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

Alagoas , 04 de Novembro de 2024 • Diário Oficial dos Municípios do Estado de Alagoas • ANO XII | Nº 2422

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

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 07/2024 – NLLC PARA REGISTRO DE PREÇOS

No Pregão Eletrônico nº 07/2024 – NLLC – SRP, publicado em 30 de outubro de 2024, no Diário Oficial dos Municípios de Alagoas – AMA, pág.: 01, onde SE LÊ: "14 DE NOVEMBRO DE 2024". LEIA-SE: "19 DE NOVEMBRO DE 2024".
As demais informações permanecem inalteradas.

Arapiraca/AL, 01 de novembro de 2024

JAMES MARLAN FERREIRA BARBOSA
Presidente

Publicado por:
Barbara Santos Canuto
Código Identificador:49AE6C05

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

CONDRI - CONSORCIO PARA DESENVOLVIMENTO DA REGIAO DO IPANEMA
RESULTADO DA CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2024

O Consórcio Intermunicipal do Sertão de Alagoas – CONISA, vem tornar público aos interessados o RESULTADO DA CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2024, o presente credenciamento para seleção de empresa especializada para implantação e desenvolvimento de projetos educacionais de combate à Dengue, Zika e Chikungunya e Projeto Biblioteca Móvel Portátil, destinados à educação infantil, anos iniciais e finais do ensino fundamental dos municípios consorciados ao 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, a empresa **Delta Cultural Sistemas Didáticos Ltda**, com CNPJ 02.964.540/0001-10 resta credenciada uma vez que atende todas as exigências do instrumento convocatório.

Santana do Ipanema/AL, 01 de novembro de 2024.

COMISSÃO TÉCNICA PEDAGÓGICA

Publicado por:
Lidiane Pereira de Macedo
Código Identificador:13C92B6A

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA BRANCA

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
EXTRATO DE TERMO ADITIVO

Extrato de Termo Aditivo

Extrato do 1º Termo Aditivo ao Contrato n° 129P/2023
Processo: 09120019/2023
Partes: Prefeitura Municipal de Água Branca/AL – Zetrasoft LTDA
Objeto: O Termo Aditivo tem por finalidade prorrogar o contrato por mais 03 (três) meses, ou seja, da data de assinatura até 31 de dezembro de 2024.
Amparo Legal: Lei Federal n. 14.133/21 e posteriores alterações.
Do Valor: O valor permanece o estipulado em contrato inicial
Vigência: data de assinatura até 31 de dezembro de 2024.

Água Branca/AL, 01 de novembro de 2024.

Publicado por:
Gabriel Siqueira
Código Identificador:30ADDCE6

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E DESPORTO
AVISO DE LICITAÇÃO

AVISO DE LICITAÇÃO

O MUNICÍPIO DE ÁGUA BRANCA/AL por meio da PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA BRANCA, por

intermédio de Gestor Municipal, torna público que se encontra à disposição dos interessados o Edital da Concorrência n.º 07/2024 referente à:

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS PARA CONSTRUÇÃO DE 01 (UMA) CRECHE NO POVOADO MOREIRA DE BAIXO, ZONA RURAL DO MUNICÍPIO DE ÁGUA BRANCA/AL CONFORME PROJETO BÁSICO E PLANILHAS.

Tipo: Menor Preço Global;
Modo de disputa: FECHADO.
DATA e HORA da sessão de disputa**:** 19 de novembro de 2024, às 10:00h (horário de Brasília/DF).
LOCAL: BNC, através do site **https://bnccompras.com**
Os interessados poderão retirar o edital e seus anexos em inteiro teor através do endereço eletrônico **https://bnccompras.com**
Demais informações pelo e-mail: licitacao@aguabranca.al.gov.br

Município de Água Branca/AL, 01 de novembro de 2024.

JOSÉ CARLOS DE CARVALHO
Prefeito

Publicado por:
Gabriel Siqueira
Código Identificador:55A6D0D1

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPIRACA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPIRACA
AVISO DE CONVOCAÇÃO PARA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90006/2024 - (UASG: 982705)

Considerando a Homologação e Adjudicação do Pregão Eletrônico nº 90006/2024, Processo nº 22365/2024, que tem por objeto o Registro de Preços para futura e eventual aquisição de água mineral natural e garrafão, ao qual foi realizada às 08h40min do dia 23 de outubro de 2024 no site www.gov.br/compras.

Considerando que atualmente o sistema COMPRASNET não possui a funcionalidade de convocação automática de fornecedores para a formação do cadastro de reserva.

Considerando o item 11 do Edital e seus subitens, que prevê a inclusão na Ata de Registro de Preços dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário e dos licitantes que mantiverem sua proposta original.

Convocamos, por meio deste, as empresas que participaram do Pregão Eletrônico em epígrafe para, caso queiram, manifestem interesse em compor o Cadastro de Reserva da Ata de Registro de Preços a ser celebrada, em uma das hipóteses previstas no edital do certame.
Por fim, os interessados terão até o dia 05 de novembro de 2024 para manifestarem interesse em compor o cadastro de reserva sobredito, por meio do e-mail: ***pregao.arapiraca.al@gmail.com***.

Arapiraca – AL, 01 de novembro de 2024.

PEDRO CAÍQUE DA SILVA NASCIMENTO
Agente de Contratação/Pregoeiro – Portaria nº 798/2024

Publicado por:
Pedro Caique da Silva Nascimento
Código Identificador:B4B52B24

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPIRACA
EXTRATO DA PUBLICAÇÃO AO 1º TERMO ADITIVO (PRAZO) AO CONTRATO DE Nº 5472/2023.

EXTRATO DA PUBLICAÇÃO AO 1º TERMO ADITIVO (PRAZO) AO CONTRATO DE Nº 5472/2023.

DAS PARTES: MUNICÍPIO DE ARAPIRACA/AL, INSCRITO NO CNPJ SOB Nº 12.198.693/0001-58, E A EMPRESA BARBOSA E MONTENEGRO ENGENHARIA LTDA, INSCRITA NO CNPJ/MF SOB Nº 19.761.605/0001-23.

DO OBJETO: ESTE TERMO ADITIVO TEM POR OBJETO A PRORROGAÇÃO DO PRAZO DE VIGÊNCIA CONTRATUAL AO CONTRATO Nº 5472/2023, NOS TERMOS DA SUA CLÁUSULA 2.4.

DA PRORROGAÇÃO DO PRAZO DE EXECUÇÃO: FICA PRORROGADA A VIGÊNCIA CONTRATUAL PELO PRAZO DE 08 (OITO) MESES, CONTADOS A PARTIR DO TÉRMINO DA VIGÊNCIA CONTRATUAL.

DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: AS DESPESAS RESULTANTES DESTE TERMO ADITIVO CORRERÃO POR CONTA DO PROGRAMA DE TRABALHO 06.60.12.361.2010.1116 – CONSTRUÇÃO DE UNIDADES EDUCACIONAIS; ELEMENTOS DE DESPESA 4.4.9.0.51.015403000302 – OBRAS E INSTALAÇÕES.

DA DATA DE ASSINATURA: 06 DE SETEMBRO DE 2024.
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 Nº 5472/2023.
DOS SIGNATÁRIOS: CONTRATANTE, JOSÉ LUCIANO BARBOSA DA SILVA, PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPIRACA; CONTRATADA, MOYSES MONTENEGRO NETO, EMPRESA BARBOSA E MONTENEGRO ENGENHARIA LTDA.

Publicado por:
Regis Cledson Firmino da Silva
Código Identificador:8CDE7D34

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPIRACA
AVISO DE COTAÇÃO DE PREÇO

Solicitamos cotação de preços para a composição do processo 31858/2024 cujo objeto consiste na contratação de empresa especializada para execução de Serviço de Segurança Eletrônica com Monitoramento 24 horas de Alarmes, com suporte de fotoverificação, videomonitoramento de ambientes e convergência com aplicativo móvel, com instalação, manutenção, reposição e infraestrutura de comunicação,com locação de equipamentos. 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 05 de novembro de 2024.

Arapiraca, 01 de novembro de 2024.

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

Publicado por:
Wedja Nogueira da Silva Santos
Código Identificador:0716B02F

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPIRACA
EXTRATO DE PUBLICAÇÃO AO CONTRATO Nº 21915/2024

DAS PARTES: MUNICÍPIO DE ARAPIRACA, CNPJ Nº. 12.198.693/0001-58, COM INTERVENIÊNCIA DA SECRETARIA MUNICIPAL DA FAZENDA E A KON AGENCIA DIGITAL LTDA, INSCRITA NO CNPJ Nº 45.908.765/0001-62.

DO OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA CONFECÇÃO DE CARNÊS DE IPTU ANO-CALENDÁRIO 2025, CONFORME ADIANTE ESPECIFICADO.

DO VALOR DO CONTRATO: O VALOR DO PRESENTE CONTRATO É DE R$ 34.500,00 (TRINTA E QUATRO MIL E QUINHENTOS REAIS).

DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS E FINANCEIROS: AS DESPESAS RESULTANTES DESTE CORRERÃO À CONTA DA FUNCIONAL PROGRAMÁTICA 04.40.04.123.0020.2036 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DA FAZENDA – 3.3.9.0.30. 015001000010 – MATERIAL DE CONSUMO. SUBELEMENTO – 99 – OUTROS MATERIAIS DE CONSUMO.

DA VIGÊNCIA: A VIGÊNCIA DO CONTRATO SERÁ A PARTIR DA DATA DE PUBLICAÇÃO EM VEÍCULO DE COMUNICAÇÃO OFICIAL ATÉ O FINAL DO EXERCÍCIO EM REFERÊNCIA, PODENDO SER PRORROGADO POR INTERESSE DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA.

DOS SIGNATÁRIOS: JOSÉ LUCIANO BARBOSA DA SILVA – CPF Nº. 296.681.744-53 – P/CONTRATANTE – LORINALDO JOSÉ DOS SANTOS, CPF Nº. 516.752.184-04 – P/INTERVENIENTE – THIAGO BRUNO SILVA, INSCRITO no CPF n° 065.759.536-54, P/ CONTRATADA.

DA DATA DE ASSINATURA: 21 DE OUTUBRO DE 2024.

Publicado por:
Claudia Kelly Azevedo da Silva
Código Identificador:AB926D56

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE ATALAIA

CPL - COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
AVISO DE COTAÇÃO

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 de preços para contratação de empresa especializada no fornecimento de protetores solar, para atender a demanda da Secretaria Municipal de Saúde de Atalaia/AL. O prazo para envio de cotações será de (03) três dias úteis, a partir desta publicação. Mais informações e retirada das planilhas pelo e-mail: setordecomprassaudeat@gmail.com.

WELLINGTON LOPES PEREIRA
Setor de Compras - SMS

Publicado por:
Melry Dayane Cavalcante
Código Identificador:10279A31

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DE SANTO ANTONIO

GABINETE DO PREFEITO
EDITAL DE PREMIAÇÃO EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 006/2024

EDITAL DE PREMIAÇÃO
EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 006/2024 – PEDRO SÉRGIO DOS SANTOS (PEDO GINO)
PREMIAÇÃO PARA AGENTES CULTURAIS COM RECURSOS DA POLÍTICA NACIONAL ALDIR BLANC DE FOMENTO À CULTURA - PNAB (LEI Nº 14.399/2022)
PROCESSO Nº 20241014-0020

1. POLÍTICA NACIONAL ALDIR BLANC DE FOMENTO À CULTURA
A Lei nº 14.399/2022 institui a Política Nacional Aldir Blanc de Fomento à Cultura (PNAB), baseada na parceria da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios com a sociedade civil no setor da cultura, bem como no respeito à diversidade, à democratização e à universalização do acesso à cultura no Brasil.
A PNAB objetiva também estruturar o sistema federativo de financiamento à cultura mediante repasses da União aos Estados, Distrito Federal e Municípios de forma continuada.
As condições para a execução da PNAB foram criadas por meio do engajamento da sociedade e o presente edital destina-se a premiar agentes culturais atuantes no município da Barra de Santo Antônio/AL
Deste modo, a Secretaria de Cultura do Município da Barra de Santo Antônio/AL, localizada na Av. Severino Cerqueira Branco 136 , Ilha da Croa, Barra de Santo Antônio. Al. CEP 57925000, torna público o presente edital elaborado com base na Lei nº 14.399/2022 (Lei PNAB), na Lei nº 14.903/2024 (Marco regulatório do fomento à cultura), no Decreto nº 11.740/2023 (Decreto PNAB), no Decreto nº 11.453/2023 (Decreto de Fomento) e na Instrução Normativa MINC nº 10/2023 (IN PNAB de Ações Afirmativas e Acessibilidade).

2. INFORMAÇÕES GERAIS
2.1. OBJETO DO EDITAL
2.1.1. Constitui objeto do presente edital a premiação de agentes culturais que tenham prestado relevante contribuição ao desenvolvimento artístico ou cultural do Município da Barra de Santo Antônio/AL, que atendam ao Inciso III do art. 5º da Lei Nº 14.399, de 08 de julho de 2022, a qual institui a Política Nacional Aldir Blanc de Fomento à Cultura.
2.1.2. Os agentes culturais deverão apresentar uma curta-metragem ou meia-metragem no formato MP4, o qual já esteja finalizado ou em processo de finalização até o dia 15/11/2024, sendo realizado 100% na cidade da Barra de Santo Antônio.

2.1.2. Trata-se, portanto, de reconhecimento pela contribuição já realizada pelo agente cultural ao Município da Barra de Santo Antônio/AL.
2.1.3. O prêmio possui natureza jurídica de doação sem encargo, ou seja, será realizado por meio de pagamento direto ao contemplado, sem estabelecimento de obrigações futuras, sem exigência de contrapartida, sem necessidade de assinatura de instrumento jurídico, sem prestação de contas, conforme autoriza a Lei nº 14.903/2024.
2.2 DOS RECURSOS FINANCEIROS
2.2.1. Mediante o presente Edital a Secretaria Municipal de Cultura da Barra de Santo Antônio, disponibilizará o valor de R$ 12.000,00 (doze mil reais), para custear o presente certame, limitando-se a 03 selecionados de 4.000 reais (quarto mil reais) para cada contemplado, cujo as despesas decorrentes encontram-se inseridas na seguinte Dotação Orçamentária:
A despesa correrá à conta da seguinte Dotação Orçamentária:
Programa de Trabalho: 13.392.001.2042 – GESTÃO DAS AÇÕES DE INCENTIVO AOS PROGRAMAS DE CULTA – Elemento de Despesa: 3.3.9.0.31.01.00.00.0000 – PREMIAÇÕES CULTURAIS, FONTE DE RECURSOS 1.719.0000– Transferências destinadas ao setor cultural
2.2.2. O valor recebido pelas pessoas físicas é isento de Imposto de Renda, ou seja, o agente cultural pessoa física não vai ter desconto de imposto de renda sobre o valor recebido.
2.2.3. O valor do prêmio concedido às pessoas jurídicas não terá a retenção na fonte do Imposto de Renda, podendo haver a incidência posterior do tributo, cujo recolhimento ficará a cargo do agente cultural, caso este não desfrute de isenção expressamente outorgada por lei.
2.2.4. A contratação dos proponentes selecionados está condicionada à disponibilidade orçamentária e financeira da Secretaria de Cultura do Município da Barra de Santo Antônio/AL, assim como do quantitativo de projetos inscritos nos editais municipais de execução Lei Nº 14.399 - Política Nacional Aldir Blanc de Fomento à Cultura.
2.2. QUEM PODE PARTICIPAR
2.3.1. Pode se inscrever no Edital qualquer agente cultural com contribuição artística ou cultural no Município da Barra de Santo Antônio/AL, há pelo menos 03 (três anos).
Agente Cultural é toda pessoa ou grupo de pessoas responsável por criar, produzir e promover manifestações culturais, como artistas, músicos, escritores, cineastas, dançarinos, artesãos, curadores, produtores culturais, gestores de espaços culturais, entre outros.

A referida definição de agente cultural os artistas, os produtores culturais, os coletivos culturais despersonalizados juridicamente, os mestres da cultura popular, os curadores, os técnicos, os assistentes e outros profissionais dedicados à realização de ações culturais.
O agente cultural pode ser:
I. Pessoa física ou Microempreendedor Individual (MEI);
II. Pessoa jurídica com fins lucrativos (Ex.: empresa de pequeno porte, empresa de grande porte, etc);
III. Pessoa jurídica sem fins lucrativos (Ex.: Associação, Fundação, Cooperativa, etc);
IV. Coletivo/Grupo sem CNPJ representado por pessoa física.
2.3.2. Na hipótese de agentes culturais que atuem como grupo ou coletivo cultural sem constituição jurídica (ou seja, sem CNPJ), será indicada pessoa física como responsável legal para a recebimento do valor referente a Premiação Cultural e a representação será formalizada em declaração assinada pelos demais integrantes do grupo ou coletivo, podendo ser utilizado o modelo constante no Anexo II deste Edital.
2.3. QUEM NÃO PODE PARTICIPAR
2.4.1. Não pode se inscrever neste Edital, agentes culturais que:
I - tenham se envolvido diretamente na etapa de elaboração do edital, na etapa de análise de candidaturas ou na etapa de julgamento de recursos;
II - sejam cônjuges, companheiros ou parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de servidor público do órgão responsável pelo edital, nos casos em que o referido servidor tiver atuado na etapa de elaboração do edital, na etapa de análise de propostas ou na etapa de julgamento de recursos;
II - sejam Chefes do Poder Executivo (Governadores, Prefeitos), Secretários de Estado ou de Município, membros do Poder Legislativo (Ex.: Deputados, Senadores, Vereadores) e do Poder Judiciário (Juízes, Desembargadores, Ministros), bem como, membros do Tribunal de Contas (Auditores e Conselheiros) e do Ministério Público (Promotor, Procurador);
III - É vedada a inscrição de servidor ou participação de todos aqueles que integram o quadro de funcionários da Secretaria de Cultura do Município da Barra de Santo Antônio/AL (incluindo-se os terceirizados, os ocupantes de cargos comissionados, os estagiários e demais profissionais que tenham vínculos diretos com a Secretaria), podendo a inscrição ser impugnada em qualquer fase do Edital.
2.4.2. O agente cultural que integrar Conselho de Cultura poderá concorrer nesse Edital, desde que não se enquadre nas situações previstas no inciso I desse item.

2.4.3. Quando se tratar de agentes culturais que constituem pessoas jurídicas, estarão impedidas de apresentar projetos aquelas cujos sócios, diretores e/ou administradores se enquadrarem nas situações descritas nos referidos itens.
2.4.4. A participação de agentes culturais nas consultas públicas não caracteriza participação direta na etapa de elaboração do edital. Ou seja, a mera participação do agente cultural nas audiências e consultas públicas não inviabiliza a sua participação neste edital.
2.4.5. É vedada a participação quem não tenho realizado a prestação de contas ou regularizado sua situação em relação a LEI ALDIR BLANC I.
2.4.6. É vedada a inscrição de servidor ou participação de todos aqueles que integram o quadro de funcionários da prefeitura municipal de Barra de Santo Antônio.
2.4. Em quantas categorias cada agente cultural pode se inscrever neste edital
2.5.1. Cada agente cultural poderá concorrer neste edital em 01 (uma) categoria, e poderá ser contemplado em 01 (uma) premiação.
3. DAS INSCRIÇÕES
3.1. PRAZO DE INSCRIÇÃO
3.1.1. De 00.00 horas do dia [05/11/2024] até 00.00 horas do dia [15/11/2024].

3.2. COMO SE INSCREVER
3.2.1. As inscrições serão gratuitas, podendo se inscrever propostas, de pessoas físicas e pessoas jurídicas que possam comprovar sede ou domicílio no Município de Barra de Santo Antônio há pelo menos 03 (três) anos.
3.2.2. As inscrições das PROPOSTAS poderão ser realizadas pelos Proponentes, ou seus representantes legais, de forma presencial, de segunda a quarta-feira, durante o horário das 10.30h às 12.30h, na sede da Secretaria Municipal de Cultura, situada na Avenida Severino Cerqueira Branco, nº 136, Barra de Santo Antônio/AL. O edital e seus anexos estarão disponíveis no site https://www.barradesantoantonio.al.gov.br/ .

3.2.3.Vale ressaltar que o presente edital deverá obedecer aos requisitos previstos neste edital e no CALENDÁRIO DE DESCRIÇÃO DE ATIVIDADES, elencado a seguir:

ETAPAS DO EDITAL DATAS
Publicação do Edital 01/11/2024
Período de inscrição e submissão das propostas 05/11/2024 a 15/11/2024
Publicação do resultado preliminar das propostas 21/11/2024
Período para recursos 22/11/2024 a 25/11/2024
Publicação do resultado final da proposta 27/11/2024
Período de pagamentos das propostas 04/12/2024 a 18/12/2024

4. COTAS
4.1. CATEGORIA DE COTAS
4.1.2 A política de cotas tem como objeto garantir a reserva de um percentual mínimo de vagas a grupos específicos, sendo aplicáveis aos procedimentos públicos de seleção de que trata a Lei nº 14.399, de 2022.
4.1.3. Ficam garantidas cotas em todas as categorias do edital para:
a) 25% (vinte e cinco por cento) das vagas para pessoas negras (pretas e pardas);
b) 10% (dez por cento) das vagas para pessoas indígenas;e
c) 5% (cinco por cento) das vagas para pessoas com deficiência.
4.1.4. Para concorrer às cotas, os agentes culturais deverão preencher uma autodeclaração, conforme modelos em anexo.
4.1.4.1. A autodeclaração do agente cultural goza de presunção de veracidade.
4.1.5. Os agentes culturais que optarem concomitantemente às vagas destinadas à ampla concorrência, ou seja concorrerão ao mesmo tempo nas vagas da ampla concorrência e nas vagas reservadas às cotas, podendo ser selecionado de acordo com a sua nota ou classificação no processo seleção.
4.1.5.1 Os agentes culturais optantes pelas cotas, que atingirem nota suficiente para se classificar no número de vagas oferecidas para ampla concorrência, não ocuparão as vagas destinadas para o preenchimento das cotas, ou seja, serão selecionados nas vagas da ampla concorrência, ficando a vaga da cota para o próximo colocado optante pela cota.

4.1.6. Em caso de desistência de optantes aprovados nas cotas, a vaga não preenchida deverá ser ocupada por pessoa que concorreu às cotas de acordo com a ordem de classificação.
4.1.7.1 No caso de não existirem propostas aptas em número suficiente para o cumprimento de uma das categorias de cotas, o número de vagas restantes deverá ser destinado inicialmente para a outra categoria de cotas.
4.1.7.2 Caso não haja agentes culturais inscritos em outra categoria de cotas, as vagas não preenchidas deverão ser direcionadas para a ampla concorrência, sendo direcionadas para os demais candidatos aprovados, de acordo com a ordem de classificação.
4.1.8. As pessoas jurídicas e coletivos sem CNPJ podem concorrer às cotas, desde que preencham algum dos requisitos abaixo:
I - pessoas jurídicas em que mais da metade dos sócios são pessoas negras, indígenas ou com deficiência,
II - pessoas jurídicas ou grupos e coletivos sem CNPJ que possuam pessoas negras, indígenas ou com deficiência em posições de liderança no projeto cultural;
III - pessoas jurídicas ou coletivos sem CNPJ que possuam equipe do projeto cultural majoritariamente composta por pessoas negras, indígenas ou com deficiência; e
IV - outras formas de composição que garantam o protagonismo de pessoas negras, indígenas ou com deficiência na pessoa jurídica ou no grupo e coletivo sem personalidade jurídica.]
4.1.8.1. As pessoas físicas que compõem a pessoa jurídica ou o coletivo sem CNPJ devem preencher uma autodeclaração, conforme modelos do Anexo III e Anexo IV.

5. DOS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO E DA COMISSÃO DE SELEÇÃO
5.1.2. Uma comissão de seleção vai avaliar as candidaturas. Todas as atividades serão registradas em ata.
5.1.2.1. A referida Comissão de Seleção será formada por 3 integrantes da área cultural designados por Portaria e publicada em Diário Oficial da Associação dos Municípios Alagoanos.
5.1.2.2. A comissão será responsável pela triagem, análise das inscrições e enquadramento dos PROJETOS.
5.1.2.3. Caberá a Comissão de Seleção a decisão final e homologação dos projetos a serem incentivados pelo presente edital.
5.1.2.4. A decisão da comissão é soberana, sendo inquestionáveis suas decisões no que concerne ao mérito das Propostas.
5.1.3. A Comissão de Seleção fará a análise da documentação dos inscritos, conforme os seguintes critérios de pontuação:
Critérios Pontuação
1 - Currículo e Portfólio: Será avaliado o currículo do Proponente, que deve conter os dados mais relevantes da sua história e das atividades culturais, dos projetos e atividades desenvolvidas, detalhando as ações/ atividades / experiência e vivência e o tempo de atuação. 0 a 25 pontos
2 - Tempo de Existência e/ou Atuação: Data de criação e anos de atuação, quanto maior o tempo de criação e atuação maior a pontuação em relação aos demais concorrentes. 0 a 25 pontos
3 – Excelência e Relevância Artística Dentro do Contexto Cultural e seu Potencial de Formação de Público:Será avaliado o currículo levando em consideração a excelência e relevância dentro do contexto cultural e seu potencial de formação de público desde a fundação até então. Quanto maior a excelência e relevância, maior a pontuação. 0 a 25 pontos
4 – Diversidade de Linguagens, de Formas de Expressão Cultural e de Propostas e a Transversalidade da Cultura na Relação com outras áreas como Educação Saúde, Meio Ambiente:Será avaliado o currículo levando em consideração a diversidade de linguagens, de formas de expressão cultural e de propostas e a transversalidade da cultura na relação com outras áreas como educação, saúde, meio ambiente. Quanto maior a diversidade de linguagens, formas de expressão cultural e de propostas e a transversalidade da cultura na relação com outras áreas, maior a pontuação. 0 a 25 pontos

5.1.5. A nota final será calculada pela média da pontuação atribuída pelos membros da Comissão de Seleção e, havendo empate entre os inscritos, o desempate seguirá o seguinte critério:
5.1.5.1. Havendo a necessidade de desempate entre os Proponentes, será utilizado como critério a melhor nota no item I, conforme quadro acima deste Edital. Persistindo o empate, serão utilizados pela ordem os itens II, III e IV.
5.1.5.2. Persistindo o empate, será ganhador o Proponente que tiver mais tempo de experiência no desenvolvimento de atividades culturais.
5.1.6. Em qualquer modalidade, serão desclassificadas as propostas que não estejam de acordo com o objeto do Edital, bem como as propostas que apresentem quaisquer formas de preconceito de origem, raça, etnia, gênero, cor, idade ou outras formas de discriminação, com fundamento no disposto no inciso IV do caput do art. 3º da Constituição Federal de 1988, garantidos o contraditório e a ampla defesa.
5.1.7. A análise compreende os critérios individuais da candidatura, bem como seus impactos e relevância social em relação aos outros inscritos na mesma categoria. A pontuação de cada agente cultural é atribuída em função desta comparação.
5.2. QUEM NÃO PODE FAZER PARTE DA COMISSÃO DE SELEÇÃO
5.2.1 Os membros da comissão de seleção e respectivos substitutos ficam impedidos de participar da avaliação de candidaturas quando:
I – tiverem interesse direto na matéria;
II – no caso de inscrição de pessoa jurídica, ou grupo/coletivo: tenham composto o quadro societário da pessoa jurídica ou tenham sido membros do grupo/coletivo nos últimos dois anos, ou se tais situações ocorrem quanto ao cônjuge, companheiro ou parente e afins até o terceiro grau; e
III - sejam parte em ação judicial ou administrativa em face do agente cultural ou do respectivo cônjuge ou companheiro.
5.2.1.1. Caso o membro da comissão se enquadre nas situações de impedimento, deve comunicar à comissão, e deixar de atuar, imediatamente, caso contrário todos os atos praticados podem ser considerados nulos.
5.2.1.2. São considerados parentes e afins até o terceiro grau: pai, mãe, filho/filha, avô, avó, neto/neta, bisavô/bisavó, bisneto/bisneta, irmão/irmã, tio/tia, sobrinho/sobrinha, sogro/sogra, genro/nora, enteado/enteada, cunhado/cunhada.
5.3. DOS RECURSOS
5.3.1. Qualquer Proponente participante deste Edital poderá apresentar recurso a esta Secretaria, nos prazos estabelecidos no Calendário do item 3.2.3 deste Edital. O recurso deverá ser encaminhado para a Secretaria de Cultura da Barra de Santo Antônio, situada na Avenida Severino Cerqueira Branco, nº 136, Barra de Santo Antônio/AL, através do Formulário de Recurso da Etapa de seleção (ANEXO VI).
5.3.2. São irrecorríveis as decisões tomadas pela Secretária Municipal de Cultura da Barra de Santo Antônio/AL, em relação aos recursos apresentados, não se admitindo, portanto, recurso de recurso.
5.3.2.1.Os recursos apresentados após o prazo não serão avaliados.
5.3.2.2. O recurso deverá conter apenas as razões recursais, sendo vedada a inclusão de documentos ou informações que deveriam constar originalmente na proposta inscrita, visto que não haverá nova avaliação da proposta.
5.3.2.3. Serão indeferidos os recursos inconsistentes, intempestivos e com teor desrespeitoso dirigidos à Comissão de Seleção ou aos profissionais que subsidiarão as análises.

5.3.3. Após o julgamento dos recursos, o resultado final da etapa de seleção será divulgado no Diário Oficial da Associação dos Municípios Alagoanos.

6. DOS DOCUMENTOS PARA A ETAPA DE SELEÇÃO
6.1. O agente cultural deve encaminhar a seguinte documentação:
a) Formulário de inscrição (Anexo I);
b) Currículo do proponente;
c)Portfólio com documentos que comprovem a atuação do agente cultural no Município da Barra de Santo Antônio/AL, de quaisquer natureza, tais como cartazes, folders, fotografias, DVDs, CDs, folhetos, matérias de jornal, sítios da internet, outros materiais, devendo o material estar relacionado à categoria para qual está sendo realizada a inscrição;
d) Declaração de Representação de grupo ou coletivo artístico-cultural, quando se tratar de caso de grupos ou coletivos sem CNPJ, conforme modelo disponível no Anexo II;
e) Autodeclaração, quando se tratar de proponente optante por concorrer por meio das ações afirmativas, conforme modelo disponível no Anexo III e IV.
f) Cópia do Comprovante de residência municipal atualizado, até 90 dias, por meio da apresentação de contas relativas à residência (Contrato de aluguel, conta de energia, água, fatura de cartão de crédito, ou outro meio apropriado) ou de declaração assinada pelo agente cultural;
g)Termo de Consentimento de Coleta de Dados (Anexo V).
Atenção: A comprovação de residência poderá ser dispensada nas hipóteses de agentes culturais:
a) Pertencentes à comunidade indígena, quilombola, cigana ou circense;
b) Pertencentes à população nômade ou itinerante; ou
c) Que se encontrem em situação de rua.
6.1.2 Somado a referida documentação, deverá ser entregue os seguintes documentos, de acordo com a classificação:
6.1.2.1.Se o agente cultural for PESSOA FÍSICA:
I. Documento pessoal do agente cultural que contenha RG e CPF (Ex.: Carteira de Identidade, Carteira Nacional de Habilitação – CNH, Carteira de Trabalho, etc);
II. Cópia de comprovante da Conta bancária de titularidade do AGENTE CULTURAL.
6.1.2.2.Se o agente cultural for PESSOA JURÍDICA:
I - Documento pessoal do representante legal que contenha RG e CPF (Ex.: Carteira de Identidade, Carteira Nacional de Habilitação – CNH, Carteira de Trabalho, etc);

II - Atos constitutivos, ou seja, o contrato social, nos casos de pessoas jurídicas com fins lucrativos, ou estatuto, nos casos de organizações da sociedade civil;
III - Certidões Negativas de Débitos (Certidão de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União; Certidão Negativa de Débitos Trabalhista; Certidão Negativa de Débitos Estadual; Certidão Negativa de Débitos Municipal; Regularidade perante o FGTS).
IV - Comprovante de Conta bancária de titularidade do PROPONENTE.
6.1.2.3.Se o agente cultural for GRUPO OU COLETIVO SEM PERSONALIDADE JURÍDICA (SEM CNPJ):
I. Documento pessoal do representante do grupo que contenha RG e CPF (Ex.: Carteira de Identidade, Carteira Nacional de Habilitação – CNH, Carteira de Trabalho, etc);

6.1.3. Todos os documentos de inscrição das PROPOSTAS devem ser devidamente preenchidos e a ausência de informações, irregularidades ou o preenchimento com informações incongruentes, a inscrição será inabilitada.
6.1.4. As informações prestadas no ato da inscrição são de inteira responsabilidade do PROPONENTE, dispondo as comissões responsáveis pela execução deste Edital, o direito de excluir aquele que fornecer dados inverídicos, incongruentes ou inadequados.
6.1.5. As propostas que não forem inscritas de acordo com o solicitado neste edital, quando percebido o equívoco, serão desclassificados ou inabilitados a qualquer momento, mesmo após a homologação do resultado em Diário Oficial.
6.1.6. As inscrições não finalizadas ou incompletas após o término do prazo serão canceladas e desclassificadas.
6.1.7. Não serão permitidas alterações na PROPOSTA inscrita após o término do período de inscrição e durante períodos de análise.
6.1.8. As informações prestadas no ato da inscrição são de inteira responsabilidade do PROPONENTE, dispondo as comissões responsáveis pela execução deste Edital, o direito de excluir aquele que fornecer dados inverídicos, incongruentes ou inadequados.
6.1.9. Quanto às inscrições presenciais, a Secretaria não se responsabiliza pela operacionalização das inscrições por parte dos proponentes, por questões de ausência de documentação dentro dos envelopes, documentos inseridos sem conteúdo, totalmente ou parcialmente, cabendo ao candidato a devida prudência em tempo hábil.
6.1.10. Não serão aceitos documentos e/ou conteúdos incompletos, ilegíveis e/ou contendo rasuras, emendas, colagens ou montagens, especialmente no que diz respeito às assinaturas em documentos ou declarações.

6.1.11.Não serão aceitas inscrições com arquivos e/ou links de acesso informado a documentos e comprovantes que estejam inativos ou que impossibilitem o acesso ao seu conteúdo durante o período de habilitação da inscrição.
6.1.12. Não serão aceitas inscrições enviadas por correios, fax, internet ou outra forma distinta das especificadas neste Edital.
6.1.14. Não serão aceites inscrições e materiais fora do período de inscrição estabelecido neste edital.
6.1.15.A inscrição do neste edital implicará na aceitação das normas e condições estabelecidas, em relação às quais não poderá alegar desconhecimento.
6.1.16. As certidões positivas com efeito de negativas servirão como certidões negativas, desde que não haja referência expressa de impossibilidade de celebrar instrumentos jurídicos com a administração pública.
6.2. Na hipótese de inabilitação de alguns contemplados, serão convocados outros agentes culturais para apresentarem os documentos de habilitação, obedecendo a ordem de classificação dos projetos.
6.3. Caso o agente cultural esteja em débito com o ente público responsável pela seleção e com a União não será possível o recebimento dos recursos de que trata este Edital.
7. DO PAGAMENTO
7.1. O repasse financeiro referente ao EDITAL fica condicionado ao Termo de premiação cultural assinado.
7.1.2. O termo de premiação cultural, com natureza jurídica de doação sem encargo, sem estabelecimento de obrigações futuras, visa a reconhecer relevante contribuição de agentes culturais para a cultura nos âmbitos nacional, estadual, distrital ou municipal.
7.1.3. O termo de premiação cultural deverá ser firmado pelo agente cultural e produzirá efeito de recibo do pagamento direto realizado pela administração pública ao premiado.
8.REMANEJAMENTO DE VAGAS
8.1. Caso alguma categoria não tenha todas as vagas preenchidas, os recursos que seriam inicialmente desta categoria poderão ser remanejados para contemplar o projeto de maior impacto cultura da cidade.
8.1.1. Caso não sejam preenchidas todas as vagas deste edital, o saldo remanescente será alocado para outros editais a critério da Secretaria Municipal de Cultura da Barra de Santo Antônio, observando a necessidade e possibilidade.

9. DISPOSIÇÕES FINAIS
9.1.ACOMPANHAMENTO DAS ETAPAS DO EDITAL

9.1.1.O presente Edital e os seus anexos estão disponíveis no site https://www.barradesantoantonio.al.gov.br/ .
9.1.2. O acompanhamento de todas as etapas deste Edital e a observância quanto aos prazos serão de inteira responsabilidade dos agentes culturais. Para tanto, deverão ficar atentos as publicações em Diário Oficial da Associação dos Municípios Alagoanos e nas mídias sociais oficiais.
9.1.3. A inscrição do Proponente implica na prévia e integral concordância com as normas deste Edital, sendo este composto por Parâmetros Específicos, Parâmetros Gerais e Anexos.
9.1.4. Os documentos e declarações a serem encaminhados são de exclusiva responsabilidade do Proponente, não acarretando qualquer responsabilidade civil, criminal e administrativamente para a Secretaria Cultura especialmente quanto aos documentos apresentados, direitos autorais e encargos trabalhistas. Caso seja detectada alguma falsidade nas informações e/ou documentos apresentados, o premiado será desclassificado imediatamente, sem direito a recurso.
9.1.5. Serão desclassificadas as Propostas constituídas por conteúdos de propaganda religiosa ou política e que não se adequarem ao objeto deste Edital, incluindo registros de manifestações e eventos esportivos, concursos, publicidade, televendas, infomerciais, propaganda política obrigatória, conteúdo audiovisual veiculado em horário eleitoral gratuito, conteúdos jornalísticos e programas de auditório ancorados por apresentador.
9.1.6. O valor deve ser recebido de acordo com as características definidas por ocasião da inscrição.
9.1.7. Em caso de comprovação de inveracidade das informações prestadas, a Prefeitura Municipal poderá em qualquer momento excluir o Proponente do processo seletivo, assim como anular a TERMO DE PREMIAÇÃO CULTURAL eventualmente firmada, cabendo ao Proponente faltoso a devolução dos valores recebidos, com os acréscimos legais.
9.1.8. Não será fornecida cópia das inscrições neste Edital.
9.1.9. O ônus da participação neste Edital, incluídas possíveis despesas com cópias, envio e emissão de documentos, é de exclusiva responsabilidade do proponente.
9.1.10. Os casos omissos relativos ao presente Edital serão resolvidos pela Secretaria de Cultura.
9.1.11. Ao submeter o formulário de inscrição, o proponente se declara ciente de que a Secretaria Cultura ou terceiros designados por ela, utilizará (ão) suas informações (incluindo dados pessoais) para o estritamente necessário à realização deste Edital, aplicando todas as medidas de segurança e confidencialidade previstos legalmente.
9.1.12. Os atos do presente edital serão publicados no Diário Oficial da Associação dos Municípios Alagoanos, confere ao proponente acompanhar as publicações referentes ao presente edital.
9.1.13.. Em todas as ações e apresentações de contrapartida do Edital Paulo Gustavo em Barra de Santo Antonio, deverá ser mencionado a Prefeitura do Município de Barra de Santo Antonio, o Governo Federal e a Lei Paulo Gustavo nos créditos e em todo material de divulgação das ações realizadas com aporte dos recursos do valor (impresso, virtual e audiovisual), após aprovação do Departamento de Comunicação e da Secretaria de Cultura.
9.1.14.A responsabilidade da execução das propostas, bem como produção, captação de áudio, postagem em redes sociais, apresentação

da proposta, figurino, instrumentos, adereços, cenários, materiais é de total responsabilidade do proponente sem que haja ônus para a Secretaria de Cultura e o Governo Municipal.
9.2 VALIDADE DO RESULTADO DESTE EDITAL
9.2.1 O resultado do chamamento público regido por este Edital terá validade até a finalização do Plano de Ação inserido na plataforma trasferegov de nº 30882120230005-020708.

9.3.ANEXOS DO EDITAL
Compõem este Edital os seguintes anexos:
Anexo I - Formulário de Inscrição;
Anexo II -Declaração de Representação de Grupo ou Coletivo Artístico- Cultural, com assinatura do responsável pelo grupo, bem como de todos os seus membros, se for o caso;
Anexo III - Autodeclaração Étnico-racial;
Anexo IV - Autodeclaração para pessoa com deficiência;
Anexo V - Termo de Consentimento de Coleta de Dados;
Anexo VI - Formulário de Recurso da Etapa de Seleção;
Anexo VII - Termo de Premiação Cultural

Barra de Santo Antônio, 01 de novembro de 2024

ELOY GONZÁLEZ
Secretário Municipal de Cultura da Barra de Santo Antônio/AL
Portaria Nº 291/2024

Publicado por:
Thatiane Verissimo Dos Santos
Código Identificador:49C2BFDB

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DE SÃO MIGUEL

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

AVISO DE LICITAÇÃO

CONCORRÊNCIA Nº 06/2024 – CPC/BSM
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 1004.0004/2024

A Prefeitura Municipal de Barra de São Miguel, através da Comissão Permanente de Contratações – CPC/BSM, comunica as empresas interessadas que fará realizar às 10:00 horas do dia 30 de dezembro de 2024, no Auditório da Secretaria de Educação, situada na Rua João Mamede, nº 10, Alto de São Marcos - Barra de São Miguel/AL, em sessão pública, a Concorrência nº 06/2024 –CPC/BSM, tendo como objeto a Elaboração dos Projetos em BIM: Infraestrutura Viária, Drenagem Urbana, Projetos Arquitetônicos, Projetos Urbanísticos, Projetos Paisagísticos, Projetos Estruturais, Projetos Elétricos e de Iluminação, Projetos de Contenções, Planos, Estudos e Apoio Técnico de Obras e Serviços no Município da Barra de São Miguel/AL, de conformidade com os Termos de Referência que integra o Edital. A presente licitação e a contratação dela decorrente têm fundamento legal na Lei Federal nº 14.133/21 e suas alterações posteriores, da Lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei de Diretrizes Orçamentárias vigente. A apresentação das Documentações e Propostas deverá obedecer ao horário e data supramencionada e o Edital encontra-se à disposição dos interessados no horário das 08:00 às 13:00 horas na sede da CPC/BSM ou através do e-mail: *licita.barra2023@gmail.com*.

Barra de São Miguel, 01 de novembro de 2024.

ELDER DAMASCENO LIMA
Presidente da CPC/BSM

Publicado por:
Daniele Marques Dos Santos
Código Identificador:8E6F0527

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE BRANQUINHA

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS 045/2024

Pregão Eletrônico nº008/2024

Contratante:PREFEITURA MUNICIPAL DE BRANQUINHA/AL.
Empresa Registrada:DIONAL DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS LTDA, inscrita no CNPJ sob o no 40.061.199/0001-82.
Objeto:Registro de Preços para futura e eventualPARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO PARCELADA DE MATERIAL DEEXPEDIENTE PARA ATENDER AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE BRANQUINHA.
Valor Total:R$12.448,50(doze mil, quatrocentos e quarenta e oito reais e cinquenta centavos)
Celebração:31/10/2024;
Prazo: 12 (doze) meses;
Signatários:Raimundo José de Freitas LopeseRAÍSSA RABÊLO FERREIRA.

Publicado por:
Ramon Gomes da Silva
Código Identificador:1C23B5E5

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS 048/2024

Pregão Eletrônico nº008/2024

Contratante:PREFEITURA MUNICIPAL DE BRANQUINHA/AL.
Empresa Registrada:DISTRIBUIDORA LITORANEA LTDA., inscrita no CNPJ sob o nº 48.852.216/0001-01.
Objeto:Registro de Preços para futura e eventualPARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO PARCELADA DE MATERIAL DEEXPEDIENTE PARA ATENDER AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE BRANQUINHA.
Valor Total:R$904.828,89(novecentos e quatro mil, oitocentos e vinte e oito reais e oitenta e nove centavos)
Celebração:31/10/2024;
Prazo: 12 (doze) meses;
Signatários:Raimundo José de Freitas LopeseMarcos AntônioSantos Martins.

Publicado por:
Ramon Gomes da Silva
Código Identificador:C41D0576

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPESTRE

LICITAÇÃO
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

AVISO DE REVOGAÇÃO DE LICITAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 003/2024FME

Objeto: Por motivo de fato superveniente ocorrido quando do cadastramento dos itens na plataforma bnc.org.br, do Processo Licitatório Pregão Eletrônico nº. 003/2024 FME, Registro de Preços para futura e eventual contratação de empresa especializada no Fornecimento de bens para estruturação física de escolas e setores administrativos que compõe a Secretaria Municipal de Educação de Campestre/AL. Considerando que o fato somente foi detectado na fase habilitação e amostras e tendo em vista que a necessidade de adequação do TR, decido, com fulcro no Inciso II, § 2º do art. 71 da Lei 14.133/2021, pela REVOGAÇÃO do processo Pregão Eletrônico nº. 003/2024FME, nos termos e conforme justificativa nos autos do processo ADM 07260001/2024l. Campestre/AL.

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

EUDES ARAÚJO DE LIMA
Gestor Municipal de Educação.

Publicado por:
Maria Betânia Leite Valença
Código Identificador:BE688602

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO ALEGRE

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
TERMO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO - PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº: 0829012/2024. ASSUNTO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MATERIAL PARA DECORAÇÃO NATALINA.

O PREFEITO DO MUNICIPIO DE CAMPO ALEGRE, ESTADO DE ALAGOAS, no uso de suas atribuições legais, e em cumprimento ao artigo 17, inciso VII, artigo 29, caput, e artigo 71, inciso IV, todos da Lei 14.133/2021, artigo 13, inciso VI e artigo 45 e 46, todos do Decreto 10.024/2019 e com a previsão na legislação municipal, resolve ADJUDICAR E HOMOLOGAR o Certame Licitatório na modalidade Pregão Eletrônico sob o nº 074/2024 em favor das licitantes: MP3 DISTRIBUIÇÃO E IMPORTACAO DE UTILIDADES E MATERIAL ESCOLAR LTDA - EPP, inscrita no C.N.P.J./MF sob o nº 17.063.665/0001-47, adjudicatária dos itens 02, 04, 05, 06 e 10, cujo valor total perfaz a ordem de R$ 72.562,00 (setenta e dois mil e quinhentos e sessenta e dois reais); UTEP SOLUCOES LTDA - ME, inscrita no C.N.P.J./MF sob o nº 54.102.509/0001-74, adjudicatária dos itens 01, 07, 08, 11, 12 e 13, cujo valor total perfaz a ordem de R$ 11.819,00 (onze mil e oitocentos e dezenove reais); VELHA GRAFICA LTDA - ME, inscrita no C.N.P.J./MF sob o nº 04.664.811/0001-48, adjudicatária do item 09, cujo valor total perfaz a ordem de R$ 1.600,00 (um mil e seiscentos reais); ELETRO CENTER LTDA - EPP, inscrita no C.N.P.J./MF sob o nº 26.303.607/0001-34, adjudicatária do item 03, cujo valor total perfaz a ordem de R$ 29.000,00 (vinte e nove mil reais), considerando, com base nas informações contidas nos autos, sua plena regularidade.

Campo Alegre/AL, 31 de Outubro de 2024.

NICOLAS TEIXEIRA TAVARES PEREIRA
Prefeito

Publicado por:
Alicia Dayane Ramires da Silva
Código Identificador:F1FD8A91

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
EDITAL

Audiência Pública para avaliação do cumprimento das metas fiscais estabelecidas na Lei de Diretrizes Orçamentárias – LDO – 2º quadrimestre de 2024.
O Prefeito do Município de Campo Alegre tendo em vista o disposto no § 4º do art. 9º da Lei Complementar Federal nº 101/2000 – Lei de Responsabilidade Fiscal convida toda a população do Município a participar da Audiência Pública para avaliação do cumprimento das metas fiscais estabelecidas na Lei de Diretrizes Orçamentárias do exercício de 2024, referente ao 2º quadrimestre do mesmo ano. O evento terá início às 10:00 h, do dia 05 de novembro de 2024 no plenário da Câmara de Vereadores.
Não deixe de participar, sua presença é fundamental para a construção de uma cidade melhor e mais justa.

Campo Alegre, 01 de Novembro de 2024.

NICOLAS TEIXEIRA TAVARES PEREIRA
Prefeito do Município de Campo Alegre

Publicado por:
Alicia Dayane Ramires da Silva
Código Identificador:BE1CF0CC

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
EDITAL

Audiência Pública para apresentação do Projeto de Lei que dispõe sobre a Lei Orçamentária Anual – para o exercício de 2025.
O Prefeito do Município de Campo Alegre tendo em vista o disposto no art. 48, parágrafo único, da Lei Complementar Federal nº 101/2000 – Lei de Responsabilidade Fiscal, convida toda a população do Município a participar da Audiência Pública para para apresentação do Projeto de Lei que dispõe sobre sobre a Lei Orçamentária Anual – para o exercício de 2025. O evento terá início às 10:30h, do dia 05 de Novembro de 2024 no plenário da Câmara de Vereadores.
Não deixe de participar, sua presença é fundamental para a construção de uma cidade melhor e mais justa.

Campo Alegre, 01 de novembro de 2024.

NICOLAS TEIXEIRA TAVARES PEREIRA
Prefeito do Município de Campo Alegre

Publicado por:
Alicia Dayane Ramires da Silva
Código Identificador:8EF4BD88

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANAPI

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
RATIFICAÇÃO DA CONTRATAÇÃO:

RATIFICAÇÃO DA CONTRATAÇÃO:

Tenho por satisfeitas as razões apresentadas no processo em epígrafe, bem como, as informações procedentes do Procurador Municipal, **RATIFICO** os entendimentos firmados ao tempo em que **AUTORIZO** Locação do imóvel situado na Rua Dr. Divan, s/n, Loteamento boa vista, Centro- Canapi/AL, tendo como finalidade precípua o funcionamento Locação do imóvel, para o funcionamento da extensão do Almoxarifado Central, em atendimento a solicitação da Secretaria Municipal Administração, Pertencente a senhora , sob os fundamentos do artigo art. 74, inciso V, § 5º, inciso II, da Lei 14.133/2021.

Publique-se o presente despacho, no prazo legal, como condição de eficácia dos atos.
E por fim, considerando as determinações firmadas, seguem os autos para a formalização do instrumento contratual com a respectiva publicação, e, em seguida, para a secretaria de origem para empenhar e providenciar a emissão da respectiva nota de empenho**,** nos termos da ratificação.

Canapi, 01 de novembro de 2024.

VINICIUS JOSÉ MARIANO DE LIMA
Prefeito

Publicado por:
Gilmo Malta de Menezes
Código Identificador:3148E22B

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
EXTRATO DO CONTRATO Nº 133/2024

EXTRATO DO CONTRATO Nº 133/2024

INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO 56/2024;
Fundamento Legal: art. 74, inciso V, § 5º, inciso II, da Lei 14.133 de 1º de abril de 2021.
Contratante: MUNICÍPIO DE CANAPI
Contratado: **Lucimar Alexandre Silva Barbosa**
Objeto: Locação do imóvel, tendo como finalidade precípua o funcionamento do Almoxarifado Central, em atendimento a solicitação da Secretaria Municipal Administração
Valor global: **R$ 16.944,00 (dezesseis mil, novecentos e quarenta e quatro reais)**
Vigência: 12 (doze) meses
Celebração: 01/11/2024
Signatários: Vinicius José Mariano de Lima e Lucimar Alexandre Silva Barbosa

Publicado por:
Gilmo Malta de Menezes
Código Identificador:088B1698

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARNEIROS

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO CONTRATO

RATIFICAÇÃO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 001/2023
O Prefeito do Município de Carneiros, no uso de suas atribuições, **ratifica** o presente processo em favor da empresa LETÍCIA SANTOS DE OLIVEIRA, CNPJ nº 13.218.663/0001-29, importando o mesmo o valor total na ordem de R$ 54.990,00 (cinquenta e quatro mil, novecentos e noventa reais).

Carneiros(AL), 10 de junho de 2024.

GERALDO NOVAIS AGRA FILHO
Prefeito

EXTRATO DO CONTRATO N° 001/2023 – DL
CONTRATANTE: MUNICIPIO DE CARNEIROS, CNPJ nº 12.333.761/0001-44. CONTRATADA: LETÍCIA SANTOS DE OLIVEIRA, CNPJ nº 36.725.135/0001-61. OBJETO: Serviços de instalação e manutenção preventiva e corretiva em condicionadores de ar. VALOR: R$ 54.990,00 (cinquenta e quatro mil, novecentos e noventa reais). DATA CONTRATO: 10/06/2024. VALIDADE: 10/06/2025. FUNDAMENTAÇÃO**:** artigo 75, inciso II da Lei Federal 14.133/2021. SIGNATÁRIO: Geraldo Novais Agra Filho-Prefeito, pela Contratante e Letícia Santos de Oliveira -Representante Legal, pela Contratada.

Carneiros(AL), 10 de junho de 2024.

GERALDO NOVAIS AGRA FILHO
Prefeito

Publicado por:
Arnaldo de Araujo Alecio
Código Identificador:2421FE49

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE COITÉ DO NÓIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
DESPACHO

ATO ADMINISTRATIVO Nº _____/2024

Assunto: Anulação de Ato Administrativo de Rescisão Contratual

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE COITÉ DO NÓIA - AL, no uso de suas atribuições legais e considerando os princípios que regem a Administração Pública, resolve:
CONSIDERANDO o poder de autotutela administrativa, que confere à Administração Pública a prerrogativa de rever e anular seus próprios atos quando estes se apresentarem eivados de vícios ou contrários à lei, com o objetivo de assegurar a conformidade com os princípios legais e constitucionais. Conforme a Súmula nº 473 do Supremo Tribunal Federal: "A administração pode anular seus próprios atos, quando eivados de vícios que os tornam ilegais, porque deles não se originam direitos; ou revogá-los, por motivo de conveniência ou oportunidade, respeitados os direitos adquiridos, e ressalvada, em todos os casos, a apreciação judicial";
CONSIDERANDO que o ato administrativo de rescisão do Contrato Temporário nº 685, firmado entre o Município de Coité do Nóia e a Sra. Eliane Barbosa de Sousa Oliveira em 19 de fevereiro de 2024, assinado 30/10/2024, não foi devidamente publicado, permanecendo, **portanto, sem eficácia e sem produzir efeitos jurídicos externos necessários ao seu pleno cumprimento**;
CONSIDERANDO a ausência de parecer jurídico no procedimento administrativo que instruiu o ato de rescisão, elemento indispensável para a avaliação da legalidade e conformidade do ato com os princípios que norteiam a Administração Pública, comprometendo a validade e a regularidade do processo administrativo;
RESOLVE:
Art. 1º Anular o Ato Administrativo de Rescisão do Contrato Temporário nº 685, firmado em 19 de fevereiro de 2024, entre o Município de Coité do Nóia e a Sra. Eliane Barbosa de Sousa Oliveira, em razão dos vícios constatados no procedimento administrativo que instruiu o referido ato.
Art. 2º Restabelecer todos os termos e condições iniciais do Contrato Temporário nº 685, mantendo-se o vínculo contratual nas condições originárias, com as devidas providências administrativas para assegurar o retorno da Sra. Eliane Barbosa de Sousa Oliveira às suas atividades junto à Secretaria Municipal de Educação.
Art. 3º Determinar que este ato seja publicado e comunicado às secretarias municipais envolvidas, para que tomem conhecimento e adotem as medidas administrativas necessárias ao fiel cumprimento desta decisão.
Art. 4º Este ato entra em vigor na data de sua assinatura, revogando-se as disposições em contrário.

Coité do Nóia, 31 de outubro de 2024.

BUENO HIGINO DE SOUZA SILVA
Prefeito

Publicado por:
Weuller Douglas de Almeida Martins
Código Identificador:27808037

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
EXTRATO DE CONTRATO

OBJETO: Aquisições de playground, brinquedos infantis e afins, conforme condições, quantidades e exigência estabelecida neste instrumento, a fim de suprir as necessidades da secretaria Municipal de educação. FUNDAMENTO LEGAL: Adesão Registro de Preços nº AD00008/2024 - Ata de Registro de Preços nº OO20/2024, decorrente do processo licitatório modalidade Pregão Eletrônico nº 003/2024, realizado pelo CIMASP. DOTAÇÃO: Recursos não Vinculados de Impostos: 06.0661.12.365.0002.2011– MANUTENÇÃO DAS AÇÕES DA EDUCAÇÃO INFANTIL PRÉ–ESCOLA – 30% 06.0661.12.365.0002.2027 – MANUTENÇÃO DAS AÇÕES DA EDUCAÇÃO INFANTIL CRECHE – 30% 3390.30.00.00.00.0000 – MATERIAL DE CONSUMO 4490.52.00.00.00.0000 – 1542.00.000 – EQUIPAMENTO E MATERIAL PERMANENTE. VIGÊNCIA: até 30/10/2025.PARTES CONTRATANTES: Prefeitura de Coité do Nóia e: CT Nº 00109/2024 - 30.10.24 - VALE COMERCIO DE PRODUTOS PARA EDUCACAO LTDA - R$ 102.091,31.

Publicado por:
Weuller Douglas de Almeida Martins
Código Identificador:FBF8DF38

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
AVISO DE LICITAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00015/2024

Torna público que fará realizar através do Pregoeiro Oficial e Equipe de Apoio, sediada na José Belarmino, 160 - Centro - Coité do Nóia - AL, por meio do site www.portaldecompraspublicas.com.br, licitação modalidade Pregão Eletrônico, do tipo menor preço, visando formar Sistema de Registro de Preços objetivando contratações futuras, para: Registro de preços para futuras e eventuais contratação de empresa especializada para aquisição de medicamentos para suprir as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde, conforme condições e exigências estabelecidas. Abertura da sessão pública: 09:30 horas do dia 14 de novembro de 2024. Início da fase de lances: 09:31 horas do dia 14 de novembro de 2024. Referência: horário de Brasília - DF. Recursos: previstos no orçamento vigente. Fundamento legal: Lei Federal nº 14.133/21; Lei Complementar nº 123/06; Decreto Federal

nº 11.462/23; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME/22; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas. Informações: das 08:00 as 12:00 horas dos dias úteis, no endereço supracitado.Telefone: (82) 981186270.E-mail: licitacoes.pmcn@gmail.com.Edital: prefeituracoitedonoia@gmail.com; www.portaldecompraspublicas.com.br

Coité do Nóia - AL, 1º de novembro de 2024

WEULLER DOUGLAS DE ALMEIDA MARTINS
Pregoeiro Oficial

Publicado por:
Weuller Douglas de Almeida Martins
Código Identificador:996BF8B8

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE COLÔNIA LEOPOLDINA

CÂMARA MUNICIPAL DE VEREADORES
AVISO DE COTAÇÃO/PROPOSTA DE PREÇOS

AVISO DE COTAÇÃO/PROPOSTA DE PREÇOS

A Câmara Municipal de Vereadores de Colônia Leopoldina/AL, vem através da Diretoria Administrativa, solicitar de todos os interessados, cotações/proposta de preços para **aquisição de ar condicionado, para atender as necessidades da Câmara Municipal de Vereadores de Colônia Leopoldina/AL**, na forma do Art. 75, §3º da Lei nº 14.133/2021, demonstrando o interesse em obter propostas adicionais de interessados, para que seja selecionada a proposta mais vantajosa.
O Edital, termo de referência e demais anexos**,** constando o quantitativo e as especiações do objeto encontrara-se disponível para ser solicitado pelo e-mail: coloniacamara2021@gmail.com, ou na sede da Câmara Municipal de Vereadores de Colônia Leopoldina/AL, situada na Praça Dom Pedro II, nº 216 - Centro, respeitando os 3(três) dias úteis a contar desta publicação.
Informamos que as cotações/propostas, deveram ser enviadas no prazo de até 03 (três) dias úteis a contar desta publicação no e-mail, coloniacamara2021@gmail.com.

Colônia Leopoldina/AL, 01 de novembro de 2024

IVANIO PEDRO DA SILVA
Diretor Administrativo

Publicado por:
Ivanio Pedro da Silva
Código Identificador:4E14B1D7

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE CRAÍBAS

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
EXTRATOS DAS ATAS DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 10.018/2024

Processo nº: 07290015/2024
Ata de Registro de Preços nº 87/2024
Licitação: Pregão Eletrônico SRP nº 10.018/2024
Órgão Gerenciador: MUNICÍPIO DE CRAÍBAS/AL, CNPJ nº: 08.439.549/0001-99.
Fornecedor Beneficiário: TEXGRAF EDITORA LTDA-EPP, CNPJ sob o nº:13.898.993/0001-02.
Objeto: Registro de Preços para futura e eventual aquisição de material gráfico para atender as necessidades do Município de Craíbas/AL.
Vigência: 12 (doze) meses, a partir da data da sua assinatura.
Data de Assinatura: 30 de outubro de 2024.
Signatários: Teófilo José Barroso Pereira pelo Órgão Gerenciador e Ligia Franz Oliveira, pelo Fornecedor Beneficiário.

Processo nº: 07290015/2024
Ata de Registro de Preços nº 88/2024
Licitação: Pregão Eletrônico SRP nº 10.018/2024
Órgão Gerenciador: MUNICÍPIO DE CRAÍBAS/AL, CNPJ nº: 08.439.549/0001-99.
Fornecedor Beneficiário: ANTONIO ROBERIO SOUZA DE ABREU E CIA LTDA, CNPJ sob o nº:02.304.199/0001-77.
Objeto: Registro de Preços para futura e eventual aquisição de material gráfico para atender as necessidades do Município de Craíbas/AL.
Vigência: 12 (doze) meses, a partir da data da sua assinatura.
Data de Assinatura: 30 de outubro de 2024.
Signatários: Teófilo José Barroso Pereira pelo Órgão Gerenciador e Antônio Robério Souza de Abreu, pelo Fornecedor Beneficiário.

Processo nº: 07290015/2024
Ata de Registro de Preços nº 89/2024
Licitação: Pregão Eletrônico SRP nº 10.018/2024
Órgão Gerenciador: MUNICÍPIO DE CRAÍBAS/AL, CNPJ nº: 08.439.549/0001-99.
Fornecedor Beneficiário: RB FLEXO LTDA, CNPJ sob o nº:50.447.623/0001-85.
Objeto: Registro de Preços para futura e eventual aquisição de material gráfico para atender as necessidades do Município de Craíbas/AL.
Vigência: 12 (doze) meses, a partir da data da sua assinatura.
Data de Assinatura: 29 de outubro de 2024.
Signatários: Teófilo José Barroso Pereira pelo Órgão Gerenciador e Nilce Maria Ribeiro Braga, pelo Fornecedor Beneficiário.

Processo nº: 07290015/2024
Ata de Registro de Preços nº 90/2024
Licitação: Pregão Eletrônico SRP nº 10.018/2024
Órgão Gerenciador: MUNICÍPIO DE CRAÍBAS/AL, CNPJ nº: 08.439.549/0001-99.
Fornecedor Beneficiário: CGM GRAFICA E COMUNICAÇÃO VISUAL LTDA, CNPJ sob o nº:37.420.039/0001-78.
Objeto: Registro de Preços para futura e eventual aquisição de material gráfico para atender as necessidades do Município de Craíbas/AL.
Vigência: 12 (doze) meses, a partir da data da sua assinatura.
Data de Assinatura: 31 de outubro de 2024.
Signatários: Teófilo José Barroso Pereira pelo Órgão Gerenciador e Nata Igor Emerich, pelo Fornecedor Beneficiário.

Processo nº: 07290015/2024
Ata de Registro de Preços nº 91/2024
Licitação: Pregão Eletrônico SRP nº 10.018/2024
Órgão Gerenciador: MUNICÍPIO DE CRAÍBAS/AL, CNPJ nº: 08.439.549/0001-99.
Fornecedor Beneficiário: DIOGO DE ABREU LEÃO, CNPJ sob o nº:30.168.403/0001-05.
Objeto: Registro de Preços para futura e eventual aquisição de material gráfico para atender as necessidades do Município de Craíbas/AL.
Vigência: 12 (doze) meses, a partir da data da sua assinatura.
Data de Assinatura: 31 de outubro de 2024.
Signatários: Teófilo José Barroso Pereira pelo Órgão Gerenciador e Diogo de Abreu Leão, pelo Fornecedor Beneficiário.

Processo nº: 07290015/2024
Ata de Registro de Preços nº 92/2024
Licitação: Pregão Eletrônico SRP nº 10.018/2024
Órgão Gerenciador: MUNICÍPIO DE CRAÍBAS/AL, CNPJ nº: 08.439.549/0001-99.
Fornecedor Beneficiário: MARIA SILVANIA DE FARIAS 41083792415, CNPJ sob o nº:37.127.556/0001-53.
Objeto: Registro de Preços para futura e eventual aquisição de material gráfico para atender as necessidades do Município de Craíbas/AL.
Vigência: 12 (doze) meses, a partir da data da sua assinatura.
Data de Assinatura: 30 de outubro de 2024.
Signatários: Teófilo José Barroso Pereira pelo Órgão Gerenciador e Maria Silvania de Farias, pelo Fornecedor Beneficiário.

Publicado por:
Tiago José de Lima
Código Identificador:A465454F

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
EXTRATO DO TERCEIRO TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 14.10/2021

Processo nº 10010002/2024
Terceiro Termo Aditivo ao Contrato nº 14.10/2021
Contratante: MUNICÍPIO DE CRAÍBAS/AL, inscrito no CNPJ sob o Nº 08.439.549/0001-99.
Contratada: SAMA LABORATÓRIO DE ANÁLISES CLÍNICAS EIRELI, inscrita no CNPJ sob o nº 21.603.866/0001-67.
Objeto: Prorrogação de vigência do Contrato Nº 14.10/2021. Base legal: 57, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.
Data de Assinatura: 15 de outubro de 2024.
Signatários: Teófilo José Barroso Pereira pelo Contratante e Sanauá Feitosa pela Contratada.

Publicado por:
Tiago José de Lima
Código Identificador:18C7A3DD

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE DELMIRO GOUVEIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
TERMO DE RESCISÃO DE CONTRATO TEMPORÁRIO – N° 43-2024

TERMO DE RESCISÃO DE CONTRATO TEMPORÁRIO – N° 43-2024

DESLIGAMENTO CONTRATUAL - PROCESSO SELETIVO
Pelo presente ato, fica rescindido o contrato temporário da servidora listada abaixo, para que surtam seus efeitos financeiros e administrativos:

MAT	NOME	CPF	CARGO	DATA DESLIGAMENTO	MOTIVO
24558	Glenda Rúbia Santos Moura	***.199.8**-**	Professor Mediador	01 de novembro de 2024	Rescisão antecipada

Delmiro Gouveia – AL, 01 de novembro de 2024

LUZIA KEYLLA CAVALCANTE BRANDÃO
Secretária Municipal de Educação
SEMED-PMDG

Publicado por:
Sirlandro Rodrigues de Amorim
Código Identificador:F32C2B27

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE FELIZ DESERTO

GABINETE DO PREFEITO(A)
DECRETO MUNICIPAL Nº. 043/2024 - INSTITUIU A TRANSIÇÃO DEMOCRÁTICA DE GOVERNO NO MUNICÍPIO

Decreto Municipal nº. 043/2024, de 29 de outubro de 2024.

Instituiu a transição democrática de governo no Município de dispõe sobre a formação da Comissão de Transição de mandato, define o seu funcionamento, e dá outras providências.

A PREFEITA DO MUNICÍPIO DE FELIZ DESERTO, ESTADO DE ALAGOAS, no uso de suas atribuições legais, exarados na Lei Orgânica Municipal e

Considerando o princípio constitucional da simetria e a expedição da Lei nº. 10.609/20, que dispõe sobre a Transição Governamental Federal;

Considerando a necessidade de instituir-se um processo de transição Pública Municipal, visando à preservação da continuidade das atividades administrativas e dos serviços públicos, que constituem o interesse maior da população;

Considerando que a nova gestão administrativa, eleita para o mandato de 2025 a 2028,necessita conhecer dados fundamentais, sem os quais dificultar-se-á a implantação de seus projetos, programas de governo e compromissos de campanha, já a partir do início do exercício de 2025, começo do novo mandato;

Considerando, finalmente que os agentes e autoridades administrativas têm o dever constitucional de pautarem-se pelos princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência;

Considerando a Resolução Normativa nº 003/2016, ao qual dispõe sobre a recomendação de instituição de equipe de transição para os governos municipais do Estado de Alagoas,

DECRETA:

Art. 1° – Fica instituída no Município de Feliz Deserto a transição democrática de governo nos termos previstos neste decreto, denominada "Comissão de Transição de Mandato", com finalidade de coordenar os trabalhos relacionados à transição governamental para a gestão 2025-2028.

Art. 2° – Para os efeitos deste decreto, a transição governamental é o processo que objetiva proporcionar condições para que o candidato eleito para o cargo de Prefeito possa receber de seu antecessor todos os dados e informações necessários à implementação do programa do novo governo, desde a data da sua posse.

Art. 3° – O processo de adoção de providências para transição de mandato terá início no dia 01 de novembro de 2024 e se encerrará em 31 de dezembro do corrente ano.

Art. 4° – O candidato eleito para o cargo de Prefeito indicará sua equipe de transição, mediante ofício dirigido ao Chefe do Poder Executivo, protocolado até o dia 31 de outubro de2024, onde conste os nomes e a qualificação de seus integrantes, em número de 03 (três) membros, além da indicação, dentre esses membros, do responsável pela coordenação da Comissão de Transição de Mandato, com pleno poderes para representá-lo.

§1º - A Comissão de Transição de Mandato terá acesso às informações relativas às contas públicas, dívida pública, inventário de bens, programas e projetos da Administração Municipal, convênios e contratos administrativos, bem como ao funcionamento dos órgãos e entidades da Administração Direta e Indireta do Município e a relação de cargos, empregos e funções públicas, dentre outras informações.

§2º - O atual Prefeito, em pleno exercício do cargo, indicará, para compor a Comissão de Transição de Mandato, 01 (um) servidor de sua confiança integrantes do quadro funcional da Administração Pública.

§3º - As atividades dos membros da comissão não serão remuneradas de qualquer forma, sendo consideradas atividades "pro bono", de relevante interesse público.

§4º - Os pedidos de acesso às informações de que trata o "caput", qualquer que seja sua natureza, serão formulados por escrito pelo Coordenador da Comissão de Transição de Mandato e dirigidos ao representante do colegiado indicado pelo Prefeito em exercício, mencionado no §2° deste artigo, a quem compete, no prazo de dois dias úteis, requisitar dos órgãos da Administração Municipal os dados e informações solicitados e encaminhá-los, à coordenação da Comissão de Transição de Mandato, com necessária precisão, no prazo de cinco dias úteis a contar do recebimento.

§5º - A Comissão de Transição de Mandato poderá solicitar aos Secretários Municipais e aos dirigentes dos demais órgãos municipais informações circunstanciadas sobre:

I- Programas realizados e em execução relativos ao período de mandato do Prefeito;
II- Assuntos que demandarão ação ou decisão da administração nos 100 (cem) primeiros dias do novo governo;
III- projetos que aguardam implementação ou que tenham sido interrompidos;
IV- Glossários de projetos, termos técnicos e siglas utilizadas pela Administração.

§6° – As reuniões da Comissão de Transição de Mandato devem ser objeto de agendamento prévio e registro sumário em ata, indicando os participantes, os assuntos tratados, as informações solicitadas e o cronograma de atendimento das demandas apresentadas.

Art. 5° – O coordenador da Comissão de Transição de Mandato indicado nos termos do art. 4° "caput", terá as seguintes funções:

I- Coordenar o cumprimento do cronograma de atividades a serem desenvolvidas para a transição do mandato.
II- Presidir as reuniões da Comissão de Transição de Mandato.
III- Deliberar sobre procedimentos administrativos relacionados aos fins da Comissão de Transição de Mandato.

Art. 6° – A Secretaria Municipal de Administração, quando solicitado pelo coordenador da Comissão, colocará à disposição do colegiado:

I- Local considerado próprio para o exercício de suas atividades;
II- À infraestrutura e o apoio técnico-administrativo necessários ao pleno desempenho de suas atividades no período de transição governamental;

Art. 7° – Os membros da Comissão de Transição deverão manter sigilo dos dados e informações confidenciais que tiverem acesso, sob pena de responsabilização, nos termos da legislação vigente.

Art. 8° – O Chefe do Poder Executivo poderá expedir normas complementares necessárias ao cumprimento deste decreto.

Art. 9° – A Comissão de Transição de Mandato, de que trata este decreto, será desfeita imediatamente após a posse do Prefeito eleito.

Art. 10 – Este decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Município de Feliz Deserto/AL, 29 de outubro de 2024.

ROSIANA LIMA BELTRÃO SIQUEIRA
Prefeita

Publicado por:
Odenio de Oliveira Santos
Código Identificador:36B68589

GABINETE DO PREFEITO(A)
EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS 41/2024

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS 41/2024

Pregão Eletrônico 012/2024
Fundamento Legal: Lei Federal nº 14.133/21 e suas alterações posteriores;

Órgão Gerenciador: Prefeitura Municipal de Feliz Deserto/AL

Fornecedora Registrada. TOP MOVEIS LTDA, inscrita no CNPJ: 05.269.798/0001-95,

OBJETO: Registro de Preços para Aquisição de Ares Condicionados, para atender as necessidades das Secretarias do Município de Feliz Deserto/AL.
Valor Total Registrado: R$ 238.280,00 (duzentos e trinta e oito mil e duzentos e oitenta reais)

VIGÊNCIA: 12 (doze) meses

FIRMADO EM: 28/08/2024

SIGNATÁRIOS: Rosiana Lima Beltrão Siqueira e representante CAIO AUGUSTO PITUBA CERQUEIRA DA GRACA

Publicado por:
Odenio de Oliveira Santos
Código Identificador:D27F6468

GABINETE DO PREFEITO(A)
EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS 42/2024

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS 42/2024

Pregão Eletrônico 013/2024
Fundamento Legal: Lei Federal nº 14.133/21 e suas alterações posteriores;

Órgão Gerenciador: Prefeitura Municipal de Feliz Deserto/AL

Fornecedora Registrada. LESSA & SANTOS FARMACIA DO TRABALHADOR LTDA, inscrita no CNPJ sob nº: 26.584.436/0001-69

OBJETO: Registro de Preços para Aquisição de Medicamentos, para atender as necessidades da Secretaria de Saúde, do Município de Feliz Deserto/AL.

Valor Total Registrado: R$ 750.987,86 (setecentos e cinquenta mil e novecentos e oitenta e sete reais e oitenta e seis centavos).

VIGÊNCIA: 12 (doze) meses

FIRMADO EM: 23/10/2024

SIGNATÁRIOS: Rosiana Lima Beltrão Siqueira e representante MARCOS ANTONIO SILVA FERREIR

Publicado por:
Odenio de Oliveira Santos
Código Identificador:2745318B

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE FLEXEIRAS

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E CONTROLE
PORTARIA Nº 032 DE 01 DE NOVEMBRO DE 2024

A PREFEITA DO MUNICÍPIO DE FLEXEIRAS, Estado de Alagoas, no uso de suas atribuições legais,
RESOLVE:
Art. 1º - Exonerar, a partir desta data, a servidora MARIA MADALENA PEREIRA, portadora do CPF nº. ***.***.874-10, do cargo em comissão de Assessora Especial da Secretaria Municipal de Cidadania e Direitos Humanos, para o qual a mesma foi designada, cargo este de livre nomeação e exoneração.
Art. 2º - Fica declarado para fins de direito, a vacância do referido cargo em comissão supra citado.
Art. 3º - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

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

Prefeitura Municipal de Flexeiras (AL), 01 de novembro de 2024

SILVANA MARIA CAVALCANTE DA COSTA PINTO
Prefeita.

Publicado por:
Ambrozio Lisboa Junior
Código Identificador:34F60258

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE INHAPI

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
EXTRATO DO CONTRATO INHAPI N° 074/2024

Processo N° **1021.005/2024**
INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO Nº **037/2024**
Contratante: Município de Inhapi/AL,
inscrita no CNPJ nº 12.226.197/0001-60.
Contratado: M VERAS DISTRIBUIDORA DE LIVROS DIDATICOS EIRELI,
inscrita no CNPJ nº 12.826.588/0001-16.
Objeto: O objeto do presente instrumento é a Contratação de empresa especializada no fornecimento de Livros Didáticos para o Ensino Fundamental, conforme Projeto Mais Saber.
Vigência: 31 (trinta e um) de dezembro de 2024.
Valor Global: R$ 656.719,60 (seiscentos e cinquenta e seis mil e setecentos e dezenove reais e sessenta centavos).
Celebrado: em 01/11/2024.
Signatários: LUIZ CELSO MALTA BRANDÃO FILHO E MANUEL VERAS CAVALCANTE NETO.

Publicado por:
Jose Flavio Lisboa da Silva
Código Identificador:D6EABC63

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE INHAPI EXTRATO DO SEGUNDO TERMO ADITIVO AO CONTRATO INHAPI Nº 054/2022

CONTRATANTE: **A PREFEITURA MUNICIPAL DE INHAPI,** inscrita no CNPJ sob o nº 12.226.197/0001-60.
CONTRATADA: A empresa **OLIVEIRA E SILVA EMPREENDIMENTOS LTDA,** inscrita no CNPJ sob o nº 27.309.180/0001-44

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO
1.1. Este termo aditivo tem como objeto a alteração do Contrato INHAPI nº **054/2022.**
1.1.1. O prazo de vigência e execução do Contrato INHAPI nº **054/2022** fica prorrogado por mais ***365 (trezentos e sessenta e cinco)* dias,** contados a partir do dia **26/10/2024** da data de expiração do contrato original, vigorando até o dia **26/10/2025**
1.1.2. O preço global do Contrato INHAPI nº **054/2022**, permanece inalterado.
CLÁUSULA SEGUNDA – DA RATIFICAÇÃO
2.1. Ficam ratificadas todas as cláusulas do Contrato INHAPI nº **054/2022** não alteradas por este termo aditivo.
CLÁUSULA TERCEIRA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA
3.1. As despesas decorrentes do Termo Aditivo estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do Município de Inhapi-AL, para o exercício de (2024), na classificação abaixo:
Unidade Orçamentária: 08.08.10 – Secretaria Municipal de Desenvolvimento da Educação FMDE
Funcional Programática: 08.8.10.12.361.0006.3002 - Construção, Ampliação e ou Reforma de Ginásio Esportivo Escolar
Elemento de Despesa: 44.9.0.51– obras e instalação
Fonte de recurso: 1540/ 2540/ 1541/ 2541/ 1542/ 2542/ 1544/ 2544/ 1569/ 1500/2501

SIGNATÁRIOS: Sr. LUIZ CELSO MALTA BRANDÃO FILHO pela Contratante, e o Srº. ANTÔNIO DE OLIVEIRA JUNIOR, pela Contratada.

Celebrado em: 25 de outubro de 2024

Publicado por:
Jose Flavio Lisboa da Silva
Código Identificador:763AF0DA

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
EXTRATO DO SEGUNDO TERMO ADITIVO AO CONTRATO INHAPI Nº 053-2022

CONTRATANTE: **A PREFEITURA MUNICIPAL DE INHAPI,** inscrita no CNPJ sob o nº 12.226.197/0001-60.
CONTRATADA: A empresa **OLIVEIRA E SILVA EMPREENDIMENTOS LTDA,** inscrita no CNPJ sob o nº 27.309.180/0001-44

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO
1.1. Este termo aditivo tem como objeto a alteração do Contrato INHAPI nº **053/2022.**
1.1.1. O prazo de vigência e execução do Contrato INHAPI nº **053/2022** fica prorrogado por mais ***182 (cento e oitenta e dois) d*ias,** contados a partir do dia **27/10/2024** da data de expiração do contrato original, vigorando até o dia **29/04/2025**
1.1.2. O preço global do Contrato INHAPI nº **053/2022**, permanece inalterado.
CLÁUSULA SEGUNDA – DA RATIFICAÇÃO
2.1. Ficam ratificadas todas as cláusulas do Contrato INHAPI nº **053/2022** não alteradas por este termo aditivo.
CLÁUSULA TERCEIRA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA
3.1. As despesas decorrentes do Termo Aditivo estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do Município de Inhapi-AL, para o exercício de (2024), na classificação abaixo:
Unidade Orçamentária: 08.08.20 – Secretaria Municipal de Educação
Funcional Programática: 08.0820.12.361.0006.3005 - Construção, Ampliação e ou Reforma de Unidades Escolares
Elemento de Despesa:4.4.9.0.51– obras e instalação
Fonte de recurso: 1540/ 2540/ 1541/ 2541/ 1542/ 2542/ 1544/ 2544/ 1569/ 1500/ 2501

SIGNATÁRIOS: Sr. LUIZ CELSO MALTA BRANDÃO FILHO pela Contratante, e o Srº. ANTÔNIO DE OLIVEIRA JUNIOR, pela Contratada.

Celebrado em: 25 de outubro de 2024

Publicado por:
Jose Flavio Lisboa da Silva
Código Identificador:39E96153

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE JOAQUIM GOMES

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
TERMO DE HOMOLOGAÇÃO - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 11/2024 PROCESSO ADM: Nº 20240709005

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 11/2024 Processo Adm: Nº 20240709005
Objeto: Registro de Preços para prestação de serviço de transportes escolar, com motoristas, para atender a demanda da Secretaria de Educação do Município de Joaquim Gomes/AL
Empresas vencedoras valor total: R$ 2.275.961,40 (dois milhões e duzentos e setenta e cinco mil e novecentos e sessenta e um reais e quarenta centavos): COOPERATIVA DOS TRANSPORTADORES DE PASSAGEIROS DE ALAGOAS - COOTRANSP (31619973000137) com os lotes: 1, 2 no valor total de R$ 2.275.961,40 (dois milhões e duzentos e setenta e cinco mil e novecentos e sessenta e um reais e quarenta centavos).
A autoridade municipal do órgão MUNICIPIO DE JOAQUIM GOMES, no uso de suas atribuições legais e de acordo com o/a(s) 05/2024, e suas alterações, resolve HOMOLOGAR o resultado dos trabalhos apresentados pela Comissão no atendimento ao objeto do processo licitatório acima especificado.

JOAQUIM GOMES (AL), quinta-feira, 31 de outubro de 2024

ADRIANO FERREIRA BARROS
Autoridade Competente

Publicado por:
Adrielle Rocha da Silva
Código Identificador:63A5DA37

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE JUNDIÁ

GABINETE DO PREFEITO
PUBLICADO POR INCORREÇÃO

Ata de Registro de Preços nº 01 – Processo nº 08090019/2024– Pregão Eletrônico nº 08/2024 – Fundamentação Legal: Lei Federal nº 14.133/2021– Fornecedor Registrado: SUPER BRINQUEDOS MACEIO LTDA - CNPJ Nº 40.788.777/0001-87- Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA LOCAÇÃO DE BRINQUEDOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA PREFEITURA MUNICIPAL DE JUNDIÁ E DEMAIS SECRETARIAS, nos LOTES: 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17 e 18 – Valor global: R$ 969.013,20 (novecentos e sessenta e nove mil e treze reais e vinte centavos). – Vigência: 12 meses.

Publicado por:
Jose Fabiano da Silva Santos
Código Identificador:DBCE3C90

GABINETE DO PREFEITO
PUBLICADO POR INCORREÇÃO

Contrato 01-PE08/2024 – Processo nº 08090019/2024 – PREGÃO ELETRÔNICO 08/2024 – Fundamentação Legal: Lei Federal nº 14.133/2021– Contratada: SUPER BRINQUEDOS MACEIO LTDA - CNPJ Nº 40.788.777/0001-87- Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA LOCAÇÃO DE BRINQUEDOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA PREFEITURA MUNICIPAL DE JUNDIÁ E DEMAIS SECRETARIAS, nos LOTES: 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17 e 18 – Valor global: R$ 969.013,20 (novecentos e sessenta e nove mil e treze reais e vinte centavos). – Vigência: 12 meses.

Publicado por:
Jose Fabiano da Silva Santos
Código Identificador:92773962

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DE ADITIVO DE CONTRATO

2º Termo Aditivo ao Contrato nº 051003/2022 – Processo nº 051003/2022 – Procedimento de Contratação: Pregão Presencial nº 03/2022 – Fundamentação Legal: Lei Federal nº 8.666/93 (Art. 57, II) – Contratado: ALAGOANA LOCADORA DE VEÍCULOS LTDA EPP (CNPJ nº 03.844.673/0001-16) – Objeto contratual: prestação de serviços contínuos de locação de veículos/máquinas, com ou sem condutor – Cláusulas Aditivas: CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO; CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA; CLÁUSULA TERCEIRA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA; CLÁUSULA QUARTA – DO VALOR, CLÁUSULA QUINTA - DA INALTERABILIDADE.

Publicado por:
Jose Fabiano da Silva Santos
Código Identificador:521EA5CA

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE JUNQUEIRO

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
TERMO DE RATIFICAÇÃO DE DISPENSA

MUNICÍPIO DE JUNQUEIRO/AL, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, CNPJ sob o nº 12.265.468/0001-97, com sede na Rua João de Deus, nº 76 -, Centro, cidade de Junqueiro, Estado de Alagoas, neste ato representado pelo Senhor Prefeito, **CÍCERO LEANDRO PEREIRA DA SILVA**, considerando as disposições da Lei n.º 14.133/2021 e o que consta no processo em epígrafe, CONCORDO com o posicionamento Procuradoria-Geral do Município sobre o processo em apreciação, RATIFICO o entendimento exposto e AUTORIZO a celebração do contrato com a empresa O.S. DISTRIBUIDORA LTDA, no valor total de R$ 3.623,67 (três mil seiscentos e vinte e três reais e sessenta e sete centavos), tendo por objeto a contratação de empresa especializada para aquisição de material de consumo (colilert) para o Setor de Vigilância Sanitária do Município de Junqueiro/AL, com espeque no art. 75, II, da Lei n.º 14.133/2021.

Publique-se.

Junqueiro/AL, 30 de outubro de 2024.

CÍCERO LEANDRO PEREIRA DA SILVA
Prefeito

Publicado por:
Roselânia Alves Santos
Código Identificador:3DC59459

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DE CONTRATO

CONTRATO Nº 071/2024. DISPENSA N. 026/2024. DAS PARTES: MUNICÍPIO DE JUNQUEIRO/AL, PESSOA JURÍDICA DE DIREITO PÚBLICO INTERNO, CNPJ SOB O Nº 12.265.468/0001-97, E A EMPRESA O.S. DISTRIBUIDORA LTDA, INSCRITA NO CNPJ SOB O N. 32.975.060/0001-16. VALOR: R$ 3.623,67 (TRÊS MIL SEISCENTOS E VINTE E TRÊS REAIS E SESSENTA E SETE CENTAVOS). INFORMAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS: ORGÃO: 02; SECRETARIA: 10; UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 0110; DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: 10.122.0007.6001; ELEMENTO DE DESPESA: 3.3.3.9.0.39; FONTE DE RECURSO: 1.500.1002; ORGÃO: 02; SECRETARIA: 10; UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 0111; DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: 10.301.0007.6003; ELEMENTO DE DESPESA: 3.3.3.9.0.30; FONTE DE RECURSO: 1.500.1002/1.600.0000/1.621.0000. OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA AQUISIÇÃO DE MATERIAL DE CONSUMO (COLILERT) PARA O SETOR DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MUNICÍPIO DE JUNQUEIRO/AL. FUNDAMENTO: ART. 75, II, DA LEI N.º 14.133/2021. DO PRAZO: 180 (CENTO E OITENTA DIAS. DATA DA ASSINATURA: 01/11/2024.

Publicado por:
Roselânia Alves Santos
Código Identificador:80BB0C3B

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGOA DA CANOA

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
EXTRATO DE TERMO ADITIVO

EXTRATO DO TERCEIRO TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 001-08230007/2021

Processo nº: 08090004/2024
Terceiro Termo Aditivo ao Contrato nº 001-08230007/2021
Contratante: MUNICÍPIO DE LAGOA DA CANOA/AL, inscrito no CNPJ sob o Nº 12.207.551/0001-00.
Contratada: RESOLV ASSESSORIA E CONSULTORIA LTDA – ME, inscrita no CNPJ sob nº. 33.976.372/0001-07.
Objeto: Prorrogação prazo de vigência e execução e reajuste do Termo de Contrato nº 001-08230007/2021. Base Legal: art.57, inciso II, art. 65, §8º, da Lei Federal nº 8.666/1993.
Vigência: 12 (doze) meses consecutivose ininterruptos, contados a partir da data do término do prazo anteriormente acordado.
Data de Assinatura: 23 de agosto de 2024.
Signatários: Tainá Correa de Sá Lúcio pelo Contratante e Jaime Lins Lourenço pela Contratada.

Publicado por:
Rivaldo Pereira Cajú Júnior
Código Identificador:B3FDB1A8

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMOEIRO DE ANADIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO E RH
AVISO DE COTAÇÃO DE PREÇO

A **Prefeitura Municipal de Limoeiro de Anadia** informa que está disponibilizando o Termo de Referência, através do email: compras@limoeirodeanadia.al.gov.br, visando à contratação de empresa para prestar os serviços continuados de internet banda larga no município de Limoeiro de Anadia/AL.

As empresas interessadas terão um prazo de 3 (TRÊS) dias, a partir desta publicação, para enviarem suas cotações de preços. Maiores informações, entrar em contato através do email: compras@limoeirodeanadia.al.gov.br .

MARIA GISELE HONÓRIO OLIVEIRA
Agente Responsável Pelo Departamento de Compras

Publicado por:
Maria Gisele Honorio Oliveira
Código Identificador:BA474267

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MAJOR IZIDORO

PREFEITURA MUNICIPAL DE MAJOR IZIDORO
ERRATA DA PUBLICAÇÃO DE EXTRATO

Espécie: Errata. Na publicação do extrato, referente a **Contratação de saldo renascente a ARP nº 087/2023,** cujo objeto Contratação de saldo Renascente a Ata de Registro de Preço N° 087/2023, do pregão eletrônico n° 029/2023, publicado no Diário Oficial dos Municípios do Estado de Alagoas **(AMA),** conforme evidencia-se na **Página 14**, da **Edição Ano XII N° 2419**, do dia **30/10/2024,** de acordo com o especificado, corrige-se o que segue: **Onde-Se-Lê: valor contratado R$ 2.875.248,35792 (Dois milhões, oitocentos e setenta e cinco mil, duzentos e quarenta e oito reais, trinta e cinco sete nove dois centavos)**. **Leia-se: valor contratado R$ 3.013.362,80 (Três milhões, treze mil, trezentos sessenta e dois reais e oitenta centavos)**. **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:3DB020A7

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARECHAL DEODORO

SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E PRESERVAÇÃO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO
EXTRATO DA CARTA-CONTRATO N° 2510.01/2024

Partes: **PREFEITURA MUNICIPAL DE MARECHAL DEODORO** e o credenciado **BIANCA DOMINGUES PEIXOTO PINTO,** inscrito sob o CPF **060.906.694-31.**
Objeto: Contratação de **BIANCA DOMINGUES** para prestação de serviços de apresentação artística nas festividades do nosso município, nos dias 27 e 28 de outubro de 2024.
Fundamentação jurídica: Na lei federal nº 8.666/1993.
Valor total: **R$6.000,00** (seis mil reais).
Data de Assinatura: 25 de outubro de 2024.
Vigência: O presente contrato terá vigência de 30 (trinta) dias, contados a partir da data de sua assinatura.
Signatários:
Claudio Roberto Ayres da Costa
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARECHAL DEODORO– CONTRATANTE
Livia Alana Silva Lopes
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE CULTURA E PRESERVAÇÃO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO – INTERVENIENTE
Bianca Domingues Peixoto Pinto
BIANCA DOMINGUES - CONTRATADA

Publicado por:
Edmar de Castro Neto
Código Identificador:EE5661F5

SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E PRESERVAÇÃO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO
RESULTADO PRELIMINAR DA ANALISE DE MERITO E HABILITAÇÃO JURIDICA DO EDITAL Nº 05/2024

RESULTADO PRELIMINAR DA ANALISE DE MERITO E HABILITAÇÃO JURIDICA DO EDITAL Nº 05/2024 PARA EXECUÇÃO DO RECURSOS DA LEI COMPLEMENTAR Nº. 195/2022 (LEI PAULO GUSTAVO – LPG) ART. º 6 E SALDO DE RENDIMENTO DE APLICAÇÃO FINANCEIRA

A Prefeitura Municipal de Marechal Deodoro, por meio da Secretaria municipal de Cultura e Preservação do Patrimônio Histórico, no uso de suas atribuições, torna público e faz saber, a relação de CLASSIFICADOS, SUPLENTES E DESCLASSIFICADOS que se inscreveram durante o período dia 22 de outubro a 28 de outubro de 2024 para EDITAL DE SELEÇÃO DE PROJETOS PARA EXECUÇÃO DO RECURSOS DA LEI COMPLEMENTAR Nº. 195/2022 (LEI PAULO GUSTAVO – LPG) ART. 6º.

PROPONENTE	CATEGORIA	TOTAL	OBS.
MUSICA- FILARMONICAS, INSTITUTOS E SOCIEDADES MUSICAIS			
ASSOCIAÇÃO CULTURAL TERRA DOS MARECHAIS	AUDIVISUAL	**9.0**	CLASSIFICADO

RESULTADO PRELIMINAR DA ANALISE DE MERITO E HABILITAÇÃO JURIDICA DO EDITAL Nº 06/2024 PARA EXECUÇÃO DO RECURSOS DA LEI COMPLEMENTAR Nº. 195/2022 (LEI PAULO GUSTAVO – LPG) ART. º 8

A Prefeitura Municipal de Marechal Deodoro, por meio da Secretaria municipal de Cultura e Preservação do Patrimônio Histórico, no uso de suas atribuições, torna público e faz saber, a relação de CLASSIFICADOS, SUPLENTES E DESCLASSIFICADOS que se inscreveram durante o período dia 22 de outubro a 28 de outubro de 2024 para EDITAL DE SELEÇÃO DE PROJETOS PARA EXECUÇÃO DO RECURSOS DA LEI COMPLEMENTAR Nº. 195/2022 (LEI PAULO GUSTAVO – LPG) ART. 8º E SALDO DE RENDIMENTO DE APLICAÇÃO FINANCEIRA.

PROPONENTE	CATEGORIA	TOTAL	OBS.
MUSICA- FILARMONICAS, INSTITUTOS E SOCIEDADES MUSICAIS			
SOC. MUSICAL FILARMONICA ACONCHEGO	MUSICA-FILARMONICA	**9,0**	CLASSIFICADO
SOC. MUSICAL FILARMÔNICA SANTA CECILIA	MUSICA-FILARMONICA	**8,5**	DESCLASSIFICADO

Marechal Deodoro/AL, 30 de outubro de 2024

Publicado por:
Edmar de Castro Neto
Código Identificador:D3D09708

SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO, DOS RECURSOS HUMANOS E DO PATRIMÔNIO
EXTRATO DO 2º TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 0111.008/2022

Partes: PMMD e **GERMANO ENRICO BARBOSA DE MENDONÇA CONTABILIDADE,** inscrita no CNPJ sob o nº 21.190.775/0001-47.
Fundamento Legal: Considerações do artigo 57 da Lei Federal nº 8.666/1993
CLÁUSULA PRIMEIRA – DO PRAZO DA VIGÊNCIA
A vigência do contrato fica prorrogada por mais 12 (doze) meses, contados do encerramento da vigência do último termo aditivo.
CLAUSULA TERCEIRA – DA RATIFICAÇÃO

Permanecem ratificadas as demais Cláusulas contratuais não alteradas pelo presente Termo Aditivo.
Data da Assinatura: 09 de outubro de 2024.
Signatários:
Prefeitura Municipal de Marechal Deodoro - CONTRATANTE
Cláudio Roberto Ayres da Costa - Prefeito
GERMANO ENRICO BARBOSA DE MENDONÇA CONTABILIDADE - CONTRATADA
Germano Enrico Barbosa De Mendonça – Representante Legal

Publicado por:
Matheus Henrique de Farias Peixoto
Código Identificador:FACEB604

SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO, DOS RECURSOS HUMANOS E DO PATRIMÔNIO
EXTRATO DO 2º TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 0111.015/2022

Partes: PMMD e **GERMANO ENRICO BARBOSA DE MENDONÇA CONTABILIDADE,** inscrita no CNPJ sob o nº 21.190.775/0001-47.
Fundamento Legal: Considerações do artigo 57 da Lei Federal nº 8.666/1993
CLÁUSULA PRIMEIRA – DO PRAZO DA VIGÊNCIA
A vigência do contrato fica prorrogada por mais 12 (doze) meses, contados do encerramento da vigência do último termo aditivo.
CLAUSULA TERCEIRA – DA RATIFICAÇÃO
Permanecem ratificadas as demais Cláusulas contratuais não alteradas pelo presente Termo Aditivo.
Data da Assinatura: 19 de outubro de 2024.
Signatários:
Prefeitura Municipal de Marechal Deodoro - CONTRATANTE
Cláudio Roberto Ayres da Costa - Prefeito
GERMANO ENRICO BARBOSA DE MENDONÇA CONTABILIDADE - CONTRATADA
Germano Enrico Barbosa De Mendonça – Representante Legal

Publicado por:
Matheus Henrique de Farias Peixoto
Código Identificador:439FA06B

SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO, DOS RECURSOS HUMANOS E DO PATRIMÔNIO
EXTRATO DO 2º TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 2106.001/2022

EXTRATO DO 2º TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 2106.001/2022

Partes: PMMD e a empresa **SD-CONSULTORIA E PLANEJAMENTO S/S LTDA,** inscrita no CNPJ sob o n° 08.717.304/0001-86.
Fundamento Legal: Art. 57da Lei Federal 8.666/93.
CLÁUSULA PRIMEIRA – DA VIGÊNCIA
O prazo de vigência do contrato fica prorrogado por mais 12 (doze) meses, contados do encerramento do último termo aditivo.
CLÁUSULA TERCEIRA – DA RATIFICAÇÃO
Permanecem ratificadas as demais Cláusulas contratuais não alteradas pelo presente Termo Aditivo.
Data de Assinatura: 21 de junho de 2024.
Signatários:
Cláudio Roberto Ayres da Costa
Prefeitura Municipal de Marechal Deodoro/AL – CONTRATANTE
Sérgio Roberto Uchôa Dória
SD-CONSULTORIA E PLANEJAMENTO S/S LTDA – CONTRATADA

***Republicado por incorreção.**

Publicado por:
Matheus Henrique de Farias Peixoto
Código Identificador:8D75A36E

SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO, DOS RECURSOS HUMANOS E DO PATRIMÔNIO
EXTRATO DO CONTRATO Nº 0111.001/2024

Partes: PMMD e a empresa **CARAJÁS MATERIAL DE CONSTRUÇÃO LTDA,** inscrita no CNPJ sob o nº 03.656.804/0001-31.
Fundamento Legal: Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, e dos Decretos Municipais nº 1.898, de 24 de setembro de 2013 e 1.899, de 26 de setembro de 2013, e, demais normas legais aplicáveis.
Objeto: O presente contrato tem como objeto a **CONTRATAÇÃO PARA AQUISIÇÃO MATERIAL PERMANENTE**, visando atender as necessidades da Secretaria Municipal de Assistência Social, conforme especificações e quantidades discriminadas no seu Termo de Referência do Edital do Pregão Eletrônico n.º 001/2023.
Os valores unitários dos produtos contratados são os constantes da proposta comercial da **CONTRATADA**.
Vigência: Este contrato tem vigência até o dia 31 de dezembro de 2024, contados a partir da assinatura deste instrumento, com eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial, a partir de quando as obrigações assumidas pelas partes serão exigíveis, podendo ser prorrogado, conforme a legislação vigente.
Preço: O valor global deste contrato é de **R$ 10.339.240,00 (Dez milhões, trezentos e trinta e nove mil e duzentos e quarenta reais).**
Data de Assinatura: 01 de novembro de 2024.
Signatários:
MUNICÍPIO DE MARECHAL DEODORO – CONTRATANTE
Cláudio Roberto Ayres da Costa – Prefeito
CARAJÁS MATERIAL DE CONSTRUÇÃO LTDA – CONTRATADA
Célia Cristina Moreira da Silva Alves – Representante Legal

Publicado por:
Matheus Henrique de Farias Peixoto
Código Identificador:CECC7B30

SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO, DOS RECURSOS HUMANOS E DO PATRIMÔNIO
EXTRATO DO 1º TERMO ADITIVO AO CONTRATO DE LOCAÇÃO DE IMÓVEL N° 0911.001/2023

Partes: PMMD e **VALDO RUI PEREIRA DA SILVA**, inscrito no CPF nº 222.698.004-00
Fundamento Legal: Embasado no artigo 57, da Lei Federal nº 8.666/93;
CLÁUSULA PRIMEIRA – DA VIGÊNCIA
O prazo de duração do presente contrato é de 12 (doze) mês, contados a partir do encerramento da vigência contratual, podendo ser prorrogado, dependendo do interesse das partes.
CLAUSULA TERCEIRA – DA RATIFICAÇÃO
Permanecem ratificadas as demais Cláusulas contratuais não alteradas pelo presente Termo Aditivo.
Data da Assinatura: 17 de setembro de 2024.
Signatários:
Prefeitura Municipal de Marechal Deodoro - LOCATÁRIO
Cláudio Roberto Ayres da Costa - Prefeito
Valdo Rui Pereira da Silva – LOCADORA

***Republicado por incorreção**

Publicado por:
Matheus Henrique de Farias Peixoto
Código Identificador:964FA74C

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO LINO

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
AVISO DE LICITAÇÃO PE. 16/2024

AVISO DE LICITAÇÃO

O MUNICÍPIO DE NOVO LINO – ALAGOAS, através da Diretoria de Compras e Licitações, avisa que será realizada licitação conforme descrito:

Processo nº: 1000090200032024;
Pregão Eletrônico - SRP nº: 16/2024
Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVIÇOS PARA EVENTOS (SOB DEMANDA) COM LOCAÇÃO E INSTALAÇÃO DE ESTRUTURA E MÃO DE OBRA ESPECÍFICA PARA ATENDER AS DEMANDAS FUTURAS E EVENTUAIS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EVENTOS DO MUNICIPIO DE NOVO LINO/AL.
Modalidade: Pregão Eletrônico – SRP – **BNC - BOLSA NACIONAL DE COMPRAS**.
Tipo: Menor Preço - Por Item.
Data da abertura da sessão pública: 20/11/2024.
Horário da abertura da sessão pública: 11:00 horas (horário de Brasília).
LOCAL: Sistema eletrônico do **BNC - BOLSA NACIONAL DE COMPRAS**, através do site www.bnc.org.br.
Os interessados poderão retirar o Edital através do site: www.bnc.org.br e se credenciarem junto ao **BNC - BOLSA NACIONAL DE COMPRAS,** no endereço http://bnc.org.br/sistema.

Novo Lino/AL, 1º de novembro de 2024.

ROMISSON FAGNER BATISTA BARRETO
Pregoeiro

Publicado por:
Romisson Fagner Batista Barreto
Código Identificador:A576596D

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
AVISO DE LICITAÇÃO PE. 17/2024

AVISO DE LICITAÇÃO

O MUNICÍPIO DE NOVO LINO – ALAGOAS, através da Diretoria de Compras e Licitações, avisa que será realizada licitação conforme descrito:

Processo nº: 1000082800042024;
Pregão Eletrônico - SRP nº: 17/2024
Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE ELETRODOMÉSTICOS E ELETROELETRÔNICOS, PARA ATENDER AS DEMANDAS FUTURAS E EVENTUAIS DA ADMINISTRAÇÃO DIRETA E INDIRETA DO MUNICIPIO DE NOVO LINO/AL.
Modalidade: Pregão Eletrônico – SRP – **BNC - BOLSA NACIONAL DE COMPRAS**.
Tipo: Menor Preço - Por Item.
Data da abertura da sessão pública: 22/11/2024.
Horário da abertura da sessão pública: 13:00 horas (horário de Brasília).
LOCAL: Sistema eletrônico do **BNC - BOLSA NACIONAL DE COMPRAS**, através do site www.bnc.org.br.
Os interessados poderão retirar o Edital através do site: www.bnc.org.br e se credenciarem junto ao **BNC - BOLSA NACIONAL DE COMPRAS,** no endereço http://bnc.org.br/sistema.

Novo Lino/AL, 1º de novembro de 2024.

ROMISSON FAGNER BATISTA BARRETO
Pregoeiro

Publicado por:
Romisson Fagner Batista Barreto
Código Identificador:E3EBB339

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
AVISO DE COTAÇÃO DE PREÇOS

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
AVISO DE COTAÇÃO DE PREÇOS

A PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO LINO/AL, através do Departamento de Compras, solicita cotações de preços referente a Contratação de empresa visando a **LOCAÇÃO DE VEÍCULO AUTOMOTOR DO TIPO ÔNIBUS RODOVIÁRIO POR QUILOMETRO RODADO, COM MOTORISTA, FORNECIMENTO DE COMBUSTÍVEL, INCLUINDO SEGUROS E DEMAIS DESPESAS NECESSÁRIAS PARA O TRANSPORTE DE PASSAGEIROS (ROMEIROS) DO MUNICÍPIO DE NOVO LINO/AL PARA A ROMARIA DE PADRE CICERO EM JUAZEIRO DO NORTE/CE DO ANO DE 2025**, observados os detalhamentos técnicos, operacionais, especificações e condições constantes no Termo de Referência. Os interessados devem entrar em contato com o Departamento de Compras do Município para obter o Termo de Referência pelo e-mail: comprasnovolino@gmail.com, das 08 às 14h de segunda a sexta-feira, respeitando o prazo máximo de 03 (três) dias úteis, a contar desta publicação.

Novo Lino-AL, 1º de novembro de 2024.

CARLOS HENRIQUE DA SILVA
Departamento de Compras

Publicado por:
Romisson Fagner Batista Barreto
Código Identificador:AC2A242E

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
1º TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº. 38/2024

EXTRATO DO 1º TERMO ADITIVO DE ACRÉSCIMO AO CONTRATO Nº 38/2024
CONTRATANTE: O MUNICÍPIO DE NOVO LINO/AL, inscrito no CNPJ sob o nº 12.248.878/0001-20. CONTRATADA: **MACEIÓ AUTOPEÇAS E SERVIÇOS AUTOMOTIVOS LTDA ME**, inscrita no CNPJ/MF nº 17.622.147/0001-16. OBJETO: Constitui objeto do presente Termo Aditivo o acréscimo de 25% (vinte e cinco por cento) dos lotes I, II e III do Contrato nº 38/2024, cujo objeto é a prestação de serviços de manutenção preventiva e corretiva de veículos automotores, para atender as necessidades da frota pertencente ao municipio de Novo Lino/AL, nos termos do Art. 125 da Lei Federal nº 14.133/21**.** Data de assinatura: 30 de outubro de 2024. Valor: R$ 390.967,21 (trezentos e noventa mil, novecentos e sessenta e sete reais e vinte e um centavos).

Publicado por:
Romisson Fagner Batista Barreto
Código Identificador:B38A56FD

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
EXTRATO ARP Nº. 42/2024

EXTRATO DE ARP Nº 42/2024
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 09/2024
Processo nº. 2000042400022024

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS PARA MERENDA ESCOLAR, VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICIPAL DE NOVO LINO/AL.

Órgão gerenciador: O município de Novo Lino/AL, inscrita no CNPJ sob o nº: 12.248.878/0001-20. Fornecedor Registrado: 40.202.362 RAUL VITOR LEMOS RODRIGUES, inscrito nº CNPJ sob o nº 40.202.362/0001-80. Vigência: 12 (doze) meses, contados a partir da data de publicação. Data de assinatura em 01/11/2024. Valor Total R$ R$ 216.075,00 (Duzentos e dezesseis mil e setenta e cinco reais).

Publicado por:
Romisson Fagner Batista Barreto
Código Identificador:0A96486C

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

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DE CONTRATO

Extrato de Contrato

Processonº:20230703033AVFG
Processo Apensado nº: 20241018010AVFG
Objeto:Contrato de saldo remanescente da Ata de Registro de Preços nº030/2023- Pregão Eletrônico – SRP n° 028/2023.
Contratante: Município de Olho d' Água das Flores - AL
Contratada:ARMAZEM COMÉRCIO E IMP. DE MATERIAL DE CONSTRUÇÃO LTDA
CNPJ nº08.513.910/0001-60
Fundamentação Legal:Lei Federal 8.666/93 e alterações.
Vigência: até dia 31/12/2024
Valor Estimado:R$3.447.797,19 (Três milhões,quatrocentos e quarenta e sete mil,setecentos e noventa e sete reais,dezenove centavos).

LUCIANO DA SILVA SOUSA
Presidente CPL

Publicado por:
Jaime Nunes
Código Identificador:A7B40FD1

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
DECRETO Nº 13, DE 29 DE OUTUBRO DE 2024.

"Dispõe sobre a transferência do feriado municipal do dia 02 de dezembro de 2024 para o dia 03 de dezembro de 2024."

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE OLHO D'ÁGUA DAS FLORES, no uso das atribuições que lhe confere a legislação municipal,

CONSIDERANDO que no dia 02 de dezembro é comemorada a emancipação política do município de Olho D'Água das Flores, feriado municipal;
CONSIDERANDO que no ano de 2024 o feriado de 02 de dezembro dar-se-á em uma segunda-feira, e aos dias 02 de dezembro é comemorada a Emancipação Política deste município, havendo, portanto, as inaugurações e eventos de emancipação, quando então seria razoável transferir referido feriado para o dia 03 de dezembro de 2024, como forma inclusive de economia à Administração Pública Municipal;
CONSIDERANDO que compete ao Poder Executivo, à luz da Lei Orgânica Municipal, a regulamentação dos serviços internos da Administração Pública Municipal;

DECRETA:

Art. 1º. Transferir, em caráter excepcional, para o dia 03 de dezembro (terça-feira) do ano em curso, a comemoração do feriado municipal da emancipação política, no âmbito das repartições públicas municipais.
Parágrafo único. Caberá aos dirigentes dos órgãos a preservação e o funcionamento dos serviços essenciais afetos às respectivas áreas de competência.
Art. 2º. Este Decreto entra em vigor na data da sua publicação, ficando revogadas, desde já, as disposições em contrário.

Olho d'Água das Flores/AL, 29 de outubro de 2024.

JOSÉ LUIZ VASCONCELLOS DOS ANJOS
Prefeito

Publicado por:
Luciana Silva Melo da Rocha
Código Identificador:DC677A10

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

GABINETE DO PREFEITO
INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO N° 014/2024

O prefeito de Olho D'Água do Casado/AL, no uso de suas atribuições e prerrogativas legais, na forma do parecer da procuradoria jurídica do município e das demais peças que compõem os autos que do processo administrativo de – INEX/LIC - 014/2024, nos termos do Art. 74, III, "a – e" da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Lei 14.039/2020, e suas posteriores alterações, **RATIFICA A INEXIBILIDADE DE LICITAÇÃO**, objetivando a Contratação de empresa especializada em serviços jurídicos, para procedimentos extrajudiciais e judiciais, resolução de pendências na Receita Federal do Brasil e Procuradoria da Fazenda Nacional, resolução de pendências nos Ministérios e apresentação de defesas administrativas, para atender as necessidades das Secretarias Municipais de Olho d' Água do Casado/AL, através do escritório jurídico **BARROS ADVOGADOS ASSOCIADOS**, inscrita no CNPJ: 19.877.816/0001-26, no valor global de R$ 270.000,00 (duzentos e setenta mil reais).

Prefeitura Municipal de Olho D'Água do Casado/AL, em 31 de outubro de 2024.

JOSÉ DOS SANTOS
Prefeito Municipal

Publicado por:
Carla Maria de O Bezerra
Código Identificador:D63A677B

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PASSO DE CAMARAGIBE

SECRETÁRIA DE ADMINISTRAÇÃO
RATIFICAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

RATIFICAÇÃO DA CONTRATAÇÃO:

Tenho por satisfeitas as razões apresentadas no processo em epígrafe, **RATIFICO** os entendimentos firmados ao tempo em que **AUTORIZO** a contratação da empresa **ALUBAN EVENTOS LTDA, CNPJ - 07.600.561/0001-70, no valor total de R$ 9.000,00 (nove mil reais)**, visando a aquisição de **TENDAS E LONAS**, para atender as demandas das Secretarias Municipais do Município de Passo de Camaragibe-AL, sob os fundamentos do artigo 75, inciso II da lei 14.133/21.

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

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

Passo de Camaragibe/AL, 01 de novembro de 2024.

ELLISSON SANTOS DA SILVA
Prefeito

Publicado por:
Vitor Ribeiro Dos Santos Cavalcanti
Código Identificador:996AE966

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PILAR

DIRETORIA ESPECIAL DE LICITAÇÕES
AVISO DE LICITAÇÃO

Pregão Eletrônico nº 37/2024. **Objeto:** REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO E RECARGA DE TONERS E CARTUCHOS PARA IMPRESSORAS**. Data:** 19/11/2024, às **10:00h**. Local: www.bnc.org.br. Edital Disponível também no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), Portal https://www.pilar.al.gov.br/views/licitacao2022.php, informações no e-mail: diretoria.licitacao@pilar.al.gov.br

Pilar-AL, 01 de novembro de 2024.

CÁSSIO JOSÉ DA SILVA AQUINO
Pregoeiro

Publicado por:
Cassio Jose da Silva Aquino
Código Identificador:BC5E8287

DIRETORIA ESPECIAL DE LICITAÇÕES
EXTRATO DO 1ª (PRIMEIRO) ADITIVO DO CONTRATO Nº 0621-0027/2024.

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE PILAR, inscrita no CNPJ/MF sob nº 12.200.150/0001-28;
CONTRATADA: RADIONET LTDA, inscrita no CNPJ sob o nº 03.304.610/0001-77, estabelecida na Rua Senador José Henrique, Bairro: Ilha do Leite, Emp. Charles Darwin 1608, CEP 50.070-460, Recife - PE, representada pelo Sr. ANTONIO ALVES DE ARAUJO NETO, CPF de nº 353.974.974-87.
INTERVENIENTE: Superintendência Municipal de Transportes e Trânsito, situada na Vila Santa Rita, 55, – Chã do Pilar- Alagoas, neste Município, neste ato representado pelo Superintendente o Sr. MARCIO QUIRINO / PORTARIA Nº 281/2024;
OS CONTRATANTES: Tem entre si justo e avençado e celebram o presente contrato, sujeitando-se as partes as normas disciplinares da lei Nº 8.666/93.
DO OBJETO: CONTRATAÇÃO DO 1° (PRIMEIRO) TERMO ADITIVO DE PRORROGAÇÃO DE PRAZO – CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE LOCAÇÃO DE RÁDIOS COMUNICADORES, DE REPEDITORES, INCLUINDO ACESSÓRIOS E MANUTENÇÃO.
PERÍODO DE VIGÊNCIA: FICA PRORROGADO POR MAIS 03 (TRÊS) MESES DE 01/10/2024 A 01/12/2024.
DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: Unidade Orçamentária: 2600 – SUPERINTENDENCIA MUN DE TRANSPORTE E TRANSITO;
Funcional programática: 26.782.0001.2053;
Projeto/Atividade – 2053 – MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SMTT;
Elemento de Despesas: 3.3.9.0.3.9 – Outros Serviços Terceiro Pessoa Jurídica;
FUNDAMENTAÇÃO: O presente Termo Aditivo, de acordo com artigo 57, II c/c § 2º, da Lei Federal nº 8.666/93.

RENATO REZENDE ROCHA FILHO
Prefeito

Publicado por:
Patricia Dos Santos
Código Identificador:AD84E07E

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRANHAS

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
AVISO DE LICITAÇÃO – 4ª CHAMADA

Modalidade: Pregão Eletrônico n.º 12/2024
Processo n.º 03070015/2024
Tipo: Menor preço por item
Disponibilidade: www.licitanet.com.br
Objeto: Contratação de empresa especializada para aquisição de kits de parques infantis para as creches e escolas municipais de Piranhas.
Data de realização: 19 de novembro de 2024, às 09h30.
Informações: licitacoes@piranhas.al.gov.br

Piranhas-AL, 31 de outubro de 2024.

JOSÉ FERREIRA DE LIMA NETO
Agente de Contratação

Publicado por:
Wellington Pinto Oliveira
Código Identificador:4AA99794

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO REAL DO COLÉGIO

SETOR DE LICITAÇÕES
EXTRATO DE CONTRATO

EXTRATO DO CONTRATO

CONTRATO Nº AD.11.01.0001/2024
ADESÃO Nº 04/2024
OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA AQUISIÇÃO DE PROTESE DENTÁRIA PARA ATENDIMENTOS AOS USUÁRIOS DO SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE (SUS), DESTINADOS AS NECESSIDADES DO FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE PORTO REAL DO COLÉGIO/AL.
CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE PORTO REAL DO COLÉGIO, através do Fundo Municipal de Saúde, pessoa jurídica de direito público, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 11.698.613/0001-60, neste ato representado por seu Secretário Municipal de Saúde, o Sr. FERNANDO BARAUNA DOS SANTOS.
CONTRATADA: DENTLAB LTDA, com o CNPJ n° 34.289.858/0001-30, localizada à Rua José Leandro Soares, n° 43-a, bairro Centro, Neópolis/SE, CEP 49.980-000, neste ato representada pelo(a) Senhor(a) José Leite de Lira, portador(a) do RG nº. 1523492600 SSP/BA e CPF nº. 723.806.914-87.
VALOR: **R$ 253.350,00 (*DUZENTOS E CINQUENTA E TRÊS MIL E TREZENTOS E CINQUENTA REAIS*)**
PRAZO: O prazo de vigência da contratação é de 01 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, sendo considerado o limite, com fulcro artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021.
DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA:
ÓRGÃO: 13 - SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 1301 - FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
ESTRUTURA PROGRAMÁTICA: 23.1301.10.301.0004.3001 – BLOCO DE MANUTENÇÃO ASPS – ATENÇÃO PRIMÁRIA – PISO DE ATENÇÃO PRIMÁRIA
ELEMENTO DE DESPESA: 3390.32.00.00.00.0000/1500.01.002 – MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA
33.90.32.00.00.00.0000/1600.00.000 - MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA

Porto Real do Colégio/AL, 01 de Novembro de 2024.

ALDO ÊNIO BORGES
Prefeito Municipal
Contratante

Publicado por:
Alyce Lyra
Código Identificador:4C053BF5

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE QUEBRANGULO

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
PRIMEIRO TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 086/2023, FIRMADO ENTRE 48965589 MANOEL TAVARES BARBOSA E O MUNICÍPIO DE QUEBRANGULO/AL.

PROCESSO Nº: 10080009/2024

PRIMEIRO TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 086/2023

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

CONTRATADA:A O Microempreendedor Individual 48965589 MANOEL TAVARES BARBOSA, inscrito no CNPJ sob nº 48.965.589/0001-99, com sede na Fazenda Casinhas s/n, Quebrangulo/AL, representado pelo seu representante Legal o Sr. Manoel Tavares Barbosa, inscrito no CPF nº133.997.934-99 de acordo com a representação legal que lhe é outorgada através do certificado MEI.

OBJETO DO CONTRATO: O presente Termo Aditivo tem como objeto a PRORROGAÇÃO DO PRAZO DE VIGÊNCIA do Contrato nº 086/2023, cujo objeto é o credenciamento dos serviços de MECÂNICO, conforme especificações contidas na função por ela credenciada e no Projeto Básico, partes integrantes deste contrato como se nele transcritas fossem.

BASE LEGAL: As alterações encontram fundamento no Art. 57 da Lei federal nº 8.666/1993.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA PRORROGAÇÃO: Por força deste aditivo, o prazo de vigência fica prorrogado por mais 12 (doze) meses, compreendendo o período de 24 de outubro de 2024 a 23 de outubro de 2025, tendo eficácia com a publicação no Diário Oficial dos Municípios de Alagoas no sítio http://www.diariomunicipal.com.br/ama/.

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

ÓRGÃO: 04 - SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 0440 - SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
ESTRUTURA PROGRAMÁTICA: 04.0440.04.122.0001.2004 - MANUTENÇÃO DAS AÇÕES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
ELEMENTO DE DESPESA:
3390390000/150000000 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA

ÓRGÃO: 05 - SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 0550 - SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS
ESTRUTURA PROGRAMÁTICA: 05.0550.04.123.0001.2005 - MANUTENÇÃO DAS AÇÕES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS
ELEMENTO DE DESPESA:
3390390000/150000000 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA

ÓRGÃO: 09 - SECRETARIA MUNICIPAL DE OBRAS E VIAÇÃO
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 0990 - SECRETARIA MUNICIPAL DE OBRAS E VIAÇÃO
ESTRUTURA PROGRAMÁTICA: 09.0990.15.122.0013.2021 - MANUTENÇÃO DAS AÇÕES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE OBRAS E VIAÇÃO
ELEMENTO DE DESPESA:
3390390000/150000000 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA

ÓRGÃO: 10 - SEC MUNIC DE AGRIC, MEIO AMB, TURISMO E DES. ECON.
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 1010 - SEC MUNIC DE AGRIC, MEIO AMB, TURISMO E DES. ECON.
ESTRUTURAPROGRAMÁTICA:10.1010.20.122.0001.2023- MANUT.DAS AÇÕES DA SEC.DE AGRICULTURA, MEIOAMBIENTE, TURISMO E DESENV.ECONÔMICO
ELEMENTO DE DESPESA:
3390390000/150000000 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA

ÓRGÃO: 07 - SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 0771 - FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
ESTRUTURA PROGRAMÁTICA: 07.0771.10.122.0001.6012 - MANUTENÇÃO DO FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
ELEMENTO DE DESPESA:
3390390000/150001002 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA

ÓRGÃO: 07 - SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 0771 - FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
ESTRUTURA PROGRAMÁTICA: 07.0771.10.301.0017.6003 - MANUTENÇÃO DA REDE DE APS - PISO DA ATENÇÃO BÁSICA
ELEMENTO DE DESPESA:
3390390000/150001002 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA
3390390000/160000000 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA
3390390000/170600000 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA
3390390000/171000000 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA
3390390000/279900099 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA

ÓRGÃO: 07 - SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 0771 - FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
ESTRUTURA PROGRAMÁTICA: 07.0771.10.301.0017.6004 - MANUTENÇÃO DA REDE DE APS - PROGRAMA SAÚDE DA FAMÍLIA
ELEMENTO DE DESPESA:
3390390000/150001002 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA
3390390000/160000000 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA
3390390000/170600000 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA
3390390000/171000000 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA
3390390000/279900099 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA

ÓRGÃO: 07 - SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 0771 - FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
ESTRUTURA PROGRAMÁTICA: 07.0771.10.301.0017.6007 - MANUTENÇÃO DA REDE DE APS - PROGRAMA SAÚDE BUCAL
ELEMENTO DE DESPESA:
3390390000/150001002 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA
3390390000/160000000 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA
3390390000/170600000 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA
3390390000/171000000 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA
3390390000/279900099 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA

ÓRGÃO: 07 - SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 0771 - FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
ESTRUTURA PROGRAMÁTICA: 07.0771.10.301.0017.6041 - MANUTENÇÃO DA REDE DE APS - CENTRO DE ESPECIALIDADES ODONTOLÓGICAS
ELEMENTO DE DESPESA:

3390390000/150001002 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA
3390390000/160000000 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA
3390390000/170600000 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA
3390390000/171000000 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA
3390390000/279900099 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA

ÓRGÃO: 07 - SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 0771 - FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
ESTRUTURA PROGRAMÁTICA: 07.0771.10.301.0017.6050 - MANUTENÇÃO DA REDE DE APS - ACADEMIA DE SAÚDE
ELEMENTO DE DESPESA:
3390390000/150001002 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA
3390390000/160000000 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA
3390390000/170600000 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA
3390390000/171000000 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA
3390390000/279900099 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA

ÓRGÃO: 07 - SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 0771 - FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
ESTRUTURA PROGRAMÁTICA: 07.0771.10.302.0018.6005 - MANUTENÇÃO DA REDE DE ATENÇÃO ESPECIALIZADA - ATENÇÃO À SAÚDE NO MAC
ELEMENTO DE DESPESA:
3390390000/150001002 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA
3390390000/160000000 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA
3390390000/170600000 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA
3390390000/171000000 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA
3390390000/279900099 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA

ÓRGÃO: 07 - SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 0771 - FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
ESTRUTURA PROGRAMÁTICA: 07.0771.10.302.0018.6032 - MANUTENÇÃO DA REDE DE ATENÇÃO ESPECIALIZADA - CAPS
ELEMENTO DE DESPESA:
3390390000/150001002 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA
3390390000/160000000 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA
3390390000/170600000 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA
3390390000/171000000 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA
3390390000/279900099 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA

ÓRGÃO: 07 - SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 0771 - FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
ESTRUTURA PROGRAMÁTICA: 07.0771.10.302.0018.6053 - MANUTENÇÃO DA REDE DE ATENÇÃO ESPECIALIZADA - LABORATÓRIO DE ANALISES CLÍNICAS
ELEMENTO DE DESPESA:
3390390000/150001002 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA
3390390000/160000000 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA
3390390000/170600000 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA
3390390000/171000000 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA
3390390000/279900099 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA

ÓRGÃO: 07 - SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 0771 - FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
ESTRUTURA PROGRAMÁTICA: 07.0771.10.302.0018.6079 - MANUTENÇÃO DA REDE DE ATENÇÃO ESPECIALIZADA - HOSPITAL MUNICIPAL
ELEMENTO DE DESPESA:
3390390000/150001002 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA
3390390000/160000000 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA
3390390000/170600000 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA
3390390000/171000000 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA
3390390000/279900099 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA

ÓRGÃO: 06 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 0660 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
ESTRUTURA PROGRAMÁTICA: 06.0660.12.122.0001.2006 - MANUTENÇÃO DAS AÇÕES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
ELEMENTO DE DESPESA:
3390390000/150000000 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA
3390390000/150001001 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA

ÓRGÃO: 06 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 0660 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
ESTRUTURA PROGRAMÁTICA: 06.0660.12.361.0002.1071 - IMPLANTAÇÃO E MANUTENÇÃO DO CENTRO DE FORMAÇÃO CONTINUADA DOS PROFISSIONAIS DA EDUCAÇÃO – “CASA GRACILIANO RAMOS”
ELEMENTO DE DESPESA:
3390390000/150001001 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA

ÓRGÃO: 06 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 0660 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
ESTRUTURA PROGRAMÁTICA: 06.0660.12.361.0002.2017 - QUOTA MUNICIPAL DO SALÁRIO EDUCAÇÃO - QSE
ELEMENTO DE DESPESA:
3390390000/155000000 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA

ÓRGÃO: 06 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 0661 - FUNDO DE MANUT E DESENV. DA EDUCAÇÃO BÁSICA-FUNDEB
ESTRUTURA PROGRAMÁTICA: 06.0661.12.361.0002.2027 - MANUTENÇÃO DAS AÇÕES DO ENSINO FUNDAMENTAL - 30%
ELEMENTO DE DESPESA:
3390390000/154000000 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA

ÓRGÃO: 06 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 0661 - FUNDO DE MANUT E DESENV. DA EDUCAÇÃO BÁSICA-FUNDEB

ESTRUTURA PROGRAMÁTICA: 06.0661.12.365.0002.2024 - MANUTENÇÃO DAS AÇÕES DO ENSINO INFANTIL/PRÉ-ESCOLA - 30%
ELEMENTO DE DESPESA:
3390390000/154000000 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA

ÓRGÃO: 06 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 0661 - FUNDO DE MANUT E DESENV. DA EDUCAÇÃO BÁSICA-FUNDEB
ESTRUTURA PROGRAMÁTICA: 06.0661.12.365.0002.2026 - MANUTENÇÃO DAS AÇÕES DO ENSINO INFANTIL/CRECHE - 30%
ELEMENTO DE DESPESA:
3390390000/154000000 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA

ÓRGÃO: 08 - SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 0881 - FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
ESTRUTURA PROGRAMÁTICA: 08.0881.08.122.0001.6002 - MANUTENÇÃO DO FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
ELEMENTO DE DESPESA:
3390390000/150000000 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA

ÓRGÃO: 08 - SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 0881 - FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
ESTRUTURA PROGRAMÁTICA: 08.0881.08.244.0003.6025 - MANUTENÇÃO DA PROTEÇÃO SOCIAL BÁSICA - PORTARIA MDS 886/2023
ELEMENTO DE DESPESA:
3390390000/150000000 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA
3390390000/166000000 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA
3390390000/170600000 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA

ÓRGÃO: 08 - SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 0881 - FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
ESTRUTURA PROGRAMÁTICA: 08.0881.08.244.0003.6027 - APOIO À ORGANIZAÇÃO E GESTÃO DO PROGRAMA AUXÍLIO BRASIL E DO CADASTRO ÚNIDO - IGB/PAB
ELEMENTO DE DESPESA:
3390390000/150000000 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA
3390390000/166000000 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA

ÓRGÃO: 08 - SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 0881 - FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
ESTRUTURA PROGRAMÁTICA: 08.0881.08.244.0003.6054 - BLOCO DA PROTEÇÃO SOCIAL BÁSICA - PSB
ELEMENTO DE DESPESA:
3390390000/150000000 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA
3390390000/166000000 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA

ÓRGÃO: 08 - SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 0881 - FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
ESTRUTURA PROGRAMÁTICA: 08.0881.08.244.0003.6055 - BLOCO DA PROTEÇÃO SOCIAL ESPECIAL - MÉDIA E ALTA COMPLEXIDADE
ELEMENTO DE DESPESA:
3390390000/150000000 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA
3390390000/166000000 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA

DATA DE ASSINATURA: 23 de outubro de 2024.

Publicado por:
Emerson de Souza Jatoba
Código Identificador:E165064F

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DA ATA Nº 105/2024

Processo Nº 08060017/2024; Ata de Registro Nº 105/2024; Pregão Eletrônico Nº 16/2024; Órgão Gerenciador: **MUNICÍPIO DE QUEBRANGULO/AL**, CNPJ Nº12.241.675/0001-01; **REGISTRO DE PREÇO PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA EM VEÍCULOS, COM O NECESSÁRIO FORNECIMENTO DE PEÇAS E ACESSÓRIOS, TOMANDO COMO REFERÊNCIA A TABELA DE PEÇAS ORIGINAIS DE CADA FORNECEDOR, a fim de atender a demanda da Secretaria Municipal de Administração, Saúde, Educação, Assistência Social, Agricultura, Obras e Infraestrutura do Município de Quebrangulo/AL**, Fornecedor Beneficiário, **CENTRO AUTOMOTIVO MONAM LTDA,** CNPJ 09.002.715/0001-58. A validade da Ata de registros de preços será de 1(um) ano, contado a partir publicação de seu extrato na imprensa oficial, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.
Data de Assinatura: 29 de outubro de 2024.

Publicado por:
Emerson de Souza Jatoba
Código Identificador:008E9DDB

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
SÚMULA DO TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 086/2024, QUE ENTRE SI CELEBRAM A PREFEITURA DE QUEBRANGULO/AL E A EMPRESA DELTA PRODUTOS E SERVIÇOS LTDA

PROCESSO Nº: 08270006/2024
CONTRATO N°: N° 086/2024

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

CONTRATADA empresa **DELTA PRODUTOS E SERVIÇOS LTDA**, inscrita no CNPJ nº 11.676.271/0001-88, situada na Estrada do Palmital, nº 5.000, Palmital -Saquarema/RJ -CEP: 28.993-000, neste ato representada pelo seu Procurador, o Senhor **JOÃO GUSTAVO DA CONCEIÇÃO BUCHUD**, brasileiro, inscrito no CPF sob o nº 142.230.457-41 e cédula de identidade nº 26.755.568-8 Detran/RJ;

INTERVENIENTE: A **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE**, situada à Praça Major Cícero de Góes Monteiro, nº 44, Bairro Centro, CEP 57750-000, neste Município, neste ato representado pela Secretária Sra. **MÁRCIA NÚBIA DA SILVA LIMA**, portadora do CPF nº 438.809.674-15 e Cédula de Identidade nº 757653 SSP/AL;

OBJETO DO CONTRATO: O objeto do presente instrumento é a **aquisição de equipamentos escolares, com Fornecimento e instalação (mão de obra) quando necessário**.
BASE LEGAL: Lei federal de nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável.
DO VALOR DO CONTRATO: O valor do presente Termo de Contrato é de R$ 807.287,00 (oitocentos e sete mil, duzentos e oitenta e sete reais).

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

ÓRGÃO: 06 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 0660 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
ESTRUTURA PROGRAMÁTICA: 06.0660.12.122.0001.2006 - MANUTENÇÃO DAS AÇÕES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
ELEMENTO DE DESPESA:
4490520000/150001001 - EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE
ORGÃO: 06 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 0660 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO ESTRUTURA PROGRAMÁTICA: 06.0660.12.361.0002.2017 - QUOTA MUNICIPAL DO SALÁRIO EDUCAÇÃO - QSE ELEMENTO DE DESPESA:
4490520000/155000000 - EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE
ÓRGÃO: 06 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE UNIDADE ORÇAMENTARIA: 0660 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
ESTRUTURA PROGRAMÁTICA: 06.0660.12.361.0002.2071 - MANUTENÇÃO DO PROGRAMA ESCOLA EM TEMPO INTEGRAL - ETI
ELEMENTO DE DESPESA:
4490520000/156900000 - EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE
ÓRGÃO: 06 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE DADE ORÇAMENTÁRIA: 0661 - FUNDO DE MANUT E DESENV. DA EDUCAÇÃO BÁSICA-FUNDEB RUTURA PROGRAMÁTICA: 06.0661.12.361.0002.2027 - MANUTENÇÃO DAS AÇÕES DO ENSINO FUNDAMENTAL - 30%
ELEMENTO DE DESPESA:
4490520000/154000000 - EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE
ÓRGÃO: 06 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 0661 - FUNDO DE MANUT E DESENV. DA EDUCAÇÃO BÁSICA-FUNDEB ESTRUTURA PROGRAMÁTICA: 06.0661.12.365.0002.2024 - MANUTENÇÃO DAS AÇÕES DO ENSINO INFANTIL/PRE-ESCOLA - 30%
ELEMENTO DE DESPESA:
4490520000/154000000 - EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE
ÓRGÃO: 06 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 0661 - FUNDO DE MANUT E DESENV. DA EDUCAÇÃO BÁSICA-FUNDEB ESTRUTURA PROGRAMÁTICA: 06.0661.12.365.0002.2026 - MANUTENÇÃO DAS AÇÕES DO ENSINO INFANTIL/CRECHE - 30%
ELEMENTO DE DESPESA:
4490520000/154000000 - EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE
ÓRGÃO: 06 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 0661 - FUNDO DE MANUTE DESENV. DA EDUCAÇÃO BÁSICA-FUNDEB ESTRUTURA PROGRAMÁTICA: 06.0661.12.365.0002.2069 - INVESTIMENTOS NA EDUC. INFANTIL - CONSTRUÇÃO/REFORMA/ESTRUTURAÇÃO - COMPLEM. DO VAAT
ELEMENTO DE DESPESA:
4490520000/154200000 - EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE

O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da data da sua assinatura, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021.

O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do contratado, previstas neste instrumento.

DATA DE ASSINATURA: 01 de novembro de 2024.

Publicado por:
Emerson de Souza Jatoba
Código Identificador:F4F5084D

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO LARGO

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS
PEDIDO DE COTAÇÃO

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 MATERIAL GRÁFICO Processo nº 1015.0011/2024**. Para suprir as necessidades da **SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO E ORÇAMENTO - SEPLA.** As especificações dos objetos estão à disposição dos interessados no Departamento de Compras. Localizado na Galeria Napoli S/N, Avenida Napoleão Viana, Bairro Prefeito Antônio Lins, Rio Largo/ AL, ou por meio do endereço eletrônico (setordecompraspmrl@gmail.com). Mais informações poderão ser obtidas por meio do e-mail informado anteriormente.

Rio Largo, 01 de novembro de 2024.

CÉSAR LUÍS RAMALHO LEITE
Setor de Compras

Publicado por:
Cesar Luis Ramalho Leite
Código Identificador:EEB0622D

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS
PEDIDO DE COTAÇÃO

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 BOBINAS TÉRMICAS. Processo nº 1031.0058/2024**. Para suprir as necessidades da **SECRETARIA MUNICIPAL DE TRANSPORTE E GERENCIAMENTO DE FROTAS - SMT.** As especificações dos objetos estão à disposição dos interessados no Departamento de Compras. Localizado na Galeria Napoli S/N, Avenida Napoleão Viana, Bairro Prefeito Antônio Lins, Rio Largo/ AL, ou por meio do endereço eletrônico (setordecompraspmrl@gmail.com). Mais informações poderão ser obtidas por meio do e-mail informado anteriormente.

Rio Largo, 01 de novembro de 2024.

CÉSAR LUÍS RAMALHO LEITE
Setor de Compras

Publicado por:
Cesar Luis Ramalho Leite
Código Identificador:BA6D3C18

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS
EXTRATO DE CONTRATO

EXTRATO DE CONTRATO

CONTRATO N° 147/2024 – PE

CONTRATO N° 147/2024 ORIUNDO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° 018/2023 DO PREGÃO ELETRÔNICO N° 018/2023 – 2ª CHAMADA.
CONTRATANTE: Prefeitura Municipal de Rio Largo/AL. CONTRATADA: QUALITY COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA, inscrita no CNPJ sob nº 35.475.496/0001-34. OBJETO: Aquisição de Gêneros Alimentícios. VALOR: R$ 78.705,00 (setenta e oito mil setecentos e cinco reais). CELEBRAÇÃO: 01/11/2024. Vigência: 06 (seis) meses, contados da data da assinatura. Fundamentação legal: Decreto Federal n° 10.024/19 e Leis n° 10.520/02 e 8.666/93 e suas alterações posteriores. A íntegra do Contrato poderá ser obtida na sede da Prefeitura Municipal de Rio Largo/AL.

Rio Largo, 01 de novembro de 2024.

DERILÂNDIA KAROLINE MARQUES DA SILVA
Gestora de Contratos

Publicado por:
Aline Carneiros Dos Santos
Código Identificador:FE7CE11A

SECRETARIA MUNICIPAL GERAL DE GOVERNO
DECRETO

DECRETO Nº 031, DE 01 DE NOVEMBRO DE 2024.

Estabelece os procedimentos e prazos para encerramento da execução orçamentária e financeira de 2024 no âmbito do Poder Executivo Municipal, e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE RIO LARGO, ESTADO DE ALAGOAS, **GILBERTO GONÇALVES DA SILVA**, no uso de suas atribuições legais previstas na Lei Orgânica do Município e considerando a necessidade de se adotar normas e procedimentos que visem disciplinar o encerramento da execução orçamentária e contribuir para o processo contábil de fechamento das atividades financeiras de 2024, no âmbito do Poder Executivo Municipal, órgãos da Administração Direta e Indireta, incluindo Fundos Municipais, com o intuito de convergência à consolidação anual das contas públicas do Município, em consonância as normas de direito financeiro exaradas pela Lei nº 4320/64, a Lei Complementar nº 101/2000 (Lei de Responsabilidade Fiscal).

DECRETA:
Art. 1º - Os procedimentos e prazos relativos ao encerramento do exercício financeiro de 2024 e à abertura do exercício de 2025, dos órgãos da administração direta e das entidades da administração indireta, obedecerão às disposições contidas neste Decreto.

CAPÍTULO I
DA EXECUÇÃO ORÇAMENTÁRIA, DOS CRÉDITOS ADCIONAIS E FLEXIBILIZAÇÃO ORÇAMENTÁRIA
Art. 2º - Os saldos orçamentários não comprometidos e os bloqueios não utilizados até 15 de novembro de 2024, referentes a recursos do tesouro, ficarão à disposição para ajustes do encerramento do exercício.

Art. 3º - As Unidades Orçamentárias deverão encaminhar à Secretaria Municipal de Planejamento e Orçamento - SEPLA as solicitações de créditos adicionais do tipo suplementar, do tipo especial e as solicitações de flexibilização orçamentária ao orçamento vigente, até 07 de dezembro 2024.

CAPÍTULO II
DA PROGRAMAÇÃO FINACEIRA E DA MOVIMENTAÇÃO FINANCEIRA
Art. 4º - As Unidades Orçamentárias deverão:
I - Solicitar a Secretaria Municipal de Finanças, caso necessitem, disponibilidade financeira para emissão ou alteração de empenhos com a fonte de recursos do tesouro municipal até o dia 07 de dezembro de 2024; e
II - Informar os recursos financeiros que autorizarão a emissão ou alteração de empenhos até 07 de dezembro de 2024.
Art. 5º - O prazo limite para pagamento de despesas no corrente exercício será 29 de dezembro de 2024.

CAPÍTULO III
DOS EMPENHOS
Art. 6º - O processamento de documentos da execução orçamentária das administrações direta e indireta, relativos ao exercício de 2024, deverá atender ao seguinte:
I - Emissão de Notas de Empenho Ordinário, até 20 de dezembro de 2024; e
II - Emissão de Notas de Empenho Estimativo e/ou Global, até 04 de dezembro de 2024; e
III – Anulação de Notas de Empenho total e/ou parcial, até 04 de dezembro de 2024, dos saldos empenhados estimativos, bem como dos empenhos ordinários correspondentes a despesas cuja execução não seja mais esperada até o final do exercício de 2024.

CAPÍTULO IV
RESTOS A PAGAR
Art. 7º - As despesas legalmente empenhadas e liquidadas deverão ser pagas no próprio exercício ou inscritas em restos a Pagar Processados.
Parágrafo único - São considerados Restos a Pagar Processados – despesa legalmente empenhada e liquidada cuja prestação de serviço, entrega de material/equipamento ou execução de obra tenha ocorrido no exercício de sua inscrição, cujo os documentos comprobatórios do respectivo crédito comprovem direito líquido e certo adquirido pelo credor.

Art. 8º - As despesas empenhadas e não liquidadas deverão ser inscritas em Restos a Pagar Não Processados desde que haja disponibilidade de caixa por fonte de recurso correspondente para o seu efetivo pagamento.
§1º - São considerados Restos a Pagar Não Processados – despesa legalmente empenhada e não liquidada cuja prestação de serviço, entrega de material/ equipamento ou execução de obra não tenha ocorrido no exercício de sua inscrição.
§2º - No momento da inscrição dos Restos a Pagar Não Processados deverá ser observado à disponibilidade de caixa por fonte de recursos correspondente salvo os convênios cujo recurso só estará disponível após sua respectiva liquidação.

Art. 9º - As unidades orçamentárias terão até o dia 26 de dezembro de 2024 para encaminhar os documentos comprobatórios que justifiquem a Inscrição de Restos a Pagar Processados e Não Processados.

CAPÍTULO V
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS
Art. 10º - Para contribuir com atendimento ao Decreto, ficam estabelecidos os prazos constantes no Anexo único, que deverão ser seguidos por todas as Unidades Orçamentárias.

Art. 11º - Ficam definidas a Secretaria Municipal de Planejamento e Orçamento - SEPLA, Secretaria Municipal de Finanças - SEFIN e Controladoria Geral do Município como órgãos gestores do cumprimento deste Decreto.
Parágrafo Único - As situações excepcionais deverão ser expressamente autorizadas pelo Chefe do Poder Executivo.

Art. 12º - disposto neste decreto aplica-se no que couber ao Poder Legislativo Municipal.

Art. 13º - Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Rio Largo/AL, 01 de novembro de 2024.

GILBERTO GONÇALVES DA SILVA
Prefeito Municipal

ANEXO ÚNICO TABELA DE PRAZOS PARA ENCERRAMENTO DO EXERCÍCIO DE 2024	
DATA LIMITE	**PROCEDIMENTO**
15/11/2024	Prazo para anulação de **bloqueio** de dotação orçamentária realizadas nas

	fontes de recurso do tesouro.
07/12/2024	Prazo para solicitação de **disponibilidade financeira**.
07/12/2024	Prazo para solicitação de abertura de **Crédito Suplementar.**
04/12/2024	Prazo para anulação de **Notas de Empenho Parcial e/ou total**, dos saldos de empenhos estimativos, bem como dos empenhos ordinários correspondentes a despesas cuja execução não seja mais esperada.
04/12/2024	Prazo para a emissão de **Notas de Empenho Estimativo e/ou Global**
20/12/2024	Prazo para a emissão de **Notas de Empenho Ordinário.**
29/12/2024	Prazo limite para **pagamento** de despesas.
29/12/2024	Prazo para **inscrição em Restos a Pagar** não processados e processados, ordenados por fonte de recursos.

Publicado por:
Joelmir Douglas de Lima Pinto
Código Identificador:B68E120C

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA LUZIA DO NORTE

SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL
AVISO DE LICITAÇÃO

AVISO DE LICITAÇÃO

O MUNICÍPIO DE SANTA LUZIA DO NORTE, através do Setor de Licitações, avisa que realizará licitações conforme resumo:

Modalidade: **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 09/2024 (BNC- BOLSA NACIONAL DE COMPRAS)**
Fundamento Legal: Lei 14.133-2021
Objeto: Registro de Preços para futura e eventual contratação de empresa para prestação de serviço funerário, para atender as necessidades da Secretaria de Assistência Social do Município de Santa Luzia do Norte/AL.
Tipo: **Menor Preço**.
Data e hora da sessão de disputa:**15/11/2024**, às **09:00h** (horário de Brasília).
LOCAL: Sistema eletrônico do **BNC- BOLSA NACIONAL DE COMPRAS**, através do site www.bnc.org.br.
Os interessados poderão retirar o Edital através do site: www.bnc.org.br e se credenciarem junto ao **BNC- BOLSA NACIONAL DE COMPRAS,** no endereço http://bnc.org.br/sistema

Informações pelo e-mail: cplsantaluzia2018@gmail.com.

Santa Luzia do Norte/AL, 01 de novembro de 2024

ÂNGELA MARIA ARAÚJO LIMA
Secretária de Assistência Social

Publicado por:
Givanilda Maria Nascimento Araujo
Código Identificador:371A26B2

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO IPANEMA

GABINETE DA PREFEITA
DECRETO N.º 162, DE 01 DE NOVEMBRO 2024

DISPÕE SOBRE A REGULAMENTAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE SANTANA DO IPANEMA, ESTADO DE ALAGOAS, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

A PREFEITA DO MUNICÍPIO DE SANTANA DO IPANEMA, deste Estado de Alagoas, no uso de suas atribuições legais, que lhe são conferidas pela Lei Orgânica Municipal,

DECRETA:

TÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES E DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Este Decreto dispõe sobre o regulamento da inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal no município de Santana do Ipanema, Estado de Alagoas que disciplina a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, instituída pela Lei nº 1.216, de 30 de agosto de 2024.

§1º As atividades de que trata o caput serão executadas pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal – SIM de Santana do Ipanema, Estado de Alagoas, subordinado diretamente à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural, 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.

CAPÍTULO II

DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

Art. 2º A inspeção e a fiscalização de estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem o comércio no Município de Santana do Ipanema, Estado de Alagoas, de que trata este Decreto, abrange:
I – os aspectos industrial e sanitário dos produtos de origem animal, comestíveis ou não, por meio da inspeção *ante* e *post mortem* dos animais destinados ao abate;

II – o recebimento, manipulação, fracionamento, transformação, elaboração, embalagem, rotulagem, conservação, acondicionamento, armazenamento e o trânsito de produtos de origem animal.

Art. 3º Ficam sujeitos à inspeção, à reinspeção e à fiscalização, previstas neste Decreto:

I – os animais domésticos, exóticos e silvestres, destinados ao abate, seus produtos, subprodutos e matérias-primas;

II – o pescado e seus derivados;

III – o leite e seus derivados;

IV – os ovos e seus derivados;

V – os produtos das abelhas e seus derivados.

§ 1º A inspeção e a fiscalização previstas no caput são aplicáveis aos produtos comestíveis e não comestíveis, adicionados ou não de produtos vegetais.

§ 2º Excluem-se das disposições do § 1º deste artigo os produtos que tenham finalidade medicamentosa ou terapêutica e as preparações opoterápicas.

Art. 4º São privativas do Serviço de Inspeção Municipal de Santana do Ipanema – SIM a fiscalização e a inspeção dos produtos de origem animal, comestíveis ou não, e seus derivados, nos estabelecimentos registrados no SIM.

§ 1º A inspeção sanitária e industrial, conforme Art. 1º deste decreto, será de responsabilidade exclusiva do profissional médico veterinário oficial.

§ 2º O médico veterinário responsável, terá equipe de profissionais que lhe auxilie na realização das inspeções.

Art. 5º Os servidores incumbidos da execução das atividades de que trata este Decreto, mediante apresentação de documento de identificação funcional e no desempenho de suas funções, terão livre acesso em qualquer horário aos estabelecimentos e às suas dependências, às propriedades rurais, aos depósitos, aos armazéns ou

a qualquer outro local ou instalação onde se abatam animais, processem, manipulem, transformem, preparem, transportem, beneficiem, acondicionem, armazenem ou comercializem produtos e subprodutos de origem animal, matérias-primas e afins, no âmbito do Município de Santana do Ipanema, Estado de Alagoas.

Art. 6º A fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal serão geridas, de modo que seus procedimentos e sua organização se façam por métodos universalizados e sejam aplicados equitativamente em todos os estabelecimentos inspecionados pelo SIM, conforme sua classificação.

Art. 7º As atividades de fiscalização e de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal serão coordenadas por um médico veterinário do SIM.

Parágrafo único. Todos os servidores que realizam as atividades de inspeção e fiscalização deverão estar lotados no SIM.

Art. 8º A inspeção e a fiscalização a que se refere ao art. 4º deste Decreto abrangem:

I – inspeção *ante mortem e post mortem* das diferentes espécies animais;

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

III – verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;

IV – verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

V – verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;

VI – coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;

VII – avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública;

VIII – avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;

IX – verificação da água de abastecimento;

X – fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos, comestíveis e não comestíveis, e suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais;

XI - classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação federal ou em fórmulas registradas com base em legislação específica estadual ou municipal;

XII - verificação dos meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;

XIII - controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;

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

XV- certificação sanitária dos produtos de origem animal;

XVI - outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal.

§ 1º A fiscalização e a inspeção abrangem também os produtos afins, tais como coagulantes, condimentos, corantes, conservadores, antioxidantes e fermentos, entre outros, utilizados nos estabelecimentos de produtos de origem animal.

§ 2º Todos os produtos de origem animal, oriundos de estabelecimentos inspecionados, poderão sofrer reinspeção quando forem utilizados como matéria-prima para a elaboração de outros produtos desta natureza.

§ 3º O médico veterinário do SIM deverá oficiar, de imediato, às autoridades da Defesa Sanitária Animal, da Secretaria de Estado da Saúde ou de outros órgãos competentes, a ocorrência de enfermidade animal ou zoonose de notificação obrigatória de que tiver conhecimento.

Art. 9º As inspeções e a fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas:

I – nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;

II – nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstos neste Decreto, para abate ou para industrialização;

III – nos estabelecimentos que recebam o pescado para manipulação, distribuição ou para industrialização;

IV – nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos para distribuição em natureza ou para industrialização;

V – nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou para industrialização;

VI – nos estabelecimentos que extraiam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou para industrialização;

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

VIII – nos estabelecimentos que recebam, industrializem e distribuam produtos de origem animal não comestíveis.

Art. 10. A execução da inspeção e da fiscalização pelo Serviço de Inspeção Municipal isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual e municipal, para produtos de origem animal, resguardadas as competências específicas de cada órgão.

Art. 11. Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal para efeito deste Decreto, qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como os locais onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o ovo e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados, incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal conforme dispõe a Lei nº 8.171, de 1991, e suas normas regulamentadoras.

Art. 12. Para fins deste Decreto, produto ou derivado é a definição dada ao produto ou à matéria-prima de origem animal julgados aptos para o consumo humano pelo serviço de inspeção oficial.

Art. 13. A inspeção industrial e sanitária e a fiscalização de que trata este Decreto podem ser executadas de forma permanente ou periódica.

§1º A inspeção em caráter permanente consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização *ante mortem e post mortem*, durante as operações de abate das diferentes espécies de açougue, de caça, de anfíbios e répteis nos estabelecimentos;

§2º A inspeção em caráter periódico consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização nos demais estabelecimentos registrados e nas outras instalações industriais dos estabelecimentos de que trata o Art.9º com a frequência estabelecida em normas complementares, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o desempenho de cada estabelecimento e em função da implementação dos programas de autocontrole.

§3º As atividades de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, exercidas em frigoríficos de animais silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável, serão realizadas somente mediante autorização do órgão ambiental competente.

Art. 14. Os procedimentos de inspeção poderão ser alterados mediante a aplicação da análise de risco, segundo os preceitos instituídos em nível nacional.

Art. 15. O Serviço de Inspeção Municipal poderá celebrar parcerias com órgãos ou com entidades afins, dos setores público ou privado, com o objetivo de viabilizar, desenvolver ou de aperfeiçoar as atividades de educação e de inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 16. A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal será instalada nos estabelecimentos após a efetivação do seu registro no SIM.

Art. 17. Para efeito deste Decreto, são adotados os seguintes conceitos:

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:

Criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclua o território brasileiro;

Introduzidos pelo homem, inclusive os animais domésticos, em estado asselvajado;

Introduzidos fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro;

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 a 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;

XIX – 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 Desenvolvimento Rural, Meio Ambiente e Recursos Hídricos, 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.

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

CAPÍTULO II

DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 20. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

I – granja leiteira;

II – posto de refrigeração;

III – unidade de beneficiamento de leite e derivados;

IV – queijaria.

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

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

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

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

CAPÍTULO III

DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 21. Os estabelecimentos de pescado e de derivados são classificados em:

I – barco- fábrica

II – abatedouro frigorífico de pescado;

III – unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado;

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

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

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

CAPÍTULO IV

DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 22. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

I – granja avícola;

II – unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

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

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

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

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

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

§ 6º É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

CAPÍTULO V

DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

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

I – unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

§1º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré- beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

§ 2º É permitida a recepção de matéria-prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

CAPÍTULO VI

DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM

Art. 24. Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:

I – entreposto de produtos de origem animal;

II – casa atacadista;

§ 1º Para os fins deste decreto, entende-se por:

I – 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.

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

§ 2ºNos estabelecimentos citados nos incisos I e II do § 1º deste artigo, não serão permitidos quaisquer trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de substituição de embalagem primária, permitida a substituição da embalagem secundária que se apresentar danificada.

§ 3º Nos estabelecimentos de que trata o inciso I do art. § 1º, é permitida a agregação de produtos de origem animal rotulados para a formação de kits ou conjuntos, que não estão sujeitos a registro.

CAPÍTULO VII

DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS

Art. 25. Os estabelecimentos de produtos não comestíveis são classificados como:

I – Unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis.

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

TÍTULO IV

DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I

DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 26. Todo estabelecimento de produtos de origem animal que realize o comércio municipal ou intermunicipal, este no caso de municípios integrantes de consórcio, deve estar registrado no Serviço de Inspeção Municipal conforme disposto na Lei 1.283, de 1950 e na Lei n º 1.216, de 2024, de acordo com a classificação que trata este Decreto.

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

Art. 28. Para a solicitação de registro de estabelecimento, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

I – requerimento do responsável legal com identificação do estabelecimento contendo:

a) nome ou razão social;

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

c) localização do futuro estabelecimento.

II – plantas, nas seguintes escalas:

a) de situação - escala 1:500;

b) baixa - escala 1:100;

c) fachada - escala 1:50;

d) cortes - escala 1:50;

e) layout dos equipamentos - escala 1:100;

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

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

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

IV – memorial técnico sanitário assinado pelo Médico Veterinário responsável (RT) pela indústria;
V – alvará de localização e/ou funcionamento emitido pela Prefeitura;
VI – documento que comprove posse ou permissão de uso do terreno;
VII – licença Ambiental de Instalação ou Declaração Ambiental eletrônica emitida pelo órgão oficial competente;
VIII – contrato social da empresa registrado na Junta Comercial do Estado, ou documento equivalente;
IX – laudo de análise da água de abastecimento;
X – comprovante de pagamento das taxas respectivas;
XI – laudo de inspeção final;
XII – programa de autocontrole, conforme diretrizes estabelecidas em norma complementar.
§ 1º A área ou terreno onde o estabelecimento será construído, deverá ser previamente aprovada pelo SIM.
§ 2º Para avaliação prévia de projeto de estabelecimento de pequeno porte, poderão ser aceitos croquis, desde que seja possível uma análise adequada do mesmo.
§ 3º A etapa de aprovação prévia do projeto é necessária inclusive para estabelecimentos já construídos.
§ 4º Para o estabelecimento já construído, além dos documentos listados nos incisos do caput deve ser realizada inspeção para avaliação das dependências industriais e sociais, dos equipamentos, do fluxograma, da água de abastecimento e de escoamento de águas residuais, com parecer conclusivo em laudo elaborado por Médico Veterinário Oficial.
§ 5º Os projetos aprovados com ressalvas devem ter as mesmas atendidas antes da solicitação de vistoria para emissão do Laudo de Inspeção Final do estabelecimento.
§ 6ºO Laudo de Vistoria Final deve ser emitido por médico veterinário do SIM com parecer conclusivo, indicando se o estabelecimento foi edificado conforme o projeto aprovado e contemplando a avaliação das dependências industriais e sociais, dos equipamentos, do fluxograma, da água de abastecimento e de escoamento de águas residuais.
§ 7ºA construção do estabelecimento deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação da União, dos Estados, dos Municípios e de outros órgãos de normatização técnica, desde que não contrariem as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Decreto, em normas complementares editadas pelo SIM.
§ 8º O Serviço de Inspeção Municipal poderá estabelecer os procedimentos simplificados de registro para estabelecimentos de pequeno porte, de acordo com a natureza das atividades industriais realizadas.

§ 9º A critério do Serviço poderão ser isentos de realização de análise da água de abastecimento os estabelecimentos de pequeno porte, desde que a água seja oriunda da rede pública de abastecimento;

§ 10. A critério do Serviço os programas de autocontrole dos estabelecimentos de pequeno porte poderão ser entregues pela indústria em até 3 (três) meses após o início das atividades.

§ 11. Os documentos para solicitação de registro de estabelecimentos poderão ser alterados a qualquer momento, através de publicação oficia, a critério do SIM.

Art. 29. Atendidas as exigências estabelecidas neste Decreto e nas normas complementares, o Coordenador do SIM emitirá o título de registro, que poderá ter formato digital, no qual constará:

I – o número do registro;

II – o nome empresarial;

III – a classificação do estabelecimento; e

IV – a localização do estabelecimento.

Parágrafo único. O número de registro do estabelecimento é único e identifica a unidade fabril no Município.

Art. 30. Após a emissão do Título de Registro, o funcionamento do estabelecimento será autorizado mediante instalação do SIM e elaboração de Ata de Instalação do Serviço assinado pelo Coordenador do SIM.
§ 1º Para fins de atendimento ao contido no caput, a Ata de Instalação do Serviço de Inspeção executado pelo SIM deve atestar as condições de funcionamento do estabelecimento, a existência dos programas de autocontrole descritos e dar ciência ao interessado da permissão para o início das atividades.
§ 2º Para fins de início de produção, os produtos devem estar devidamente registrados junto ao SIM.
§ 3º A empresa deve estar cadastrada no sistema do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento denominado e- SISBI, bem como seus rótulos inseridos no referido sistema.
Art. 31. Qualquer remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, só poderá ser feita após aprovação prévia do projeto.
Art. 32. Para a solicitação de análise de projetos de reforma e ampliação, devem ser apresentados os elementos informativos e documentais devidamente atualizados, constantes nos incisos I; II e IV do art. 28.
Art. 33. Fica autorizado o uso das instalações, do novo fluxo e capacidade de produção alvos da reforma e ampliação, somente após emissão do Laudo de Inspeção Final com parecer favorável do SIM.
Parágrafo único. Para os casos que impliquem alteração de categoria, o SIM deverá emitir novo Título de Registro e autorização do início da nova atividade.
Art. 34. Fica dispensada a aprovação prévia do projeto de reforma ou ampliação nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que não implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários.
Parágrafo único. Sem prejuízo ao atendimento ao disposto no caput, o responsável legal pelo estabelecimento deve comunicar a alteração proposta ao SIM, constando a justificativa e a descrição da reforma e ampliação pretendidas, acompanhada das plantas atualizadas, para anexação e atualização dos autos do processo de registro do estabelecimento.
Art. 35. Nos estabelecimentos que realizem atividades em instalações independentes, situadas na mesma área industrial, pertencentes ou não à mesma empresa, poderá ser dispensada a construção isolada de dependências comuns de abastecimento de água, tratamento de efluentes, laboratório, almoxarifado e sociais.
Parágrafo único. Cada estabelecimento, caracterizado pelo número do registro, será responsabilizado pelo atendimento às disposições deste Decreto e das normas complementares nas dependências que sejam comuns e que afetem direta ou indiretamente na sua atividade.
Art. 36. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a seis meses somente poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.
Parágrafo único. Será cancelado o registro do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo período de um ano.
Art. 37. O SIM poderá editar normas complementares sobre os procedimentos de aprovação prévia de projeto, reforma e ampliação, e para procedimentos de registro de estabelecimentos.
Art. 38. O Registro do estabelecimento terá validade de 01 (um) ano.
Parágrafo único. O SIM estabelecerá as condições e procedimentos para revalidação do registro em normas complementares.

CAPÍTULO II

DA TRANSFERÊNCIA do estabelecimento e mudança de razão social
Art. 39. Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro junto ao SIM.
§ 1ºNo caso do adquirente, locatário ou arrendatário se negar a promover a transferência, o fato deverá ser imediatamente comunicado por escrito ao Coordenado do SIM pelo alienante, locador ou arrendador.

§ 2º Os empresários ou as sociedades empresárias responsáveis por esses estabelecimentos devem notificar os interessados na aquisição, na locação ou no arrendamento a situação em que se encontram, durante as fases do processamento da transação comercial, em face das exigências deste Decreto.
§ 3º Enquanto a transferência não se efetuar, o empresário e a sociedade empresarial em nome dos quais esteja registrado o estabelecimento continuarão responsáveis pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento.
§ 4ºNo caso do alienante, locador ou arrendatário ter feito a comunicação a que se refere o § 1º, e o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo máximo de 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência, será cassado o registro do estabelecimento.
§ 5ºAssim que o estabelecimento for adquirido, locado ou arrendado, e for realizada a transferência do registro, o novo empresário, ou a sociedade empresária, será obrigado a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.
§ 6º As exigências de que trata o § 5º incluem aquelas:
I – relativas ao cumprimento de prazos de:
a) planos de ação;
b) intimações; ou
c) determinações sanitárias de qualquer natureza; e
II – de natureza pecuniária, que venham a ser estabelecidas em decorrência da apuração administrativa de infrações cometidas pela antecessora em processos pendentes de julgamento.
Art. 40. O processo de transferência ou alteração de razão social obedecerá, no que for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro do estabelecimento.
Art. 41. O processo de transferência obedecerá, no que for aplicável, o mesmo critério estabelecido para o registro.
Parágrafo único. A documentação será analisada e, uma vez aprovada, um novo Título de Registro será emitido pelo SIM sendo mantido o mesmo número de registro.

CAPÍTULO III

DA ALTERAÇÃO DA RAZÃO SOCIAL

Art. 42 - Para fins de solicitação de alteração da razão social do estabelecimento registrado, a solicitação deve ser dirigida ao Coordenador do SIM acompanhado dos seguintes documentos:

I – Requerimento de alteração de razão social assinado pelo responsável da firma antecessora e pelo responsável da nova firma;

II – Contrato Social da nova firma;

III – Comprovante do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) da nova firma;

IV – Inscrição estadual junto à Secretaria de Estado de Fazenda da nova firma;

V – Documentos pessoais (RG e CPF) do proprietário, sócios e do representante legal da nova firma;

VI – Laudo de análise da água de abastecimento;

VII – Licença ambiental atualizada;

VIII – Termo de Compromisso, obrigando-se a acatar todas as exigências formuladas à firma antecessora, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas;

IX – Programa autocontrole do estabelecimento;

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

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

CAPÍTULO IV

DA SUSPENSÃO OU CANCELAMENTO DO REGISTRO

Art.44. Será cancelado o registro do estabelecimento nos seguintes casos:

I – A pedido do proprietário ou representante legal;

II – Quando deixar de funcionar por período de um ano;

III – Quando ocorrer interdição ou suspensão do estabelecimento pelo período de um ano;

IV – Quando não realizar transferência da titularidade do registro do SIM no prazo de trinta dias;

V – Por cassação do registro pelo SIM.

§ 1º Para fins de cancelamento de que trata o inciso I, o responsável legal do estabelecimento deve apresentar ao SIM a solicitação de cancelamento.

§ 2º Para fins de cancelamento de que trata o inciso II, deve ser atendido o que segue:

I – notificação do responsável legal do estabelecimento com prazo de 10 dias para manifestação;

II – em caso de impossibilidade de notificação de que trata o inciso I, deverá ser realizada a fiscalização do estabelecimento e emitido laudo atestando que o mesmo não está em funcionamento ou não realiza comércio interestadual ou internacional a mais de um ano, podendo ser apresentada documentação comprobatória da inatividade;

III – avaliação pelo SIM da manifestação do responsável legal pelo estabelecimento ou ausência desta ou do laudo comprobatório de inatividade, para emissão de parecer conclusivo; e

IV – cancelamento do registro do estabelecimento no SIM

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

§ 4º Para fins de atendimento do inciso IV, o registro será cancelado no caso de o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo máximo de 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência, após o alienante, locador ou arrendador ter comunicado ao SIM a negação da realização da transferência pelos primeiros.

§ 5º Para fins de atendimento do inciso V, o registro será cancelado mediante proposição de sanção de cassação de registro ou do relacionamento do estabelecimento pelo SIM, instruída no processo de apuração de infração, com documentação comprobatória e histórico detalhado de todas as infrações transitadas em julgado, de forma a caracterizar a reincidência na prática em infrações graduadas como gravíssimas ou na reincidência em infrações cujas penalidades tenham sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades.

Art. 45. O cancelamento do registro do estabelecimento será realizado pelo Secretário Municipal de Agricultura, por meio da emissão de Termo de Cancelamento de Registro.

Art. 46. No caso de cancelamento do registro do estabelecimento, será apreendida a rotulagem e serão recolhidos os materiais pertencentes ao SIM, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.

Art. 47. O cancelamento de registro será comunicado oficialmente às autoridades competentes do Estado, do Município e, quando for o caso, à autoridade federal, na pessoa do Coordenador do SIM.

Art. 48. Para o retorno das atividades do estabelecimento que teve o registro cancelado, devem ser cumpridas as exigências para um novo registro de estabelecimento.

Art. 49. O cancelamento do registro não prejudica a aplicação das ações fiscais e penalidades cabíveis decorrentes da infração à legislação.

TÍTULO V

DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I

DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

Art.50. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, para exploração do comércio, sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine, conforme projeto aprovado.

Parágrafo único. As instalações e o equipamento de que trata caput compreendem as dependências mínimas, maquinário e os utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento.

CAPÍTULO VI

DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

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

I – estar situado em local distante de fontes produtoras de mau cheiro, de poluição e/ou de potenciais contaminantes de qualquer natureza, capazes de interferir na higiene e na sanidade dos produtos de origem animal;

II – ser construído em terreno com área suficiente para a construção das instalações industriais e demais dependências, bem como para a circulação e o fluxo de veículos de transporte;

III – dispor de área adequadamente delimitada por meio de grades, muros, cercas ou de qualquer outra barreira física que impeça a entrada de animais ou pessoas estranhas ao estabelecimento;

IV – dispor de vias de circulação e de pátio do perímetro industrial pavimentado e em bom estado de conservação e de limpeza;

V – possuir instalações dimensionadas de forma a atender aos padrões técnicos e aos demais parâmetros previstos em normas complementares;

VI – dispor de dependências e de instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento, apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;

VII – dispor de dependências, instalações e de equipamentos adequados à manipulação de produtos comestíveis devidamente separados dos produtos não comestíveis, devendo os utensílios utilizados para produtos não comestíveis ser de uso exclusivo para esta finalidade;

VIII – dispor de dependências anexas, para vestiários, sanitários, instalações administrativas, dentre outras;

IX – dispor de dependências e de instalações apropriadas para armazenagem de ingredientes, aditivos, de coadjuvantes de tecnologia;

X – dispor de dependências apropriadas para armazenagem de embalagens e de rotulagem;

XI – dispor de instalações apropriadas para armazenagem de materiais de higienização, produtos químicos e de substâncias utilizadas no controle de pragas;

XII – dispor, no corpo industrial, de ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, a fim de evitar estrangulamentos/contra fluxo operacional e de prevenir a contaminação cruzada;

XIII – dispor de luz natural ou artificial adequadas em todas as dependências,

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

XV – dispor as seções industriais de pé-direito, em dimensão suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos, a fim de atender às condições higiênico- sanitárias e tecnológicas;

XVI – possuir pisos impermeabilizados com material resistente, construídos de modo a facilitar à higienização, desinfecção, a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais;

XVII – dispor de ralos sifonados de fácil higienização;
XVIII – dispor de barreiras sanitárias, que possua equipamentos e utensílios específicos em todos os acessos à área de produção industrial, assim como de pias para higienização de mãos nas áreas de produção, onde se fizer necessário;

XIX – dispor de janelas, portas e demais aberturas com dispositivos de proteção contra a entrada de vetores e de pragas e evitar o acúmulo de sujidades, que sejam de fácil higienização;

XX – dispor de forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e de preparo de matérias primas e de produtos comestíveis, observado que nas dependências onde não exista forro, a superfície interna do teto deve ser construída de forma a evitar o acúmulo de sujidade, o desprendimento de partículas e a proporcionar perfeita vedação à entrada de pragas;

XXI – dispor de telhado de meia-água, apenas quando puder ser mantido o pé-direito à altura mínima da dependência ou das dependências correspondentes;

XXII – dispor de ventilação adequada em todas as dependências e climatização, quando necessário, de acordo com legislação específica;

XXIII – dispor de equipamentos e de utensílios compatíveis e apropriados à finalidade do processo de produção, resistentes à corrosão e atóxicos, de fácil higienização e que não permitam o acúmulo de resíduos;

XXIV – dispor de equipamentos ou de instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos, e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;

XXV – dispor de água potável, áreas de produção industrial de produtos comestíveis;

XXVI – dispor de instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial, em número e em área suficientes, quando necessário, de acordo com a legislação específica;

XXVII – dispor de caldeiras ou de equipamentos geradores, com dispositivos de controle de aferição e com capacidade suficiente para atender às necessidades do estabelecimento, quando necessário o provimento de água quente;

XXVIII – dispor de dependência para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias-primas e produtos;

XXIX – dispor de dependência para higienização de veículos utilizados no transporte de matérias-primas e de produtos;

XXX – dispor de equipamentos e de utensílios apropriados utilizados para produtos não comestíveis, exclusivos para esta finalidade e identificados na cor vermelha;

XXXI – dispor de rede de abastecimento de água, com instalações apropriadas para armazenamento e distribuição, suficiente para atender às necessidades do trabalho industrial, de dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações e de equipamentos para tratamento de água;

XXXII – dispor de rede diferenciada e identificada para água não potável, quando esta for utilizada para combate a incêndios, refrigeração e para outras aplicações que não ofereçam risco de contaminação aos alimentos;

XXXIII – dispor de rede de esgoto e de sistema de tratamento de águas servidas, conforme normas estabelecidas pelo órgão competente;

XXXIV – dispor de vestiários e de sanitários em número proporcional para cada sexo, instalados separadamente, com acesso independente da área industrial, de acesso fácil e protegido das intempéries;

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

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

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

XXXVIII – dispor de locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias;

XXXIX – dispor de instalações e equipamentos para recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis;

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

XLI – gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Art. 58. O estabelecimento e as suas dependências deverão ser mantidos livres de produtos, objetos ou de materiais estranhos à sua finalidade.

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

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

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

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

§1º No caso de estabelecimentos que realizem o abate de mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.

§2º Os estabelecimentos de pescado devem obedecer, ainda, no que lhes for aplicável, as exigências fixadas para os estabelecimentos de carnes e derivados.

Art. 63. O SIM poderá exigir alterações na planta industrial, processos produtivos e fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção, garantir a inocuidade do produto e a segurança alimentar.

CAPÍTULO II

DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

§ 2ºNo caso de constatação ou suspeita de que o manipulador apresente alguma enfermidade ou problema de saúde que possa comprometer a inocuidade dos produtos, ele deverá ser afastado de suas atividades.

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

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

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

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

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

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

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

CAPÍTULO III

DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

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

I - atender ao disposto neste Decreto e em normas complementares;

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

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

IV - fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM, alimentando o sistema de informação do serviço de inspeção até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado;
V - manter atualizado os dados cadastrais de interesse do SIM, e demais documentações relativas ao projeto aprovado do estabelecimento;
VI – quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, comunicar ao SIM, com antecedência mínima de setenta e duas horas, a realização de atividades de abate e outros trabalhos, mencionando sua natureza, hora de início e de sua provável conclusão, e de paralisação ou reinício, parcial ou total, das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;
VII – fornecer material, utensílios e substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento, inviolabilidade e remessa das amostras fiscais aos laboratórios, podendo essa exigência ser dispensada a critério do SIM;
VIII - manter locais apropriados para recepção e guarda de matérias-primas e de produtos sujeitos à reinspeção e para sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional;
VIX - fornecer substâncias para desnaturação e descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;
X - dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares;
XI - manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;
XII - manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;
XIII - garantir o acesso de representantes do SIM a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária previstos neste Decreto e em normas complementares;
XIV - dispor de programa de recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, quando for constatado desvio no controle de processo ou outra não conformidade que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor;
XV - realizar os tratamentos de aproveitamento condicional, de destinação industrial ou a inutilização de produtos de origem animal em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares editadas pelo SIM ou legislação federal, e manter registros auditáveis de sua realização;
§ 1ºOs materiais e os equipamentos necessários às atividades de inspeção fornecidos pelos estabelecimentos constituem patrimônio destes, mas ficarão à disposição e sob a responsabilidade do SIM.
§ 2º No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque sob supervisão do SIM.
XVI – manter as instalações, os equipamentos e os utensílios em condições de manutenção adequadas para a finalidade a que se destinam;
XVII – disponibilizar, nos estabelecimentos sob caráter de inspeção periódica, local reservado para uso do SIM durante as fiscalizações.
Art. 85.Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.
§ 1º Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, o PPHO e a critério do Serviço o APPCC, ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo SIM.
§ 2ºOs programas de autocontrole não devem se limitar ao disposto no § 1º deste artigo.
§ 3º O SIM estabelecerá em normas complementares os procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos.
Art. 86. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este Decreto e com as normas complementares.
Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade da origem do leite, fica proibida a recepção de leite cru refrigerado, transportado em veículo de propriedade de pessoas físicas ou jurídicas não vinculadas, formal e comprovadamente, ao programa de fornecedores de leite.
Art. 87. Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação e informações solicitadas pelo SIM, de natureza fiscal ou analítica, e os registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.
Art. 88. Os estabelecimentos devem possuir Responsável Técnico (RT) na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica.
Parágrafo único. O SIM deverá ser comunicado sobre eventuais substituições dos profissionais de que trata o caput.
Art. 89. Os estabelecimentos registrados no SIM só podem receber produto de origem animal destinado ao consumo humano que esteja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento registrado em serviço de inspeção oficial.
§1º Somente será permitida a entrada de matérias-primas e produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob inspeção oficial.
§2º os estabelecimentos registrados no SIM, quando aderidos ao SISBI, só poderão receber produtos de origem animal destinados ao consumo humano que estejam claramente identificados como oriundos de outro estabelecimento registrado em serviço de inspeção federal ou, caso seja registrado em serviço de inspeção estadual ou municipal, o mesmo deverá possuir equivalência ao SISBI.
Art. 90. Na hipótese de constatação de perda das características originais de conservação, é proibida a recuperação de frio dos produtos e das matérias-primas que permaneceram em condições inadequadas de temperatura.
Parágrafo único. Os produtos e as matérias-primas que apresentarem sinais de perda de suas características originais de conservação devem ser armazenados em condições adequadas até sua destinação industrial.
Art. 91. Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:
I - não representem risco à saúde pública;
II - não tenham sido adulterados; e
III - tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição.
IV - atendam às especificações aplicáveis estabelecidas neste Decreto ou em normas complementares.
Art. 92. Os estabelecimentos adotarão todas as providências necessárias para o recolhimento de lotes de produtos que representem risco à saúde pública ou que tenham sido adulterados.
Art. 93. Os estabelecimentos de abate são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.
§ 1º Os estabelecimentos de abate que recebem animais oriundos da produção primária devem possuir cadastro atualizado de produtores.
§ 2º Os estabelecimentos de abate que recebem animais da produção primária são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.
Art. 94. O estabelecimento que, após o registro, desrespeitar o contido neste Decreto e em legislação específica, será notificado oficialmente pelo Serviço de Inspeção Municipal das irregularidades, sendo aberto processo administrativo, quando cabível.
§1º Quando houver a necessidade de execução de medidas corretivas no estabelecimento, o proprietário ou responsável legal deverá elaborar o plano de ação, o qual deverá ser apresentado ao SIM para aprovação e concessão de prazos para devida correção das não conformidades verificadas.

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

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

Art. 95. Para os efeitos deste Decreto, considera-se estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal aquele que, cumulativamente:
I - pertence, de forma individual ou coletiva, a produtores urbanos e agricultores familiares ou equivalentes ou a produtores rurais;
II - é destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal; e
III - possui área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados.
IV- atenda aos requisitos previstos na Lei Complementar nº 123, de 14 de julho de 2006.
§ 1º Não serão considerados para fins do cálculo da área útil construída os vestiários, sanitários, escritórios, área de descanso, área de circulação externa, área de projeção de cobertura da recepção e expedição, área de lavagem externa de caminhões, refeitório, caldeira, sala de máquinas, estação de tratamento de água de abastecimento e esgoto, quando existentes.
§ 2º Para efeito do §2º, art. 6º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, o estabelecimento de produtos de origem animal é classificado como de alto risco.
Art. 96. As normas estabelecidas para os estabelecimentos definidos no Artigo anterior serão fundamentadas visando tratamento diferenciado, a simplificação, racionalização e unicidade dos processos.
Art. 97. Os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte que realizem operação de abate deverão possuir inspeção permanente para seu funcionamento.
Art. 98. As análises laboratoriais de controle de qualidade dos produtos de origem animal poderão ser subsidiadas pelo SIM, diretamente ou através de parcerias, de modo a garantir o controle dos processos e a qualidade e inocuidade dos produtos beneficiados nos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte.
Art. 99. As taxas e valores devidos relativos à inspeção industrial e sanitária do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte terão redução de 50% (cinquenta por cento) sobre os valores fixados na Tabela constante do Anexo da Lei n. 1.216, de 2024.
Art. 100. No estabelecimento definido no Art. 95, o Responsável Técnico poderá ser suprido por profissional técnico de órgãos governamentais ou privado ou por técnico de assistência técnica, exceto por agente de fiscalização sanitária.
Art. 101. O SIM disponibilizará as diretrizes e os requisitos mínimos para elaboração dos Programas de Autocontrole a serem implantados por estes estabelecimentos.
Art. 102. O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte estará sujeito às sanções administrativas previstas neste Decreto.

CAPÍTULO I
DO REGISTRO
Art. 103. Todo estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal que realize o comércio municipal deve estar registrado no Serviço de Inspeção Municipal conforme disposto na Lei nº 1.283/1950 e na lei nº 1.216, de 2024 de acordo com a classificação que trata este Decreto.
Art. 104. O registro, o funcionamento, a inspeção e a fiscalização nos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte ocorrerão conforme o disposto neste Decreto e em normas complementares.
Art. 105. O processo de registro de produtos ocorrerá conforme o disposto no Título X, Capítulo XX, deste Decreto.

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

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

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

SEÇÃO I
Da inspeção ante mortem

Art. 111. O recebimento de animais para abate em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feita com prévio conhecimento do SIM.
Art. 112. Por ocasião do recebimento e do desembarque dos animais, o estabelecimento deve verificar os documentos de trânsito previstos em normas específicas, com vistas a assegurar a procedência dos animais.
Parágrafo único. É vedado o abate de animais desacompanhados de documentos de trânsito (GTA).
Art.113. Os animais, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão avaliação pelo SIM.
Parágrafo único. Os animais que chegarem em veículos transportadores lacrados por determinações sanitárias, conforme definição do órgão de saúde animal competente, poderão ser desembarcados somente na presença de um servidor do SIM.
Art. 114. O estabelecimento é obrigado a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais e aplicar ações que visem à proteção e ao bem-estar animal, desde o embarque na origem até o momento do abate.
Art. 115. O estabelecimento deve apresentar, previamente ao abate, a programação de abate e a documentação referente à identificação, ao manejo e à procedência dos lotes e as demais informações previstas em legislação específica para a verificação das condições físicas e sanitárias dos animais médico veterinário oficial.
§ 1º Nos casos de suspeita de uso de substâncias proibidas ou de falta de informações sobre o cumprimento do prazo de carência de produtos de uso veterinário, o SIM poderá apreender os lotes de

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

Seção II
Do abate dos animais

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

Subseção I
Do abate de emergência
Art. 130. Os animais que chegam ao estabelecimento em condições precárias de saúde, impossibilitados ou não de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, e os que foram excluídos do abate normal após exame ante mortem, devem ser submetidos ao abate de emergência.
Parágrafo único. As situações de que trata o caput compreendem animais doentes, com sinais de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, agonizantes, contundidos, com fraturas, hemorragia, hipotermia ou hipertermia, impossibilitados de locomoção, com sinais clínicos neurológicos e outras condições previstas em normas complementares.
Art.131. O SIM deve coletar material dos animais destinados ao abate de emergência que apresentem sinais clínicos neurológicos e enviar aos laboratórios oficiais para fins de diagnóstico e adotar outras ações determinadas na legislação de saúde animal.

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

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

Seção III
Dos aspectos gerais da inspeção post mortem

Art. 149. Nos procedimentos de inspeção post mortem, o médico veterinário oficial do SIM, pode ser assistido por Agentes de Inspeção devidamente capacitados.
Parágrafo único. A equipe de inspeção deve ser suficiente para a execução das atividades, conforme estabelecido em normas complementares.
Art. 150. A inspeção post mortem consiste no exame da carcaça, das partes da carcaça, das cavidades, dos órgãos, dos tecidos e dos linfonodos, realizado por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas federais complementares específicas para cada espécie animal.
Art. 151. Todos os órgãos e as partes das carcaças devem ser examinados na dependência de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a correspondência entre eles.
Art. 152. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem lesões ou anormalidades que não tenham implicações para a carcaça e para os demais órgãos podem ser condenados ou liberados nas linhas de inspeção, observado o disposto em normas federais complementares.
Art. 153. Toda carcaça, partes das carcaças e dos órgãos, examinados nas linhas de inspeção, que apresentem lesões ou anormalidades que possam ter implicações para a carcaça e para os demais órgãos devem ser desviados para o Departamento de Inspeção Final para que sejam examinados, julgados e tenham a devida destinação.
§ 1º O julgamento e o destino das carcaças, das partes das carcaças e dos órgãos são atribuições do médico veterinário oficial do SIM.
§ 2º Quando se tratar de doenças infectocontagiosas, o destino dado aos órgãos será similar àquele dado à respectiva carcaça.
§ 3º As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos condenados devem ficar retidos pelo SIM e serem removidos do Departamento de Inspeção Final por meio de tubulações específicas, carrinhos especiais ou outros recipientes apropriados e identificados para este fim.
§ 4º O material condenado deve ser desnaturado ou apreendido pelo SIM quando não possa ser processado no dia do abate ou nos casos em que for transportado para transformação em outro estabelecimento.
Art. 154. São proibidas a remoção, a raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou dos órgãos, antes do exame pelo SIM.
Art. 155. As carcaças julgadas em condições de consumo devem receber as marcas oficiais previstas neste Decreto, sob supervisão do SIM.

Parágrafo único. Será dispensada a aplicação do carimbo a tinta nos quartos das carcaças de bovídeos e suídeos em estabelecimentos que realizam o abate e a desossa na mesma unidade industrial, observados os procedimentos definidos em normas complementares.

Art. 156. Sempre que requerido pelos proprietários dos animais abatidos, o SIF disponibilizará, nos estabelecimentos de abate, laudo em que constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas nas carcaças, mesmo em caráter presuntivo, durante a inspeção sanitária e suas destinações.

Art. 157. Durante os procedimentos de inspeção ante mortem e post mortem, o julgamento dos casos não previstos neste Decreto fica a critério do SIM, que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da saúde animal.

Parágrafo único. O SIM coletará material, sempre que necessário, e encaminhará para análise laboratorial para confirmação diagnóstica.

Art. 158. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem abscessos múltiplos ou disseminados com repercussão no estado geral da carcaça devem ser condenados, observando-se, ainda, o que segue:

I - devem ser condenados carcaças, partes das carcaças ou órgãos que sejam contaminados acidentalmente com material purulento;

II - devem ser condenadas as carcaças com alterações gerais como caquexia, anemia ou icterícia decorrentes de processo purulento;

III - devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em órgãos ou em partes, sem repercussão no seu estado geral, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas;

IV - podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em um único órgão ou parte da carcaça, com exceção dos pulmões, sem repercussão nos linfonodos ou no seu estado geral, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas; e

V - podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos localizados, depois de removidos e condenados os órgãos e as áreas atingidas.

Art. 159. As carcaças devem ser condenadas quando apresentarem lesões generalizadas ou localizadas de actinomicose ou actinobacilose nos locais de eleição, com repercussão no seu estado geral, observando-se ainda o que segue:

I - quando as lesões são localizadas e afetam os pulmões, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, permite-se o aproveitamento condicional desta para esterilização pelo calor, depois de removidos e condenados os órgãos atingidos;

II - quando a lesão é discreta e limitada à língua afetando ou não os linfonodos correspondentes, permite-se o aproveitamento condicional da carne de cabeça para esterilização pelo calor, depois de removidos e condenados a língua e seus linfonodos;

III - quando as lesões são localizadas, sem comprometimento dos linfonodos e de outros órgãos, e a carcaça encontrar-se em bom estado geral, esta pode ser liberada para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas; e

IV - devem ser condenadas as cabeças com lesões de actinomicose, exceto quando a lesão óssea for discreta e estritamente localizada, sem supuração ou trajetos fistulosos.

Art. 160. As carcaças de animais acometidos de afecções extensas do tecido pulmonar, em processo agudo ou crônico, purulento, necrótico, gangrenoso, fibrinoso, associado ou não a outras complicações e com repercussão no estado geral da carcaça devem ser condenadas.

§ 1º A carcaça de animais acometidos de afecções pulmonares, em processo agudo ou em fase de Decreto, abrangido o tecido pulmonar e a pleura, com exsudato e com repercussão na cadeia linfática regional, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor.

§ 2º Nos casos de aderências pleurais sem qualquer tipo de exsudato, resultantes de processos patológicos resolvidos e sem repercussão na cadeia linfática regional, a carcaça pode ser liberada para o consumo, após a remoção das áreas atingidas.

§ 3º Os pulmões que apresentem lesões patológicas de origem inflamatória, infecciosa, parasitária, traumática ou pré-agônica devem ser condenados, sem prejuízo do exame das características gerais da carcaça.

Art. 161. As carcaças de animais que apresentem septicemia, piemia, toxemia ou indícios de viremia, cujo consumo possa causar infecção ou intoxicação alimentar devem ser condenadas.

Parágrafo único. Incluem-se, mas não se limitam às afecções de que trata o caput, os casos de:

I - inflamação aguda da pleura, do peritônio, do pericárdio e das meninges;

II - gangrena, gastrite e enterite hemorrágica ou crônica;

III - metrite;

IV - poliartrite;

V - flebite umbilical;

VI - hipertrofia do baço;

VII - hipertrofia generalizada dos nódulos linfáticos; e

VIII - rubefação difusa do couro.

Art. 162. As carcaças e os órgãos de animais com sorologia positiva para brucelose devem ser condenadas, quando estes estiverem em estado febril no exame ante mortem.

§ 1º Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose devem ser abatidos separadamente.

§ 2º As carcaças dos suínos, dos caprinos, dos ovinos e dos búfalos, reagentes positivos ou não reagentes a testes diagnósticos para brucelose, que apresentem lesão localizada, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 3º As carcaças dos bovinos e dos equinos, reagentes positivos ou não reagentes a testes diagnósticos para brucelose, que apresentem lesão localizada, podem ser liberadas para consumo em natureza, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 4º Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose, na ausência de lesões indicativas, podem ter suas carcaças liberadas para consumo em natureza.

§ 5º Nas hipóteses dos §2º, §3º e §4º, devem ser condenados os órgãos, o úbere, o trato genital e o sangue.

Art. 163. As carcaças e os órgãos de animais em estado de caquexia devem ser condenados.

Art. 164. As carcaças de animais acometidos de carbúnculo hemático devem ser condenadas, incluídos peles, chifres, cascos, pelos, órgãos, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondo-se a imediata execução das seguintes medidas:

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

II - quando o reconhecimento ocorrer depois da evisceração, impõe-se imediatamente a desinfecção de todos os locais que possam ter tido contato com resíduos do animal, tais como áreas de sangria, pisos, paredes, plataformas, facas, serras, ganchos, equipamentos em geral, uniformes dos funcionários e qualquer outro material que possa ter sido contaminado;

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

IV - recomenda-se, para desinfecção, o emprego de solução de hidróxido de sódio a 5% (cinco por cento), hipoclorito de sódio a 1% (um por cento) ou outro produto com eficácia comprovada;

V - devem ser tomadas as precauções necessárias em relação aos funcionários que entraram em contato com o material carbunculoso, aplicando-se as regras de higiene e antissepsia pessoal com produtos de eficácia comprovada, devendo ser encaminhados ao serviço médico como medida de precaução;

VI - todas as carcaças, as partes das carcaças, inclusive pele, cascos, chifres, órgãos e seu conteúdo que entrem em contato com animais ou material infeccioso devem ser condenados; e

VII - a água do tanque de escaldagem de suínos por onde tenha passado animal carbunculoso deve ser desinfetada e imediatamente removida para a rede de efluentes industriais.

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

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

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

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

Art. 167. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos com aspecto repugnante, congestos, com coloração anormal ou com degenerações devem ser condenados.
Parágrafo único. São também condenadas as carcaças em processo putrefativo, que exalem odores medicamentosos, urinários, sexuais, excrementícios ou outros considerados anormais.
Art. 168. As carcaças e os órgãos sanguinolentos ou hemorrágicos, em decorrência de doenças ou afecções de caráter sistêmico, devem ser condenados.
Parágrafo único. A critério do SIM devem ser condenados ou destinados ao tratamento pelo calor as carcaças e os órgãos de animais mal sangrados.
Art. 169. Os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica devem ser condenados.
Parágrafo único. Podem ser liberadas as carcaças no caso do caput, desde que não estejam comprometidas.
Art. 170. Os órgãos com alterações como congestão, infartos, degeneração gordurosa, angiectasia, hemorragias ou coloração anormal, relacionados ou não a processos patológicos sistêmicos devem ser condenados.
Art. 171. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem área extensa de contaminação por conteúdo gastrintestinal, urina, leite, bile, pus ou outra contaminação de qualquer natureza devem ser condenados quando não for possível a remoção completa da área contaminada.
§ 1º Nos casos em que não seja possível delimitar perfeitamente as áreas contaminadas, mesmo após a sua remoção, as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos ou as vísceras devem ser destinados à esterilização pelo calor.
§ 2º Quando for possível a remoção completa da contaminação, as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos ou as vísceras podem ser liberados.
§ 3º Poderá ser permitida a retirada da contaminação sem a remoção completa da área contaminada, conforme estabelecido em normas complementares.
Art. 172. As carcaças de animais que apresentem contusão generalizada ou múltiplas fraturas devem ser condenadas.
§ 1º As carcaças que apresentem lesões extensas, sem que tenham sido totalmente comprometidas, devem ser destinadas ao tratamento pelo calor depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
§ 2º As carcaças que apresentem contusão, fratura ou luxação localizada podem ser liberadas depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
Art. 173. As carcaças que apresentem edema generalizado no exame post mortem devem ser condenadas.
Parágrafo único. Nos casos discretos e localizados, as partes das carcaças e dos órgãos que apresentem infiltrações edematosas devem ser removidas e condenadas.
Art. 174. As carcaças e os órgãos de animais parasitados por *Oesophagostomum sp* (esofagostomose) devem ser condenados quando houver caquexia.
Parágrafo único. Os intestinos ou suas partes que apresentem nódulos em pequeno número podem ser liberados.
Art. 175. Os pâncreas infectados por parasitas do gênero *Eurytrema*, causadores de euritrematose devem ser condenados.
Art. 176. As carcaças e os órgãos de animais parasitados por *Fasciola hepática* devem ser condenados quando houver caquexia ou icterícia.
Parágrafo único. Quando a lesão for circunscrita ou limitada ao fígado, sem repercussão no estado geral da carcaça, este órgão deve ser condenado e a carcaça poderá ser liberada.
Art. 177. Os fetos procedentes do abate de fêmeas gestantes devem ser condenados.
Art. 178. As línguas que apresentem glossite devem ser condenadas.
Art. 179. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem cisto hidático devem ser condenados quando houver caquexia.
Parágrafo único. Os órgãos que apresentem lesões periféricas, calcificadas e circunscritas podem ser liberados depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
Art. 180. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem icterícia devem ser condenados.
Parágrafo único. As carcaças de animais que apresentem gordura de cor amarela decorrente de fatores nutricionais ou características raciais podem ser liberadas.
Art. 181. As carcaças de animais em que for evidenciada intoxicação em virtude de tratamento por substância medicamentosa ou ingestão acidental de produtos tóxicos devem ser condenadas.
Parágrafo único. Pode ser dado à carcaça aproveitamento condicional ou determinada sua liberação para o consumo, a critério do SIM, quando a lesão for restrita aos órgãos e sugestiva de intoxicação por plantas tóxicas.
Art. 182. Os corações com lesões de miocardite, endocardite e pericardite devem ser condenados.
§ 1º As carcaças de animais com lesões cardíacas devem ser condenadas ou destinadas ao tratamento pelo calor, sempre que houver repercussão no seu estado geral, a critério do SIM.
§ 2º As carcaças de animais com lesões cardíacas podem ser liberadas, desde que não tenham sido comprometidas, a critério do SIM.
Art. 183. Os rins com lesões como nefrites, nefroses, pielonefrites, uronefroses, cistos urinários ou outras infecções devem ser condenados, devendo-se ainda verificar se estas lesões estão ou não relacionadas a doenças infectocontagiosas ou parasitárias e se acarretaram alterações na carcaça.
Parágrafo único. A carcaça e os rins podem ser liberados para o consumo quando suas lesões não estiverem relacionadas a doenças infectocontagiosas, dependendo da extensão das lesões, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas do órgão.
Art. 184. As carcaças que apresentem lesões inespecíficas generalizadas em linfonodos de distintas regiões, com comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.
§ 1º No caso de lesões inespecíficas progressivas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, condena-se a área de drenagem destes linfonodos, com o aproveitamento condicional da carcaça para esterilização pelo calor.
§ 2º No caso de lesões inespecíficas discretas e circunscritas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, a área de drenagem deste linfonodo deve ser condenada, liberando-se o restante da carcaça, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
Art. 185. As carcaças e os órgãos de animais magros livres de qualquer processo patológico podem ser destinados ao aproveitamento condicional, a critério do SIM.
Art. 186. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite devem ser condenadas, sempre que houver comprometimento sistêmico.
§ 1º As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite aguda, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária, serão destinas à esterilização pelo calor.
§ 2º As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite crônica, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária, podem ser liberados.
§ 3º As glândulas mamárias devem ser removidas intactas, de forma a não permitir a contaminação da carcaça por leite, pus ou outro contaminante, respeitadas as particularidades de cada espécie e a correlação das glândulas com a carcaça.
§ 4º As glândulas mamárias que apresentem mastite ou sinais de lactação e as de animais reagentes à brucelose devem ser condenadas.
§ 5º O aproveitamento da glândula mamária para fins alimentícios pode ser permitido, depois de liberada a carcaça.
Art. 187. As partes das carcaças, os órgãos e as vísceras invadidos por larvas (miíases) devem ser condenados.
Art. 188. Os fígados com necrobacilose nodular devem ser condenados.
Parágrafo único. Quando a lesão coexistir com outras alterações que levem ao comprometimento da carcaça, esta e os órgãos também devem ser condenados.
Art. 189. As carcaças de animais com neoplasias extensas, com ou sem metástase e com ou sem comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.
§ 1º As carcaças e os órgãos de animais com linfoma maligno devem ser condenados.
§ 2º Deve ser condenado todo órgão ou parte de carcaça atingidos pela neoplasia.
§ 3º Quando se tratar de lesões neoplásicas extensas, mas localizadas e sem comprometimento do estado geral, a carcaça e os órgãos devem ser destinados à esterilização pelo calor depois de removidas e condenadas as partes e os órgãos comprometidos.

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

Subseção III
Da inspeção post mortem de aves e lagomorfos

Art. 197. Na inspeção de aves e lagomorfos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.
Art. 198. Nos casos em que, no ato da inspeção post mortem de aves e lagomorfos se evidencie a ocorrência de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, determinada pela legislação de saúde animal, além das medidas estabelecidas no Art.122, cabe ao médico veterinário oficial interditar a atividade de abate, isolar o lote de produtos suspeitos e mantê-lo apreendido enquanto se aguarda definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas.
Parágrafo único. No caso de doenças infectocontagiosas zoonóticas, devem ser adotadas as medidas profiláticas cabíveis, considerados os lotes envolvidos.
Art. 199. As carcaças de aves ou os órgãos que apresentem evidências de processo inflamatório ou lesões características de artrite, aerossaculite, coligranulomatose, dermatose, dermatite, celulite, pericardite, enterite, ooforite, hepatite, salpingite, síndrome ascítica, devem ser julgados de acordo com os seguintes critérios:
I - quando as lesões forem restritas a uma parte da carcaça ou somente a um órgão, apenas as áreas atingidas devem ser condenadas; ou
II - quando a lesão for extensa, múltipla ou houver evidência de caráter sistêmico, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.
§1º Para os estados anormais ou patológicos não previstos no caput a destinação será realizada a critério do SIM.
§2º O critério de destinação de que trata o § 1º não se aplica aos casos de miopatias e de discondroplasia tibial, hipótese em que as carcaças de aves devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.
Art. 200 Nos casos de fraturas, contusões e sinais de má sangria ocorridos no abate, por falha operacional ou tecnológica, as carcaças de aves devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.
Parágrafo único. O disposto no caput não se aplica às contusões extensas ou generalizadas e aos casos de áreas sanguinolentas ou hemorrágicas difusas, hipóteses em que a destinação será realizada pelo SIM nas linhas de inspeção.
Art. 201. Nos casos de endoparasitoses ou de ectoparasitoses das aves, quando não houver repercussão na carcaça, os órgãos ou as áreas atingidas devem ser condenados.
Art. 202. No caso de lesões provenientes de canibalismo, com envolvimento extensivo repercutindo na carcaça, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

Parágrafo único. Não havendo comprometimento sistêmico, a carcaça pode ser liberada após a retirada da área atingida.
Art. 203. No caso de aves que apresentem lesões mecânicas extensas, incluídas as decorrentes de escaldagem excessiva, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.
Parágrafo único. As lesões superficiais determinam a condenação parcial com liberação do restante da carcaça e dos órgãos.
Art. 204. As aves que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico-amoniacal e revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura devem ser condenadas.
Art. 205. No caso de lesões de doença hemorrágica dos coelhos, além da ocorrência de mixomatose, tuberculose, pseudo-tuberculose, piosepticemia, toxoplasmose, espiroquetose, clostridiose e pasteurelose, as carcaças e os órgãos dos lagomorfos devem ser condenados.
Art. 206. As carcaças de lagomorfos podem ter aproveitamento parcial no caso de lesões de necrobacilose, aspergilose ou dermatofitose, após a remoção das áreas atingidas, desde que não haja comprometimento sistêmico da carcaça.
Art. 207. No caso de endoparasitoses e ectoparasitoses dos lagomorfos transmissíveis ao homem ou aos animais ou com comprometimento da carcaça, estas devem ser condenadas e também os órgãos.
Parágrafo único. Apenas os órgãos ou as áreas atingidas devem ser condenados quando não houver comprometimento da carcaça.

Subseção IV
Da inspeção post mortem de bovinos e búfalos

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

Subseção V
Da inspeção post portem de equídeos

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

Subseção VI
Da inspeção post mortem de ovinos e caprinos

Art. 215. Na inspeção de ovinos e caprinos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.
Art. 216. As carcaças de ovinos acometidas por infecção intensa por *Sarcocystis spp* (sarcocistose) devem ser condenadas.
§ 1º A infecção intensa é caracterizada pela presença de cistos em mais de dois pontos da carcaça ou dos órgãos.
§ 2º Nos casos de infecção moderada, caracterizada pela presença de cistos em até dois pontos da carcaça ou dos órgãos, a carcaça deve ser destinada ao cozimento, após remoção da área atingida.
§ 3º Nos casos de infecção leve, caracterizada pela presença de cistos em um único ponto da carcaça ou do órgão, a carcaça deve ser liberada, após remoção da área atingida.
Art. 217. As carcaças de animais parasitados por *Coenurus cerebralis* (cenurose) quando acompanhadas de caquexia devem ser condenadas.
Parágrafo único. Os órgãos afetados, o cérebro, ou a medula espinhal devem sempre ser condenados.
Art. 218. As carcaças com infecção intensa pelo *Cysticercus ovis* (cisticercose ovina) devem ser condenadas.
§ 1º Entende-se por infecção intensa quando são encontrados cinco ou mais cistos, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição e na musculatura da carcaça.
§ 2º Quando forem encontrados mais de um cisto e menos do que o caracteriza a infecção intensa, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição, as carcaças e os demais tecidos envolvidos devem ser destinados ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
§ 3º Quando for encontrado um único cisto, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição, a carcaça pode ser liberada para consumo humano direto, depois de removida e condenada a área atingida.
§ 4º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.
Art. 219. As carcaças de animais que apresentem lesões de linfadenite caseosa em linfonodos de distintas regiões, com ou sem comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.
§ 1º As carcaças com lesões localizadas, caseosas ou em processo de calcificação devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que permitam a remoção e a condenação da área de drenagem dos linfonodos atingidos.
§ 2º As carcaças de animais com lesões calcificadas discretas nos linfonodos podem ser liberadas para consumo, depois de removida e condenada a área de drenagem destes linfonodos.
§ 3º Em todos os casos em que se evidencie comprometimento dos órgãos e das vísceras, estes devem ser condenados.

Subseção VII

Da inspeção post mortem de suídeos

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

Subseção VIII
Da inspeção post mortem de pescado

Art. 230. Na inspeção de pescado, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.
Art. 231. É vedado o abate e o processamento de anfíbios e répteis que não atendam ao disposto na legislação ambiental.
Art. 232. As carcaças, as partes e os órgãos de anfíbios e répteis que apresentem lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo devem ser identificados e conduzidos a um local específico para inspeção.
Parágrafo único. As carcaças, partes e órgãos de anfíbios e répteis julgados impróprios para consumo humano serão condenadas.
Art. 233. Nos casos de aproveitamento condicional, o pescado deve ser submetido a um dos seguintes tratamentos:
I - congelamento;
II - salga; ou
III - tratamento pelo calor.
Art. 234. Entende-se por pescado os peixes, os crustáceos, os moluscos, os anfíbios, os répteis, os equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.
Parágrafo único. O pescado proveniente da fonte produtora não pode ser destinado à venda direta ao consumidor sem que haja prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário.
Art. 235. São vedados a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido sem atenção ao disposto nas legislações ambientais e pesqueiras.
Art. 236. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do pescado, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.
§ 1º O estabelecimento que recebe pescado oriundo da produção primária deve possuir cadastro atualizado de fornecedores que contemplará, conforme o caso, os produtores e as embarcações de pesca.
Art. 237. Quando o desembarque do pescado oriundo da produção primária não for realizado diretamente no estabelecimento sob SIM,

deve ser realizado em um local intermediário, sob controle higiênico-sanitário do estabelecimento.
§ 1º O local intermediário de que trata o caput deve constar no programa de autocontrole do estabelecimento ao qual está vinculado.
§ 2º O estabelecimento deve assegurar:
I - a rastreabilidade do pescado recebido; e
II - que as operações realizadas no local intermediário de que trata o caput:
a) não gerem prejuízos à qualidade do pescado; e
b) não sejam de caráter industrial, facultados a lavagem superficial do pescado com água potável, sua classificação, seu acondicionamento em caixas de transporte e adição de gelo, desde que haja condições apropriadas para estas finalidades.
Art. 238. É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização de forma a promover a limpeza, a remoção de sujidades e microbiota superficial.
Art. 239. Sem prejuízo das disposições deste Capítulo, os controles do pescado e dos seus produtos realizados pelo estabelecimento abrangem, no que for aplicável:
I - análises sensoriais;
II - indicadores de frescor;
III - controle de histamina, nas espécies formadoras;
IV - controle de biotoxinas ou de outras toxinas perigosas para saúde humana; e
V - controle de parasitas.
Art. 240. Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais para:
I - peixes:
a) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
b) olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupando toda a cavidade orbitária;
c) brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;
d) abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;
e) escamas brilhantes, bem aderentes à pele, e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;
f) carne firme, consistência elástica, da cor própria da espécie;
g) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade celomática;
h) ânus fechado; e
i) odor próprio, característico da espécie;
II- crustáceos:
a) aspecto geral brilhante, úmido;
b) corpo em curvatura natural, rígida, artículos firmes e resistentes;
c) carapaça bem aderente ao corpo;
d) coloração própria da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
e) olhos vivos, proeminentes;
f) odor próprio e suave; e
g) lagostas, siris e caranguejos, estarem vivos e vigorosos;
a) carne de rã:
1. odor suave e característico da espécie;
2. cor rosa pálida na carne, branca e brilhante nas proximidades das articulações;
3. ausência de lesões e elementos estranhos; e
4. textura firme, elástica e tenra; e
V- répteis:
a) carne de jacaré:
1. odor característico da espécie;
2. cor branca rosada;
3. ausência de lesões e elementos estranhos; e
4. textura macia com fibras musculares dispostas uniformemente;
§ 1º As características sensoriais a que se refere este artigo são extensivas, no que for aplicável, às demais espécies de pescado usadas na alimentação humana.
§ 2º As características sensoriais a que se refere o caput são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, recebido como matéria-prima, no que couber.
§ 3º Os pescados de que tratam os incisos de I a III devem ser avaliados quanto às características sensoriais por pessoal capacitado pelo estabelecimento, utilizando-se uma tabela de classificação e pontuação com embasamento técnico-científico, conforme definido em norma federal complementar.
§ 4º Nos casos em que a avaliação sensorial revele dúvidas acerca do frescor do pescado, deve-se recorrer a exames físico-químicos complementares.
Art. 241. Pescado fresco é aquele que atende aos seguintes parâmetros físico-químicos complementares, sem prejuízo da avaliação das características sensoriais:
I - pH da carne inferior a 7,00 (sete inteiros) nos peixes;
II - pH da carne inferior a 7,85 (sete inteiros e oitenta e cinco décimos) nos crustáceos;
III - pH da carne inferior a 6,85 (seis inteiros e oitenta e cinco décimos) nos moluscos; e
IV - bases voláteis total inferiores a 30 mg (trinta miligramas) de nitrogênio/100g (cem gramas) de tecido muscular.
§ 1º Poderão ser estabelecidos valores de pH e base voláteis totais distintos dos dispostos neste artigo para determinadas espécies, a serem definidas em normas complementares, quando houver evidências científicas de que os valores naturais dessas espécies diferem dos fixados.
§ 2º As características físico-químicas a que se refere este artigo são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, no que couber.
Art. 242. Nos estabelecimentos de pescado, é obrigatória a verificação visual de lesões atribuíveis a doenças ou infecções, bem como a presença de parasitas.
Parágrafo único. A verificação de que trata o caput deve ser realizada por pessoal capacitado do estabelecimento, nos termos do disposto conforme definido em norma federal complementar.
Art. 243. É autorizada a sangria, a evisceração e o descabeçamento a bordo do pescado.
§ 1º O estabelecimento deve dispor em seu programa de autocontrole, com embasamento técnico, sobre:
I - o tipo de pesca;
II - o tempo de captura;
III - o método de conservação;
IV - a espécie de pescado a ser submetida as atividades de que trata o caput; e
V - os requisitos das embarcações que podem realizar as atividades de que trata o caput.
§ 2º Na recepção, o pescado objeto das atividades de que trata o caput deve ser submetido pelo estabelecimento ao controle de qualidade, com análises sensoriais e avaliação de perigos químicos, físicos e biológicos.
Art. 244. É permitida a destinação industrial do pescado que se apresentar injuriado, mutilado, deformado, com alterações de cor, com presença de parasitas localizados ou com outras anormalidades que não o tornem impróprio para o consumo humano na forma em que se apresenta, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.
Art. 245. Os produtos da pesca e da aquicultura infectados com endoparasitas transmissíveis ao homem não podem ser destinados ao consumo cru sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de -20ºC (vinte graus Celsius negativos) por vinte e quatro horas ou a -35ºC (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante quinze horas.
§ 1º Nos casos em que o pescado tiver infestação por endoparasitas da família Anisakidae, os produtos poderão ser destinados ao consumo cru somente após serem submetidos ao congelamento à temperatura de -20°C (vinte graus Celsius negativos) por sete dias ou a -35°C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante quinze horas.
§ 2º Nas hipóteses de que tratam o caput e o § 1º, podem ser utilizados outros processos que, ao final, atinjam as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do SIM.
Art. 246. O pescado, suas partes e seus órgãos com lesões ou anormalidades que os tornem impróprios para consumo devem ser segregados e condenados.

CAPÍTULO II
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS
Art. 247. Para os fins do disposto neste Decreto, entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.

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

CAPÍTULO III

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS
Art. 263. A inspeção de leite e derivados, além das exigências previstas neste Decreto, abrange a verificação:
I - do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;
II - das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição; e
III - das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e das análises laboratoriais.
Art. 264. A inspeção de leite e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável ao leite de vaca e, no que couber, às demais espécies produtoras de leite, respeitadas suas particularidades.
Art. 265. Para os fins deste Decreto, entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.
§ 1º O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.
§ 2º É permitida a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.
Art. 266. Para os fins deste Decreto, entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.
Art. 267. Para os fins deste Decreto, entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de trinta dias antes da parição prevista.
Art. 268. Para os fins deste Decreto, entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e por leite de conjunto o produto resultante da mistura de leites individuais.
Art. 269. Para os fins deste Decreto, entende-se por gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.
Parágrafo único. É proibido ministrar substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção láctea com prejuízo da saúde animal e humana.
Art. 270. O leite deve ser produzido em condições higiênicas, abrangidos o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.
§ 1º Logo após a ordenha, manual ou mecânica, o leite deve ser filtrado por meio de utensílios específicos previamente higienizados.
§ 2º O vasilhame ou o equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico e deve ser mantido em condições de higiene.
Art. 271. Para os fins deste Decreto, entende-se por tanque comunitário o equipamento de refrigeração por sistema de expansão direta, utilizado de forma coletiva exclusivamente por produtores de leite para conservação do leite cru refrigerado na propriedade rural.
Parágrafo único. O tanque comunitário deve estar vinculado a estabelecimento registrado no SIM e deve atender a norma complementar específica.
Art. 272. É proibido o desnate parcial ou total do leite nas propriedades rurais.
Art. 273. É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independentemente da espécie:
I - não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;
II - estejam no último mês de gestação ou na fase colostral;
III - apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;
IV - estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;
V - recebam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite; ou
VI - estejam em propriedade que não atende às exigências do órgão de saúde animal competente.
Art. 274. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do leite cru, desde a sua captação na propriedade rural até a recepção no estabelecimento, incluído o seu transporte.
Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade, na captação de leite por meio de carro-tanque isotérmico, deve ser colhida amostra do leite de cada produtor ou tanque comunitário previamente à captação,

identificada e conservada até a recepção no estabelecimento industrial.
Art. 275. A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos das propriedades rurais até os estabelecimentos industriais pode ser realizada em um local intermediário, sob controle do estabelecimento, desde que este comprove que a operação não gera prejuízo à qualidade do leite.
§ 1º O local intermediário de que trata o caput deve constar formalmente do programa de autocontrole do estabelecimento industrial a que está vinculado.
§ 2º A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos deve ser realizada em sistema fechado.
§ 3º É proibido medir ou transferir leite em ambiente que o exponha a contaminações.
§ 4º Fica dispensada a obrigatoriedade estabelecida no § 1º do art. 524, caso as demais disposições deste artigo sejam atendidas.
Art.276. Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores, conforme legislação complementar do Serviço.
Art. 277. A coleta, o acondicionamento e o envio para análises de amostras de leite proveniente das propriedades rurais para atendimento ao programa nacional de melhoria da qualidade do leite são de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente o receber dos produtores, e abrange:
I - contagem de células somáticas - CCS;
II - contagem padrão em placas - CPP;
III - composição centesimal;
IV - detecção de resíduos de produtos de uso veterinário; e
V - outras que venham a ser determinadas em norma complementar.
Parágrafo único. Devem ser observados os procedimentos de coleta, acondicionamento e envio de amostras estabelecidos em norma complementar.
Art. 278.Considera-se leite o produto que atenda as seguintes especificações:
I - características físico-químicas:
a) características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;
b) teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);
c) teor mínimo de proteína total de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);
d) teor mínimo de lactose anidra de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);
e) teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
f) teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
g) acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido lático/100 mL;
h) densidade relativa a 15°C/15°C (quinze graus Celsius por quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos);
i) índice crioscópico entre -0,530ºH (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e -0,555°H (quinhentos e cinquenta e cinco milésimos de grau Hortvet negativos); e
j) equivalentes a -0,512ºC (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a -0,536ºC (quinhentos e trinta e seis milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente;
II - não apresente substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico; e
III - não apresente resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos previstos em normas federais complementares.
Parágrafo único. As regiões que dispuserem de estudos técnico-científicos de padrão regional das características do leite podem, mediante aprovação do SIMC, adotar outros padrões de leite.
Art. 279. A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as especificações determinadas em normas complementares.
Art. 280. O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção e seleção do leite destinado ao beneficiamento ou à industrialização, conforme especificações definidas deste Decreto e em normas complementares.
§ 1º Somente o leite que atenda às especificações estabelecidas no art.278 pode ser beneficiado.
§ 2º Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados de análises de seleção do leite, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do leite, de acordo com o disposto deste Decreto e em normas complementares.
§ 3º A destinação do leite que não atenda às especificações previstas no Art. 278 e seja proveniente de estabelecimentos industriais, desde que ainda não tenha sido internalizado, é de responsabilidade do estabelecimento fornecedor, facultada a destinação do produto no estabelecimento receptor.
§ 4º Na hipótese de que trata o § 3º, o estabelecimento receptor fica obrigado a comunicar ao SIMC a ocorrência, devendo manter registros auditáveis das análises realizadas e dos controles de rastreabilidade e destinação, quando esta ocorrer em suas instalações.
Art. 281. O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende, entre outros processos aprovados pela legislação federal, as seguintes operações:
I - pré-beneficiamento do leite, compreendidas, de forma isolada ou combinada, as etapas de filtração sob pressão, clarificação, bactofugação, microfiltração, padronização do teor de gordura, termização (pré-aquecimento), homogeneização e refrigeração; e
II - beneficiamento do leite: além do disposto no inciso I, inclui os tratamentos térmicos de pasteurização, ultra-alta temperatura - UAT ou UHT ou esterilização e etapa de envase.
§ 1º É permitido o congelamento do leite para aquelas espécies em que o procedimento seja tecnologicamente justificado, desde que estabelecido em regulamento técnico específico.
§ 2º É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.
§ 3º Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.
Art. 282. Para os fins deste Decreto, entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.
Art. 283. Para os fins deste Decreto, entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente, aprovado pelo SIM.
Parágrafo único. Todo leite destinado ao consumo humano direto deve ser submetido à clarificação.
Art. 284. Para os fins deste Decreto, entende-se por termização ou pré-aquecimento a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru.
Parágrafo único. O leite termizado deve ser refrigerado imediatamente após o aquecimento e deve manter o perfil enzimático do leite cru.
Art. 285. Para os fins deste Decreto entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de micro-organismos patogênicos eventualmente presentes, e que promove mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.
§ 1º Permitem-se os seguintes processos de pasteurização do leite:
I - pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite entre 63°C (sessenta e três graus Celsius) e 65°C (sessenta e cinco graus Celsius) pelo período de trinta minutos, mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria; e
II - pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar entre 72°C (setenta e dois graus Celsius) e 75°C (setenta e cinco graus Celsius) pelo período de quinze a vinte segundos, em aparelhagem própria.
§ 2º Podem ser aceitos pelo SIM outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência aos processos estabelecidos no § 1º.
§ 3º É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, registradores de temperatura, termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.
§ 4º Para o sistema de pasteurização rápida, a aparelhagem de que trata o § 3º deve incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.

§ 5º O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser:
I - refrigerado imediatamente após a pasteurização,
II - envasado automaticamente em circuito fechado, no menor prazo possível; e
III - expedido ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 5°C (cinco graus Celsius).
§ 6º É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos à temperatura entre 2°C (dois graus Celsius) e 5°C (cinco graus Celsius).
§ 7º O leite pasteurizado deve apresentar provas de fosfatase alcalina negativa e de peroxidase positiva.
§ 8º É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.
Art. 286. Entende-se por processo de ultra- alta temperatura - UAT ou UHT o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 130°C (cento e trinta graus Celsius) e 150°C (cento e cinquenta graus Celsius), pelo período de dois a quatro segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32°C (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.
§ 1º Podem ser aceitos outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo estabelecido no caput.
§ 2º É proibido o reprocessamento do leite UAT para consumo humano direto.
Art. 287. Para os fins deste Decreto, entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 110° C (cento e dez graus Celsius) e 130° C (cento e trinta graus Celsius) pelo prazo de vinte a quarenta minutos, em equipamentos próprios.
Parágrafo único. Podem ser aceitos pelo SIM outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.
Art. 288. Na conservação do leite devem ser atendidos os seguintes limites máximos de temperatura do produto:
I - conservação e expedição no posto de refrigeração: 5° C (cinco graus Celsius);
II - conservação na unidade de beneficiamento de leite e derivados antes da pasteurização: 5° C (cinco graus Celsius);
III - estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 5°° C (cinco graus Celsius);
IV - entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7° C (sete graus Celsius); e
V - estocagem e entrega ao consumo do leite submetido ao processo de ultra- alta temperatura - UAT ou UHT e esterilizado: temperatura ambiente.
Parágrafo único. A temperatura de conservação do leite cru refrigerado na unidade de beneficiamento de leite e derivados pode ser de até 7° C (sete graus Celsius), quando o leite estocado apresentar contagem microbiológica máxima de 300.000 UFC/mL (trezentas mil unidades formadoras de colônia por mililitro) anteriormente ao beneficiamento.
Art. 289. O leite termicamente processado para consumo humano direto só pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, em circuito fechado, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.
§ 1º Os equipamentos de envase devem possuir dispositivos que garantam a manutenção das condições assépticas das embalagens de acordo com as especificidades do processo.
§ 2º envase do leite para consumo humano direto só pode ser realizado em granjas leiteiras e em usinas de beneficiamento de leite, conforme disposto neste Decreto.
Art. 290. O leite pasteurizado deve ser transportado em veículos que garantam a manutenção da condições de temperatura de acordo com as normas complementares.
Art. 291. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos do leite normal, com exceção do teor de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.
Art.292. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como, semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite normal, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.
Art. 293. Os padrões microbiológicos do leite beneficiado devem atender ao RTIQ.

CAPÍTULO IV
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS
Art. 294. A inspeção de produtos de abelhas e derivados, além das exigências já previstas neste Decreto, abrange a verificação da extração, do acondicionamento, da conservação, do processamento, da armazenagem, da expedição e do transporte dos produtos de abelhas.
Art. 295. As análises de produtos de abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em normas complementares, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.
Parágrafo único. Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados das análises de seleção da matéria-prima, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do produto, de acordo com o disposto neste Decreto e em normas complementares.
Art. 296. O mel e o mel de abelhas sem ferrão, quando submetidos ao processo de descristalização, pasteurização ou desumidificação, devem respeitar o binômio tempo e temperatura e o disposto em normas complementares.
Art. 297. Os estabelecimentos de produtos de abelhas que recebem matérias-primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores, conforme disposto em normas complementares.
Parágrafo único. A extração da matéria-prima por produtor rural deve ser realizada em local próprio que possibilite os trabalhos de manipulação e acondicionamento da matéria-prima em condições de higiene.
Art. 298. Os estabelecimentos de produtos de abelhas são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.
§ 1º Os estabelecimentos que recebem produtos oriundos da produção primária devem possuir cadastro atualizado de produtores.
§ 2º Os estabelecimentos que recebem produtos da produção primária são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.
Art. 299. A extração da matéria-prima por produtor rural deve ser realizada em local próprio, inclusive em unidades móveis, que possibilite os trabalhos de manipulação e acondicionamento da matéria-prima em condições de higiene.
Art. 300. Os produtos de abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

TÍTULO VIII
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE
CAPÍTULO I
DOS ASPECTOS GERAIS
Art. 301. Para os fins deste Decreto, ingrediente é qualquer substância, incluídos os aditivos alimentares, empregada na fabricação ou preparação de um produto e que permanece ao final do processo, ainda que de forma modificada, conforme estabelecido em legislação específica.
Art. 302. A utilização tecnológica de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia deve ser autorizada pelo SIM e pelo órgão regulador da saúde, observado o que segue:
§ 1º O órgão regulador da saúde definirá os aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos e seus limites máximos de adição;
§ 2º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá, dentre os aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos, aqueles que possam ser utilizados nos produtos de origem animal e seus limites máximos, quando couber.
§ 3º É proibido o emprego de substâncias que possam ser prejudiciais ou nocivas ao consumidor.
Art. 303. Todos os ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e percentuais na descrição dos processos de fabricação para registro dos produtos.

Art. 304. O sal e seus substitutivos empregados no preparo de produtos de origem animal devem ser isentos de substâncias orgânicas ou minerais estranhas à sua composição e devem atender à legislação específica.
Parágrafo único. É proibido o reaproveitamento de sal, para produtos comestíveis, após seu uso em processos de salga.
Art. 305. É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.
Parágrafo único. É permitido o tratamento com vistas à recuperação de salmouras por meio de métodos como filtração por processo contínuo, pasteurização ou pelo uso de substâncias químicas autorizadas pelo órgão competente, desde que não apresentem alterações de suas características originais.
Art. 306. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou em casos específicos, o órgão de inspeção estadual, estabelecerá o regulamento técnico de identidade e qualidade - RTIQ para os produtos de origem animal previstos ou não neste Decreto e estabelecerá regulamentos técnicos específicos para seus respectivos processos de fabricação.
Parágrafo único. Os RTIQs contemplarão a definição dos produtos, sua tecnologia de obtenção, os ingredientes autorizados, e, no que couber, os parâmetros microbiológicos, físico-químicos, requisitos de rotulagem e outros julgados necessários.
Art. 307. Os produtos de origem animal devem atender aos parâmetros e aos limites microbiológicos, físico-químicos, de resíduos de produtos de uso veterinário, contaminantes e outros estabelecidos neste Decreto, no RTIQ ou em normas complementares.
Art. 308. Os produtos de origem animal podem ser submetidos ao processo de irradiação em estabelecimentos que estejam devidamente regularizados nos órgãos competentes.
Parágrafo único. Os procedimentos relativos à rastreabilidade, registro, rotulagem, responsabilidade quanto ao tratamento e comercialização dos produtos serão estabelecidos em normas complementares.
Art. 309. Sempre que necessário, o Serviço de Inspeção solicitará ao estabelecimento documento comprobatório do órgão regulador da saúde que discipline o registro de produtos com alegações funcionais.

CAPÍTULO II
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNES E DERIVADOS
Seção I
Das matérias-primas
Art. 310. Para os fins deste Decreto, carnes são as massas musculares e os demais tecidos que as acompanham, incluída ou não a base óssea correspondente, procedentes das diferentes espécies animais, julgadas aptas para o consumo pela inspeção veterinária oficial.
Art. 311. Para os fins deste Decreto, carcaças são as massas musculares e os ossos do animal abatido, tecnicamente preparado, desprovido de cabeça, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, respeitadas as particularidades de cada espécie, observado ainda:
I - nos bovinos, nos búfalos e nos equídeos a carcaça não inclui pele, patas, rabo, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes;
II - nos suídeos a carcaça pode ou não incluir pele, cabeça e pés;
III - nos ovinos e caprinos a carcaça não inclui pele, patas, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes, mantido ou não o rabo;
IV - nas aves a carcaça deve ser desprovida de penas, sendo facultativa a retirada de rins, pés, pescoço, cabeça e órgãos reprodutores em aves que não atingiram a maturidade sexual;
V - nos lagomorfos a carcaça deve ser desprovida de pele, cabeça e patas;
VI - nas ratitas a carcaça deve ser desprovida de pele e pés, sendo facultativa a retirada do pescoço;
VII - nas rãs e nos jacarés as carcaças são desprovidas de pele e patas.
Parágrafo único. É obrigatória a remoção da carne que fica ao redor da lesão do local da sangria, a qual é considerada imprópria para o consumo, respeitadas as particularidades de cada espécie.
Art. 312. Para os fins deste Decreto, miúdos são os órgãos e as partes de animais de abate julgados aptos para o consumo humano pela inspeção veterinária oficial, conforme especificado abaixo:
I - nos ruminantes: encéfalo, língua, coração, fígado, rins, rúmen, retículo, omaso, rabo e mocotó;
II - nos suídeos: língua, fígado, coração, encéfalo, estômago, rins, pés, orelhas, máscara e rabo;
III - nas aves: fígado, coração e moela sem o revestimento interno;
IV - no pescado: língua, coração, moela, fígado, ovas e bexiga natatória, respeitadas as particularidades de cada espécie;
V - nos lagomorfos: fígado, coração e rins; e
VI - nos equídeos: coração, língua, fígado, rins e estômago.
Parágrafo único. Podem ser aproveitados para consumo direto, de acordo com os hábitos regionais ou tradicionais, pulmões, baço, medula espinhal, glândula mamária, testículos, lábios, bochechas, cartilagens e outros a serem definidos em normas complementares, desde que não se constituam em materiais especificados de risco.
Art. 313. Para os fins deste Decreto, produtos de triparia são as vísceras abdominais utilizadas como envoltórios naturais, tais como os intestinos e a bexiga, após receberem os tratamentos tecnológicos específicos.
§ 1º Podem ainda ser utilizados como envoltórios os estômagos, o peritônio parietal, a serosa do esôfago, o epíplon e a pele de suíno depilada.
§ 2º Os intestinos utilizados como envoltórios devem ser previamente raspados e lavados, e podem ser conservados por meio de dessecação, salga ou outro processo aprovado pelo SIM.
Art. 314. As carnes e os miúdos utilizados na elaboração de produtos cárneos devem estar livres de gordura, aponeuroses, linfonodos, glândulas, vesícula biliar, saco pericárdico, papilas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano, sem prejuízo de outros critérios definidos pelo SIM.
Parágrafo único. Excetua-se da obrigação de remoção dos ossos de que trata o caput a carne utilizada na elaboração dos produtos cárneos em que a base óssea faça parte de sua caracterização.
Art. 315. É proibido o uso de intestinos, tonsilas, glândulas salivares, glândulas mamárias, ovários, baço, testículos, linfonodos, nódulos hemolinfáticos e outras glândulas como matéria-prima na composição de produtos cárneos.
Art. 316. É permitida a utilização de sangue ou suas frações no preparo de produtos cárneos, desde que obtido em condições específicas definidas em normas complementares.
§ 1º É proibido o uso de sangue ou suas frações procedentes de animais que venham a ser destinados a aproveitamento condicional ou que sejam considerados impróprios para o consumo humano.
§ 2º É proibida a desfibrinação manual do sangue quando destinado à alimentação humana.
Seção II
Dos produtos cárneos
Art. 317. Para os fins deste Decreto, produtos cárneos são aqueles obtidos de carnes, de miúdos e de partes comestíveis das diferentes espécies animais, com as propriedades originais das matérias-primas modificadas por meio de tratamento físico, químico ou biológico, ou ainda pela combinação destes métodos em processos que podem envolver a adição de ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia.
Art. 318. Para os fins deste Decreto, toucinho é o panículo adiposo adjacente à pele dos suínos cuja designação é definida pelo processo tecnológico aplicado para sua conservação.
Art. 319. Para os fins deste Decreto, unto fresco ou gordura suína em rama é a gordura cavitária dos suínos, tais como as porções adiposas do mesentério visceral, do envoltório dos rins e de outras vísceras prensadas.
Art. 320. Para os fins deste Decreto, carne mecanicamente separada é o produto obtido da remoção da carne dos ossos que a sustentam, após a desossa de carcaças de aves, de bovinos, de suínos ou de outras espécies autorizadas pelo SIM ou legislação federal, utilizados meios mecânicos que provocam a perda ou modificação da estrutura das fibras musculares.
Art. 321. Para os fins deste Decreto, carne temperada, seguida da especificação que couber, é o produto cárneo obtido dos cortes ou de carnes das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes.
Art. 322. Para os fins deste Decreto, embutidos são os produtos cárneos elaborados com carne ou com órgãos comestíveis, curados ou

não, condimentados, cozidos ou não, defumados e dessecados ou não, tendo como envoltório a tripa, a bexiga ou outra membrana animal.
§ 1º As tripas e as membranas animais empregadas como envoltórios devem estar rigorosamente limpas e sofrer outra lavagem, imediatamente antes de seu uso.
§ 2º É permitido o emprego de envoltórios artificiais, desde que previamente aprovados pelo órgão regulador da saúde.
Art. 323. Para os fins deste Decreto, defumados são os produtos cárneos que, após o processo de cura, são submetidos à defumação, para lhes dar cheiro e sabor característicos, além de um maior prazo de vida comercial por desidratação parcial.
§ 1º É permitida a defumação a quente ou a frio.
§ 2º A defumação deve ser feita em estufas construídas para essa finalidade e realizada com a queima de madeiras não resinosas, secas e duras.
Art. 324. Para os fins deste Decreto, carne cozida, seguida da especificação que couber, é o produto cárneo obtido de carne das diferentes espécies animais, desossada ou não, com adição ou não de ingredientes, e submetida a processo térmico específico.
Art. 325. Para os fins deste Decreto, desidratados são os produtos cárneos obtidos pela desidratação da carne fragmentada ou de miúdos das diferentes espécies animais, cozidos ou não, com adição ou não de ingredientes, dessecados por meio de processo tecnológico específico.
Art. 326. Para os fins deste Decreto, esterilizados são os produtos cárneos obtidos a partir de carnes ou de miúdos das diferentes espécies animais, com adição ou não de ingredientes, embalados hermeticamente e submetidos à esterilização comercial.
Parágrafo único. O processo de esterilização comercial deve assegurar um valor de F0 igual ou maior que três minutos ou a redução de doze ciclos logarítmicos (12 log10) de *Clostridium botulinum.*
Art. 327. Para os fins deste Decreto, produtos gordurosos comestíveis, segundo a espécie animal da qual procedem, são os que resultam do processamento ou do aproveitamento de tecidos de animais, por fusão ou por outros processos tecnológicos específicos, com adição ou não de ingredientes.
Parágrafo único. Quando os produtos gordurosos se apresentarem em estado líquido, devem ser denominados óleos.
Art. 328. Para os fins deste Decreto, almôndega é o produto cárneo obtido a partir de carne moída de uma ou mais espécies animais, moldado na forma arredondada, com adição ou não de ingredientes, e submetido a processo tecnológico específico.
Art. 329. Para os fins deste Decreto, hambúrguer é o produto cárneo obtido de carne moída das diferentes espécies animais, com adição ou não de ingredientes, moldado na forma de disco ou na forma oval e submetido a processo tecnológico específico.
Parágrafo único. O hambúrguer poderá ser moldado em outros formatos mediante especificação no registro e na rotulagem do produto.
Art. 330. Para os fins deste Decreto, quibe é o produto cárneo obtido de carne bovina ou ovina moída, com adição de trigo integral, moldado e acrescido de ingredientes.
Parágrafo único. É facultada a utilização de carnes de outras espécies animais na elaboração do quibe, mediante declaração em sua denominação de venda.
Art. 331. Para os fins deste Decreto, linguiça é o produto cárneo obtido de carnes cominuídas das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial e submetido a processo tecnológico específico.
Art. 332. Para os fins deste Decreto, morcela é o produto cárneo embutido elaborado principalmente a partir do sangue, com adição de toucinho moído ou não, condimentado e cozido.
Art. 333. Para os fins deste Decreto, mortadela é o produto cárneo obtido da emulsão de carnes de diferentes espécies animais, com adição ou não de toucinho, de pele, de miúdos e de partes animais comestíveis, de ingredientes e de condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio em diferentes formas, e submetido a processo térmico característico.
Art. 334. Para os fins deste Decreto, salsicha é o produto cárneo obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais, com adição ou não de gordura, de pele, de miúdos e de partes animais comestíveis, com adição de ingredientes e de condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio, e submetido a processo térmico característico.
Art. 335. Para os fins deste Decreto, presunto é o produto cárneo obtido exclusivamente do pernil suíno, curado, defumado ou não, desossado ou não, com adição ou não de ingredientes, e submetido a processo tecnológico adequado.
Parágrafo único. É facultada a elaboração do produto com carnes do membro posterior de outras espécies animais, mediante declaração em sua denominação de venda.
Art. 336. Para os fins deste Decreto, apresuntado é o produto cárneo obtido a partir de recortes ou cortes das massas musculares dos membros anteriores ou posteriores de suínos, transformados em massa, condimentado, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.
Art. 337. Para os fins deste Decreto, fiambre é o produto cárneo obtido de carne de uma ou mais espécies animais, com adição ou não de miúdos e partes animais comestíveis, transformados em massa, condimentado, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.
Art. 338. Para os fins deste Decreto salame é o produto cárneo obtido de carne suína e de toucinho, com adição ou não de carne bovina ou de outros ingredientes, condimentado, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, fermentado, maturado, defumado ou não, e dessecado.
Art. 339. Para os fins deste Decreto, pepperoni é o produto cárneo elaborado de carne suína e de toucinho cominuídos, com adição ou não de carne bovina ou de outros ingredientes, condimentado, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, apimentado, fermentado, maturado, dessecado, defumado ou não.
Art. 340. Para os fins deste Decreto, copa é o produto cárneo obtido do corte íntegro da carcaça suína denominado de nuca ou sobrepaleta, condimentado, curado, com adição ou não de ingredientes, maturado, dessecado, defumado ou não.
Art. 341. Para os fins deste Decreto, lombo é o produto cárneo obtido do corte da região lombar dos suídeos, dos ovinos ou caprinos, condimentado, com adição de ingredientes, salgado ou não, curado ou não, e defumado ou não.
Art. 342. Para os fins deste Decreto, bacon é o produto cárneo obtido do corte da parede tóraco- abdominal de suínos, que vai do esterno ao púbis, com ou sem costela, com ou sem pele, com adição de ingredientes, curado e defumado.
Art. 343. Para os fins deste Decreto, pururuca é o produto cárneo obtido da pele de suínos, com adição ou não de ingredientes, submetido ao processamento térmico adequado, e que pode ser fabricado com gordura ou carne aderidas.
Art. 344. Para os fins deste Decreto, torresmo é o produto cárneo obtido da gordura de suínos, com adição ou não de ingredientes, submetido ao processamento térmico adequado, e que pode ser fabricado com pele ou carne aderidas.
Art. 345. Para os fins deste Decreto, pasta ou patê é o produto cárneo obtido a partir de carnes, de miúdos das diferentes espécies animais ou de produtos cárneos, transformados em pasta, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.
Art. 346. Para os fins deste Decreto, caldo de carne é o produto líquido resultante do cozimento de carnes, filtrado, esterilizado e envasado.
§ 1º O caldo de carne concentrado, mas ainda fluído, deve ser designado como extrato fluído de carne.
§ 2º O caldo de carne concentrado até a consistência pastosa deve ser designado como extrato de carne, e quando condimentado, deve ser designado como extrato de carne com temperos.
Art. 347. Para os fins deste Decreto, charque é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e submetido a processo de dessecação.
Parágrafo único. É facultada a utilização de carnes de outras espécies animais na elaboração do charque, mediante declaração em sua denominação de venda.
Art. 348. Para os fins deste Decreto, carne bovina salgada curada dessecada ou jerked beef é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e de agentes de cura, submetido a processo de dessecação.
Art. 349. Para os fins deste Decreto, gelatina é o produto obtido por meio de hidrólise térmica, química ou enzimática, ou a combinação desses processos, da proteína colagênica presente nas cartilagens, nos tendões, nas peles, nas aparas ou nos ossos das diferentes espécies

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

Seção III
Dos produtos não comestíveis
Art. 358. Para os fins deste Decreto, produtos não comestíveis são os resíduos da produção industrial e os demais produtos não aptos ao consumo humano, incluídos aqueles:
I - oriundos da condenação de produtos de origem animal; ou
II - cuja obtenção é indissociável do processo de abate, incluídos os cascos, os chifres, os pelos, as peles, as penas, as plumas, os bicos, o sangue, o sangue fetal, as carapaças, os ossos, as cartilagens, a mucosa intestinal, a bile, os cálculos biliares, as glândulas, os resíduos animais e quaisquer outras partes animais.
§ 1º As disposições deste Decreto não se aplicam aos produtos fabricados a partir do processamento posterior dos produtos de que trata o caput, tais como:
I - as enzimas e os produtos enzimáticos;
II - os produtos opoterápicos;
III - os produtos farmoquímicos ou seus produtos intermediários;
IV - os insumos laboratoriais;
V - os produtos para saúde;
VI - os produtos destinados à alimentação animal com ou sem finalidade nutricional;
VII -os produtos gordurosos;
VIII - os fertilizantes;
IX - os biocombustíveis;
X - os sanitizantes;
XI - os produtos de higiene e limpeza;
XII - a cola animal;
XIII - o couro e produtos derivados; e
XIV - os produtos químicos.
§ 2º O SIM estabelecerá procedimentos simplificados para respaldar o trânsito e a certificação sanitária dos produtos previstos no caput e no § 1º, sob os aspectos de saúde animal, inclusive para o atendimento às exigências de comércio.
§ 3º O SIM estabelecerá procedimentos simplificados para migração ou regularização do registro, quando cabível, dos estabelecimentos fabricantes dos produtos de que trata o § 1º que tenham sido registrados no órgão competente, assegurada a continuidade do exercício da atividade econômica.
§ 4º Não se incluem na definição do caput os produtos de que trata o inciso II do caput cujo uso seja autorizado para consumo humano, nos termos do disposto neste Decreto ou em normas complementares.
Art. 359. Todos os produtos condenados devem ser conduzidos à seção de produtos não comestíveis, proibida sua passagem por seções onde sejam elaborados ou manipulados produtos comestíveis.

§ 1º A condução de material condenado até a sua desnaturação pelo calor deve ser efetuada de modo a se evitar a contaminação dos locais de passagem, de equipamentos e de instalações.
§ 2º Os materiais condenados destinados às unidades de beneficiamento de produtos não comestíveis devem ser previamente desnaturados por substâncias desnaturantes, na forma estabelecida em normas federais complementares.
Art. 360. Quando os produtos não comestíveis se destinarem à transformação em outro estabelecimento, devem ser:
I - armazenados e expedidos em local exclusivo para esta finalidade; e
II - transportados em veículos vedados e que possam ser completamente higienizados após a operação.
Art. 361. É obrigatória a destinação de carcaças, de partes das carcaças, de ossos e de órgãos de animais condenados e de restos de todas as seções do estabelecimento, para o preparo de produtos não comestíveis, com exceção daqueles materiais que devem ser submetidos a outros tratamentos definidos em legislação específica.
Parágrafo único. É permitida a cessão de peças condenadas, a critério do SIM, para instituições de ensino e para fins científicos, mediante pedido expresso da autoridade interessada, que declarará na solicitação a finalidade do material e assumirá inteira responsabilidade quanto ao seu destino.
Art. 362. É permitido o aproveitamento de matéria fecal oriunda da limpeza dos currais e dos veículos de transporte, desde que o estabelecimento disponha de instalações apropriadas para essa finalidade, observada a legislação específica.
Parágrafo único. O conteúdo do aparelho digestório dos animais abatidos deve receber o mesmo tratamento disposto no caput.
Art. 363. É permitida a adição de conservadores na bile depois de filtrada, quando o estabelecimento não tenha interesse em concentrá-la.
Parágrafo único. Para os fins deste Decreto, entende-se por bile concentrada o produto resultante da evaporação parcial da bile fresca.
Art. 364. Após sua obtenção, os produtos de origem animal não comestíveis não podem ser manipulados em seções de elaboração de produtos comestíveis.

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

Art. 365. Produtos comestíveis de pescado são aqueles elaborados a partir de pescado inteiro ou de parte dele, aptos para o consumo humano.
Parágrafo único. Para que o produto seja considerado um produto de pescado, deve possuir mais de cinquenta por cento de pescado, respeitadas as particularidades definidas no regulamento técnico específico.
Art. 366. Para os fins deste Decreto, pescado fresco é aquele que não foi submetido a qualquer processo de conservação, a não ser pela ação do gelo, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente, com exceção daqueles comercializados vivos.
Art. 367. Para os fins deste Decreto, pescado resfriado é aquele embalado e mantido em temperatura de refrigeração.
Parágrafo único. A temperatura máxima de conservação do pescado resfriado deve atender ao disposto em normas complementares ou, na sua ausência, ao disposto em normas federais.
Art. 368. Para os fins deste Decreto, pescado congelado é aquele submetido a processos de congelamento rápido, de forma que o produto ultrapasse rapidamente os limites de temperatura de cristalização máxima.
§ 1º O processo de congelamento rápido somente pode ser considerado concluído quando o produto atingir a temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos).
§ 2º É permitida a utilização de congelador salmourador nas embarcações quando o pescado for destinado como matéria-prima para a elaboração de conservas, desde que seja atendido o conceito de congelamento rápido e atinja temperatura não superior a -9°C (nove graus Celsius negativos), devendo ter como limite máximo esta temperatura durante o seu transporte e armazenagem.
§ 3º É permitida a utilização de equipamento congelador salmourador em instalações industriais em terra, desde que haja:
I - controle sobre o tempo e a temperatura de congelamento no equipamento e controle de absorção de sal no produto; e
II - finalização do congelamento em túneis até que o produto alcance a temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos).
§ 4º O produto de que trata o § 2º será denominado peixe salmourado congelado para conserva e o produto de que trata o § 3º será denominado peixe salmourado congelado.
Art. 369. Durante o transporte, o pescado congelado deve ser mantido a uma temperatura não superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).
Parágrafo único. É proibido o transporte de pescado congelado a granel, com exceção daquelas espécies de grande tamanho, conforme critérios definidos pelo SIM.
Art. 370. Para os fins deste Decreto, pescado descongelado é aquele que foi inicialmente congelado e submetido a um processo específico de elevação de temperatura acima do ponto de congelamento e mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.
Parágrafo único. O descongelamento sempre deve ser realizado em equipamentos apropriados e em condições autorizadas pelo SIM, de forma a garantir a inocuidade e a qualidade do pescado, observando-se que, uma vez descongelado, o pescado deve ser mantido sob as mesmas condições de conservação exigidas para o pescado fresco.
Art. 371. Para os fins deste Decreto, carne mecanicamente separada de pescado é o produto congelado obtido de pescado, envolvendo o descabeçamento, a evisceração, a limpeza destes e a separação mecânica da carne das demais estruturas inerentes à espécie, como espinhas, ossos e pele.
Art. 372. Para os fins deste Decreto, surimi é o produto congelado obtido a partir de carne mecanicamente separada de peixe, submetida a lavagens sucessivas, drenagem e refino, com adição de aditivos.
Art. 373. Para os fins deste Decreto, pescado empanado é o produto congelado, elaborado a partir de pescado com adição ou não de ingredientes, moldado ou não, e revestido de cobertura que o caracterize, submetido ou não a tratamento térmico.
Art. 374. Para os fins deste Decreto, pescado em conserva é aquele elaborado com pescado, com adição de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados e submetido à esterilização comercial.
Art. 375. Para os fins deste Decreto, pescado em semiconserva é aquele obtido pelo tratamento específico do pescado por meio do sal, com adição ou não de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados, não esterilizados pelo calor, conservado ou não sob refrigeração.
Art. 376. Para os fins deste Decreto, patê ou pasta de pescado, seguido das especificações que couberem, é o produto industrializado obtido a partir do pescado transformado em pasta, com adição de ingredientes, submetido a processo tecnológico específico.
Art. 377. Para os fins deste Decreto, embutido de pescado é aquele produto elaborado com pescado, com adição de ingredientes, curado ou não, cozido ou não, defumado ou não, dessecado ou não, utilizados os envoltórios previstos neste Decreto.
Art. 378. Para os fins deste Decreto, pescado curado é aquele proveniente de pescado, tratado pelo sal, com ou sem aditivos.
Parágrafo único. O tratamento pelo sal pode ser realizado por meio de salgas úmida, seca ou mista.
Art. 379. Para os fins deste Decreto, pescado seco ou desidratado é o produto obtido pela dessecação do pescado em diferentes intensidades, por meio de processo natural ou artificial, com ou sem aditivos, a fim de se obter um produto estável à temperatura ambiente.
Art. 380. Para os fins deste Decreto, pescado liofilizado é o produto obtido pela desidratação do pescado, em equipamento específico, por meio do processo de liofilização, com ou sem aditivos.
Art. 381. Para os fins deste Decreto, gelatina de pescado é o produto obtido a partir de proteínas naturais solúveis, coaguladas ou não, obtidas pela hidrólise do colágeno presente em tecidos de pescado como a bexiga natatória, os ossos, as peles e as cartilagens.
Art. 382. Na elaboração de produtos comestíveis de pescado, devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências referentes a produtos cárneos previstas neste Decreto e o disposto em legislação específica.

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

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

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

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

Subseção I
Do creme de leite

Art. 399. Para os fins deste Decreto, creme de leite é o produto lácteo rico em gordura retirada do leite por meio de processo tecnológico específico, que se apresenta na forma de emulsão de gordura em água.
Parágrafo único. Para ser exposto ao consumo humano direto, o creme de leite deve ser submetido a tratamento térmico específico.
Art. 400. Para os fins deste Decreto, creme de leite de uso industrial é o creme transportado em volume de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.
§ 1º Para os fins deste Decreto, creme de leite a granel de uso industrial é o produto transportado em carros-tanques isotérmicos.
§ 2º Para os fins deste Decreto, creme de leite cru refrigerado de uso industrial é o produto transportado em embalagens adequadas de um único uso.
§ 3º É proibido o transporte de creme de leite de uso industrial em latões.
Art. 401. Os cremes obtidos do desnate de soro, de leitelho, de outros derivados lácteos ou em decorrência da aplicação de normas de destinação específicas estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, podem ser utilizados na fabricação de outros produtos, desde que atendam aos critérios previstos nos RTIQs dos produtos finais.

Subseção II
Da manteiga

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

Subseção III
Dos queijos
Art. 404. Para os fins deste Decreto, queijo é o produto lácteo fresco ou maturado que se obtém por meio da separação parcial do soro em relação ao leite ou ao leite reconstituído - integral, parcial ou totalmente desnatado - ou de soros lácteos, coagulados pela ação do coalho, de enzimas específicas, produzidas por microrganismos específicos, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de

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

Subseção IV
Dos leites fermentados

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

Subseção V
Dos leites concentrados e desidratados

Art. 419. Para os fins deste Decreto, leites concentrados e leites desidratados são os produtos lácteos resultantes da desidratação parcial ou total do leite por meio de processos tecnológicos específicos.
§ 1º Para os fins deste Decreto, consideram-se produtos lácteos concentrados o leite concentrado, o leite evaporado, o leite condensado e outros produtos que atendam a essa descrição.
§ 2º Para os fins deste Decreto, consideram-se produtos lácteos desidratados o leite em pó e outros produtos que atendam a essa descrição.
§ 3º É proibida a utilização de resíduos da fabricação de produtos em pó para consumo humano ou industrialização.
Art. 420. Na fabricação dos leites concentrados e desidratados, a matéria-prima utilizada deve atender às condições previstas neste Decreto e em norma federal complementar.
Art. 421. Para os fins deste Decreto, leite concentrado é o produto de uso exclusivamente industrial que não pode ser reconstituído para fins de obtenção de leite para consumo humano direto.
Art. 422. Para os fins deste Decreto, leite condensado é o produto resultante da desidratação parcial do leite com adição de açúcar ou o obtido mediante outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIM que resulte em produto de mesma composição e características.
Art. 423. Para os fins deste Decreto, leite em pó é o produto obtido por meio da desidratação do leite integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processo tecnológico adequado.
§ 1º O produto deve apresentar composição de forma que, quando reconstituído conforme indicação na rotulagem, atenda ao padrão do leite de consumo a que corresponda.

§ 2º Para os diferentes tipos de leite em pó, fica estabelecido o teor de proteína mínimo de trinta e quatro por cento massa/massa com base no extrato seco desengordurado.

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

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

Art. 445. Para os fins deste Decreto, produtos de abelhas são aqueles elaborados pelas abelhas, delas extraídos ou extraídos das colmeias, sem qualquer estímulo de alimentação artificial capaz de alterar sua composição original, classificando-se em:
I - produtos de abelhas do gênero *Apis*, que são o mel, o pólen apícola, a geleia real, a própolis, a cera de abelhas e a apitoxina; e
II - produtos de abelhas sem ferrão ou nativas, que são o mel de abelhas sem ferrão, o pólen de abelhas sem ferrão e a própolis de abelhas sem ferrão.
Parágrafo único. Os produtos de abelhas podem ser submetidos a processos de liofilização, de desidratação, de maceração ou a outro processo tecnológico específico.
Art. 446. Para os fins deste Decreto, mel é o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre as partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos favos da colmeia.
Art. 447. Para os fins deste Decreto, mel para uso industrial é aquele que se apresenta fora das especificações para o índice de diástase, de hidroximetilfurfural, de acidez ou em início de fermentação, que

indique alteração em aspectos sensoriais que não o desclassifique para o emprego em produtos alimentícios.
Art. 448. Para os fins deste Decreto, pólen apícola é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido no ingresso da colmeia.
Art. 449. Para os fins deste Decreto, geleia real é o produto da secreção do sistema glandular cefálico, formado pelas glândulas hipofaringeanas e mandibulares de abelhas operárias, colhida em até setenta e duas horas.
Art. 450. Para os fins deste Decreto, própolis é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.
Art. 451. Para os fins deste Decreto, cera de abelhas é o produto secretado pelas abelhas para formação dos favos nas colmeias, de consistência plástica, de cor amarelada e muito fusível.
Art. 452. Para os fins deste Decreto, apitoxina é o produto de secreção das glândulas abdominais ou das glândulas do veneno de abelhas operárias, armazenado no interior da bolsa de veneno.
Art. 453. Para os fins deste Decreto, mel de abelhas sem ferrão é o produto alimentício produzido por abelhas sem ferrão a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos potes da colmeia.
Parágrafo único. Não é permitida a mistura de mel com mel de abelhas sem ferrão.
Art. 454. Para os fins deste Decreto, pólen de abelhas sem ferrão é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias sem ferrão, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido dos potes da colmeia.
Parágrafo único. Não é permitida a mistura de pólen apícola com pólen de abelhas sem ferrão.
Art. 455. Para os fins deste Decreto, própolis de abelhas sem ferrão é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas sem ferrão de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.
Parágrafo único. Não é permitida a mistura de própolis com própolis de abelhas sem ferrão.

Seção XI
Dos derivados de produtos de abelhas

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

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

Art. 459. Todo produto de origem animal produzido no Município de Santana do Ipanema, Estado de Alagoas deve ser registrado no Serviço de Inspeção Municipal.
Parágrafo único. Para efeito de registro de rótulos, o estabelecimento deve obter a aprovação do processo de fabricação, de formulação, da composição do produto, das marcas e dos rótulos, assim como atender outras determinações que venham a ser fixadas em normas complementares.
Art. 460. Para solicitação do registro, o estabelecimento deve encaminhar ao SIM a seguinte documentação:
I - Requerimento solicitando aprovação do produto e do rótulo;
II -Memorial descritivo de fabricação do produto assinado pelo responsável técnico, em modelo estabelecido pelo SIM, contendo:
a) matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados em ordem decrescente;
b) descrição das etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte do produto;
c) descrição dos métodos de controle realizados pelo estabelecimento para assegurar a identidade, a qualidade e a inocuidade do produto;
III - Croqui do rótulo que represente fielmente a utilização das suas cores e tamanhos;
IV - Comprovante de pagamento da taxa específica, quando couber;
V - Outros documentos julgados necessários pelo SIM.
Art. 461. Poderá ser permitida a fabricação de produtos de origem animal sem RTIQ e não previstos neste Decreto ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo SIM ou em normas complementares do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA.
§ 1º Nas solicitações de registro de produtos de que trata o caput, o requerente deve apresentar ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA:
I - proposta de denominação de venda do produto;
II - especificação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do produto, seus requisitos de identidade e de qualidade e seus métodos de avaliação da conformidade, observadas as particularidades de cada produto;
III - informações acerca do histórico do produto, quando existentes;
IV - embasamento em legislação nacional quando existentes; e
V - literatura técnico-científica relacionada à fabricação do produto.
§ 2º O MAPA julgará a pertinência dos pedidos de registro considerados:
I - a segurança e a inocuidade do produto;
II - os requisitos de identidade e de qualidade propostos, com vistas a preservar os interesses dos consumidores; e
III - a existência de métodos validados de avaliação da conformidade do produto final.
§ 3º Nos casos em que a tecnologia proposta possua similaridade com processos produtivos já existentes, também será considerado na análise da solicitação a tecnologia tradicional de obtenção do produto e as características consagradas pelos consumidores.
Art. 462. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.
Art. 463. Todos os ingredientes e os aditivos apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais nas solicitações de registros.
Art. 464. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no SIM.
Art. 465. Estão isentos de registro os produtos definidos como pururuca, torresmo, produtos não comestíveis, pólen apícola, própolis, apitoxina, pólen de abelha sem ferrão e própolis de abelha sem ferrão.
Art. 466. O registro dos produtos poderá ser cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação.

CAPÍTULO II
DA EMBALAGEM
Art. 467. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confiram a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

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

CAPÍTULO III
DA ROTULAGEM
Seção I
Da rotulagem em geral
Art. 469. Para os fins deste Decreto, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.
Art. 470. Os estabelecimentos podem expedir ou comercializar somente matérias-primas e produtos de origem animal registrados ou isentos de registro, identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando forem destinados diretamente ao consumo ou enviados a outros estabelecimentos em que serão processados.
§ 1º O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos e, quando em contato direto com o produto, o material utilizado em sua confecção deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.
§ 2º As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indeléveis, conforme legislação específica.
§ 3º Os rótulos devem possuir identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.
§ 4º Fica dispensada a aposição de rótulos em produtos não comestíveis comercializados a granel, quando forem transportados em veículos cuja lacração não seja viável ou nos quais o procedimento não confira garantia adicional à inviolabilidade dos produtos.
Art. 471. O uso de ingredientes, de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender à legislação específica.
Art. 472. Os rótulos somente podem ser utilizados nos produtos registrados aos quais correspondam, devendo constar destes a declaração do número de registro do produto no SIM.
Parágrafo único. As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.
Art. 473. O produto deve seguir a denominação do respectivo regulamento técnico de identidade e qualidade - RTIQ.
Art. 474. Além de outras exigências previstas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:
I - Nome do produto,
II - nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;
III - carimbo oficial do Serviço de Inspeção Municipal;
IV – CNPJ, INSCRIÇÃO ESTADUAL ou CPF, o que couber;
V - marca comercial do produto, quando existente;
VI - prazo de validade e identificação do lote;
VII - lista de ingredientes e aditivos;
VIII - indicação do número de registro do produto no SIM;
IX - identificação do país de origem;
X - instruções sobre a conservação do produto;
XI- conter a seguinte frase: "Rótulo registrado no SIM-Santana do Ipanema 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 Santana do Ipanema, Estado de Alagoas", em substituição à informação de que trata o inciso XI do caput.
Art. 475. Nos rótulos podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que sejam devidamente comprovadas as suas concessões na solicitação de registro e mediante inclusão na rotulagem de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios, o responsável pela concessão e o período.
Art. 476. Na composição de marcas, é permitido o emprego de desenhos alusivos a elas.
Parágrafo único. O uso de marcas, de dizeres ou de desenhos alusivos a símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, a fatos ou a estabelecimentos da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, deve cumprir a legislação específica.
Art. 477. Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.
§ 1º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem destacar a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produtos de igual natureza, exceto nos casos previstos em legislação específica.
§ 2º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem indicar propriedades medicinais ou terapêuticas.
§ 3º O uso de alegações de propriedade funcional ou de saúde em produtos de origem animal deve ser previamente aprovado pelo órgão regulador da saúde, atendendo aos critérios estabelecidos em legislação específica.
§ 4º As marcas que infringirem o disposto neste artigo sofrerão restrições ao seu uso.
Art. 478. É facultada a aposição no rótulo de informações que remetam a sistema de produção específico ou a características

específicas de produção no âmbito da produção primária, observadas as regras estabelecidas pelo órgão competente.
§ 1º Na hipótese de inexistência de regras ou de regulamentação específica sobre os sistemas ou as características de produção de que trata o caput, o estabelecimento deverá apor texto explicativo na rotulagem, em local de visualização fácil, que informará ao consumidor as características do sistema de produção.
§ 2º A veracidade das informações prestadas na rotulagem nos termos do disposto no § 1º perante os órgãos de defesa dos interesses do consumidor é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.
Art. 479. Poderão constar expressões de qualidade na rotulagem quando estabelecidas especificações correspondentes para um determinado produto de origem animal em regulamento técnico de identidade e qualidade específico.
§ 1º Na hipótese de inexistência de especificações de qualidade em regulamentação específica de que trata o caput deste artigo e observado o disposto no art. 477, a indicação de expressões de qualidade na rotulagem é facultada, desde que sejam seguidas de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios utilizados para sua definição.
§ 2º Os parâmetros ou os critérios utilizados devem ser baseados em evidências técnico-científicas, mensuráveis e auditáveis, e devem ser descritos na solicitação de registro.
§ 3º A veracidade das informações prestadas na rotulagem nos termos do disposto nos § 1º e § 2º perante os órgãos de defesa dos interesses do consumidor é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.
Art. 480. O uso de informações atribuíveis aos aspectos sensoriais, ao tipo de condimentação, menções a receitas específicas ou outras que não remetam às características de qualidade é facultado na rotulagem, nos termos do disposto no inciso XLI do caput do art. 17.
Parágrafo único. As informações de que trata o caput não se enquadram no conceito de expressões de qualidade de que trata o art. 478.
Art. 481. O mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos que sejam fabricados em diferentes unidades da mesma empresa, desde que cada estabelecimento tenha o produto registrado.
Art. 482. Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.
Art. 483. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do SIM.
Art. 484. Os rótulos e carimbos do SIM devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.
Art. 485. A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica.
Art. 486. Os estabelecimentos sob inspeção do SIM devem ser responsabilizados por eventuais riscos causados à saúde, segurança ou aos interesses dos consumidores, devido a quaisquer irregularidades apresentadas nos rótulos, tais como ausência de dizeres obrigatórios ou informações incorretas sobre sua natureza, qualidade, quantidade, composição e prazo de validade dos produtos entre outros.
Art. 487. Sempre que necessário, o SIM solicitará ao estabelecimento, documento comprobatório do órgão regulador da saúde que discipline o registro de produtos com alegações funcionais, indicação para alimentação de criança de primeira infância ou grupos populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas ou outros que não estejam estabelecidas em normas específicas.

Seção II
Da rotulagem em particular
Art. 488. O produto deve seguir a denominação de venda prevista no respectivo RTIQ.
§ 1º O pescado deve ser identificado com a denominação comum da espécie, podendo ser exigida a utilização do nome científico conforme estabelecido em norma federal complementar.
§ 2º Os ovos que não sejam de galinhas devem ser denominados segundo a espécie de que procedam.
§ 3º Os derivados lácteos fabricados com leite que não seja de vaca devem possuir em sua rotulagem a designação da espécie que lhe deu origem, exceto para os produtos que, em função da sua identidade, são fabricados com leite de outras espécies que não a bovina.
§ 4º Os queijos elaborados a partir de processo de filtração por membrana podem utilizar em sua denominação de venda o termo queijo, porém sem fazer referência a qualquer produto fabricado com tecnologia convencional.
§ 5º A farinha láctea deve apresentar no painel principal do rótulo o percentual de leite contido no produto.
§ 6º Casos de designações não previstas neste Decreto e em normas complementares serão submetidos à avaliação do SIM.
Art. 489. As carcaças, os quartos ou as partes de carcaças em natureza de bovinos, de búfalos, de equídeos, de suídeos, de ovinos, de caprinos e de ratitas, destinados ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos recebem o carimbo do SIM diretamente em sua superfície e devem possuir, além deste, etiqueta- lacre inviolável.
§ 1º As etiquetas-lacres e os carimbos devem conter as exigências previstas neste Decreto e em normas complementares.
§ 2º Os miúdos devem ser identificados com carimbo do SIM, conforme normas complementares.
§ 3º Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo Serviço de Inspeção Oficial.
Art. 490. Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.
Art. 491. A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.
Parágrafo único. O disposto no caput não se aplica aos condimentos e às especiarias.
Art. 492. Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, ou qualquer forma de apresentação, que declarem, impliquem ou sugiram que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que façam alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.
§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por termos lácteos os nomes, denominações, símbolos, representações gráficas ou outras formas que sugiram ou façam referência, direta ou indiretamente, ao leite ou aos produtos lácteos.
§ 2º Fica excluída da proibição prevista no caput a informação da presença de leite, produto lácteo ou produto lácteo composto na lista de ingredientes.
§ 3º Fica excluída da proibição prevista no caput a denominação de produtos com nome comum ou usual, consagrado pelo seu uso corrente, como termo descritivo apropriado, desde que não induza o consumidor a erro ou engano, em relação à sua origem e à sua classificação.
Art. 493. Quando se tratar de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, o uso de embalagem pode ser dispensado, desde o produto seja identificado nos contentores de transporte.
Parágrafo único. O disposto no caput não se aplica ao pescado recebido diretamente da produção primária.
Art. 494. Tratando- se de pescado descongelado, deve ser incluída na designação do produto a palavra “descongelado”, devendo o rótulo apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito, a expressão “NÃO RECONGELAR”.
Art. 495. Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência “Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade.”, em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.
Art. 496. O rótulo de mel para uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, deve atender aos seguintes requisitos:
I - não conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal; e
II - conter a expressão “Proibida a venda fracionada.”.
Art. 497. Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do SIM, a declaração “NÃO COMESTÍVEL”, em caixa alta, caracteres destacados e atendendo às normas complementares.

CAPÍTULO IV
DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

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

§ 3º A aplicação e controle do uso de lacres e de etiquetas-lacre em produtos, contentores ou veículos de transporte em que sua aposição seja necessária é de responsabilidade dos estabelecimentos, exceto em situações específicas determinadas pelo órgão de saúde animal competente.

TÍTULO X
DA ANÁLISE LABORATORIAL

Art. 504. As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

Parágrafo único. Sempre que o SIM julgar necessário, realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais.

Art. 505. Estão sujeitos às análises os produtos de origem animal, seus derivados, seus ingredientes, o gelo e a água de abastecimento.

Art. 506. A coleta de amostra de matéria-prima, produto ou qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal deve ser efetuadas por servidor do serviço de inspeção municipal.

§1º Não deve ser colhida amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação estejam comprometidas.

§2º Nos casos previstos no §1°deste artigo, as intervenções legais e penalidades cabíveis não dependerão das análises e de laudos laboratoriais.

Art. 507. As amostras para análises devem ser colhidas, manuseadas, acondicionadas, identificadas, conservadas e transportadas de modo a garantir a sua integridade física.

Parágrafo único. A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo a colheita.

Art. 508. Para os casos onde existam dúvidas da inocuidade de produtos devido ao comprometimento das condições industriais ou higiênico sanitárias das instalações e do processo tecnológico de qualquer produto, a partida ficará sequestrada, sob a guarda e conservação do responsável pelo estabelecimento como fiel depositário, até o laudo final dos exames laboratoriais.

Art. 509. As metodologias analíticas devem ser aquelas padronizadas e validadas por norma federal específica.

Parágrafo único. Em casos excepcionais, a critério da autoridade competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, podem ser aceitas metodologias analíticas além das adotadas oficialmente, e devem ser obrigatoriamente mencionadas nos respectivos laudos.

Art. 510. Para realização das análises fiscais, deve ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

§ 1º Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório credenciado pelo SIM ou laboratórios credenciados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e as demais devem ser utilizadas como contraprova. Uma amostra deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra amostra deverá ser mantida em poder do laboratório ou do Serviço de Inspeção oficial.

§ 2º É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação de sua amostra de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física.

§ 3º Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando:

I - a quantidade ou a natureza do produto não permitirem;

II - o produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;

III – se tratar de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial;

IV - forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos; e

V - se tratar de ensaios para detecção de analitos que não se mantenham estáveis ao longo do tempo.

§ 4º Para os fins do inciso II do § 3º deste artigo, considera-se que o produto apresenta prazo de validade exíguo quando possuir prazo de validade remanescente igual ou inferior a quarenta e cinco dias, contado da data da coleta.

Art. 511. Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o SIM notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 512. É facultado ao interessado requerer ao SIM a análise pericial da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de quarenta e oito horas, contado da data da ciência do resultado.

§ 1º Ao requerer a análise da contraprova, o interessado deve indicar no requerimento o nome do assistente técnico para compor a comissão pericial e poderá indicar um substituto.

§ 2º O interessado deve ser notificado sobre a data, a hora e o laboratório definido pela autoridade competente do SIM, em que se realizará a análise pericial na amostra de contraprova, com antecedência mínima de setenta e duas horas.

§ 3º Deve ser utilizada na análise pericial a amostra de contraprova que se encontra em poder do detentor ou do interessado.

§ 4º Deve ser utilizada na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, salvo se houver concordância da comissão pericial quanto à adoção de outro método.

§ 5º A análise pericial não deve ser realizada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de alteração ou de violação.

§ 6º Na hipótese de que trata o § 5º, deve ser considerado o resultado da análise fiscal.

§ 7º Em caso de divergência quanto ao resultado da análise fiscal ou discordância entre os resultados da análise fiscal com o resultado da análise pericial de contraprova, deve-se realizar novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do laboratório ou do SIM.

§ 8º O não comparecimento do representante indicado pelo interessado na data e na hora determinadas ou a inexistência da amostra de contraprova sob a guarda do interessado implica a aceitação do resultado da análise fiscal.

Art. 513. O solicitante, quando indicar assistente técnico ou substituto para acompanhar análises periciais, deverá comprovar que os indicados possuem formação e competência técnica para acompanhar a análise pericial.

§ 1º Na hipótese de o assistente técnico ou substituto indicado não atender aos requisitos de formação e competência técnica de que trata o caput, o pedido de realização de análise pericial da amostra de contraprova será considerado protelatório.

§ 2º Na hipótese de que trata o § 1º, o pedido de realização de análise pericial da amostra de contraprova será indeferido e será considerado o resultado da análise fiscal.

Art. 514. O interessado poderá apresentar manifestação adicional quanto ao resultado da análise pericial da amostra de contraprova no processo de apuração de infrações no prazo de dez dias, contado da data de assinatura da ata de análise pericial de contraprova.

§ 1º Aplica-se à contagem do prazo de que trata o caput o disposto nos § 1º e § 2º do art. 563, considerada, para este fim, como data da cientificação oficial a data de assinatura da ata de análise pericial de contraprova.

§ 2º O resultado da análise pericial da amostra de contraprova e a manifestação adicional do interessado quanto ao resultado, caso apresentado, serão avaliados e considerados na motivação da decisão administrativa.

Art. 515. O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

Art. 516. A coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no SIM pode ser realizada em estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, com vistas a atender a programas e a demandas específicas.

Art. 517. Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais, bem como sua frequência, serão estabelecidos pelo SIM em normas complementares.

Art. 518. Nos casos de análises fiscais de produto com padrões microbiológicos não previstos em Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade ou em legislação específica, permite-se seu enquadramento nos padrões estabelecidos para um produto similar.

TÍTULO XI
DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

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

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

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

CAPÍTULO II
DA CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

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

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

Art. 530. Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Decreto para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:
I - fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no SIM;
II - proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados no SIM onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados,

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

CAPÍTULO II
DAS INFRAÇÕES

Art. 532. Constituem infrações ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:
I - construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do SIM;
II - não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;
III - utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;
IV - expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;
V – ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;
VI - elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM;
VII - expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no SIM;
VIII - desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste Decreto e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;
IX- desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;
X - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
XI - receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;
XII - utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;
XIII - não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao SIM relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;
XIV - adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal fabricados em estabelecimento não registrado em Serviço de Inspeção oficial;
XV - fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;
XVI - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM;
XVII - utilizar produtos com prazo de validade vencida, em desacordo com os critérios estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares;
XVIII - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou sonegar qualquer informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM e ao consumidor;
XIX - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;
XX – ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;
XXI – adulterar matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
XXII - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
XXIII - embaraçar a ação de servidor do SIM no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;
XXIV- desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do SIM;
XXV - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;
XXVI - utilizar matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;
XXVII- utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
XXVIII - fraudar documentos oficiais;
XXIX - não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;
XXX - deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM nos prazos regulamentares;
XXXI - prestar ou apresentar informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ao SIM;
XXXII - apor aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade;
XXXIII - iniciar atividade sem atender exigências ou pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;
XXXIV - utilizar de forma irregular ou inserir informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas nos sistemas informatizados do SIM e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, quando couber;
XXXV - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao SIM;
XXXVI - expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção;
XXXVII - receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem animal sem possuir registro no órgão de fiscalização competente;
XXXVIII - descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares; e
XXXIX - não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não dar a destinação adequada aos produtos condenados.
Art. 533. Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:
I - apresentem-se alterados;
II - apresentem-se adulterados;

III - apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;
IV - contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;
V - contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;
VI - contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica;
VII - revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;
VIII - sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;
IX - sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;
X - apresentem embalagens estufadas;
XI - apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;
XII - estejam com o prazo de validade expirado;
XIII - não possuam procedência conhecida; ou
XIV - não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.
Parágrafo único. Outras situações não previstas nos incisos de I a XIV podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo SIM.
Art. 534. Além dos casos previstos no Art.533, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:
I - sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto e em normas complementares;
II - estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofos seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico; ou
III - estejam infestados por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores.
Parágrafo único. São ainda considerados impróprios para consumo humano a carne ou os produtos cárneos obtidos de animais ou matérias-primas animais não submetidos à inspeção sanitária oficial.
Art. 535. Além dos casos previstos no Art.533, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:
I - estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante;
II - apresentem sinais de deterioração;
III - sejam portadores de lesões ou doenças;
IV - apresentem infecção muscular maciça por parasitas;
V - tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo SIM ou legislação federal específica.
VI - tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca; ou
VII - apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.
Art. 536. Além dos casos previstos no Art.533, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:
I - alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;
II - mumificação ou estejam secos por outra causa;
III - podridão vermelha, negra ou branca;
IV - contaminação por fungos, externa ou internamente;
V - sujidades externas por materiais estercorais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;
VI - rompimento da casca e estejam sujos; ou
VII - rompimento da casca e das membranas testáceas.
Parágrafo único. São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que foram submetidos ao processo de incubação.
Art. 537. Além dos casos previstos no Art. 533, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:
I - provenha de propriedade interditada pela autoridade de saúde animal competente;
II - na seleção da matéria-prima, apresente resíduos de produtos inibidores, de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, de conservadores, de agentes inibidores do crescimento microbiano ou de outras substâncias estranhas à sua composição;
III - apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância; ou
IV - revele presença de colostro.
Parágrafo único. O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento e qualquer produto que tenha sido preparado com ele ou que a ele tenha sido misturado devem ser descartados e inutilizados pelo estabelecimento.
Art. 538. Além dos casos previstos nos Art. 533 e Art. 537, considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares.
Art. 539. Além dos casos previstos no art. 533, são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas complementares.
Art. 540. Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou adulterados.
§ 1º São considerados alterados as matérias-primas ou os produtos que não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam e incorrem em risco à saúde pública.
§ 2º São considerados adulterados as matérias-primas ou os produtos de origem animal:
I - fraudados:
a) as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos e não atendem ao disposto na legislação específica;
b) as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração do produto;
c) as matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto; ou
d) as matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em normas complementares ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto; ou
II - falsificados:
a) as matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao SIM;
b) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de outro produto registrado junto ao SIM e que se denominem como este, sem que o seja;
c) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto;
d) as matérias-primas e os produtos que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado;
e) as matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade; ou
f) as matérias-primas e os produtos que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem.
Art. 541. O SIM adotará a legislação federal específica quanto aos critérios de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano.
Art. 542. Nos casos previstos no art. 532, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

I - nos casos de apreensão, após reinspeção completa, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme disposto em normas complementares; e
II - nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e dos produtos para fins não comestíveis.

CAPÍTULO III
DAS PENALIDADES

Art. 543. As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.
Art. 544. Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto neste Decreto ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:
I - advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;
II - multa, nos casos não compreendidos no inciso I, tendo como valor máximo o correspondente ao valor fixado na Lei nº 1.216, de 2024 observadas as seguintes gradações:
a) para infrações leves, multa de um a quinze por cento do valor máximo;
b) para infrações moderadas, multa de quinze a quarenta por cento do valor máximo.
c) para infrações graves, multa de quarenta a oitenta por cento do valor máximo; e
d) para infrações gravíssimas, multa de oitenta a cem por cento do valor máximo;
III - apreensão ou condenação das matérias-primas e dos produtos de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;
IV - suspensão de atividade, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora;
V - interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou na falsificação habitual do produto ou quando se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas; e
VI - cassação de registro ou do relacionamento do estabelecimento.
§ 1º As multas previstas no inciso II do caput deste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.
§ 2º A suspensão de atividades de que trata o inciso IV do caput e a interdição de que trata o inciso V do caput serão levantadas nos termos do disposto no art. 555 e art. 556.
§ 3º Se a interdição total ou parcial não for levantada, nos termos do § 2º, após doze meses, será cancelado o registro do estabelecimento.
§ 4º As sanções de que tratam os incisos IV e V do caput poderão ser aplicadas de forma cautelar.
Art. 545. Os produtos apreendidos durante as atividades de inspeção e fiscalização nos estabelecimentos registrados, unicamente em decorrência de fraude econômica ou com irregularidades na rotulagem, poderão ser objeto de doação destinados prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome a juízo do médico veterinário do SIM.
Art. 546. Não serão objeto de doações os produtos apreendidos sem registro em Serviço de inspeção oficial da entidade sanitária competente.
Art. 547. Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do art.544, são consideradas:
I - infrações leves as compreendidas nos incisos I a VII e inciso XXXII do caput do art. 532;
II - infrações moderadas as compreendidas nos incisos VIII a XVI, inciso XXXIII e inciso XXXIV do caput do art. 532;
III - infrações graves as compreendidas nos incisos XVII a XXIII e incisos XXXV a XXXVII do caput do art.532; e
IV - infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XXIV a XXXI e incisos XXXVIII a XLIV do caput do art. 532.
Parágrafo único. As infrações classificadas como leves, moderadas ou graves poderão receber graduação superior, nos casos em que a falta cometida implicar risco à saúde ou aos interesses dos consumidores, ou, ainda, pelas sucessivas reincidências.
Art. 548. Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o inciso II do caput do art. 544, serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde pública e para os interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.
§ 1º São consideradas circunstâncias atenuantes:
I - o infrator ser primário na mesma infração;
II - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;
III - o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;
IV - a infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;
V - a infração ter sido cometida acidentalmente;
VI - a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator;
VII - a infração não afetar a qualidade do produto;
VIII - o infrator comprovar que corrigiu a irregularidade que motivou a infração, até o prazo de apresentação da defesa;
IX - o infrator ser estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos agropecuários que se enquadra nas definições dos incisos I ou II do caput do art. 3º ou do § 1º do art. 18-A da Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que não se verifique reincidência, fraude, resistência ou embaraço à fiscalização.
§ 2º São consideradas circunstâncias agravantes:
I - o infrator ser reincidente especifico;
II - o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;
III - o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;
IV - o infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;
V - a infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;
VI - o infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;
VII - o infrator ter agido com dolo ou com má-fé; ou
VIII - o infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.
§ 3º Na hipótese de haver concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.
§ 4º Verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infração depois do trânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior, podendo ser genérica ou específica.
§ 5º A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração e a reincidência específica é caracterizada pela repetição de infração já anteriormente cometida.
§ 6º Para efeito de reincidência, não prevalece a condenação anterior se entre a data do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa e a data da infração posterior tiver decorrido mais de cinco anos, podendo norma específica reduzir esse tempo.
§ 7º Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo deste Decreto, prevalece para efeito de punição o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.
Art. 549. As multas a que se refere este Capítulo não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro ou do relacionamento do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.
Parágrafo único. A cassação do registro de estabelecimento cabe à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural, Meio Ambiente e Recursos Hídricos.
Art. 550. Na hipótese de apuração da prática de duas ou mais infrações em um processo administrativo, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada infração praticada.
Art. 551. Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do caput do art. 544, será considerado que as matérias primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, nos casos definidos no art. 540.
§ 1º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados.

§ 2º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção e de transporte dos produtos apreendidos e perdidos em favor do município que serão destinados aos programas de segurança alimentar e combate à fome, nos termos do § 4º do art. 2º da Lei nº 7.889, de 1989.

Art. 552. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do caput do art. 544, caracterizam atividades de risco ou situações de ameaça de natureza higiênico-sanitária, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto:

I – desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos;

II - omissão de elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

III - alteração de qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

IV - expedição de matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;

V - recepção, utilização, transporte, armazenagem ou expedição de matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido de comprovação de sua procedência;

VI - simulação da legalidade de matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida;

VII - utilização de produtos com prazo de validade expirado em desacordo com os critérios estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou apor aos produtos novos prazos depois de expirada a validade;

VIII - produção ou expedição de produtos que representem risco à saúde pública;

IX- utilização de matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;

X - utilização de processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendam ao disposto na legislação específica;

XI - utilização, substituição, subtração ou remoção, total ou parcial, de matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

XII - prestação ou apresentação ao SIM de informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos

XIII - fraude de registros sujeitos à verificação pelo SIM;

XIV - não cumprimento dos prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIM, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

XV - ultrapassagem da capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

XVII – aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado no SIM ou em outro órgão de inspeção oficial; ou

XVII- não realização de recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;

XVIII- início de atividade sem atendimentos às exigências ou às pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;

XIX - expedição ou comercialização de produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à sua realização;

XX - recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenamento, acondicionamento, embalagem, rotulagem ou expedição de produtos de origem animal que não possuam registro no órgão de fiscalização competente;

XXI - descumprimento de determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou de outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares; e

XXII - não realização de tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não destinação adequada a produtos condenados;

Art. 553. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do art. 544, caracterizam embaraço à ação fiscalizadora, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando o infrator:

I - embaraçar a ação de servidor do SIM no exercício de suas funções, visando a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor do serviço de Inspeção oficial;

III - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

IV - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;

V - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

VI - fraudar documentos oficiais;

VII - fraudar registros sujeitos à verificação pelo Serviço de Inspeção oficial;

VIII - descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou de outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares;

IX - prestar ou apresentar ao SIM informações, declarações ou documentos falsos;

X - não apresentar para reinspeção produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória; e

XI - expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção.

Art. 554. As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto ou de suspensão de atividades oriundas de embaraço à ação fiscalizadora serão aplicadas pelo prazo de, no mínimo, sete dias, que poderá ser prorrogado em quinze, trinta ou sessenta dias, de acordo com o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas no art. 548, independentemente da correção das irregularidades que as motivaram.

§ 1º A suspensão de atividades oriunda de embaraço à ação fiscalizadora poderá ter seu prazo de aplicação reduzido para, no mínimo, três dias, em infrações classificadas como leves ou moderadas ou na preponderância de circunstâncias atenuantes, excetuados os casos de reincidência específica.

§ 2º As penalidades tratadas no caput terão seus efeitos iniciados no prazo de trinta dias, a partir da data da cientificação do estabelecimento.

§ 3º Após início dos efeitos das sanções de que trata o caput, o prazo de aplicação será contado em dias corridos, exceto nos casos de que trata o § 1º, em que a contagem do prazo será feita em dias úteis subsequentes.

§ 4º A suspensão de atividades de que trata o caput abrange as atividades produtivas e a certificação sanitária, permitida, quando aplicável, a conclusão do processo de fabricação de produtos de fabricação prolongada cuja produção tenha sido iniciada antes do início dos efeitos da sanção.

§ 5º A interdição de que trata o caput será aplicada de forma parcial ao setor no qual ocorreu a adulteração, quando for possível delimitar ou identificar o local da ocorrência, ou de forma total, quando não for possível delimitar ou identificar o local da ocorrência, mediante especificação no termo de julgamento.

§ 6º Caso as sanções de que trata o caput tenham sido aplicadas por medida cautelar, o período de duração das ações cautelares, quando superior a um dia, será deduzido do prazo de aplicação das sanções ao término da apuração administrativa.

Art. 555. As sanções de interdição, total ou parcial, do estabelecimento em decorrência da constatação de inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, e de suspensão de atividade, decorrente de risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, serão levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram.

§ 1º A sanção de interdição de que trata o caput será aplicada de forma:

I - parcial aos setores ou equipamentos que não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas de funcionamento; ou

II - total, caso as condições inadequadas se estendam a todo o estabelecimento ou quando a natureza do risco identificado não permita a delimitação do setor ou equipamento envolvidos.

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

TÍTULO IX
DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 572. O Serviço de Inspeção Municipal deve atuar em conjunto com o órgão competente da saúde para o desenvolvimento de:
I - ações e programas de saúde animal e saúde humana para a mitigação ou a redução de doenças infectocontagiosas ou parasitárias que possam ser transmitidas entre os homens e os animais; e
II - ações de educação sanitária.
Art. 573. O Serviço de Inspeção Municipal estabelecerá procedimentos simplificados para migração ou regularização dos estabelecimentos fabricantes dos produtos abrangidos por este Decreto assegurada a continuidade do exercício da atividade econômica.
Art. 574. Poderá ser instituído, no âmbito do município, comitê técnico-científico de caráter consultivo, sem ônus remuneratório, para tratar de assuntos inerentes à inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.
Parágrafo único. A composição do comitê e a designação dos integrantes serão definidas em ato do Secretário de Agricultura à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural, Meio Ambiente e Recursos Hídricos.
Art. 575. O SIM poderá adotar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização decorrentes da existência ou da suspeita de:
I - doenças, exóticas ou não;
II - surtos; ou
III - quaisquer outros eventos que possam comprometer a saúde pública e a saúde animal.
Parágrafo único. Quando, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, o SIM deve notificar o serviço oficial de saúde animal.
Art. 576. Os estabelecimentos de pequeno porte que elaboram produtos alimentícios de origem animal de forma artesanal registrados no SIM, devem atender às normas federais, estaduais e municipais para obtenção do selo ARTE.
Art. 577. Os casos omissos ou as dúvidas que forem suscitadas na execução deste Decreto serão resolvidos pelo Coordenador do Serviço de Inspeção oficial.
Art. 578. As penalidades aplicadas, após o trânsito em julgado administrativo, serão consideradas para a determinação da

reincidência em relação a fato praticado depois do início da vigência deste Decreto, com base em informações técnico-científicas.
Art. 579. Os estabelecimentos registrados SIM terão o prazo de doze meses, contado da data de entrada em vigor, para se adequarem às disposições deste Decreto.
Art. 580. O Serviço de Inspeção Municipal expedirá normas complementares necessárias à execução deste Decreto.
Art. 581**.** Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação

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

Prefeitura Municipal de Santana do Ipanema/AL, 01 de novembro de 2024.

CHRISTIANE BULHÕES BARROS MELO SILVA
Prefeita

O presente Decreto foi registrado na Secretaria Municipal de Gestão de Pessoas, Logística e Patrimônio e publicado no Diário Oficial do Município (Lei Municipal n.º 1.040/2019), em 01 (um) de novembro de 2024.

ANTONIO DE PÁDUA NUNES BATISTA
Secretário Municipal de Gestão de Pessoas, Logística e Patrimônio.

Publicado por:
Vanessa Silva de Oliveira
Código Identificador:7A6E26FA

SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO DE PESSOAS, LOGÍSTICA E PATRIMÔNIO
EXTRATO DE ADITIVO CONTRATUAL

1º Termo Aditivo ao Contrato nº PE 50/2023 – Processo nº 09.30.0039/2024 – Procedimento de Contratação: PREGÃO 50/2023 (Processo nº 07.18.0040/2023) – Fundamentação Legal: Lei Federal nº 8.666/93 (Art. 57, II) – Contratado: UNIR LOCAÇÕES E SERVIÇOS LTDA (CNPJ nº 15.454.009/0001-40) – Objeto contratual: Prestação de serviço de locação de van e veículo tipo passeio (lote 01 e 02) – Cláusulas Aditivas: CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO; CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA; CLÁUSULA TERCEIRA – REAJUSTE; CLAÚSULA QUARTA - DO VALOR REAJUSTADO; CLAÚSULA QUINTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA ; CLAÚSULA SEXTA-DA INALTERABILIDADE.

Publicado por:
Isadora Almeida Melo
Código Identificador:75706A5F

SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO DE PESSOAS, LOGÍSTICA E PATRIMÔNIO
EXTRATO DE ADITIVO CONTRATUAL

1º Termo Aditivo ao Contrato nº PE 48/2023 – Processo nº 09.04.0038/2024 – Procedimento de Contratação: PREGÃO ELETRÔNICO (Processo nº 08.02.0014/2024) – Fundamentação Legal: Lei Federal nº 8.666/93 (Art. 57, II) – Contratado: BRASITUR EVENTOS E TURISMO LTDA (CNPJ nº 23.361.387/0001-07) – Objeto contratual: Futura e eventual contratação de serviços de agenciamento de viagens, compreendendo os serviços de reserva, emissão, remarcação e cancelamento de passagem aérea nacional e internacional (lote 01) – Cláusulas Aditivas: CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO; CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA; CLÁUSULA TERCEIRA – DA INALTERABILIDADE.

Publicado por:
Isadora Almeida Melo
Código Identificador:6C9E0083

SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO DE PESSOAS, LOGÍSTICA E PATRIMÔNIO
EXTRATO DE ADITIVO CONTRATUAL

1º Termo Aditivo ao Contrato nº CC 04/2023 – Processo nº 08.05.0042/2024 – Procedimento de Contratação: CONCORRÊNCIA 04/2023 (Processo n° 07.19.0022/2023) – Fundamentação Legal: Lei Federal nº 8.666/93 (Art. 57, § 1º, I e II) – Contratada: ENGENHARIA DE MATERIAIS LTDA – CNPJ nº 41.157.967/0001-69 – Objeto contratual: Construção do Parque Santuário Nossa Senhora Santana no Município de Santana do Ipanema-AL – Cláusulas Aditivas: CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO; CLÁUSULA SEGUNDA – DA PRORROGAÇÃO E CLÁUSULA TERCEIRA - DA INALTERABILIDADE.

Publicado por:
Isadora Almeida Melo
Código Identificador:27135E8A

SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO DE PESSOAS, LOGÍSTICA E PATRIMÔNIO
AVISO DE COTAÇÃO DE PREÇOS

(Processo Administrativo nº 10070022/2024)

O Município de Santana do Ipanema, através da Coordenadoria de Compras Públicas, torna público a conveniência e necessidade para **Contratação de empresa especializada na prestação de software para gerenciamento dos patrimônios**, conforme exigências estabelecidas no termo de referência, mediante Dispensa de Licitação, nos termos do art. 75, II, da Lei nº 14.133/2021, os interessados apresentem Proposta de Preços e Documentos de Habilitação, em conformidade com o Termo de Referência,no prazo de 3 (três) dias úteis, a se encerrar às 23h59m59s do dia 07/11/2024 (quinta-feira), oportunidade em que a administração classificará a oferta de menor preço.

O Termo de Referência do objeto da contratação será disponibilizado aos interessados através do seguinte endereço eletrônico: **compras.pms.ipanema@gmail.com.**

A proposta de preços deverá ser enviada para o seguinte endereço eletrônico:**compras.pms.ipanema@gmail.com**, até a data limite.

Prefeitura Municipal de Santana do Ipanema, 01 de novembro de 2024.

LUANA SILVA SANTOS
Coordenadora de Compras Públicas

Publicado por:
Luana Silva Santos
Código Identificador:BE557EF8

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DA LAJE

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
AVISO DE COTAÇÃO

A Prefeitura Municipal de São José da Laje/AL, por meio do seu setor de compras, informa que está recebendo cotações para CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS DE MATERIAL GRÁFICO PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES PARA ATENDER ÀS NECESSIDADES DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DA LAJE/AL.

As cotações deverão ser formuladas conforme termo de referência (TR), o qual deverá ser solicitado através do e-mailcplsaojosedalaje@hotmail.com

O prazo para solicitação do termo de referência (TR) e recebimento das propostas será de 03(três) dias, a cotar da data de sua publicação.

São José da Laje (AL), 31 de outubro de 2024.

Chefe do Setor de Compras

Publicado por:
Joelma Bezerra
Código Identificador:A32DEB34

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº. 61/2024 - PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 1001080600092024 - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 017/2024.

O MUNICIPIO DE SÃO JOSÉ DA LAJE, inscrito no CNPJ sob o nº 12.330.916/0001-99, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 061/2024, processo administrativo n.º 1001080600092024, RESOLVE registrar os preços da empresa CIRÚRGICA RECIFE COMÉRCIO E REPRESENTAÇÕES LTDA, inscrita no CNPJ sob n.º 00.236.193/0001-84. **DO OBJETO:** eventual aquisição de medicamentos para farmácia básica, medicamentos injetáveis, comuns, controlados e odontológicos, bem como material penso e descartável. O valor Total desta Ata de registro de preço é de R$ 2.501.448,56 (dois milhões, quinhentos e um mil, quatrocentos e quarenta e oito reais e cinquenta e seis centavos). A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante.

São José da Laje/AL, em 30 de outubro de 2024.

Órgão Gerenciador
MUNICIPIO DE SÃO JOSÉ DA LAJE
Fornecedor

CIRÚRGICA RECIFE COMÉRCIO E REPRESENTAÇÕES LTDA
CNPJ sob n.º 00.236.193/0001-84 -
Insc. Est.: 0204785-34

Publicado por:
Joelma Bezerra
Código Identificador:4A95F0EB

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
PROCESSO: 1001092400022024 SEGUNDO TERMO DE RENOVAÇÃO CONTRATUAL - PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 1001081500032022 - CONTRATO ADESÃO Nº 003/2022 – CONTRATO Nº 1001081500032022 OBJETO: SERVIÇOS DE GESTÃO DE SEGURANÇA EM EDIFÍCIOS MUNICIPAIS, COM O FORNECIMENTO

EXTRATO DO SEGUNDO TERMO DE RENOVAÇÃO CONTRATUAL - PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 1001081500032022 - CONTRATO ADESÃO Nº 003/2022 – CONTRATO Nº 1001081500032022, QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DA LAJE E A EMPRESA TELTEX TECNOLOGIA S/A.

CONTRATANTE: MUNICIPIO DE SÃO JOSÉ DA LAJE - CNPJ/MF sob nº. 12.330.916/0001-99;

CONTRATADA: TELTEX TECNOLOGIA S/A - CNPJ sob o nº 73.442.360/0003-89.

OS CONTRATANTES celebram, por força do presente instrumento, **SEGUNDO TERMO DE RENOVAÇÃO CONTRATUAL - PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 1001081500032022 - CONTRATO ADESÃO Nº 003/2022 – CONTRATO Nº 1001081500032022,** tendo em vista o interesse do CONTRATANTE, justificado nos autos do Processo Administrativo, e com base no parecer da Procuradoria Geral 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, tendo em vista o permitido pela Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA RATIFICAÇÃO

Ficam ratificadas todas as cláusulas do **CONTRATO ADESÃO Nº 003/2022 – CONTRATO Nº 1001081500032022** 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, 11 de outubro de 2024.

PREFEITA DE SÃO JOSÉ DA LAJE/AL
Contratante

TELTEX TECNOLOGIA S/A
CNPJ sob o nº 73.442.360/0003-89
Contratada

Publicado por:
Joelma Bezerra
Código Identificador:1B02481D

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
EXTRATO SEGUNDO TERMO DE RENOVAÇÃO CONTRATUAL - PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 1001090800012022 - CONTRATO Nº 006/2022 – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 045/2022, QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DA LAJE E A EMPRESA J E L DE ALBUQUERQUE JÚNIOR LOCAÇÕES.

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DA LAJE - CNPJ/MF sob nº. 12.330.916/0001-99;
CONTRATADA: J E L DE ALBUQUERQUE JUNIOR LOCAÇÕES - CNPJ Nº 07.313.053/0001-01.

OS CONTRATANTES celebram, por força do presente instrumento, **SEGUNDO TERMO DE RENOVAÇÃO CONTRATUAL - PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 1001090800012022 - CONTRATO Nº 006/2022 – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 045/2022,** tendo em vista o interesse do CONTRATANTE, justificado nos autos do Processo Administrativo, e com base no parecer da Procuradoria Geral 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, tendo em vista o permitido pela Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA RATIFICAÇÃO
Ficam ratificadas todas as cláusulas do **CONTRATO Nº 006/2022 - PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 1001090800012022** 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, 31 de outubro de 2024.

PREFEITA DE SÃO JOSÉ DA LAJE/AL
Contratante

J E L DE ALBUQUERQUE JÚNIOR LOCAÇÕES
CNPJ nº 07.313.053/0001-01
Contratada

Publicado por:
Joelma Bezerra
Código Identificador:3BFA29C6

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DA TAPERA

INSTITUTO DE APOSENTADORIAS E PENSÕES DE SÃO JOSÉ DA TAPERA/AL - IAPREV
TERMO DE RETIFICAÇÃO

TERMO DE RETIFICAÇÃO

Na Matéria publicada no Diário Oficial dos Municípios do Estado de Alagoas no dia 20/09/2024. Edição 2391.
Onde se lê: "Portaria de Benefício Previdenciário Nº 19/2024".
Passa a ter nova redação: **"Portaria de Benefício Previdenciário Nº 39/2024"**.

São José da Tapera/AL, 01 de Novembro de 2024

Publicado por:
Elis Regina Dos Santos Melo
Código Identificador:CBB63013

INSTITUTO DE APOSENTADORIAS E PENSÕES DE SÃO JOSÉ DA TAPERA/AL - IAPREV
TERMO DE RETIFICAÇÃO

TERMO DE RETIFICAÇÃO

Na Matéria publicada no Diário Oficial dos Municípios do Estado de Alagoas no dia 23/09/2024. Edição 2392.
Onde se lê: "Portaria de Benefício Previdenciário Nº 20/2024".
Passa a ter nova redação: **"Portaria de Benefício Previdenciário Nº 40/2024"**.

São José da Tapera/AL, 01 de Novembro de 2024

Publicado por:
Elis Regina Dos Santos Melo
Código Identificador:A9F0679E

SECRETARIA DE ADMINISTRACAO
AVISO DE COTAÇÃO PARA DISPENSA DE LICITAÇÃO

SETOR DE COMPRAS
Aviso de Cotação para Dispensa de Licitação

A PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DA TAPERA/AL, por intermédio do Setor de Compras, solicita cotação de preço para compor o processo administrativo nº002.008.241024 cujo objeto é a **contratação de empresa especializada no agenciamento de passagens aéreas.** Aos interessados solicitar o **Termo de Referência** através do e-mail compras@saojosedatapera.al.gov.br, ou solicitar através de protocolo no setor responsável. O prazo para recebimento da proposta é de até 03(três) dias contados a partir desta publicação.

Publicado por:
Miguel Oliveira Filho
Código Identificador:528D916A

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DOS MILAGRES

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 41/2024

Pregão Eletrônico 09/2024;

Fundamento Legal: Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto Municipal nº 64/2024, , Lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006 e demais legislação aplicável;

Órgão gerenciador: SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO;

Fornecedora: **SEBASTIANA DOS SANTOS MERCADINHO**, CNPJ nº 11.028.574/0001-94, sediada na CJ Benedito Leoncio de Farias, nº s/n, Bairro: Centro – CEP: 57.940-000, São Miguel Dos Milagres /AL.

Objeto: **Registro de preços para futura e eventual contratação de empresa para aquisição de materiais de limpeza, higiene e descartáveis, destinados a atender as necessidades das secretarias municipais do Poder Executivo do Município de São Miguel dos Milagres -AL.**

VIGÊNCIA: 12 (doze) meses.

Valor Total Registrado: **R$ 832.101,80 (oitocentos e trinta e dois mil, cento e um reais e oitenta centavos);**

Firmado em: 15/07/2024;

Signatários: Jadson Lessa dos Santos e Sebastiana dos Santos

Publicado por:
Maryedja Priscilla Santos Lima
Código Identificador:61A95039

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 42/2024

Pregão Eletrônico 09/2024;

Fundamento Legal: Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto Municipal nº 64/2024, , Lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006 e demais legislação aplicável;

Órgão gerenciador: SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO;

Fornecedora: **ECCO DISTRIBUIDORA DE MATERIAL MEDICO LTDA**, inscrita no CNPJ sob nº 45.003.125/0001-03, localizada na Rua São Vicente, Lote 05 A, Dom Thiago Postma , nº S/N, Garanhuns/PE.

Objeto: **Registro de preços para futura e eventual contratação de empresa para aquisição de materiais de limpeza, higiene e descartáveis, destinados a atender as necessidades das secretarias municipais do Poder Executivo do Município de São Miguel dos Milagres -AL.**

VIGÊNCIA: 12 (doze) meses.

Valor Total Registrado: **R$ 191.155,20 cento e noventa e um mil, cento e cinquenta e cinco reais e vinte centavos);**

Firmado em: 15/07/2024;

Signatários: Jadson Lessa dos Santos e ADRIANO PEREIRA DOS SANTOS

Publicado por:
Maryedja Priscilla Santos Lima
Código Identificador:6083FF90

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 43/2024

Pregão Eletrônico 09/2024;

Fundamento Legal: Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto Municipal nº 64/2024, , Lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006 e demais legislação aplicável;

Órgão gerenciador: SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO;

Fornecedora: **P H FAUSTO JUNIOR**, inscrita no CNPJ sob nº 37.641.900/0001-28, localizada no CJ. RES. NOVO JARDIM, CIDADE UNIVERSITÁRIAP, Maceió/AL.

Objeto: **Registro de preços para futura e eventual contratação de empresa para aquisição de materiais de limpeza, higiene e descartáveis, destinados a atender as necessidades das secretarias municipais do Poder Executivo do Município de São Miguel dos Milagres -AL.**

VIGÊNCIA: 12 (doze) meses.

Valor Total Registrado:**R$ 4.465,00 (Quatro mil e quatrocentos e sessenta e cinco reais);**

Firmado em: 15/07/2024;

Signatários: Jadson Lessa dos Santos e PAULO HENRIQUE FAUSTO JUNIOR

Publicado por:
Maryedja Priscilla Santos Lima
Código Identificador:885373E9

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 44/2024

Pregão Eletrônico 09/2024;

Fundamento Legal: Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto Municipal nº 64/2024, , Lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006 e demais legislação aplicável;

Órgão gerenciador: SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO;

Fornecedora: **ODONTO HOSPITALAR LTDA ME**, inscrita no CNPJ sob nº 03.284.928/0001-33, localizada na AV. JULIO BRASILEIRO, HELIOPOLIS, Garanhuns/PE.

Objeto: **Registro de preços para futura e eventual contratação de empresa para aquisição de materiais de limpeza, higiene e descartáveis, destinados a atender as necessidades das secretarias municipais do Poder Executivo do Município de São Miguel dos Milagres -AL.**

VIGÊNCIA: 12 (doze) meses.

Valor Total Registrado: **R$ 10.124,00 (dez mil, cento e vinte e quatro reais);**

Firmado em: 15/07/2024;

Signatários: Jadson Lessa dos Santos e LUCAS HENRIQUE DE MELO SILVA.

Publicado por:
Maryedja Priscilla Santos Lima
Código Identificador:E8AB7A8A

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO SEBASTIÃO

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO CONTRATO Nº IN.30/2024 PROCESSO ADMINISTRATIVO 135/2024 INEXIGIBILIDADE 30/2024 ART. 74, II DA LEI Nº 14.133/21

Mod. de Licitação: Inexigibilidade 30/2024 –Processo Adm. Nº 135/2024. GERENCIADOR: Município de São Sebastião/AL. CNPJ: 12.247.631/0001-99 EMPRESA CONTRATADA: J A ACACIO BARBOSA, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº 21.980.865/0001-31, Objeto: Realização de Evento artístico Cultural por meio da contratação da banda/artista de renome "EVERLY PIRES", por intermédio da Secretaria Municipal de Cultura, Turismo e Comunicação, do Munícipio de São Sebastião/AL conforme especificações e exigências estabelecidas no Termo de Referência, para realização de evento em comemoração as Festividades locais, feita junto à população do Munícipio de São Sebastião/AL no dia 08/11/2024, e tempo de duração de 02h:00 (Duas Horas), perfazendo o valor global de R$ 18.000,00 (Dezoito Mil Reais) de cachê Artísitico.
Data da Assinatura: 31/10/2024

Publicado por:
Clebson Ferreira de Lima
Código Identificador:9EF1B243

GABINETE DO PREFEITO
TERMO DE AUTORIZAÇÃO PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 113/2024 DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº D-113/2024

Em face da justificativa, bem como ao exame e pronunciamento conclusivos feitos pela Assessoria Jurídica, **RATIFICO** o reconhecimento da dispensa de licitação para contratação direta de empresa: CASA LEA-LTDA , pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob nº 05.399.929/0001-59, objetivando a aquisição de cosméticos destinados à Secretaria municipal de Assistência Social de São Sebastião, cujo valor global é de R$ 2.956,90 (dois Mil, novecentos e cinquenta e seis reais e noventa centavos), ratificado pela secretaria requisitante. Tendo como embasamento legal o artigo 75 da lei 14.133/21 e os decretos municipais: 72.2023 – que trata da Regulamentação da Lei Federal nº 14.133; - Decreto Municipal 06.2024 - que trata das Funções do Agente de Contratação; Decreto Municipal 07.2024 - que trata do rol referente aos Bens de Luxo; e o Decreto Municipal 12-2024 - que regulamente as pequenas compras e prestação de serviços de pronto pagamento.

São Sebastião (AL), 01 de novembro de 2024.

JOSÉ PACHECO FILHO
Prefeito

Publicado por:
Clebson Ferreira de Lima
Código Identificador:4B3D0B4D

GABINETE DO PREFEITO
TERMO DE AUTORIZAÇÃO PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 134/2024 DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº D-134/2024

Em face da justificativa, bem como ao exame e pronunciamento conclusivos feitos pela Assessoria Jurídica, **RATIFICO** o reconhecimento da dispensa de licitação para contratação direta de empresa: SANTOS PAPELARIA LTDA , pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob nº 20.089.119/0001-90, objetivando a aquisição de mochilas destinadas à Secretaria municipal de Assistência Social de São Sebastião, cujo valor global é de R$ 1.119,20 (Mil, cento e dezenove reais e vinte centavos), ratificado pela secretaria requisitante. Tendo como embasamento legal o artigo 75 da lei 14.133/21 e os decretos municipais: 72.2023 – que trata da Regulamentação da Lei Federal nº 14.133; - Decreto Municipal 06.2024 - que trata das Funções do Agente de Contratação; Decreto Municipal 07.2024 - que trata do rol referente aos Bens de Luxo; e o Decreto Municipal 12-2024 - que regulamente as pequenas compras e prestação de serviços de pronto pagamento.

São Sebastião (AL), 01 de novembro de 2024.

JOSÉ PACHECO FILHO
Prefeito

Publicado por:
Clebson Ferreira de Lima
Código Identificador:C0BA7FEB

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SENADOR RUI PALMEIRA

GABINETE DA PREFEITA
AVISO RESULTADO DE LICITAÇÃO

Processo nº: 07010065/2024
Concorrência Eletrônico nº 002/2024
Objeto: Contratação de empresa especializada de engenharia para execução das obras e serviços remanescentes de obra para conclusão de uma quadra esportiva escolar coberta com vestiário, no Povoado Candunda do Município de Senador Rui Palmeira – AL.
Santa Cruz Serviços e Construções Eireli, inscrita no CNPJ (MF) sob o nº 27.259.739/0001-79, foi vencedora do certame com o valor global de R$ 446.000,00 (quatrocentos e quarenta e seis mil reais).

Senador Rui Palmeira - AL, 30 de outubro de 2024.

ROGÉRIO VIEIRA CABRAL
Agente de Contratação

*Republicado por incorreção

Publicado por:
Jaime Nunes
Código Identificador:133BEC9F

GABINETE DA PREFEITA
AVISO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

Processo nº: 07010065/2024
Concorrência Eletrônica nº 02/2024
Objeto: Contratação de empresa especializada de engenharia para execução das obras e serviços remanescentes de obra para conclusão de uma quadra esportiva escolar coberta com vestiário, no Povoado Candunda do Município de Senador Rui Palmeira – AL. A Prefeita do Município de Senador Rui Palmeira - AL, no uso de suas atribuições e prerrogativas, considerando legais os procedimentos adotados, e, ainda, para que se produzam os devidos e legais efeitos, Resolve: ADJUDICAR e em ato contínuo HOMOLOGAR o resultado da licitação referente a Concorrência Eletrônica nº 02/2024, a empresa: Santa Cruz Serviços e Construções Eireli, inscrita no CNPJ (MF) sob o nº 27.259.739/0001-79 vencedora do certame com o valor da proposta de R$ 446.000,00 (quatrocentos e quarenta e seis mil reais).

Senador Rui Palmeira - AL, 31 de outubro de 2024.

JEANE OLIVEIRA MOURA SILVA
Prefeita

Publicado por:
Jaime Nunes
Código Identificador:ADE53430

GABINETE DA PREFEITA
EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Processo nº: 05080021/2024
Ata de Registro de Preços nº: 041/2024
Pregão Eletrônico - SRP nº: 021/2024 (2ª Chamada).
Objeto: Registro de preços para futura e eventual contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios, destinados a merenda escolar dos alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino.
Detentora: S Comercial de Alimentos Ltda, inscrita no CNPJ sob o nº 30.514.106/0001-74 vencedora do lote 01 no valor da proposta de R$ 69.993,75 (sessenta e nove mil, novecentos e noventa e três reais e setenta e cinco centavos). O inteiro teor desta Ata se encontra à disposição dos interessados mediante solicitação.

Senador Rui Palmeira - AL, 25 de outubro de 2024.

JEANE OLIVEIRA MOURA SILVA
Prefeita

Publicado por:
Jaime Nunes
Código Identificador:24A6043D

GABINETE DA PREFEITA
EXTRATO DE TERMO ADITIVO

Espécie: Primeiro Termo de Aditivo ao Contrato nº CC 0001/2024, firmado em 26/03/2024, com a empresa Marec Construções e Empreendimentos Ltda, inscrita no CNPJ sob o nº 13.873.535/0001-19.
Objeto: Acréscimo e supressão no objeto do Contrato nº CC 0001/2024, firmado entre as partes em 26/03/2024.
Valor: O valor global do contrato, após o acréscimo e supressão é R$ 675.195,11 (seiscentos e setenta e cinco mil, cento e noventa e cinco reais e onze centavos).
Fundamentação Legal: Artigo 124 da Lei nº 14.133, de 2021.
Contratante: Jeane Oliveira Moura Silva
Contratado: Keilla Rejane Souza

Publicado por:
Jaime Nunes
Código Identificador:CB88132D

GABINETE DA PREFEITA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SENADOR RUI PALMEIRA
EXTRATO DE CONTRATO DE ADESÃO ATA REGISTRO DE PREÇOS

CONTRATO Nº. 008/2024-ARP. Origem da Licitação: ADESÃO ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° 024/2024, oriundo do PREGÃO ELETRÔNICO Nº 031/2023-SRP (Prefeitura de Novo Lino-AL-Órgão Gerenciador). Contratante: PREFEITURA MUNICIPAL DE SENADOR RUI PALMEIRA-AL CNPJ: 12.421.137/0001-07. Contratada: **M. PRINT GRÁFICA, EDITORA E SERVIÇOS LTDA-EPP**, inscrita no CNPJ nº 04.532.557/0001-24. Objeto: Serviços de Confecção e Fornecimento de Material Gráfico. Valor global: R$ 537.295,20 (quinhentos e trinta e sete mil, duzentos e noventa e cinco reais e vinte centavos). Celebração: 18/10/2024. Vigência: 18/10/2025. SIGNATÁRIOS: Pela Contratante: Jeane Oliveira Moura Silva-Prefeita. Pela Contratada: Guilherme Marques Silva- Representante Legal.

Senador Rui Palmeira (AL), 18 de outubro de 2024.

JEANE OLIVEIRA MOURA SILVA
Prefeita do Município

Publicado por:
Jaime Nunes
Código Identificador:6C643FAA

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE TAQUARANA

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA GP Nº 83/2024, DE 24 DE ABRIL DE 2024

Dispõe sobre a Política da Educação em Tempo Integral para as Unidades de Ensino do Sistema Municipal de Educação do Município de Taquarana – Alagoas.

O **Prefeito Municipal de Taquarana, Estado de Alagoas**, no uso de suas atribuições e prerrogativas legais que lhes são conferidas pelo Inciso XI, do art. 69, da Lei Orgânica deste Município, atendendo ao disposto na Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, a Lei Federal nº 14.640 de 31 de julho de 2023, que institui o Programa Escola em Tempo Integral e a Lei Municipal nº 558, de 23 de junho de 2015, que institui o Plano Municipal de Educação de Educação de Taquarana.

CONSIDERANDO ainda o disposto na Meta 6 do Plano Municipal de Educação de Educação de Taquarana**.**

RESOLVE:
Art. 1° Fica Instituída a Política Municipal de Educação Integral nas escolas da Rede Municipal de Ensino de Taquarana - AL, com o objetivo de contribuir para a formação integral e para a melhoria da aprendizagem de crianças e adolescentes por meio da ampliação de tempos, espaços e oportunidades educativas.
Parágrafo Único. As Unidades Escolares deverão indicar na sua Proposta Pedagógica, construída com base no Projeto Político Pedagógico, que será reformulado em todas as Unidades Escolares:

I - As atividades que serão desenvolvidas pela escola tendo em vista a Base Nacional Comum Curricular, com 21 (vinte e uma) horas semanais.

II- Carga Horária de 15 horas semanais constituídas de parte diversificada do Currículo para atividades de reforço escolar, com atividades de Acompanhamento Pedagógico/Estudos Orientados, por meio do aperfeiçoamento do letramento: comunicação, leitura e interpretação textual, com carga horária semanal de 4 horas; e 3 (três) horas de duração comtemplando o raciocínio lógico e a resolução de problemas. As 8 (oito) horas restantes comtemplarão as Atividades Esportivas, Cultura e Saberes em Arte, e a Educação para Vida e Cidadania.

III – Os componentes complementares que serão trabalhados na Educação Integral, devem ser dos Temas Transversais Contemporâneos e da BNCC. idos na Proposta Pedagógica da escola.

IV- As escolas deverão atender prioritariamente aos estudantes que apresentem alfabetização incompleta ou letramento insuficiente, conforme resultados de avaliações diagnósticas.

V – Na divisão de turmas para o Acompanhamento Pedagógico/Estudos Orientados – Letramento, Raciocínio Lógico e Resolução de Situações Problemas - as escolas deverão realizar diagnóstico para aferir os níveis de aprendizagens dos estudantes, de modo a enturmá-los, se se fizer necessário, mediante as necessidades específicas detectadas.

VI – Para a realização das atividades em espaços diversos da escola, poderá ser viabilizada a organização variada das turmas de estudantes de tempo integral, considerando o nível de desempenho e/ou a faixa etária, devendo-se observar a capacidade e as especificidades de cada espaço e das atividades a serem desenvolvidas.

VII- As turmas da Educação Infantil deverão ser compostas observando-se o disposto a seguir:

Até 8 (oito) alunos na faixa etária de 1 (um) ano de idade para cada professor.

Até 15 (quinze) alunos na faixa etária de 2 (dois) e 3 (três) anos de idade para cada professor.

Até 20 (vinte) alunos na faixa etária de 4 (quatro) e 5 (cinco) anos de idade para cada professor.

VIII - As turmas do Ensino Fundamental deverão ser compostas observando-se o disposto a seguir:

Até 25 (vinte e cinco) alunos nos primeiros e segundos anos do Ensino Fundamental para cada professor.

Até 30 (trinta) alunos dos terceiros aos quintos anos do Ensino Fundamental para cada professor.

Até 35 (trinta e cinco) alunos dos sextos e sétimos anos do Ensino Fundamental para cada professor.

Até 40 (quarenta) alunos dos oitavos e nonos anos do Ensino Fundamental para cada professor.

IX - O regime de Tempo Integral obedecerá a carga horária de, no mínimo, 7 horas (sete) horas diárias, permanecendo o aluno na escola no horário do almoço, que será ofertado no próprio estabelecimento escolar, de acordo com os parâmetros do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e complementação do município.

X - Os espaços e ambientes escolares são lugares do processo educativo, pautados nas relações de ensino e aprendizagem.

XI - A política Municipal de Educação Integral reconhece as crianças e os jovens como seres potentes, sujeitos de direito, atores sociais com expressão e linguagens singulares, e são criadores e produtores de culturas próprias construídas na interação com seus próprios pares e no intercâmbio entre idades e gerações e conectados com seu entorno e o mundo.

XII - A jornada escolar diária será ampliada com o desenvolvimento das atividades de Acompanhamento Pedagógico, educação ambiental, desenvolvimento sustentável, esporte e lazer, interação familiar, cultura e artes, cultura digital, educação em direitos humanos, inclusão social, enfrentamento à violência e às drogas, promoção da saúde, entre outras, que devem ser trabalhadas de forma interdisciplinar e transdisciplinar, considerando o contexto social dos sujeitos com vistas à formação integral do educando.

XIII - As atividades poderão ser desenvolvidas dentro do espaço escolar, de acordo com a disponibilidade da escola e sob a orientação pedagógica da mesma, ou fora dele, mediante o uso de equipamentos públicos e do estabelecimento de parcerias com órgãos e instituições locais.

XIV - O currículo das Escolas Integrais é organizado por Ciclo de Formação Humana e suas multirreferências, sendo que a organização escolar se baseia nos ciclos do desenvolvimento humano, considerando suas interfaces. A matriz curricular está organizada por área do conhecimento numa dimensão múltipla, globalizada e interdisciplinar. É um processo conjunto de ações e reflexões que possibilita a construção do conhecimento que ocorrem em contextos concretos e nas relações sociais, políticas, culturais e intelectuais.

XV - Serão escolas-piloto no processo de implantação das Escolas Integrais no Município de Taquarana, que acontecerá de maneira gradativa tanto na sede como no campo, a Escola Municipal de Educação Básica Professora Zuleika Bertho da Silva, Escola Municipal de Educação Básica Professor Luiz Carlos, Escola Municipal de Educação Básica Menino Jesus de Praga, Escola Municipal de Educação Básica Machado de Assis, Escola Municipal de Educação Básica Ursulino Barbosa e a Escola Municipal de Educação Básica Barão do Rio Branco, podendo haver ampliação das demais escolas em tempo oportuno.

Art. 2º Dentre as finalidades da Educação em Tempo Integral das escolas da Rede Municipal de Ensino de Taquarana estão:

I - Contribuir para a melhoria da aprendizagem através da ampliação do tempo, do espaço, e das oportunidades educativas;

II - Oportunizar tempo e espaço para livre criação e difusão de suas culturas, valorizar e reconhecer saberes, fazeres e sentimentos expressados por meio do universo simbólico e artístico;

III - Contribuir para a redução da evasão, da reprovação, da distorção idade/ano, mediante ações pedagógicas que favoreçam o desenvolvimento integral dos sujeitos.

IV - Promover a formação da sensibilidade, da percepção e da expressão de crianças e adolescentes nas linguagens artísticas, literárias e estéticas, aproximando o ambiente educacional da diversidade cultural brasileira, estimulando a sensorialidade, a leitura e a criatividade em torno das atividades escolares;

V – Contribuir para o enfrentamento dos vários desafios que crianças e adolescentes em situação de vulnerabilidade vivem, consequentemente, a melhoria contínua da qualidade da aprendizagem e do bem-estar dessas crianças e jovens conforme previsto no artigo 5º do Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA), e Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB);

VI - Promover a aproximação entre a escola, às famílias e as comunidades, mediante atividades que visem à responsabilização e a interação com o processo educacional, integrando os equipamentos sociais e comunitários entre si e à vida escolar;

VII - Promover a cultura de paz e da não violência no cotidiano escolar e nos espaços comunitários, bem como minimizar os impactos da vulnerabilidade social.

VIII - Reconhecer e garantir os direitos de aprendizagem e desenvolvimento integral definidos na Base Nacional Comum Curricular - BNCC e nas Diretrizes Curriculares Nacionais - DCN para as distintas etapas, modalidades e para todos os estudantes, considerando suas necessidades individuais e coletivas de aprendizagem;

IX – Promover as múltiplas formas de realização da Educação Integral, a partir das singularidades, potencialidades, limites e circunstâncias dos sujeitos, comunidade escolar e território.

Art. 3º As escolas atendidas pela Política Municipal de Educação Integral funcionarão em turno integral com uma jornada mínima de 07 (sete) horas diárias distribuídas entre:

I - Atividades regulamentares, ministrada por docentes habilitados e inscritos no quadro do magistério da Prefeitura Municipal de Taquarana - AL;

II - Atividades complementares das diferentes linguagens, realizadas nos ambientes de aprendizagens sob a forma de oficinas e projetos;

III - Alimentação, cuidados com a higiene e atividades de relaxamento, sendo fornecido aos alunos 4 (quatro) refeições balanceadas e nutritivas, de acordo com os parâmetros do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), e sob a coordenação de nutricionista vinculada à Secretaria Municipal de Educação do município.

Art. 4° Para o desenvolvimento das atividades pedagógicas, além da equipe gestora composta pelo Diretor, vice-diretor e/ou Coordenador Pedagógico, as escolas poderão contar com os professores referência, os professores regentes e os professores de ambientes de aprendizagens, também chamados de professor auxiliar ou monitor, de acordo com a necessidade da instituição de ensino.

Art. 5º A frequência e o desenvolvimento dos alunos nas atividades de Educação Integral devem ser avaliados e monitorados pelos responsáveis: professor, coordenador e gestor escolar.
Parágrafo Único. Para fins do desenvolvimento das atividades pedagógicas da parte diversificada do Currículo, a Secretaria Municipal de Educação criará um instrumento de registro específico para monitorar o desenvolvimento dessas atividades, contendo frequência, objeto do conhecimento, avaliação, metodologia, entre outros.

Art. 6° A execução desta política deve observar a adequação em relação à infraestrutura, capacitação de profissionais e adequação de currículo.

Art. 7° Os alunos matriculados nas escolas para o atendimento em tempo integral, deverão cumprir a carga horária oferecida pela escola.

Art. 8° As despesas necessárias à aplicação da presente portaria correrão por conta do orçamento público municipal, que poderá valer-se de contrapartida das esferas estadual e/ou federal.

Art. 9º O cronograma de aplicação das atividades e o projeto de implementação da Educação em Tempo Integral será construído pela Secretaria Municipal de Educação e encaminhado ao Conselho Municipal de Educação para apreciação e posterior aprovação pelo colegiado do referido Conselho.
Art. 10 O Programa terá uma Coordenação Geral que acompanhará a implementação, planejamento e acompanhamento do referido programa nas Unidades Escolares e manterá diálogo com a Secretaria da Educação e o Conselho Municipal de Educação.

Parágrafo Único - A Secretaria Municipal de Educação ficará responsável pelo funcionamento, monitoramento, avaliação, formação continuada dos docentes e gestores escolares.

Art. 11 - Fica instituído a criação do Comitê Estratégico de Monitoramento e Avaliação do Programa de Fomento à Implementação de Escolas em Tempo Integral, composto pelos seguintes integrantes:

I - Secretário Municipal de Educação;
II – Diretor de Ensino da Secretaria Municipal de Educação;
III - Representante do Conselho Municipal de Educação;
IV - Representante do Conselho do Fundeb;
V- Representante do Conselho de Alimentação escolar;
VI - Representante do Fórum Municipal de Educação;
VII - Representante do Conselho Tutelar.

Art.12- As atividades complementares nas escolas serão desenvolvidas pelos seguintes atores:

I – O coordenador da Escola, que será responsável pela coordenação e organização das atividades na escola, pela promoção da interação entre a escola e a comunidade, pela prestação de informações sobre o desenvolvimento das atividades para fins de monitoramento e pela integração do Programa com Projeto Político Pedagógico - PPP da escola;
II – Professor Referência, que será responsável pela realização das atividades de Acompanhamento Pedagógico, interpretação textual e das atividades de matemática;
III – Monitor/Orientador, que será responsável pela realização das 3(três) atividades que integram os campos integradores das atividades de escolha da escola.

Parágrafo Único. Os professores referências, poderão complementar a sua carga horária, em aulas de reforço para estudantes em dificuldades de aprendizagem /rendimento e que não foram contemplados com a ampliação da jornada escolar ou com as atividades de escolha da escola.

Art. 13 - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, com efeitos relativos à data de 24 de abril de 2024, revogadas as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito, 24 de abril de 2024.

GERALDO CÍCERO DA SILVA
Prefeito Municipal

VIVIANNE ALBUQUERQUE PEREIRA CAVALCANTE
Secretária de Administração e Finanças

Esta Portaria foi publicada através de afixação no Quadro de Avisos da Prefeitura Municipal de Taquarana/AL e arquivada em 24 de abril de 2024.

Publicado por:
Janete de Oliveira Gomes Barbosa
Código Identificador:51693674

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
AVISO DE LICITAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO 10/2024

AVISO DE LICITAÇÃO

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

Modalidade: **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 10/2024 (BNC - BOLSA NACIONAL DE COMPRAS)**
Objeto: **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE COMBUSTÍVEIS**
Tipo: **Menor preço**.
Data e hora da sessão de disputa: **18/11/2024**, às **14:30h** (horário de Brasília).
LOCAL: Sistema eletrônico do **BNC - BOLSA NACIONAL DE COMPRAS**, através do site www.bnc.org.br.
Os interessados poderão retirar o Edital através dos sites: https://pncp.gov.br/app/editais?q=&status=recebendo_proposta&pagina=1; https://transparencia.taquarana.al.gov.br/licitacao/licitacao.php; www.bnc.org.br e se credenciarem junto ao **BNC- BOLSA NACIONAL DE COMPRAS**, no endereço http://bnc.org.br/sistema.
Informações pelo e-mail: cpltaquarana@gmail.com.

Taquarana/AL, 01 de novembro de 2024.

VIVIANNE ALBUQUERQUE PEREIRA CAVALCANTE
Secretário Municipal de Administração e Finanças

Publicado por:
Givaldo Inacio Dos Santos
Código Identificador:30C59354

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE TEOTONIO VILELA

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA N° 318, DE 31 DE OUTUBRO DE 2024.

"Nomeia Equipe de Planejamento de Contratações Públicas do Município de Teotônio Vilela – AL".

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE TEOTÔNIO VILELA, PEDRO HENRIQUE DE JESUS PEREIRA, usando das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município;

CONSIDERANDO a necessidade de se realizar o planejamento das Contratações Públicas Municipais;
CONSIDERANDO o disposto no art. 7º da Lei Federal nº 14.133 de 01 de abril de 2021;

CONSIDERANDO a necessidade de inserir procedimentos padronizados para todas as modalidades de licitações e regulamentar internamente o planejamento das contratações procedimentos para atender as disposições legais;
CONSIDERANDO que a fase de planejamento das contratações deve ser atualizada às boas práticas inserindo a análise de sua viabilidade, gerenciamento de riscos e o levantamento dos elementos essenciais a composição do Termo de Referência ou do Projeto Básico, regulamentando procedimentos padronizados;
R E S O L V E:

Art. 1º. Alterar o inciso XVI do art. 3º, modificando a Portaria nº 088 - GPTV de 31 de março de 2023, que passará a vigorar com a seguinte alteração:
Art. 3º ...
XVI – Arthur Henrique Silva Alves, mat. 304308156, inscrito no CPF/MF nº ###.453.8##-##, Secretaria Municipal de Indústria e Comércio.

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

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

GABINETE DO PREFEITO, em Teotônio Vilela - Alagoas, 31 de outubro de 2024.

PEDRO HENRIQUE DE JESUS PEREIRA
Prefeito

Publicado por:
Weslane Marques da Silva Lima
Código Identificador:9B76D95C

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE VIÇOSA

SECRETARIA MUN. DE ADMIN. E FINANÇAS, PLANEJ. E ORÇAMENTO
TERCEIRO TERMO ADITIVO DO CONTRATO Nº 032/2023

TERCEIRO TERMO ADITIVO DO CONTRATO Nº 032/2023
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 101700074/2024

PARTES: O Município de Viçosa. CONTRATADA: **ABBA CONSTRUÇÕES LTDA,** inscrita no CNPJ// sob o nº 38.023.657/0001-47.

DO OBJETO: O presente termo aditivo tem por objeto a prorrogação do **prazo de execução da obra, pelo período de 4 (quatro) meses** e da vigência do contrato nº 032/2023, pelo período de **6 (seis) meses,** que por sua vez tem como objeto serviços pertinentes obra de engenharia a Construção de campo Society- Poeirão no município de Viçosa/AL.

DA VIGÊNCIA: A vigência do contrato nº 032/2023, fica prorrogada por 6 (seis) meses, ou até o trânsito em julgado do cumprimento de sentença da demanda, o que ocorrer primeiro contados a partir do término da vigência anterior compreendendo o período de 02 de novembro de 2024 a 02 de maio de 2025, nos termos do Artigo 57 Inciso II da Lei 8.666/93.
DATA DA ASSINATURA: 01/11/2024.

Município de Viçosa/AL/
JOÃO VICTOR CALHEIROS AMORIM SANTOS/
Prefeito/
Contratante

Secretaria Municipal de Cultura e Meio Ambiente/
JÉSSICA VANESCA PEDROSA BARROS CALHEIROS /
Órgão Gerenciador

ABBA Construções LTDA /
JORGE LAURINDO DA SILVA JUNIOR /
Contratada

Publicado por:
Katyucya Mychelly Silveira Calheiros Beserra
Código Identificador:7885D693

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MAJOR IZIDORO

PREFEITURA MUNICIPAL DE MAJOR IZIDORO
EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Espécie: ARP nº 90013/2024-003. **Processo:** 002.004.010724. **Licitação:** Pregão Eletrônico nº 90013/2024. **Tipo:** Menor Preço/Maior Desconto. **Objeto:** Registro de Preços (RP) para eventual e futura aquisição de Material de Construção, Pintura, Elétrico e Hidráulico, especificado(s) no(s) item(ns) do Termo de Referência, Anexo I do Edital. **Órgão:** 12.228.904/0001-58 PREFEITURA MUNICIPAL DE MAJOR IZIDORO. **Data de Assinatura**: 22/10/2024. **Vigência:** 12 (doze) meses. **Signatários:** Hercules Veloso Pimentel (Pelo órgão) e Alcileia Pícoli (Pelo Fornecedor). **Valores:** O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Item do TR	FORT INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE MATERIAIS ELÉTRICOS LTDA, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ nº 48.020.276/0001-68, com sede na RUA ESTADOS UNIDOS, Nº 379 Bairro: SANTA RITA, EUNÁPOLIS/BA, CEP: 45.830-344. Representante Legal: ALCILEIA PÍCOLI, inscrita no CPF nº ***. 824.505 -**, Contato: (73) 9932-7199, E-mail: fortiluminacao@outlook.com					
Lote	**Descrição**	**Unidade**	**Marca**	**Quantidade**	**Vl. Unit.**	**Vl. Total**
116	REATOR EXTERNO ZINCADO A FOGO PARA LAMPADAS A VAPOR SE SODIO DA 150W	Unidades	FORT	200	R$ 48,00	R$ 9.600,00
VALOR GLOBAL						**R$** 9.600,00

***INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES*:** o teor completo do documento e qualquer esclarecimento em face do disposto em tela poderão ser obtidos através do E-Mail: cpl@majorizidoro.al.gov.br.

HERCULES VELOSO PIMENTEL
Secretário Municipal de Finanças

Publicado por:
Djalma Silva Almeida
Código Identificador:451C4A9F

PREFEITURA MUNICIPAL DE MAJOR IZIDORO
EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Espécie: ARP nº 90013/2024-001. **Processo:** 002.004.010724. **Licitação:** Pregão Eletrônico nº 90013/2024. **Tipo:** Menor Preço/Maior Desconto. **Objeto:** Registro de Preços (RP) para eventual e futura aquisição de Material de Construção, Pintura, Elétrico e Hidráulico, especificado(s) no(s)

item(ns) do Termo de Referência, Anexo I do Edital. **Órgão:** 12.228.904/0001-58 PREFEITURA MUNICIPAL DE MAJOR IZIDORO. **Data de Assinatura**: 22/10/2024. **Vigência:** 12 (doze) meses. **Signatários:** Hercules Veloso Pimentel (Pelo órgão) e Valdemor Araujo da Silva (Pelo Fornecedor). **Valores:** O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Item do TR	Fornecedor: VALDEMOR ARAUJO DA SILVA LTDA, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ nº 01.403.884/0001-98, com sede na RUA MARIA DAS GRACAS, Bairro: Cento, Major Izidoro/AL, CEP: 57.580-000. Representante Legal: VALDEMOR ARAUJO DA SILVA, inscrita no CPF nº ***.616.524-**, Contato: (82) 3424-1290 E-mail: araujobarrosc2023@hotmail.com					
Lote	**Descrição**	**Unidade**	**Marca**	**Quantidade**	**Vl. Unit.**	**Vl. Total**
1	ARAME GALVANIZADO MATERIAL: METAL, TIPO: Nº 14, DIÂMETRO FIO: 2,10 M	Quilogramas	GUERDAU	1000	R$ 23,80	R$ 23.800,00
2	AREIA GROSSA- AREIA TIPO: LAVADA, GRANULOMETRIA: GROSSA	Metros Cúbicos	MIBASA	5000	R$ 79,90	R$ 399.500,00
3	AREIA TIPO: NORMAL BRASILEIRA, GRANULOMETRIA: FINA	Metros Cúbicos	MIBASA	10000	R$ 79,90	R$ 799.000,00
4	ARGAMASSA COMPOSIÇÃO: CIMENTO, AGREGADOS MINERAIS E ADITIVOS, APLICAÇÃO: ASSENTAMENTO DE CERÂMICA EM PAREDES E PISO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COLANTE DE USO EXTERNO, APRESENTAÇÃO: PÓ, TIPO: AC I, NORMAS TÉCNICAS: NBR 14081	Sacos	IBRAS	400	R$ 16,80	R$ 6.720,00
5	ARGAMASSA, COMPOSIÇÃO CIMENTO ESPECIAL/POLÍMEROS/QUARTZO/ADITIVOS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS COLANTE DE USO INTERNO, TIPO PISO SOBRE PISO	Sacos	IBRAS	500	R$ 48,51	R$ 24.255,00
6	ARGAMASSA, COMPOSIÇÃO: CIMENTO, AGREGADOS MINERAIS E ADITIVOS, APLICAÇÃO: ASSENTAMENTO DE CERÂMICA EM PAREDES E PISO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COLANTE DE USO EXTERNO, APRESENTAÇÃO: PÓ, TIPO: AC III, SACO COM 20 KG	Sacos	IBRAS	400	R$ 31,91	R$ 12.764,00
7	ARMÁRIO COPA, COZINHA - ARMÁRIO COPA/COZINHA MATERIAL: AÇO, ACABAMENTO SUPERFICIAL: PINTADO, ALTURA: 0,55 M, COR: BRANCA, TIPO: DE PAREDE, LARGURA: 1,20 M, PROFUNDIDADE: 0,30 M, QUANTIDADE PORTAS: 3 U	Unidades	COZIMAX	40	R$ 501,47	R$ 20.058,80
8	ASSENTO VASO SANITÁRIO - MATERIAL: PLÁSTICO, COR: BRANCA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TAMPA	Unidades	ASTRA	200	R$ 24,90	R$ 4.980,00
9	BOTA SEGURANÇA - MATERIAL: BORRACHA VULCANIZADA, COR: PRETA, TAMANHO: SOB MEDIDA, TIPO CANO: LONGO, TIPO USO: PROTEÇÃO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SOLA PVC ANTIDERRAPANTE/BIQUEIRA E PALMILHA DE AÇO, APLICAÇÃO: USO GERAL,	Pares	CRIVAL	200	R$ 35,23	R$ 7.046,00
10	BOTA SEGURANÇA - MATERIAL: PVC - CLORETO DE POLIVINILA, TIPO CANO: CURTO, MATERIAL SOLA: BORRACHA ANTIDERRAPANTE, APLICAÇÃO: PROTEÇÃO CONTRA SOLUÇÃO QUÍMICA, COR: PRETA, TAMANHO: SOB MEDIDA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ATÓXICA,	Pares	CRIVAL	200	R$ 36,34	R$ 7.268,00
11	BOTA SEGURANÇA - MATERIAL: VAQUETA CURTIDA AO CROMO, MATERIAL SOLA: PU/BORRACHA, COR: PRETA, TAMANHO: SOB MEDIDA, TIPO CANO: ACOLCHOADO, TIPO USO: PROTEÇÃO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: BIQUEIRA DE AÇO, SEM CADARÇO, APLICAÇÃO: USO GERAL	Unidades	CRIVAL	300	R$ 46,24	R$ 13.872,00
12	BOTA SEGURANÇA MATERIAL: BORRACHA, TIPO CANO: LONGO, MATERIAL SOLA: PVC - CLORETO DE POLIVINILA, COR: BRANCA, TAMANHO: SOB MEDIDA, TIPO USO: AGROINDÚSTRIA PECUÁRIA	Pares	CRIVAL	200	R$ 44,91	R$ 8.982,00
13	BOTA SEGURANÇA MATERIAL: PVC - CLORETO DE POLIVINILA, TIPO CANO: LONGO, MATERIAL SOLA: BORRACHA ANTIDERRAPANTE, COR: BRANCA, TAMANHO: SOB MEDIDA, TIPO USO: APICULTURA	Pares	CRIVAL	200	R$ 45,39	R$ 9.078,00
14	BOTINA SEGURANÇA - BOTINA SEGURANÇA MATERIAL: COURO, MATERIAL SOLA: POLIURETANO, MODELO: COM CADARÇO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: BIQUEIRA DE AÇO , TAMANHO: 40	Pares	CRIVAL	100	R$ 57,02	R$ 5.702,00
15	BRITA - MATERIAL: ROCHA TRITURADA, TAMANHO: BRITA 2	Metros Cúbicos	MIBASA	600	R$ 148,05	R$ 88.830,00
16	BRITA MATERIAL: ROCHA TRITURADA, TAMANHO: BRITA 1	Metros Cúbicos	MIBASA	100	R$ 153,73	R$ 15.373,00
17	BROCA MATERIAL: AÇO RÁPIDO, DIÂMETRO: 8 MM, COMPRIMENTO: 260 MM, APLICAÇÃO: MARTELETE/CONCRETO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TIPO ENCAIXE SDS	Unidades	TRAMONTINA	100	R$ 6,36	R$ 636,00
18	BUCHA PARAFUSO - MATERIAL: NYLON, TAMANHO: 8MM	Unidades	CISER	2000	R$ 0,45	R$ 900,00
19	BUCHA REDUCAO, PVC RIGIDO SOLD. 50X40 MM:	Unidades	KRONA	800	R$ 3,90	R$ 3.120,00
20	CADEADO - MATERIAL: LATÃO MACIÇO, MATERIAL HASTE: AÇO INOXIDÁVEL, COR: AMARELA, ALTURA: 50 MM, LARGURA: 30 MM,	Unidades	STAM	50	R$ 36,19	R$ 1.809,50
21	CADEADO MATERIAL: LATÃO MACIÇO, ALTURA: 35 MM, COR: AMARELA, LARGURA: 23 MM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CHAVE EM LATÃO, AUTOBLOCÁVEL COM TRAVAS OBLÍQUAS , MATERIAL HASTE: AÇO TEMPERADO	Unidades	STAM	50	R$ 21,09	R$ 1.054,50
22	CADEADO MATERIAL: LATÃO MACIÇO, MATERIAL HASTE: AÇO CEMENTADO/CROMADO , ALTURA: 40 MM, LARGURA: 20 MM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: LOTE DE 60 CADEADOS COM O MESMO SEGREDO	Unidades	TIMBORANA	50	R$ 28,49	R$ 1.424,50
23	CAIBRO MATERIAL: MADEIRA, TIPO MADEIRA: MISTRA, LARGURA: 5 CM, ESPESSURA: 5 CM	Metros	TIMBORANA	3000	R$ 5,95	R$ 17.850,00
24	CAIXA DESCARGA - MATERIAL: PLÁSTICO, ALTURA: 33 CM, CAPACIDADE: 9 L, COR: BRANCA, LARGURA: 30 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ENGATE FLEXÍVEL E SUPORTE FIXAÇÃO, PROFUNDIDADE: 14 CM	Unidades	ASTRA	100	R$ 31,91	R$ 3.191,00
25	CHUVEIRO ELÉTRICO, MATERIAL TERMOPLÁSTICO, VARIAÇÕES TEMPERATURA ÁGUA 3, CORBRANCA, POTÊNCIA 5.500 W, TENSÃO OPERAÇÃO 220 V, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS MANGUEIRA E DUCHA MANUAL E SUPORTE PARA FIXAÇÃO	Unidades	ASTRA	100	R$ 70,60	R$ 7.060,00
27	CIMENTO CP- II-E-32, EMBALADO EM SACO 50 KG	Sacos	ZEBU	5000	R$ 37,30	R$ 186.500,00
28	COLUNA - MATERIAL: LOUÇA SANITÁRIA, TIPO: UNITÁRIA, FORMATO: EM "U", ALTURA: 60,5 CM, APLICAÇÃO: SUSTENTAÇÃO DE LAVATÓRIO	Unidades	GUERDAU	150	R$ 114,32	R$ 17.148,00
29	COLUNA EM FERRO, TIPO ARMADA, FERRO 5/16, COMPRIMENTO: 6M	Unidades	GUERDAU	500	R$ 106,26	R$ 53.130,00
30	DOBRADIÇA - MATERIAL: AÇO CARBONO, ACABAMENTO: BICROMATIZADO, TIPO: GONZO, TAMANHO: 3/4" X 78 MM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM ABA	Unidades	SILVANA	500	R$ 7,68	R$ 3.840,00
31	FECHADURA ROSETA REDONDA PARA PORTA EXTERNA, EM ACO INOX (MAQUINA, TESTA E CONTRA-TESTA) E EM ZAMAC (MACANETA, LINGUETA E TRINCOS) COM ACABAMENTO CROMADO, MAQUINA DE 40 MM, INCLUINDO CHAVE TIPO CILINDRO	Unidades	STAM	200	R$ 79,54	R$ 15.908,00

32	PARALELEPÍPEDO GRANITÍCO, PARA PAVIMENTAÇÃO, COM RENDIMENTO MÍNIMO DE 30 UNIDADES POR M², DEVENDO SER O MILHEIRO	Milheiro	MIBASA	100	R$ 990,00	R$ 99.000,00
33	PIA - MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, TIPO: LISO, COMPRIMENTO: 120 CM, LARGURA: 55 CM, QUANTIDADE CUBAS: 1 UN, COMPRIMENTO CUBAS: 40 CM, LARGURA CUBAS: 30 CM, PROFUNDIDADE CUBAS: 12 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ESCORREDOR DUPLO, CUBA CENTRAL	Unidades	GHEL PLUS	10	R$ 233,95	R$ 2.339,50
34	PIA - MATERIAL: GRANITO SINTÉTICO, COMPRIMENTO: 120 CM, LARGURA: 50 CM	Unidades	DURAFORT	20	R$ 273,22	R$ 5.464,40
35	PIA DE AÇO INOXIDAVEL (AISI 430) COM 1 CUBA CENTRAL, COM VALVULA, ESCORREDOR DUPLO, DE *0,55 X 1,80* M	Unidades	GHEL PLUS	10	R$ 381,47	R$ 3.814,70
36	PILAR DE MADEIRA, MEDINDO: 10 X 10* CM, ANGELIM	Metros	ANGILIN VERMELHO	1350	R$ 53,09	R$ 71.671,50
37	PILAR DE MADEIRA, QUADRADO, MEDINDO: 15 X 15 CM, EM ANGELIM	Metros	ANGILIN VERMELHO	800	R$ 110,87	R$ 88.696,00
38	PORCA MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL , TIPO: SEXTAVADA , CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: 13 FIOS POR POLEGADA , DIÂMETRO FURO: 1/2 POL, TIPO ROSCA: UNC	Unidades	CISER	200	R$ 1,31	R$ 262,00
39	PORTA - MATERIAL: MADEIRA, ACABAMENTO SUPERFICIAL: ENVERNIZADA, ALTURA: 2,10 M, PADRÃO MADEIRA: MADEIRA PRENSADA, ESPESSURA: 4,50 CM, TIPO: LISA, LARGURA: 0,80 M, CARACTERISTICAS ADICIONAIS: MAÇIÇA, MARCO, ALIZARES E DOBRADIÇAS	Unidades	SCHENEIDER	100	R$ 406,29	R$ 40.629,00
40	PORTA MATERIAL: MADEIRA , ALTURA: 2,10 M, PADRÃO MADEIRA: JATOBÁ , ESPESSURA: 3 CM, TIPO: ALMOFADA , LARGURA: 0,90	Unidades	SCHENEIDER	50	R$ 443,70	R$ 22.185,00
41	PORTA SANFONADA MATERIAL: PVC - CLORETO DE POLIVINILA , ESPESSURA MÍNIMA: 2 MM, ALTURA: 2,10 M, COR: AREIA , LARGURA: 0,62CATMAT/CATSER 422738	Unidades	SCHENEIDER	50	R$ 127,80	R$ 6.390,00
42	RIPA, MATERIAL MADEIRA 1X5	Metros	ANGILIN VERMELHO	3000	R$ 2,24	R$ 6.720,00
43	TELHA - MATERIAL: FIBROCIMENTO, COMPRIMENTO: 366 CM, ESPESSURA: 6 MM, TIPO: ONDULADA, LARGURA: 110 CM	Unidades	BRASILIT	1000	R$ 119,34	R$ 119.340,00
44	TELHAMENTO COM TELHA CERÂMICA TIPO AMERICANA, 1ª QUALIDE, COM RENDIMENTO EM M2 COM 12 UN / (SIMONASSI OU SIMILAR)	Unidades	SIMONASSI	10000	R$ 4,77	R$ 47.700,00
45	TIJOLO MATERIAL: CERÂMICA , TIPO: FURADO , COMPRIMENTO: 20 CM, LARGURA: 20 CM, ESPESSURA: 10 CM, QUANTIDADE FUROS: 6 UN, COR: VERMELHA , APLICAÇÃO: CONSTRUÇÃO CIVIL, DEVENDO SER O MILHEIRO	Milheiro	AMORIN	500	R$ 660,00	R$ 330.000,00
46	VERGALHÃO ARMAÇÃO CONCRETO, MATERIAL FERRO, TIPO CA-60, COMPRIMENTO 12 M, BITOLA 5/16 POL	Unidades	GUERDAU	600	R$ 38,06	R$ 22.836,00
47	VIGA EM MADEIRA APARELHADA, MADEINDO: 6 X 16 CM, EM ANGELIM	Metros	ANGILIN VERMELHO	2000	R$ 36,86	R$ 73.720,00
48	VIGA, MATERIAL MANDEIRA TIPO ANGELIM, MEDINDO 6 X 12 CM	Metros	ANGILIN VERMELHO	470	R$ 28,56	R$ 13.423,20
49	BROXA PINTURA MATERIAL BASE: MADEIRA , MATERIAL CABO: MADEIRA , MATERIAL CERDAS: NYLON , FORMATO: RETANGULAR , APLICAÇÃO: PINTURA E CAIAÇÃO , COMPRIMENTO: 19,6 CM, LARGURA: 5,6 C	Unidades	ATLAS	200	R$ 8,96	R$ 1.792,00
50	BROXA PINTURA, MATERIAL BASE PLÁSTICO, MATERIAL CABO PLÁSTICO, MATERIAL CERDASNYLON, FORMATO REDONDO, APLICAÇÃO PINTURA E CAIAÇÃO, BITOLA 75 MM, COMPRIMENTO25 CM	Unidades	ATLAS	100	R$ 8,35	R$ 835,00
51	CAL HIDRATADA MATERIAL: HIDRÓXIDO DE CÁLCIO , ASPECTO FÍSICO: PÓ , COR: BRANCA , APLICAÇÃO: CONSTRUÇÃO CIVIL	Unidades	MEGAÓ	100	R$ 14,86	R$ 1.486,00
52	LIMA MANUAL - COMPRIMENTO: 10" POL, TIPO: BASTARDA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM PICADO DUPLO, FORMATO: TRIANGULAR,	Unidades	TRAMONTINA	100	R$ 32,51	R$ 3.251,00
53	LIXA - MATERIAL: CARBURETO SILÍCIO, COMPRIMENTO: 275 MM, TIPO: LIXA D'ÁGUA, LARGURA: 225 MM, APRESENTAÇÃO: FOLHA, TIPO GRÃO: 120,	Unidades	NORTON	200	R$ 2,65	R$ 530,00
54	LIXA - MATERIAL: ÓXIDO ALUMÍNIO, TIPO: LIXA FERRO, APRESENTAÇÃO: FOLHA, TIPO GRÃO: 100, COMPRIMENTO: 275 MM, LARGURA: 225 MM, TIPO COSTADO: PANO	Unidades	NORTON	200	R$ 2,72	R$ 544,00
55	LIXA DE MADEIRA GRÃO Nº 80	Unidades	NORTON	200	R$ 1,27	R$ 254,00
56	LIXA MATERIAL: CARBURETO SILÍCIO , COMPRIMENTO: 275 MM, TIPO: LIXA FERRO , LARGURA: 225 MM, APRESENTAÇÃO: FOLHA , TIPO GRÃO: 80	Unidades	NORTON	200	R$ 2,80	R$ 560,00
59	PINCEL PINTURA PREDIAL - PINCEL PINTURA PREDIAL MATERIAL CERDAS: SINTÉTICO, TIPO CABO: CURTO , TAMANHO: 3 POL, MATERIAL CABO: MADEIRA , CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM VIROLA AÇO ESTANHADO	Unidades	ATLAS	100	R$ 7,47	R$ 747,00
60	PINCEL PINTURA PREDIAL MATERIAL CERDAS: PELO ORELHA DE BOI, TAMANHO: 1 1/2 , MATERIAL CABO: PLÁSTICO	Unidades	ATLAS	50	R$ 3,60	R$ 180,00
61	ROLO PINTURA PREDIAL - MATERIAL: LÃ SINTÉTICA, ALTURA: 9 CM, COMPRIMENTO: 23 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SEM CABO,	Unidades	ATLAS	50	R$ 13,48	R$ 674,00
62	ROLO PINTURA PREDIAL MATERIAL: ESPUMA, COMPRIMENTO: 9 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM CABO	Unidades	ATLAS	60	R$ 5,59	R$ 335,40
63	ROLO PINTURA PREDIAL MATERIAL: ESPUMA SINTÉTICA, COMPRIMENTO: 5 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM SUPORTE/GARFO DE AÇO GALVANIZADO	Unidades	ATLAS	60	R$ 4,01	R$ 240,60
64	ROLO PINTURA PREDIAL MATERIAL: LÃ DE CARNEIRO, COMPRIMENTO: 23 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM CABO DE PRESSÃO	Unidades	ATLAS	30	R$ 8,38	R$ 251,40
65	ROLO PINTURA PREDIAL, MATERIAL ESPUMA, COMPRIMENTO 9 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS COM CAB	Unidades	ATLAS	30	R$ 4,64	R$ 139,20
68	TINTA ESMALTE TIPO ACABAMENTO: SINTÉTICO COR: AZUL DEL REY 3,6LT APLICAÇÃO: PAREDE / MADEIRA / ESTRUTURA METÁLICA CATMAT/CATSER:471065	Galões	STARLUX	500	R$ 80,91	R$ 40.455,00
69	TINTA, TIPO ESMALTE SINTETICO BRANCO, GALÃO COM 3,6L	Galões	STARLUX	200	R$ 105,08	R$ 21.016,00
70	BASE RELÉ FOTOELÉTRICO ILUMINAÇÃO, TENSÃO NOMINAL 127/220 V CORRENTE NOMINAL 10 A.	Unidades	INTRAL	300	R$ 9,24	R$ 2.772,00
71	CABO ELÉTRICO FLEXÍVEL FORMAÇÃO CONDUTOR: 3 X 2,5 MM , TENSÃO ISOLAMENTO: 750 V, MATERIAL DO CONDUTOR: COBRE , TIPO: PP, CABO COM 100 M	Rolos	NAMBEI	130	R$ 541,58	R$ 70.405,40
72	CABO ELÉTRICO FLEXÍVEL TENSÃO ISOLAMENTO: 450/750 V, TIPO: PP , FORMAÇÃO DO CABO: 2 X 1,5 MM2, MATERIAL DO CONDUTOR: COBRE ELETROLÍTICO, MATERIAL ISOLAMENTO: PVC ANTI-CHAMA, ROLO COM 100 METROS	Rolos	NAMBEI	300	R$ 202,76	R$ 60.828,00
73	CABO ELÉTRICO FLEXÍVEL, QUANTIDADE CONDUTORES: 3 , MATERIAL DO CONDUTOR: COBRE , FORMAÇÃO DO CABO: 3 X 6 MM2, COR DA ISOLAÇÃO: PRETA , TIPO: PP , MATERIAL	Rolos	NAMBEI	100	R$ 1.372,08	R$ 137.208,00

	ISOLAMENTO: PVC - CLORETO DE POLIVINILA, ROLO COM 100 METROS					
74	CABO ELÉTRICO ISOLADO ROLO COM 100 METROS, MATERIAL CONDUTOR COBRE TÊMPERA CONDUTOR MOLE SEÇÃO NOMINAL 2,5 MM	Rolos	NAMBEI	480	R$ 143,54	R$ 68.899,20
75	CABO FERRAMENTA - MATERIAL CABO: MADEIRA, COMPRIMENTO CABO: 1 M, FORMATO CABO: CILÍNDRICO, APLICAÇÃO: FOICE	Unidades	MIANSUL	60	R$ 15,40	R$ 924,00
76	CABO FERRAMENTA - MATERIAL CABO: MADEIRA, COMPRIMENTO CABO: 1 M, FORMATO CABO: CILÍNDRICO, APLICAÇÃO: MACHADO	Unidades	MINASUL	60	R$ 21,26	R$ 1.275,60
77	CABO FERRAMENTA - MATERIAL CABO: MADEIRA,CABO: CILÍNDRICO, APLICAÇÃO: CHIBANCA	Unidades	MINASUL	60	R$ 17,10	R$ 1.026,00
78	CABO FERRAMENTA MATERIAL CABO: MADEIRA TRABALHADA, COMPRIMENTO CABO: 1,50 M, FORMATO CABO: CILÍNDRICO , CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ABERTURA PARA CUNHA, DIÂMETRO 4,50 CM, APLICAÇÃO: ENXADA	Unidades	MINASUL	100	R$ 18,38	R$ 1.838,00
79	CABO FLEXÍVEL 16,00MM HEPR 1KV ROLO COM 100 METROS	Rolos	NAMBEI	100	R$ 1.236,61	R$ 123.661,00
80	CABO FLEXIVEL 25,00MM, 750 V, ROLO COM 100 METROS	Rolos	NAMBEI	100	R$ 1.987,51	R$ 198.751,00
81	CABO FLEXÍVEL 4,00MM² P/ SISTEMAS ATÉ 750V, 100M. ALTA QUALIDADE P/ DURABILIDADE EM INDÚSTRIAS, COMÉRCIOS E RESIDÊNCIAS. CONFORME NORMAS TÉCNICAS	Rolos	NAMBEI	100	R$ 283,51	R$ 28.351,00
82	CAIXA PARA EMBUTIR, EM PVC; TERMOPLASTICO; NA COR AMARELA, MEDINDO 4 X 2 POLEGADAS	Unidades	TIGRE	200	R$ 1,44	R$ 288,00
83	CONJUNTO ELÉTRICO - COMPONENTES: TOMADA 2P+T, INTERRUPTOR PARALELO E PLACA 4X2, APLICAÇÃO: MATERIAL DE CONSTRUÇÃO E REPARO, CORRENTE NOMINAL: 20 A, NORMAS TÉCNICAS: PADRÃO ABNT NBR 14136:2002, TENSÃO ALIMENTAÇÃO: 250 V	Unidades	FAME	100	R$ 7,58	R$ 758,00
84	DISJUNTOR BAIXA TENSÃO - DISJUNTOR BAIXA TENSÃO FUNCIONAMENTO: TERMOMAGNÉTICO , TENSÃO MÁXIMA OPERAÇÃO: 127/220 V, CORRENTE NOMINAL: 10 A, NÚMERO DE FASES: MONOPOLAR , CURVA DE DISPARO: C , APLICAÇÃO: INSTALAÇÕES ELÉTRICAS , PADRÃO: DIN	Unidades	ALUMBRA	200	R$ 6,30	R$ 1.260,00
85	DISJUNTOR BAIXA TENSÃO FUNCIONAMENTO: TERMOMAGNÉTICO , CORRENTE NOMINAL: 20 A, NÚMERO DE FASES: MONOFÁSICO , CURVA DE DISPARO: B , APLICAÇÃO: INSTALAÇÕES ELÉTRICAS , PADRÃO: DIN	Unidades	ALUMBRA	500	R$ 6,69	R$ 3.345,00
86	DISJUNTOR NEMA TIPO BIPOLAR 90 A	Unidades	ALUMBRA	100	R$ 74,04	R$ 7.404,00
88	ELETRODUTO MATERIAL: PVC, TIPO: FLEXÍVEL CORRUGADO, BITOLA: 25 MM X 50 M	Rolos	TIGRE	200	R$ 38,00	R$ 7.600,00
89	ELETRODUTO MATERIAL: PVC, TIPO: FLEXÍVEL CORRUGADO, COR: AMARELA, APLICAÇÃO: INSTALAÇÃO ELÉTRICA, DIÂMETRO NOMINAL: 32 M	Metros	TIGRE	500	R$ 2,47	R$ 1.235,00
90	ELETRODUTO, MATERIAL PVC, TIPO ROSCAVEL DE 2, TIPO ROSCAL	Metros	KRONA	100	R$ 12,49	R$ 1.249,00
91	ENGATE HIDRÁULICO - MATERIAL: PVC FLEXÍVEL, APLICAÇÃO: INSTALAÇÕES PREDIAIS ÁGUA FRIA, COMPRIMENTO: 50 CM, BITOLA: 1/2 POL,	Unidades	ASTRA	100	R$ 4,24	R$ 424,00
93	FIO CABO, TIPO: FLEXÍVEL, 10MM, 750 V, ROLO COM 100 MT	Rolos	NAMBEI	100	R$ 713,01	R$ 71.301,00
94	FIO ELÉTRICO DE COBRE ELETROLÍTICO, SEÇÃO 1MM²X 100 M, 750V, PVC ANTICHAMA, NBR13248, RÍGIDO, ISOLAMENTO BRANCO, TEMPERATURA 70ºC	Rolos	NAMBEI	500	R$ 106,27	R$ 53.135,00
95	FIO, TIPO CABO FLEXIVEL, 1.5MM X 100 M, 750V	Rolos	NAMBEI	500	R$ 107,05	R$ 53.525,00
98	INTERRUPTOR BIPOLAR SIMPLES, 2 SEÇÕES, CONJUGADO COMPLETO PARA INSTALAÇÕES ELÉTRICAS. ACIONAMENTO POR TECLA SIMPLES VERTICAL, ACABAMENTO COM PLACA E PARAFUSO. SOBREPOR, 220V, 20A, MATERIAL TERMOPLÁSTICO AUTO-EXTINGUÍVEL, FORMATO RETANGULAR	Unidades	FAME	100	R$ 8,79	R$ 879,00
99	INTERRUPTOR DE POTÊNCIA NOMINAL 250W PARA INSTALAÇÕES ELÉTRICAS. CORRENTE NOMINAL 10A, COM ESPELHO. 1 SEÇÃO E 1 TOMADA UN. ACIONAMENTO POR ALAVANCA, 1 POLO E ALAVANCA. PARA EMBUTIR	Unidades	FAME	100	R$ 11,76	R$ 1.176,00
100	INTERRUPTOR MODULAR, 1 SEÇÃO, PARA TAMPA CONDULETE. TECLA SIMPLES HORIZONTAL, ACABAMENTO COM PLACA E PARAFUSO. EMBUTIDO, 110/220V, 10A, PVC RÍGIDO, FORMATO RETANGULAR	Unidades	FAME	100	R$ 6,92	R$ 692,00
101	LÂMPADA LED - LÂMPADA LED TENSÃO NOMINAL: BIVOLT V, POTÊNCIA NOMINAL: 15 W, TIPO BASE: E-27 , FLUXO LUMINOSO: MÍN. 1500 LM, TIPO BULBO: LEITOSO , TEMPERATURA DE COR: 6500 K, FORMATO: COMPACTA	Unidades	OUROLUX	500	R$ 4,34	R$ 2.170,00
102	LÂMPADA LED, TENSÃO NOMINAL BIVOLT, POTÊNCIA NOMINAL 50 W, TIPO BASE E-40,TEMPERATURA DE COR 6500 K	Unidades	ELGIN	150	R$ 28,33	R$ 4.249,50
103	LÂMPADA VAPOR DE SODIO OVOIDE 250 W (BASE E40)	Unidades	GLIGHT	500	R$ 30,60	R$ 15.300,00
104	LÂMPADA VAPOR SODIO, 250W, TIPO: OVOIDE 250 W, BASE: E40	Unidades	GLIGHT	500	R$ 30,60	R$ 15.300,00
106	PLUGUE - MATERIAL PINO: LATÃO MACIÇO, CORRENTE NOMINAL: 20 A, TIPO: MACHO, NORMAS TÉCNICAS: NBR14136, TENSÃO NOMINAL: 250 V, FORMATO PINOS: CILÍNDRICO, POSIÇÃO PINOS: 2P+T	Unidades	TRAMONTINA	100	R$ 3,40	R$ 340,00
107	PLUGUE - NÚMERO PÓLOS: 2 P + T, CORRENTE NOMINAL: 10 A, TIPO: MACHO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM CARCAÇA DE PLÁSTICO AUTO EXTIGUÍVEL E CONTATOS	Unidades	TRAMONTINA	100	R$ 6,19	R$ 619,00
108	PLUGUE NÚMERO PÓLOS: 2 P + T , CORRENTE NOMINAL: 10 A, TIPO: FÊMEA, NORMAS TÉCNICAS: NBR 14136 , PADRÃO: BRASILEIRO, TENSÃO NOMINAL: 250 V, NÚMERO PINOS: 3 UN, FORMATO PINOS: CILÍNDRICO	Unidades	TRAMONTINA	100	R$ 3,48	R$ 348,00
109	PROJETOR REFLETOR DE ALUMINIO 250W	Unidades	GLIGHT	10	R$ 62,91	R$ 629,10
110	PROJETOR DE ILUMINAÇÃO COM CORPO EM CHAPA DE ALUMÍNIO, PARA LONGA DISTÂNCIA. REFLETOR EM ALUMÍNIO ANODIZADO, LENTE PLANA DE VIDRO CRISTAL. LÂMPADA DE VAPOR METÁLICO DE 400W. FORMATO RETANGULAR FECHADO	Unidades	GLIGHT	10	R$ 102,08	R$ 1.020,80
111	PULSADOR CAMPAINHA 10A, 250V, CONJUNTO MONTADO PARA EMBUTIR 4" X 2" (PLACA + SUPORTE + MODULO)	Unidades	FAME	100	R$ 7,09	R$ 709,00
114	QUADRO DISTRIBUIÇÃO MATERIAL: PVC , APLICAÇÃO: INSTALAÇÃO ELÉTRICA, FIXAÇÃO: EMBUTIR , QUANTIDADE DE DISJUNTORES: 18/24 DISJUNTORES DYN, COR: BRANCA, ACESSÓRIOS: COM BARRAMENTO COM PORTA TRANSPARENTE	Unidades	TIGRE	20	R$ 255,00	R$ 5.100,00
115	QUADRO DISTRIBUIÇÃO: 3 FASES, NEUTRO E TERRA, CINZA, REVESTIMENTO EM PINTURA A PÓ DE POLIÉSTER E EPÓXI. USO INTERNO, AÇO COM TRATAMENTO ANTI-CORROSIVO, CONFORME NORMA NBRIEC 60439-3. INCLUI DISPOSITIVO DR, 12 DISJUNTORES DIN	Unidades	TIGRE	20	R$ 309,01	R$ 6.180,20

117	REATOR LÂMPADA VAPOR SÓDIO TIPO: VAPORIZADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: METÁLICO/SÓDIO, TIPO USO: EXTERNO, POTÊNCIA NOMINAL LÂMPADA: 250w	Unidades	INTRAL	200	R$ 60,60	R$ 12.120,00
118	REATOR LÂMPADA VAPOR SÓDIO TIPO: VAPORIZADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: METÁLICO/SÓDIO, TIPO USO: EXTERNO, POTÊNCIA NOMINAL LÂMPADA: 250w	Unidades	INTRAL	200	R$ 60,60	R$ 12.120,00
119	REATOR PARA LÂMPADA DE SÓDIO EXTERNO 70W	Unidades	INTRAL	200	R$ 39,01	R$ 7.802,00
120	REATOR PARA LÂMPADAS VAPOR DE SÓDIO DE 400W USO EXTERNO	Unidades	INTRAL	200	R$ 63,75	R$ 12.750,00
121	RELÉ FOTELÉTRICO POTÊNCIA NOMINAL: 1000W/1800VA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM BASE PADRÃO, TENSÃO NOMINAL: 220	Unidades	INTRAL	200	R$ 19,13	R$ 3.826,00
122	SOQUETE COM RABICHO, E-27, DESTINADO PARA USO EM LÂMPADAS	Unidades	FOXLUX	200	R$ 2,30	R$ 460,00
123	TOMADA MATERIAL: PVC - CLORETO DE POLIVINILA , MODELO: SIMPLES, APLICAÇÃO: CONDULETE INSTALAÇÃO ELÉTRICA , CORRENTE NOMINAL: 10 A, TIPO: MÓDULO , COR CORPO: BRANCA, TENSÃO NOMINAL: 250 V, FORMATO CONTATO: 2P + T	Unidades	FAME	100	R$ 7,09	R$ 709,00
124	TOMADA PVC DUPLA P/ CONDULETE ELÉTRICO. 20A, 250V. COMPLETA C/ CAIXA, ESPELHO E TOMADA. COR BRANCA. CONTATO: 2P + T	Unidades	FAME	100	R$ 11,34	R$ 1.134,00
126	TOMADA, SIMPLES , EXTERNA , COR CORPO: BRANCA , CORRENTE NOMINAL: 10 A, TENSÃO NOMINAL: 250 V, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SISTEMA X, 2 PINOS + TERRA , NORMAS TÉCNICAS: NBR 14136 , APLICAÇÃO: INSTALAÇÃO ELÉTRICA , MATERIAL: TERMOPLÁSTICO	Unidades	FAME	100	R$ 8,69	R$ 869,00
128	ADESIVO CONEXÃO HIDRÁULICA - PRAZO VALIDADE: 1 ANO APÓS FABRICAÇÃO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM PINCEL APLICADOR, COMPOSIÇÃO: ACETONAS, RESINA DE PVC, FORMALDEÍDOS	Unidades	PULVITEC	1000	R$ 7,79	R$ 7.790,00
130	ADESIVO USO GERAL MATERIAL: BORRACHA SINTÉTICA E SOLVENTES ORGÂNICOS , APARÊNCIA VISUAL: GEL INCOLOR , CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: NÃO CONTÉM TOLUENO , APRESENTAÇÃO: BISNAGA 75g	Bisnagas	TEKBOND	1000	R$ 4,88	R$ 4.880,00
132	BÓIA CAIXA D'ÁGUA, MATERIAL PLÁSTICO, TIPO PRESSÃO, BITOLA 1/2 POL, MATERIALBALÃO PLÁSTICO, APLICAÇÃO CAIXA DE ÁGUA, CISTERNA	Unidades	ASTRA	150	R$ 9,31	R$ 1.396,50
133	BÓIA CAIXA D'ÁGUA, MATERIAL PLÁSTICO, TIPO PRESSÃO, BITOLA 3/4 POL, MATERIALBALÃO PLÁSTICO, APLICAÇÃO CAIXA DE ÁGUA, CISTERNA	Unidades	ASTRA	100	R$ 11,91	R$ 1.191,00
134	CATMAT: 249828- TORNEIRA - ACABAMENTO SUPERFICIAL: CROMADO, MATERIAL CORPO: METAL, APLICAÇÃO: JARDIM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ADAPTADOR PARA MANGUEIRA, DIÂMETRO: 3/4 POL, TIPO: JARDIM	Unidades	LORENZETTI	30	R$ 33,43	R$ 1.002,90
137	CONEXÃO HIDRÁULICA MATERIAL: PVC - CLORETO DE POLIVINILA , APLICAÇÃO: INSTALAÇÕES ESGOTO , TIPO: JOELHO 90° , NORMAS TÉCNICAS: NBR 5688 , TIPO FIXAÇÃO: PONTA E BOLSA , BITOLA: 75 M	Unidades	KRONA	30	R$ 3,81	R$ 114,30
138	CONEXÃO HIDRÁULICA MATERIAL: PVC - CLORETO DE POLIVINILA , APLICAÇÃO: INSTALAÇÕES PREDIAIS ÁGUA FRIA , TIPO: JOELHO 90° , TIPO FIXAÇÃO: SOLDÁVEL , BITOLA: 32 MM	Unidades	KRONA	50	R$ 2,12	R$ 106,00
139	CONEXÃO HIDRÁULICA MATERIAL: PVC , APLICAÇÃO: VASO SANITÁRIO , CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS 1: COM CANOPLA E ESPUDE , TIPO: TUBO DE LIGAÇÃO	Unidades	KRONA	300	R$ 7,88	R$ 2.364,00
141	CONEXÃO HIDRÁULICA TIPO: JOELHO DE REDUÇÃO 90° , MATERIAL: PVC - CLORETO DE POLIVINILA , TIPO FIXAÇÃO: SOLDÁVEL , APLICAÇÃO: INSTALAÇÕES PREDIAIS ÁGUA FRIA , BITOLA: 32 X 25 MM	Unidades	KRONA	300	R$ 3,06	R$ 918,00
142	CONEXÃO HIDRÁULICA, MATERIAL PVC - CLORETO DE POLIVINILA, TIPO: JOELHO 90°, TIPO FIXAÇÃO: SOLDÁVEL E ROSCÁVEL, BITOLA LADO ROSCÁVEL: 3,4 POL, BITOLA LADO SOLDÁVEL: 25 MM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM BUCHA DE LATÃO	Unidades	KRONA	300	R$ 7,15	R$ 2.145,00
143	CONJUNTO OBTURADOR CAIXA DESCARGA COMPONENTES: BOTÃO DE ACIONAMENTO, TORRES: DE SAÍDA E DE ENTRAD , APLICAÇÃO: CAIXA DE DESCARGA ACOPLADA PADRAO UNIVERSAL , OUTROS COMPONENTES: BOLSA DE VEDAÇÃO E CONJUNTO DE FIXAÇÃO	Unidades	CENSI	200	R$ 69,75	R$ 13.950,00
145	FITA VEDA ROSCA, MATERIAL TEFLON, COMPRIMENTO 20 M, LARGURA 18 MM	Unidades	PULVITEC	150	R$ 3,56	R$ 534,00
146	FITA VEDA ROSCA, MATERIAL TEFLON, COMPRIMENTO 50 M, LARGURA 18 MM	Unidades	PULVITEC	100	R$ 5,82	R$ 582,00
148	JOELHO PVC SOLD 90G PB P/ ESG PREDIAL DN 100MM	Unidades	KRONA	50	R$ 4,76	R$ 238,00
149	JOELHO PVC, SOLDAVEL, 90 GRAUS, 40 MM, COR MARROM, PARA AGUA FRIA PREDIAL	Unidades	KRONA	30	R$ 4,68	R$ 140,40
150	JOELHO REDUCAO 90G PVC SOLD C/ BUCHA DE LATAO 20 MM X 1/2" - JOELHO PVC, SOLDAVEL, COM BUCHA DE LATAO, 90 GRAUS, 20 MM X 1/2", PARA AGUA FRIA PREDIAL	Unidades	KRONA	50	R$ 1,77	R$ 88,50
153	JOELHO, PVC SOLDAVEL, 90 GRAUS, 60 MM, COR MARROM, PARA AGUA FRIA PREDIAL	Unidades	KRONA	100	R$ 21,84	R$ 2.184,00
155	LUVA INDUSTRIAL MATERIAL: RASPA DE COURO , REVESTIMENTO INTERNO: SEM FORRO , TAMANHO: ÚNICO , TAMANHO CANO: CURTO	Pares	CALIPSO	100	R$ 12,78	R$ 1.278,00
156	RALO SIFONADO MATERIAL: PVC - CLORETO DE POLIVINILA , ALTURA: 38 MM, DIÂMETRO: 100 MM, TIPO: REDONDO , CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COR BRANCA/COM DUAS GRELHAS SOBRESSALENTES , BITOLA: 40 M	Unidades	ASTRA	200	R$ 8,10	R$ 1.620,00
157	REDUÇAO EXCENTRICA PVC, SERIE R, DN 100 X 75 MM, PARA ESGOTO PREDIAL	Unidades	KRONA	10	R$ 8,41	R$ 84,10
158	REGISTRO ESFERA - MATERIAL: PVC RÍGIDO, TIPO: SOLDÁVEL PARA ÁGUA, BITOLA: 50 MM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM ANEL DE VEDAÇÃO EM BORRACHA, APLICAÇÃO: INSTALAÇÃO HIDRÁULICA	Unidades	LORENZETTI	100	R$ 19,01	R$ 1.901,00
159	REGISTRO ESFERA - MATERIAL: PVC, APLICAÇÃO: INSTALAÇÃO HIDRÁULICA, TIPO: BORBOLETA, TIPO FIXAÇÃO: SOLDÁVEL, BITOLA: 25 MM	Unidades	DURIN	200	R$ 6,20	R$ 1.240,00
160	SIFÃO MATERIAL: LATÃO CROMADO, TIPO CORPO: RÍGIDO, APLICAÇÃO: LAVATÓRIO E PIA, BITOLA: 1 X 1 1/4 PO	Unidades	ASTRA	30	R$ 91,68	R$ 2.750,40
162	SIFÃO, MATERIAL POLIPROPILENO, TIPO CORPO SANFONADO/ FLEXÍVEL, APLICAÇÃOLAVATÓRIO E PIA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SISTEMA DE VEDAÇÃO POR ANÉISPLÁSTICO OU BORRACHA, BITOLA 50 MM, PADRÃO UNIVERSAL/DUPLO	Unidades	ASTRA	60	R$ 11,04	R$ 662,40
163	TÊ - CONEXÃO PARA TUBOS E CANOS - SOLDÁVEL - MATERIAL:	Unidades	KRONA	100	R$ 4,45	R$ 445,00

	PVC - CLORETO DE POLIVINILA, APLICAÇÃO: REDE HIDRÁULICA E ESGOTO, DIÂMETRO ENTRADA: 50 MM, DIÂMETRO SAÍDA: 50 MM					
164	TE - DE PVC, PARA SER UTILIZADO EM INSTALACAO DE ESGOTO,COM BITOLA DE 100MM	Unidades	KRONA	50	R$ 9,52	R$ 476,00
165	TÊ , MATERIAL: PVC - CLORETO DE POLIVINILA , TIPO FIXAÇÃO: PONTA E BOLSA , APLICAÇÃO: INSTALAÇÕES ESGOTO , 75x75 mm	Unidades	KRONA	80	R$ 14,50	R$ 1.160,00
167	TORNEIRA MATERIAL CORPO: AÇO INOXIDÁVEL , TIPO: ALAVANCA , DIÂMETRO: 1/2 POL, CARACTERISTICAS ADICIONAIS: ABERTURA/FECHAMENTO MOVIMENTO LATERALDO COTOVELO , APLICAÇÃO: LAVATÓRIO E PIA CLÍNICO/HOSPITALAR	Unidades	LORENZETTI	30	R$ 123,56	R$ 3.706,80
168	TORNEIRA MATERIAL CORPO: AÇO INOXIDÁVEL, CARACTERISTICAS ADICIONAIS: COM 22CM DE COMPRIMENTO, DIÂMETRO: 1/2 POL, TIPO: DE PAREDE	Unidades	LORENZETTI	50	R$ 194,13	R$ 9.706,50
169	TORNEIRA MATERIAL CORPO: PLÁSTICO, TIPO: FILTRO, DIÂMETRO: 1/2 POL, COR: BRANCA	Unidades	LORENZETTI	50	R$ 10,86	R$ 543,00
170	TORNEIRA METALICA CROMADA PARA TANQUE / JARDIM, SEM BICO , CANO LONGO, DE PAREDE, PADRAO POPULAR / USO GERAL, TAM: 3/4	Unidades	LORENZETTI	50	R$ 38,19	R$ 1.909,50
171	TORNEIRA, MATERIAL CORPO METAL CROMADO, TIPO PRESSÃO, DIÂMETRO 1/2 POL, ACABAMENTO SUPERFICIAL CROMADO, CARACTERISTICAS ADICIONAIS COM PROTETOR DEBOCA,COMPRIMENTO MÍNIMO 10CM,, APLICAÇÃO BEBEDOURO INDUSTRIAL	Unidades	LORENZETTI	50	R$ 59,39	R$ 2.969,50
172	TORNEIRA, MATERIAL CORPO PVC, TIPO JARDIM, DIÂMETRO 1/2 POL	Unidades	LORENZETTI	50	R$ 5,56	R$ 278,00
173	TUBO DE DESCIDA EXTERNO, DE PVC, PARA CAIXA DE DESCARGA EXTERNA ALTA - DIAMETRO DE 40 MM E ALTURA DE APROXIMADAMENTE 1,55 M	Unidades	KRONA	50	R$ 12,82	R$ 641,00
174	TUBO HIDRÁULICO MATERIAL: PVC RÍGIDO , APLICAÇÃO: TUBULAÇÃO DE ÁGUA , DIÂMETRO: 32 M	Unidades	KRONA	40	R$ 32,41	R$ 1.296,40
176	TUBO HIDRÁULICO MATERIAL: PVC RÍGIDO , APLICAÇÃO: TUBULAÇÃO DE ÁGUA , DIÂMETRO: 60 MM X 6 M	Unidades	KRONA	200	R$ 97,07	R$ 19.414,00
177	TUBO PLÁSTICO MATERIAL: PVC, APLICAÇÃO: ESGOTO, COMPRIMENTO: 6 M, DIÂMETRO: 50 MM	Unidades	KRONA	200	R$ 44,40	R$ 8.880,00
178	TUBO PVC SOLDÁVEL APLICAÇÃO: HIDRÁULICA , COR: MARROM , DIÂMETRO NOMINAL: 25 MM, COMPRIMENTO: 6 M, MATERIAL: PVC RÍGIDO	Unidades	KRONA	400	R$ 16,51	R$ 6.604,00
179	TUBO PVC SOLDÁVEL, APLICAÇÃO HIDRÁULICA, COR MARROM, DIÂMETRO NOMINAL 20 MM,COMPRIMENTO 6 M, MATERIAL PVC RÍGIDO	Unidades	KRONA	100	R$ 13,01	R$ 1.301,00
180	TUBO PVC SOLDÁVEL, APLICAÇÃO SANITÁRIA, COR BRANCA, DIÂMETRO NOMINAL 100 MM, COMPRIMENTO 6 M	Unidades	KRONA	100	R$ 57,99	R$ 5.799,00
181	TUBO PVC, SERIE R, DN 75 MM, PARA ESGOTO OU AGUAS PLUVIAIS PREDIAL	Metros	KRONA	500	R$ 18,73	R$ 9.365,00
182	TUBO/CANO DE ESGOTO 50MM - MATERIAL: PVC RIGIDO; FABRICAÇÃO CONFORME NORMA ABNT NBR 5688; COM DIÂMETRO NOMINAL DE 40 MM; NA COR BRANCA; BARRA 6 METROS	Unidades	KRONA	60	R$ 47,38	R$ 2.842,80
183	VÁLVULA ESCOAMENTO - VÁLVULA ESCOAMENTO, MATERIAL LATÃO CROMADO, DIÂMETRO 3 1/2 POL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS TIPO AMERICANA	Unidades	GHEL PLUS	50	R$ 13,63	R$ 681,50
184	VÁLVULA ESCOAMENTO MATERIAL: PVC, DIÂMETRO: 7/8 POL, APLICAÇÃO: LAVATÓRIO	Unidades	ASTRA	50	R$ 6,90	R$ 345,00
186	ABRAÇADEIRA, MATERIAL: AÇO CARBONO | TIPO: "U" | DIÂMETRO AMARRAÇÃO: 3/4 POL	Sachês	INCA	200	R$ 2,36	R$ 472,00
187	ALICATE BICO MATERIAL: FERRO TEMPERADO , ACABAMENTO SUPERFICIAL: ZINCADO , COMPRIMENTO: 180 MM, TIPO: RETO	Unidades	TRAMONTINA	20	R$ 36,51	R$ 730,20
188	ALICATE BICO MEIA CANA - MATERIAL: AÇO CROMO VANÁDIO, COMPRIMENTO: 6 POL, TIPO: RETO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: LONGO, FOSTATIZADO, TIPO CABO: ISOLADO,	Unidades	TRAMONTINA	20	R$ 36,51	R$ 730,20
189	ALICATE DE CORTE MATERIAL: AÇO CROMO VANÁDIO , TIPO CORTE: DIAGONAL , TIPO CABO: ISOLADO , COMPRIMENTO: 160 M	Unidades	TRAMONTINA	20	R$ 32,26	R$ 645,20
190	ALICATE DE PRESSÃO MATERIAL: FERRO , MORDENTE INFERIOR: CURVO , ABERTURA DA BOCA: 28 MM, TAMANHO: 10 POL, TRATAMENTO SUPERFICIAL: AÇO NIQUELADO	Unidades	TRAMONTINA	20	R$ 39,50	R$ 790,00
191	ALICATE UNIVERSAL - MATERIAL: AÇO CROMO VANÁDIO, MATERIAL CABO: PLÁSTICO, TIPO CABO: ISOLADO 1.OOO VOLTS, TIPO CORTE: LATERAL, COMPRIMENTO: 8 POL	Unidades	TRAMONTINA	20	R$ 34,21	R$ 684,20
192	ANCINHO JARDINAGEM MATERIAL: AÇO , QUANTIDADE DENTES: 14 UN, ALTURA DENTES: 92 MM, LARGURA TOTAL: 35 MM, ESPESSURA DENTES: 3,75 MM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM CABO MADEIRA	Unidades	TRAMONTINA	20	R$ 23,58	R$ 471,60
193	ANCINHO JARDINAGEM MATERIAL: AÇO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM CABO MADEIRA, QUANTIDADE DENTES: 14 UN, ALTURA DENTES: 92 MM, LARGURA TOTAL: 35 MM, ESPESSURA DENTES: 3,75 M	Unidades	TRAMONTINA	50	R$ 33,18	R$ 1.659,00
194	ARCO SERRA - LÂMINA SERRA: STANDARD 12 POLEGADAS, TIPO: REGULÁVEL, TAMANHO: 12 POL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: PROFUNDIDADE DE CORTE DE 90 MM, TRATAMENTO SUPERFICIAL: NIQUELADO, MATERIAL CABO: POLIPROPILENO	Unidades	TRAMONTINA	50	R$ 28,36	R$ 1.418,00
195	BORRIFADOR MATERIAL: PLÁSTICO , TIPO: SPRAY, CONTENDO BICO BORRIFADOR , CAPACIDADE: 500 ML, APLICAÇÃO: ACONDICIONAR SOLUÇÃO REVELADORA	Unidades	TRAMONTINA	100	R$ 10,30	R$ 1.030,00
196	BROCA - MATERIAL: AÇO RÁPIDO, APLICAÇÃO: CONCRETO, COMPRIMENTO: 260 MM, DIÂMETRO: 12 MM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TIPO ENCAIXE SDS,	Unidades	TRAMONTINA	100	R$ 12,48	R$ 1.248,00
198	BROCA - MATERIAL: AÇO RÁPIDO, DIÂMETRO: 6 MM, TIPO HASTE: PARALELA, COMPRIMENTO: 93 MM, NORMAS TÉCNICAS: DIN 338	Unidades	TRAMONTINA	100	R$ 9,45	R$ 945,00
199	BROCA - MATERIAL: METAL DURO, DIÂMETRO: 4 MM, TIPO HASTE: RETA, COMPRIMENTO: 75 MM, NORMAS TÉCNICAS: DIN 338	Unidades	TRAMONTINA	100	R$ 8,51	R$ 851,00
200	BROCA MATERIAL: METAL DURO , APLICAÇÃO: MATERIAL FERROSO EM GERAL , COMPRIMENTO: 66 MM, DIÂMETRO: 6 MM, TAMANHO: CURTA , NORMAS TÉCNICAS: DIN 6539 , TIPO HASTE: PARALELA	Unidades	TRAMONTINA	100	R$ 10,71	R$ 1.071,00
202	BROCA WÍDIA MATERIAL CORPO: AÇO , DIÂMETRO: 10 MM, COMPRIMENTO: 260 MM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ENCAIXE TIPO SDS PLUS , APLICAÇÃO: PERFURAÇÃO DE CONCRETO	Unidades	TRAMONTINA	50	R$ 14,36	R$ 718,00
203	CÂMARA AR PNEU MATERIAL: BORRACHA , APLICAÇÃO TIPO PNEU: CARRO DE MÃO , TAMANHO: ARO 3,25 X 8 , CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: BICO REVESTIDO DE BORRACHA	Unidades	LEVORIN	50	R$ 15,01	R$ 750,50

204	CARRINHO MÃO MATERIAL CAÇAMBA: CHAPA AÇO GALVANIZADO , MATERIAL CHASSI: FERRO , MATERIAL PÉS: FERRO , QUANTIDADE RODA: 1 UN, TIPO RODA: PNEU COM CÂMARA , CAPACIDADE CAÇAMBA: 60	Unidades	METALOSA	100	R$ 155,01	R$ 15.501,00
205	CHAVE DE FENDA MATERIAL: CARBONO TEMPERADO , CABO: POLIPROPILENO , TAMANHO: 3/16 X 4 PO	Unidades	VONDER	50	R$ 9,02	R$ 451,00
206	CHAVE DE FENDA, MATERIAL AÇO TEMPERADO, CABO POLIPROPILENO, TAMANHO 3/16 X 5POL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PONTA FOSFATIZADA, TIPO PONTA PHILIPS	Unidades	VONDER	50	R$ 10,01	R$ 500,50
207	CHAVE FENDA MATERIAL HASTE: AÇO CROMO VANÁDIO , MATERIAL CABO: POLIPROPILENO , TIPO PONTA: PHILIPS , BITOLA: 1/8" , COMPRIMENTO HASTE: 4 POL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: PONTA FOSFATIZADA , ACABAMENTO SUPERFICIAL HASTE: NIQUELADO E CROMADO	Unidades	VONDER	50	R$ 8,01	R$ 400,50
208	CHIBANCA - MATERIAL: AÇO CARBONO, MATERIAL ENCAIXE CABO: AÇO CARBONO, MATERIAL CABO: MADEIRA, LARGURA: 20 CM, ALTURA: 100 CM, APLICAÇÃO: CONSTRUÇÃO CIVIL	Unidades	TRAMONTINA	50	R$ 76,45	R$ 3.822,50
209	CHIBANCA - MATERIAL: AÇO CARBONO, MATERIAL ENCAIXE CABO: AÇO CARBONO, MATERIAL CABO: MADEIRA, LARGURA: 20 CM, ALTURA: 100 CM, APLICAÇÃO: CONSTRUÇÃO CIVIL	Unidades	PACETA	50	R$ 69,12	R$ 3.456,00
210	COLHER PEDREIRO, MATERIAL AÇO TEMPERADO E REVENIDO, TAMANHO 9 POL, MATERIAL CABO MADEIRA NOBRE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS HASTE E LÂMINA INTEIRIÇA,TRIANGULAR	Unidades	PACETA	50	R$ 22,14	R$ 1.107,00
211	CORDA MATERIAL: SEDA , APLICAÇÃO: AMARRAÇÃO DE CARGAS , DIÂMETRO: 8 M	Metros	ITACORDA	100	R$ 1,56	R$ 156,00
212	DESEMPENADEIRA MANUAL - MATERIAL: TERMOPLÁSTICO, COMPRIMENTO: 30 CM, LARGURA: 18 CM	Unidades	COMPEL	20	R$ 10,49	R$ 209,80
214	DISCO CORTE - MATERIAL: ÓXIDO ALUMÍNIO, APLICAÇÃO: CORTE FERRO FUNDIDO, MATERIAIS FERROS EM GERAL, DIÂMETRO: 12 POL, ESPESSURA: 1/8 POL, DIÂMETRO FURO: 1 POL	Unidades	STARRET	50	R$ 15,51	R$ 775,50
216	DISCO CORTE MATERIAL: CARBURETO SILÍCIO , DIÂMETRO: 7 POL, DIÂMETRO FURO: 7/8 PO	Unidades	STARRET	100	R$ 5,60	R$ 560,00
219	ELETRODO SOLDA MATERIAL INDICADO: AÇO BAIXO E MÉDIO TEOR CARBONO , FORMA: VARETA , DIÂMETRO: 3,25 MM, COMPRIMENTO: 350 MM, NORMAS TÉCNICAS: AWS E 6013	Quilogramas	GUERDAU	100	R$ 16,01	R$ 1.601,00
220	ELETRODO SOLDA MATERIAL INDICADO: AÇO CARBONO , DIÂMETRO: 3,25 MM, FORMA: VARETA , NORMAS TÉCNICAS: AWS E 6013	Quilogramas	GUERDAU	150	R$ 16,01	R$ 2.401,50
221	ELETRODO SOLDA MATERIAL INDICADO: AÇO CARBONO, FORMA: VARETA , DIÂMETRO: 4 MM, NORMAS TÉCNICAS: AWS E 6013	Quilogramas	GUERDAU	80	R$ 16,01	R$ 1.280,80
222	ELETRODO SOLDA, MATERIAL INDICADO AÇO CARBONO, FORMA VARETA, DIÂMETRO 2,50 MM, COMPRIMENTO 350 MM, NORMAS TÉCNICAS AWS E 6013	Quilogramas	GUERDAU	100	R$ 16,01	R$ 1.601,00
223	ENXADA MATERIAL: AÇO CARBONO, COMPRIMENTO CABO: 150 CM, LARGURA: 296 MM, MATERIAL CABO: MADEIRA	Unidades	TRAMONTINA	50	R$ 61,52	R$ 3.076,00
224	ENXADA MATERIAL: AÇO CARBONO, LARGURA: 9,5 CM, MATERIAL CABO: MADEIRA, COMPRIMENTO CABO: 110 C	Unidades	TRAMONTINA	50	R$ 66,15	R$ 3.307,50
225	ESCADA DOMÉSTICA MATERIAL: ALUMÍNIO, NÚMERO DEGRAUS: 8 UN, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: PÉS ANTIDERRAPANTES, TRAVA DE SEGURANÇA, CAPACIDADE: 120 KG, TIPO: DOBRÁVEL	Unidades	MOR	10	R$ 296,95	R$ 2.969,50
226	ESCADA EXTENSÍVEL DE ALUMÍNIO CAPACIDADE: 120 KG, TIPO SAPATA: ANTIDERRAPANTE, TIPO DEGRAUS: 2 X 13 , QUANTIDADE DEGRAUS: 13 UN, ALTURA FECHADA: 4,20 M, ALTURA ABERTA: 7,20	Unidades	MOR	10	R$ 1.016,78	R$ 10.167,80
227	ESCADA MATERIAL: ALUMÍNIO, TIPO: DOBRÁVEL , QUANTIDADE DEGRAUS: 7 UN, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: PÉS ANTIDERRAPANTES, TRAVA DE SEGURANÇA , CAPACIDADE: 120 K	Unidades	MOR	10	R$ 206,51	R$ 2.065,10
228	ESMERILHADEIRA, TIPO ANGULAR, VOLTAGEM 220 V, POTÊNCIA 850 W, ROTAÇÃO 11.000RPM, DIÂMETRO DISCO 4 1/2 POL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS DISCO ABRASIVO, GATILHO DE VEDAÇÃO CONTRA POEIRA	Unidades	SKILL	5	R$ 259,01	R$ 1.295,05
229	FOICE - MATERIAL: AÇO, COMPRIMENTO CABO: 1,50 M, COMPRIMENTO LÂMINA: 40 CM,	Unidades	TRAMONTINA	100	R$ 51,50	R$ 5.150,00
230	FOICE MATERIAL: AÇO , DUREZA: 42 A 46 RC, TRATAMENTO SUPERFICIAL: PINTURA ENVERNIZADA , TIPO: ROÇADEIRA , COMPRIMENTO LÂMINA: 280 MM, COMPRIMENTO OLHO: 95 MM, OLHO: 30 MM, PESO: 610	Unidades	TRAMONTINA	50	R$ 46,58	R$ 2.329,00
231	FURADEIRA, TIPO IMPACTO, POTÊNCIA 750 W, TAMANHO MANDRIL 1/2 POL, TENSÃO 220 V, CARACTERÍSTICAS: REVERSÍVEL, COM VELOCIDADE VARIÁVEL, VELOCIDADE 2.800 RPM, ACESSÓRIOS EMPUNHADEIRA, CHAVE DE MANDRIL	Unidades	SKILL	10	R$ 260,10	R$ 2.601,00
232	KIT ACESSÓRIOS PARA COMPRESSOR DE AR, 5 PECAS (PISTOLAS PINTURA, LIMPEZA E PULVERIZACAO, CALIBRADOR E MANGUEIRA)	Unidades	FERRARI	5	R$ 268,51	R$ 1.342,55
233	LÂMINA DE MÁQUINA PARA TRABALHO EM MADEIRA MATERIAL: AÇO FLEXÍVEL , QUANTIDADE DENTES: 8 DENTES POR POLEGADA , LARGURA: 9 MM, COMPRIMENTO: 100 MM, PASSO: 3 MM, APLICAÇÃO: SERRA TICO-TICO	Unidades	SKILL	20	R$ 8,10	R$ 162,00
234	LÂMINA SERRA MANUAL - MATERIAL: AÇO RÁPIDO, APLICAÇÃO: ARCO DE SERRA, COMPRIMENTO: 300 MM, ESPESSURA: 0,65 MM, LARGURA: 13 MM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: FLEXÍVEL, RESISTENTE, QUANTIDADE DENTES: 24 DENTES POR POLEGADA	Unidades	STARRET	20	R$ 10,58	R$ 211,60
235	LIXA MATERIAL: ÓXIDO ALUMÍNIO , TIPO: LIXA D'ÁGUA , APRESENTAÇÃO: FOLHA , TIPO GRÃO: 3000 , COMPRIMENTO: 275 MM, LARGURA: 220 M	Unidades	NORTON	200	R$ 3,02	R$ 604,00
236	MACHADO MATERIAL: AÇO FORJADO , LARGURA LÂMINA: 14 CM, COMPRIMENTO CABO: 1 M, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM CABO , MATERIAL CABO: MADEIRA	Unidades	ENZEL	50	R$ 77,00	R$ 3.850,00
237	MANGUEIRA CRISTAL TRANCADA, PVC COM REFORCO, COM PRESSAO DE TRABALHO (PT) 250 LBS/POL2, DE 3/4" X *2,8* MM	Metros	PLASTMAR	100	R$ 8,01	R$ 801,00
238	MANGUEIRA PARA GAS - GLP, PVC, TRANCADA, DIAMETRO DE 3/8", COMPRIMENTO DE 1M (NORMATIZADA)	Unidades	PLASTMAR	50	R$ 10,92	R$ 546,00
239	MARTELO MATERIAL: AÇO FORJADO , TIPO: UNHA , TAMANHO: 23 MM, MATERIAL CABO: MADEIRA MARFIM , PESO: 370	Unidades	TRAMONTINA	10	R$ 27,24	R$ 272,40
240	PÁ - MATERIAL CABO: MADEIRA, APLICAÇÃO: CONSTRUÇÃO CIVIL, MATERIAL: AÇO, FORMATO: DE BICO, TAMANHO: 300 MM, COMPRIMENTO CABO: 1,30 M	Unidades	TRAMONTINA	100	R$ 33,30	R$ 3.330,00
241	PÁ MATERIAL CABO: MADEIRA, APLICAÇÃO: CONSTRUÇÃO CIVIL , MATERIAL: AÇO , FORMATO: DE BICO , TAMANHO: 300 MM, COMPRIMENTO CABO: 1,30	Unidades	TRAMONTINA	100	R$ 33,30	R$ 3.330,00

242	PÁ MATERIAL: AÇO, FORMATO: QUADRADA	Unidades	TRAMONTINA	100	R$ 33,01	R$ 3.301,00
243	PEDRA AFIAR COMPRIMENTO: 20 CM, ESPESSURA: 2,5 CM, TIPO: DUPLA FACE, LARGURA: 7,5 CM, ESPECIFICAÇÃO: CARBURETO SILÍCIO	Unidades	NORTON	100	R$ 7,61	R$ 761,00
244	PNEU CARRINHO MÃO MATERIAL: BORRACHA, TAMANHO: 35 CM X 8 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: MACIÇO E SEM CÂMARA	Unidades	LEVORIN	50	R$ 93,06	R$ 4.653,00
245	PULVERIZADOR COSTAL MANUAL - MATERIAL TANQUE: POLIETILENO, CAPACIDADE TANQUE: 10 L, PESO BRUTO MÁXIMO: 31,50 KG, APLICAÇÃO: PULVERIZAÇÃO DE GASES E LÍQUIDOS	Unidades	FOXLUX	10	R$ 147,31	R$ 1.473,10
246	REGULADOR BOTIJÃO GÁS MATERIAL CORPO: ZAMAC, DIÂMETRO SAÍDA: 3/8 POL, COMPONENTES ADICIONAIS: BORBOLETA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: VAZÃO DE 1 KG DE GÁS POR HORA, BAIXA PRESSÃO	Unidades	ALIANÇA	50	R$ 39,61	R$ 1.980,50
247	SERRA CIRCULAR ROTAÇÃO: 5.800 RPM, DIÂMETRO FURO DISCO: 16 MM, CAPACIDADE CORTE A 45°: 49 MM, CAPACIDADE CORTE A 90°: 66 MM, APLICAÇÃO: CORTE DE MADEIRA, POTÊNCIA: 1.800 W, DIÂMETRO DISCO: 7 1/4 POL, VOLTAGEM: 220	Unidades	SKILL	30	R$ 581,16	R$ 17.434,80
248	SERRA MÁRMORE DIÂMETRO FURO DISCO: 20 MM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ALTO TORQUE, ROLAMENTO VEDADO CONTRA PÓ, DISCO DIA, POTÊNCIA: 1.300 W, DIÂMETRO DISCO: 110 MM, VOLTAGEM: 220 V	Unidades	SKILL	30	R$ 308,00	R$ 9.240,00
249	TALHADEIRA - MATERIAL: AÇO, ACABAMENTO SUPERFICIAL: PINTADO, APLICAÇÃO: PEDREIRO, COMPRIMENTO TOTAL: 12 POL, TIPO: CHATO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM APUNHADURA, PESO: 0,90 KG,	Unidades	TRAMONTINA	50	R$ 21,01	R$ 1.050,50
250	TALHADEIRA, MATERIAL AÇO, TIPO CHATO, COMPRIMENTO TOTAL 8 POL, PESO 0,90 KG, APLICAÇÃO PEDREIRO, ACABAMENTO SUPERFICIAL PINTADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAISCOM APUNHADURA	Unidades	TRAMONTINA	30	R$ 27,68	R$ 830,40
251	VASSOURA - MATERIAL CERDAS: PIAÇAVA, MATERIAL CEPA: MADEIRA, COMPRIMENTO CEPA: 40 CM, COMPRIMENTO CERDAS: MÍNIMO 9 CM, TIPO: GARI, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM CABO ROSQUEADO, MATERIAL CABO: MADEIRA,	Unidades	INCAVAS	1000	R$ 25,97	R$ 25.970,00
252	VASSOURA JARDINAGEM - QUANTIDADE LÂMINAS: 22 UN, MATERIAL CERDAS: AÇO SAE 1070, TIPO: REGULÁVEL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COMPRIMENTO CABO: 120 CM/CERDAS REDONDAS,	Unidades	INCAVAS	50	R$ 33,10	R$ 1.655,00
VALOR GLOBAL						**R$ 4.083.570,30**

***INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES*:** o teor completo do documento e qualquer esclarecimento em face do disposto em tela poderão ser obtidos através do E-Mail: cpl@majorizidoro.al.gov.br.

HERCULES VELOSO PIMENTEL
Secretário Municipal de Finanças

Publicado por:
Djalma Silva Almeida
Código Identificador:756F1E60

