE SER PESADO À VISTA DO CONSUMIDOR".
§ 10º Na rotulagem dos produtos isentos de registro deverá constar a expressão "Produto Isento de Registro no Serviço de Inspeção Municipal de xxxx", em substituição à informação de que trata o inciso XI do *caput.*
Art. 475. Nos rótulos podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que sejam devidamente comprovadas as suas concessões na solicitação de registro e mediante inclusão na rotulagem de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios, o responsável pela concessão e o período.
Art. 476. Na composição de marcas, é permitido o emprego de desenhos alusivos a elas.
Parágrafo único. O uso de marcas, de dizeres ou de desenhos alusivos a símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, a fatos ou a estabelecimentos da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, deve cumprir a legislação específica.

Art. 477. Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.
§ 1º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem destacar a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produtos de igual natureza, exceto nos casos previstos em legislação específica.
§ 2º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem indicar propriedades medicinais ou terapêuticas.
§ 3º O uso de alegações de propriedade funcional ou de saúde em produtos de origem animal deve ser previamente aprovado pelo órgão regulador da saúde, atendendo aos critérios estabelecidos em legislação específica.
§ 4º As marcas que infringirem o disposto neste artigo sofrerão restrições ao seu uso.

Art. 478. É facultada a aposição no rótulo de informações que remetam a sistema de produção específico ou a características específicas de produção no âmbito da produção primária, observadas as regras estabelecidas pelo órgão competente.
§ 1º Na hipótese de inexistência de regras ou de regulamentação específica sobre os sistemas ou as características de produção de que trata o *caput*, o estabelecimento deverá apor texto explicativo na rotulagem, em local de visualização fácil, que informará ao consumidor as características do sistema de produção.
§ 2º A veracidade das informações prestadas na rotulagem nos termos do disposto no § 1º perante os órgãos de defesa dos interesses do consumidor é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.
Art. 479. Poderão constar expressões de qualidade na rotulagem quando estabelecidas especificações correspondentes para um determinado produto de origem animal em regulamento técnico de identidade e qualidade específico.
§ 1º Na hipótese de inexistência de especificações de qualidade em regulamentação específica de que trata o *caput* e observado o disposto no art. 477, a indicação de expressões de qualidade na rotulagem é facultada, desde que sejam seguidas de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios utilizados para sua definição.
§ 2º Os parâmetros ou os critérios utilizados devem ser baseados em evidências técnico-científicas, mensuráveis e auditáveis, e devem ser descritos na solicitação de registro.
§ 3º A veracidade das informações prestadas na rotulagem nos termos do disposto nos § 1º e § 2º perante os órgãos de defesa dos interesses do consumidor é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.
Art. 480. O uso de informações atribuíveis aos aspectos sensoriais, ao tipo de condimentação, menções a receitas específicas ou outras que não remetam às características de qualidade é facultado na rotulagem, nos termos do disposto no inciso XLI do caput do art. 17.
Parágrafo único. As informações de que trata o caput não se enquadram no conceito de expressões de qualidade de que trata o art. 478.
Art. 481. O mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos que sejam fabricados em diferentes unidades da mesma empresa, desde que cada estabelecimento tenha o produto registrado.
Art. 482. Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.
Art. 483. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do SIM.
Art. 484. Os rótulos e carimbos do SIM devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.
Art. 485. A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica.
Art. 486. Os estabelecimentos sob inspeção do SIM devem ser responsabilizados por eventuais riscos causados à saúde, segurança ou aos interesses dos consumidores, devido a quaisquer irregularidades

apresentadas nos rótulos, tais como ausência de dizeres obrigatórios ou informações incorretas sobre sua natureza, qualidade, quantidade, composição e prazo de validade dos produtos entre outros.
Art. 487. Sempre que necessário, o SIM solicitará ao estabelecimento, documento comprobatório do órgão regulador da saúde que discipline o registro de produtos com alegações funcionais, indicação para alimentação de criança de primeira infância ou grupos populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas ou outros que não estejam estabelecidas em normas específicas.

Seção XIII
Da rotulagem em particular

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

§ 1º O pescado deve ser identificado com a denominação comum da espécie, podendo ser exigida a utilização do nome científico conforme estabelecido em norma federal complementar.
§ 2º Os ovos que não sejam de galinhas devem ser denominados segundo a espécie de que procedam.
§ 3º Os derivados lácteos fabricados com leite que não seja de vaca devem possuir em sua rotulagem a designação da espécie que lhe deu origem, exceto para os produtos que, em função da sua identidade, são fabricados com leite de outras espécies que não a bovina.
§ 4º Os queijos elaborados a partir de processo de filtração por membrana podem utilizar em sua denominação de venda o termo queijo, porém sem fazer referência a qualquer produto fabricado com tecnologia convencional.
§ 5º A farinha láctea deve apresentar no painel principal do rótulo o percentual de leite contido no produto.
§ 6º Casos de designações não previstas neste Decreto e em normas complementares serão submetidos à avaliação do SIM.
Art. 489. As carcaças, os quartos ou as partes de carcaças em natureza de bovinos, de búfalos, de equídeos, de suídeos, de ovinos, de caprinos e de ratitas, destinados ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos recebem o carimbo do SIM diretamente em sua superfície e devem possuir, além deste, etiqueta-lacre inviolável.
§ 1º As etiquetas-lacres e os carimbos devem conter as exigências previstas neste Decreto e em normas complementares.
§ 2º Os miúdos devem ser identificados com carimbo do SIM, conforme normas complementares.
§ 3º Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo Serviço de Inspeção Oficial.
Art. 490. Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.
Art. 491. A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.
Parágrafo único. O disposto no *caput* não se aplica aos condimentos e às especiarias.

Art. 492. Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, ou qualquer forma de apresentação, que declarem, impliquem ou sugiram que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que façam alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.
§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por termos lácteos os nomes, denominações, símbolos, representações gráficas ou outras formas que sugiram ou façam referência, direta ou indiretamente, ao leite ou aos produtos lácteos.
§ 2º Fica excluída da proibição prevista no *caput* a informação da presença de leite, produto lácteo ou produto lácteo composto na lista de ingredientes.
§ 3º Fica excluída da proibição prevista no *caput* a denominação de produtos com nome comum ou usual, consagrado pelo seu uso corrente, como termo descritivo apropriado, desde que não induza o consumidor a erro ou engano, em relação à sua origem e à sua classificação.
Art. 493. Quando se tratar de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, o uso de embalagem pode ser dispensado, desde o produto seja identificado nos contentores de transporte.
Parágrafo único. O disposto no *caput* não se aplica ao pescado recebido diretamente da produção primária.
Art. 494. Tratando-se de pescado descongelado, deve ser incluída na designação do produto a palavra "descongelado", devendo o rótulo apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito, a expressão "NÃO RECONGELAR".
Art. 495. Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência "Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade.", em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.
Art. 496. O rótulo de mel para uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, deve atender aos seguintes requisitos:
I - não conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal; e
II - conter a expressão "Proibida a venda fracionada.".
Art. 497. Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do SIM, a declaração "NÃO COMESTÍVEL", em caixa alta, caracteres destacados e atendendo às normas complementares.

CAPÍTULO XXIX
DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

Art. 498. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do Serviço de Inspeção Municipal usada unicamente em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal de Pão de Açúcar -AL, e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Oficial.
Art. 499. As iniciais "SIM" e, conforme o caso, a palavras "INSPECIONADO" ou "REINSPECIONADO", representam os elementos básicos do carimbo oficial do serviço, cujos formatos, dimensões e emprego são fixados neste Decreto.
§1º. As iniciais "SIM" traduzem "Serviço de Inspeção Municipal de Pão de Açúcar/ AL
Art. 500. O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos são fixados neste Decreto.
§ 1º O carimbo deve conter:
- a expressão "Serviço de Inspeção Municipal ", na borda superior, entre os círculos;
– o nome do Município, onde está localizado o estabelecimento e sigla do estado, "Município de Pão de Açúcar - AL" na borda inferior entre os círculos ;
– as iniciais "SIM" ao centro do círculo interno;
– a palavra "INSPECIONADO" abaixo das iniciais "SIM";
– e o número de registro do estabelecimento "000", abaixo da palavra "INSPECIONADO" com três dígitos.
§ 2º O número de registro do estabelecimento constante do carimbo de inspeção não é precedido da designação "número" ou de sua abreviatura (nº) e é aplicado no lugar correspondente, equidistante dos dizeres ou das letras e das linhas que representam a forma.
§ 3º Pode ser dispensado o uso da expressão "Serviço de Inspeção Municipal" na borda superior dos carimbos oficiais de inspeção, nos casos em que os carimbos forem gravados em relevo em vidros, latas, plásticos termo- moldáveis, lacres e os apostos em carcaças.
Art. 501. Os carimbos do SIM- Pão de Açúcar /AL devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos determinados neste Decreto e em normas complementares, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o tipo e o corpo de letra e devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, numa cor única, de preferência preta quando impressos, gravados ou litografados.
Parágrafo único. Nos casos de embalagens pequenas, cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 10 cm² (dez centímetros quadrados), o carimbo não necessita estar em destaque em relação aos demais dizeres constantes no rótulo.
Art. 502. Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo SIM.
Art. 503. Os diferentes modelos de carimbos a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados pelo SIM – Pão de

Açúcar devem obedecer às seguintes especificações, além de outras previstas em normas complementares:
- modelo 1:

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

forma: circular dupla de um círculo dentro do outro;

dizeres : deve constar o número "000" de registro do estabelecimento com três dígitos dentro do círculo interno isolado e abaixo da palavra "INSPECIONADO", que deve ser colocada horizontalmente logo abaixo da sigla "SIM" ,que estará localizada no centro do círculo interno; na curva inferior entre os círculos o nome do município onde está localizado o estabelecimento e sigla do estado, "Pão de Açúcar - AL"; e na curva superior entre os círculos deve estar escrito "Serviço de Inspeção Municipal".
uso: para carcaça ou quartos de bovinos, de búfalos, de equídeos e de ratitas em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;
- modelo 2:

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

forma e dizeres: idênticos ao modelo 1;

uso: para carcaças de suídeos, de ovinos e de caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;

III - modelo 3:

dimensões:

1cm (um centímetro) de diâmetro de círculo interno, quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10cm² (dez centímetros quadrados);
2cm (dois centímetros) ou 3cm (três centímetros) de diâmetro de círculo interno, quando aplicado nas embalagens de peso até 1kg (um quilograma);
4cm (quatro centímetros) de diâmetro de círculo interno, quando aplicado em embalagens de peso superior a 1kg (um quilograma) até 10kg (dez quilogramas); ou
5cm (cinco centímetros) de diâmetro de círculo interno, quando aplicado em embalagens de peso superior a 10kg (dez quilogramas);
forma: circular dupla um círculo dentro do outro;

dizeres: deve constar o número "000" de registro do estabelecimento, dentro do círculo interno, isolado e abaixo da palavra "INSPECIONADO", que deve ser colocada horizontalmente logo abaixo da sigla "SIM", que estará localizada no cento do círculo interno; na curva inferior entre os círculos o nome do município onde está localizado o estabelecimento e sigla do estado " Pão de Açúcar /AL" e na curva superior entre os círculos deve estar escrito "Serviço de Inspeção Municipal".
uso: para rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal, utilizados na alimentação humana;
IV - modelo 4:

dimensões:

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

forma: quadrada;

dizeres: deve constar o número "000" de registro do estabelecimento, dentro do quadrado, isolado e abaixo da palavra "INSPECIONADO" que deve ser colocada horizontalmente e logo abaixo da sigla "SIM" que deverá estar localizada no centro do quadrado; "SERVIÇO DE" que acompanha o lado esquerdo e externo do quadrado, "INSPEÇÃO" que acompanha o lado superior e externo do quadrado, "MUNICIPAL" que acompanha o lado direito e externo do quadrado, e na parte inferior e externamente ao quadrado o nome do município onde está localizado o estabelecimento e sigla do estado, "Pão de Açúcar -AL "; e
uso: para rótulos, etiquetas ou sacarias de produtos não comestíveis;
V - modelo 5:
dimensões: 7cm x 6cm (sete centímetros por seis centímetros);

forma: retangular no sentido horizontal;

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

forma: retangular no sentido horizontal;

dizeres: dispostas verticalmente as letras "E", "S" ou "C" com altura de 5cm (cinco centímetros); ou "TF" ou "FC" com altura de 2,5cm (dois centímetros e meio) para cada letra; e
uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de produtos submetidos aos processos de esterilização pelo calor (E), de salga (S), de cozimento (C), de tratamento pelo frio (TF) ou de fusão pelo calor (FC); e
VII - modelo 7:

dimensões: 15mm (quinze milímetros) de diâmetro;

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

dizeres: deve constar o número "000" de registro do estabelecimento, isolado logo abaixo da palavra "INSPECIONADO" que deverá estar abaixo das iniciais "SIM" colocadas horizontalmente no centro do círculo interno; e a palavra "Pão de Açúcar -AL" na borda inferior entre o círculo; na borda superior entre os círculos "Serviço de Inspeção Municipal"; e
uso: em lacres utilizados no fechamento e na identificação de contentores e meios de transporte de matérias-primas e produtos que necessitem de certificação sanitária e nas ações fiscais de interdição de equipamentos, de dependências e de estabelecimentos, e pode ser de material plástico ou metálico
§ 1º É permitida a impressão do carimbo em relevo ou pelo processo de impressão automática a tinta, indelével, na tampa ou no fundo das embalagens, quando as dimensões destas não possibilitarem a impressão do carimbo no rótulo.
§ 2º Nos casos de etiquetas-lacres de carcaça e de etiquetas para identificação de caminhões tanques, o carimbo de inspeção deve apresentar a forma e os dizeres previstos no modelo 3 com 4cm (quatro centímetros) de diâmetro.
§ 3º A aplicação e controle do uso de lacres e de etiquetas-lacre em produtos, contentores ou veículos de transporte em que sua aposição seja necessária é de responsabilidade dos estabelecimentos, exceto em situações específicas determinadas pelo órgão de saúde animal competente.

TÍTULO IX
DA ANÁLISE LABORATORIAL

Art. 504. As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.
Parágrafo único. Sempre que o SIM julgar necessário, realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais.
Art. 505. Estão sujeitos às análises os produtos de origem animal, seus derivados, seus ingredientes, o gelo e a água de abastecimento.
Art. 506. A coleta de amostra de matéria-prima, produto ou qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal deve ser efetuadas por servidor do serviço de inspeção oficial.

§1º Não deve ser colhida amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação estejam comprometidas.
§2º Nos casos previstos no §1°, as intervenções legais e penalidades cabíveis não dependerão das análises e de laudos laboratoriais.
Art. 507. As amostras para análises devem ser colhidas, manuseadas, acondicionadas, identificadas, conservadas e transportadas de modo a garantir a sua integridade física.
Parágrafo único. A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo a colheita.
Art. 508. Para os casos onde existam dúvidas da inocuidade de produtos devido ao comprometimento das condições industriais ou higiênico sanitárias das instalações e do processo tecnológico de qualquer produto, a partida ficará sequestrada, sob a guarda e conservação do responsável pelo estabelecimento como fiel depositário, até o laudo final dos exames laboratoriais.
Art. 509. As metodologias analíticas devem ser aquelas padronizadas e validadas por norma federal específica.
Parágrafo único. Em casos excepcionais, a critério da autoridade competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, podem ser aceitas metodologias analíticas além das adotadas oficialmente, e devem ser obrigatoriamente mencionadas nos respectivos laudos.
Art. 510. Para realização das análises fiscais, deve ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.
§ 1º Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório credenciado pelo SIM ou laboratórios credenciados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e as demais devem ser utilizadas como contraprova. Uma amostra deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra amostra deverá ser mantida em poder do laboratório ou do Serviço de Inspeção oficial.
§ 2º É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação de sua amostra de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física.
§ 3º Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando:
I - a quantidade ou a natureza do produto não permitirem;
- o produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;
– se tratar de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial;
- forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos; e
- se tratar de ensaios para detecção de analitos que não se mantenham estáveis ao longo do tempo.
§ 4º Para os fins do inciso II do § 3º, considera-se que o produto apresenta prazo de validade exíguo quando possuir prazo de validade remanescente igual ou inferior a quarenta e cinco dias, contado da data da coleta.
Art. 511. Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o SIM notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.
Art. 512. É facultado ao interessado requerer ao SIM a análise pericial da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de quarenta e oito horas, contado da data da ciência do resultado.
§ 1º Ao requerer a análise da contraprova, o interessado deve indicar no requerimento o nome do assistente técnico para compor a comissão pericial e poderá indicar um substituto.
§ 2º O interessado deve ser notificado sobre a data, a hora e o laboratório definido pela autoridade competente do SIM, em que se realizará a análise pericial na amostra de contraprova, com antecedência mínima de setenta e duas horas.
§ 3º Deve ser utilizada na análise pericial a amostra de contraprova que se encontra em poder do detentor ou do interessado.
§ 4º Deve ser utilizada na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, salvo se houver concordância da comissão pericial quanto à adoção de outro método.
§ 5º A análise pericial não deve ser realizada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de alteração ou de violação.

§ 6º Na hipótese de que trata o § 5º, deve ser considerado o resultado da análise fiscal.
§ 7º Em caso de divergência quanto ao resultado da análise fiscal ou discordância entre os resultados da análise fiscal com o resultado da análise pericial de contraprova, deve-se realizar novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do laboratório ou do SIM.
§ 8º O não comparecimento do representante indicado pelo interessado na data e na hora determinadas ou a inexistência da amostra de contraprova sob a guarda do interessado implica a aceitação do resultado da análise fiscal.
Art. 513. O solicitante, quando indicar assistente técnico ou substituto para acompanhar análises periciais, deverá comprovar que os indicados possuem formação e competência técnica para acompanhar a análise pericial.
§ 1º Na hipótese de o assistente técnico ou substituto indicado não atender aos requisitos de formação e competência técnica de que trata o *caput*, o pedido de realização de análise pericial da amostra de contraprova será considerado protelatório.
§ 2º Na hipótese de que trata o § 1º, o pedido de realização de análise pericial da amostra de contraprova será indeferido e será considerado o resultado da análise fiscal.
Art. 514. O interessado poderá apresentar manifestação adicional quanto ao resultado da análise pericial da amostra de contraprova no processo de apuração de infrações no prazo de dez dias, contado da data de assinatura da ata de análise pericial de contraprova.
§ 1º Aplica-se à contagem do prazo de que trata o caput o disposto nos § 1º e § 2º do art. 563, considerada, para este fim, como data da cientificação oficial a data de assinatura da ata de análise pericial de contraprova.
§ 2º O resultado da análise pericial da amostra de contraprova e a manifestação adicional do interessado quanto ao resultado, caso apresentado, serão avaliados e considerados na motivação da decisão administrativa.
Art. 515. O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.
Art. 516. A coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no SIM pode ser realizada em estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, com vistas a atender a programas e a demandas específicas.
Art. 517. Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais, bem como sua frequência, serão estabelecidos pelo SIM em normas complementares.
Art. 518. Nos casos de análises fiscais de produto com padrões microbiológicos não previstos em Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade ou em legislação específica, permite-se seu enquadramento nos padrões estabelecidos para um produto similar.

TÍTULO X
DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 519. Os produtos de origem animal podem ser reinspecionados sempre que necessário antes de sua liberação para consumo ou para seu comércio.
Art. 520. A reinspeção dos produtos deve ser realizada em local ou em instalação que preserve as condições sanitárias dos produtos.
Parágrafo único. A reinspeção de que trata o *caput* abrange:

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

Art. 521. Na reinspeção de matérias-primas ou de produtos que apresentem evidências de alterações ou de adulterações, devem ser aplicados os procedimentos previstos neste Decreto e em normas complementares.
§ 1º Na reinspeção, os produtos que forem julgados impróprios para o consumo Humano devem ser condenados, vedada a sua destinação a outros estabelecimentos sem autorização prévia do SIM.
§ 2º Os produtos que, não, permitam aproveitamento condicional ou rebeneficiamento devem ser submetidos a processamento específico autorizado e estabelecido pelo SIM e devem ser novamente reinspecionados antes da liberação.
Art. 522. É permitido o aproveitamento condicional ou a destinação industrial de matérias-primas e de produtos de origem animal em outro estabelecimento registrado nos serviços de inspeção dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, desde que:
- haja autorização prévia do serviço oficial do estabelecimento de destino;

- haja controle efetivo de sua rastreabilidade, contemplando a comprovação de recebimento no destino; e
- seja observado o disposto no inciso XV do caput do art. 84.
Art. 523. É proibido recolher novamente às câmaras frigoríficas, sem conhecimento e avaliação do SIM, matérias-primas delas retirados e que permaneceram em condições inadequadas de temperatura.

TÍTULO XI
DO TRÂNSITO E DA CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL CAPÍTULO XXX
DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 524. O trânsito de produtos de origem animal deverá ser feito em veículos devidamente higienizados e em conformidade às normas específicas relacionadas à espécie e à conservação do produto transportado.
§1º É proibido o trânsito de produtos de origem animal destinados ao consumo humano com produtos ou mercadorias de outra natureza.
§2º Os produtos de origem animal em trânsito deverão estar higienicamente acondicionados em recipientes adequados, independentemente de estarem embalados.
§3º Os veículos transportadores de produtos de origem animal refrigerados ou congelados deverão ser providos de isolamento térmico e dispor de meios que permitam verificar a temperatura, mantendo-a nos níveis adequados à conservação dos produtos transportados.
§4º - Os produtos de origem animal que não necessitarem ser identificados por meio de marcas oficiais ou rótulos aprovados pelo SIM, quando em trânsito, devem estar acompanhados do "Certificado Sanitário ou Guia de Trânsito", assim como as matérias primas e produtos destinados ao aproveitamento condicional, subprodutos e produtos não comestíveis.
Art. 525. As matérias-primas e os produtos de origem animal fabricados em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal de Pão de Açúcar, quando devidamente registrados têm livre comércio em todo o município , observadas:
as exigências do órgão de saúde animal quanto ao trânsito de produtos; e

as demais exigências previstas neste Decreto e em normas complementares.

§1º Quanto se tratar de estabelecimentos que fizeram adesão ao SUASA/ SISBI, os produtos elaborados nestes terão livre trânsito em todo o território nacional.
Art. 526. Todos os produtos de origem animal em trânsito no município de Pão de Açúcar devem estar embalados, acondicionados e rotulados em conformidade ao previsto neste Decreto, podendo ser reinspecionados pelos médicos veterinários do Serviço de Inspeção em postos fixos ou volantes.
Parágrafo único. Os produtos de origem animal depositados ou em trânsito no município estão sujeitos à fiscalização pelo SIM, nos limites da sua competência.
Art. 527. Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos com inspeção permanente, quando em trânsito, deverão estar acompanhados de Certificado Sanitário firmado pelo médico veterinário responsável pela inspeção ou Guia de Trânsito firmado pelo Agente de Inspeção do SIM.

CAPÍTULO XXXI
DA CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 528. É obrigatória a emissão de certificação sanitária para o trânsito de matérias- primas ou de produtos de origem animal.
§ 1º A critério do SIM, pode ser dispensada a certificação sanitária para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal, conforme estabelecido neste Decreto e em normas complementares, observada a legislação de saúde animal.
§ 2º Os procedimentos de emissão dos documentos de certificação sanitária assim como os modelos serão definidos pelo SIM em normas complementares.
Art. 529. É obrigatória a emissão de certificação sanitária para o trânsito de matérias- primas ou de produtos de origem animal destinados ao aproveitamento condicional ou à condenação determinados pelo SIM e a emissão de documentação de destinação industrial ou de condenação determinadas pelo estabelecimento.
§ 1º Nas hipóteses do *caput*, é obrigatória a comprovação do recebimento das matérias-primas e dos produtos pelo estabelecimento de destino junto ao emitente, no prazo de quarenta e oito horas, contado do recebimento da carga.
§ 2º Não serão expedidas novas partidas de matérias-primas ou de produtos até que seja atendido o disposto no § 1º.
§ 3º Nos estabelecimentos de abate em que não seja possível separar o material condenado oriundo do Departamento de Inspeção Final e das linhas de inspeção de *post mortem* do material condenado pelo estabelecimento nas demais operações industriais, a certificação sanitária de que trata o *caput* fica dispensada e o trânsito desses produtos será respaldado pela declaração de condenação emitida pelo estabelecimento.
TÍTULO XII
DAS RESPONSABILIDADES, DAS MEDIDAS CAUTELARES, DAS INFRAÇÕES, DAS PENALIDADES E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO
CAPÍTULO XXXII
DAS RESPONSABILIDADES E DAS MEDIDAS CAUTELARES
Seção XIV
Dos responsáveis pela infração

Art. 530. Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Decreto para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:
- fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no SIM;
- proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados no SIM onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal;
- que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal.

Parágrafo único. A responsabilidade a que se refere o *caput* abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal ou de matérias- primas.

Seção XV
Das medidas cautelares

Art. 531. Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido adulterado, o SIM deverá adotar, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:
- apreensão do produto, dos rótulos ou das embalagens;

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

- coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais; ou

§ 1º Sempre que necessário, será determinada a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos.
§ 2º Quando a apreensão de produtos for motivada por deficiências de controle do processo de produção, as medidas cautelares poderão ser estendidas a outros lotes de produtos fabricados sob as mesmas condições.
§ 3º As medidas cautelares adotadas cujas suspeitas que levaram à sua aplicação não forem confirmadas serão levantadas.
§ 4º Após a identificação da causa da irregularidade e a adoção das medidas corretivas cabíveis, a retomada do processo de fabricação será autorizada.
§ 5º Quando for tecnicamente pertinente, a liberação de produtos apreendidos poderá ser condicionada à apresentação de laudos laboratoriais que evidenciem a inexistência da irregularidade.
§ 6º O disposto no *caput* não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

CAPÍTULO XXXIII
DAS INFRAÇÕES

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

- não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;
- utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;

- expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;
- ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;
- elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM;
- expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no
SIM;
- desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste Decreto e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;
IX - desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;
- omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;
- utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;
- não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao SIM relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;
- adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal fabricados em estabelecimento não registrado em Serviço de Inspeção oficial;
- fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;
- elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM;
- utilizar produtos com prazo de validade vencida, em desacordo com os critérios estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares;
- prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou sonegar qualquer informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM e ao consumidor;
- fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

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

- simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
- embaraçar a ação de servidor do SIM no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;
XXIV - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do SIM;
XXV - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;
XXVI - utilizar matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;
XXVII- utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
- fraudar documentos oficiais;
- não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;
- deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do SIF nos prazos regulamentares;
- prestar ou apresentar informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ao SIM;
- apor aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade;

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

- expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção;
- receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem animal sem possuir registro no órgão de fiscalização competente;
- descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares; e
- não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não dar a destinação adequada aos produtos condenados.
Art. 533. Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:
- apresentem-se alterados;

- apresentem-se adulterados;

- apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;
- contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;
- contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;
- contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica;

- revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;

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

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

- não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

Parágrafo único. Outras situações não previstas nos incisos de I a XIV podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo SIM.

Art. 534. Além dos casos previstos no Art.533, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:
- sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto e em normas complementares;
- estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofos seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico; ou
- estejam infestados por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores.

Parágrafo único. São ainda considerados impróprios para consumo humano a carne ou os produtos cárneos obtidos de animais ou matérias-primas animais não submetidos à inspeção sanitária oficial.

Art. 535. Além dos casos previstos no Art.533, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:
I - estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante;
II - apresentem sinais de deterioração;
- sejam portadores de lesões ou doenças;

- apresentem infecção muscular maciça por parasitas;

- tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo SIM ou legislação federal específica.
- tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca; ou
- apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Art. 536. Além dos casos previstos no Art.533, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:
- alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;
- mumificação ou estejam secos por outra causa;
III - podridão vermelha, negra ou branca;
- contaminação por fungos, externa ou internamente;
- sujidades externas por materiais estercorais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;
- rompimento da casca e estejam sujos; ou

- rompimento da casca e das membranas testáceas.

Parágrafo único. São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que foram submetidos ao processo de incubação.

Art. 537. Além dos casos previstos no Art. 533, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:
- provenha de propriedade interditada pela autoridade de saúde animal competente;
- na seleção da matéria-prima, apresente resíduos de produtos inibidores, de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, de conservadores, de agentes inibidores do crescimento microbiano ou de outras substâncias estranhas à sua composição;
- apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância; ou
IV - revele presença de colostro.

Parágrafo único. O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento e qualquer produto que tenha sido preparado com ele ou que a ele tenha sido misturado devem ser descartados e inutilizados pelo estabelecimento.

Art. 538. Além dos casos previstos nos Art. 533 e Art. 537, considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando:
I - não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares.

Art. 539. Além dos casos previstos no art. 533, são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas complementares.

Art. 540. Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou adulterados.

§ 1º São considerados alterados as matérias-primas ou os produtos que não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam e incorrem em risco à saúde pública.

§ 2º São considerados adulterados as matérias-primas ou os produtos de origem animal:
- fraudados:

as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos e não atendem ao disposto na legislação específica;
as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração do produto;

as matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto; ou
as matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em normas complementares ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto; ou
- falsificados:

as matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao SIM;
as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de outro produto registrado junto ao SIM e que se denominem como este, sem que o seja;
as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto;
as matérias-primas e os produtos que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado;
as matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade; ou

as matérias-primas e os produtos que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem.

Art. 541. O SIM adotará a legislação federal específica quanto aos critérios de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano.

Art. 542. Nos casos previstos no art. 532, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

- nos casos de apreensão, após reinspeção completa, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme disposto em normas complementares; e
- nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias- primas e dos produtos para fins não comestíveis.

CAPÍTULO XXXIV
DAS PENALIDADES

Art. 543. As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Art. 544. Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto neste Decreto ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:
- advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;

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

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

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

- apreensão ou condenação das matérias-primas e dos produtos de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;
- suspensão de atividade, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico- sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora;
- interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou na falsificação habitual do produto ou quando se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas; e
- cassação de registro ou do relacionamento do estabelecimento.

§ 1º As multas previstas no inciso II do *caput* serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.
§ 2º A suspensão de atividades de que trata o inciso IV do *caput* e a interdição de que trata o inciso V do *caput* serão levantadas nos termos do disposto no art. 555 e art. 556.
§ 3º Se a interdição total ou parcial não for levantada, nos termos do § 2º, após doze meses, será cancelado o registro do estabelecimento.
§ 4º As sanções de que tratam os incisos IV e V do *caput* poderão ser aplicadas de forma cautelar.

Art. 545. Os produtos apreendidos durante as atividades de inspeção e fiscalização nos estabelecimentos registrados, unicamente em decorrência de fraude econômica ou com irregularidades na rotulagem, poderão ser objeto de doação destinados prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome a juízo do médico veterinário do SIM.

Art. 546. Não serão objeto de doações os produtos apreendidos sem registro em Serviço de inspeção oficial da entidade sanitária competente.

Art. 547. Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do art.544, são consideradas:
- infrações leves as compreendidas nos incisos I a VII e inciso XXXII do caput do art.
532;
- infrações moderadas as compreendidas nos incisos VIII a XVI, inciso XXXIII e inciso XXXIV do caput do art. 532;
- infrações graves as compreendidas nos incisos XVII a XXIII e incisos XXXV a XXXVII do caput do art.532; e
- infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XXIV a XXXI e incisos XXXVIII a XLIV do caput do art. 532.

§ 1º As infrações classificadas como leves, moderadas ou graves poderão receber graduação superior, nos casos em que a falta cometida implicar risco à saúde ou aos interesses dos consumidores, ou, ainda, pelas sucessivas reincidências.

Art. 548. Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o inciso II do *caput* do art. 544, serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde pública e para os interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.
§ 1º São consideradas circunstâncias atenuantes:
- o infrator ser primário na mesma infração;

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

- o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;
- a infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;
V - a infração ter sido cometida acidentalmente;
VI - a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator;
VII - a infração não afetar a qualidade do produto;
- o infrator comprovar que corrigiu a irregularidade que motivou a infração, até o prazo de apresentação da defesa;
- o infrator ser estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos agropecuários que se enquadra nas definições dos incisos I ou II do *caput* do art. 3º ou do § 1º do art. 18-A da Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que não se verifique reincidência, fraude, resistência ou embaraço à fiscalização.
§ 2º São consideradas circunstâncias agravantes:
- o infrator ser reincidente especifico;

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

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

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

- o infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.
§ 3º Na hipótese de haver concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.
§ 4º Verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infração depois do trânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior, podendo ser genérica ou específica.
§ 5º A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração e a reincidência específica é caracterizada pela repetição de infração já anteriormente cometida.
§ 6º Para efeito de reincidência, não prevalece a condenação anterior se entre a data do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa e a data da infração posterior tiver decorrido mais de cinco anos, podendo norma específica reduzir esse tempo.
§ 7º Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo deste Decreto, prevalece para efeito de punição o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

Art. 549. As multas a que se refere este Capítulo não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro ou do relacionamento do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.
Parágrafo único. A cassação do registro de estabelecimento cabe ao Veterinário (Coordenador do Serviço de Inspeção ou Secretário Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Agrário).

Art. 550. Na hipótese de apuração da prática de duas ou mais infrações em um processo administrativo, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada infração praticada.
Art. 551. Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do caput do art. 544, será considerado que as matérias primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, nos casos definidos no art. 542:
§ 1º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados.
§ 2º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção e de transporte dos produtos apreendidos e perdidos em favor do município que serão destinados aos programas de segurança alimentar e combate à fome, nos termos do § 4º do art. 2º da Lei nº 7.889, de 1989.
Art. 552. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do *caput* do art. 544, caracterizam atividades de risco ou situações de ameaça de natureza higiênico-sanitária, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto:
– desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos;
- omissão de elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- alteração de qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

- expedição de matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;
- recepção, utilização, transporte, armazenagem ou expedição de matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido de comprovação de sua procedência;
- simulação da legalidade de matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida;
- utilização de produtos com prazo de validade expirado em desacordo com os critérios estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou apor aos produtos novos prazos depois de expirada a validade;
- produção ou expedição de produtos que representem risco à saúde pública;

IX- utilização de matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;
- utilização de processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendam ao disposto na legislação específica;
- utilização, substituição, subtração ou remoção, total ou parcial, de matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
- prestação ou apresentação ao SIM de informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos
- fraude de registros sujeitos à verificação pelo SIM;

- não cumprimento dos prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIM, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;
- ultrapassagem da capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;
XVI – aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado no SIM ou em outro órgão de inspeção oficial; ou
não realização de recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;
início de atividade sem atendimentos às exigências ou às pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;
- expedição ou comercialização de produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à sua realização;
- recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenamento, acondicionamento, embalagem, rotulagem ou expedição de produtos de origem animal que não possuam registro no órgão de fiscalização competente;
- descumprimento de determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou de outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares; e
- não realização de tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não destinação adequada a produtos condenados;
Art. 553. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do art. 544, caracterizam embaraço à ação fiscalizadora, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando o infrator:
I - embaraçar a ação de servidor do SIM no exercício de suas funções, visando a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;
II - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor do serviço de Inspeção oficial;
III - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
IV - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
V - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
VI - fraudar documentos oficiais;

VII - fraudar registros sujeitos à verificação pelo Serviço de Inspeção oficial;

VIII - descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou de outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares;
IX - prestar ou apresentar ao SIM informações, declarações ou documentos falsos;

X - não apresentar para reinspeção produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória; e;
XI - expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção.
Art. 554. As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto ou de suspensão de atividades oriundas de embaraço à ação fiscalizadora serão aplicadas pelo prazo de, no mínimo, sete dias, que poderá ser prorrogado em quinze, trinta ou sessenta dias, de acordo com o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas no art. 548, independentemente da correção das irregularidades que as motivaram.
§ 1º A suspensão de atividades oriunda de embaraço à ação fiscalizadora poderá ter seu prazo de aplicação reduzido para, no mínimo, três dias, em infrações classificadas como leves ou moderadas ou na preponderância de circunstâncias atenuantes, excetuados os casos de reincidência específica.
§ 2º As penalidades tratadas no caput terão seus efeitos iniciados no prazo de trinta dias, a partir da data da cientificação do estabelecimento.
§ 3º Após início dos efeitos das sanções de que trata o caput, o prazo de aplicação será contado em dias corridos, exceto nos casos de que trata o § 1º, em que a contagem do prazo será feita em dias úteis subsequentes.
§ 4º A suspensão de atividades de que trata o caput abrange as atividades produtivas e a certificação sanitária, permitida, quando aplicável, a conclusão do processo de fabricação de produtos de fabricação prolongada cuja produção tenha sido iniciada antes do início dos efeitos da sanção.
§ 5º A interdição de que trata o caput será aplicada de forma parcial ao setor no qual ocorreu a adulteração, quando for possível delimitar ou identificar o local da ocorrência, ou de forma total, quando não for possível delimitar ou identificar o local da ocorrência, mediante especificação no termo de julgamento.
§ 6º Caso as sanções de que trata o caput tenham sido aplicadas por medida cautelar, o período de duração das ações cautelares, quando superior a um dia, será deduzido do prazo de aplicação das sanções ao término da apuração administrativa.

Art. 555. As sanções de interdição, total ou parcial, do estabelecimento em decorrência da constatação de inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, e de suspensão de atividade, decorrente de risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, serão levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram.
§ 1º A sanção de interdição de que trata o caput será aplicada de forma:
I - parcial aos setores ou equipamentos que não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas de funcionamento; ou
II - total, caso as condições inadequadas se estendam a todo o estabelecimento ou quando a natureza do risco identificado não permita a delimitação do setor ou equipamento envolvidos.
§ 2º A suspensão de atividade de que trata o *caput* será aplicada ao setor, ao equipamento ou à operação que ocasiona o risco ou a ameaça de natureza higiênico-sanitária.
§ 3º As sanções de que trata este artigo deixarão de ser aplicadas ao término do processo de apuração, caso já tenham sido aplicadas por medida cautelar.
Art. 556. A habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos caracteriza- se quando for constatada idêntica infração por três vezes, consecutivas ou não, no período de doze meses.
§ 1º Para os fins de deste artigo, considera-se idêntica infração aquela que tenha por objeto o mesmo fato motivador, independentemente do enquadramento legal, que tenha sido constatada pela fiscalização.
§ 2º Para contagem do número de infrações para caracterização da habitualidade, serão consideradas a primeira infração e duas outras que venham a ser constatadas, após a adoção, pelo estabelecimento, de medidas corretivas e preventivas para sanar a primeira irregularidade.
Art. 557. As sanções de cassação de registro ou de relacionamento do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:
I - reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, nos períodos máximos fixados no Art.556; ou

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

CAPÍTULO XXXV
DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

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

Art. 564. Não serão conhecidos a defesa ou recurso interpostos:
I - fora do prazo;

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

§ 1º Na hipótese do inciso II do *caput*, a autoridade competente será indicada ao autuado e o prazo para defesa ou recurso será devolvido.
§ 2º O não conhecimento do recurso não impede a administração pública de rever de ofício o ato ilegal, desde que não tenha ocorrido a preclusão administrativa.
Art. 565. O Médico Veterinário oficial do SIM, após juntada ao processo a defesa ou o termo de revelia, deve instruí-lo com relatório e o Coordenador do SIM deve proceder ao julgamento em primeira instância.
Parágrafo único. Na hipótese de não apresentação de defesa, a informação constará do relatório de instrução.
Art. 566. Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, em face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de dez dias, contado da data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.
Parágrafo único. O recurso tempestivo poderá, a critério da autoridade julgadora, ter efeito suspensivo sobre a penalidade aplicada e deve ser dirigido à autoridade que proferiu a decisão, a qual, se não a reconsiderar, encaminhará o processo administrativo ao Secretário Municipal de Agricultura para proceder ao julgamento em segunda instância.
Art. 567. A autoridade competente para decidir o recurso em segunda e última instância é o Secretário Municipal de Agricultura, respeitados os prazos e os procedimentos previstos para a interposição de recurso na instância anterior.
Art. 568. O não recolhimento do valor da multa no prazo de trinta dias, comprovado nos autos do processo transitado em julgado, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa da União.
Art. 569. Será dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovadas em processos com trânsito em julgado no âmbito administrativo.
Parágrafo único. O recolhimento de produtos que coloquem em risco a saúde ou que tenham sido adulterados também poderá ser divulgado.
Art. 570. A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.
Art. 571. Para fins do disposto no art. 55 da Lei Complementar nº 123, de 2006, consideram-se atividades e situações de alto risco as infrações classificadas como grave ou gravíssima, nos termos estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares, praticadas por microempresas ou empresas de pequeno porte de produtos agropecuários.
TÍTULO XIII
DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS
Art. 572. O Serviço de Inspeção Municipal deve atuar em conjunto com o órgão competente da saúde para o desenvolvimento de:
I - ações e programas de saúde animal e saúde humana para a mitigação ou a redução de doenças infectocontagiosas ou parasitárias que possam ser transmitidas entre os homens e os animais; e
II - ações de educação sanitária.

Art. 573. O Serviço de Inspeção Municipal estabelecerá procedimentos simplificados para migração ou regularização dos estabelecimentos fabricantes dos produtos abrangidos por este Decreto assegurada a continuidade do exercício da atividade econômica.
Parágrafo único. A composição do comitê e a designação dos integrantes serão definidas em ato do Secretário de Agricultura.
Art. 574. O SIM poderá adotar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização decorrentes da existência ou da suspeita de:
I - doenças, exóticas ou não;
II - surtos; ou
III - quaisquer outros eventos que possam comprometer a saúde pública e a saúde animal.
Parágrafo único. Quando, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, houver suspeita de doenças infectocontagiosas de

notificação imediata, o SIM deve notificar o serviço oficial de saúde animal.
Art. 575. Os estabelecimentos de pequeno porte que elaboram produtos alimentícios de origem animal de forma artesanal registrados no SIM, devem atender às normas federais, estaduais e municipais para obtenção do selo ARTE.
Art. 576. Os casos omissos ou as dúvidas que forem suscitadas na execução deste Decreto serão resolvidos pelo Coordenador do Serviço de Inspeção oficial.
Art. 577. As penalidades aplicadas, após o trânsito em julgado administrativo, serão consideradas para a determinação da reincidência em relação a fato praticado depois do início da vigência deste Decreto.
Art. 578. Os estabelecimentos registrados SIM terão o prazo de um ano, contado da data de entrada em vigor, para se adequarem às disposições deste Decreto.
Art. 579. O Serviço de Inspeção Municipal expedirá normas complementares necessárias à execução deste Decreto.
Art. 580. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Pão de Açúcar 02 de setembro de 2022.

JORGE SILVA DANTAS
Prefeito

Publicado por:
Napoleão Rodrigues Couto Júnior
Código Identificador:E390B304

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARICONHA

CÂMARA MUNICIPAL DE PARICONHA
RATIFICAÇÃO

A Câmara Municipal de Pariconha **RATIFICA o Termo de Dispensa nº 004/2023**, nos termos do art. 24, Inciso I e II, da Lei Federal n.º 8.666/93, que tem como objeto contratação de empresa especializada para aquisição de material de expediente, para atender as necessidades desta Câmara Municipal, conforme segue abaixo, tendo como contratado: **CASA DO ESTUDANTE E SUBLIMAÇÃO, inscrita no CNPJ de nº: 49.013.984/0001-34, sediada na Rua do Comércio, 38, Loja/centro/Monteiropolis/AL, CEP: 57.440-000**, por apresentar o menor preço perfazendo o valor de **R$ 17.547,25 (dezessete mil, quinhentos e quarenta e sete reais e vinte e cinco centavos),** em face da **DISPENSA** de Processo Licitatório.

Gabinete do Presidente Pariconha/AL, 13 de Março de 2023.

ROSEVALDO SOARES DA SILVA
Presidente da Câmara

Publicado por:
Gilmar Jose da Silva
Código Identificador:BA99AB3A

CÂMARA MUNICIPAL DE PARICONHA
EXTRATO CONTRATO

ESPÉCIE: CONTRATO Nº 003/2023, ORIUNDO DA DISPENSA Nº 004/2023 **PARTES - CONTRATANTE:** CÂMARA MUNICIPAL DE PARICONHA / AL. **CONTRATADA:** CASA DO ESTUDANTE E SUBLIMAÇÃO, inscrita no CNPJ de nº: 49.013.984/0001-34. **OBJETO:** CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA AQUISIÇÃO DE MATERIAL DE EXPEDIENTE, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DESTA CÂMARA MUNICIPAL. **VALOR:** R$ 17.547,25 (DEZESSETE MIL, QUINHENTOS E QUARENTA E SETE REAIS E VINTE E CINCO CENTAVOS). **VIGÊNCIA:** 12 (DOZE) MESES -

ROSEVALDO SOARES DA SILVA -
Presidente da Câmara

Publicado por:
Gilmar Jose da Silva
Código Identificador:18D8474D

CÂMARA MUNICIPAL DE PARICONHA
RATIFICAÇÃO

O Presidente da Câmara Municipal de Pariconha **RATIFICA o Termo de Dispensa nº 011/2023**, nos termos do Art. 24, Inciso I e II da Lei Federal nº 8.666/93 combinado com o DECRETO Nº 9.412, DE 18 DE JUNHO DE 2018, que tem como objeto **contratação de empresa especializada para fornecimento de Kit Câmeras, Material Informática e Material Permanente, para atender as necessidades da Câmara Municipal de Pariconha – AL**, tendo como contratado: **L. F. COMERCIO E VARIEDADES LTDA, inscrita no CNPJ de nº: 36.720.866/0001-14,** situada na Rua Pedro Soares da Mota, nº 212, São Cristovão, CEP: 57.601-010, Palmeira dos ìndios / AL, por apresentar o menor preço perfazendo o valor de **R$: 15.684,00 (quinze mil, seiscentos e oitenta e quatro reais),** em face da **DISPENSA** de Processo Licitatório.

Pariconha/AL, 05 de Julho de 2023.

ROSEVALDO SOARES DA SILVA
Presidente da Câmara

Publicado por:
Gilmar Jose da Silva
Código Identificador:6CA00C32

CÂMARA MUNICIPAL DE PARICONHA
EXTRATO CONTRATO

ESPÉCIE: CONTRATO Nº 010/2023, ORIUNDO DA DISPENSA Nº 011/2023. **PARTES - CONTRATANTE:** CÂMARA MUNICIPAL DE PARICONHA/ AL. **CONTRATADA:** L F. COMERCIO E VARIEDADES LTDA, INSCRITA NO CNPJ DE Nº: 36.720.866/0001-14. **OBJETO**: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FORNECIMENTO DE KIT CÂMERAS, MATERIAL INFORMÁTICA E MATERIAL PERMANENTE, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA CÂMARA MUNICIPAL DE PARICONHA – AL. **VALOR:** R$ 15.684,00 (QUINZE MIL, SEISCENTOS E OITENTA E QUATRO REAIS). **VIGÊNCIA:** 12 (DOZE) MESES.

ROSEVALDO SOARES DA SILVA
Presidente da Câmara

Publicado por:
Gilmar Jose da Silva
Código Identificador:2443D412

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA 56/2023 – GAB. PREFEITO

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE PARICONHA, Estado de Alagoas, usando de suas atribuições legais previstos no Art. 41, inciso I, do Regime Jurídico Único dos Servidores do Município de Pariconha/AL, RESOLVE EXONERAR, em razão de requerimento pessoal, a senhora LAÍSE FERNANDA LIMA SILVA, Portadora do CPF094.398.054-20, do cargo de Enfermeira, vinculada à Secretaria Municipal de Saúde.

Pariconha/AL, 04 de Setembro de 2023.

ANTONIO TELMO NOIA
Prefeito

Publicado por:
José Rodolfo da Silva Santos
Código Identificador:00438343

SECRETARIA MUL ADM E FINANÇAS - SETOR LICITACAO
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E TURISMO
EXTRATO DO CONTRATO DA INEXIGIBILIDADE 030/2023

INEXIGIBILIDADE 030/2023
PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 08310087/2023

OBJETO: Contratação de empresa especializada em show artístico para a tradicional festa do Povoado Campinhos. No dia 09 de setembro de 2023.
Contratante: Secretaria Municipal de Cultura e Turismo.
Contratado: **TOQUE DE MIDAS PRODUÇÕES – LTDA**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 29.216.667/0001-08, o evento ocorrerá no dia 09 de setembro de 2023, com apresentação da Banda **Gatinha Manhosa**, tendo com duração de aproximadamente 01h40min, no valor de R$ 80.000,00 (Oitenta Mil Reais).
Assinatura: 04/09/2023.

ANTÔNIO TELMO NÓIA
Prefeito

Publicado por:
José Rodolfo da Silva Santos
Código Identificador:454D777F

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PASSO DE CAMARAGIBE

SECRETÁRIA DE ADMINISTRAÇÃO
EXTRATO DE CONTRATO

PROCEDIMENTO LICITATORIO – **2º Termo Aditivo – de prazo** – **CONTRATOS 48/2021**. Contratante: Prefeitura Municipal de Passo de Camaragibe CNPJ: Nº 12.342.655/0001-27 CONTRATADO: CLAYSONN THIAHO PEIXOTO DE MELO LTDA. CNPJ de n° 12.070.635/0001-44. OBJETO: Contratação de empresa especializada para prestar serviços .de manutenção predial, vias e praças.

ELLISSON SANTOS DA SILVA
Prefeito

Publicado por:
Ramon Souza Nascimento
Código Identificador:5F68FB11

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PILAR

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

PEDIDO DE COTAÇÃO DE PREÇO Nº 115/2023

A Prefeitura Municipal de Pilar, inscrita no CNPJ nº12.200.150/0001-28, representada neste ato pelo Setor de Compras Geral, informa que está recebendo cotações para o
Processo Licitatório nº 0817-0008/2023.
Objeto:AQUISIÇÃO E INSTALAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE LAZER (PARQUE) PARA PRAÇAS, 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 5 (cinco) dias 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 Av. Arthur Ramos, s/n, 1º andar Centro, Pilar/AL, das 8h às 13h de segunda à sexta-feira (Rua ao lado direito da agência da Caixa Econômica Federal).

Pilar/Al,04 de setembro de 2023.

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

Publicado por:
Fabiano Rodrigues de Lima
Código Identificador:9F1F09A0

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
PORTARIA Nº 142, DE 04 DE SETEMBRO DE 2023.

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

Processo: 0904-0007/2023
Nome do (a) beneficiário (a): João Victor Gonçalves Pereira
CPF: 103.612.404-57
Cargo: Captação de audiovisual/drone
Quantidade total de diárias: 03 (três)
Valor total das diárias: R$ 2.400,00 (dois mil e quatrocentos reais)
Período de deslocamento: 10/09/2023 a 12/09/2023
Destino: Juazeiro do Norte-CE
Objetivo do deslocamento: Para fazer a cobertura do Gestor Renato Filho e da ação que será realizada pela Secretaria de Assistência Social que levará 32(trinta e dois) ônibus com os romeiros. Dotação orçamentária: 02 – GABINETE DO PREFEITO; Funcional Programática: 04.122.0001.2002; Projeto/Atividade 2002 – Manutenção das ações das Atividades do Gabinete do Prefeito e Elemento de Despesa: 3.3.9.0.14.00 – Diárias Civil.

RENATO REZENDE ROCHA FILHO
Prefeito do Município

Publicado por:
Veridiana de Almeida
Código Identificador:5274BEC0

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
PORTARIA Nº 143, DE 04 DE SETEMBRO DE 2023.

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

Processo: 0904-0007/2023
Nome do (a) beneficiário (a): Carlos Alberto dos Santos
CPF: 047.690.954-65
Cargo: Coordenador responsável
Quantidade total de diárias: 03 (três)
Valor total das diárias: R$ 2.400,00 (dois mil e quatrocentos reais)
Período de deslocamento: 10/09/2023 a 12/09/2023
Destino: Juazeiro do Norte -CE
Objetivo do deslocamento: Para fazer a cobertura do Gestor Renato Filho e da ação que será realizada pela Secretaria de Assistência Social que levará 32(trinta e dois) ônibus com os romeiros. Dotação orçamentária: 02 – GABINETE DO PREFEITO; Funcional Programática: 04.122.0001.2002; Projeto/Atividade 2002 – Manutenção das ações das Atividades do Gabinete do Prefeito e Elemento de Despesa: 3.3.9.0.14.00 – Diárias Civil.

RENATO REZENDE ROCHA FILHO
Prefeito do Município

Publicado por:
Veridiana de Almeida
Código Identificador:86D76DCF

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
PORTARIA Nº 144, DE 04 DE SETEMBRO DE 2023.

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

Processo: 0904-0007/2023
Nome do (a) beneficiário (a): Monick Mirella dos Santos Silva

CPF: 113.882.084-90
Cargo: Social Mídia
Quantidade total de diárias: 03 (três)
Valor total das diárias: R$ 2.400 ,00 (dois mil e quatrocentos reais)
Período de deslocamento: 10/09/2023 a 12/09/2023
Destino: Juazeiro do Norte -CE
Objetivo do deslocamento: Para fazer a cobertura do Gestor Renato Filho e da ação que será realizada pela Secretaria de Assistência Social que levará 32(trinta e dois) ônibus com os romeiros. Dotação orçamentária: 02 – GABINETE DO PREFEITO; Funcional Programática: 04.122.0001.2002; Projeto/Atividade 2002 – Manutenção das ações das Atividades do Gabinete do Prefeito e Elemento de Despesa: 3.3.9.0.14.00 – Diárias Civil.

RENATO REZENDE ROCHA FILHO
Prefeito do Município

Publicado por:
Veridiana de Almeida
Código Identificador:F35A996F

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
PORTARIA Nº 145, DE 04 DE SETEMBRO DE 2023.

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

Processo: 0904-0007/2023
Nome do (a) beneficiário (a): Thomas Amorim Rosendo
CPF: 056.147.894-56
Cargo: Captação de audiovisual/drone
Quantidade total de diárias: 03 (três)
Valor total das diárias: R$ 2.400,00 (dois mil e quatrocentos reais)
Período de deslocamento: 10/09/2023 a 12/09/2023
Destino: Juazeiro do Norte-CE
Objetivo do deslocamento: Para fazer a cobertura do Gestor Renato Filho e da ação que será realizada pela Secretaria de Assistência Social que levará 32(trinta e dois) ônibus com os romeiros. Dotação orçamentária: 02 – GABINETE DO PREFEITO; Funcional Programática: 04.122.0001.2002; Projeto/Atividade 2002 – Manutenção das ações das Atividades do Gabinete do Prefeito e Elemento de Despesa: 3.3.9.0.14.00 – Diárias Civil.

RENATO REZENDE ROCHA FILHO
Prefeito do Município

Publicado por:
Veridiana de Almeida
Código Identificador:64C71FB5

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
PORTARIA Nº 146, DE 04 DE SETEMBRO DE 2023.

O Prefeito Municipal de Pilar/AL, no uso de suas atribuições e prerrogativas legais, e em conformidade com o Decreto nº 21, de 13 de abril de 2022, resolve conceder diária (s) em seu favor, tendo em vista deslocamento a serviço, conforme especificações abaixo:
Processo: 0904-0007/2023
Nome do (a) beneficiário (a): Yago Alves Duarte
CPF: 17.463.324-76
Cargo: Motorista
Quantidade total de diárias: 03 (três)
Valor total das diárias: R$ 2.400,00 (dois mil e quatrocentos reais)
Período de deslocamento: 10/09/2023 a 12/09/2023
Destino: Juazeiro do Norte -CE
Objetivo do deslocamento: Para fazer a cobertura do Gestor Renato Filho e da ação que será realizada pela Secretaria de Assistência Social que levará 32(trinta e dois) ônibus com os romeiros. Dotação orçamentária: 02 – GABINETE DO PREFEITO; Funcional Programática: 04.122.0001.2002; Projeto/Atividade 2002 – Manutenção das ações das Atividades do Gabinete do Prefeito e Elemento de Despesa: 3.3.9.0.14.00 – Diárias Civil.

RENATO REZENDE ROCHA FILHO
Prefeito do Município

Publicado por:
Veridiana de Almeida
Código Identificador:FE1BFE14

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
PORTARIA Nº 147, DE 04 DE SETEMBRO DE 2023.

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

Processo: 0904-0007/2023
Nome do (a) beneficiário (a): Weverton da Silva Melo
CPF: 120.240.874-50
Cargo: Social Mídia
Quantidade total de diárias: 03 (três)
Valor total das diárias: R$ 2.400,00 (dois mil e quatrocentos reais)
Período de deslocamento: 10/09/2023 a 12/09/2023
Destino: Juazeiro do Norte-CE
Objetivo do deslocamento: Para fazer a cobertura do Gestor Renato Filho e da ação que será realizada pela Secretaria de Assistência Social que levará 32(trinta e dois) ônibus com os romeiros. Dotação orçamentária: 02 – GABINETE DO PREFEITO; Funcional Programática: 04.122.0001.2002; Projeto/Atividade 2002 – Manutenção das ações das Atividades do Gabinete do Prefeito e Elemento de Despesa: 3.3.9.0.14.00 – Diárias Civil.

RENATO REZENDE ROCHA FILHO
Prefeito do Município

Publicado por:
Veridiana de Almeida
Código Identificador:AA901443

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRANHAS

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 52/2023 - GABPREF

O Prefeito do Município de Piranhas/AL, no uso de suas atribuições constitucionais e legais, notadamente as que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município, RESOLVE:

Art. 1º – Exonerar o Sr. **NORMANDO TORRES DE ALBUQUERQUE** inscrito no CPF nº 043.906.734-08, do cargo em comissão de **CONTROLADO MUNICIPAL,** deste município, nos termos da lei, revogando-se as disposições em contrário.

Art. 2º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação produzindo efeito imediato.

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

Piranhas/AL, 01 de setembro de 2023.

TIAGO TORRES FREITAS
Prefeito Municipal de Piranhas

Publicado por:
Yuris Pereira Soares de Sá
Código Identificador:517F4570

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 53/2023 - GABPREF

O Prefeito do Município de Piranhas/AL, no uso de suas atribuições constitucionais e legais, notadamente as que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município, RESOLVE:

Art. 1º – Nomear o Sr. **MARCUS ANDRE DIAS CAVALCANTE JUNIOR** inscrito no CPF nº 107.941.504-11, para o cargo em comissão de **CONTROLADOR GERAL MUNICIPAL**, deste município, nos termos da lei, revogando-se as disposições em contrário.

Art. 2º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação produzindo efeito imediato.

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

Piranhas/AL, 01 de setembro de 2023.

TIAGO TORRES FREITAS
Prefeito Municipal de Piranhas

Publicado por:
Yuris Pereira Soares de Sá
Código Identificador:7320538D

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 54/2023 - GABPREF

O Prefeito do Município de Piranhas/AL, no uso de suas atribuições constitucionais e legais, notadamente as que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município, RESOLVE:

Art. 1º – Nomear o Sr. **NORMANDO TORRES DE ALBUQUERQUE** inscrito no CPF nº 043.906.734-08, para o cargo em comissão de **SECRETÁRIO MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO,** código SE, deste município, nos termos da lei, revogando-se as disposições em contrário.

Art. 2º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação produzindo efeito imediato.

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

Piranhas/AL, 04 de setembro de 2023.

TIAGO TORRES FREITAS
Prefeito Municipal de Piranhas

Publicado por:
Yuris Pereira Soares de Sá
Código Identificador:9512E4C8

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE POÇO DAS TRINCHEIRAS

GABINETE DO PREFEITO
DECRETO Nº 99, DE 04 DE SETEMBRO DE 2023.

"Decreta Ponto Facultativo no âmbito das repartições públicas municipais na data que menciona e dá outras providências".

O Prefeito do Município de Poço das Trincheiras, Estado de Alagoas, no uso de suas atribuições legais, conferidas através do inciso IV do art. 51 da Lei Orgânica Municipal.
DECRETA:
Art. 1º. Fica decretado Ponto Facultativo no âmbito das repartições públicas municipais no dia 08 de setembro de 2023, sexta-feira.
Art. 2º - Caberá aos dirigentes dos órgãos e entidades do Poder Executivo Municipal a preservação e o funcionamento dos serviços essenciais afetos as suas respectivas áreas de competência.
Art. 3º. Este decreto entrará em vigor na data de sua publicação.
Art. 4º. Revogam-se as disposições em contrário.

Poço das Trincheiras/AL, 04 de setembro de 2023.

JOSÉ VALMIRO GOMES DA COSTA
Prefeito

O presente decreto foi registrado na**Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos**e publicado no Quadro de Avisos da Prefeitura Municipal e no Diário Oficial dos Municípios, no endereço eletrônico: http://www.diariomunicipal.com.br/ama/ em 04 de setembro de 2023.

IVAN TAVARES SANTOS JÚNIOR
Portaria Nº. 001/2021
Secretário de Administração e Recursos Humanos

Publicado por:
Hellen Nathally Silva Martins
Código Identificador:79EFD86F

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO CALVO

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
SOLICITAÇÃO DE COTAÇÃO DE PREÇOS

AVISO DE SOLICITAÇÃO DE COTAÇÕES

A PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO CALVO/AL, em solicitação da Secretaria Municipal de Administração, vem através do Setor de Compras, solicitar de todos os interessados cotações de preços visando e objetivando a AQUISIÇÃO DE ÁGUA MINERAL SEM GÁS 500ML, para o desfile do dia 7 de setembro 2023, destinados à manutenção das atividades do Porto Calvo/AL, conforme quantitativos e justificativa constantes Termo de Referência anexo, demonstrando o interesse em obter propostas adicionais de interessados, para que seja selecionada a proposta mais vantajosa.
Outras informações quanto a quantitativos e as especiações do objeto, poderá ser solicitado o Termo de Referência pelo e-mail: comprasportocalvo@gmail.com, ou no Setor de Licitação da Prefeitura Municipal de Porto Calvo/AL, das 08 às 14h e segunda a sextas feiras, respeitando os **03 (três) dias úteis,** a contar desta publicação.

Porto Calvo/AL, 04 de setembro de 2023.

GENIVAL NAZÁRIO DA SILVA JÚNIOR
Setor de Compras

Publicado por:
Emisson Luis Nascimento Rocha
Código Identificador:431CFCFA

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE QUEBRANGULO

GABINETE DO PREFEITO
TERMO DE RATIFICAÇÃO

Processo nº: 06150005//2023

Após a análise detalhada dos elementos constantes dos autos, **RATIFICO**, conforme disposto no art. 26 da Lei 8.666/93, todos os atos praticados no processo, com fulcro no art. 25, inc. II, da citada lei de dispensa de licitação por **INEXIGIBILIDADE**, visando à contratação direta em favor da empresa **GOMES PEREIRA ADVOGADOS,** inscrita no CNPJ sob nº 07.270.919/0001-44, perfazendo o valor de **20% (vinte por cento), do proveito patrimonial alcançado pelo contratante com propositura da ação prevista**. Objetivando para prestação dos serviços advocatícios necessários ao ajuizamento de demanda judicial tributária em benefício do Município, tendo por objetivo a recuperação dos últimos 5 anos de IR-Fonte repassado indevidamente à União, além de recuperar os valores repassados no curso da demanda, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência.

Dê-se ciência desta decisão aos interessados, providencie-se a emissão da nota de empenho de despesa, conforme preconiza o art. 62 da Lei 8.666/93, mediante as dotações próprias do orçamento vigente, e publique o presente ato, conforme estabelecido no art. 26 da já citada lei, para fins de eficácia da **RATIFICAÇÃO** aqui proferida.

Quebrangulo/AL, 04 de setembro de 2023.

MARCELO RICARDO VASCONCELOS LIMA
Prefeito

Publicado por:
Luan Cortez Toscano Barbosa
Código Identificador:21844F85

SETOR DE COMPRAS
AVISO DE COTAÇÃO

AVISO DE COTAÇÃO

A prefeitura municipal de Quebrangulo/AL, estará recebendo cotações de preços para a Registro de Preços na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, POR MENOR PREÇO POR LOTE, PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE TREINAMENTO EM DEFESA E SEGURANÇA NAS ESCOLAS, para atender às necessidades da Secretaria Municipal de Educação, Esporte, Lazer e Cultura, de acordo com o descrito no Termo de Referência. Interessados enviar e-mail para pedidos.centraldecompras@gmail.com, até o dia 08/09/2023.

Publicado por:
Antonio Bezerra de Lima Neto
Código Identificador:7D0E64B6

SETOR DE COMPRAS
AVISO DE COTAÇÃO

AVISO DE COTAÇÃO

A prefeitura municipal de Quebrangulo/AL, através da Secretaria Municipal de Administração, estará recebendo cotações de preços referentes a Procedimento de **Contratação de empresa PARA FORNECIMENTO DE COMBUSTIVEIS, visando atender a demanda das Secretarias e órgãos do Município de Quebrangulo/AL**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência.
Desse modo, os Interessados deverão enviar email para: setordecomprasdequebrangulo@gmail.com, no período de 05/09/2023 a 07/09/2023, dias úteis, solicitando o referido termo, em seguida encaminhar a cotação de acordo com o mesmo.

Publicado por:
Antonio Bezerra de Lima Neto
Código Identificador:487536FF

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO LARGO

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS
EXTRATO DE TERMO ADITIVO

EXTRATO DE TERMO ADITIVO

CONTRATANTE: **PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO LARGO/AL.** CONTRATADA: **EUDES JERÔNIMO & CIA LTDA,** pessoa jurídica de direito privado, sob o CNPJ de N° 31.035.574/0001-29. OBJETO: 1º TERMO ADITIVO DE PRAZO DE EXECUÇÃO AO CONTRATO N° 004/2023. Celebração: 18/08/2023. fica prorrogado o prazo de execução por 90 (noventa) dias, de 20/08/2023 á 17/11/2023, contados da data da assinatura. Fundamentação Legal: Lei n° 8.666/93 e suas alterações posteriores. Informações: e-mail: gestor.contratosrl@gmail.com.

Rio Largo/AL, 04 de Setembro de 2023.

DERILÂNDIA KAROLINE MARQUES DA SILVA
Gestora de Contratos.

Publicado por:
Derilândia Karoline Marques da Silva
Código Identificador:0375EDF7

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS
EXTRATO DE TERMO ADITIVO

EXTRATO DE TERMO ADITIVO

EXTRATO DO 3º TERMO ADITIVO AO CONTRATO N° 005/2022.
CONTRATANTE: Prefeitura Municipal de Rio Largo/AL.
CONTRATADA: **ROOL CONSTRUÇÕES E SERVIÇOS - ME** inscrita no CNPJ sob o n° 45.828.606/0001-58. OBJETO: Termo Aditivo de prorrogação de prazo ao contrato n° 005/2022 referente a Obra de Drenagem e Pavimentação dos Bairros Vila Rica III e Vila Betel. CELEBRAÇÃO: 04/09/2023. Vigência: fica prorrogado por 90 (noventa) dias, contados da data da assinatura. Valor: o valor permanece inalterado. Fundamentação Legal: art. 57, II da Lei n° 8.666/93. A íntegra do 2º termo aditivo poderá ser obtida na sede administrativa da Prefeitura Municipal de Rio Largo/AL, junto a Gestão de Contratos.

Rio Largo/AL, 04 de setembro de 2023.

DERILÂNDIA KAROLINE MARQUES DA SILVA
Gestor de Contratos.

Publicado por:
Derilândia Karoline Marques da Silva
Código Identificador:3BC4285A

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 **AQUISIÇÃO DE MATERIAIS PARA FISIOTERAPIA E EDUCAÇÃO FISICA. Processo Nº 05250077/2023**. para suprir as necessidades da SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE. 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, 04 de setembro de 2023.

LINDINÊS LIMA
Setor de Compras

Publicado por:
Cesar Luis Ramalho Leite
Código Identificador:43C269BE

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS
PEDIDO DE COTAÇÃO PARA DISPENSA DE LICITAÇÃO EMERGENCIAL

PESQUISA MERCADOLÓGICA
A Prefeitura Municipal de Rio Largo - Alagoas torna pública a realização de Pesquisa Mercadológica, objetivando o grau de competitividade preconizado pela Administração Pública e a aferição do real valor de mercado, visando à **AQUISIÇÃO DE CESTA BÁSICA. Através de DISPENSA EMERGENCIAL. Processo Nº 09010048/2023**. Apresentação da proposta tem o prazo máximo de 24horas, 01 (um) dia útil, a partir desta publicação. Para suprir as necessidades da **SECRETARIA MUNICIPAL DE CIDADANIA, ASSISTENCIA, 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 (plsriolargo159@gmail.com). Mais informações poderão ser obtidas por meio do e-mail informado anteriormente.

Rio Largo, 04 de setembro de 2023.

JOANNA MELO
Setor de Compras

Publicado por:
Cesar Luis Ramalho Leite
Código Identificador:AD617849

SECRETARIA MUNICIPAL GERAL DE GOVERNO
ERRATA DE PUBLICAÇÃO

ERRATA DE PUBLICAÇÃO

ONDE SE LÊ:
Na publicação do Diário Oficial dos Municípios do Estado de Alagoas, ANO X | Nº 2124 | quinta-feira, 31 de agosto de 2023.

EDITAL Nº 004/2023/GAPRE/PMRL

O Prefeito de Rio Largo/AL, no uso de suas atribuições e em conformidade com a Lei nº 10.257, de 10 de Julho de 2001, faz saber, que a **Prefeitura Municipal realizará Audiência Pública** referente a apresentação das **Propostas do Plano Diretor e do Plano de Mobilidade** do Município de Rio Largo, data e horário:

LEIA-SE CORRETO:

EDITAL Nº 004/2023/GAPRE/PMRL

O Prefeito de Rio Largo/AL, no uso de suas atribuições e em conformidade com a Lei nº 10.257, de 10 de Julho de 2001, faz saber, que a **Prefeitura Municipal realizará Audiência Pública** referente a apresentação das **Propostas do Plano Diretor** do Município de Rio Largo, data e horário:

Publicado por:
Joelmir Douglas de Lima Pinto
Código Identificador:9606CF1B

SECRETARIA MUNICIPAL GERAL DE GOVERNO
LICENÇA AMBIENTAL PRÉVIA

TEXTO PARA PUBLICAÇÃO DE LICENÇA AMBIENTAL PRÉVIA

Objeto do Convênio: Executar a obra de terraplenagem, drenagem de águas pluviais, pavimentação de vias no Residencial Brasil Novo em Rio Largo/AL.

Rio Largo/Al, 04 de setembro de 2023

Atenciosamente,

GUSTAVO LUIZ FERREIRA DO NASCIMENTO
Secretário Municipal de Infraestrutura
Portaria Nº 543/2022

Publicado por:
Joelmir Douglas de Lima Pinto
Código Identificador:22BA96B4

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO MUNDAÚ

GABINETE DO PREFEITO
AVISO DE HOMOLOGAÇÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 029/2023

Após constatada a regularidade dos atos do processo licitatório de n.º 2023.0808.0004.01 referente a modalidade Pregão Eletrônico n.º 029/2023, cujo objeto é o registro de preços para futura e eventual aquisição de água mineral destinada ao desempenho das atividades da Prefeitura Municipal e das Secretarias Municipais de Santana do Mundaú/AL, realizado pela Comissão Permanente de Licitação e conforme parecer favorável da Procuradoria Municipal de Santana do Mundaú/AL, **HOMOLOGO** todo o procedimento realizado que ADJUDICOU o objeto licitado ao proponente:

- FERNANDO A DE LIMA VIANA COMERCIAL DE GAS LTDA inscrita no CNPJ sob o n.º 33.420.882/0001-01.

O valor máximo do Pregão Eletrônico de nº 029/2023, cujo preço final ficou definido em R$ 81.735,30 (oitenta e um mil e setecentos e trinta e cinco reais e trinta centavos).

Santana do Mundaú/AL, 04 de setembro de 2023.

ARTHUR DA PURIFICAÇÃO FREITAS LOPES
Prefeito

Publicado por:
Isabelle Nunes de Lima
Código Identificador:1307D517

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS DE N.º 033/2023

PREGÃO PRESENCIAL nº 001/2023

Processo: 2023.0705.0007.01

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 RENATA CLEMENTE DOS SANTOS MELO, inscrita no CNPJ sob o nº 21.021.163/0001-20, com sede no Conjunto Residencial Santana do Mundaú, n.º 01, Quadra M5, Santana do Mundaú – AL, representada por RENATA CLEMENTE DOS SANTOS MELO, Brasileira, Proprietária, portadora do CPF/MF sob nº 094.785.424-00, contato: (82) 3289-1213 e endereço eletrônico renataclemente90@gmail.com.
Objeto: Registro de Preços para eventual aquisição de refeições (café da manhã/almoço/jantar), marmitas prontas e self service, salgados e bolos para coffee break;
Preço global R$: 381.080,00 (trezentos e oitenta e um mil e oitenta reais).

VALIDADE DA ATA: será de 12 meses.

Data de Assinatura: 04 de setembro 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, 04 de setembro de 2023.

ARTHUR DA PURIFICAÇÃO FREITAS LOPES
Prefeito

PUBLIQUE-SE

Publicado por:
Isabelle Nunes de Lima
Código Identificador:10B12A2A

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS DE N.º 034/2023

PREGÃO PRESENCIAL nº 001/2023

Processo: 2023.0705.0007.01

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 MARIA MADALENA BATISTA, inscrita no CNPJ sob o nº 32.197.620/0001-59, com sede na Rua Silvestre Péricles, s/n, Centro, Santana do Mundaú – AL, representada por MARIA MADALENA BATISTA, Brasileira, Proprietária, portadora do CPF/MF sob nº 434.684.204-63.

Objeto: Registro de Preços para eventual aquisição de refeições (café da manhã/almoço/jantar), marmitas prontas e self service, salgados e bolos para coffee break;

Preço global R$: 422.675,00 (quatrocentos e vinte e dois mil e seiscentos e setenta e cinco reais).

VALIDADE DA ATA: será de 12 meses.

Data de Assinatura: 04 de setembro 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, 04 de setembro de 2023.

ARTHUR DA PURIFICAÇÃO FREITAS LOPES
Prefeito

PUBLIQUE-SE

Publicado por:
Isabelle Nunes de Lima
Código Identificador:1FDD94B3

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS DE N.º 035/2023

PREGÃO PRESENCIAL nº 001/2023

Processo: 2023.0705.0007.01

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 MARIA SILVA ALVES – ME, inscrita no CNPJ sob o nº 12.463.555/0001-59, com sede na Rua Maria Pereira Maia, 21, Centro, Santana do Mundaú – AL, representada por MARIA SILVA ALVES, Brasileira, Proprietária, portadora do CPF/MF sob nº 816.010.504-53 e RG n° 1180226 SJDS/AL, contato: (82) 9 8115-7220.

Objeto: Registro de Preços para eventual aquisição de refeições (café da manhã/almoço/jantar), marmitas prontas e self service, salgados e bolos para coffee break;

Preço global R$: 745.205,00 (setecentos e quarenta e cinco mil e duzentos e cinco reais).

VALIDADE DA ATA: será de 12 meses.

Data de Assinatura: 04 de setembro 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, 04 de setembro de 2023.

ARTHUR DA PURIFICAÇÃO FREITAS LOPES
Prefeito

PUBLIQUE-SE

Publicado por:
Isabelle Nunes de Lima
Código Identificador:074A7D96

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DA LAJE

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
AVISO DE PRORROGAÇÃO DE INSCRIÇÃO

AVISO DE PRORROGAÇÃO DE INSCRIÇÃO

A Prefeitura Municipal de São José da Laje, através da SECRETARIA DE MUNICIPAL DE CULTURA E TURISMO, avisa que o período de inscrição para os Chamamentos Públicos 01/2023 e 02/2023 - EDITAIS DE SELEÇÃO DE PROJETOS PARA FIRMAR TERMO DE EXECUÇÃO CULTURAL COM RECURSOS DA LEI COMPLEMENTAR Nº 195/2022 (LEI PAULO GUSTAVO), Matéria publicada no Diário Oficial dos Municípios do Estado de Alagoas no dia 29/08/2023, Edição 2122, foi **prorrogado** até o dia **15/09/2023**.

MARIA JACINEIDE SILVA MAIA
Secretária Municipal de Cultura e Turismo

Publicado por:
Joelma Bezerra
Código Identificador:1BF51501

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
EXTRATO DO PRIMEIRO TERMO DE RENOVAÇÃO

PRIMEIRO TERMO DE RENOVAÇÃO CONTRATO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 037/2022
OBJETO: SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DE REDE DE ILUMINAÇÃO PÚBLICA E SERVIÇOS DE EXTENSÃO DE REDE DE ILUMINAÇÃO PÚBLICA
PROCESSO Nº 1001070400012022

PRIMEIRO TERMO DE RENOVAÇÃO AO CONTRATO **Pregão Eletrônico nº 037/2022**, QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DA LAJE E A EMPRESA SAMUEL DO N. SILVA – EIRELI.

CONTRATANTE: MUNICIPIO DE SÃO JOSÉ DA LAJE, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, inscrito no CNPJ/MF sob nº. 12.330.916/0001-99, com sede na Rua Dr. Oscar Gordilho, 23 – Centro, São José da Laje, Alagoas, por sua representante legal Angela Vanessa Rocha Pereira Bezerra, brasileira, solteira, prefeita do Município, portadora da carteira de Identidade RG nº. 2002006002255 SSP/AL, inscrita no CPF sob o nº 057.546.854-83, domiciliada na cidade de São José da Laje /AL;

CONTRATADA: SAMUEL DO N. SILVA - EIRELI, CNPJ nº 15.730.117/0001- 06, com endereço Av. em Projeto, nº 11, CEP 57120000, representada por SAMUEL DO NASCIMENTO SILVA, Carteira de identidade nº 2001001032598, inscrito no CPF nº 994.265.014-87.

OS CONTRATANTES celebram, por força do presente instrumento, **PRIMEIRO TERMO DE RENOVAÇÃO CONTRATO nº 005/2022 - Pregão Eletrônico nº 037/2022 - PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 1001070400012022,** tendo em vista o interesse do CONTRATANTE, justificado nos autos do Processo

Administrativo, e com base no parecer da Assessoria Jurídica do Município mediante seguintes cláusulas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

O presente termo de renovação tem como objeto a prorrogação do prazo de execução por mais 12 (doze) meses, conforme o permitido no artigo 57º, inciso II, da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA RATIFICAÇÃO

Ficam ratificadas todas as cláusulas do **CONTRATO nº 005/2022 - Pregão Eletrônico nº 037/2022 - PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 1001070400012022** não alteradas pelo presente termo de renovação.

Para firmeza e validade do que foi pactuado, lavra-se o presente instrumento em 02 (duas) vias de igual teor e forma, para que surtam um só efeito, as quais, depois de lidas, são assinadas pelos representantes das partes, CONTRATANTE E CONTRATADA, perante as duas testemunhas abaixo nominadas.

São José da Laje, 04 de setembro de 2023.

Municipio de São José da Laje
CNPJ/MF sob nº. 12.330.916/0001-99
ANGELA VANESSA ROCHA PEREIRA BEZERRA
Prefeita
Contratante

Samuel do N. Silva - EIRELI
CNPJ nº 15.730.117/0001- 06
SAMUEL DO NASCIMENTO SILVA
CPF nº 994.265.014-87
Contratado

Publicado por:
Joelma Bezerra
Código Identificador:205CD540

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SENADOR RUI PALMEIRA

GABINETE DA PREFEITA
DECRETO MUN. Nº 018/2023 DE 04 DE SETEMBRO DE 2023

Declara em situação anormal, caracterizada como situação de emergência a(s) área(s) do Município de Senador Rui Palmeira/AL, atingidas Pela (estiagem) COBRADE, Código 1.4.110, conforme IN/MI 01/2012.

A Prefeita Municipal de Senador Rui Palmeira – Alagoas, Sra. Jeane Oliveira Moura Silva, de acordo com as atribuições legais que lhe confere a Lei Orgânica do Município e, nos termos do Decreto Federal nº 12.608, de 10 de abril de 2012.

Considerando:
A pouca incidência de chuvas na região e, também, a demanda do elevado consumo de água potável pela população em decorrência da ausência da adequada distribuição de água potável nos últimos meses.
Considerando:
Que este evento afeta diretamente a vida dos munícipes, principalmente da zona rural provocando prejuízos incalculáveis à economia local de um modo geral, fazendo com que este Governo acione os serviços de distribuição de água potável por carro-pipa, situação está que somente ameniza o problema da seca.
Decreta:
Art. 1º Fica declarada a existência de situação de emergência provocada por desastre climatológico, em razão da pouca incidência de chuvas na região conforme padronização estabelecida na Classificação e Codificação Brasileira de Desastres - COBRADE.
Parágrafo único: Esta situação de anormalidade é válida apenas para as áreas deste Município, comprovadamente afetadas pelo desastre, conforme prova documental estabelecida pelo Formulário de Informação do desastre - FIDE e pelo Mapa ou Croqui da área afetada, anexos a este Decreto.
Art. 2º Fica o Poder Executivo autorizado a lançar mão da legislação vigente, para que possa atender às necessidades resultantes da situação declarada, dentro dos limites de competência da Administração Pública.
Art.5º Este Decreto entra em vigor na data de publicação.

Art.6º Revogam-se as disposições em contrário.

Dê-se Ciência, publique-se e registre-se o presente ato.

Senador Rui Palmeira-AL, 04 de setembro de 2023.

JEANE OLIVEIRA MOURA SILVA
Prefeita

CERTIDÃO

Certifico que o Decreto Mun. Nº. 018/2023, foi devidamente publicado e arquivado na Secretaria Municipal de Administração deste município, sendo afixada no mural da Prefeitura aos 04 (quatro) dias do mês de setembro de 2023.

JANIO SANTOS LIMA
Secretário Mun. de Administração

Publicado por:
Jaime Nunes
Código Identificador:56689A03

GABINETE DA PREFEITA
EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Processo nº: 06210016/2023
Ata de Registro de Preços nº: 16/2023
Pregão Eletrônico - SRP nº: 15/2023
Objeto: Registro de preços para futura e eventual contratação de empresa para a prestação de serviços de buffer e coffet break, visando atender às necessidades das Secretarias Municipais e diversos órgãos da Administração pública do Município de Senador Rui Palmeira - AL.
Detentora: Ana Lúcia Silva Pereira, inscrita no CNPJ sob o nº 23.766.078/0001-17 vencedora do Lote 01 no valor da proposta de R$ 571.392,00 (quinhentos e setenta e um mil, trezentos e noventa e dois reais). O inteiro teor desta Ata se encontra à disposição dos interessados mediante solicitação.

Senador Rui Palmeira - AL, 30 de agosto de 2023.

JEANE OLIVEIRA MOURA SILVA
Prefeita

Publicado por:
Jaime Nunes
Código Identificador:134219A8

GABINETE DA PREFEITA
EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Processo nº: 06210016/2023
Ata de Registro de Preços nº: 17/2023
Pregão Eletrônico - SRP nº: 15/2023
Objeto: Registro de preços para futura e eventual contratação de empresa para a prestação de serviços de buffer e coffet break, visando atender às necessidades das Secretarias Municipais e diversos órgãos da Administração pública do Município de Senador Rui Palmeira - AL.
Detentora: F R Silva Oliveira Comedoria, inscrita no CNPJ sob o nº 33.142.492/0001-09 vencedora do Lote 02 no valor da proposta de R$ 140.000,00 (cento e quarenta mil reais). O inteiro teor desta Ata se encontra à disposição dos interessados mediante solicitação.

Senador Rui Palmeira - AL, 30 de agosto de 2023.

JEANE OLIVEIRA MOURA SILVA
Prefeita

Publicado por:
Jaime Nunes
Código Identificador:7ED0E1EE

GABINETE DA PREFEITA
EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Processo nº: 01300031/2023
Ata de Registro de Preços nº: 18/2023
Pregão Eletrônico - SRP nº: 07/2023
Objeto: Registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de notebooks, para atender às necessidades de informatização das Unidades Básicas de Saúde do município.
Detentora: Microtécnica Informática Ltda, inscrita no CNPJ (MF) sob o nº 01.590.728/0009-30 vencedora do Lote 01 no valor da proposta de R$ 89.858,50 (oitenta e nove mil, oitocentos e cinquenta e oito reais e cinquenta centavos). O inteiro teor desta Ata se encontra à disposição dos interessados mediante solicitação.

Senador Rui Palmeira - AL, 30 de agosto de 2023.

JEANE OLIVEIRA MOURA SILVA
Prefeita

Publicado por:
Jaime Nunes
Código Identificador:1315AC01

GABINETE DA PREFEITA
EXTRATO DE CONTRATO

CONTRATO Nº. 012/2023-ARP. Origem da Licitação: ADESÃO ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº 28/2022, proveniente do PREGÃO PRESENCIAL Nº 10.017/2022-SRP (Prefeitura de São José da Tapera-AL-Órgão Gerenciador). Contratante: PREFEITURA MUNICIPAL DE SENADOR RUI PALMEIRA-AL - CNPJ: 12.421.137/0001-07. Contratada: EQUILÍBRIO LOCADORA DE VEÍCULOS LTDA, CNPJ nº: 03.134.535/0001-43**.** Objeto: Serviços de Locação de Veículos automotores Leves e Pesados. Celebração: 02/06/2023. Vigência: até 02/06/2024. VALOR GLOBAL: Lote 01=R$ 2.264.698,80; Lote 02: R$ 2.106.518,40; Lote 03: R$ 340.448,40. Fundamentação: Lei nº 10.520/02, Lei nº 8.666/93, Decreto nº 7.892/13. Signatários: Jeane Oliveira Moura Silva-Prefeita, Contratante e Leila Rejane Souza, Empresária-Contratada.

Senador Rui Palmeira-AL, 02 de junho de 2023.

JEANE OLIVEIRA MOURA SILVA
Prefeita

Publicado por:
Jaime Nunes
Código Identificador:87A49794

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE TAQUARANA

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 002/2023

Dispensa de licitação nº 002/2023
Objeto: Contratação de consultoria de empresa para realização de estudo e/ou reavaliação atuarial
Contratante: Instituto de Previdência dos Servidores Municipais de Taquarana – IPREV
Contratado: CASTRO CONSULTORIA LTDA, Pessoa Jurídica de Direito Privado, inscrita no CNPJ 19.190.805/0001-73, sediada a Av. Deputada Ceci Cunha, 1179, Novo Horizonte, Empresarial Metropolitan, Arapiraca/AL.
Valor global: R$ 4.900,00 (quatro mil e novecentos reais).
Base legal: art. 37, XXI, da CRFB/88, art. 24, II, da Lei nº 8.666/93.

JOSÉ ALEX TENÓRIO DA COSTA
Presidente - IPREV

Publicado por:
Janete de Oliveira Gomes Barbosa
Código Identificador:B68B5374

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE TEOTONIO VILELA

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 439/2023
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 106/2023

FORNECEDORA REGISTRADA **HEALTH DISTRIBUIDORA DE MEDICAMENTOS LTDA** inscrita no CNPJ sob n.º 35.472.743/0001-49 Objeto: AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS E CORRELATOS 02/11 Perfazendo o valor total da ata de registro de preço na **R$ 22.875,00 (vinte e dois mil oitocentos e setenta e cinco reais)**
Data de Assinatura: 18 de agosto de 2023. O 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, 18 de agosto de 2023.

PEDRO HENRIQUE DE JESUS PEREIRA
Prefeito

Publicado por:
Ivanildo Almeida Silva
Código Identificador:9CE1181F

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 435/2023
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 106/2023

FORNECEDORA REGISTRADA **TEMPO COMERCIAL DISTRIBUIDORA DE MEDICAMENTOS** inscrita no CNPJ sob n.º 24.564.626/0001-99 Objeto: AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS E CORRELATOS 02/11 Perfazendo o valor total da ata de registro de preço na **R$ 185.400,00 (cento e oitenta e cinco mil e quatrocentos reais)**
Data de Assinatura: 18 de agosto de 2023. O 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, 18 de agosto de 2023.

PEDRO HENRIQUE DE JESUS PEREIRA
Prefeito

Publicado por:
Ivanildo Almeida Silva
Código Identificador:D6737B2C

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 437/2023
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 106/2023

FORNECEDORA REGISTRADA **SING WAY INDUSTRIA E COMERCIO LTDA** inscrita no CNPJ sob n.º 10.872.908/0001-49 Objeto: AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS E CORRELATOS 02/11 Perfazendo o valor total da ata de registro de preço na **R$ 14.625,00 (quatorze mil seiscentos e vinte e cinco reais)**
Data de Assinatura: 18 de agosto de 2023. O 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, 18 de agosto de 2023.

PEDRO HENRIQUE DE JESUS PEREIRA
Prefeito

Publicado por:
Ivanildo Almeida Silva
Código Identificador:27640DB9

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 436/2023
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 106/2023

FORNECEDORA REGISTRADA **HOSPITALMED EIRELI** inscrita no CNPJ sob n.º 29.868.059/0001-88 Objeto: AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS E CORRELATOS 02/11 Perfazendo o valor total da ata de registro de preço na **R$ 188.242,00 (cento e oitenta e oito mil duzentos e quarenta e dois reais)**
Data de Assinatura: 18 de agosto de 2023. O 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, 18 de agosto de 2023.

PEDRO HENRIQUE DE JESUS PEREIRA
Prefeito

Publicado por:
Ivanildo Almeida Silva
Código Identificador:8D4CFC94

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 438/2023
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 106/2023

FORNECEDORA REGISTRADA **SEND PHARMA DISTRIBUIDORA DE MEDICAMENTOS E MATERIAIS HOSPITALARES LTDA** inscrita no CNPJ sob n.º 47.783.547/0001-74 Objeto: AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS E CORRELATOS 02/11 Perfazendo o valor total da ata de registro de preço na **R$ 37.876,00 (trinta e sete mil oitocentos e setenta e seis reais)**
Data de Assinatura: 18 de agosto de 2023. O 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, 18 de agosto de 2023.

PEDRO HENRIQUE DE JESUS PEREIRA
Prefeito

Publicado por:
Ivanildo Almeida Silva
Código Identificador:2A9BE4EF

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 441/2023
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 106/2023

FORNECEDORA REGISTRADA **OUROMED DISTRIBUIDORA DE MEDICAMENTOS LTDA** inscrita no CNPJ sob n.º 48.368.182/0001-84 Objeto: AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS E CORRELATOS 02/11 Perfazendo o valor total da ata de registro de preço na **R$ 4.894,00 (quatro mil oitocentos e noventa e quatro reais)**
Data de Assinatura: 18 de agosto de 2023. O 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, 18 de agosto de 2023.

PEDRO HENRIQUE DE JESUS PEREIRA
Prefeito

Publicado por:
Ivanildo Almeida Silva
Código Identificador:CEA60523

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 442/2023
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 106/2023

FORNECEDORA REGISTRADA **MEDICAH COMERCIO DE MEDICAMENTOS LTDA – EPP** inscrita no CNPJ sob n.º 11.195.977/0001-28 Objeto: AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS E CORRELATOS 02/11 Perfazendo o valor total da ata de registro de preço na **R$ 104.860,00 (cento e quatro mil oitocentos e sessenta reais)**
Data de Assinatura: 18 de agosto de 2023. O 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, 18 de agosto de 2023.

PEDRO HENRIQUE DE JESUS PEREIRA
Prefeito

Publicado por:
Ivanildo Almeida Silva
Código Identificador:D47F9DBC

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 443/2023
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 106/2023

FORNECEDORA REGISTRADA **NN DISTRIBUIDORA DE MEDICAMENTOS LTDA** inscrita no CNPJ sob n.º 07.253.536/0001-68 Objeto: AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS E CORRELATOS 02/11 Perfazendo o valor total da ata de registro de preço na **R$ 16.720,00 (dezesseis mil setecentos e vinte reais)**
Data de Assinatura: 18 de agosto de 2023. O 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, 18 de agosto de 2023.

PEDRO HENRIQUE DE JESUS PEREIRA
Prefeito

Publicado por:
Ivanildo Almeida Silva
Código Identificador:38678233

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 440/2023
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 106/2023

FORNECEDORA REGISTRADA **ZUCK PAPEIS LTDA** inscrita no CNPJ sob n.º 23.232.280/0001-69 Objeto: AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS E CORRELATOS 02/11 Perfazendo o valor total da ata de registro de preço na **R$ 46.540,00 (quarenta e seis mil quinhentos e quarenta reais)**
Data de Assinatura: 18 de agosto de 2023. O 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, 18 de agosto de 2023.

PEDRO HENRIQUE DE JESUS PEREIRA
Prefeito

Publicado por:
Ivanildo Almeida Silva
Código Identificador:8654794F

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 444/2023
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 106/2023

FORNECEDORA REGISTRADA **D E A FARMA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS FARMACÊUTICOS EIRELI** inscrita no CNPJ sob n.º 04.362.282/0001-28 Objeto: AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS E CORRELATOS 02/11 Perfazendo o valor total da ata de registro de preço na **R$ 99.942,00 (noventa e nove mil nocecentos e quarenta e dois reais)**
Data de Assinatura: 18 de agosto de 2023. O 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, 18 de agosto de 2023.

PEDRO HENRIQUE DE JESUS PEREIRA
Prefeito

Publicado por:
Ivanildo Almeida Silva
Código Identificador:D7EEF4EE

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 445/2023
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 106/2023

FORNECEDORA REGISTRADA **TERRA SUL COMÉRCIO DE MEDICAMENTOS LTDA** inscrita no CNPJ sob n.º 32.364.822/0001-48 Objeto: AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS E CORRELATOS 02/11 Perfazendo o valor total da ata de registro de preço na **R$ 22.600,00 (vinte e dois mil e seiscentos reais)**
Data de Assinatura: 18 de agosto de 2023. O 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, 18 de agosto de 2023.

PEDRO HENRIQUE DE JESUS PEREIRA
Prefeito

Publicado por:
Ivanildo Almeida Silva
Código Identificador:61210911

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 447/2023
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 106/2023

FORNECEDORA REGISTRADA **DROGAFONTE LTDA** inscrita no CNPJ sob n.º 08.778.201/0001-26 Objeto: AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS E CORRELATOS 02/11 Perfazendo o valor total da ata de registro de preço na **R$ 22.500,00 (vinte e dois mil e quinhentos reais)**
Data de Assinatura: 18 de agosto de 2023. O 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, 18 de agosto de 2023.

PEDRO HENRIQUE DE JESUS PEREIRA
Prefeito

Publicado por:
Ivanildo Almeida Silva
Código Identificador:C9482C2F

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 448/2023
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 106/2023

FORNECEDORA REGISTRADA **PANORAMA COMERCIO DE PRODUTOS MEDICOS E FARMACEUTICOS LTDA** inscrita no CNPJ sob n.º 01.722.296/0001-17 Objeto: AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS E CORRELATOS 02/11 Perfazendo o valor total da ata de registro de preço na **R$ 29.700,00 (vinte e nove mil e setecentos reais)**
Data de Assinatura: 18 de agosto de 2023. O 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, 18 de agosto de 2023.

PEDRO HENRIQUE DE JESUS PEREIRA
Prefeito

Publicado por:
Ivanildo Almeida Silva
Código Identificador:0F1B36F6

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 446/2023
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 106/2023

FORNECEDORA REGISTRADA **CIRÚRGICA SERRA MAR LTDA** inscrita no CNPJ sob n.º 31.908.034/0001-02 Objeto: AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS E CORRELATOS 02/11 Perfazendo o valor total da ata de registro de preço na **R$ 66.577,50 (sessenta e seis mil quinhentos e setenta e sete reais e cinquenta centavos)**
Data de Assinatura: 18 de agosto de 2023. O 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, 18 de agosto de 2023.

PEDRO HENRIQUE DE JESUS PEREIRA
Prefeito

Publicado por:
Ivanildo Almeida Silva
Código Identificador:4192B88A

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 449/2023
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 106/2023

FORNECEDORA REGISTRADA **MEDIC LIFE DISTRIBUIDORA DE MEDICAMENTOS EIRELI** inscrita no CNPJ sob n.º 31.030.858/0001-22 Objeto: AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS E CORRELATOS 02/11 Perfazendo o valor total da ata de registro de preço na **R$ 13.200,00 (treze mil e duzentos reais)**
Data de Assinatura: 18 de agosto de 2023. O 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, 18 de agosto de 2023.

PEDRO HENRIQUE DE JESUS PEREIRA
Prefeito

Publicado por:
Ivanildo Almeida Silva
Código Identificador:15BBF9BE

GABINETE DO PREFEITO
SEGUNDO TERMO ADITIVO AO CONTRATO N° 092/2021

SEGUNDO TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 092/2021 – OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA EXECUÇÃO DE OBRAS DE ENGENHARIA PERTINENTES A CONSTRUÇÃO DE 01 (UMA) ESCOLA DE 06 (SEIS) SALAS PADRÃO FNDE E QUADRA POILIESPROTIVACOBERTA COM VESTIÁRIO, LOCALIZADA NO POVOADO ÁGUA DE MENINO, LOCALIZADA NO MUNICÍPIO DE TEOTÔNIO VILELA/AL, QUE ENTRE SI CELEBRAM DE UM LADO O MUNICÍPIO DE TEOTÔNIO VILELA E DO OUTRO A EMPRESA **CCB ENGENHARIA EIRELI – EPP.**
O **MUNICÍPIO DE TEOTÔNIO VILELA**, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, C.N.P.J./M.F. sob o nº 12.842.829/0001-10, com sede na Pedro Cavalcante, nº 162 – 1º Andar -, Centro, cidade de Teotônio Vilela, Estado de Alagoas, neste ato representado pelo chefe do Executivo senhor Pedro Henrique de Jesus Pereira, casado, brasileiro, alagoano, empresário, inscrito no CPF sob o nº 955.584.894-72, portador da Carteira de Identidade nº 1421580 – SSP/AL, doravante denominado, **CONTRATANTE**, e a pessoa jurídica **CCB ENGENHARIA EIRELI - EPP**, Pessoa Jurídica do Direito Privado, inscrita no CNPJ sob nº 24.467.896/0001-81, com sede na Rua Comendador Palmeira, nº 593, Bairro Farol, Cidade de Maceió, Estado de Alagoas, neste ato, representada pelo **Sr. Arciron Mendonça de Oliveira**, brasileiro, casado, engenheiro civil, portador da Cédula de identidade RG nº 131.917 – SSP/AL, inscrito no CPF sob nº 128.814.654-04, residente e domiciliado na Avenida Álvaro Otacílio, nº 3815, Apt. 502, Bairro Ponta Verde, Cidade de Maceió, Estado de Alagoas, doravante denominada **CONTRATADA**, tendo em vista o contido as disposições estabelecidas na Lei nº8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, resolvem firmar a presente Termo aditivo ao contrato de nº092/2021 , da Tomada de Preços nº 003/2021, cuja a minuta foi examinada pela Procuradoria Municipal, que emitiu seu parecer, conforme determina o Parágrafo Único do Art. 38 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, mediante as seguintes condições:
FUNDAMENTO LEGAL: Considerações do artigo 57, II, §1°, c/c art. 65, I, "b", §1°, da Lei Federal nº8.666 de 21 de junho de 1993 e das seguintes cláusulas.
CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO: O presente Termo Aditivo tem por objeto a prorrogação do prazo de vigência do Contrato N° 092/2021, originado da Tomada de Preços nº003/2021.
CLÁUSULA SEGUNDA – DO PRAZO: Fica prorrogado a vigência contratual em 206 (duzentos e seis) dias o prazo da vigência do contrato em epígrafe, contados a partir do dia 04 de setembro de 2023 passando a ter cobertura contratual, até 31 de março de 2024, estando, portanto, dentro do limite estabelecido pela Lei Federal n° 8.666/93, no qual rege os contratos administrativos com a esfera pública.
CLÁUSULA TERCEIRA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: As despesas decorrentes do presente instrumento correrão á conta de dotação orçamentária:
Órgão: 07000 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Unidade Orçamentária: 07001 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Dotação: 12.361.0008.2139 - Construir Escolas de Ensino Fundamental
Elemento: 449051000000 - OBRAS E INSTALAÇÕES
Fonte de recurso: 15400000
CLÁUSULA QUARTA – DA RATIFICAÇÃO: Permanecem em vigor todas as cláusulas do contrato n° 092/2021, que não foram modificadas por este instrumento.
CLÁUSULA QUINTA – DA PUBLICAÇÃO: Cabe à CONTRATANTE a publicação do extrato deste Termo Aditivo no Diário Oficial da União e Diário Oficial dos Municípios, conforme dispõe a legislação vigente.
CLÁUSULA SEXTA – DO FORO: Os contratantes elegem o foro da Comarca deste Município como competente para dirimir quaisquer dúvidas ou questões oriundas do presente contrato, que não forem resolvidas administrativamente, com exceção de qualquer outro por mais privilegiado que seja.
E por estarem de pleno acordo, firmam as partes o presente **TERMO ADITIVO** ao contrato nº 092/2021, em 02 (duas) vias de igual teor, à vista das testemunhas adiante nomeadas e infra-assinadas.

Teotônio Vilela /AL, 01 de setembro de 2023.

Município de Teotônio Vilela/AL
PEDRO HENRIQUE DE JESUS PEREIRA -
Prefeito
Contratante

CCB Engenharia EIRELI - EPP
SR. ARCIRON MENDONÇA DE OLIVCEIRA –
Sócio Administrador
Contratada

Publicado por:
Ivanildo Almeida Silva
Código Identificador:68ACABB8

SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS E PLANEJAMENTO
AVISO DE LICITAÇÃO CONCORRÊNCIA Nº. 002/2023

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA EXECUÇÃO DE OBRAS DE ENGENHARIA, PERTINENTES A CONSTRUÇÃO DE 01 (UMA) CRECHE TIPO 1 PADRÃO FNDE, LOCALIZADA NA AV. PANORÂMICA, S/N, BAIRRO BENEDITO DE LIRA, NA CIDADE DE TEOTÔNIO VILELA – AL. O MUNICÍPIO DE TEOTÔNIO VILELA/AL, através do Presidente da Comissão Permanente de Licitação, torna público e a todos os interessados que estará realizando processo licitatório na modalidade concorrência sob o nº 002/2023**,** Tipo Menor Preço Sob O Critério De Empreitada Por Menor Preço Global.
OBJETO: OBRAS DE ENGENHARIA, PERTINENTES A CONSTRUÇÃO DE 01 (UMA) CRECHE TIPO 1 PADRÃO FNDE, LOCALIZADA NA AV. PANORÂMICA, S/N, BAIRRO BENEDITO DE LIRA, NA CIDADE DE TEOTÔNIO VILELA – AL.
DATA DA ABERTURA: Dia: 06 de outubro de 2023 às 09h30min.
EDITAL E 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, através do e-mail: concorrenciapmtv@gmail.com e também no site www.teotoniovilela.al.gov.br. Telefone para contato (82) 3543 – 1301.

Teotônio Vilela/AL, 04 de setembro de 2023

DAYANI PAULA CORRÊA DA SILVA
Presidente da Comissão Permanente de Licitação
Portaria: 004/2023

Publicado por:
Ivanildo Almeida Silva
Código Identificador:14F59940

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAIPÚ

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Pregão Eletrônico nº 029/2023

ARP nº 31.08-01/2023 Partes: Prefeitura Municipal de Traipu e a Empresa Lourdenia Matos Valenca ME, inscrita no CNPJ nº 05.594.617/0001-04. Objeto: Registro de preços para eventual e futura aquisição de fogos de artifício. Valor: **R$ 235.531,60 (duzentos e trinta e cinco mil, quinhentos e trinta e um reais e sessenta centavos)**. Vigência: 12 (doze) meses, a contar da assinatura da Ata de Registro de Preços. Data de Assinatura: 31 de agosto de 2023.
Signatários:
MANUEL LUCAS KUMMER FREITAS DOS SANTOS
Prefeitura Municipal de Traipu-AL – ÓRGÃO GERENCIADOR
JOSÉ MAURÍCIO DE MELLO NEVES JUNIOR
Secretaria Municipal de Administração – INTERVENIENTE
LOURDENIA MATOS VALENÇA
Lourdenia Matos Valenca ME – FORNECEDOR BENEFICIÁRIO

Publicado por:
Vitor Ribeiro Dos Santos Cavalcanti
Código Identificador:AC66F236

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
REAVISO DE COTAÇÃO

A Secretaria Municipal de Administração, através do Departamento do Setor de Compras informa que está **recebendo cotações para o processo abaixo** descrito: **Processo nº 4190022/2023. Objeto: Aquisição de software de segurança eletrônica.** Envio das propostas: 03 (três) dias a partir desta publicação. Maiores informações no endereço: Praça Coronel Ribeiro, nº 60, Centro, CEP 57370-000, Traipu-AL ou pelo e-mail: setordecompras.traipu@gmail.com

Traipu/AL, 04 de setembro de 2023.

Publicado por:
Vitor Ribeiro Dos Santos Cavalcanti
Código Identificador:B1DED4BA

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE VIÇOSA

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº. 284 /2023

PORTARIA Nº. 284 /2023

Designa o Grupo Gestor Local do Programa BPC na Escola e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE VIÇOSA, Estado de Alagoas, no uso de suas atribuições que lhes são conferidas por Leis.
RESOLVE:
CONSIDERANDO o disposto na Portaria Interministerial nº 18, de 24 de abril de2007, que cria o Programa de Acompanhamento e Monitoramento do Acesso e Permanência na Escola das Pessoas com Deficiência Beneficiárias do Programa de Benefício de Prestação Continuada da Assistência Social – PROGRAMA BPC NA ESCOLA, com prioridade para a faixa etária até dezoito anos;
CONSIDERANDO o disposto na Portaria Interministerial nº 1, de 12 de março de 2008, e alterações, que estabelecem os procedimentos para adesão ao PROGRAMA BPC NA ESCOLA,

RESOLVE:
Art. 1º - Fica designado o Grupo Gestor Local do Programa BPC na Escola, integrado pelos representantes dos seguintes órgãos:
I - SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL:
a) Ana Maria Verçosa da Silva;
b) Kiatiane Calheiros Amorim Santos;
II - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO;
a) Iolanda Kátia de Almeida Tenório;
III - SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE;
a) Penha Núbia da Silva Moura
Art. 2º - A Coordenação do Grupo Gestor do Programa BPC na Escola será exercida pelo Secretária Municipal de Assistência Social.
Art. 3º Constituem atribuições do Grupo Gestor do Programa BPC na escola:
I – Gerir e coordenar o Programa BPC na Escola no Município; Estado de Alagoas Prefeitura Municipal de Viçosa Rua do Centenário, S/Nº - Centro CEP: 57700-000 – Viçosa- AL, e-mail: gabinete.pmv.al@gmail.com
II - Realizar a articulação com o Governo Estadual e Federal com vistas à viabilização dos objetivos do Programa BPC na Escola;
III - informar ao Governo Federal, por meio eletrônico, sobre os dados resultantes da aplicação do questionário;
IV - Informar ao Governo Federal a relação dos beneficiários do BPC, que não foram localizados para aplicação do questionário, com as devidas justificativas;
V - Registrar e informar ao Governo Federal, por meio eletrônico, as informações sobre as ações desenvolvidas pelo Município, referentes ao Programa BPC na Escola;
VI - Definir estratégias intersetoriais para garantir o ingresso e a permanência das pessoas com deficiência e em idade escolar, no ensino regular.

Art. 4º - A Coordenação da Equipe Técnica para aplicação do questionário para a identificação das barreiras para o acesso e permanência na Escola das Pessoas com deficiência beneficiárias do BPC, será exercida pela Assistente Social do grupo gestor.
Art. 5º - Constituem atribuições da Coordenação da Equipe Técnica do Programa BPC na Escola: I - instituir a Equipe Técnica responsável pela aplicação do questionário;
II - Assegurar a participação da Equipe Técnica responsável pela aplicação do questionário, na capacitação específica com vistas a sua aplicação;
III - conhecer as normas, o material informativo e orientar os participantes da Equipe Técnica, para aplicação do questionário;
IV - Assegurar a aplicação anual do questionário;
V - Ofertar serviços socioassistenciais aos beneficiários do BPC e as suas respectivas famílias, pelos Centros de Referência da Assistência Social - CRAS;
VI - Garantir a integralidade na atenção à saúde das pessoas com deficiência, com acolhimento e atenção às necessidades de Saúde na Atenção Básica, acesso aos serviços de saúde e reabilitação do Sistema único de Saúde – SUS;
VII - garantir a matrícula dos beneficiários do BPC, de 0 a 18 anos de idade, em classes comuns do ensino regular, com prioridade para as localizadas próximas da residência do aluno.
VIII - garantir a oferta do Atendimento Educacional Especializado no turno inverso da escolarização;
IX - Desenvolver ações complementares ao desenvolvimento do Programa BPC na Escola, no âmbito do seu território.

Art. 6 º - Esta portaria entrará em vigor, na data de sua publicação revogando suas disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal de Viçosa, Estado Alagoas, em 01 de setembro de 2023.

JOÃO VICTOR CALHEIROS AMORIM SANTOS
Prefeito de Viçosa-AL

Publique-se.

Publicado por:
Luiz Matheus Marques de Gois
Código Identificador:8319ECD0

SECRETARIA MUN. DE ADMIN. E FINANÇAS, PLANEJ. E ORÇAMENTO
AVISO DE LICITAÇÃO

AVISO DE LICITAÇÃO. PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº046/2023. PROCESSO Nº 06090021/2023.MENOR PREÇO POR ITEM.OBJETO: registro de preço para contratação de empresa para futura e eventual aquisição de equipamentos de proteção individual (EPI) e equipamento de segurança pública destinados aos servidores do Município de Viçosa/AL.**DATA: 19 de setembro de 2023, às 08h30min.** O Edital encontra-se à disposição no site http://www.bnc.org.br, pelo e-mail: licitação.vicosaal@gmail.com ou pelo site: www.vicosa.al.gov.br.

Viçosa/AL, 04/09/2023.

KATYÚCYA MYCHELLY SILVEIRA CALHEIROS BESERRA
Pregoeiro/Portaria 224/2023

AVISO DE LICITAÇÃO. PREGÃO ELETRÔNCO SRP N° 047/2023. PROCESSO Nº 03150008/2023. MENOR PREÇO POR ITEM.OBJETO: Registro de preços para Aquisição de material de informática para atender as necessidades de diversas Secretarias do Município de Viçosa/AL. **DATA: 19 de setembro de 2023, às 08h30min.** O Edital encontra-se à disposição no site http://www.bnc.org.br, pelo e-mail: licitação.vicosaal@gmail.com ou pelo site: www.vicosa.al.gov.br

Viçosa/AL, 04/09/2023.

JOSÉ LIRA DA SILVA/
Pregoeiro/Portaria 224/2023

Publicado por:
Katyucya Mychelly Silveira Calheiros Beserra
Código Identificador:D8704F13

SECRETARIA MUN. DE ADMIN. E FINANÇAS, PLANEJ. E ORÇAMENTO
AVISO

AVISO
Torna-se sem efeito a publicação realizada no dia 04/08/2023 no Diário oficial dos Municípios do Estado de Alagoas, nº 2105, páginas 65-66, referente ao 2º Termo Aditivo do contrato nº 036/2022.

Viçosa/AL, 04/09/2023.

JOÃO VICTOR CALHEIROS AMORIM SANTOS/
Prefeito do Município de Viçosa

Publicado por:
Katyucya Mychelly Silveira Calheiros Beserra
Código Identificador:87C187A4

SECRETARIA MUN. DE ADMIN. E FINANÇAS, PLANEJ. E ORÇAMENTO
AVISO

AVISO
Torna-se sem efeito a publicação realizada no dia 04/08/2023 no Diário oficial dos Municípios do Estado de Alagoas, nº 2105, página 65, referente ao 2º Termo Aditivo do contrato nº 025/2022.

Viçosa/AL, 04/09/2023.

JOÃO VICTOR CALHEIROS AMORIM SANTOS
Prefeito do Município de Viçosa

Publicado por:
Katyucya Mychelly Silveira Calheiros Beserra
Código Identificador:E42B08A8

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE COITÉ DO NÓIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

A Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura de Coité do Nóia, Estado de Alagoas, localizada na José Belarmino - Centro - Coité do Nóia - AL, nos termos da Decreto Federal nº 7.892, de 23 de Janeiro de 2013; Decreto Federal nº 10.024, de 20 de Setembro de 2019; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas; e, ainda, conforme a classificação da proposta apresentada no Pregão Eletrônico nº 00017/2023 que objetiva o registro de preços para: Registro de preços para futuras e eventuais aquisições de material odontológico, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas; resolve registrar o preço nos seguintes termos:

Órgão e/ou entidade integrante da presente Ata de Registro de Preços: PREFEITURA DE COITÉ DO NÓIA - CNPJ nº 12.198.719/0001-68.

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: RP 000172023 - 24/08/2023						
VENCEDOR: DENTAL SHOPP LTDA						
CNPJ: 15.385.324/0001-62						
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**MARCA**	**UNID.**	**QUANT.**	**P.UNIT.**	**P.TOTAL**
5	ANESTÉSICO TÓPICO – 20 % BENZOCAÍNA. Pote com 12g e registro na Anvisa. Validade mínima de 02 anos a partir da entrega no almoxarifado.	DFL	POTE	100	17,00	1.700,00
7	BANDA MATRIZ 0,05 X 5 X 500 MM	Preven	UND	100	1,70	170,00
8	BANDA MATRIZ 0,07 X 5 X 500 MM	Preven	UND	100	1,89	189,00
9	BROCA CIRÚRGICA Nº 6 – confeccionada em aço, com desempenho livre de vibrações, sem rebarbas ou sinais de vibração. Esterilizável através de calor, úmido, seco ou por agentes químicos, sem sofrer oxidação. Embalada conforme constar no registro do produto. Indicada para procedimentos cirúrgicos – cirurgia buco maxilo facial.	Microdont	UND	50	9,90	495,00
10	BROCA CIRÚRGICA Nº 8 – confeccionada em aço, com desempenho livre de vibrações, sem rebarbas ou sinais de vibração. Esterilizável através de calor, úmido, seco ou por agentes químicos, sem sofrer oxidação. Embalada conforme constar no registro do produto. Indicada para procedimentos cirúrgicos – cirurgia buco maxilo facial.	Microdont	UND	50	9,90	495,00
11	BROCA DIAMANTADA 1012–granulação média,em aço inoxidável, ponta com granulações uniformes, encaixe em aço inoxidável adaptável às diferentes canetas de alta rotação, sem sinais de oxidação e sem rebarbas. Esterilizável através de calor úmido, seco ou por agentes químicos, sem sofrer oxidação. Embalada individualmente e acondicionada em caixas conforme constar do registro do produto, trazendo externamente os dados de identificação, procedência, número de lote e número de registro no Ministério da Saúde.	Fava	UND	50	2,45	122,50
12	BROCA DIAMANTADA 1012HL–granulação média,em aço inoxidável, ponta com granulações uniformes, encaixe em aço inoxidável adaptável às diferentes canetas de alta rotação, sem sinais de oxidação e sem rebarbas. Esterilizável através de calor úmido, seco ou por agentes químicos, sem sofrer oxidação. Embalada individualmente e acondicionada em caixas conforme constar do registro do produto, trazendo externamente os dados de identificação, procedência, número de lote e número de registro no Ministério da Saúde.	Fava	UND	50	2,45	122,50
13	BROCA DIAMANTADA 1016HL–granulação média,em aço inoxidável, ponta com granulações uniformes, encaixe em aço inoxidável adaptável às diferentes canetas de alta rotação, sem sinais de oxidação e sem rebarbas. Esterilizável através de calor úmido, seco ou por agentes químicos, sem sofrer oxidação. Embalada individualmente e acondicionada em caixas conforme constar do registro do produto, trazendo externamente os dados de identificação, procedência, número de lote e número de registro no Ministério da Saúde.	Fava	UND	50	2,45	122,50
14	BROCA DIAMANTADA 1090 CILINDRICA – granulação média,em aço inoxidável, ponta com granulações uniformes, encaixe em aço inoxidável adaptável às diferentes canetas de alta rotação, sem sinais de oxidação e sem rebarbas. Esterilizável através de calor úmido, seco ou por agentes químicos, sem sofrer oxidação. Embalada individualmente e acondicionada em caixas conforme constar do registro do produto, trazendo externamente os dados de identificação, procedência, número de lote e número de registro no Ministério da Saúde.	Fava	UND	50	2,45	122,50
15	BROCA DIAMANTADA 1092 CILINDRICA – granulação média,em aço inoxidável, ponta com granulações uniformes, encaixe em aço inoxidável adaptável às diferentes canetas de alta rotação,	Fava	UND	50	2,45	122,50

	sem sinais de oxidação e sem rebarbas. Esterilizável através de calor úmido, seco ou por agentes químicos, sem sofrer oxidação. Embalada individualmente e acondicionada em caixas conforme constar do registro do produto, trazendo externamente os dados de identificação, procedência, número de lote e número de registro no Ministério da Saúde.					
16	BROCA DIAMANTADA CONE INVERTIDO Nº 1033 – broca diamantada para preparo cavitário número 1033, em aço inoxidável, ponta com granulações uniformes, encaixe em aço inoxidável adaptável às diferentes canetas de alta rotação, sem sinais de oxidação e sem rebarbas. Esterilizável através de calor úmido, seco ou por agentes químicos, sem sofrer oxidação. Embalada individualmente e acondicionada em caixas conforme constar do registro do produto, trazendo externamente os dados de identificação, procedência, número de lote e número de registro no Ministério da Saúde.	Fava	UND	50	2,45	122,50
17	BROCA DIAMANTADA CONE INVERTIDO Nº 1034 – broca diamantada para preparo cavitário número 1034, em aço inoxidável, ponta com granulações uniformes, encaixe em aço inoxidável adaptável às diferentes canetas de alta rotação, sem sinais de oxidação e sem rebarbas. Esterilizável através de calor úmido, seco ou por agentes químicos, sem sofrer oxidação. Embalada individualmente e acondicionada em caixas conforme constar do registro do produto, trazendo externamente os dados de identificação, procedência, número de lote e número de registro no Ministério da Saúde.	Fava	UND	50	3,10	155,00
18	BROCA DIAMANTADA CONE INVERTIDO Nº 1035 – broca diamantada para preparo cavitário número 1035, em aço inoxidável, ponta com granulações uniformes, encaixe em aço inoxidável adaptável às diferentes canetas de alta rotação, sem sinais de oxidação e sem rebarbas. Esterilizável através de calor úmido, seco ou por agentes químicos, sem sofrer oxidação. Embalada individualmente e acondicionada em caixas conforme constar do registro do produto, trazendo externamente os dados de identificação, procedência, número de lote e número de registro no Ministério da Saúde.	Fava	UND	50	2,90	145,00
19	BROCA DIAMANTADA CONE INVERTIDO Nº 1036 – broca diamantada para preparo cavitário número 1036, em aço inoxidável, ponta com granulações uniformes, encaixe em aço inoxidável adaptável às diferentes canetas de alta rotação, sem sinais de oxidação e sem rebarbas. Esterilizável através de calor úmido, seco ou por agentes químicos, sem sofrer oxidação. Embalada individualmente e acondicionada em caixas conforme constar do registro do produto, trazendo externamente os dados de identificação, procedência, número de lote e número de registro no Ministério da Saúde.	Fava	UND	50	2,45	122,50
20	BROCA DIAMANTADA ESFÉRICAS Nº 1013 – broca diamantada para preparo cavitário número 1013, em aço inoxidável, ponta com granulações uniformes, encaixe em aço inoxidável adaptável às diferentes canetas de alta rotação, sem sinais de oxidação e sem rebarbas. Esterilizável através de calor úmido, seco ou por agentes químicos, sem sofrer oxidação. Embalada individualmente e acondicionada em caixas conforme constar do registro do produto, trazendo externamente os dados de identificação, procedência, número de lote e número de registro no Ministério da Saúde.	Fava	UND	50	3,10	155,00
21	BROCA DIAMANTADA ESFÉRICAS Nº 1014 – broca diamantada para preparo cavitário número 1014, em aço inoxidável, ponta com granulações uniformes, encaixe em aço inoxidável adaptável às diferentes canetas de alta rotação, sem sinais de oxidação e sem rebarbas. Esterilizável através de calor úmido, seco ou por agentes químicos, sem sofrer oxidação. Embalada individualmente e acondicionada em caixas conforme constar do registro do produto, trazendo externamente os dados de identificação, procedência, número de lote e número de registro no Ministério da Saúde.	Fava	UND	50	2,45	122,50
22	BROCA DIAMANTADA ESFÉRICAS Nº 1015– broca diamantada para preparo cavitário número 1015, em aço inoxidável, ponta com granulações uniformes, encaixe em aço inoxidável adaptável às diferentes canetas de alta rotação, sem sinais de oxidação e sem rebarbas. Esterilizável através de calor úmido, seco ou por agentes químicos, sem sofrer oxidação. Embalada individualmente e acondicionada em caixas conforme constar do registro do produto, trazendo externamente os dados de identificação, procedência, número de lote e número de registro no Ministério da Saúde.	Fava	UND	50	2,45	122,50
23	BROCA DIAMANTADA ESFÉRICAS Nº 1016 – broca diamantada para preparo cavitário número 1016, em aço inoxidável, ponta com granulações uniformes, encaixe em aço inoxidável adaptável às diferentes canetas de alta rotação, sem sinais de oxidação e sem rebarbas. Esterilizável através de calor úmido, seco ou por agentes químicos, sem sofrer oxidação. Embalada individualmente e acondicionada em caixas conforme constar do registro do produto, trazendo externamente os dados de identificação, procedência, número de lote e número de registro no Ministério da Saúde.	Fava	UND	50	2,45	122,50
24	BROCA DIAMANTADA TIPO CARRETEL Nº 1046 – broca diamantada para preparo cavitário número 1046, em aço inoxidável, ponta com granulações uniformes, encaixe em aço inoxidável adaptável às diferentes canetas de alta rotação, sem sinais de oxidação e sem rebarbas. Esterilizável através de calor úmido, seco ou por agentes químicos, sem sofrer oxidação. Embalada individualmente e acondicionada em caixas conforme constar do registro do produto, trazendo externamente os dados de identificação, procedência, número de lote e número de registro no Ministério da Saúde.	Fava	UND	50	2,45	122,50
25	BROCA DIAMANTADA TIPO CARRETEL Nº 1047 – broca diamantada para preparo cavitário número 1047, em aço inoxidável, ponta com granulações uniformes, encaixe em aço inoxidável adaptável às diferentes canetas de alta rotação, sem sinais de oxidação e sem rebarbas. Esterilizável através de calor úmido, seco ou por agentes químicos, sem sofrer oxidação. Embalada individualmente e acondicionada em caixas conforme constar do registro do produto, trazendo externamente os dados de identificação, procedência, número de lote e número de registro no Ministério da Saúde.	Fava	UND	50	2,45	122,50
26	BROCA DIAMANTADA TIPO CARRETEL PARA REMOÇÃO DE AMALGAMA Nº 1045 – broca diamantada para preparo cavitário número 1045, em aço inoxidável, ponta com granulações uniformes, encaixe em aço inoxidável adaptável às diferentes canetas de alta rotação, sem sinais de oxidação e sem rebarbas. Esterilizável através de calor úmido, seco ou por agentes químicos, sem sofrer oxidação. Embalada individualmente e acondicionada em caixas conforme constar do registro do produto, trazendo externamente os dados de identificação, procedência, número de lote e número de registro no Ministério da Saúde.	Fava	UND	50	2,45	122,50
27	BROCA DIAMANTADA TIPO CHAMA Nº 1111 – broca diamantada para preparo cavitário número 1111, em aço inoxidável, ponta com granulações uniformes, encaixe em aço inoxidável adaptável às diferentes canetas de alta rotação, sem sinais de oxidação e sem rebarbas. Esterilizável através de calor úmido, seco ou por agentes químicos, sem sofrer oxidação. Embalada individualmente e acondicionada em caixas conforme constar do registro do produto, trazendo externamente os dados de identificação, procedência, número de lote e número de registro no Ministério da Saúde.	Fava	UND	50	2,45	122,50
28	BROCA DIAMANTADA TIPO CHAMA Nº 3168F – broca diamantada para preparo cavitário número 3168, em aço inoxidável, ponta com granulações uniformes, encaixe em aço inoxidável adaptável às diferentes canetas de alta rotação, sem sinais de oxidação e sem rebarbas. Esterilizável através de calor úmido, seco ou por agentes químicos, sem sofrer oxidação. Embalada individualmente e acondicionada em caixas conforme constar do registro do produto, trazendo externamente os dados de identificação, procedência, número de lote e número de registro no Ministério da Saúde.	Fava	UND	50	2,45	122,50
29	BROCA PARA ACABAMENTO GRANA FINA Nº 2135F – broca diamantada número 2135 F, para acabamento em restaurações de resina composta, ponta com granulações finas e extra finas, uniformes, encaixe em aço inoxidável adaptável às diferentes canetas de alta rotação, sem sinais de oxidação e sem rebarbas. Esterilizável através de calor úmido, seco ou por agentes químicos, sem sofrer oxidação. Embalada individualmente e acondicionada em caixas conforme constar do registro do produto, trazendo externamente os dados de identificação, procedência, número de lote e número de registro no Ministério da Saúde.	Fava	UND	50	2,45	122,50
30	BROCA PARA ACABAMENTO GRANULAÇÃO FINA Nº 1111F – broca diamantada número 1111 F, para acabamento em restaurações de resina composta, ponta com granulações finas e extrafinas, uniformes, encaixe em aço inoxidável adaptável às diferentes canetas de alta rotação, sem sinais de oxidação e sem rebarbas. Esterilizável através de calor úmido, seco ou por agentes químicos, sem sofrer oxidação. Embalada individualmente e acondicionada em caixas conforme constar do registro do produto, trazendo externamente os dados de identificação, procedência,	Fava	UND	50	2,45	122,50

	número de lote e número de registro no Ministério da Saúde.					
31	BROCA PARA ACABAMENTO GRANULAÇÃO FINA Nº 1190F –broca diamantada número 1190 F, para acabamento em restaurações de resina composta, ponta com granulações finas e extrafinas, uniformes, encaixe em aço inoxidável adaptável às diferentes canetas de alta rotação, sem sinais de oxidação e sem rebarbas. Esterilizável através de calor úmido, seco ou por agentes químicos, sem sofrer oxidação. Embalada individualmente e acondicionada em caixas conforme constar do registro do produto, trazendo externamente os dados de identificação, procedência, número de lote e número de registro no Ministério da Saúde.	Fava	UND	50	2,45	122,50
32	BROCA PARA ACABAMENTO GRANULAÇÃO FINA Nº 2200F – broca diamantada número 2200 F, para acabamento em restaurações de resina composta, ponta com granulações finas e extra finas, uniformes, encaixe em aço inoxidável adaptável às diferentes canetas de alta rotação, sem sinais de oxidação e sem rebarbas. Esterilizável através de calor úmido, seco ou por agentes químicos, sem sofrer oxidação. Embalada individualmente e acondicionada em caixas conforme constar do registro do produto, trazendo externamente os dados de identificação, procedência, número de lote e número de registro no Ministério da Saúde.	Fava	UND	50	2,45	122,50
33	BROCA PARA ACABAMENTO GRANULAÇÃO FINA Nº 3118F – broca diamantada número 3118 F, para acabamento em restaurações de resina composta, ponta com granulações finas e extrafinas, uniformes, encaixe em aço inoxidável adaptável às diferentes canetas de alta rotação, sem sinais de oxidação e sem rebarbas. Esterilizável através de calor úmido, seco ou por agentes químicos, sem sofrer oxidação. Embalada individualmente e acondicionada em caixas conforme constar do registro do produto, trazendo externamente os dados de identificação, procedência, número de lote e número de registro no Ministério da Saúde.	Fava	UND	50	2,45	122,50
34	BROCA PARA ACABAMENTO GRANULAÇAÕ FINA Nº 3195F – broca diamantada número 3195 F, para acabamento em restaurações de resina composta, ponta com granulações finas e extra finas, uniformes, encaixe em aço inoxidável adaptável às diferentes canetas de alta rotação, sem sinais de oxidação e sem rebarbas. Esterilizável através de calor úmido, seco ou por agentes químicos, sem sofrer oxidação. Embalada individualmente e acondicionada em caixas conforme constar do registro do produto, trazendo externamente os dados de identificação, procedência, número de lote e número de registro no Ministério da Saúde.	Fava	UND	50	2,45	122,50
35	35 PORTA ALGODÃO SERVIDO MATERIAL INOX Dimensões: 08X10Ccm	Fava	UN	10	59,90	599,00
36	CARIOSTÁTICO – A solução de diamino fluoreto de prata a 12% em meio amoniacal, promove o fortalecimento da estrutura do esmalte pela formação de Ca F2 (Fluoreto de Cálcio) e Ag3 PO4 (Fosfato de Prata) através de sua reação com a estrutura dentária, além ainda da formação de complexos proteicos de prata na superfície do dente. A ação preventiva está relacionada com o íon fluoreto e a ação controladora com o íon prata. A ação cariostática se dá pela estimulação da esclerose da dentina, não permitindo o avanço da cárie dental. A ação antimicrobiana se dá principalmente por sua ação sobre S. mutans. Estudos relataram uma diminuição de 65% do índice de cárie em molares, com a aplicação trimestral de cariostáticos. Apresentação: frasco contendo 5mL. Validade de 02 anos a partir da data de entrega no almoxarifado.	Maquira	FRD	25	29,90	747,50
37	CIMENTO CIRURGICO – Kit composto de 2 pastas, base com 90 g e aceleradora com 90 g. Cimento indicado para procedimentos Periodontais e Cirúrgicos. Sem eugenol. Registro na Anvisa. Validade mínima de 02 anos a partir da entrega no almoxarifado	SS White	KIT	5	99,90	499,50
40	CLORIDRATO DE ARTICAÍNA COM EPINEFRINA 1:200.000 – Anestésico Injetável Local à base de Cloridrato de Articaína com Epinefrina 1:200.000. Caixa com 50 tubetes de vidro contendo 1,8 mL, acondicionados em blisters lacrados com 10 tubetes cada. Registro no MS e na Anvisa. Validade mínima de 02 anos a partir da entrega no almoxarifado.	DFL	CX	10	167,00	1.670,00
41	CLORIDRATO DE LIDOCAÍNA COM EPINEFRINA 1:100.000 – Anestésico Injetável Local à base de Cloridrato de Lidocaína com Epinefrina 1:100.000. Caixa com 50 tubetes de vidro contendo 1,8 mL, acondicionados em blisters lacrados com 10 tubetes cada. Registro no MS e na Anvisa. Validade mínima de 02 anos a partir da entrega no almoxarifado.	DFL	CX	200	109,90	21.980,00
42	CLORIDRATO DE MEPIVACAINA SEM VASO CONSTRICTOR –Anestubes de 1,8 ml de capacidade embalados em caixa com 50 unidades. Uso adulto e pediátrico. Registro na Anvisa. Validade mínima de 02 anos a partir da entrega no almoxarifado. Cloridrato de mepivacaína_____0,054g,Sem vaso constrictor , Veículo aquoso isotônico q.s.p. _____1 ml	DFL	CX	10	154,00	1.540,00
43	CURETA PERIO MCCALL 17–18, INOX, ESTERILIZÁVEL	Golgran	UN	20	16,90	338,00
44	COMPRESSA DE GAZE 9 FIOS NÃO ESTÉRIL * 9 fios/cm². * Alta absorção. * Fabricada em 100% algodão. * Produto de uso único. Destruir após o uso. Proibido reprocessar. * Conservar em local limpo, seco e ao abrigo da luz. * Válida por 5 anos a partir da data de fabricação, enquanto a embalagem não for aberta, danificada ou molhada. * Registro ANVISA: 80384550002.	Melhor Med	PCT	100	14,90	1.490,00
45	CREME DENTAL BISNAGA 90g COM FLÚOR Conter entre 1400 a 1500ppm de flúor	Medfil	CX	1000	1,99	1.990,00
47	DETERGENTE ENZIMATICO–Detergente enzimático, concentrado – Produto ideal para limpeza de equipamentos, instrumentos cirúrgicos e acessórios, não tóxico, não cáustico, não corrosivo, PH neutro, sem fosfato, biodegradável. Aplicabilidade: Detergente enzimático desincrostante, frasco plástico, frasco de 1 litro. Registro na ANVISA. Prazo de validade de 02 anos a partir da data de entrega no almoxarifado.	Riozime	FRASCO	30	29,90	897,00
48	ESCOVA DE AÇO PARA LIMPEZADE BROCAS – com cedas em aço ou latão, com corpo plástico, para protetora e mecanismo retrátil, embalada individualmente conforme praxe do fabricante trazendo externamente os dados de identificação e procedência.	Preven	UND	20	10,00	200,00
49	ESCOVA DE ROBSON	Preven	UND	30	1,60	48,00
57	FIO DE SUTURA 3–0 SEDA COM AGULHA – As fibras da seda são trançadas e revestidas de silicone para melhorar o manuseio. Caixa com 24 unidades. Registro na Anvisa. Validade mínima de 02 anos a partir da data de entrega no almoxarifado.	Technew	CX	100	49,90	4.990,00
58	FIO DENTAL –para espaços regulares, estojo com 500m de fio composto de resina termoplástica, prazo de validade de no mínimo 18 meses mediante a entrega. Registro na Anvisa.	Preven	UND	15	15,90	238,50
59	FIXADOR DE FILMES RADIOGRÁFICOS ODONTOLÓGICOS – Utilizado para fixar da imagem do exame na película de filme. Pronto para uso. Isento de Registro na Anvisa. Frasco c/475mL. Validade de 02 anos a partir da data de entrega no almoxarifado.	carestrean	FRASCO	25	13,90	347,50
60	REVELADOR DE FILMES RADIOGRÁFICOS ODONTOLÓGICOS – Utilizado para revelar da imagem do exame na película de filme. Pronto para uso. Isento de Registro na Anvisa. Frasco c/475mL. Validade de 02 anos a partir da data de entrega no almoxarifado.	carestrean	FRASCO	25	13,90	347,50
62	FORMOCRESOL – A formulação do FORMOCRESOL deve obedecer a padrões orientados pelas pesquisas atuais, sendo, portanto, mais diluído que a composição padrão de Buckley, mas tendo a mesma ou superior eficácia e uma maior compatibilidade biológica. Sua função é fixar as polpas vivas, mantendo–as inertes e possibilitando a conservação do dente decíduo até uma época próxima da queda fisiológica (pulpotomia). Possui ação antiobacteriana potente pela ação de seus componentes, o que justifica seu uso em curativos de demora em tratamentos endodônticos. Frasco contendo 10 mL. Reg.ANVISA e validade de 2 anos a partir da data de entrega.	Biodinâmica	CX	10	6,90	69,00
63	HIDRÓXIDO DE CÁLCIO P.A. – Protetor pulpar, ph 12,4 alcalino, induz a formação de dentina reparadora. Apresentação 01 frasco com 10 g. Registro na ANVISA. Validade mínima de 02 anos a partir da data de entrega no almoxarifado	Biodinâmica	FRASCO	20	5,85	117,00
64	BABADOR IMPERMEÁVEL Confeccionado em duas camadas, uma de papel (celulose 100% virgem) e uma de plástico (atóxico) Dimensões: 30 x 40 cm. PACOTE COM 100 UNIDADES	SS PLUS	PCT	100	16,90	1.690,00
65	Broqueiro de Alumínio com 60 Furos FG e CA – Golgran– Fabricado em alumínio.Indicado para FG e CA. Tamanho (C x L x A): 74,0 x 51,5 x 28,55mm.Autoclavável.Registro ANVISA: isento.	Maquira	UN	7	89,90	629,30
68	RESINA FLOW – Resina Híbrida. COR: A3 Embalagem com 1 seringa com 2g. * Fotopolimerizável. * Resina composta, híbrida de alta fluidez. * Baixa viscosidade. * Apresenta características radiopacas. * Possibilita acesso a microcavidades devido suas propriedades. * Elevada resistência mecânica. * Alto brilho. * Baixa contração de polimerização. * Estabilidade de cor e durabilidade. * Proporciona fácil e versátil manuseio ao profissional. * Não é solúvel no meio bucal. * Compatibilidade com todos os adesivos e resinas. * Preenchimento: 2mm. * Tempo de polimerização: 20 segundos. * Registro ANVISA: 10298550092.	Biodinâmica	UN	25	14,30	357,50
69	MOLDEIRAS DESCARTÁVEIS PARA FÚOR – tamanho (sortido)	Preven	UND	3000	0,71	2.130,00
71	PAPEL CARBONO P/ ARTICULAÇÃO – Para registro dos contatos oclusais nos procedimentos	Maquira	ENV	50	3,90	195,00

	de ajuste de restaurações, peças protéticas e superfícies dentais. COMPOSIÇÃO: Papéis especiais; ceras vegetais; pigmentos; óleos vegetais; parafina e vaselina. Dupla Face, .Dupla cor: azul e vermelho, Recoberto por fina camada de parafina: resistente à tração e à umidade. APRESENTAÇÃO DO PRODUTO: Envelope com 12 unidades.					
73	Lâmina de bisturi N° 12 – Lâmina de bisturi descartável de aço carbono. * Estéril Produto de uso único. DESCARTÁVEL	Solidor	CX	10	24,60	246,00
74	PEDRA POMES: Indicada na limpeza e polimento dos dentes e trabalhos protéticos. Pura ou com água pode ser utilizada para polir restaurações metálicas e próteses. Validade mínima de 02 anos a partir da data de entrega no almoxarifado	Biodinâmica	UND	20	12,90	258,00
75	PORTA AMALGAMA AUTOCLAVAVEL	Maquira	UND	20	11,90	238,00
84	SELANTE FOTOPOLIMERIZÁVEL – Selante resinoso com carga. Para fóssulas e fissuras, fotopolimerizável por luz visível, matizado. Apresentando 2 seringas com 2g de selante e 1 seringa de ácido fosfórico. Validade mínima de 02 anos a partir da data de entrega no almoxarifado.	Maquira	CX	20	16,90	338,00
86	SOLUÇÃO HEMOSTÁTICA – à base de cloreto de alumínio,indicada para uso em pequenas cirurgias e nos casos onde um controle de sangramento se faz necessário. Apresenta ainda grande ação adstringente e não possui epinefrina em sua composição. Não apresenta reações adversas e pode ser utilizado em cardíacos.Registro na Anvisa. Validade mínima de 02 anos a partir da entrega no almoxarifado. Frasco contendo: 10mL.	Biodinâmica	CX	25	14,60	365,00
87	SUGADOR DESCARTÁVEL – deve proporcionar excelente sucção, sem agredir os tecidos bucais. Confeccionado em material plástico atóxico, flexível, com ponta macia, acabamento perfeito, isento de rebarbas e quinas cortantes. Embalado em pacote com 40 unidades trazendo externamente os dados de identificação do produto, procedência, data de validade e número de lote.Validade mínima de 02 anos a partir da data de entrega no almoxarifado.	SS PLUS	PCT	200	6,90	1.380,00
88	TIRA DE AÇO 4mm – Indicada para acabamento e polimento Utilizadas para acabamento e polimento das faces próximas das restaurações e indicadas para todos os tipos de materiais restauradores, como compósitos, de acrílicos, ionômeros de vidro e amálgama. Envelope/Caixa com 12 unidades.	Maquira	ENV	100	4,90	490,00
89	TIRA DE AÇO 6mm – Indicada para acabamento e polimento Utilizadas para acabamento e polimento das faces próximas das restaurações e indicadas para todos os tipos de materiais restauradores, como compósitos, acrílicos, ionômeros de vidro e amálgama. Envelope/Caixa com 12 unidades.	Maquira	ENV	100	4,90	490,00
90	TIRA DE LIXA PARA ACABAMENTO DE RESTAURAÇÃO FOTOPOLIMERIZAVEL – Apresentando dois tipos de granulação contendo 50 unidades em cada caixa ou envelope	Maquira	CX	20	4,90	98,00
91	TIRA/FITA MATRIZ DE POLIÉSTER: de medidas 100 X 10 X 0,05 mm (BANDA MATRIZ) – contendo 50 unidades em cada caixa ou envelope.	Maquira	CX	50	24,00	1.200,00
92	TRICRESOLFORMALINA– antisséptico e desinfetante para canais radiculares, que alia as propriedades do Formaldeído com O– Cresol. Frasco contendo 10ml. Registro naANVISA. Validade mínima de 02 anos a partir da data de entrega no almoxarifado	Biodinâmica	UND	10	6,90	69,00
93	VERNIZ COM FLÚOR – contém 5% de fluoreto de sódio em uma base adesiva de resinas naturais. Durante o tempo em que o verniz permanece em contato com o esmalte há liberação de fluoretos. A permanência da camada de verniz se faz presente por mais de 24 horas, produzindo o fluoreto de cálcio e a fluorapatita. Estes produtos têm a capacidade de aumentar a resistência do esmalte e promover a sua remineralização. Apresentação:Estojo contendo: 1 frasco com 10ml de verniz e 1 frasco com 10 ml de solvente para o verniz.	SS White	CX	20	19,49	389,80
TOTAL						54.748,60

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: RP 200172023 - 24/08/2023

VENCEDOR: ODONTOMED T/A LTDA

CNPJ: 27.205.945/0001-04

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	UNID.	QUANT.	P.UNIT.	P.TOTAL
54	FILME PARA RAIOS–X INTRAORAL VELOCIDADE E/F – Proporciona melhor definição de detalhes. Maior contraste, melhor visualização. Maior Flexibilidade da película evita desconforto e lesões na mucosa. Mais conforto para o paciente. –50% na dose de raios–X durante a exposição ao paciente. Caixa com 150 películas. . Validade de 02 anos a partir da data de entrega no almoxarifado. Registro na ANVISA.	CARESTREAM	CX	5	170,00	850,00
55	FILME PARA RAIOS–X INTRAORAL VELOCIDADE E/F INFANTIL – Proporciona melhor definição de detalhes. Maior contraste, melhor visualização. Maior Flexibilidade da película evita desconforto e lesões na mucosa. Mais conforto para o paciente. –50% na dose de raios–X durante a exposição ao paciente. Caixa com 100 películas. . Validade de 02 anos a partir da data de entrega no almoxarifado. Registro na ANVISA.	CARESTREAM	CX	5	220,00	1.100,00
56	FILME PARA RAIOS–X OCLUSAL – Proporciona melhor definição de detalhes. Maior contraste, melhor visualização. Maior Flexibilidade da película evita desconforto e lesões na mucosa. Mais conforto para o paciente. –50% na dose de raios–X durante a exposição ao paciente. Caixa com 25 películas. . Validade de 02 anos a partir da data de entrega no almoxarifado. Registro na ANVISA.	CARESTREAM	CX	5	270,00	1.350,00
TOTAL						3.300,00

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: RP 100172023 - 24/08/2023

VENCEDOR: TEMPO COMERCIAL DISTRIBUIDORA DE MEDICAMENTOS EIRELI

CNPJ: 24.564.626/0001-99

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	UNID.	QUANT.	P.UNIT.	P.TOTAL
2	AGULHA GENGIVAL 27G LONGA DESCARTÁVEL – agulha gengival para anestesia odontológica 27G, longa, descartável, estéril, confeccionada em aço inoxidável com bisel trifacetado, afiado e sem rebarbas, com sistema de encaixe universal, embalada individualmente. Caixas contendo 100 unidades esterilizada por óxido de etileno tribiselada e siliconizada, trazendo os dados de identificação do material, número do lote, método e data de esterilização, prazo de validade e registro no Ministério da Saúde.	PROCARE	CX	20	36,79	735,80
3	AGULHA GENGIVAL 30G CURTA DESCARTÁVEL – agulha gengival para anestesia odontológica 30G, curta, descartável, estéril, confeccionada em aço inoxidável com bisel trifacetado, afiado e sem rebarbas, com sistema de encaixe universal, embalada individualmente. caixas contendo 100 unidades esterilizada por óxido de etileno tribiselada e siliconizada, trazendo os dados de identificação do material, número do lote, método e data de esterilização, prazo de validade 02 anos a partir da entrega no almoxarifado. Registro na ANVISA.	PROCARE	CX	100	36,79	3.679,00
4	ALGODÃO ROLOS DENTAIS – Rolete de algodão, confeccionado em algodão hidrófilo prensado, homogêneo, macio, com boa absorção de líquidos e secreções, sem grumos ou impurezas, medindo aproximadamente 4,5 cm de comprimento e 10 mm de diâmetro, embalado em pacotes de 100 roletes, trazendo externamente os dados de identificação do produto, procedência, data de validade, Nº. do lote e Nº. do Registro no Ministério da Saúde. Validade mínima de 02 anos a partir da data de entrega no almoxarifado	SSPLUS	PCT	400	3,29	1.316,00
53	FIO DENTAL – estojo com 25m de fio composto de resina termoplástica, prazo de validade de no mínimo 18 meses mediante a entrega. Registro na Anvisa.	MEDFIO	UND	15000	1,70	25.500,00
TOTAL						31.230,80

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: RP 300172023 - 25/08/2023

VENCEDOR: VITORIA TEIXEIRA DE OLIVEIRA

CNPJ: 33.992.679/0001-00

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	UNID.	QUANT.	P.UNIT.	P.TOTAL
1	ÁCIDO FOSFÓRICO A 37% GEL – Condicionador dental, seringa com 2,5 ml em forma de gel, para promover adição mecânica em processos restauradores diretor por materiais resinosos ou em processos preventivos de selamentos. Registro na ANVISA e validade mínima de 02 anos,	ATTACK ACIDO / IODONTOSUL	UND	150	1,30	195,00

	contados a partir da data de entrega no setor de almoxarifado.					
6	APLICADOR DESCARTÁVEL – Tipo MICRO BRUSH, fino, caixa com 100 unidades. Registro na Anvisa. Validade mínima de 02 anos a partir da data de entrega no almoxarifado	CAVIBRUSH / FGM DENTSCARE	CX	100	9,66	966,00
38	CIMENTO DE HIDRÓXIDO DE CÁLCIO SISTEMA PASTA–PASTA – Apresentadoem 01 tubo de pasta base 13 g, 01 tubo de pasta catalizadora 11 g e 01 bloco de mistura. Composição: Catalizador: Hidróxido de cálcio, óxido de zinco, etil tolueno sulfonamida, estearato de zinco e corantes minerais, biocompatível, alta resistência à compressão: maior resistência à tração que os cimentos provisórios do mercado. Registro na ANVISA, validade mínima de 02 anos a partir da data de entrega no almoxarifado.	HYDCAL / MAQUIRA	CX	20	23,80	476,00
39	CIMENTO DE IONÔMERO DE VIDRO PARA RESTAURAÇÃO TIPO 2 – Cimento de ionômero de vidro para restauração dental. Apresentado em forma de pó e líquido que devem ser misturados no momento da sua utilização. Possui adesão a estrutura dental, biocompatibilidade e capacidade de liberação de flúor com finalidade anticariogênica. É indicado para restauração de dentes decíduos, restaurações tipo classe III e V, reparos de erosões em regiões cervicais, em tratamento restaurador atraumático e cimentações de coroas. Apresentação: Frasco com 10g de pó e frasco com 8g de liquido. Validade mínima de 02 anos a partir da data de entrega	MAXXION R KIT / FGM DENTSCARE	KIT	100	20,94	2.094,00
46	CUNHAS DE MADEIRA – CX COM 100 UNIDADES	IODONTOSUL	CX	25	8,96	224,00
50	ESCOVA DENTAL CERDA MACIA INFANTIL – Escova dental tipo infantil, cerdas macias, de nylon, com 03 fileiras de tufos, com 28 tufos de cerdas aparadas e arredondadas uniformemente na mesma altura, com feixes de cerdas homogêneas, escova compacta, cabeça arredondada, cabo opaco, anatômico, (polipropileno atóxico) , medindo cerca 15 cm. A escova deve conter a marca impressa em relêvo no cabo. Apresentar certificado de controle de qualidade da ABO – Associação Brasileira de Odontologia ou de qualquer outro laboratório credenciado ou oficial e Registro no Ministério da Saúde/Anvisa, de acordo com a Portaria nº 97/1996. Embalada individualmente, com estojo protetor de cerdas e acondicionada em saquinho plástico lacrado. Observação: Fica a critério da Prefeitura / Secretaria definir a forma de embalagem da escova (saquinho plástico, cartolina, blister ou estojo) e se desejar que a mesma seja personalizada no cabo.	MEDFIO	UND	5000	0,77	3.850,00
51	ESCOVA DENTAL CERDA MACIA Nº 35 – Escova dental tipo adolescente/adulto, cerdas macias, de nylon, com 04 fileiras de tufos, com 34 tufos de cerdas, aparadas e arredondadas uniformemente na mesma altura, com feixes de cerdas homogêneas, escova compacta, cabeça arredondada, cabo opaco anatômico, (polipropileno atóxico), medindo cerca de 16 a 17 cm. A escova deve conter a marca impressa em relevo no cabo. Apresentar certificado de controle de qualidade da ABO – Associação Brasileira de Odontologia ou de qualquer outro laboratório credenciado ou oficial e Registro no Ministério da Saúde/Anvisa, de acordo com a Portaria nº 97/1996. Embalada individualmente, com estojo protetor de cerdas e acondicionada no saquinho plástico lacrado. Observação: Fica a critério da Prefeitura / Secretaria definir a forma de embalagem da escova (saquinho plástico, cartolina, blister ou estojo) e se desejar que a mesma seja personalizada no cabo.	MEDFIO	UND	5000	0,83	4.150,00
52	TIRA DE LIXA AÇO 4mm * São flexíveis e se adaptam ao contorno das regiões proximais para qualquer tipo de material. * Seus Diamantes naturais possuem maior durabilidade e um corte macio. * Seu centro neutro facilita a inserção entre os dentes. * Autoclavável. * Fabricadas em aço inox.	IODONTOSUL	PCT	50	6,44	322,00
61	FLÚOR GEL ACIDULADO 200 ML – FLURETO DE SÓDIO 1,23% – para a aplicação tópica em 1 min. Alta viscosidade associada a propriedades tixotrópicas que permite o gel permanecer estável. Registro na Anvisa. Prazo de validade de 02 anos a partir da data de entrega no almoxarifado.	IODONTOSUL	FRASCO	100	4,76	476,00
66	LUBRIFICANTE PARA INSTRUMENTOS DE ALTA E BAIXA ROTAÇÃO– Óleo mineral não tóxico de baixa viscosidade e com grau elevado de pureza. Suporta altas temperaturas(temperatura de esterilização) sem perder suas propriedades anti–oxidante e lubrificante. Indicado para instrumentos de alta e baixa rotação. Não contem CFC (cloro flúor carbono). Composição: – óleo mineral; solvente hidrocarbonetos; butil hidroxi tolueno e butano como propelentes. Lote, data de fabricação e validade no fundo do frasco. Conteúdo 200 ml. Prazo de validade de 02 anos a partir da data de entrega no almoxarifado.	DENTAL OIL / IODONTOSUL	FRASCO	20	19,46	389,20
67	MATERIAL RESTAURADOR INTERMEDIÁRIO À BASE DE ÓXIDO DE ZN E EUGENOL LIQUIDO – indicado com restaurações temporárias de longa espera (até 02 anos). Composição à base de óxido de zinco e eugenol reforçado por polímeros, Alto vedamento marginal, Presa Rápida, Alta resistência à compressão, Propriedades sedativas. Registro na ANVISA. Validade mínima de 02 anos a partir da data de entrega no almoxarifado.Contendo: Frasco com 38g de oxido de zinco em Pó e Frasco com 15ml de eugenol.	MRI KIT / IODONTOSUL	KIT	25	19,46	486,50
70	Bandeja aço inox para esteriolização Tamanho: 22x17x1,5cm Validade: indeterminada	GOLGRAN	UN	50	33,26	1.663,00
72	PASTA PROFILÁTICA – Composta de água, espessante, lauril sulfato, carbonato de cálcio, Pedra Pomes, Aroma artificial e Flureto de sódio 2%. Apresentação em tubos de 90g nos sabores: menta e tutti–frutti. Registro na Anvisa. Validade mínima de 02 anos a partir da data de entrega.	PAST PRO / IODONTOSUL	UND	25	4,48	112,00
76	RESINA FOTOPOLIMERIZÁVEL / ESMALTE– Cor A1, Resina microhíbrida para restaurações diretas e indiretas em dentes anteriores e posteriores. Possuindo carga inorgânica zircônia/sílica ou vidro de bário/sílica microparticulada, com tamanho médio de 0,8mm. Fluorescência natural, efeito camaleão sob fontes luminosas diferentes. Índice de desgaste similar às estruturas dentais. Resina macia com escoamento adequado e boa tixotropia. Alia resistência mecânica sem possuir abrasividade da zircônia, radiopacidade e alto grau de polimento pela sílica microparticulada. Apresenta a maior resistência ao desgaste, o que possibilita seu uso em áreas extensas e sujeitas a grande esforço mastigatório;Material com elevada dureza, resistência à compressão e à fratura. Opacidade tanto no esmalte, quanto na dentina, facilitando o trabalho de escolha da cor e permitindo maior naturalidade da restauração. Contendo 4g. Matriz orgânica: Bisgma, Tegdma. Matriz inorgânica: zircônia/sílica ou vidro de bário/silica. Indicação: restaurações. Classe I e II em molares e prémolares. Classe III e IV de incisos e caninos. Classe V, facetas estéticas fechamento de diastema. Registro na ANVISA. Validade mínima de 02 anos a partir da data de entrega.	MASTER FILL / BIODINAMICA	UND	50	10,99	549,50
77	RESINA FOTOPOLIMERIZÁVEL / ESMALTE– Cor A2, Resina microhíbrida para restaurações diretas e indiretas em dentes anteriores e posteriores. Possuindo carga inorgânica zircônia/sílica ou vidro de bário/sílica microparticulada, com tamanho médio de 0,8mm. Fluorescência natural, efeito camaleão sob fontes luminosas diferentes. Índice de desgaste similar às estruturas dentais. Resina macia com escoamento adequado e boa tixotropia. Alia resistência mecânica sem possuir abrasividade da zircônia, radiopacidade e alto grau de polimento pela sílica microparticulada. Apresenta a maior resistência ao desgaste, o que possibilita seu uso em áreas extensas e sujeitas a grande esforço mastigatório;Material com elevada dureza, resistência à compressão e à fratura. Opacidade tanto no esmalte, quanto na dentina, facilitando o trabalho de escolha da cor e permitindo maior naturalidade da restauração. Contendo 4g. Matriz orgânica: Bisgma, Tegdma. Matriz inorgânica: zircônia/sílica ou vidro de bário/silica. Indicação: restaurações. Classe I e II em molares e prémolares. Classe III e IV de incisos e caninos. Classe V, facetas estéticas fechamento de diastema. Registro na ANVISA. Validade mínima de 02 anos a partir da data de entrega.	MASTER FILL / BIODINAMICA	UND	50	10,99	549,50
78	RESINA FOTOPOLIMERIZÁVEL / ESMALTE– Cor A3, Resina microhíbrida para restaurações diretas e indiretas em dentes anteriores e posteriores. Possuindo carga inorgânica zircônia/sílica ou vidro de bário/sílica microparticulada, com tamanho médio de 0,8mm. Fluorescência natural, efeito camaleão sob fontes luminosas diferentes. Índice de desgaste similar às estruturas dentais. Resina macia com escoamento adequado e boa tixotropia. Alia resistência mecânica sem possuir abrasividade da zircônia, radiopacidade e alto grau de polimento pela sílica microparticulada. Apresenta a maior resistência ao desgaste, o que possibilita seu uso em áreas extensas e sujeitas a grande esforço mastigatório;Material com elevada dureza, resistência à compressão e à fratura. Opacidade tanto no esmalte, quanto na dentina, facilitando o trabalho de escolha da cor e permitindo maior naturalidade da restauração. Contendo 4g. Matriz orgânica: Bisgma, Tegdma. Matriz inorgânica: zircônia/sílica ou vidro de bário/silica. Indicação: restaurações. Classe I e II em molares e prémolares. Classe III e IV de incisos e caninos. Classe V, facetas estéticas fechamento de diastema. Registro na ANVISA. Validade mínima de 02 anos a partir da data de entrega.	MASTER FILL /BIODINAMICA	UND	50	10,99	549,50
79	RESINA FOTOPOLIMERIZÁVEL / ESMALTE– Cor A3,5, Resina microhíbrida para restaurações diretas e indiretas em dentes anteriores e posteriores. Possuindo carga inorgânica zircônia/sílica ou vidro de bário/sílica microparticulada, com tamanho médio de 0,8mm.	MASTER FILL / BIODINAMICA	UND	50	10,99	549,50

	Fluorescência natural,efeito camaleão sob fontes luminosas diferentes. Índice de desgaste similar às estruturas dentais. Resina macia com escoamento adequado e boa tixotropia. Alia resistência mecânica sem possuir abrasividade da zircônia, radiopacidade e alto grau de polimento pela sílica microparticulada. Apresenta a maior resistência ao desgaste, o que possibilita seu uso em áreas extensas e sujeitas a grande esforço mastigatório;Material com elevada dureza, resistência à compressão e à fratura. Opacidade tanto no esmalte, quanto na dentina, facilitando o trabalho de escolha da cor e permitindo maior naturalidade da restauração. Contendo 4g. Matriz orgânica: Bisgma, Tegdma. Matriz inorgânica: zircônia/sílica ou vidro de bário/silica. Indicação: restaurações. Classe I e II em molares e prémolares. Classe III e IV de incisos e caninos. Classe V, facetas estéticas fechamento de diastema. Registro na ANVISA. Validade mínima de 02 anos a partir da data de entrega.					
80	RESINA FOTOPOLIMERIZÁVEL / ESMALTE– Cor B1, Resina microhíbrida para restaurações diretas e indiretas em dentes anteriores e posteriores. Possuindo carga inorgânica zircônia/sílica ou vidro de bário/sílica microparticulada, com tamanho médio de 0,8mm. Fluorescência natural, efeito camaleão sob fontes luminosas diferentes. Índice de desgaste similar às estruturas dentais. Resina macia com escoamento adequado e boa tixotropia. Alia resistência mecânica sem possuir abrasividade da zircônia, radiopacidade e alto grau de polimento pela sílica microparticulada. Apresenta a maior resistência ao desgaste, o que possibilita seu uso em áreas extensas e sujeitas a grande esforço mastigatório;Material com elevada dureza, resistência à compressão e à fratura. Opacidade tanto no esmalte, quanto na dentina, facilitando o trabalho de escolha da cor e permitindo maior naturalidade da restauração. Contendo 4g. Matriz orgânica: Bisgma, Tegdma. Matriz inorgânica: zircônia/sílica ou vidro de bário/silica. Indicação: restaurações. Classe I e II em molares e prémolares. Classe III e IV de incisos e caninos. Classe V, facetas estéticas fechamento de diastema. Registro na ANVISA. Validade mínima de 02 anos a partir da data de entrega.	MASTER FILL / BIODINAMICA	UND	50	10,99	549,50
81	RESINA FOTOPOLIMERIZÁVEL / ESMALTE– Cor B2, Resina microhíbrida para restaurações diretas e indiretas em dentes anteriores e posteriores. Possuindo carga inorgânica zircônia/sílica ou vidro de bário/sílica microparticulada, com tamanho médio de 0,8mm. Fluorescência natural, efeito camaleão sob fontes luminosas diferentes. Índice de desgaste similar às estruturas dentais. Resina macia com escoamento adequado e boa tixotropia. Alia resistência mecânica sem possuir abrasividade da zircônia, radiopacidade e alto grau de polimento pela sílica microparticulada. Apresenta a maior resistência ao desgaste, o que possibilita seu uso em áreas extensas e sujeitas a grande esforço mastigatório;Material com elevada dureza, resistência à compressão e à fratura. Opacidade tanto no esmalte, quanto na dentina, facilitando o trabalho de escolha da cor e permitindo maior naturalidade da restauração. Contendo 4g. Matriz orgânica: Bisgma, Tegdma. Matriz inorgânica: zircônia/sílica ou vidro de bário/silica. Indicação: restaurações. Classe I e II em molares e prémolares. Classe III e IV de incisos e caninos. Classe V, facetas estéticas fechamento de diastema. Registro na ANVISA. Validade mínima de 02 anos a partir da data de entrega.	MASTER FILL / BIODINAMICA	UND	50	10,99	549,50
82	RESINA FOTOPOLIMERIZÁVEL / ESMALTE– Cor B3, Resina microhíbrida para restaurações diretas e indiretas em dentes anteriores e posteriores. Possuindo carga inorgânica zircônia/sílica ou vidro de bário/sílica microparticulada, com tamanho médio de 0,8mm. Fluorescência natural, efeito camaleão sob fontes luminosas diferentes. Índice de desgaste similar às estruturas dentais. Resina macia com escoamento adequado e boa tixotropia. Alia resistência mecânica sem possuir abrasividade da zircônia, radiopacidade e alto grau de polimento pela sílica microparticulada. Apresenta a maior resistência ao desgaste, o que possibilita seu uso em áreas extensas e sujeitas a grande esforço mastigatório;Material com elevada dureza, resistência à compressão e à fratura. Opacidade tanto no esmalte, quanto na dentina, facilitando o trabalho de escolha da cor e permitindo maior naturalidade da restauração. Contendo 4g. Matriz orgânica: Bisgma, Tegdma. Matriz inorgânica: zircônia/sílica ou vidro de bário/silica. Indicação: restaurações. Classe I e II em molares e prémolares. Classe III e IV de incisos e caninos. Classe V, facetas estéticas fechamento de diastema. Registro na ANVISA. Validade mínima de 02 anos a partir da data de entrega.	MASTER FILL/ BIODINAMICA	UND	50	10,99	549,50
83	RESINA PARA DENTINA COR A2 Validade mínima de 02 anos a partir da data de entrega no almoxarifado	MASTER FILL / BIODINAMICA	UND	10	10,99	109,90
85	SISTEMA ADESIVO MONOCOMPONENTE COM LIBERAÇÃO DE FLÚOR – Apresentado em frasco único, contém resinas elastoméricas e acetona como solvente, um veículo seguro que faz com que o sistema adesivo apresente baixa viscosidade e alto poder de penetração nas estruturas dentinárias. Sistema apresenta adesão forte, durável e com alta integridade marginal.Versatilidade nas indicações. Liberação de flúor, contribuindo para a redução da reincidência da cárie dental. Formação de zona híbrida uniforme e estável contribuindo para altos índices de resistência a união, menores índices de infiltração e dor pósoperatória. Possibilidade de presa dual (combinado com o Self Cure Activator) ocasionando completa compatibilidade com sistemas de cimentação, preenchimento ou de restauração que possuam presa através de autoativação e/ou fotoativação. Registro na ANVISA, validade mínima de 02 anos a partir da data de entrega no setor de almoxarifado. Frasco contendo 04 ml.	MASTER FILL / BIODINAMICA	CX	100	10,47	1.047,00
TOTAL						20.407,10

CLÁUSULA PRIMEIRA - DA VALIDADE DOS PREÇOS:
A referida Ata de Registro de Preços terá a vigência de 12 (doze) meses, considerados da data de publicação de seu extrato na imprensa oficial.

A existência de preços registrados não obriga a Prefeitura de Coité do Nóia firmar contratações oriundas do Sistema de Registro de Preços ou nos quantitativos estimados, facultando-se a realização de licitação específica para aquisição pretendida, assegurada preferência ao fornecedor registrado em igualdade de condições, sem que caiba direito a recurso ou indenização.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:
A cada efetivação da contratação do objeto registrado decorrente desta Ata, devidamente formalizada através do respectivo Pedido de Compra, serão observadas as cláusulas e condições constantes do Edital de licitação que a precedeu, modalidade Pregão Eletrônico nº 00017/2023, parte integrante do presente instrumento de compromisso. A presente Ata de Registro de Preços, durante sua vigência poderá ser utilizada:

Pela Prefeitura de Coité do Nóia, que também é o órgão gerenciador responsável pela administração e controle desta Ata, representada pela sua estrutura organizacional definida no respectivo orçamento programa.
O usuário da ata, sempre que desejar efetivar a contratação do objeto registrado, fará através de solicitação ao gerenciador do sistema de registro de preços, mediante processo regular.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA CONTRATAÇÃO:
As obrigações decorrentes da execução do objeto deste certame, constantes da Ata de Registro de Preços, serão firmadas com o fornecedor registrado, observadas as condições estabelecidas no presente instrumento e nas disposições do Art. 62, da Lei 8.666/93, e a contração será formalizada por intermédio de:
Pedido de Compra quando o objeto não envolver obrigações futuras, inclusive assistência e garantia.
Pedido de Compra e Contrato, quando presentes obrigações futuras.
O prazo para retirada do Pedido de Compra, será de 05 (cinco) dias consecutivos, considerados da data da convocação.
O quantitativo do objeto a ser executado será exclusivamente o fixado no correspondente Pedido de Compra e observará, obrigatoriamente, o valor registrado na respectiva Ata.
Não atendendo à convocação para retirar o Pedido de Compra, e ocorrendo esta dentro do prazo de validade da Ata de Registro de Preços, o licitante perderá todos os direitos que porventura tenha obtido como vencedor da licitação.

É permitido ao Órgão Realizador do Certame, no caso do licitante vencedor não comparecer para retirar o Pedido de Compra no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação e sucessivamente, para fazê-lo em igual prazo do licitante vencedor, aplicadas aos faltosos às penalidades cabíveis.
O contrato ou instrumento equivalente, decorrente do presente certame, deverá ser assinado no prazo de validade da respectiva Ata de Registro de Preços.
O contrato que eventualmente venha a ser assinado pelo licitante vencedor, poderá ser alterado com a devida justificativa, unilateralmente pelo Contratante ou por acordo entre as partes, nos casos previstos no Art. 65 e será rescindido, de pleno direito, conforme o disposto nos Arts. 77, 78 e 79, todos da Lei 8.666/93.
A supressão do item registrado poderá ser total ou parcial, a critério do gerenciador do sistema, considerando-se o disposto no Art. 15, § 4º, da 8.666/93.

CLÁUSULA QUARTA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:
Quem, convocado dentro do prazo de validade da respectiva ata de registro de preços, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar–se de modo inidôneo, declarar informações falsas ou cometer fraude fiscal, garantido o direito à ampla defesa, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciado do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores SICAF do Governo Federal e de sistemas semelhantes mantidos por Estados, Distrito Federal ou Municípios, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas no respectivo Edital e das demais cominações legais.
As referidas sanções descritas também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva que, convocados, não honrarem o compromisso assumido sem justificativa ou com justificativa recusada pela Administração.
A recusa injusta em deixar de cumprir as obrigações assumidas e preceitos legais, sujeitará o Contratado, garantida a prévia defesa, às seguintes penalidades previstas nos Arts. 86 e 87, da Lei 8.666/93: a – advertência; b – multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato por dia de atraso na entrega, no início ou na execução do objeto ora contratado; c – multa de 10% (dez por cento) sobre o valor contratado pela inexecução total ou parcial do contrato; d – simultaneamente, qualquer das penalidades cabíveis fundamentadas na Lei 8.666/93 e na Lei 10.520/02.
Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 (quinze) dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.
Após a aplicação de quaisquer das penalidades previstas, realizar–se–á comunicação escrita ao Contratado, e publicado na imprensa oficial, excluídas as penalidades de advertência e multa de mora quando for o caso, constando o fundamento legal da punição, informando ainda que o fato será registrado e publicado no cadastro correspondente.

CLÁUSULA QUINTA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:
Integram esta Ata, o Edital do Pregão Eletrônico nº 00017/2023 e seus anexos, e as seguintes propostas vencedoras do referido certame:

- DENTAL SHOPP LTDA.
15.385.324/0001-62
Valor: R$ 54.748,60
- ODONTOMED T/A LTDA.
27.205.945/0001-04
Valor: R$ 3.300,00
- TEMPO COMERCIAL DISTRIBUIDORA DE MEDICAMENTOS EIRELI.
24.564.626/0001-99
Valor: R$ 31.230,80
- VITORIA TEIXEIRA DE OLIVEIRA.
33.992.679/0001-00
Valor: R$ 20.407,10

CLÁUSULA SEXTA - DO FORO:
Para dirimir as questões decorrentes da utilização da presente Ata, fica eleito o Foro da Comarca de Taquarana.

BUENO HIGINO DE SOUZA SILVA **–**
Prefeito

Publicado por:
Weuller Douglas de Almeida Martins
Código Identificador:F38A418E

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PINDOBA

SECRETARIA MUN. CULTURA, ESPORTES, LAZER E TURISMO
EDITAL Nº 01/2023

EDITAL Nº 02/2023- SECRETARIA MUNICIPAL CULTURA, ESPORTE E TURISMO
Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o Município de Pindoba, por meio da SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA, ESPORTE E TURISMO, sediada na Rua do Comércio, nº 31, considerando as medidas da na Lei Complementar de nº 195, de 08 de julho de 2022, intitulada Lei Paulo Gustavo, que dispõem sobre o auxílio emergencial da cultura como medida para enfrentamento da crise de saúde pública decorrente do COVID-19 (corona vírus), que paralisou as atividades do segmento cultural. Com o objetivo de estimular a cadeia da Economia Criativa e o Fomento dos agentes culturais residentes em Pindoba, o presente Edital de Fomento à Cultura, estabelece as condições de seleção de agentes/atores culturais que se enquadram nos ordenamentos jurídicos que norteiam a temática do Auxílio Emergencial da Cultura, de fomento e promoção à diversidade cultural.
1. OBJETIVO
1.1 – O Edital de Fomento à Cultura, possui como objetivo o cadastramento de atores culturais que serão fomentados nos mais diversos campos de atuações culturais, como: Desenvolvimento de curtas e vídeoarte, em período definido imediatamente pela Secretaria Municipal de Cultura, Esporte

e Turismo, tem como objetivo minimizar os efeitos do atual cenário de crise sanitária que assolou a humanidade, em especial o seguimento cultural, causada pela pandemia do novo CORONA VÍRUS/COVID- 19, bem como desenvolver o setor audiovisual deste município.

2. DA PROMOÇÃO

2.1- O Fomento das ações culturais é um importante mecanismo de execução de políticas culturais eficazes. Destaca-se que, a produção e capacitação, são crucias à manutenção da identidade cultural. A PROGRAMAÇÃO das ações propostas pelos atores culturais credenciados, através de mapeamento cultural, será amplamente divulgada nas redes sociais do município e dos artistas selecionados.

3. DA JUSTIFICATIVA

3.1- Considerando as medidas de prevenção, controle e contenção de riscos, danos e agravos à saúde pública ocasinados pela Pandemia do novo Coronavírus e conforme as medidas da na Lei Complementar de nº 195, de 08 de julho de 2022, o presente edital de credenciamento de agentes culturais que atuam no setor Cultural e que desenvolvem ações em áreas afins, se justifica como uma alternativa de continuidade ao Fomento e Incentivo Cultural realizado pelo município de Pindoba, através da Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Turismo. Caracteriza-se como objetos do edital: artesanato local, culinária e artes cênicas.

3.2 - O presente procedimento justifica-se pela necessidade de promoção à cultura, a ser difundida através de serviços artísticos culturais prestados por artistas de um modo geral, neste período de crise sanitária mundial, que serão pré-selecionados, desde que cumpram todos os requisitos previstos no edital, sobretudo os requisitos que os constituem como agentes culturais devidamente comprovado, por meio de declarações e relatório de atividades.

3.3 - Deste modo, diante do alto grau de subjetividade na escolha dos respectivos profissionais, bem como do elevado número de profissionais disponíveis e da quantidade limitada de apresentações, o presente edital constitui-se como uma ferramenta essencial à consolidação dos princípios que regem a administração pública, em especial o princípio da impessoalidade, porquanto confere a todos os profissionais do setor artístico que atendam aos requisitos previstos neste edital, a possibilidade de serem selecionados mediante critérios objetivos (descritos neste edital), diminuindo sobremaneira a discricionariedade da administração pública na escolha dos respectivos profissionais.

4 DA DEFINIÇÃO DE CATEGORIA

4.1 – O credenciamento de que trata este Edital, contemplará as categorias abaixo, observadas as suas especificações:

CATEGORIA	VAGAS	ESPECIFICAÇÕES
Artesanato	08	Premiação de agentes culturais que desenvolvem ações de desenvolvimento da cultura de Pindoba.
Culinária	04	Premiação de agentes culturais que desenvolvem ações de desenvolvimento da cultura de Pindoba.
TOTAL	12	

à

4.2 - Totalizando 12 vagas para o Edital de premiação e fomento à Cultura local.

4.3 - Nos segmentos acima referidos entendemos que as manifestações da cultura popular, cultura afro brasileira e de comunidades tradicionais, bem como do movimento LGBTI+ estão inseridos, e poderão participar em todas as linguagens culturais propostas neste edital, projetos submetidos por esses seguimentos receberão uma pontuação extra de 25%. Na ausência do credenciamento de atores
culturais dos seguimentos citados acima, deverão ser comtemplados os demais
agentes culturais incluídos seguimento de ampla concorrência.

5 DOS PROPONENTES

5.1 - Poderão participar deste Instrumento Convocatório:

5.2 - Pessoas Físicas, de cunho cultural, com ou sem fins lucrativos, que deverá estar
executando suas atividades e ser residente no município de Pindoba;

5.3 Pessoa Física maior de 18 anos, desde que resida em Pindoba há pelo menos 2 (anos)
anos, com comprovada atuação na atividade de sua inscrição há pelo menos 01 (um)
ano, que satisfaçam as condições de habilitação fixadas neste Edital.

5.4 Não poderão se inscrever:

5.4.1- Integrantes da Comissão, seus cônjuges, parentes consanguíneos ou afins,
até 3º grau.

5.4.2- Titulares de cargos efetivos, comissionados, empregados temporários, e terceirizados da Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Turismo.

Parágrafo primeiro. Poderão participar do Processo Seletivo proposto pelo Edital de Chamamento Público de Fomento à Cultura, funcionários de outras secretarias ou autarquias da administração pública municipal, exceto da Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Turismo.

6 DAS INSCRIÇÕES

6.1 - A inscrição do proponente implicará na prévia e integral concordância com todas as normas deste Edital e seus anexos.

6.2 A inscrição implica na manifestação de interesse pelo proponente da área cultural em participar do processo de credenciamento junto a Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Turismo de Pindoba, na data de entrega da documentação, conforme instituído neste instrumento, e aceitação e submissão, independentemente de declaração expressa, a todas as normas e condições estabelecidas no presente Edital, seus anexos, bem como aos atos normativos pertinentes expedidos pelaAdministração Pública.

6.3 Constituem parte integrante deste Edital os seguintes anexos:

ANEXO I – Formulário de Inscrição;
ANEXO II – Autorização de Uso deImagem;
ANEXO III – Declaração de Ausência de Parentesco;
ANEXO IV – Declaração de Apresentação daDocumentação;
ANEXO V – Modelo de Termo de Responsabilidade;

ANEXO VI – Critérios de Seleção;
ANEXO VII – Modelo de Contrato de Exclusividade.

6.4 Serão aceitas propostas para as categorias, de acordo com o item 4 este edital.

6.5 Cada interessado só poderá se inscrever uma única vez em apenas uma categoria,
seja a inscrição em nome próprio, ou por meio de empresário exclusivo;

6.6 Os proponentes deverão observar as especificações de cada categoria, no ato da
inscrição, devendo escolher a que melhor se adequa conforme sua documentação
(portfólio e relatório de atividades), sob pena de ser diretamente desclassificado
se inscrito em categoria diversa da sua proposta.

6.7 O envio da documentação efetua a inscrição, entretanto a habilitação ou
inabilitação somente se efetivará após a análise e aprovação de toda a
documentação requisitada, na forma deste Edital.

6.8 Na ausência de qualquer dos documentos exigidos no ato da inscrição, conforme prevê o item7,o interessado serádiretamenteinabilitado, conformeartigo 43,§3º, da Lei Federal nº 8.666/1993, não cabendo recurso.

7 DO PRAZO E LOCAL DAS INSCRIÇÕES

7.1 As inscrições poderão ser realizadas no período de **04 de setembro de 2023 a 11 de setembro de 2023,** em dias corridos, exclusivamente através de entrega de cópia física na sede da Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Turismo;

7.2 Os documentos para a primeira chamada do Edital de Credenciamento serão aceitos, desde que enviados até o dia **11 de setembro de 2023,** as 16:00h;

7.3 A Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Turismo e a Comissão Homologada pelo Chefe do Poder Executivo, não se responsabilizam pela não apresentação dos documentos comprobatórios ilegíveis;

7.4 Dúvidas podem ser esclarecidas na sede da Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Turismo;

7.5 Sob nenhuma hipótese serão aceitas inscrições enviadas por fax, correios ou qualquer outra forma distinta das especificadas neste Edital;

7.6 As informações prestadas, assim como a documentação enviada, são de inteira responsabilidade do interessado;

7.7 Os proponentes, no ato da inscrição, deverão apresentar toda documentação em original ou cópia autenticada, e declarar que toda documentação apresentada é verdadeira, não existindo fatos supervenientes e impeditivos de participação; **8 CONDIÇÕES PARA INSCRIÇÃO**

8.1 A inscrição dos interessados será condicionada ao envio dos documentos listados, que estabelecem critérios objetivos, para a posterior habilitação e seleção dos inscritos, conforme análise detida da documentação;

8.2 Os interessados após análise da documentação apresentada serão selecionados mediante constatação do preenchimento dos requisitos exigidos no presente Edital e seus anexos;

Em se tratando de **PESSOA FÍSICA:**

8.3 Formulário de Inscrição da Pessoa Física (Anexo I);

8.4 Autorização de Uso de imagem (Anexo II);

8.5 Declaração de Ausência de Parentesco (Anexo III);

8.6 Declaração de Apresentação da Documentação (Anexo IV);

8.7 Termo de Responsabilidade (Anexo V), caso haja participação de menores de 18 anos nas apresentações, devidamente assinado pelos pais e/ou responsáveis legais, acompanhado das cópias dos documentos dos menores e dos seus responsáveis legais.

TODOS OS ANEXOS ESTÃO CONTIDOS NESTE EDITAL

8.8 Portfólio do artista/grupo, conforme item 10 deste Edital - Recortes de jornais, revistas, clipagem de sites dainternet ou fotos de arquivo pessoal;

8.9 Cópia de RG, CPF e Comprovante de Residência (atualizado) do proponente, que comprove que o proponente é matense, ou radicado em Pindoba há pelo menos 2 (dois) anos;

8.10 Extrato de conta corrente bancária da Pessoa Física, informando: número da agência bancária com dígito, número da conta corrente com dígito e favorecido, anexando foto do cartão ou comprovante bancário;

Parágrafo primeiro. A apresentação de qualquer documento cuja veracidade seja contestada (documento falso), será encaminhado à Assessoria Jurídica do município de Pindoba, para as providências necessárias, tento em vista tratar-se de crime previsto nos artigos 297 e 304 do Código Penal.

9 DOCUMENTOS DO ARTISTA:

9.1 Autorização de Uso de imagem (Anexo II) devidamente preenchido e assinado;

9.2 Declaração de Ausência de Parentesco (Anexo III) devidamente preenchido e assinado; **9.3 Declaração de Apresentação da Documentação (Anexo IV),** devidamente preenchido e assinado;

9.4 Termo de Responsabilidade (Anexo V), caso haja participação de menores de 18 anos nas apresentações, devidamente assinado pelos pais e/ou responsáveis legais, acompanhado das cópias dos documentos dos menores e dos seus responsáveis legais;

TODOS OS ANEXOS ESTÃO CONTIDOS NESTE EDITAL

9.5 Portfólio do artista/grupo, conforme item 9 deste Edital;

9.6 Recortes de jornais, revistas, clipagem de sites da internet e outros meios que possam comprovar a notoriedade do artista no segmento em análise.

10 DO PORTFÓLIO ARTÍSTICO

10.1O portfólio artístico é um dos documentos obrigatórios para inscrição da atração;

10.2 Todo artista/grupo deve apresentar o Portfólio com os seguintes tópicos:

10.3 Histórico: Informações sobre a trajetória do grupo/artista, demonstrando atuação na cultura em Pindoba nos últimos 2 anos;

10.4 Fotos: imagens do artista/grupo em ensaios e/ou apresentações (JPGE);

10.5 Proposta de trabalho;

11 DO PROCESSO DE HABILITAÇÃO

11.1 Após o período de inscrição, as propostas inscritas passarão por análise documental, que consiste na apreciação e triagem da documentação exigida no presente Edital, e análise da vinculação às expressões culturais/categorias abrangidas por este processo de credenciamento;

11.2 A análise de que trata o item anterior se dará no período previsto conforme o cronograma, e será realizada pela Comissão, legalmente constituída por portaria municipal contendo servidores da Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Turismo e membros com experiência no meio cultural.

11.3 É facultada à Comissão promover, a qualquer tempo, diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução de processos durante a seleção;

11.4 Serão consideradas habilitadas as propostas que apresentarem todos os documentos exigidos no presente Edital, devidamente válidos, e que forem vinculadas a uma das expressões culturais/categorias abrangidas por este processo de credenciamento, após julgamento da Comissão.

11.5 O aviso do resultado da análise documental do credenciamento será divulgado no site Oficial do Município.

12 DA SELEÇÃO

12.1 A seleção dos trabalhos ficará a cargo da Comissão, composta por 03 (três) membros, designados por ato específico para este fim;

12.2 Os critérios de seleção e pontuação serão considerados, conforme Anexo VI – Critérios de Avaliação, deste Edital;

12.3 Serão selecionados os artistas e/ou grupos que atendam as necessidades documentais de habilitação, e por ordem de chegada da documentação;

12.4 Não cabe recurso nesta fase do edital.

12.5 O aviso do resultado da análise documental do credenciamento será divulgado no site Oficial do Município.

13 DA FORMALIZAÇÃO DA PARCERIA ENTRE MUNICÍPIO E AGENTES CULTURAIS

13.1 A participação dos proponentes selecionados neste Edital fica condicionada à apresentação de toda a documentação exigida na inscrição, devidamente válida, e apreciada pela Comissão de análise;

13.2A formalização será consolidada por ato formal da autoridade administrativa competente, após o reconhecimento do cumprimento de todas as exigências estabelecidas, via parecer do Controle Interno;

13.3 As despesas decorrentes da execução do termo de adesão correrão à conta dos recursos e dotação orçamentária disponibilizadas ao município através da Lei
Federal de nº 195, de 08 de julho de 2022, intitulada Lei Paulo Gustavo.

14 DOS VALORES DOS PRÊMIOS DE FOMENTO CULTURAL

14.1 Os cachês das apresentações culturais abrangidas no presente Edital ficam definidos nos seguintes valores:

CATEGORIAS	VALOR	Quant	Valor Total
Artesanato	**R$ 1.250,00 (Um Mil e Duzentos e Cinquenta Reais)**	08	**R$ 10.00,00**
Culinária	**R$ 1.250,00 (Um Mil e Duzentos e Cinquenta Reais)**	04	**R$ 5.000,00**
	TOTAL	**12**	**R$ 15.000,00**

14.2 Os recursos de fomento às atrações selecionadas decorrem dos recursos e dotação orçamentária disponibilizadas ao município através da Lei Federal de nº 195, de 08 de julho de 2022, intitulada Lei Paulo Gustavo.

14.3A Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Turismo, a qualquer tempo, poderá alterar os valores estabelecidos dos prêmios, com a devida justificativa, sem que caibam para o credenciado quaisquer direitos, vantagens ou indenizações, de forma a adequá-los aos valores praticados no mercado;

14.4 Em havendo necessidade de adequação financeira, serão considerados desistentes os proponentes que não concordarem quanto ao novo valor do prêmio proposto;

14.5 Sobre os valores dos prêmios acima indicados, não serão realizados descontos
previstos na legislação vigente;

14.6 Os pagamentos serão efetuados através de **CRÉDITO EM CONTA CORRENTE, preferecialmente do Banco do Brasil,** informada no ato da inscrição, e posteriormente deverá ser feita a apresentação da prestação de contas do projeto realizado;

14.7 Em havendo alguma pendência impeditiva do pagamento, o prazo fluirá a partir de sua regularização por parte do beneficiado;

14.8 Apresentar para recebimento dos dados que deverão constar prestação de contas do projeto realizado, o proponente deverá apresentar à Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Turismo e Cultura comprovante de apresentação do projeto executado, fotos, links ou matérias jornalísticas;

14.9O proponente habilitado deverá manter, durante toda a vigência do presente
Edital, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação, que deverão ser atestadas por meio da apresentação dos documentos, juntamente com a prestação de contas do projeto realizado;

14.10 A prestação de contas do projeto realizado deverá ser através de Relatório de Execução ou Atestato próprio de execução.

15 OBRIGAÇÕES DOS AGENTES CULTURAIS

15.1 OS AGENTES CULTURAIS além das determinações decorrentes de lei obriga-se a:

15.2 Executar os serviços de acordo com as especificações exigidas, dentro dos prazos estabelecidos, sujeitando-se a fiscalização da equipe da Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Turiamo, para a observância das determinações da contratação;

15.3 Disponibilizar todo o material de consumo necessário à realização dos serviços;

15.4 Comunicar ao Município qualquer anormalidade que interfira no bom andamento, para o fornecimento/execução do projeto especificado;

15.5 Zelar pela boa e completa apresentação cultural;

15.6 Observar e respeitar as Legislações Federal, Estadual e Municipal;

15.7 Responsabilizar-se pela emissão de prestação de contas do projeto realizado na apresentação artística e envio de toda documentação solicitada;

15.8 Manter, durante a execução das atividades culturais, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação comprovadas no processo.

16 OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

16.1 O Município obriga-se a cumprir e fazer cumprir as disposições regulamentares dos serviços e cláusulas contidas na Lei Federal de nº 195, de 08 de julho de 2022, intitulada Lei Paulo Gustavo, e demais mecanismos que venham regulamentar as diretrizes contidas neste instrumento de fomento à cultura, aplicando as penalidades previstas quando for o caso;

16.2 Efetuar a destinação dos recuros financeiros na forma e condições ajustadas;

16.3 Orientar e monitorar os agentes culturais.

17 DO PRAZO DE VIGÊNCIA

17.1 O prazo de vigência deste Edital de Credenciamento é de até 03 (três) meses, a contar da publicação do presente regulamento, podendo ser prorrogado, conforme a Lei;

17.2 Durante o prazo de vigência, os habilitados poderão ser convocados a firmar o Termo de Compromisso/Adesão, nas oportunidades e quantidades em que a Administração necessitar, observadas as condições fixadas anteriormente por esta.

18 DO CRONOGRAMA

CRONOGRAMA	DATAS
Publicação do Edital	**31/08/2023**
Inscrição das propostas:	**04/09/2023 a 11/09/2023**
Análise das propostas	12/09/2023
Divulgação do resultado final	**12/09/2023**

19 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

19.1 Qualquer cidadão é parte legítima para impugnar o presente Edital, por irregularidade na aplicação da Lei, devendo protocolar o pedido junto à Comissão até 05 (cinco) dias úteis a partir da data de publicação do edital para

19.2 Decairá do direito de impugnar os termos do presente Edital o licitante que, tendo-o aceito sem objeção, vier, após julgamento desfavorável, apresentar falhas ou irregularidades que o viciem, hipóteses em que tal comunicação não terá efeito recursal.
inscrição das propostas, devendo o Comitê Especial de Execução julgar e responder a impugnação em até 03 (três) dias úteis, conforme prevê o art. 41, § 1º, da Lei Federal nº 8.666/1993;

20 DO DIREITO DE USO E IMAGEM 20.1 Os participantes inscritos no Edital autorizam a captação e uso gratuito de sua imagem e voz, para fins de divulgação da programação e ações de comunicação institucional da Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Turismo, por período indeterminado;

21 DAS DISPOSIÇÕES FINAIS 21.1 A Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Turismo, poderá prorrogar adiar, alterar, revogar ou anular o presente Edital, na forma da Lei, sem que caiba aos participantes qualquer direito a reembolso, indenização ou compensação;

21.2 Fica definido como gestor do Edital de Credenciamento e Fomento Cultural, o Membro do Comitê José Cardoso dos Santos Sobrinho;

21.3 Os servidores responsáveis pela elaboração do edital, são: José Cardoso dos Santos Sobrinho - Secretário Municipal de Cultura de Pindoba; Jânio Cavalcante dos Santos - Controlador Municipal e Emerson Ribeiro de Oliveira – Consultor Técnico de notório saber cultural.
21.4 Os erros materiais irrelevantes serão objeto de saneamento mediante ato motivado pelo Comitê Gestor de Execução da Lei Paulo Gustavo;
21.5 Poderá a autoridade competente, a qualquer tempo, excluir credenciado, em despacho motivado, se tiver ciência de fato ou circunstância, anterior ou posterior à habilitação, que revele inidoneidade ou falta de capacidade técnica, em face da aplicação analógica do disposto na legislação vigente;
21.6 As informações e esclarecimentos necessários ao perfeito conhecimento do objeto deste Edital de credenciamento poderão ser prestados no local de entrega dos documentos, e no portal oficial da Prefeitura Municipal de Pindoba;
21.7 É terminantemente proibida a habilitação de grupos e ou artistas que apresentem trabalhos cujo teor apresente cunho racista, xenófobo, sexista ou qualquer forma de preconceitos ou estimulem a violência;
21.8 Os casos omissos serão decididos pela Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Turismo.

Pindoba, 08 de novembro de 2020.

JOSÉ CARDOSO DOS SANTOS SOBRINHO
Secretário Municipal de Cultura, Esporte e Turismo

ANEXO I – Formulário de Inscrição
Edital de Credencimento Cultural

Nome do Proponente:	
Nome do Artista:	
Categoria:	
( ) Artesanato	
( ) Culinária	
Resumo da atividade cultural:	
RG:	**CPF/CNPJ:**
Endereço para contato:	
Telefone:	**Celular:**
E-mail:	
Cidade:	**Estado:**

Com a assinatura desta ficha de inscrição, estou ciente e concordo com o regulamento do Edital de Credenciamento.

___ - AL,____ de____ de ___2020.

_____
Assinatura do Responsável

ANEXO II – Autorização de Uso de Imagem TERMO DE AUTORIZAÇÃO/CESSÃO DE USO DE SOM E IMAGEM
Edital de Credencimento Cultural
Eu ____,_____ nacionalidade , _____estado civil , _____portador do RG nº , _____inscrito no CPF nº ____, residente à___ , nº___ ,____ município de , Alagoas.

AUTORIZO a Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Turismo, pessoa jurídica de direito público, neste ato representada pelo Comitê Gestor de Execução da Lei Paulo Gustavo, o uso de minha imagem e som da voz em caráter institucional, sem fins lucrativos, registrados no âmbito do ____

A presente autorização é concedida a título gratuito, podendo ser transmitida pelos meios de comunicação do Município de Pindoba, plataformas digitais de música e de outras instituições governamentais, ou ainda, fixada sua imagem em qualquer veículo (publicações, TV e internet, com todas as ferramentas e tecnologias existentes e que venham a existir) por todo território nacional e internacional, no todo ou em parte, podendo ser reexibido a qualquer tempo, como acervo histórico do Município.
Em caráter definitivo, o presente instrumento obriga as partes por si e por seus sucessores a respeitarem integralmente os termos e condições estipuladas. Por esta ser a expressão da minha vontade declaro que autorizo o uso acima descrito sem que nada haja a ser reclamado a título de direitos conexos à minha imagem ou a qualquer outro, e assino a presente autorização em 02 vias de igual teor e forma.

___ - AL,____ de____ de___ 2020.

_____
(Assinatura)

Telefone para contato: ( ) _____
E-mail:_____

ANEXO III – DECLARAÇÃO DE AUSÊNCIA DE PARENTESCO
Edital de Credencimento Cultural
DECLARAÇÃO
Eu, _____, nacionalidade_____ , estado civil , inscrito (a) no CPF sob o nº e RG nº , declaro para os devidos fins e efeitos que: **( ) TENHO: ( ) NÃO TENHO**: Relação de matrimônio, união estável ou de parentesco consanguíneo (em linha reta ou colateral, até o terceiro grau) ou por afinidade (em linha reta até terceiro grau, ou em linha colateral até o segundo grau), com servidores da Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Turismo, que veda a prática do nepotismo na Administração Pública Direta e Indireta. DECLARO, finalmente, sob minha responsabilidade pessoal, na conformidade de Lei Federal nº 7.115, de 29 de agosto de 1.983, e no art. 299 do Código Penal (Falsidade Ideológica), que as informações aqui prestadas são verdadeiras.

_____
Assinatura

ANEXO IV – Declaração de Apresentação da Documentação
Edital de Credencimento Cultural
1. O Proponente, por seu representante legal abaixo assinado, vem apresentar os DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO no âmbito do certame em referência, conforme os requisitos definidos no EDITAL.

2. O Proponente declara expressamente que tem pleno conhecimento dos termos do EDITAL em referência e que o aceita integralmente, em especial no que tange às prerrogativas conferidas à ao regulamento e sua comissão organizadora de conduzir diligências para verificar a veracidade dos documentos apresentados e buscar quaisquer esclarecimentos necessários para elucidar as informações neles contidas.

3. O Proponente declara expressamente que atendeu a todos os requisitos e critérios para habilitação e apresentou os DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO em conformidade com o EDITAL.

4. O Proponente declara, ainda, que os DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO ora apresentados são completos, verdadeiros e corretos em cada detalhe.

_____
[Proponente]

Assinatura Do(s) Representante(s) Legal(is).

ANEXO V – Modelo de Termo de Responsabilidade
Edital de Credencimento Cultural
TERMO DE RESPONSABILIDADE
Eu, ____, _____carteira de Identidade nº ____e CPF nº _____. . - , aviso que sou responsável pelo(a) conteúdo utilizado na apresentação/live de fomento à cultura, assim como assumindo as referidas responsabilidades legais pelos direitos autorais e embargos que possam legalmente existir.
Por meio deste Termo responsabilizo-me apresentação do artista . Por concordar com o exposto, firmo este documento.

_____
Assinatura

ANEXO VI – Critérios de Seleção
Edital de Credencimento Cultural
O **Edital de Credencimento Cultural** da Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Turismo, tem como critérios os seguintes objetivos:

Quesitos de Avaliação	**Nota**
A qualidade artística e técnica dos grupos inscritos;	0-10
A originalidade da proposta;	0-10
Inovação e Criatividade	0-10
Tempo de Formação e Atuação	0-10

ANEXO VII – Modelo de Contrato de Exclusividade
Edital de Credencimento Cultural Contrato de Exclusividade
INSTRUMENTO PARTICULAR DE REPRESENTAÇÃO EXCLUSIVA, QUE ENTRE SI CELEBRAM DE UM LADO, **XXXXX XXXX** COMO REPRESENTANTE E DO OUTRO LADO **XXXXX XXXXXXX**, REPRESENTADO POR: **XXXXXXX XXXXXX.**
Por este instrumento particular de contrato de representação que entre si celebram de um lado como empresa XXXXXXX, situada **Rua XXXXX, nº XX, Bairro: XXXXXX, Cidade: XXXXX – AL CEP XXXX-XX, CNPJ nº XX.XXX.XXX/0001-XX**, através do seu representante legal XXXXXXX, portador(a) **do CPF nº XXX.XXX.XXX- XX e RG XXXXX SSP/XX**, **residente Rua XXXX, nº XX, Bairro: XXXXXXX, Cidade: XXXXXX – AL CEP.XXXXXX,** e do outro lado, como representado, , através de seu representante legal brasileiro(a), **CPF e RG** , residente Rua **, Nº , Bairro: ,Cidade: , CEP:** , tem justo e contratado o seguinte: **CLÁUSULA PRIMEIRA** – Constitui objeto do presente contrato a representação em caráter exclusivo, em nome do referido grupo artístico para quaisquer apresentações durante o período de vigência deste edital. **CLÁUSULA SEGUNDA** – Pelo presente, declara a empresa representante ser responsável por representação legal junto a possíveis contratantes, responsabilizando-se por fornecer toda e qualquer documentação necessária para a efetivação da contratação artística.
CLÁUSULA TERCEIRA – O presente contrato é válido pelo prazo de **03 meses** a contar da data de assinatura. **QUARTA** – Este ajuste obriga as partes contratantes sem herdeiros e sucessores. **CLÁUSULA QUARTA** – Fica eleito o foro da cidade de Pindoba, dirimir qualquer dúvida ou questões decorrentes do presente.
E por estarem assim de pleno acordo com as CLÁUSULAS, termos e condições deste instrumento, assinam o presente em duas vias de igual teor, juntamente com as testemunhas abaixo, para que produza os seus efeitos legais.
Pindoba, XX de XXXXX de 2020.

____
REPRESENTANTE

_____
REPRESENTADO

TESTEMUNHAS:

CPF Nº:

CPF Nº:

ANEXO VIII – Termo de autorização de participação de Menor
Edital de Credencimento Cultural Eu , RG nº: , CPF nº: declaro para os devidos fins de direito, ser representante legal do menor , RG nº , o qual autorizo participar do **Edital de Credencimento Cultural** promovido pela Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Turismo.
Declaro através desta autorização, estar ciente de todos os procedimentos legais que assumo desde já em virtude da presente autorização, por esclarecimento prévio de todas as minhas dúvidas, de quaisquer responsabilidades cabíveis neste caso.
Data de validade da presente autorização: Durante a realização do evento.

__– AL, de _ de 2020.

_____
Nome do Representante Legal

_____
Assinatura do Representante Legal

Publicado por:
Jeferson Emanuel de Almeida Alves
Código Identificador:E6566B96

SECRETARIA MUN. CULTURA, ESPORTES, LAZER E TURISMO
EDITAL Nº 02/2023

SECRETARIA MUNICIPAL CULTURA, ESPORTE E TURISMO
Rua do Comércio, nº 31 – Centro – Pindoba - AL

EDITAL Nº 02/2023- SECRETARIA MUNICIPAL CULTURA, ESPORTE E TURISMO

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o Município de Pindoba, por meio da SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA, ESPORTE E TURISMO, sediada na Rua do Comércio, nº 31, considerando as medidas da na Lei Complementar de nº 195, de 08 de julho de 2022, intitulada Lei Paulo Gustavo, que dispõem sobre o auxílio emergencial da cultura como medida para enfrentamento da crise de saúde pública decorrente do COVID-19 (corona vírus), que paralisou as atividades do segmento cultural. Com o objetivo de estimular a cadeia da Economia Criativa e o Fomento dos agentes culturais residentes em Pindoba, o presente Edital de Fomento à Cultura, estabelece as condições de seleção de agentes/atores culturais que se enquadram nos ordenamentos jurídicos que norteiam a temática do Auxílio Emergencial da Cultura, de fomento e promoção à diversidade cultural.

1. OBJETIVO

1.1 – O Edital de Fomento à Cultura, possui como objetivo o cadastramento de atores culturais que serão fomentados nos mais diversos campos de atuações culturais, como: Desenvolvimento de curtas e vídeoarte, em período definido imediatamente pela Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Turismo, tem como objetivo minimizar os efeitos do atual cenário de crise sanitária que assolou a humanidade, em especial o seguimento cultural, causada pela pandemia do novo CORONA VÍRUS/COVID- 19, bem como desenvolver o setor audiovisual deste município.

2. DA PROMOÇÃO

2.1- O Fomento das ações culturais é um importante mecanismo de execução de políticas culturais eficazes. Destaca-se que, a produção e capacitação, são crucias à manutenção da identidade cultural. A PROGRAMAÇÃO das ações propostas pelos atores culturais credenciados, através de mapeamento cultural, será amplamente divulgada nas redes sociais do município e dos artistas selecionados.

3. DA JUSTIFICATIVA

3.1- Considerando as medidas de prevenção, controle e contenção de riscos, danos e agravos à saúde pública ocasinados pela Pandemia do novo Coronavírus e conforme as medidas da na Lei Complementar de nº 195, de 08 de julho de 2022, o presente edital de credenciamento de agentes culturais que atuam no setor Cultural e que desenvolvem ações em áreas afins, se justifica como uma alternativa de continuidade ao Fomento e Incentivo Cultural realizado pelo município de Pindoba, através da Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Turismo. Caracteriza-se como objetos do edital: artesanato local, culinária e artes cênicas.

3.2- O presente procedimento justifica-se pela necessidade de promoção à cultura, a ser difundida através de serviços artísticos culturais prestados por artistas de um modo geral, neste período de crise sanitária mundial, que serão pré-selecionados, desde que cumpram todos os requisitos previstos no edital, sobretudo os requisitos que os constituem como agentes culturais devidamente comprovado, por meio de declarações e relatório de atividades.

3.3- Deste modo, diante do alto grau de subjetividade na escolha dos respectivos profissionais, bem como do elevado número de profissionais disponíveis e da quantidade limitada de apresentações, o presente edital constitui-se como uma ferramenta essencial à consolidação dos princípios que regem a administração pública, em especial o princípio da impessoalidade, porquanto confere a todos os profissionais do setor artístico que atendam aos requisitos previstos neste edital, a possibilidade de serem selecionados mediante critérios objetivos (descritos neste edital), diminuindo sobremaneira a discricionariedade da administração pública na escolha dos respectivos profissionais.

4 DA DEFINIÇÃO DE CATEGORIA

4.1 – O credenciamento de que trata este Edital, contemplará as categorias abaixo, observadas as suas especificações:

CATEGORIA	VAGAS	ESPECIFICAÇÕES
Artesanato	08	Premiação de agentes culturais que desenvolvem ações de desenvolvimento da cultura de Pindoba.
Culinária	04	Premiação de agentes culturais que desenvolvem ações de desenvolvimento da cultura de Pindoba.
TOTAL	12	

à
4.2 - Totalizando 12 vagas para o Edital de premiação e fomento à Cultura local.
4.3 - Nos segmentos acima referidos entendemos que as manifestações da cultura popular, cultura afro brasileira e de comunidades tradicionais, bem como do movimento LGBTI+ estão inseridos, e poderão participar em todas as linguagens culturais propostas neste edital, projetos submetidos por esses seguimentos receberão uma pontuação extra de 25%. Na ausência do credenciamento de atores culturais dos seguimentos citados acima, deverão ser comtemplados os demais agentes culturais incluídos seguimento de ampla concorrência.

5 DOS PROPONENTES

5.1 - Poderão participar deste Instrumento Convocatório:
5.2 - Pessoas Físicas, de cunho cultural, com ou sem fins lucrativos, que deverá estar executando suas atividades e ser residente no município de Pindoba;
5.3 Pessoa Física maior de 18 anos, desde que resida em Pindoba há pelo menos 2 (anos) anos, com comprovada atuação na atividade de sua inscrição há pelo menos 01 (um) ano, que satisfaçam as condições de habilitação fixadas neste Edital.
5.4 Não poderão se inscrever:
5.4.1- Integrantes da Comissão, seus cônjuges, parentes consanguíneos ou afins, até 3º grau.
5.4.2- Titulares de cargos efetivos, comissionados, empregados temporários, e terceirizados da Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Turismo.

Parágrafo primeiro. Poderão participar do Processo Seletivo proposto pelo Edital de Chamamento Público de Fomento à Cultura, funcionários de outras secretarias ou autarquias da administração pública municipal, exceto da Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Turismo.

6 DAS INSCRIÇÕES

6.1 - A inscrição do proponente implicará na prévia e integral concordância com todas as normas deste Edital e seus anexos.
6.2 A inscrição implica na manifestação de interesse pelo proponente da área cultural em participar do processo de credenciamento junto a Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Turismo de Pindoba, na data de entrega da documentação, conforme instituído neste instrumento, e aceitação e submissão, independentemente de declaração expressa, a todas as normas e condições estabelecidas no presente Edital, seus anexos, bem como aos atos normativos pertinentes expedidos pela Administração Pública.
6.3 Constituem parte integrante deste Edital os seguintes anexos:

ANEXO I – Formulário de Inscrição; ANEXO II – Autorização de Uso de Imagem;
ANEXO III – Declaração de Ausência de Parentesco; ANEXO IV – Declaração de Apresentação da Documentação; ANEXO V – Modelo de Termo de Responsabilidade;

ANEXO VI – Critérios de Seleção;
ANEXO VII – Modelo de Contrato de Exclusividade.

6.4 Serão aceitas propostas para as categorias, de acordo com o item 4 este edital.
6.5 Cada interessado só poderá se inscrever uma única vez em apenas uma categoria, seja a inscrição em nome próprio, ou por meio de empresário exclusivo;
6.6 Os proponentes deverão observar as especificações de cada categoria, no ato da inscrição, devendo escolher a que melhor se adequa conforme sua documentação (portfólio e relatório de atividades), sob pena de ser diretamente desclassificado se inscrito em categoria diversa da sua proposta.
6.7 O envio da documentação efetua a inscrição, entretanto a habilitação ou inabilitação somente se efetivará após a análise e aprovação de toda a documentação requisitada, na forma deste Edital.
6.8 Na ausência de qualquer dos documentos exigidos no ato da inscrição, conforme prevê o item 7, o interessado será diretamente inabilitado, conforme artigo 43, §3º, da Lei Federal nº 8.666/1993, não cabendo recurso.

7 DO PRAZO E LOCAL DAS INSCRIÇÕES

7.1 As inscrições poderão ser realizadas no período de **04 de setembro de 2023 a 11 de setembro de 2023**, em dias corridos, exclusivamente através de entrega de cópia física na sede da Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Turismo;
7.2 Os documentos para a primeira chamada do Edital de Credenciamento serão aceitos, desde que enviados até o dia **11 de setembro de 2023**, as 16:00h;
7.3 A Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Turismo e a Comissão Homologada pelo Chefe do Poder Executivo, não se responsabilizam pela não apresentação dos documentos comprobatórios ilegíveis;
7.4 Dúvidas podem ser esclarecidas na sede da Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Turismo;
7.5 Sob nenhuma hipótese serão aceitas inscrições enviadas por fax, correios ou qualquer outra forma distinta das especificadas neste Edital;
7.6 As informações prestadas, assim como a documentação enviada, são de inteira responsabilidade do interessado;
7.7 Os proponentes, no ato da inscrição, deverão apresentar toda documentação em original ou cópia autenticada, e declarar que toda documentação apresentada é verdadeira, não existindo fatos supervenientes e impeditivos de participação;

8 CONDIÇÕES PARA INSCRIÇÃO

8.1 A inscrição dos interessados será condicionada ao envio dos documentos listados, que estabelecem critérios objetivos, para a posterior habilitação e seleção dos inscritos, conforme análise detida da documentação;
8.2 Os interessados após análise da documentação apresentada serão selecionados mediante constatação do preenchimento dos requisitos exigidos no presente Edital e seus anexos;

Em se tratando de **PESSOA FÍSICA:**
8.3 Formulário de Inscrição da Pessoa Física (Anexo I);
8.4 Autorização de Uso de imagem (Anexo II);
8.5 Declaração de Ausência de Parentesco (Anexo III);
8.6 Declaração de Apresentação da Documentação (Anexo IV);
8.7 Termo de Responsabilidade (Anexo V), caso haja participação de menores de 18 anos nas apresentações, devidamente assinado pelos pais e/ou responsáveis legais, acompanhado das cópias dos documentos dos menores e dos seus responsáveis legais.

TODOS OS ANEXOS ESTÃO CONTIDOS NESTE EDITAL

8.8 Portfólio do artista/grupo, conforme item 10 deste Edital - Recortes de jornais, revistas, clipagem de sites da internet ou fotos de arquivo pessoal;
8.9 Cópia de RG, CPF e Comprovante de Residência (atualizado) do proponente, que comprove que o proponente é matense, ou radicado em Pindoba há pelo menos 2 (dois) anos;
8.10 Extrato de conta corrente bancária da Pessoa Física, informando: número da agência bancária com dígito, número da conta corrente com dígito e favorecido, anexando foto do cartão ou comprovante bancário;

Parágrafo primeiro. A apresentação de qualquer documento cuja veracidade seja contestada (documento falso), será encaminhado à Assessoria Jurídica do município de Pindoba, para as providências necessárias, tento em vista tratar-se de crime previsto nos artigos 297 e 304 do Código Penal.

9 DOCUMENTOS DO ARTISTA:

9.1 Autorização de Uso de imagem (Anexo II) devidamente preenchido e assinado;
9.2 Declaração de Ausência de Parentesco (Anexo III) devidamente preenchido e assinado;

9.3 Declaração de Apresentação da Documentação (Anexo IV), devidamente preenchido e assinado;
9.4 Termo de Responsabilidade (Anexo V), caso haja participação de menores de 18 anos nas apresentações, devidamente assinado pelos pais e/ou responsáveis legais, acompanhado das cópias dos documentos dos menores e dos seus responsáveis legais;

TODOS OS ANEXOS ESTÃO CONTIDOS NESTE EDITAL

9.5 Portfólio do artista/grupo, conforme item 9 deste Edital;
9.6 Recortes de jornais, revistas, clipagem de sites da internet e outros meios que possam comprovar a notoriedade do artista no segmento em análise.

10 DO PORTFÓLIO ARTÍSTICO

10.1 O portfólio artístico é um dos documentos obrigatórios para inscrição da atração;
10.2 Todo artista/grupo deve apresentar o Portfólio com os seguintes tópicos:
10.3 Histórico: Informações sobre a trajetória do grupo/artista, demonstrando atuação na cultura em Pindoba nos últimos 2 anos;
10.4 Fotos: imagens do artista/grupo em ensaios e/ou apresentações (JPGE);
10.5 Proposta de trabalho;

11 DO PROCESSO DE HABILITAÇÃO

11.1 Após o período de inscrição, as propostas inscritas passarão por análise documental, que consiste na apreciação e triagem da documentação exigida no presente Edital, e análise da vinculação às expressões culturais/categorias abrangidas por este processo de credenciamento;
11.2 A análise de que trata o item anterior se dará no período previsto conforme o cronograma, e será realizada pela Comissão, legalmente constituída por portaria municipal contendo servidores da Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Turismo e membros com experiência no meio cultural.
11.3 É facultada à Comissão promover, a qualquer tempo, diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução de processos durante a seleção;
11.4 Serão consideradas habilitadas as propostas que apresentarem todos os documentos exigidos no presente Edital, devidamente válidos, e que forem vinculadas a uma das expressões culturais/categorias abrangidas por este processo de credenciamento, após julgamento da Comissão.
11.5 O aviso do resultado da análise documental do credenciamento será divulgado no site Oficial do Município.

12 DA SELEÇÃO

12.1 A seleção dos trabalhos ficará a cargo da Comissão, composta por 03 (três) membros, designados por ato específico para este fim;
12.2 Os critérios de seleção e pontuação serão considerados, conforme Anexo VI – Critérios de Avaliação, deste Edital;
12.3 Serão selecionados os artistas e/ou grupos que atendam as necessidades documentais de habilitação, e por ordem de chegada da documentação;
12.4 Não cabe recurso nesta fase do edital.
12.5 O aviso do resultado da análise documental do credenciamento será divulgado no site Oficial do Município.

13 DA FORMALIZAÇÃO DA PARCERIA ENTRE MUNICÍPIO E AGENTES CULTURAIS

13.1 A participação dos proponentes selecionados neste Edital fica condicionada à apresentação de toda a documentação exigida na inscrição, devidamente válida, e apreciada pela Comissão de análise;
13.2 A formalização será consolidada por ato formal da autoridade administrativa competente, após o reconhecimento do cumprimento de todas as exigências estabelecidas, via parecer do Controle Interno;
13.3 As despesas decorrentes da execução do termo de adesão correrão à conta dos recursos e dotação orçamentária disponibilizadas ao município através da Lei Federal de nº 195, de 08 de julho de 2022, intitulada Lei Paulo Gustavo.

14 DOS VALORES DOS PRÊMIOS DE FOMENTO CULTURAL

14.1 Os cachês das apresentações culturais abrangidas no presente Edital ficam definidos nos seguintes valores:

CATEGORIAS	VALOR	Quant	Valor Total
Artesanato	R$ 1.250,00 (Um Mil e Duzentos e Cinquenta Reais)	08	R$ 10.00,00
Culinária	R$ 1.250,00 (Um Mil e Duzentos e Cinquenta Reais)	04	R$ 5.000,00
	TOTAL	12	R$ 15.000,00

14.2 Os recursos de fomento às atrações selecionadas decorrem dos recursos e dotação orçamentária disponibilizadas ao município através da Lei Federal de nº 195, de 08 de julho de 2022, intitulada Lei Paulo Gustavo.
14.3 A Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Turismo, a qualquer tempo, poderá alterar os valores estabelecidos dos prêmios, com a devida justificativa, sem que caibam para o credenciado quaisquer direitos, vantagens ou indenizações, de forma a adequá-los aos valores praticados no mercado;
14.4 Em havendo necessidade de adequação financeira, serão considerados desistentes os proponentes que não concordarem quanto ao novo valor do prêmio proposto;
14.5 Sobre os valores dos prêmios acima indicados, não serão realizados descontos previstos na legislação vigente;
14.6 Os pagamentos serão efetuados através de **CRÉDITO EM CONTA CORRENTE, preferecialmente do Banco do Brasil,** informada no ato da inscrição, e posteriormente deverá ser feita a apresentação da prestação de contas do projeto realizado;

14.7 Em havendo alguma pendência impeditiva do pagamento, o prazo fluirá a partir de sua regularização por parte do beneficiado;
14.8 Apresentar para recebimento dos dados que deverão constar prestação de contas do projeto realizado, o proponente deverá apresentar à Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Turismo e Cultura comprovante de apresentação do projeto executado, fotos, links ou matérias jornalísticas;
14.9 O proponente habilitado deverá manter, durante toda a vigência do presente Edital, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação, que deverão ser atestadas por meio da apresentação
dos documentos, juntamente com a prestação de contas do projeto realizado;
14.10 A prestação de contas do projeto realizado deverá ser através de Relatório de Execução ou Atestato próprio de execução.

15 OBRIGAÇÕES DOS AGENTES CULTURAIS

15.1 OS AGENTES CULTURAIS além das determinações decorrentes de lei obriga-se a:
15.2 Executar os serviços de acordo com as especificações exigidas, dentro dos prazos estabelecidos, sujeitando-se a fiscalização da equipe da Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Turiamo, para a observância das determinações da contratação;
15.3 Disponibilizar todo o material de consumo necessário à realização dos serviços;
15.4 Comunicar ao Município qualquer anormalidade que interfira no bom andamento, para o fornecimento/execução do projeto especificado;
15.5 Zelar pela boa e completa apresentação cultural;
15.6 Observar e respeitar as Legislações Federal, Estadual e Municipal;

15.7 Responsabilizar-se pela emissão de prestação de contas do projeto realizado na apresentação artística e envio de toda documentação solicitada;
15.8 Manter, durante a execução das atividades culturais, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação comprovadas no processo.

16 OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

16.1 O Município obriga-se a cumprir e fazer cumprir as disposições regulamentares dos serviços e cláusulas contidas na Lei Federal de nº 195, de 08 de julho de 2022, intitulada Lei Paulo Gustavo, e demais mecanismos que venham regulamentar as diretrizes contidas neste instrumento de fomento à cultura, aplicando as penalidades previstas quando for o caso;
16.2 Efetuar a destinação dos recuros financeiros na forma e condições ajustadas;
16.3 Orientar e monitorar os agentes culturais.

17 DO PRAZO DE VIGÊNCIA

17.1 O prazo de vigência deste Edital de Credenciamento é de até 03 (três) meses, a contar da publicação do presente regulamento, podendo ser prorrogado, conforme a Lei;
17.2 Durante o prazo de vigência, os habilitados poderão ser convocados a firmar o Termo de Compromisso/Adesão, nas oportunidades e quantidades em que a Administração necessitar, observadas as condições fixadas anteriormente por esta.

18 DO CRONOGRAMA

CRONOGRAMA	**DATAS**
Publicação do Edital	**31/08/2023**
Inscrição das propostas:	**04/09/2023 a 11/09/2023**
Análise das propostas	12/09/2023
Divulgação do resultado final	**12/09/2023**

19 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

19.1 Qualquer cidadão é parte legítima para impugnar o presente Edital, por irregularidade na aplicação da Lei, devendo protocolar o pedido junto à Comissão até 05 (cinco) dias úteis a partir da data de publicação do edital para inscrição das propostas, devendo o Comitê Especial de Execução julgar e responder a impugnação em até 03 (três) dias úteis, conforme prevê o art. 41, § 1º, da Lei Federal nº 8.666/1993;
19.2 Decairá do direito de impugnar os termos do presente Edital o licitante que, tendo-o aceito sem objeção, vier, após julgamento desfavorável, apresentar falhas ou irregularidades que o viciem, hipóteses em que tal comunicação não terá efeito recursal.

20 DO DIREITO DE USO E IMAGEM

20.1 Os participantes inscritos no Edital autorizam a captação e uso gratuito de sua imagem e voz, para fins de divulgação da programação e ações de comunicação institucional da Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Turismo, por período indeterminado;

21 DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

21.1 A Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Turismo, poderá prorrogar adiar, alterar, revogar ou anular o presente Edital, na forma da Lei, sem que caiba aos participantes qualquer direito a reembolso, indenização ou compensação;
21.2 Fica definido como gestor do Edital de Credenciamento e Fomento Cultural, o Membro do Comitê José Cardoso dos Santos Sobrinho;
21.3 Os servidores responsáveis pela elaboração do edital, são: José Cardoso dos Santos Sobrinho - Secretário Municipal de Cultura de Pindoba; Jânio Cavalcante dos Santos
- Controlador Municipal e Emerson Ribeiro de Oliveira – Consultor Técnico de notório saber cultural.
21.4 Os erros materiais irrelevantes serão objeto de saneamento mediante ato motivado pelo Comitê Gestor de Execução da Lei Paulo Gustavo;
21.5 Poderá a autoridade competente, a qualquer tempo, excluir credenciado, em despacho motivado, se tiver ciência de fato ou circunstância, anterior ou posterior à habilitação, que revele inidoneidade ou falta de capacidade técnica, em face da aplicação analógica do disposto na legislação vigente;
21.6 As informações e esclarecimentos necessários ao perfeito conhecimento do objeto deste Edital de credenciamento poderão ser prestados no local de entrega dos documentos, e no portal oficial da Prefeitura Municipal de Pindoba;
21.7 É terminantemente proibida a habilitação de grupos e ou artistas que apresentem trabalhos cujo teor apresente cunho racista, xenófobo, sexista ou qualquer forma de preconceitos ou estimulem a violência;

21.8 Os casos omissos serão decididos pela Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Turismo.

Pindoba, 08 de novembro de 2020.

JOSÉ CARDOSO DOS SANTOS SOBRINHO
Secretário Municipal de Cultura, Esporte e Turismo

ANEXO I – Formulário de Inscrição	
Edital de Credencimento Cultural	
Nome do Proponente:	
Nome do Artista:	
Categoria:	
( ) Artesanato	
( ) Culinária	
Resumo da atividade cultural:	
RG:	**CPF/CNPJ:**
Endereço para contato:	
Telefone:	**Celular:**
E-mail:	
Cidade:	**Estado:**

Com a assinatura desta ficha de inscrição, estou ciente e concordo com o regulamento do Edital de Credenciamento.

_____- AL, _____de_____de 2020.

_____
Assinatura do Responsável

ANEXO II – Autorização de Uso de Imagem
TERMO DE AUTORIZAÇÃO/CESSÃO DE USO DE SOM E IMAGEM
Edital de Credencimento Cultural
Eu _____, nacionalidade_____ , estado civil _____, portador do RG nº , _____ inscrito no CPF nº , residente à_____, nº , _____município de _____, Alagoas.
AUTORIZO a Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Turismo, pessoa jurídica de direito público, neste ato representada pelo Comitê Gestor de Execução da Lei Paulo Gustavo, o uso de minha imagem e som da voz em caráter institucional, sem fins lucrativos, registrados no âmbito do _____.
A presente autorização é concedida a título gratuito, podendo ser transmitida pelos meios de comunicação do Município de Pindoba, plataformas digitais de música e de outras instituições governamentais, ou ainda, fixada sua imagem em qualquer veículo (publicações, TV e internet, com todas as ferramentas e tecnologias existentes e que venham a existir) por todo território nacional e internacional, no todo ou em parte, podendo ser reexibido a qualquer tempo, como acervo histórico do Município.
Em caráter definitivo, o presente instrumento obriga as partes por si e por seus sucessores a respeitarem integralmente os termos e condições estipuladas. Por esta ser a expressão da minha vontade declaro que autorizo o uso acima descrito sem que nada haja a ser reclamado a título de direitos conexos à minha imagem ou a qualquer outro, e assino a presente autorização em 02 vias de igual teor e forma.

_____- AL, _____de _____de 2020.

_____
(Assinatura)

Telefone para contato: ( ) _____
E-mail: _____

ANEXO III – DECLARAÇÃO DE AUSÊNCIA DE PARENTESCO
Edital de Credencimento Cultural
DECLARAÇÃO
Eu, _____ , nacionalidade_____ , estado civil _____ , inscrito (a) no CPF sob o nº e RG nº_____ , declaro para os devidos fins e efeitos que: **( ) TENHO: ( ) NÃO TENHO**: Relação de matrimônio, união estável ou de parentesco consanguíneo (em linha reta ou colateral, até o terceiro grau) ou por afinidade (em linha reta até terceiro grau, ou em linha colateral até o segundo grau), com servidores da Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Turismo, que veda a prática do nepotismo na Administração Pública Direta e Indireta. DECLARO, finalmente, sob minha responsabilidade pessoal, na conformidade de Lei Federal nº 7.115, de 29 de agosto de 1.983, e no art. 299 do Código Penal (Falsidade Ideológica), que as informações aqui prestadas são verdadeiras.

_____
Assinatura

ANEXO IV – Declaração de Apresentação da Documentação
Edital de Credencimento Cultural
1. O Proponente, por seu representante legal abaixo assinado, vem apresentar os DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO no âmbito do certame em referência, conforme os requisitos definidos no EDITAL.
2. O Proponente declara expressamente que tem pleno conhecimento dos termos do EDITAL em referência e que o aceita integralmente, em especial no que tange às prerrogativas conferidas à ao regulamento e sua comissão organizadora de conduzir diligências para verificar a veracidade dos documentos apresentados e buscar quaisquer esclarecimentos necessários para elucidar as informações neles contidas.
3. O Proponente declara expressamente que atendeu a todos os requisitos e critérios para habilitação e apresentou os DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO em conformidade com o EDITAL.
4. O Proponente declara, ainda, que os DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO ora apresentados são completos, verdadeiros e corretos em cada detalhe.

_____
[Proponente]
assinatura do(s) representante(s) legal(is).

ANEXO V – Modelo de Termo de Responsabilidade
Edital de Credencimento Cultural
TERMO DE RESPONSABILIDADE
Eu, _____ , Carteira de Identidade nº_____ e CPF nº___ . __ . ___ - ___ , aviso que sou responsável pelo(a) conteúdo utilizado na apresentação/live de fomento à cultura, assim como assumindo as referidas responsabilidades legais pelos direitos autorais e embargos que possam legalmente existir.
Por meio deste Termo responsabilizo-me apresentação do artista .
Por concordar com o exposto, firmo este documento.

_____
Assinatura

ANEXO VI – Critérios de Seleção	
Edital de Credencimento Cultural	
O **Edital de Credencimento Cultural** da Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Turismo, tem como critérios os seguintes objetivos:	
Quesitos de Avaliação	**Nota**
A qualidade artística e técnica dos grupos inscritos;	0-10
A originalidade da proposta;	0-10
Inovação e Criatividade	0-10
Tempo de Formação e Atuação	0-10

ANEXO VII – Modelo de Contrato de Exclusividade
Edital de Credencimento Cultural Contrato de Exclusividade
INSTRUMENTO PARTICULAR DE REPRESENTAÇÃO EXCLUSIVA, QUE ENTRE SI CELEBRAM DE UM LADO, **XXXXX XXXX** COMO REPRESENTANTE E DO OUTRO LADO **XXXXX XXXXXXX**, REPRESENTADO POR: **XXXXXXX XXXXXX.**
Por este instrumento particular de contrato de representação que entre si celebram de um lado como empresa XXXXXXX, situada **Rua XXXXX, nº XX, Bairro: XXXXXX, Cidade: XXXXX – AL CEP XXXX-XX, CNPJ nº XX.XXX.XXX/0001-XX**, através do seu representante legal XXXXXXX, portador(a) **do CPF nº XXX.XXX.XXX- XX e RG XXXXX SSP/XX**, **residente Rua XXXX, nº XX, Bairro: XXXXXXX, Cidade: XXXXXX – AL CEP.XXXXXX,** e do outro lado, como representado, , através de seu representante legal brasileiro(a), **CPF _____ e RG _____** , residente Rua_____ **, Nº _____ , Bairro: _____ ,Cidade: _____ , CEP: _____** , tem justo e contratado o seguinte:
CLÁUSULA PRIMEIRA – Constitui objeto do presente contrato a representação em caráter exclusivo, em nome do referido grupo artístico para quaisquer apresentações durante o período de vigência deste edital.
CLÁUSULA SEGUNDA – Pelo presente, declara a empresa representante ser responsável por representação legal junto a possíveis contratantes, responsabilizando-se por fornecer toda e qualquer documentação necessária para a efetivação da contratação artística.
CLÁUSULA TERCEIRA – O presente contrato é válido pelo prazo de **03 meses** a contar da data de assinatura. **QUARTA** – Este ajuste obriga as partes contratantes sem herdeiros e sucessores.
CLÁUSULA QUARTA – Fica eleito o foro da cidade de Pindoba, dirimir qualquer dúvida ou questões decorrentes do presente.
E por estarem assim de pleno acordo com as CLÁUSULAS, termos e condições deste instrumento, assinam o presente em duas vias de igual teor, juntamente com as testemunhas abaixo, para que produza os seus efeitos legais.
Pindoba, XX de XXXXX de 2020.

_____
Representante
_____
Representado –

TESTEMUNHAS:

CPF Nº:

CPF Nº:

ANEXO VIII – Termo de autorização de participação de Menor
Edital de Credencimento Cultural
Eu _____, RG nº: _____ , CPF nº: _____ declaro para os devidos fins de direito, ser representante legal do menor _____, RG nº____ , o qual autorizo participar do **Edital de Credencimento Cultural** promovido pela Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Turismo.
Declaro através desta autorização, estar ciente de todos os procedimentos legais que assumo desde já em virtude da presente autorização, por esclarecimento prévio de todas as minhas dúvidas, de quaisquer responsabilidades cabíveis neste caso.
Data de validade da presente autorização: Durante a realização do evento.

_____– AL, _____de _____ de 2020.

_____
Nome do Representante Legal
_____
Assinatura do Representante Legal

Publicado por:
Jeferson Emanuel de Almeida Alves
Código Identificador:774294A4

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE TEOTONIO VILELA

SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS E PLANEJAMENTO
AVISO DE COTAÇÃO Nº 135/2023

A Prefeitura Municipal de Teotônio Vilela/AL, através do Setor de Licitações, vem solicitar que seja preenchido os preços dos produtos abaixo referente ao **Registro de Preços para Eventual e Futura Aquisição de Ferramentas e Materiais de Solda**, com o objetivo de pesquisa de preço no mercado. Para formação de estimativa, para futura licitação.

Item	Descrição/especificação	Unidade	Quant.	Valor unitário	Valor Total
01	Acetileno dissolvido de 9kg	Unidade	25		
02	Arame mig/mag de 1mm para uso industrial. Embalagem de 15kg	Bobina	20		
03	Barra tarugo bronze 13mm x 200mm	Unidade	100		
04	Barra tarugo ferro fundido 13mm x 200mm	Unidade	100		
05	Barra tarugo nylon 13mm x 200mm	Unidade	100		
06	Bedame ¾ com 50% de cobalto	Unidade	10		
07	Bico para maçarico nº 04	Unidade	01		
08	Bico para maçarico nº 06	Unidade	01		
09	Bico para maçarico nº10	Unidade	01		
10	**Bits Quadrado ½**	Unidade	10		
11	**Bits Quadrado 1/4" x 4"**	Unidade	10		
12	**Bits Quadrado 3/8**	Unidade	10		
13	Broca helicoidal com titânio em aço rápido de 0,3 mm	Unidade	10		
14	Calibre de rosca com 58 lâminas	Unidade	01		
15	Conjunto Ppu-Solda Oxi-Acetileno – conjunto para soldagem portátil para solda composto por: 1 cilindro de oxigênio industrial com 7 L.1m³; 1 cilindro de acetileno 1 kg; mangueira dupla reforçada (500mm); reguladores de pressão oxiacetileno; válvula antirretrocesso e maçarico para solda com 02 extensões. Cilindros pintados em suas cores padrão com pintura proteção anticorrosiva e tinta à base de poliuretano de alta resistência	Unidade	50		
16	Disco de corte de 7 polegadas 1.6	Unidade	1000		
17	Disco de desbastes 7 polegadas	Unidade	500		
18	Disco Flap 4-1/2 x 7/8 Polegadas	Unidade	20		
19	Disco Flap de 7 Polegadas	Unidade	20		
20	Eletrodo 6013 2,5mm – uso geral, todos os tipos de juntas em todas as posições; Soldagem de chapas navais, estruturas metálicas, construções em geral; Homologações: ABS, BV, DNV, LR	Kg	1.000		
21	Eletrodo 6013 3,25mm – uso geral, todos os tipos de juntas em todas as posições; Soldagem de chapas navais, estruturas metálicas, construções em geral; Homologações: ABS, BV, DNV, LR	Kg	1.000		
22	Eletrodo de alumínio – para soldagem de alumínio puro	Kg	50		
23	Eletrodo de ferro fundido – indicado para ferro fundido, especialmente os contaminados com óxidos e óleos, blocos de motores, virabrequins, carcaças de bombas, cabeçotes de cilindros, blocos e camisas e cárter de motores	Kg	50		
24	Eletrodo E6010, 2,50 mm – Eletrodo com revestimento celulósico indicado para soldagem de aço carbono em geral. Norma/Classificação: AWS A5.1 – E6010	Kg	500		
25	Eletrodo Revestido – eletrodo solda, material indicado aço carbono, forma vareta, diâmetro 3,25mm comprimento 450mm, atende normas técnicas AWS SFA 5.1 e 7018, características adicionais cilíndrico e revestido.	Kg	1.000		
26	Esmerilhadeira angular 4/5 polegadas	Unidade	01		
27	Inserto pastilha metal duro para torneamento em geral e operações de desbaste em aço.	Caixa	10		
28	Inserto pastilha videa torno.	Caixa	10		
29	Kit cilindro para solda mig/mag-tig 1M3 argônio/atal/mistura com válvula de segurança, novo, vazio, dentro de todas as normas. Com 02 Metros de Mangueira com 02 Abraçadeiras + 01 Regulador de Argônio. Padrão ABNT e Norma ISO 9809-3 ou NBR 12791	Kit	02		
30	Kit de engate rápido femea para máquina de solda	Kit	20		
31	Kit de engate rápido macho para máquina de solda	Kit	20		
32	Lixadeira industrial de 7 polegadas	Unidade	01		
33	Maçarico de corte 3 canos gás-oxi-acetileno	Unidade	04		
34	Mangueira solda dupla para maçarico	Metros	100		
35	Máquina de Corte de Plasma 35A com Tocha 60i	Unidade	01		
36	Máquina de solda inverter profissional 221 50hz/60hz/220v	Unidade	01		
37	Máquina de solda multi processo migflex 160 BV 200A Bivolt	Unidade	01		
38	Micrometro externo 25-50mm	Unidade	01		
39	Micrometro externo 50-75mm	Unidade	01		
40	Oxigênio comprimido de 200 libras	Unidade	50		
41	Pasta branca para solda trincal	Unidade	01		
42	Placa para torno universal 300mm + Flange 300 – Rosca 4 ½	Unidade	01		
43	Ponta rotativa cm3 cone morse 3 contra ponto para torno	Unidade	02		
44	Porta eletrodo/alicate de solda 1200	Unidade	06		
45	Regulador Monômetro de Pressão de Acetileno	Unidade	06		
46	Regulador Monômetro de Pressão de Oxigênio	Unidade	06		
47	Solda de inox 308 de 1/5	Kg	100		

48	Solda de inox 308 de 1/8	Kg	100		
49	Solda de inox 308 de 2,5	Kg	100		
50	Válvula Corta chama para maçarico oxigênio	Unidade	04		
51	Válvula Corte chama para maçarico acetileno	Unidade	04		
52	Vareta de solda amarela para cobre	Unidade	01		
53	Vareta tig alumínio de 2,4mm – sem dobra ou corte	Kg	20		

As empresas deverão apresentar propostas de valores nas diretrizes da Instrução Normativa nº 73, de 05 de agosto de 2020 - Órgão:Ministério da Economia/Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital/Secretaria de Gestão, devendo obrigatoriamente dispor em seus orçamentos: Validade dos orçamentos de no mínimo de 120 (cento e vinte) dias a partir da data de sua apresentação;
Entrega das cotações no prazo de 3 (três) dias; para quais informações disponibilizamos o contato (82) 3543-1301 das 8h às 17h de segunda à sexta-feira. E o e-mail: cotacaopmtval02@gmail.com para encaminhamento das propostas de preço.

Teotônio Vilela/AL, 04 de setembro de 2023.

ALEKSANDRO FRANCISCO DA SILVA JUNIOR
Setor de Licitações

Publicado por:
Ivanildo Almeida Silva
Código Identificador:26110CDA

