



ÍNDICE

Assessoria Jurídica do Município	3
Comissão Permanente de Licitação	30
Secretaria Geral do Gabinete do Prefeito	59
Secretaria Municipal de Assistência Social, de Habitação e da Mulher	60
Secretaria Municipal de Cultura, Turismo e Lazer	61
Secretaria Municipal de Finanças	61
Secretaria Municipal de Saúde	66



APRESENTAÇÃO

PODER EXECUTIVO

Prefeito: Celso Soares Rêgo Moraes.

Secretaria de Gestão, Planejamento e Inovação Tecnológica: Ingrid Lima Rebelo

Av. Transbrasiliana, 335 - Centro, Paraíso do Tocantins - TO

CEP 77.600-000

(63)3602-2780



ASSESSORIA JURÍDICA DO MUNICÍPIO

DECRETO N.º 1.231/2025

Decreto n.º 1.231/2025 Paraíso do Tocantins/TO, 24 de fevereiro de 2025.

“Regulamenta a Lei N° 2.324, de 12 de novembro de 2024, que institui o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal SIM/POA no Município de Paraíso do Tocantins, e adota outras providências”.

O PREFEITO MUNICIPAL DE PARAÍSO DO TOCANTINS, ESTADO DO TOCANTINS, no uso de suas atribuições legais e conforme o disposto no art.95, inciso II e IX da Lei Orgânica do Município de Paraíso do Tocantins,

DECRETA:

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA), de competência da Prefeitura Municipal de Paraíso do Tocantins, nos termos da Lei Federal n° 1.283, de 18 de dezembro de 1950, Lei Federal n° 7.889, de 23 de novembro 1989, e Lei Municipal n° 2.324 de novembro de 2024, será executado pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM-POA), vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária (SEAPE).

Art. 2º A inspeção e a fiscalização Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, serão exercidas em todo o território do município de Paraíso do Tocantins em relação às condições higiênico-sanitárias a serem seguidas por todos os estabelecimentos que se enquadrem no art. 5º deste Decreto.

Art. 3º A implantação do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), obedecerá às normas deste Decreto, em consonância com os princípios da defesa sanitária animal, às prioridades de Saúde Pública e abastecimento da população.

Art. 4º Ficará a cargo do Serviço de Inspeção Municipal, fazer cumprir as normas deste Decreto, bem como as normas futuras que venham a ser implantadas, referentes à Inspeção e a fiscalização Industrial e Sanitária dos estabelecimentos a que se refere o art. 2º deste Decreto.

Art. 5º Ficam sujeitos à inspeção e a fiscalização previstas neste Decreto os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos de abelhas e seus derivados, comestíveis e não comestíveis, com adição ou não de produtos vegetais.

Parágrafo único. A inspeção e a fiscalização a que se refere o caput deste artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção ante e post mortem dos animais, a recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, embalagem, rotulagem, armazenamento, expedição e trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal.

Art. 6º Os produtos inspecionados pelo SIM, cumpridas as exigências deste Regulamento, são comercializados no Município de Paraíso do Tocantins; podendo comercializar em municípios vizinhos, quando a prefeitura firmar convênio de consórcio com estes; comercializados no Estado do Tocantins, quando conveniado ao Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte – SUSAF-TO; e no País, quando conveniado ao Sistema de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA;

Art. 7º As ações dos serviços de inspeção e fiscalização sanitária respeitarão os seguintes princípios:

I - a inclusão social e produtiva da agroindústria de pequeno porte; II - harmonização de procedimentos para promover a formalização e a segurança sanitária das agroindústrias de pequeno porte; III - transparência dos procedimentos de



regularização; IV - racionalização, simplificação e padronização dos procedimentos e requisitos de registro sanitário dos estabelecimentos, produtos e rotulagem; V - integração e articulação dos processos e procedimentos junto aos demais órgãos e entidades referentes ao registro sanitário dos estabelecimentos, a fim de evitar a duplicidade de exigências, na perspectiva do usuário; VI - razoabilidade; VII - disponibilização presencial e/ou eletrônica de orientações e instrumentos para o processo de registro sanitário dos estabelecimentos, produtos e rótulos; e VIII - fomento de políticas públicas e programas de capacitação para os profissionais dos serviços de inspeção sanitária para atendimento às agroindústrias.

Art. 8º A inspeção 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, abatam, industrializam ou comercializam produtos de origem animal; III- nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização; IV- nos estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização; V- nos estabelecimentos que extraiam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização; VI- nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização; VII- nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados.

Parágrafo Único. A inspeção e fiscalização municipal estende-se às casas atacadistas e varejistas que recebem e armazenam produtos de origem animal, em caráter supletivo às atividades de fiscalização sanitária local, tendo por objetivo reinspecionar produtos de origem animal destinados ao comércio local e/ou produtos de origem animal preparados no local e que não tenham sido inspecionados.

Art. 9º A inspeção municipal será realizada em caráter permanente ou periódica.

§ 1º A inspeção municipal em caráter permanente consiste na presença do médico veterinário 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 nos estabelecimentos, quais sejam:

I - de açougue (bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como animais silvestres criados em cativeiro);

II - de anfíbios;

III - de répteis.

§ 2º A inspeção municipal 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 de que trata o § 1º, excetuado o abate.

§ 3º Os procedimentos de inspeção e fiscalização serão executados conforme Procedimento Operacional Padrão – POP de número 9.

CAPÍTULO II

DAS COMPETÊNCIAS, ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SIM

Art. 10 A inspeção, reinspeção e fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal serão exercidas pela Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária, por meio do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, abrangendo:

I- inspeção ante mortem e post mortem das diferentes espécies animais de abate; 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 da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica; V- verificação da água de abastecimento;



VI- controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal; VII-os meios de transporte de animais vivos, os produtos derivados e suas matérias-primas destinadas à alimentação humana; VIII- **controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva**; IX- coleta de amostras para análises microbiológicas e físico-químicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos.

X - notificação, emissão de Auto de Infração, apreensão de produtos, suspensão, interdição ou embargo de estabelecimentos, cassação de registro de estabelecimentos e produtos.

XI- realização de ações de prevenção e combate à clandestinidade, em conjunto com os outros órgãos fiscalizatórios e em especial com o setor de Vigilância Sanitária Municipal, quando da venda a varejo e em demais situações legalmente previstas;

XII- realização de atividades de caráter educacional relacionadas à inspeção e fiscalização sanitária de produtos de origem animal.

Art. 11 O serviço de inspeção e a fiscalização previstos neste Decreto será composto por, no mínimo, um Coordenador com habilidade técnica e conhecimento na área, por Médico Veterinário e por auxiliar administrativo, sendo estes cargos ocupados preferencialmente por servidores efetivos.

Art.12 O SIM deve dispor de meios para registro em compilação dos dados estatísticos referentes ao abate, industrialização de carnes, produção de leite e derivados, condenações e outros que por ventura se tornem necessários.

Parágrafo Único O SIM deve ter estrutura para arquivar documentos. A função principal dos arquivos é possibilitar o acesso às informações que estão sob sua responsabilidade de guarda, de maneira rápida e precisa.

Art. 13 O SIM deverá ter veículo a sua disposição ou outro meio que viabilize a locomoção do seu pessoal até os locais de fiscalização, além de espaço físico e equipamentos necessários a execução das atribuições.

Art. 14 Os Servidores Municipais de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal portarão carteira de identidade funcional fornecida pela **Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária - SEAPE**, contendo número funcional, nome, fotografia, cargo, data de expedição e validade.

§ 1º. É obrigatória a prévia apresentação da carteira de identidade funcional sempre que o servidor estiver desempenhando atividades profissionais.

§ 2º Os Servidores Municipais do SIM/POA, devidamente identificados, no exercício de suas funções, terão livre acesso aos estabelecimentos de que se trata este decreto.

§ 3º O servidor poderá solicitar auxílio de autoridade policial nos casos de risco à sua integridade física, de impedimento ou de embaraço ao desempenho de suas atividades.

CAPÍTULO III

DA CLASSIFICAÇÃO GERAL

Art. 15 Os estabelecimentos de produtos de origem animal sob inspeção municipal são classificados em:

I - de carne e derivados;

II - de leite e derivados;

III - de pescado e derivados;

IV - de ovos e derivados;

V - de produtos de abelhas e seus derivados;



VI - de armazenagem.

SEÇÃO I

DOS ESTABELECEMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 16 Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I- abatedouro frigorífico; e 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 ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

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

§ 3º São admitidos como animais para o abate de que trata o inciso I deste artigo os animais de açougue (bovinos, bubalinos, equinos, suínos, caprinos, ovinos e coelhos), as aves domésticas, as espécies de pescado como anfíbios e répteis e os animais silvestres devidamente criados para aquela finalidade.

§ 4º A fabricação de gelatina e produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

§ 5º Entendem-se como Produtos Cárneos as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanhem, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.

§ 6º Quando destinada à elaboração de conservas em geral, deve se entender por "carne" (matéria-prima) as massas musculares, despojadas de gorduras, aponeuroses, vasos, gânglios, tendões e ossos.

§ 7º São "miúdos", para fim de alimentação humana, os seguintes órgãos, vísceras e partes de animais:

a. nos bovídeos e pequenos ruminantes a língua, pulmão, coração, fígado, rim, rúmen, retículo, omaso e abomaso além de mocotó, rabada e tripa. b. Nos suínos, coração, fígado, rins, pulmões, rabo, pés, cabeça, miolo, orelha e língua. c. Nas aves, fígado, coração, moela e pescoço.

§ 8º As designações "produto", "subproduto", "mercadoria" ou "gênero" referem-se a produto ou matéria-prima de origem animal.

§ 9º O termo "carcaça" refere-se a animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido de cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparados.

§ 10 Nos suínos, a carcaça pode ou não incluir o couro, a cabeça e os pés.

§ 11 A carcaça de que trata o §9º deste artigo, dividida ao longo da coluna vertebral, dá origem a "meias carcaças" as quais, por sua vez, subdivididas por um corte entre duas costelas, variável segundo hábitos regionais, constituem os quartos anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros.

Art. 17 O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado em instalações e equipamentos específicos para a correspondente finalidade, respeitando as particularidades de cada espécie, podendo ocorrer na mesma data, contudo em horários distintos, respeitando à higienização das instalações e dos equipamentos após cada processo.



SEÇÃO II

DOS ESTABELECEMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 18 Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados e definidos:

I - unidade de beneficiamento de leite e derivados: 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, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial;

II - granja leiteira: 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:

- a) pré-beneficiamento;
- b) beneficiamento;
- c) manipulação;
- d) fabricação;
- e) maturação;
- f) ralação;
- g) fracionamento;
- h) acondicionamento;
- i) rotulagem;
- j) armazenagem; e
- k) expedição.

III - queijaria: estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados; e

IV - posto de refrigeração: estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite até sua expedição

SEÇÃO III

DOS ESTABELECEMENTOS DO PESCADO E DERIVADOS

Art. 19 Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados e definidos em:

I - Abatedouro frigorífico de pescado: estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que podem realizar:

- a) o recebimento;
- b) a manipulação;
- c) a industrialização;



- d) o acondicionamento;
- e) a rotulagem;
- f) a armazenagem; e
- g) a expedição de produtos comestíveis.

II - Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado: 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.

SEÇÃO IV

DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

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

I - granja avícola: 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.

§ 1º É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 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.

II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados: estabelecimento destinado:

- a) à produção;
- b) à recepção;
- c) à ovoscopia;
- d) à classificação;
- e) à industrialização;
- f) ao acondicionamento;
- g) à rotulagem;
- h) à armazenagem; e
- i) à expedição de ovos e derivados.

Parágrafo Único É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

SEÇÃO V

DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 21 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.

SEÇÃO VI

DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM

Art. 22 Entrepósitos de produtos de origem animal: são estabelecimentos destinados 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 a realização de reinspeção.

§ 1º Não serão permitidos trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de substituição de embalagem primária, permitida a substituição da embalagem secundária que se apresentar danificada.

§ 2º É permitida a agregação de produtos de origem animal rotulados para a formação de kits ou conjuntos, que não estão sujeitos a registro.

CAPÍTULO IV

DO REGISTRO DO ESTABELECIMENTO

Art. 23 Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente deverá requerer aprovação e registro prévio ao SIM.

Art. 24 Os produtos de origem animal *in natura* ou derivados, deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos pela legislação em vigor, bem como, ao Código de Defesa do Consumidor.

Art. 25 O registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal isenta o seu registro no Serviço de Inspeção Federal ou Estadual.

Art. 26 Para obtenção do registro do estabelecimento serão observadas as seguintes etapas:

I - depósito, pelo estabelecimento, da documentação exigida, nos termos do presente Decreto e nas normas complementares;

II - avaliação e aprovação, pela fiscalização, da documentação depositada pelo estabelecimento;

III - vistoria in loco do estabelecimento edificado, com emissão de parecer conclusivo em laudo elaborado por profissional com capacidade técnica do SIM;

IV - concessão do estabelecimento.

Art. 27 Para o registro do estabelecimento serão necessários os seguintes documentos:

I- Requerimento inicial; II- Dados do proprietário; III- Dados do Responsável Técnico; IV- Dados do Responsável de Produção; V- Pagamento da taxa estipulada nos valores conforme artigo 13 da Lei 2.324 de 12 de novembro de 2024; VI- Laudo de análise microbiológica e físico-química da água tratada; VII-Cópia do Cadastro de Pessoa Física (CPF); VIII- **Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), quando se fizer necessário;** IX- Comprovante do Cadastro Nacional de Agricultura Familiar (CAF), quando se tratar de agroindústria familiar de pequeno porte; X- Comprovante de endereço do estabelecimento; XI- Plantas ou croquis das instalações, compreendendo separadamente: planta baixa, disposição de equipamentos e o fluxograma dos processos; XII-Cópia do alvará de licença e funcionamento da prefeitura; XIII- **Atestado de saúde dos manipuladores de produtos de origem animal;** XIV- **Manual de Boas Práticas de Fabricação com os Programas de Autocontroles (PACs);** XV- **Memorial Econômico-Sanitário**



do Estabelecimento (MESE), de acordo com modelo fornecido; XVI- Memorial Descritivo da Construção (MDC); XVII- Documento de liberação do Órgão competente de Fiscalização do Meio Ambiente (Licença Prévia/Licença de Instalação/Licença de Operação/Comprovação de Conformidade Ambiental, conforme o caso); XVIII- Alvará de liberação das instalações do Corpo de Bombeiros; XIX- Termo de compromisso no qual o estabelecimento concorda em acatar as exigências estabelecidas na legislação do Serviço de Inspeção Municipal SIM, sem prejuízo de outras exigências que venham a ser determinadas, de acordo com modelo fornecido.

Parágrafo único. É de responsabilidade dos estabelecimentos manter atualizados os documentos solicitados no processo de adesão que possuem prazo de validade ou que porventura necessitem de alterações.

Art. 28 Os documentos de que trata o artigo anterior devem ser entregues em vias físicas, legíveis, datados e assinados pelos responsáveis, ou por outro meio quando definidos e disponibilizados pelo SIM;

Art. 29 Atendidas as exigências fixadas neste Decreto e nas normas complementares, o Coordenador do SIM emitirá o **Título de Registro**, no qual constará o número do registro da empresa, o nome empresarial, o responsável legal, a classificação, a localização do estabelecimento e outros detalhes que se fizerem necessários.

§ 1 O Título de Registro é o documento emitido pela Coordenação do SIM ao estabelecimento, depois de cumpridas as exigências previstas no presente Decreto e na legislação específica em vigor.

§ 2 A critério do SIM poderá ser emitida uma Autorização Provisória de Funcionamento, da qual constará obrigatoriamente a data limite de sua validade, de caráter não prorrogável e devendo ser apontado os motivos desde que estes não coloquem em risco os critérios higiênico-sanitários dos POA bem como a saúde-pública.

Art. 30 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. 31 No caso de cancelamento do registro, será apreendida a rotulagem e serão recolhidos os materiais pertencentes ao SIM, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.

Art. 32 O cancelamento de registro será oficialmente comunicado às autoridades e órgãos competentes do Estado e do Município que se fizerem necessários.

Art. 33 Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro, que obedecerá aos mesmos critérios estabelecidos para o registro. Devendo o responsável procurar o SIM para realizar a troca de responsabilidade no prazo de até 30 (trinta) dias contados a partir da transferência.

Art. 34 As empresas registradas no SIM deverão realizar o recadastramento anual até o dia 31 de março de cada ano.

§ 1 Os documentos necessários para recadastramentos são:

a. preenchimento da solicitação de recadastramento, modelo próprio fornecido pelo SIM; b. alvará de licença de funcionamento emitido pela prefeitura; c. **pagamento da Taxa do Registro de Recadastramento da Indústria**; d. **Análise microbiológica e físicoquímica de água tratada**; e. **documentos que por ventura encontrem-se desatualizados, vencidos e/ou faltantes.**

Art. 35 Constituída a equipe de trabalho os responsáveis pela empresa deverão enviar para o SIM cópia de certificado ou treinamento de curso em Boas Práticas de Manipulação e Fabricação de Alimentos.



§1º O treinamento ou curso de que trata o caput poderá ser de tema específico ou genérico ao tipo de produto fabricado ou manipulado pela empresa;

§ 2º Não serão aceitos certificados de cursos com data superior a 5 anos e treinamentos com data superior a 1 ano.

CAPÍTULO V

DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 36 Respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis, o estabelecimento de produtos de origem animal deverá satisfazer as seguintes condições básicas:

I- a área do terreno onde se localiza o estabelecimento deve ter tamanho suficiente para construção de todas as dependências necessárias para a atividade pretendida; II- a pavimentação das áreas destinadas à circulação de veículos transportadores deve ser realizada com material que evite formação de poeira e empoçamentos. Nestas áreas a pavimentação pode ser realizada com britas; III- nas áreas de circulação de pessoas, recepção e expedição o material utilizado para pavimentação deve permitir lavagem e higienização; IV- a área do estabelecimento deve ser delimitada de modo a não permitir a entrada de pessoas não autorizadas e animais; V- localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes que por sua natureza possam prejudicar a identidade, qualidade e inocuidade dos produtos; VI- área útil das dependências e instalações compatíveis com a capacidade e finalidade do estabelecimento e tipos de equipamentos apropriados; VII- quando o estabelecimento estiver instalado anexo à residência, deve possuir acesso independente; devem ser instaladas barreiras sanitárias em todos os pontos de acesso à área de produção; VIII- a barreira sanitária deve possuir cobertura, lavador de botas, pias com torneiras com fechamento automático, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cestas coletoras de papel com tampa acionada de forma não manual e substância sanitizante; IX- o pé direito deve ter altura suficiente para disposição adequada dos equipamentos, permitindo boas condições de temperatura, ventilação e iluminação; X- os pisos, paredes, forro, portas, janelas, equipamentos, utensílios devem ser impermeáveis, constituídos de material resistente, de fácil limpeza e desinfecção; XI- os pisos devem ser construídos de forma a facilitar o escoamento das águas residuais, com ralos de fácil higienização e sifonados; XII- paredes da área de processamento devem ser revestidas com material impermeável de cores claras na altura adequada para a realização das operações, separadas por paredes inteiras, proibida a utilização de materiais do tipo elemento vazado ou cobogós na construção total ou parcial de paredes; XIII- todas as aberturas para a área externa devem ser dotadas de tela milimétrica à prova de pragas e insetos; XIV- ter forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis; XV- dependências onde não existe forro, a superfície interna do teto deve ser construída de forma a proporcionar uma perfeita higienização, evitando o acúmulo de sujeira, o desprendimento de partículas e proporcionar perfeita vedação à entrada de pragas; XVI- a iluminação artificial, quando necessária, deve ser realizada com uso de luz fria. A lâmpadas localizadas sobre a área de manipulação de matéria-prima, de produtos e de armazenamento de embalagens, rótulos e ingredientes devem estar protegidas contra rompimentos; XVII- é proibida a utilização de luz colorida que mascare ou produza a falsa impressão quanto a coloração dos produtos ou que dificulte a visualização de sujidades; XVIII- ventilação adequadas em todas as dependências, proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento; XIX- equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização que não permitam o acúmulo de resíduos e atóxicos; XX- equipamentos alocados obedecendo a um fluxograma operacional racionalizado que evite contaminação cruzada e facilite os trabalhos de manutenção, higienização, inspeção e fiscalização sanitária; XXI- equipamentos e utensílios devem ser instalados em número suficiente, com dimensões e especificações técnicas compatíveis com o volume de produção e particularidades dos processos produtivos do estabelecimento, sendo



proibido modificar as características dos equipamentos sem autorização prévia do SIM, bem como utilizá-los acima de sua capacidade operacional; XXII- mesas, recipientes e utensílios impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização, atóxicos e que não permitam o acúmulo de resíduos;

a) devem ser alocados obedecendo a um fluxo operacional racionalizado que evite contaminação cruzada.

b) devem ser instalados em número suficiente, com dimensões e especificações técnicas compatíveis com o volume de produção e particularidades dos processos produtivos do estabelecimento.

c) devem ter afastamento suficiente, entre si e demais elementos das dependências, para permitir os trabalhos de inspeção sanitária, limpeza e desinfecção.

XXIII- instrumentos de controle devem estar em condições adequadas de funcionamento; XXIV- rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água; XXV- água potável nas áreas de produção industrial; XXVI- cloração da água deve ser realizada por meio do dosador de cloro, em caso de cloração para obtenção de água potável e o controle do teor de cloro deve ser realizado sempre que o estabelecimento estiver em atividade; XXVII- a fonte de água, canalização e reservatório devem estar protegidos de qualquer tipo de contaminação; XXVIII- o estabelecimento deve possuir áreas de armazenagem em número suficiente, dimensão compatível com o volume de produção e temperatura adequada, de modo a atender as particularidades dos processos produtivos; XXIX- produtos que necessitam de refrigeração devem ser armazenados com afastamento que permita a circulação de frio, podendo armazenar produtos diferentes na mesma área desde que não haja interferência de qualquer natureza que possa prejudicar a identidade e a inocuidade dos produtos. XXX- armazenagem das embalagens, rótulos, ingredientes e demais insumos devem ser feita em local que não permita contaminações de nenhuma natureza separados uns dos outros de forma a não permitir contaminação cruzada, podendo ser realizada em armários de material não absorvente e de fácil limpeza; XXXI- armazenagem de materiais de limpeza e dos produtos químicos devem ser realizadas em local próprio e isolado das demais dependências; XXXII- armazenagem de embalagens, rótulos, ingredientes, insumos e materiais de limpeza de uso diário, poderá ser realizada nas áreas de produção, dentro de armários de material não absorvente e de fácil limpeza, isolados uns dos outros e adequadamente identificados; XXXIII- área de expedição deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas e pavimentação deve permitir lavagem e higienização; XXXIV- a lavagem de uniformes deve ser diária, atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria ou terceirizada; XXXV- o estabelecimento deve dispor de sanitários e vestiários em número estabelecido em legislação específica, com acesso indireto as dependências do estabelecimento, o acesso deverá ser pavimentado e não deve passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza; XXXVI- os sanitários devem ser providos de vaso sanitário com tampa, papel higiênico, pia, toalhas descartáveis ou dispositivo automático de secagem de mãos, sabão líquido inodoro, cestas coletoras de papeis com tampa acionada de forma não manual; XXXVII- redes de esgoto sanitário e industrial devem possuir dispositivos que evitem refluxo de odores e entrada de roedores e outras pragas; XXXVIII- dependências do estabelecimento devem possuir canaletas ou ralos para captação de águas residuais, não podendo desaguar diretamente na superfície do terreno e seu tratamento deve atender às normas específicas em vigor; XXXIX- nos estabelecimentos de inspeção permanente ter dependência exclusiva para o Serviço de Inspeção Municipal, adequada às atividades desenvolvidas, compreendendo área administrativa e instalação sanitária, no que for aplicável.

Art. 37 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 exames e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença; III- local específico destinado à destruição dos animais mortos e de seus resíduos; IV- instalações e equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais quando necessário; 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. 38 Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de local adequado de espera e equipamento de lavagem do pescado além de gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros garantida a segurança físico-química e microbiológica da água utilizada.

Art. 39 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.

Art. 40 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. 41 O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 42 O SIM poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

Art. 43 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. 44 As exigências referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal serão disciplinadas em normas complementares específicas, observado o risco mínimo de disseminação de doenças para saúde animal, de pragas e de agentes microbiológicos, físicos e químicos prejudiciais à saúde pública e aos interesses dos consumidores.

CAPÍTULO VI

DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 45 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. 46 Todas as dependências do estabelecimento devem ser mantidas em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos;

Art. 47 Será exigido que os manipuladores lavem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, durante a manipulação dos alimentos e a saída dos sanitários e sempre quando necessário;



Art. 48 Marcar equipamento, carrinhos, tanques, caixas de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis;

Art. 49 É de responsabilidade do estabelecimento lavar e desinfetar diariamente e convenientemente os pisos e paredes, assim como os equipamentos e utensílios usados no estabelecimento. Os produtos de higienização empregados devem ser previamente aprovados pelos órgãos competentes;

Art. 50 Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos e pragas, além de cães e gatos e outros animais alheios.

Parágrafo Único Os estabelecimentos devem dispor de programa de combate a pragas, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas a manipulação dos POA e quando executado, que seja por pessoal ou empresa capacitada;

Art. 51 Os estabelecimentos devem dispor de uniformes completos de acordo com a quantidade e função de seus colaboradores:

I- entende-se por “uniforme completo” calça, camiseta, avental, protetor de cabeça (gorro, touca, quando necessário capacete), máscara e botas de borracha. II- deve-se exigir do pessoal que trabalha com produtos comestíveis o uso de uniformes completo na cor branca ou outra cor clara, mantidos convenientemente limpos e sem odores;

III- As cores dos uniformes devem ser diferenciadas para colaboradores de limpeza, pessoal que manipula produtos condenados e/ou não comestíveis, além dos responsáveis pelos currais de forma que possam ser identificados;

Art. 52 É proibido a todas as pessoas, dentro de qualquer dependência de trabalho, no estabelecimento:

I - fazer qualquer refeição nos locais de trabalho;

II - depositar produtos, objetos e materiais estranhos à finalidade a que se destina a dependência;

III - guardar roupas de qualquer natureza; e

IV - fumar, cuspir ou escarrar.

Art. 53 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. 54 É vedado o emprego de vasilhames que por sua forma e composição possa causar prejuízos a manipulação, estocagem, e transporte de matérias primas e de produtos comestíveis;

Art. 55 A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade de acordo com legislação vigente;

Art. 56 Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

Art. 57 As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 58 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.

Art. 59 Os equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

Art. 60 Vetar a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pelos responsáveis, devendo ser acompanhada por algum responsável;

CAPÍTULO VII



DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 61 Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

I- que possuam registro no SIM; II- não representem risco à saúde pública; III- não tenham sido alterados ou fraudados; e IV- estejam devidamente embalados e rotulados.

Art. 62 Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

I- atender ao disposto neste Decreto e em normas complementares; II- fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM sempre que solicitado; III- arcar com o custo das análises laboratoriais para atendimento de requisitos específicos, quando necessário; IV- manter em dia os registros, documentos e planilhas de autocontrole de forma que sejam auditáveis pelo SIM, quando necessário; V- manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento; VI- garantir o acesso dos servidores do SIM a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, colheita de amostras, verificação de documentos ou outros procedimentos inerentes à inspeção e fiscalização industrial e sanitária previstos neste Decreto; VII- nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados à alimentação humana, é indispensável para seu funcionamento, a apresentação periódica, conforme cronograma a juízo do órgão, do boletim oficial de exame da água de abastecimento, que deverá se enquadrar nos padrões microbiológicos e físico-químicos das legislações vigentes. VIII- comunicar ao SIM, com antecedência mínima de setenta e duas horas (72h), a realização de atividades de abate e outros trabalhos, mencionando sua natureza, hora de início e de sua provável conclusão, e quantitativo de animais a serem abatidos;

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

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

Art. 63 Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole (PAC), 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, 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.

Art. 64 As empresas devem apresentar ao SIM, para devida apreciação e aprovação o Manual de Boas Práticas de Fabricação contendo os Programa de Autocontrole- PAC, sendo de sua responsabilidade a implementação e execução destes. O PAC é pré-requisito para reconhecimento e registro das empresas de produtos de origem animal no Serviço de Inspeção Municipal-SIM, no Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar e de Pequeno Porte – SUSAF-TO ou Sistema Brasileiro de Inspeção-SISBI – que integra o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUA-SA.

CAPÍTULO VIII

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 65 A inspeção "ante" e "post-mortem", bem como a inspeção de produtos de origem animal e seus derivados, deverão atender, no que couber, quanto a sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstos no Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, e alterações.

Parágrafo único. Devem ser observadas, ainda, demais legislações vigentes referentes a inspeção higiênico-sanitária dos produtos de origem animal.



SEÇÃO I

DA INSPEÇÃO ANTE MORTEM

Art. 66 Por ocasião do recebimento e do desembarque dos animais, o estabelecimento deve verificar as Guias de Trânsito Animal (GTA) e outros documentos previstos em normas específicas, com vistas a assegurar a procedência e manejo sanitário dos animais.

Art. 67 Os animais, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão avaliação *ante-mortem* por servidor com formação em Medicina Veterinária.

Art. 68 É obrigatória a realização do exame *ante-mortem* dos animais destinados ao abate.

Art. 69 Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata determinada pelo serviço oficial de saúde animal, além das medidas já estabelecidas, cabe ao responsável pelo estabelecimento e ao SIM:

I- notificar o serviço oficial de saúde animal, primeiramente na área de jurisdição do estabelecimento; 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. 70 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. 71 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. 72 As carcaças de animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, podem ser destinadas ao aproveitamento condicional.

Parágrafo único. Os animais que chegarem mortos ou que forem encontrados mortos nos currais serão considerados impróprios para o consumo humano.

SEÇÃO II

DO ABATE DOS ANIMAIS

Art. 73 O estabelecimento não poderá realizar o abate de nenhuma espécie animal sem a presença e autorização do médico-veterinário Fiscal do SIM.

Art. 74 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.

Art. 75 Sempre que necessário, será ordenado o abate de emergência de animais agonizantes, com fraturas, contusão generalizada, hemorragia, decúbito forçado, sintomas nervosos e outros estados.

Parágrafo único. 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.

Art. 76 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.



Art. 77 Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente para promover a limpeza e a remoção de sujidades, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 78 A sangria deve ser a mais completa possível, por no mínimo três minutos, e realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores ou com o emprego de outro método aprovado.

Art. 79 As aves podem ser depenadas:

I- a seco; II- após escaldagem em água previamente aquecida e com renovação contínua; ou III- por outro processo automatizado.

Art. 80 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.

Art. 81 A evisceração deve ser realizada em local de forma que não ocorram contaminações.

Art. 82 Todas as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos e as vísceras devem ser resfriados ou congelados, dependendo da especificação do produto, antes de serem expedidos.

Parágrafo único. É proibido depositar carcaças e produtos diretamente sobre o piso.

SEÇÃO III

DOS ASPECTOS GERAIS DA INSPEÇÃO POST MORTEM

Art. 83 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 complementares específicas para cada espécie animal.

Art. 84 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.

Art. 85 Toda carcaça, partes das carcaças e dos órgãos, examinados que apresentem lesões ou anormalidades que possam ter implicações para a carcaça e para os demais órgãos devem ser condenados, descartados em recipientes apropriados e identificados, levados para local específico destinada à destruição e de seus resíduos.

Parágrafo único. São proibidas a remoção, a raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou dos órgãos.

Art. 86 As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem abscessos múltiplos, lesões generalizadas, alterações musculares ou anomalias, com aspecto repugnante, sanguinolentos ou hemorrágicos, que apresentem contusão generalizada ou múltiplas fraturas, infestação generalizada por sarna, quaisquer tipos de parasitas, doenças infectocontagiosas e de animais magros, devem ser assinaladas impróprias para consumo e condenadas.

Art. 87 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.

Art. 88 As carcaças julgadas em condições de consumo devem receber as marcas oficiais previstas neste Decreto.

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.



Art. 89 Nos casos de aproveitamento condicional a que se refere este Decreto, os produtos devem ser submetidos, a critério do SIM, a um dos seguintes tratamentos:

I - pelo frio, em temperatura não superior a -10°C (dez graus Celsius negativos) por dez dias;

II - pelo sal, em salmoura com no mínimo 24°Be (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 $76,6^{\circ}\text{C}$ (setenta e seis inteiros e seis décimos de graus Celsius) por no mínimo trinta minutos; b) fusão pelo calor em temperatura mínima de 121°C (cento e vinte e um graus Celsius); ou c) esterilização pelo calor úmido, com um valor de F_0 igual ou maior que três minutos ou a redução de doze ciclos logarítmicos ($12 \log_{10}$) de *Clostridium botulinum*, seguido de resfriamento imediato.

SEÇÃO IV

DA INSPEÇÃO POST MORTEM DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 90 O pescado em natureza pode ser:

I- fresco: aquele que não foi submetido a qualquer outro processo de conservação, a não ser a ação do gelo ou métodos de conservação de efeito similar, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente; II- congelado: aquele tratado por processos adequados de congelamento rápido, em temperatura não superior a -18°C .

Art. 91 O pescado e derivados, 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. 92 São vedados a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido sem atenção ao disposto nas legislações ambientais e pesqueiras.

Art. 93 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. 94 Na avaliação dos atributos de frescor do pescado e derivados, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais para:

I- superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios da espécie, sem qualquer pigmentação estranha; II- olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupando toda a cavidade orbitária; III- brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave; IV- abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos; V- escamas brilhantes, bem aderentes à pele, e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados; VI- carne firme, consistência elástica, da cor própria da espécie; VII- vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade celomática; VIII- **ânus fechado**; e IX- odor próprio, característico da espécie.

Art. 95 Nos estabelecimentos de pescado, é obrigatória a verificação visual de lesões atribuíveis a doenças ou infecções, bem como a presença de parasitas.

Art. 96 Devem ser assinaladas impróprias para consumo e condenados os pescados que se apresentar mau estado de conservação, injuriado, mutilado, deformado, com doenças, com presença de parasitas, lesões, alterações de cor, odor ou sabor, ou contaminados com substâncias, devendo ser identificados e conduzidos a um local específico destinada à sua destruição e de seus resíduos.

Art. 97 O gelo utilizado na conservação do pescado deve ser produzido a partir de água potável.

SEÇÃO V



DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS

Art. 98 É obrigatória a análise laboratorial anual do leite destinado ao consumo ou à industrialização.

Parágrafo único. A análise do leite in natura e pasteurizado, seja qual for o fim a que se destine, deverá abranger os caracteres organolépticos e as análises laboratoriais contempladas em legislação sanitária pertinente.

Art. 99 A inspeção de leite e derivados, além das exigências previstas neste Decreto, abrange a verificação:

I- da rastreabilidade dos fornecedores, 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- dos equipamentos, dos controles e das análises laboratoriais.

Art. 100 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.

Parágrafo único. O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda, permitido 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. 101 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 e de material adequado.

§ 2º O leite cru mantido na propriedade rural deve ser conservado sob temperatura e período definidos em normas complementares.

§ 3º O vasilhame ou o equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico, devendo ser mantido em condições de higiene.

Art. 102 O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção e seleção do leite destinado ao beneficiamento ou à industrialização, conforme especificações definidas neste decreto e em normas complementares.

§ 1º. É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

§ 2º. É proibido ministrar substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção láctea com prejuízo da saúde animal e humana.

Art. 103 A análise do leite in natura e pasteurizado, seja qual for o fim a que se destine, deverá abranger os caracteres organolépticos e as análises laboratoriais contempladas em legislação sanitária pertinente.

Art. 104 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 O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser refrigerado imediatamente após a pasteurização, envasado no menor prazo possível e expedido ao consumo ou armazenado em temperatura não superior a 5°C (cinco graus Celsius).

§ 3º 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 (quatro graus Celsius).

Art. 105 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.

Art. 106 O leite pasteurizado deve ser transportado em caixas ou veículos isotérmicos e entregue ao consumo em temperatura não superior a 7° C (sete graus Celsius).

Art. 107 O leite pasteurizado deve apresentar provas de fosfatase alcalina negativa e de peroxidase positiva.

Art. 108 É proibido o reprocessamento do leite para consumo humano direto.

SEÇÃO VI

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS

Art. 109 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. 110 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.

Art. 111 Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos, que serão verificados pelo SIM:

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. 112 A ovoscopia deverá ser realizada por equipamento destinado exclusivamente a essa finalidade.

Art. 113 São considerados impróprios para o consumo os ovos:

I- com alterações da gema e da clara, tal como gema arrebatada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento; II- com podridão, cor vermelha, negra ou branca; III- com presença de fungos, externa ou internamente; IV- com cor, odor ou sabor anormal; V- com sujidades externas ocasionadas por matérias estercoreais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam infectá-los ou infestá-los; VI- com rompimento da casca e da membrana testácea, desde que seu conteúdo tenha entrado em contato com material de embalagem; VII- com contaminação por substâncias tóxicas; VIII- provenientes de aviários e granjas ou outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo serviço oficial de saúde animal; IX- outras características suspeitas, a juízo do serviço de inspeção.

Art. 114 Os ovos considerados impróprios para o consumo serão condenados e descartados em local apropriado.

Art. 115 É obrigatório declarar a cor e a categoria do ovo, no rótulo do produto, após a indicação da nomenclatura oficial.

Parágrafo único. No caso dos ovos caipira ou de raças de galinhas que produzem ovos com cores variadas, não é obrigatória a indicação da cor



Art. 116 Todos os ovos de “categoria B” serão denominados ovos “tipo industrial”, sendo destinados exclusivamente à industrialização, não sendo necessária a discriminação de cor e peso.

Art. 117 A classificação dos ovos deve atender ao Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ.

SEÇÃO VII

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 118 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. 119 Os estabelecimentos devem realizar análises de fraudes de produtos de abelhas, para sua recepção e seleção.

Art. 120 Os estabelecimentos de produtos de abelhas que recebem matérias-primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores.

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

Art. 122 O mel é considerado impróprio para o consumo quando apresentar:

I- resíduos ou substâncias estranhas, de qualquer natureza, tais como insetos, larvas, grãos de areia e outros que traduzam falta de escrúpulos na extração, conservação e embalagem; II- alteração ou indícios de fermentação; III- presença de germes patogênicos ou flora microbiana capaz de alterá-lo com o tempo; IV- acidez elevada, odor ou sabor anormal;

Art. 123 Será considerado fraudado o mel que revelar a presença de:

I- edulcorantes naturais ou artificiais; II- substâncias aromatizantes; III- amido, gelatina ou quaisquer outros espessantes; IV- conservantes ou corantes de qualquer natureza; V- aditivos de qualquer tipo.

Art. 124 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.

Art. 125 O mel pode apresentar-se a granel ou fracionado. Deve ser acondicionado em embalagem apta para alimento, adequada para as condições previstas de armazenamento e que confira uma proteção adequada contra contaminação.

Parágrafo Único. O mel em favos e o mel com pedaços de favos só devem ser acondicionados em embalagens destinadas para sua venda direta ao público

CAPÍTULO IX

DO REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 126 Todo produto de origem animal comestível produzido no município, proveniente de indústria cadastrada, deve ser registrado no SIM/POA de Paraíso do Tocantins;

§1 O registro de que trata o caput abrange a formulação, o processo de fabricação, tipo de embalagem e o rótulo;

§2. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no SIM;

Art. 127 O registro do produto será suspenso quando houver descumprimento do disposto na legislação;



Art. 128 É permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos neste Decreto ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo SIM;

§ 1º Nas solicitações de registro dos produtos de que trata o caput, o requerente deve apresentar ao SIM:

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 ou internacional, quando existentes;

V - literatura técnico científica relacionada à fabricação do produto

§ 2º O Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal 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

Art. 129 As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento

CAPÍTULO X

DA EMBALAGEM

Art. 130 Embalagem é o recipiente, ou pacote ou a embalagem destinada a garantir a conservação e facilitar o transporte e o manuseio dos produtos de origem animal, podendo ser do tipo primária, secundária ou terciária.

§1º. entende-se por embalagem primária aquela que está em contato direto com os produtos de origem animal;

§2º. entende-se por embalagem secundária aquelas destinadas a conter as embalagens primárias.

§3º. entende-se por embalagem terciária aquela destinada a conter uma ou várias embalagens secundárias

Art. 131 Produto de Origem animal embalado é todo produto que está contido em uma embalagem pronta para ser oferecida ao consumidor.

Art. 132 Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmam a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

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 XI

DA ROTULAGEM

Art. 133 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.



§ 1º. O rótulo deve estar disposto em local visível, 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. Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas, e devem atender às determinações estabelecidas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica.

Art.134 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 ou selo oficial do SIM; IV- indicação do número de registro do produto no SIM; V- CNPJ ou CPF, nos casos em que couber; VI- marca comercial do produto, quando houver; VII- data de fabricação, prazo de validade e identificação do lote; VIII- lista de ingredientes e aditivos; IX- identificação do país de origem; X- instruções sobre a conservação do produto; XI- indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente; XII- rotulagem nutricional frontal – FOP, quando enquadrado nos requisitos, e XIII- instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.

Parágrafo único. 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;

Art. 135 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.

§1º 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”.

§2º Nos casos de que trata o § 1º, 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.

Art. 136 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.

§ 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. 137 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.



Parágrafo único. 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.

Art. 138 A veracidade das informações prestadas na rotulagem perante os órgãos de defesa dos interesses do consumidor é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.

CAPÍTULO XII

DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

Art. 139 O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 140 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 palavra “Paraíso do Tocantins -TO”, na parte superior interna de forma côncava; II- iniciais “SIM”, horizontal e ao centro, se referindo ao Serviço de Inspeção Municipal; III- o número de registro do estabelecimento, de forma indo-arábico, antecedido por número 0 (zero), abaixo das iniciais “SIM”, de forma horizontal;

§2. O carimbo ou selo do SIM deve ser confeccionado em cor preta, fundo branco e no formato circular.

Art. 141 Os diferentes modelos de carimbos do SIM a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Municipal devem obedecer às seguintes especificações, além de outras previstas em normas complementares:

I - Modelo 1: (ANEXO 8)

a) dimensões: 7cm x 7cm (sete centímetros);

b) forma: circular;

c) dizeres: deve constar o nome “Paraíso do Tocantins -TO”, isolado e de forma côncava acompanhando a curva do círculo; ao centro as iniciais “SIM”, colocada horizontalmente; acompanhado do número de registro do estabelecimento que vem logo abaixo. Fonte Arial, tamanho 22, negrito.

d) uso: para carcaças ou quartos de bovino, bubalino, ovinos, caprinos e suínos em condições de consumo em natureza aplicado externamente sobre as massas musculares dos quartos traseiros e dianteiros.

e) a tinta utilizada na carimbagem deve ser a base de “violeta de metila” ou outra desde que comprovadamente aceitável e não prejudicial à saúde.

2. na etiqueta garrão que acompanha as carcaças deve constar o selo de inspeção conforme modelo 2, item 2.

II- Modelo 2: (ANEXO 8)

a) dimensões:

1. 1,5 cm (um centímetro e meio) quando aplicado nas embalagens de peso até 500g;

2. 2,5cm (dois centímetros e meio), quando aplicado nas embalagens de peso superior a 500g e até 1kg, fonte Arial, tamanho 10, negrito;

3. 3,5 (três centímetros e meio) quando aplicado em embalagens de peso superior a 1kg e até 10 kg, fonte Arial, tamanho 12, negrito;



4. 5 (cinco centímetros) quando aplicado em embalagens de peso superior a 10kg, fonte Arial, tamanho 20, negrito.

b) Forma: circular

c) dizeres: deve constar o nome “Paraíso do Tocantins -TO”, isolado e de forma côncava acompanhando a curva do círculo; ao centro as iniciais “SIM”, colocada horizontalmente; acompanhado do número de registro do estabelecimento que vem logo abaixo.

d) uso: rótulos e etiquetas de produtos de origem animal embalados.

III- Modelo 3: (ANEXO 8)

Quando o estabelecimento manipular, fracionar e/ou reembalar produtos não fabricados por eles próprios deve-se atentar as declarações dispostas no Artigo 135 do presente Decreto.

CAPÍTULO XIII

DA ANÁLISE LABORATORIAL

Art. 142 As matérias-primas, os produtos de origem animal, toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises microbiológicas, físicoquímicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

§ 1º. Sempre que o SIM julgar necessário, realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais;

§ 2º. Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais, bem como sua frequência, serão estabelecidos pelo SIM;

Art. 143 As metodologias analíticas devem ser padronizadas e validadas pela autoridade competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

Art. 144 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 de competência, 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 SIM.

§ 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;

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

Art. 145 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 ao caso.



Art. 146 É facultado ao interessado requerer ao SIM a análise pericial da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de 72 horas, contado da data da ciência do resultado.

§ 1º Deve ser utilizada na análise pericial a amostra de contraprova que se encontra em poder do detentor ou do interessado.

§ 2º 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.

§ 3º A análise pericial não deve ser realizada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de alteração ou de violação.

§ 4º Na hipótese de que trata o § 3º, deve ser considerado o resultado da análise fiscal.

Art. 147 Os estabelecimentos devem arcar com os custos das análises em laboratórios credenciados ou conveniados, bem como fornecer o material necessário para coleta, acondicionamento e remessa.

CAPÍTULO XIV

DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 148 As matérias-primas e os produtos de origem animal, quando devidamente rotulados e procedentes de estabelecimentos sob inspeção, têm livre trânsito e podem ser expostos ao consumo em território municipal, desde que atendidas às exigências contidas neste Decreto.

§ 1º. É proibida a comercialização de matérias-primas e os produtos de origem animal oriundos de outros municípios sob inspeção do respectivo município, salvo nos casos em que o serviço de inspeção daquele município e a empresa estejam aderidos a Consórcios, ao Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte – SUSAF ou ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI-POA.

§ 2º. O estabelecimento com registro no Serviço de Inspeção Municipal de Paraíso do Tocantins poderá comercializar seus produtos fora do território municipal quando aderidos a Consórcios, ao Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte – SUSAF ou ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI-POA

Art. 149 Verificado o descumprimento deste Decreto, a mercadoria será apreendida pelo SIM, que lhe dará o destino conveniente, devendo ser lavrado o respectivo **termo de apreensão e inutilização, e auto de infração**, se for necessário.

CAPÍTULO XV

DAS INFRAÇÕES, DAS PENALIDADES E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

SEÇÃO I

DAS INFRAÇÕES

Art. 150 Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido alterado, adulterado ou falsificado, o SIM deverá adotar, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I- apreensão do produto; II- suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas; III- interdição do estabelecimento; e IV- coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais.

Art. 151 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 sobre esta exigência legal, por ocasião da venda; III- utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica; IV- expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas; V- elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM; VI- expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no SIM; VII- 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; VIII- **receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência**; IX- expedir ou distribuir produtos falsamente oriundos de um estabelecimento; X- utilizar produtos com prazo de validade vencida, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto; XI- fraudar registros ou documentos oficiais sujeitos à verificação pelo SIM; XII- ceder ou utilizar de forma irregular carimbos oficiais, rótulos e embalagens; XIII- **simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida**; XIV- **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**; XV- **desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do SIM**; XVI- **produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública**; XVII- **produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano**; XVIII- **não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor**; XIX- **apresentar produtos alterados, fraudados, 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**; XX- **apresentar matérias-primas ou os produtos de origem animal que contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos em normas complementares e em legislação específica**; XXI- **apresentar matérias-primas ou os produtos de origem animal que sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante**; XXII- **apresentar matérias-primas ou os produtos de origem animal em embalagens defeituosas, estufadas ou com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração**; XXIII- **apresentar matérias-primas ou os produtos de origem animal que estejam com o prazo de validade expirado**; XXIV- **apresentar as carnes ou os produtos cárneos em geral, que estejam mofados ou bolorentos, infestados por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores, com mau estado de conservação, aspecto repugnante, sinais de deterioração, sejam portadores de lesões ou doenças, e apresentem infecção muscular maciça por parasitas**;

SEÇÃO II

DAS PENALIDADES

Art. 152 Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração disposta neste Decreto, 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 valores fixados na Lei Municipal nº 2.324/2024. 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 do estabelecimento.



Parágrafo único: 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 do estabelecimento ou de responderem de forma civil e penal, quando tais medidas couberem.

SEÇÃO III

DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 153 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 com Relato de Fatos da ocorrência pelo profissional responsável que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou no órgão.

Parágrafo único. O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida, com 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.

Art. 154 A defesa da empresa autuada, deve ser apresentada por escrito, em vernáculo e protocolizada no Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária, no prazo de 10 dez dias corridos, contados da data da cientificação oficial.

Parágrafo único. A autoridade competente para decidir o recurso é o Secretário da Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária.

Art. 155 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 do Município.

CAPÍTULO XVI

DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 156 Os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal terão o prazo de um ano, contado da data de entrada em vigor, para se adequarem às novas disposições deste Decreto relativas às condições gerais das instalações, dos equipamentos e para regularização documental.

Art. 157 Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução do presente Decreto, após debatido pela equipe técnica do SIM/POA, poderão ser resolvidos por meio de resoluções, portarias e decretos baixados pela Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária de Paraíso do Tocantins.

Art. 158 Ficam revogadas todas as disposições em contrário.

Art. 159 Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito do Município de Paraíso do Tocantins, Estado do Tocantins, aos vinte e quatro (24) dias do mês de fevereiro (02) do ano de dois mil e vinte e cinco (2025).

CELSO SORES RÊGO MORAIS

Prefeito Municipal

DECRETO N.º 1.232/2025

Decreto n.º 1.232/2025 Paraíso do Tocantins/TO, 25 de fevereiro de 2025.

“Dispõe sobre a nomeação dos membros do Conselho Municipal de Meio Ambiente – COMMAP do Município de Paraíso do Tocantins, e dá outras providências”.



O PREFEITO MUNICIPAL DE PARAÍSO DO TOCANTINS, ESTADO DO TOCANTINS, no uso de suas atribuições legais e conforme o disposto no art.95, inciso II e IX da Lei Orgânica do Município de Paraíso do Tocantins,

CONSIDERANDO o que dispõe a Lei Municipal nº 2.157 de 15 de junho de 2021.

DECRETA:

Art. 1º Ficam nomeados os membros do conselho de Conselho Municipal de Meio Ambiente - COMMAP do Município de Paraíso do Tocantins, ficarão assim constituídos pelos seguintes membros:

Órgão/Entidade	Titular	Suplente
Secretaria Municipal de Educação	Eldeane Pires da Conceição	Natália Cabral Brandão Martins
Instituto Natureza do Tocantins (Naturatins)	Bruno Tácito Moraes de Oliveira	Israel Antônio da Silva
Instituto de Desenvolvimento Rural do Estado do Tocantins (Ruraltins)	Anzeluci Fernandes de Souza Oliveira	Maria Helena Leal da Silva
Secretaria Municipal de Assistência Social, Habitação e da Mulher	Maria Aldenira de Sousa Carvalho	Maria Alice de Sousa Prestes
Câmara Municipal	Alailson Lemos Pereira	Paulo Silvio Ponte Barreiros
Secretaria Municipal de Indústria, Comércio e Serviços	Joadson Rosário dos Santos	Sharmilla Antonieta Favero
Secretaria Municipal de Meio Ambiente	Wagner Marinho de Medeiros	Jakssael Pablo Rodrigues
Instituto Federal do Tocantins (IFTO)	Italo Wanderley Almeida	Rejane Freitas Benevides Almeida
Secretaria Municipal de Infraestrutura, Obras e Mobilidade Urbana	Marcélio de Souza Vieira	Marcelo Lima de Moraes
Associação de Catadores de Material Reciclável	Claudio Alves da Motta	Oneide da Conceição Silva

Art. 2º As Sessões do Conselho serão públicas, e suas decisões serão registradas em atas específicas e circunstâncias.

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

Gabinete do Prefeito do Município de Paraíso do Tocantins, Estado do Tocantins, aos vinte e cinco (25) dias do mês de fevereiro (02) do ano de dois mil e vinte e cinco (2025).

CELSO SORES RÊGO MORAIS

Prefeito Municipal

ATO N.º 405/2025 – NM - JOSE CARLOS DE OLIVEIRA

ATO N.º 405/2025 – NM

O PREFEITO MUNICIPAL DE PARAÍSO DO TOCANTINS, ESTADO DO TOCANTINS, no uso de suas atribuições legais e conforme o disposto no art.95, incisos II e IX



da Lei Orgânica do Município de Paraíso do Tocantins resolve:

DESIGNAR:

JOSE CARLOS DE OLIVEIRA, para exercer a Função Comissionada de Administração-III, FCA-3, junto a **Secretaria de Gestão, Planejamento e Inovação Tecnológica - SEGPLINT**, a partir de 03 de fevereiro de 2025.

Gabinete do Prefeito do Município de Paraíso do Tocantins, Estado do Tocantins, aos vinte e cinco (25) dias do mês de fevereiro (02) do ano dois mil e vinte e cinco (2025).

CELSO SOARES RÊGO MORAIS

Prefeito Municipal

ATO N.º 406/2025 – NM - JOSE MORAIS DE FREITAS

ATO N.º 406/2025 – NM

O PREFEITO MUNICIPAL DE PARAÍSO DO TOCANTINS, ESTADO DO TOCANTINS, no uso de suas atribuições legais e conforme o disposto no art.95, incisos II e IX da Lei Orgânica do Município de Paraíso do Tocantins resolve:

DESIGNAR:

JOSE MORAIS DE FREITAS, para exercer a Função Comissionada de Administração-III, FCA-3, junto a **Secretaria de Gestão, Planejamento e Inovação Tecnológica - SEGPLINT**, a partir de 03 de fevereiro de 2025.

Gabinete do Prefeito do Município de Paraíso do Tocantins, Estado do Tocantins, aos vinte e cinco (25) dias do mês de fevereiro (02) do ano dois mil e vinte e cinco (2025).

CELSO SOARES RÊGO MORAIS

Prefeito Municipal

ATO N.º 407/2025 – NM - DIANITANIA SANTOS LIMA

ATO N.º 407/2025 – NM

O PREFEITO MUNICIPAL DE PARAÍSO DO TOCANTINS, ESTADO DO TOCANTINS, no uso de suas atribuições legais e conforme o disposto no art.95, incisos II e IX

da Lei Orgânica do Município de Paraíso do Tocantins resolve:

DESIGNAR:

DIANITANIA SANTOS LIMA, para exercer a Função Comissionada de Administração-IV, FCA-4, junto a **Secretaria de Gestão, Planejamento e Inovação Tecnológica - SEGPLINT**, a partir de 03 de fevereiro de 2025.

Gabinete do Prefeito do Município de Paraíso do Tocantins, Estado do Tocantins, aos vinte e cinco (25) dias do mês de fevereiro (02) do ano dois mil e vinte e cinco (2025).

CELSO SOARES RÊGO MORAIS

Prefeito Municipal

ATO N.º 408/2025 – NM - LARA JAQUELINE MARQUES SANTOS

ATO N.º 408/2025 – NM

O PREFEITO MUNICIPAL DE PARAÍSO DO TOCANTINS, ESTADO DO TOCANTINS, no uso de suas atribuições legais e conforme o disposto no art.95, incisos II e IX da Lei Orgânica do Município de Paraíso do Tocantins resolve:

RESOLVE:

Nomear, **LARA JAQUELINE MARQUES SANTOS**, para exercer o cargo em comissão de Gerente de Farmácia Básica, (DS -10), junto a **Secretaria Municipal de Saúde - SEMUS**, a partir de 12 de fevereiro de 2025.

Gabinete do Prefeito do Município de Paraíso do Tocantins, Estado do Tocantins, aos vinte e cinco (25) dias do mês de fevereiro (02) do ano dois mil e vinte e cinco (2025).

CELSO SOARES RÊGO MORAIS

Prefeito Municipal

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

AVISO DE CANCELAMENTO

AVISO DE CANCELAMENTO

PROCESSO N° 217/2024



CONCORRÊNCIA ELETRÔNICA (SRP) 03/2024

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO DE SINALIZAÇÃO VIÁRIA DE RUAS E AVENIDAS NO MUNICÍPIO DE PARAÍSO DO TOCANTINS/TO, ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA, SERVIÇOS PÚBLICOS E IMPLEMENTOS AGRÍCOLAS DE PARAISO DO TOCANTINS

ÓRGÃO SOLICITANTE: SECRETARIA MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA, SERVIÇOS PÚBLICOS E MOBILIDADE URBANA

INFORMAMOS QUE ESTÁ CANCELADO O CERTAME-SUPRA MENCIONADO, POR ORDEM DO ÓRGÃO SOLICITANTE.

Paraíso do Tocantins, 25 de fevereiro de 2025.

ERICK ANTÔNIO SANTOS LIMA

Agente de Contratação

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 004/2025

PREGÃO ELETRÔNICO (SRP) Nº 042/2024

Aos 13 dias do mês de fevereiro do ano de 2025 na sede da Prefeitura Municipal de Paraíso do Tocantins, localizada na Avenida Transbrasiliana nº. 335 – CEP: 77.600-000 em Paraíso do Tocantins -TO, através da Secretaria Municipal de Educação, inscrita no CNPJ sob o nº 17.890.824/0001-87 **neste ato representada pelo Gestor Vanderley José de Oliveira**, inscrito no CPF nº 820..508.561-72 e portador do CI- RG nº 3.823.462 SSP-TO e o Agente de Contratação o Sr. **Erick Antônio Santos Lima**, inscrito no CPF nº 965.417.171-68 e portador da CI- RG nº 341104 SEJSP/TO, em conformidade com os resultados do **PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS nº 042/2024, PROCESSO nº 24121/2024**, devidamente adjudicado e homologado **RESOLVE**, nos termos da Lei Federal nº 14.133 de 2021, Decreto Municipal nº 861 de 2024, Decreto Municipal 1.115/2024 e Lei complementar nº 033 de 14 de junho de 2011 e suas alterações, **REGISTRAR OS PREÇOS para AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS, PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR AOS ALUNOS ATENDIDOS PELA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE PARAÍSO**, vinculado à Secretaria Municipal de Educação, tendo os preços sido ofertados pelas licitantes, cujas propostas de preços foram classificadas como segue:

EMPRESA: E. A. C. COSTA JUNIOR LTDA

CNPJ: 36.118.557/0001-79

ENDEREÇO: 305 Sul Av Lo 05 Lote 02 Sala 03 - CEP: 77015438 Palmas - TO

TELEFONE: (63) 9986 - 3412

ITEM	QTD	UND	DESCRIÇÃO	MARCA	V.UNIT (R\$)	TOTAL (R\$)
56	650	KG	Inhame: in natura, fresco, tipo branco; formato ovalado e polpa com coloração branca; tamanho médio/grande; isento de sujidades e defeitos aparentes de ferimentos, podridão, deformação grave e passado; com casca com textura rugosa na cor castanho clara com faixas horizontais; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; isento resíduos	GAUCHO VERDURAS	11,28	7.332,00



			de fertilizantes, parasitas e larvas, estar em ótimas condições de consumo.			
72	70	PCT	Milho de pipoca: (embalagem 500g). Milho de pipoca; de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 14% por peso; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico.	PACHA	4,15	290,50

TOTAL ESTIMADO DO VENCEDOR: R\$ 7.622,50 (Sete mil, seiscentos e vinte e dois reais e cinquenta centavos).

EMPRESA: J M BRAGA COMERCIAL BRILHANTE – LTDA

CNPJ: 37.010.127/0001-00

ENDEREÇO: 403 Norte Avenida LO 10 - CEP: 77001493 – Palmas – TO.

TELEFONE: (63) 99992-3269

ITEM	QTD	UND	DESCRIÇÃO	MARCA	V.UNIT (R\$)	TOTAL (R\$)
13	4900	KG	Batata inglesa: De 1º qualidade, madura, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistências anormal, sem indícios de fermentação pútrida, podridão, esverdeamento, brotado, dano por praga, ferimento, defeito de polpa. Suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Com coloração uniforme, desprovidas de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Tamanho médio e inteiro.	CEASA	5,00	24.500,00
14	900	KG	Beterraba: De 1º qualidade, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes), madura, suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem ferimento, podridão ou passada, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Tamanho médio e inteiro.	CEASA	5,50	4.950,00
40	850	KG	Chuchu: De 1ª qualidade, com tamanho e coloração uniformes, suficientemente desenvolvido, com polpa intacta e limpa, sem brotos, manchas, dolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, livre de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes, isento de umidade externa anormal, sem superfície pegajosa ou de consistência anormal. Sem lesões de origem física e/ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes).	CEASA	6,00	5.100,00



88	4300	PCT	Polvilho doce: (embalagem 1Kg). De 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem primária plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: mínima 3 meses a contar a partir da data de fabricação. O Produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	LOPES	5,70	24.510,00
91	1400	KG	Repolho branco: 1ª qualidade, tamanho médio, aproximadamente 80% de maturação, sem manchas, coloração uniforme e brilho, acondicionados em sacos de polietileno frestados, etiqueta de pesagem	CEASA	4,00	5.600,00
101	580	KG	Uva, roxa: in natura, de primeira qualidade, fresca, sem lesões, sem sinais de apodrecimento, sem manchas, ausência de resíduos terrosos, sujidades, parasitas e larvas. (CANCELADO)	CEASA	22,74	13.189,20

TOTAL ESTIMADO DO VENCEDOR: R\$ R\$ 64.660,00 (Sessenta e quatro mil e seiscentos e sessenta reais).

EMPRESA: JECIANE LOPES PEREIRA LTDA

CNPJ: 56.929.572/0001-04

ENDEREÇO: AV BERNARDO SAYÃO - CEP: 77600000, Paraíso do Tocantins – TO.

TELEFONE: (11) 93949-2388

ITEM	QTD	UND	DESCRIÇÃO	MARCA	V.UNIT (R\$)	TOTAL (R\$)
21	60	KG	Bolo de banana, tipo caseiro: (peso médio unitário 50 gramas). Fabricação diária com produtos de 1ª linha, apresentar textura com aspecto próprio não amanhecido e nem pegajoso, sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isento de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Deverá ser acondicionado em tabuleiros com capacidade para 50 pedaços, coberto com plástico filme transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Será rejeitado o bolo queimado ou mal assado, amanhecido, com aspecto “babento” ou cheiro de “azedo”, bem como algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada.	CASEIRO	24,90	1.494,00
22	1.100	KG	Bolo de cenoura, tipo caseiro: (peso médio unitário 50 gramas). Fabricação diária com produtos de 1ª linha, apresentar textura com aspecto próprio não amanhecido e nem pegajoso,	CASEIRO	24,90	27.390,00



			sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isento de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Deverá ser acondicionado em tabuleiros com capacidade para 50 pedaços, coberto com plástico filme transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Será rejeitado o bolo queimado ou mal assado, amanhecido, com aspecto “babento” ou cheiro de “azedo”, bem como algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. Podendo ser acrescido ou não de cobertura, de acordo com o cardápio da unidade.			
24	320	KG	Bolo de coco, tipo caseiro: (peso médio unitário 50 gramas). Fabricação diária com produtos de 1ª linha, apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Deverá ser acondicionado em tabuleiros com capacidade para 50 pedaços, coberto com plástico filme transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Será rejeitado o bolo queimado ou mal assado, amanhecido, com aspecto “babento” ou cheiro de “azedo”, bem como algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada.	CASEIRO	24,90	7.968,00
25	50	KG	Bolo de laranja, tipo caseiro: (peso médio unitário 50 gramas). Fabricação diária com produtos de 1ª linha, apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Deverá ser acondicionado em tabuleiros com capacidade para 50 pedaços, coberto com plástico filme transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Será rejeitado o bolo queimado ou mal assado, amanhecido, com aspecto “babento” ou cheiro de “azedo”, bem como algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada.	CASEIRO	24,90	1.245,00



28	40	KG	Bolo de trigo, tipo caseiro: (peso médio unitário 50 gramas). Fabricação diária com produtos de 1ª linha, apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Deverá ser acondicionado em tabuleiros com capacidade para 50 pedaços, coberto com plástico filme transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Será rejeitado o bolo queimado ou mal assado, amanhecido, com aspecto “babento” ou cheiro de “azedo”, bem como algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada	CASEIRO	24,90	996,00
29	60	KG	Broa de fubá: (peso médio unitário 50 gramas). Composto de fubá de milho enriquecido c/ ácido fólico, açúcar, ovo, óleo, leite; sal, erva doce, coco ralado, fermento e outros ingredientes permitidos; embalagem primaria apropriada para alimentos; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 344/02, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA, com validade mínima de 3 dias.	CASEIRO	28,00	1.680,00
45	80	KG	Enroladinho de queijo: (peso médio unitário 50 gramas). Produzido com produtos de 1ª linha textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Acondicionados em caixas descartáveis de isopor, limpa, não violada, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Os salgados deverão ser modelos ser modeladas uniformemente. Será rejeitado o produto que estiver queimado ou crú, amanhecido, com aspecto “babento” ou cheiro de “azedo”, bem como algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada.	CASEIRO	24,43	1.954,40
77	1.400	KG	Pão bisnaga: (peso médio unitário 50g). Fabricação diária. O pão deverá estar embalado em sacos plástico transparente, de maneira higiênica e ordenados, sem amassá-los. Será rejeitado o pão que estiver queimado ou mal assado, amanhecido, com algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inade-	CASEIRO	12,00	16.800,00



			quada. O pão deve ser fabricado com matérias primas de 1ª linha, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, também deve ter tamanho padrão. O produto não pode ser entregue congelado.			
78	1.400	KG	Pão de batata: (peso médio unitário 50g). Fabricação diária. O pão deverá estar embalado em sacos plástico transparente, de maneira higiênica e ordenados, sem amassá-los. Será rejeitado o pão que estiver queimado ou mal assado, amanhecido, com algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O pão deve ser fabricado com matérias primas de 1ª linha, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, também deve ter tamanho padrão. O produto não pode ser entregue congelado.	CASEIRO	11,90	16.660,00
79	260	KG	Pão de forma abóbora: (embalagem 500g). Massa leve, produzida com ingredientes de 1ª linha: fatiado. Será rejeitado o pão que estiver queimado ou mal assado, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico, contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 03 (três) dias a contar no ato da entrega.	CASEIRO	12,90	3.354,00
80	1.600	KG	Pão de forma: (embalagem 500g). Massa leve, produzida com ingredientes de 1ª linha: fatiado. Será rejeitado o pão que estiver queimado ou mal assado, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico, contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 03 (três) dias a contar no ato da entrega.	CASEIRO	7,00	11.200,00
81	10	KG	Pão de hambúrguer: (peso médio unitário 50g). Fabricação diária. O pão deverá estar embalado em sacos plástico transparente, de maneira higiênica e ordenados, sem amassá-los. Será rejeitado o pão que estiver queimado ou mal assado, amanhecido, com algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O pão deve ser fabricado com matérias primas de	CASEIRO	14,90	149,00



			1ª linha, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, também deve ter tamanho padrão. O produto não pode ser entregue congelado.			
82	400	KG	Pão de hot dog: (peso médio unitário 50g). Fabricação diária. O pão deverá estar embalado em sacos plástico transparente, de maneira higiênica e ordenados, sem amassá-los. Será rejeitado o pão que estiver queimado ou mal assado, amanhecido, com algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O pão deve ser fabricado com matérias primas de 1ª linha, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, também deve ter tamanho padrão. O produto não pode ser entregue congelado.	CASEIRO	13,90	5.560,00
83	2.200	KG	Pão de leite: (peso médio unitário 50g). Fabricação diária. O pão deverá estar embalado em sacos plástico transparente, de maneira higiênica e ordenados, sem amassá-los. Será rejeitado o pão que estiver queimado ou mal assado, amanhecido, com algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O pão deve ser fabricado com matérias primas de 1ª linha, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, também deve ter tamanho padrão. O produto não pode ser entregue congelado.	CASEIRO	13,90	30.580,00
85	2.200	KG	Pão de queijo: (peso médio unitário 50g). Fabricação diária. O pão deverá estar embalado em sacos plástico transparente, de maneira higiênica e ordenados, sem amassá-los. Será rejeitado o pão que estiver queimado ou mal assado, amanhecido, com algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O pão deve ser fabricado com matérias primas de 1ª linha, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, também deve ter tamanho padrão. O produto pode ser assado ou congelado, a depender da solicitação da unidade.	CASEIRO	21,00	46.200,00
86	8.200	KG	Pão francês, assado: (peso médio unitário 50g). Fabricação diária, produzidos com produtos de 1ª linha, apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Estar acondicionado em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resis-	CASEIRO	12,00	98.400,00



			te e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Os pães deverão ser modelados uniformemente com peso aproximado de 50 gramas cada unidade de pão, com tempo de fermentação de 12 horas. Será rejeitado o pão que estiver queimado ou mal assado, amanhecido, com algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O produto não pode ser entregue congelado.			
92	5800	KG	Rosca doce: (peso médio unitário 50g). Fabricação diária, produzida com produtos de primeira qualidade, textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Deverá ser acondicionada em bandejas descartáveis de isopor e cobertas por plástico filme transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. As roscas deverão ser modeladas uniformemente. Será rejeitado o produto que estiver queimado ou mal assado, amanhecido, com algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. Pode considerar rosca doce ou pão doce.	CASEIRO	13,90	80.620,00

TOTAL ESTIMADO DO VENCEDOR: R\$ 352.250,40 (Trezentos e cinquenta e dois mil, duzentos e cinquenta reais e quarenta centavos).

EMPRESA: LUMINATA DISTRIBUIDORA LTDA

CNPJ: 17.930.584/0001-05

ENDEREÇO: Rua Amâncio de Moraes - CEP: 77600000, Paraíso do Tocantins – TO.

TELEFONE: (63) 3361-2551

ITEM	QTD	UND	DESCRIÇÃO	MARCA	V.UNIT (R\$)	TOTAL (R\$)
03	2.800	KG	Abóbora cabotia: Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, boa qualidade, inteira, tamanho médio, lisa, com polpa intacta, com coloração típica da variedade. Livres de machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	CEASA	2,52	7.056,00
15	1.100	PCT	Biscoito de polvilho doce, tipo peta: (embalagem 140 gramas). Contendo polvilho azedo, isento de gordura hi-	BISCOITO SUPER	4,48	49.280,00



			drogenada e açúcar. Embalado em sacos plásticos resistentes. O produto deve estar com suas características físicas intactas (não quebrados). No seu rótulo deverá conter informação nutricional e o prazo de validade visível. Validade mínima de 2 meses a contar da data da entrega. Produto de primeira qualidade.			
38	20	PCT	Cereal infantil em pó, complemento alimentar: (embalagem 180 gramas). Ingredientes mínimos: farinha de trigo enriquecida, farinha de milho e farinha de arroz, contendo carbonato de cálcio, enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem Primária: Produto com rótulo contendo as informações de forma indelével quanto à especificação, composição, data de validade, fabricação e lote. O produto deverá apresentar validade mínima de três meses no momento da entrega.	ARROZINA	5,40	108,00
41	170	PCT	Coco ralado: (embalagem 100 gramas). Polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratado, fina, sem adição de açúcar, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados em alimentos ultraprocessados. Sem gorduras trans, glúten e nem colesterol. Embalagem primária polietileno, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima de 180 dias da data de entrega do produto. DEVE SER DO TIPO SEM AÇÚCAR E SEM ADITIVOS.	UNICOCO	3,03	515,10
42	3.000	PCT	Colorau: (embalagem 100 gramas). Produto puro, em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos. Cor: vermelho intenso, com cheiro e sabor próprios para consumo humano, livre de impurezas. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima 12 meses da data de fabricação do produto.	SINHÁ	1,14	3.420,00



44	2000	CX	Creme de leite: (embalagem 200 gramas). Creme de leite e estabilizante fosfato de dissódico, com data de validade estampada, de excelente qualidade. Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega do produto.	MOCOCA	2,85	5.700,00
50	120	UND	Fermento biológico seco: Embalagem em tablete de 500 gramas. Hermeticamente fechada, vedada e resistente com data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 02 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	FLEISCHMANN	17,49	2.098,80
71	3000	KG	Melão: De 1º qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência ou cor anormal, sem indícios de fermentação pútrida, tamanho normal e inteiro	CEASA	5,58	16.740,00
94	190	KG	Salsicha, tipo congelada: As salsichas deverão ter o peso unitário de 40gr a 50gr, acondicionadas em embalagens a vácuo, transparente, atóxica, resistentes ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 3kg a 5kg por embalagem. Rotulagem em conformidade com a legislação vigente e com o código de defesa do consumidor, carimbo nº do SIF. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Validade não inferior a 06 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias.	FRIATO	8,83	1.677,70

TOTAL ESTIMADO DO VENCEDOR: R\$ 86.595,60 (Oitenta e seis mil, quinhentos e noventa e cinco reais e sessenta centavos).

EMPRESA: PRO-X DISTRIBUIDORA LTDA

CNPJ: 47.550.877/0001-10

ENDEREÇO: AV RIBEIRÃO PRETO - CEP: 77600000, Paraíso do Tocantins – TO.

TELEFONE: (63) 99294-7344

ITEM	QTD	UND	DESCRIÇÃO	MARCA	V.UNIT (R\$)	TOTAL (R\$)
06	2.300	MÇ	Alface lisa: (embalagem maço 200g). De 1º qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de	CEASA	8,50	19.550,00



			origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem plástica, com peso expresso. Livres de resíduos de fertilizantes.			
48	7.800	PCT	Feijão carioca: (embalagem 1 Kg). Tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros grandes e são, aspecto brilhoso. Íntegro, de colheita recente, com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos, com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizantes ou outras substâncias químicas. Embalagem primária – saco plástico transparente, resistente, atóxico, selado/lacrado. Validade: De 12 (doze) meses a partir da data de fabricação. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	KIKALDINHO	4,86	37.908,00
93	2.200	PCT	Sal, iodado: (embalagem 01 kg). De 1ª qualidade, refinado, iodado e de mesa. Embalagem primária plástica resistente, transparente atóxico. Validade: mínima de 12 meses a contar da data de fabricação. O Produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	PIRAMIDE	1,56	3.432,00

TOTAL ESTIMADO DO VENCEDOR: R\$ 60.890,00 (Sessenta mil, oitocentos e noventa reais).

EMPRESA: V M DISTRIBUIDORA LTDA

CNPJ: 27.886.905/0001-67

ENDEREÇO: R 01 - CEP: 77600000, Paraíso do Tocantins – TO.

TELEFONE: (63) 99222-1123

ITEM	QTD	UND	DESCRIÇÃO	MARCA	V.UNIT (R\$)	TOTAL (R\$)
01	90	KG	Abacate: a granel. Fruta in natura, tipo abacate, espécie manteiga. Apresentação: adequado estado de maturação (impreterivelmente maduro, mas não passado/deteriorado), íntegro, isento de lesões ou danos; Polpa macia e brilhante; Coloração típica da variedade; limpos e isentos de manchas de qualquer natureza ou pedrado. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odores ou sabor estranho aos mesmos.	CEASA	10,00	900,00



04	4.200	PCT	Açafrão, pó: (embalagem 100 gramas). Íntegro sem irregularidades no produto. Cheiro e aroma característicos, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data da fabricação e prazo de validade. O produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	VITORIA	1,95	8.190,00
08	300	PCT	Amido de milho: (embalagem 500 gramas). Produto amiláceo extraído de milho fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, fungos ou parasitas, livre de umidade, fermentação ou ranço. O amido deve produzir ligeira crepitação usando comprimido entre os dedos. Embalagem original de fábrica de 500 (quinhentas) gramas com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima: 6 meses a contar da data de entrega.	AMIBELLA	3,40	1.020,00
09	430	KG	Apresentado fatiado resfriado: produto cárneo industrializado cozido, obtido a partir de carne de pernil e/ou paleta de suíno, adicionados de ingredientes e submetido ao processo de cozimento adequado, permitida adição máxima de 2,5 % de proteínas não cárnicas, 12% de gordura e 5% de carboidratos, isento de sujidades. Embalagem atóxica a vácuo de 1 a 2Kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade. Entrega sob condições recomendadas de refrigeração.	FRICO	18,90	8.127,00
11	1.000	PCT	Aveia em flocos: (embalagem 170 gramas). Produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Em porção de 30g conter no máximo: 110kcal e 2,5g gorduras totais; no mínimo 4g de proteína e 2,5g de fibra alimentar; não conter sódio nem açúcar simples e conter ferro. Embalagem contendo 165 gramas. Deve conter no rótulo identificação do produto e prazos de fabricação e validade. Não poderá conter em 100g do produto mais que 550mg de sódio e 5,5g de gordura saturada. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outu-	NATURALE	2,76	2.760,00



			bro de 2020. Validade mínima: 6 (seis) meses a contar da data de entrega.			
16	580	KG	Biscoito de queijo: (peso médio unitário 50 gramas). Fabricação diária, produzido com produtos de primeira linha, apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Deverá ser embalado em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Os biscoitos de queijo deverão ser modelados uniformemente. Será rejeitado o biscoito queimado ou mal assado, amanhecido, com algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada.	PANIFICA	29,00	16.820,00
18	450	PCT	Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor coco: (embalagem 300 gramas). Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal assadas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados.	BELMA	4,40	1.980,00
20	70	KG	Bolo de abacaxi, tipo caseiro: (peso médio unitário 50 gramas). Fabricação diária com produtos de 1ª linha, apresentar textura com aspecto próprio não amanhecido e nem pegajoso, sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isento de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Deverá ser acondicionado em tabuleiros com capacidade para 50 pedaços, coberto com plástico filme transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Será rejeitado o bolo queimado ou mal assado, amanhecido, com aspecto "babento" ou cheiro de "azedo", bem como algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada.	PANIFICA	29,69	2.078,30
23	430	KG	Bolo de chocolate, tipo caseiro: (peso médio unitário 50 gramas). Fabricação diária com produtos de 1ª linha,	PANIFICA	26,00	11.180,00



			apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Deverá ser acondicionado em tabuleiros com capacidade para 50 pedaços, coberto com plástico filme transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Será rejeitado o bolo queimado ou mal assado, amanhecido, com aspecto “babento” ou cheiro de “azedo”, bem como algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. Podendo ser acrescido ou não de cobertura, de acordo com o cardápio da unidade.			
26	150	KG	Bolo de mandioca, tipo caseiro: (peso médio unitário 50 gramas). Fabricação diária com produtos de 1ª linha, apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Deverá ser acondicionado em tabuleiros com capacidade para 50 pedaços, coberto com plástico filme transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Será rejeitado o bolo queimado ou mal assado, amanhecido, com aspecto “babento” ou cheiro de “azedo”, bem como algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada	PANIFICA	26,50	3.975,00
27	360	KG	Bolo de milho, tipo caseiro: (peso médio unitário 50 gramas). Fabricação diária com produtos de 1ª linha, apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Deverá ser acondicionado em tabuleiros com capacidade para 50 pedaços, coberto com plástico filme transparente, atóxico, limpo, não violado, re-	PANIFICA	26,50	9.540,00



			sistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Será rejeitado o bolo queimado ou mal assado, amanhecido, com aspecto “babento” ou cheiro de “azedo”, bem como algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada.			
32	80	PCT	Canela em pó: (embalagem 100 gramas). Canela proveniente de cascas sãs, limpas e secas. Características: pó fino e homogêneo, com aspecto cheiro aromático e sabor próprios, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em saco plástico transparente e atóxico ou em condicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 4 (quatro) meses.	VITORIA	R\$ 5,75	R\$ 460,00
39	1.900	MÇ	Cheiro verde: (embalagem maço 150 gramas). Folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas.	CEASA	7,00	13.300,00
43	2.600	MÇ	Couve manteiga: (embalagem maço 200 gramas). Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.	CEASA	8,00	20.800,00
49	80	PCT	Feijão preto: (embalagem 1 Kg) - tipo 1, novo, constituído de grãos, inteiros e sadios com umidade máxima permitida de 15%, isento de misturas de outras espécies. acondicionado em embalagem plástica, transparente, atóxica e contendo todos os dados de identificação, inspeção e validade; de 12 (doze) meses, a partir da data de fabricação. O Produto Precisa da rotulagem, de acordo as legislações	KALDINHO	7,00	560,00



			vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020			
51	2.000	UND	Fermento em pó, químico: (embalagem 100 gramas) De 1º qualidade, composto por amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 6 meses.	CAIPIRA	2,99	5.980,00
52	120	PCT	Flocos de arroz, para cuscuz: (embalagem 500 gramas). Pré-cozido p/ cuscuz, enriquecido c/ ferro, plástica resistente, selada/lacrada, que não permite rompimento do lacre. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, rotulo com informações nutricionais de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima de 6 meses.	TIO JORGE	R\$ 1,99	R\$ 238,80
53	18.400	PCT	Flocos de milho, para cuscuz: (embalagem 500 gramas). Pré-cozido p/ cuscuz, enriquecida c/ ferro, embalagem plástica, hermeticamente fechada, que não permite rompimento do lacre. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020 Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	SANTA CLARA	1,49	27.416,00
57	260	KG	logurte, morango: (embalagem unitária 1,250 KG). Produto obtido pela fermentação do leite parcialmente desnatado, por fermentos lácticos próprios, adicionado de açúcar e polpa de fruta (morango) que caracteriza o sabor e outras substâncias alimentícias aprovadas pela legislação e que não interfiram no processo de fermentação do leite, as quais deverão ser mencionadas. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, o produto deve apresentar consistência líquida, cor, odor, sabor e textura característicos.	PULSE	10,25	2.665,00



60	53.500	L	Leite de vaca integral, UHT: (embalagem 01 litro). Líquido, fluído, homogêneo, de cor branca, opaca, esterilizada, em embalagem original de fábrica, com identificação do produto, ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 4 meses. NÃO PODE SER DOS TIPOS DESNATADO OU SEMIDENATADO.	3A	4,95	264.825,00
64	18.700	PCT	Macarrão trigo, tipo parafuso: (embalagem 500 gramas). Elaborado com sêmola de trigo, deverá ser fabricado a partir de matérias primas de 1ª qualidade. Não deverá ser turvas, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver a mistura de outros tipos de macarrão. Deve constar na embalagem data de validade, sendo a validade mínima de 06 meses a partir da data de fabricação do produto. O produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	LILITA	2,29	42.823,00
65	1.900	KG	Mamão formosa: Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	CEASA	6,10	11.590,00
66	4.400	KG	Mandioca, crua, descascada e congelada: De 1º qualidade, congelada, polpa branca. Não apresentar os defeitos como: passada, amarelada, escurecida e deformação grave. O produto deverá ser acondicionado em embalagem confeccionada com material apropriado e atóxico, com, pelo menos, a face principal transparente, de modo a permitir a perfeita visualização do produto, com dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto. Produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes – Re-	CEASA	6,99	30.756,00



			solução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade de no mínimo 3 meses a contar a partir da data de entrega.			
67	1.800	KG	Manga tommy: fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica; livre de resíduos de fertilizantes.	CEASA	4,97	8.946,00
68	3.800	UNID.	Manteiga de leite: (embalagem de 500g). Manteiga, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídeos. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Deve ser isenta de: gordura vegetal hydrogenada, trigo, derivados e traços, glúten e aditivos artificiais. Embalagem com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, o produto deverá conter rotulagem de acordo as legislações vigentes - resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM. Validade de, no mínimo, 4 meses.	MEL	20,97	79.686,00
73	390	PCT	Milho para canjica: (embalagem 500g). Milho de canjica amarela; de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 14% por peso; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico.	SINHA	2,12	826,80
76	4.400	DZ	Ovo, de galinha, inteiro, cru: (cartela com 12 unidades/ 600g) Ovos brancos, tipo: EXTRA. Casca lisa, não trincada, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos, substâncias tóxicas, cor, odor e sabor anormais. Deve ser entregue em embalagem (pente) apropriada com 12 unidades, contendo rotulagem, de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, conten-	CEASA	7,70	33.880,00



			do obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM. Validade mínima de 20 dias a partir da data de produção			
84	180	KG	Pão de milho: (peso médio unitário 50g). Fabricação diária. O pão deverá estar embalado em sacos plástico transparente, de maneira higiênica e ordenados, sem amassá-los. Será rejeitado o pão que estiver queimado ou mal assado, amanhecido, com algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O pão deve ser fabricado com matérias primas de 1ª linha, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, também deve ter tamanho padrão. O produto não pode ser entregue congelado.	PANIFICA	14,70	2.646,00
95	6.100	L	Suco de uva integral, sem adição de açúcares: (embalagem 1 litro). Composto líquido extraído da fruta, na concentração natural, com qualidade do líquido obtido da fruta madura e saudável, sem diluição, sem adição de açúcar e sem adição de água ou sólidos solúveis, por processamento tecnológico adequado e submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. O produto é destinado ao consumo direto e submetido a tratamento e processamento tecnológicos adequados que assegure a sua qualidade e conservação até o momento do consumo. Deverá estar isento de parasitas, leveduras e outras substâncias que indiquem manipulação defeituosa do produto. Não poderá conter corantes de qualquer natureza. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico sanitárias e as Boas Práticas de Fabricação e os Procedimentos Operacionais Padronizados para Estabelecimentos elaboradores/industrializadores. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a até 90 dias da entrega e com validade mínima de 180 dias.	CAMPO LARGO	11,95	72.895,00
98	300	KG	Torrada: De 1ª qualidade. Torrada feita de pão de sal, tipo francês, fatiados em pedaços pequenos. Apresentação assado. Devidamente adicionados em embalagem plástica, flexível, atóxica e resistente, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e data de validade.	PANIFICA	45,00	13.500,00



99	380	KG	Trigo para quibe: (embalagem 500g). O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 33 (Decreto 12.846/78), RDC nº 259/2002, RDC nº 360/2003, Resolução/CD/FN-DE nº 26/2013 e alterações posteriores. Ingredientes: trigo integral, quebrado e torrado. Não deverá conter outros ingredientes. Não deverá apresentar sujidades, materiais terrosos, parasitos, larvas e matérias estranhas. Características: Aspecto, cor, odor e sabor próprios. Livre de mofo e fermentação. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, lacrado, com prazo de validade e lote indelévels. Embalagem secundária: caixa ou fardo, resistente e lacrado. Rotulagem: Deverá estar rotulado conforme legislação vigente.	PACHA	1,99	756,20
100	90	KG	Uva passa, preta: sem sementes, composto 100% de uva passa, sem adição de outros ingredientes. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.	VIOLETERA	48,88	4.399,20

TOTAL ESTIMADO DO VENCEDOR: R\$ 705.519,30 (Setecentos e cinco mil, quinhentos e dezenove reais e trinta centavos).

EMPRESA: VILAS BOAS - COM. ATAC. DE ALIMENTOS LTDA

CNPJ: 42.188.247/0001-23

ENDEREÇO: Quadra ASR SE 95 Alameda 3 - CEP: 77023442 Palmas – TO.

TELEFONE: (63) 3216-1669

ITEM	QTD	UND	DESCRIÇÃO	MARCA	V.UNIT (R\$)	TOTAL (R\$)
02	5.500	KG	Abacaxi: Deve ter colocação e formato uniforme. Deve estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não devem ter defeitos de natureza física ou mecânica que afete a sua aparência. A casca e a polpa deverão estar intactas e firmes.	CEASA	4,98	27.390,00
12	27.900	KG	Banana prata: De 1º qualidade, graúdas, em penca, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas sem manchas marrons ou defeitos, nem danos físicos, mecânicos ou efeitos de pragas ser originário de plantas	CEASA	5,00	139.500,00



			sadias, destinada ao consumo "in natura", estar fresca e com maturação de 70%.			
37	5.200	KG	Cenoura, crua: 1º qualidade, fresca e com grau de maturação intermediária. Apresentar odor agradável, consistência firme, não apresentar perfurações, machucados, nem ombro verde. Corpo cilíndrico uniforme, sem deformidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos.	CEASA	5,50	28.600,00
62	7.700	KG	Linguiça mista: (embalagem 1-2Kg). composta por carnes de porco e boi, selecionadas, sem pimenta, com odor, sabor e cor característico, com carga máxima de 10% de gordura, sem partes duras e nervuras e isenta de sujidades, resfriada e de excelente qualidade, embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento de consumo, acondicionadas em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura SIF/DIPOA (departamento inspeção de produtos de origem animal) e carimbo de inspeção do SIF	AROMA	16,00	123.200,00
70	5.900	KG	Melancia: Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	CEASA	3,45	20.355,00
97	1.600	KG	Tomate: Com semente, cru, qualidade, tamanho médio, aproximadamente 80% de maturação, acondicionados em sacos de polietileno frestados, etiqueta de pesagem, íntegros, tenros, sem manchas, coloração uniforme e brilho	CEASA	5,00	8.000,00

TOTAL ESTIMADO DO VENCEDOR: R\$ 347.045,00 (Trezentos e quarente e sete mil e quarenta e cinco reais).

EMPRESA: WM COMERCIAL LTDA

CNPJ: 26.814.906/0001-33



ENDEREÇO: Q 405 NORTE ALAMEDA 10 – CEP: 77002016 Palmas – TO.

TELEFONE: (63) 3214-5177

ITEM	QTD	UND	DESCRIÇÃO	MARCA	V.UNIT (R\$)	TOTAL (R\$)
05	2.000	PCT	Açúcar, cristal: (embalagem 02 Kg). Coloração branca, especial, peneirado, isento de fermentações, matérias terrosas, parasitas, odores e detritos animais e vegetais. Embalagem: plástica, transparente, atóxica, resistente, selada/lacrada, com identificação de peso. Validade: mínima de 06 meses, a contar da data de entrega. O produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. NÃO PODE SER ADQUIRIDO POR CMEI'S COM TURMAS DE MATERNAL E/OU BERÇÁRIO.	ECOAÇUCAR	7,24	20.272,00
07	2.100	KG	Alho, cru: De 1º qualidade, sem partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Deverá ser acondicionado em embalagem confeccionada com material apropriado e atóxico, com, pelo menos, a face principal transparente, de modo a permitir a perfeita visualização do produto. O produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 90 dias após a data de empacotamento.	GOIAS	18,94	39.774,00
10	7.300	PCT	Arroz branco, tipo 1: (embalagem 05 Kg). Agulhinha longo, fino, beneficiado, polido, grãos inteiros, sem barriga branca, isentos de parasitas, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas, matérias terrosas, detrito animal e vegetal e outros. Embalagem: plástica, transparente, resistente, atóxica, selada/lacrada, com identificação de peso. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 12 meses.	GRAO DO CERADO	22,44	163.812,00
17	130	PCT	Biscoito doce, tipo maisena: (embalagem 350 gramas). Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal assadas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados	LIANE	4,69	609,70



19	2.500	PCT	Biscoito salgado, tipo cream cracker: (embalagem 350 gramas). Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal assadas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados	LIANE	4,69	11.725,00
30	1.100	PCT	Cacau em pó 100%: (embalagem de 1 Kg) Não contem glutem, não contem açúcar preparado com ingredientes sãos e limpo, sem farinha em sua formulação, com sabor, cor e odor característicos, contendo 500 grs ou 1kg, acondicionado em embalagem de polietileno atóxico ou embalagem aluminizada, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. isento de sujidades, parasitas e larvas. validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	FRALIA	49,60	54.560,00
31	2.700	PCT	Café, pó, torrado: (embalagem 250 gramas). Pó fino, homogêneo, coloração castanho escuro. Embalado à vácuo, conter na embalagem dados dos produtos; identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Obedecer norma de qualidade recomendável por ABIC/PQC. O produto deverá ser rotulado de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	SANTA CLARA	10,44	28.188,00
33	220	KG	Carne bovina, costela: (embalagem 1-2 Kg). Carne bovina, com osso, fresca, de qualidade, magra, apresentação serrada e sem impurezas, registro conforme a legislação vigente. Deve apresentar-se com aspecto próprio; não amolecido e nem pegajoso; com cor; cheiro e sabor próprio; sem manchas esverdeadas; livres de parasitas.	BOI BRASIL	17,94	3.946,80
34	15.400	KG	Carne bovina, moída, 2ª: (embalagem 1-2Kg). Carne bovina com pouca gordura (tipo coxão duro/paleta), moída, fresca/nova e resfriada para entregar. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias para consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem plástica transpa-	BOI BRASIL	19,48	299.992,00



			rente próprias para alimentos, limpo, não violado e resistente, com peso de 1-2Kg. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (Frigorífico inspecionado), peso, data que foi processado (moído), transportada em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas. Obrigatório que o produto contenha registro de inspeção sanitária. Validade 3 (três) dias a partir da data de entrega.			
35	5.800	KG	Carne bovina, paleta: (embalagem 1-2Kg). Carne bovina tipo paleta cortada em cubos pequenos ou em iscas, livre de gordura aparente e substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Produto fresco, processar/cortar e entregar resfriado em pacotes plásticos próprios para alimentos com 1-2Kg do produto por pacote. Embalagem plástica transparente próprias para alimentos, limpo, não violado e resistente. Rotulo/etiqueta especificando, nome do produto, peso, marca/procedência (Frigorífico) e data que foi processado/cortada. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária e ser transportada em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas.	BOI BRASIL	29,74	172.492,00
36	6.300	KG	Cebola, crua: De 1º qualidade, firme, sem manchas ou partes amolecidas, madura, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Tamanho médio e inteiro.	CEASA	3,74	23.562,00
46	3.500	PCT	Farinha de mandioca, torrada: (embalagem 1 Kg). De 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, isenta de radical cianeto, sem sujidades embaladas e sem mofo. Isentas de matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço. Classificação fina. Embalagem: primária - plástico resistente, transparente atóxico. Validade: mínima de 6 meses, a contar da data de fabricação. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	KICALDO	5,19	18.165,00
47	4.100	PCT	Farinha de trigo: (embalagem 1 Kg). Sem fermento, de 1ª qualidade, tipo 1, enriquecido de ferro e ácido fólico. Embalagens limpas, não violadas e resistentes, contendo dados de identificação, procedência, informações nutricionais, lote, peso líquido. Com validade mínima de 4 me-	SOTRIGO	3,72	15.252,00



			ses a partir da data de entrega. O produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.			
54	22.300	KG	Frango, filé de peito: (embalagem aprox. 1 Kg). Congelado, limpo com aspecto, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A entrega deve ser refrigerada em carro próprio para entrega de frios ou caixas térmicas higienizadas. Embalagem primária: em saco plástico, atóxico, limpo, não violado e resistente, contendo externamente os dados de identificação, as procedências, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas. Com validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega, quantidade do produto.	BONASA	18,44	411.212,00
55	160	PCT	Fubá de milho: (embalagem 500 gramas). Características técnicas: fubá mimoso de milho obtido pela moagem do grão de milho, não deverá estar úmido, fermentado ou rançoso. Livre de sujidades, materiais terrosos e fragmentos de insetos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes hermeticamente selado. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Prazo de fabricação: máximo de 30 dias.	PACHA	1,97	315,20
58	21.600	KG	Laranja, pêra, crua: In Natura, 1ª qualidade – peso médio 200 g, casca lisa livre de fungos. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, grau de maturação médio, transportadas em carros higienizados e em temperatura ambiente.	CEASA	4,39	94.824,00
59	80	PCT	Leite de vaca integral em pó: (embalagem 400 gramas). Leite em pó integral instantâneo. Pó uniforme, sem grumos. Sabor e odor agradáveis, não rançoso. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Registro no órgão competente. Informações nutricionais e sobre o fabricante, características do produto, modo de preparo e prazo de validade devem	ITALAC	13,68	1.094,40



			estar impressos na embalagem. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 4 meses. NÃO PODE SER DOS TIPOS DESNATADO OU SEMIDESNATADO.			
61	1.600	KG	Linguiça de frango: (embalagem 1-2Kg). Linguiça fresca de carne de frango pura e limpa, de primeira qualidade, apresentando-se gomos uniformes e adicionada de toucinho e condimentos naturais em proporções adequadas, embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento de consumo, acondicionadas em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura SIF/DIPOA (departamento inspeção de produtos de origem animal) e carimbo de inspeção do SIF.	AMERICANA	17,44	27.904,00
63	3.700	KG	Maçã nacional fuji: Maçã fresca, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	CEASA	7,28	26.936,00
69	150	KG	Massa de mandioca: (embalagem de 1 Kg). Massa fresca de mandioca ralada. O produto deverá ser acondicionado em embalagem confeccionada com material apropriado e atóxico, com, pelo menos, a face principal transparente, de modo a permitir a perfeita visualização do produto, com dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto. Produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	SUCESO	12,96	1.944,00
74	2.400	KG	Milho verde: in natura, apresentação em espiga, produto fresco, tamanho médio a grande, com coloração dos grãos amarelo claro. Deve estar integro, com grãos inteiros, sem podridão, fungos. Cheiro característico do produto, bem desenvolvido, com grão de maturidade adequa-	GOIAS	6,24	14.976,00



			da. Isento de larvas, insetos e parasitas, bem como de danos por estes provocados.			
75	7.800	L	Óleo, de soja: (embalagem 900ml). De 1º qualidade, 100% natural, isento de outros óleos ou outras matérias estranhas ou produtos. Validade: mínima de 06 meses, a contar da data de fabricação.	VILA VELHA	7,94	61.932,00
87	11.900	KG	Polpa de frutas: (embalagem de 1 Kg). 100% natural, obtida de frutos sadios e maturação plena, através de processos específicos a cada fruta nos sabores (abacaxi, acerola, cajá, caju, goiaba, manga, e etc), congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substancia estranhas. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica, transparente, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Devem ser atendidos os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas Leis 8.918/1994 ou normas que a substitua, e nas normas regulamentadoras.	NATURE	7,39	87.941,00
89	700	KG	Queijo, tipo minas, curado e ralado: (embalagem 1Kg). De 1º qualidade, ralado, manipulado em condições higiênicas satisfatórias, embalagem íntegra, contendo dados de identificação do produto, Não congelado, prazo validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. O Produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM.	MEL	37,69	26.383,00
90	580	KG	Queijo, tipo mussarela: (embalagem 1Kg). Produto de primeira qualidade; resfriado; proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade. Validade mínima 3 meses a partir da data de fabricação. O Produto precisa da rotu-	MEL	36,74	21.309,20



			lagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM.			
96	9.700	UND	Tomate, extrato: (embalagem 300g) Concentrado 1ª qualidade, puro, à base de tomate, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente, cor vermelho, cheiro e sabor característico. Embalagem primária plástica, flexível, atóxica e resistente, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e data de validade. O Produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. A Validade do produto deverá ser de no mínimo 6 meses a contar da data de entrega. NÃO PODE SER MOLHO DE TOMATE. DEVE SER FABRICADO EXCLUSIVAMENTE COM TOMATE, ÁGUA E/OU SAL. DEVE SER FABRICADO SEM AÇÚCAR E SEM ADITIVOS.	PRAMESA	1,94	18.818,00

TOTAL ESTIMADO DO VENCEDOR: R\$ 1.647.939,30 (Um milhão, seiscentos e quarente e sete mil, novecentos e trinta e nove reais e trinta centavos).

TOTAL GERAL ESTIMADO: R\$ 3.272.522,10 (três milhões, duzentos e setenta e dois mil, quinhentos e vinte dois reais e dez centavos)

1. CONDIÇÕES GERAIS

1.1. Prazo de validade dos preços registrados

a) O prazo de validade dos preços registrados será de 12 (doze) meses, a partir da data de sua publicação.

1.2. Condições para Contratação

a) Os licitantes vencedores e registrados, quando convocados, terão o prazo de até de 02 (dois) dias para assinar o Termo Contratual, podendo este prazo ser prorrogado a critério da Administração, por igual período e em uma vez, desde que ocorra motivo justificado.

1.3. Condições de Pagamento

- a) O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, subsequentes à data de recebimento da nota Fiscal/Fatura;
- b) O Setor Financeiro reserva-se do direito de solicitar impreterivelmente a qualquer momento, todas as certidões negativas que comprovem a regularidade fiscal da contratada.

1.4. Das Assinaturas

Assinam a presente Ata do Pregão Eletrônico para Registro de Preços, as empresas abaixo discriminadas, através de seus representantes legais, juntamente com o Gestor da Secretaria Municipal de Educação e o **Gerenciador da ata.**

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAÍSO DO TOCANTINS - em Paraíso do Tocantins, Estado do Tocantins, aos 13 dias do mês fevereiro de 2025.



ERICK ANTÔNIO SANTOS LIMA

Agente de Contratação

VANDERLEY JOSÉ DE OLIVEIRA

Secretário Municipal e Educação

E. A. C. COSTA JUNIOR LTDA

CNPJ: 36.118.557/0001-79

J M BRAGA COMERCIAL BRILHANTE – LTDA

CNPJ: 37.010.127/0001-00

JECIANE LOPES PEREIRA LTDA

CNPJ: 56.929.572/0001-04

LUMINATA DISTRIBUIDORA LTDA

CNPJ: 17.930.584/0001-05

PRO-X DISTRIBUIDORA LTDA

CNPJ: 47.550.877/0001-10

V M DISTRIBUIDORA LTDA

CNPJ: 27.886.905/0001-67

VILAS BOAS - COM. ATAC. DE ALIMENTOS LTDA

CNPJ: 42.188.247/0001-23

WM COMERCIAL LTDA

CNPJ: 26.814.906/0001-33

SECRETARIA GERAL DO GABINETE DO PREFEITO

**EXTRATO DO 1º TERMO ADITIVO AO CONVÊNIO Nº
02/2024**

ESPÉCIE: 1º ADITIVO AO CONVÊNIO Nº 02/2024

CONCEDENTE: GABINETE DO PREFEITO

**CONVENENTE: ASSOCIAÇÃO FILANTROPICA CASA
DO CAMINHO RAQUEL MURÇA**

CNPJ/MF sob o nº 14.238.970/0001-34

OBJETO: O presente 1º Termo Aditivo tem como objeto a **prorrogação do prazo de vigência do convênio original, por mais 90 (noventa) dias, em conformidade com o art. 106 da Lei Federal 14.133 de 01 de abril de 2021**, nos termos da Justificativa e Solicitação de Aditivo e autorização concedida pelas autoridades competentes, anexos ao Processo nº 595/2024.

VIGÊNCIA: O presente 1º Termo Aditivo prorroga a vigência do convênio por mais 90 (noventa) dias.

BASE LEGAL: O presente 1º Termo Aditivo ao Convênio de nº 002/2024, assinado aos 12 de setembro de 2024, cujo objeto foi adjudicado a Conveniente, **tem como fundamento legal o art. 106 da Lei Federal 14.133 de 01 de abril de 2021, com suas alterações posteriores, com previsão na Cláusula Terceiro do Convênio Original**, justificativa do órgão e Solicitação de Termo Aditivo, devidamente autorizado pelas autoridades competentes, anexos ao Processo nº 595/2024.

VALOR: O 1º aditivo não altera o valor do convênio original.

PROCESSO: 595/2024



**SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
DE HABITAÇÃO E DA MULHER**

**RESOLUÇÃO CMAS Nº 154 DE 25 DE FEVEREIRO DE
2025.**

Dispõe sobre a aprovação da Reprogramação de Saldos do ano de 2024, para o ano de 2025 dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Assistência Social – FNAS, ao Fundo Municipal de Assistência Social – FMAS Paraíso do Tocantins - TO.

CONSELHO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL – CMAS de Paraíso do Tocantins - TO, em Reunião Ordinária realizada no dia 25 de fevereiro de 2025, na Sala de Reuniões do Conselho Municipal de Assistência Social, no uso da competência que lhe confere na lei Municipal nº 2194, de 15 de março de 2022.

CONSIDERANDO as orientações referentes à aplicação e reprogramação dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Assistência Social emitida pelo Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome;

CONSIDERANDO as orientações contidas na Portaria nº. 113 de 10 de dezembro de 2015, expedida pelo Ministério de Desenvolvimento Social e Combate à Fome;

CONSIDERANDO as orientações contidas na Portaria nº. 580 de 31 de dezembro de 2020, expedida pelo Ministério de Desenvolvimento Social e Combate à Fome;

CONSIDERANDO que os saldos existentes serão utilizados/reprogramados nas ações correspondentes aos blocos de Proteção.

CONSIDERANDO a deliberação da Plenária realizada no dia 25 de fevereiro de 2025 às 08:00 horas; em Ata de nº 146/2025.

CONSIDERANDO Portaria nº 871/2023 do Ministério de Desenvolvimento Social e Combate à Fome que regulamenta as ações do Programa de Fortalecimento **Emergencial** do Atendimento do Cadastro Único no Sistema Único da Assistência Social, instituído e aprovado por meio da Resolução MDS/CIT nº 01, de 07 de fevereiro de 2023, da Comissão Intergestores Tripartite (CIT) e Resolução MDS/CNAS nº 96, de 15 de fevereiro de 2023, do Conselho Nacional de Assistência Social (CNAS).

CONSIDERANDO Portaria nº 886 de 19 de maio de 2023, que dispõe sobre as transferências extraordinárias de recursos pelo Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome.

RESOLVE:

Art. 1º - Aprovar a reprogramação dos saldos em 31/12/2024, dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Assistência Social – FNAS, ao Fundo Municipal de Assistência Social de Paraíso – TO, do **ano de 2024 para o ano de 2025.**

Art. 2º - Bloco da Proteção Social Especial Conta **46.548-8:** Saldo em conta 31/12/24 **R\$88.013,64** restos a pagar **R\$ 16.898,26** ficando o valor a ser reprogramado: **R\$ 71.115,38**

Art. 3º Bloco da Proteção Social Básica Conta: **42.542-7:** Saldo em conta 31/12/2024 **R\$ 190.591,15** restos a pagar **R\$ 39.163,72** ficando o valor a ser reprogramado: **R\$ 151.427,43**

Art. 4º Programa BPC na Escola Conta: **45.603-9** Saldo em conta 31/12/24 **R\$ 171,28** restos a pagar **0,00** ficando valor a ser reprogramado: **R\$ 171,28**

Art. 5º PROCARD SUAS Conta: **59.255-2** Saldo em conta 31/12/24 **R\$ 21.559,17** restos a pagar **R\$ 0,00** ficando o valor a ser reprogramado: **R\$ 21.559,17**

Art. 6º Bloco da Gestão Do Programa Bolsa Família e CadÚnico Conta: **42.521-4** Saldo em conta 31/12/2024 **R\$ 166.429,09** restos a pagar **R\$ 6.670,45** ficando o valor a ser reprogramado: **R\$159.758,64**

Art. 7º Bloco da Gestão do Programa Auxílio Brasil – IGD – PAB Conta: **56.285-8** Saldo em conta 31/12/2024 **\$2.341,86** restos a pagar **0,00** ficando o valor a ser reprogramado: **R\$ 2.341,86**

Art. 8º - Bloco da Gestão do SUAS Conta: **42.530-3** Saldo em conta 31/12/2024 **\$ 90, 65** restos a pagar **0,00** ficando o valor reprogramado: **R\$ 90,65**

Art. 9º - Recurso SIGTV Custeio GND3 Conta: **60.818-1** Saldo em conta 31/12/2024 **R\$ 149.082,83** restos a pagar **R\$ 40.759,33** ficando o valor a ser reprogramado: **R\$ 108.323,50**



Art. 10° - Recurso SIGTV Estruturação da Rede Suas Custeio Conta: **60.940-4** Saldo em conta 31/12/2024 R\$ **31.148,72** restos a pagar **R\$0,00** ficando o valor a ser reprogramado: **R\$ 31.148,72**

Art. 11°- Benefícios Eventuais Conta: **46.148-2** Saldo em conta 31/12/2024 **R\$ 53.634,67** restos a pagar **R\$ 709,20** ficando o valor a ser reprogramado: **52.925,47**

Registre-se e Publique-se Paraíso do Tocantins – TO, 26 de fevereiro de 2025.

Maria Esmeralda Freire Souza

Presidente do CMAS

SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA, TURISMO E LAZER

PORTARIA/SECTUL N° 003/2025

A SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA, TURISMO E LAZER DE PARAÍSO DO TOCANTINS, através da Comissão Especial de Credenciamento, no uso de suas atribuições legais e após o período de inscrições (29/10/2024 a 31/12/2025) e o período de análise documental (26/02/2025 e 27/02/2025),

RESOLVE:

Art. 1° PUBLICAR, nos termos do edital 05/2024/SEMACTUR, a lista com as Pessoas Jurídicas habilitadas para as próximas fases.

Art. 2° A Fase Recursal, acontecerá nos dias 28 de fevereiro a 7 de março. Os interessados poderão interpor recursos à avaliação, no Portal de Compras Públicas.

Art. 3° Após a Fase Recursal, os habilitados serão convocados para entrevistas, que acontecerão nos dias 10 e 11 de março de 2025. Esta fase acontecerá presencialmente no Palácio da Cultura Cora Coralina com dia e horário marcados com cada habilitado.

Art. 4° Esta Portaria entra em vigor na data de sua assinatura.

Gabinete da Secretária Municipal de Cultura, Turismo e Lazer de Paraíso do Tocantins, 26 de fevereiro de 2025.

Patrícia Nascimento Silva

Secretária Municipal de Cultura, Turismo e Lazer

ANEXO I

Habilitados na fase de Análise Documental

Habilitado	Modalidade
Ronice Marques Calixto	Instrutor de Arte e Cultura: Instrumento de sopro
Mayla Carvalho Rocha	Instrutor de Arte e Cultura: Ballet Juvenil

AUTORIZAÇÃO DA AUTORIDADE COMPETENTE PARA CONTRATAÇÃO DIRETA POR PORTARIA DE RATIFICAÇÃO DE INEXIGIBILIDADE N° 04/2025

ASSUNTO: Prestação de serviço de divulgação em Jornal de Circulação das ações da Secretaria Municipal de Cultura, Turismo e Lazer

Declaro como inexigível a portaria de ratificação de inexigibilidade do processo nº 30725/2025, com fundamento no art. 74, inciso I, da Lei nº. 14.133/21, e Parecer Referencial Técnico Jurídico a favor de OCCUR COMUNICAÇÕES e TECNOLOGIA LTDA, CNPJ: 13.306.192/0001-00, no valor de R\$ 5.000,00 (cinco mil reais), referente a prestação de serviço de divulgação em Jornal de Circulação das ações da Secretaria Municipal de Cultura, Turismo e Lazer, tudo em conformidade com os documentos que instruem este Processo nº 30725/2025

Face ao disposto no art. 72, Parágrafo Único, da Lei nº. 14.133/21, submeto o ato à autoridade superior para ratificação e devida publicidade.

Paraíso do Tocantins, 22 de janeiro de 2025.

Patrícia Nascimento Silva

Secretaria Municipal de Cultura, Turismo e Lazer

SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS

PORTARIA/RECEITA/ N° 009/2025

Designa julgador de 1ª Instância administrativa, na forma que especifica.



O Senhor **FÁBIO CANDIDO GALVÃO**, SECRETÁRIO DE FINANÇAS DE PARAÍSO DO TOCANTINS, ESTADO DO TOCANTINS, no uso de suas atribuições legais e conforme o disposto no art. 44, parágrafo único, inciso II da Lei Orgânica do Município de Paraíso do Tocantins,

RESOLVE:

Art. 1º Fica designada a servidora ISAULINA ROCHA SIRQUEIRA, Gerente do Cadastro Mobiliário de Contribuintes, matrícula 21121, para exercer as funções de **juíza de**

instância única, de primeira instância e de atos do Simples Nacional, até que seja efetivada a nomeação do Superintendente Adjunto da Receita Municipal.

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

Paraíso do Tocantins, 26 de fevereiro de 2025.

FÁBIO CÂNDIDO GALVÃO

Secretário de Finanças

PORTARIA/RECEITA/Nº 010/2025

Determina a baixa de ofício das inscrições municipais do cadastro de Atividades Econômicas-Sociais que se encontram baixadas na Receita Federal, conforme específica.

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE FINANÇAS, do Município de Paraíso do Tocantins/TO, no uso de suas atribuições legais e constitucionais, com fundamento no artigo 124 do Código Tributário Municipal, vigente pela Lei 31 de 21 de junho de 2010,

CONSIDERANDO as disposições contidas no artigo 62 c/c o artigo 67, inciso III do Decreto nº 580 de 19 de outubro de 2020, que trata do Regulamento do Código Tributário Municipal,

CONSIDERANDO a necessidade de saneamento cadastral para lançamento anual de ofício de taxas de Funcionamento e Vigilância Sanitária, das atividades de caráter habitual, de acordo com o disposto no artigo 67, I e VI do Código Tributário Municipal,

CONSIDERANDO as baixas realizadas no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas da Receita Federal do Brasil, a pedido ou ofício, encerrando o funcionamento das atividades,

RESOLVE:

Art. 1º Realizar a baixa de ofício no Cadastro de Atividades Econômicas-Sociais das inscrições municipais relacionados no Anexo Único desta Portaria, por se tratar de cadastros de atividades encerradas no CNPJ em nível nacional.

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

Gabinete do Secretário de Finanças, aos 26 fevereiro 2025.

FÁBIO CÂNDIDO GALVÃO

Secretário de Finanças

ANEXO ÚNICO

INSCRIÇÕES MUNICIPAIS BAIXADAS DE OFÍCIO

CNPJ BAIXADOS

Inscrição municipal	CNPJ / CPF	RAZÃO SOCIAL
---------------------	------------	--------------



15137001	08.089.545/ 0001-28	VIVIANE PEREIRA ROCHA
13134701	08.012.607/ 0001-01	COOPERTTO-COOPERATIVA DE TRANSPORTE DE CARGAS DO ESTADO DO TOCANTINS
15135601	08..047.233/ 0001-51	SANTA MONICA COM DE MATERIAIS P/ CONSTRUÇÃO
15072801	07.122.003/ 0001-47	REIS & BOTELHO LTDA
15655501	24.579.149/ 0001-35	GRISANI & JARDIM LTDA
15370701	11.100.134/ 0001-09	GEREBAS CASAS DO LANCHE COMERCIO LTDA - ME
15241501	11.151.028/ 0001-46	JOÃO BATISTA CAVALCANTE DE SOUZA
15231001	10.650.006/0001	MARKA ENGENHARIA LTDA
13776201	974.561.791-15	SEBASTIÃO FERREIRA DA SILVA
15226801	10.813.270/ 0001-75	CELIA MARIA GOMES RODRIGUES
15221501	10.680.472/ 0001-96	G. S. COMERCIO DE CALÇADOS LTDA
15210201	10.412.333/ 0001-81	PE COM PE COM. CALÇADOPS LTDA
15194801	09.532.075/ 0001-98	ELAINE CRISTINA IASEN
15186401	09.373.703/ 0001-30	TARUMA COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
15177901	09.169.829/ 000197	C. N. COMERCIO DE PEÇAS P/ VEICULO LTDA
15172001	09.040.640/ 0001-08	L. W. MELLO LIRA
15135601	08.047.233/ 0001-51	SANTA MONICA COM DE MATERIAIS P/ CONSTRUÇÃO LTDA – ME



15126801	07.755.941/ 0001-84	CICERO CARDOSO ALVES
1499901	05.026.303/ 0001-05	PARAÍSO RADIO TAXI LTDA – ME
1404901	04.134.890/ 00001-85	WILTON LOPES ARRUDA
1411101	04.348.812/ 0001-83	A D REPRESENTAÇÃO COMERCIAIS – ME
1414201	04.412.578/ 0001-06	JALES LOPES TORRES
1416701	04.461.171/ 0001-79	LIMIRO MARIANO DE MELO
1431401	04.446.288/ 0001-83	ELIZANGELA LIMA SANTOS
1494001	04.856.450/ 0001-31	BARROS & SOARES LTDA
15330101	14.294.844/ 0001-05	CARDOZO & CIA SERV DE ANALISE DE CADASTRO LTDA - ME
138.6001	03.757.621/ 0001-02	MARIA J SILVA
15347701	15.340.456/ 000178	TRANSPORTADORA ARAUJO & OLIVEIRA LTDA – ME
15368701	17.397.987/ 0001-22	NEUZELENE PEREIRA BARROS
1502001	05.041.398/ 0001-28	NELSON MORAIS CARNEIRO
1492801	04.803.218/ 0001-35	M A VIEIRA DOS REIS
15399701	11.167.085/ 0001-13	MARTOM PEDROSA DE ARAÚJO - ME
15412701	17.127.649/ 0001-70	MARIOSIA EIRELI- ME



15439001	19.750.844/ 0001-88	LUCIANA ALVES PIRSCHNER
15474601	21.511.465/ 0001-87	BARROS & CHAVES LTDA
15491901	22.028.710/ 0001-62	GLAYDON FREITAS ADVOCACIA
15621701	21.966.548/ 0001-60	ADRIANA DIAS VASCONCELOS – ME
1386801	03.761.075/ 0001-83	A. R. CARVALHO SOUSA
1409301	04.341.005/ 0001-39	SANDRA GORETI SARMENTO DE MELO
1229201	00.510.478/ 0001-61	VIDRAÇARIA MENDES COMERCIO VAREJ DE VIDROS LTDA – ME
12885601	06.173.164/ 00001-05	ANTONIO BENTO DOS REIS
1321301	02.402.711/ 0001-18	DALVANI BATISTA DA SILVA MARCELINO – ME
1339301	02.763.026/ 0001-17	FRIGORIFICO FRIBOM LTDA - ME
1353101	03.100.834/ 0001-67	J A A LIRA
1378801	05.108.565/ 0001-00	JOAQUIM FERREIR RODRIGUES JUNIOR
15088601	07.367.182/ 0001-82	PIRES & COELHO LTDA
1268101	00.919.384/ 000140	VANESSA DA SILVA AZEVEDO & CIA LTDA - ME
1183501	38.145.371/ 00001-34	ANILTON MOREIRA MACIEL – ME
15654301	33.837.126/ 0001-74	TATIANNY GUIMARÃES JACINTO EIRELI



15089601	07.391.228/ 0001-07	L . A. TEIXEIRA
15094601	03.579.439/ 0001-09	CLAUDIO AGUSTINHO DA SILVA - ME

Paraíso do Tocantins, 26 de fevereiro de 2025.

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

EXTRATO DO 4º TERMO ADITIVO DE PRORROGAÇÃO DE CONTRATO

ESPÉCIE: 4º TERMO ADITIVO DE PRORROGAÇÃO DO CONTRATO N° 69/2020/FMS

LOCATÁRIO: FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

LOCADORA: NOSSO NORTE LTDA

CNPJ n° 15.619.699/0001-40

OBJETO: O presente 4º Termo Aditivo tem como objeto a prorrogação do prazo de vigência do Contrato de Locação de Imóvel, por mais 12 (doze) meses, para a continuidade na locação de imóvel situado à Rua 15, n° 471, Setor Oeste, na cidade de Paraíso do Tocantins, a fim de que haja seguimento do funcionamento da Unidade Básica de Saúde — Setor Oeste neste imóvel, conforme justificativa e solicitação de prorrogação do contrato devidamente autorizada pelas autoridades competentes, anexas ao Processo 862/2020. Também constitui o objeto do presente 4º Termo Aditivo o reajuste do valor contratual conforme índice firmado no contrato original, a saber, IGP-M — Índice Geral de Preços do Mercado, com base no cálculo anexo ao Processo 862/2020, onde o valor do aluguel passará a ser R\$ 1.567,99 (um mil, quinhentos e sessenta e sete reais e noventa e nove centavos).

VIGÊNCIA: Prorrogação da vigência do contrato original por mais 12 (doze) meses.

VALOR: O LOCATÁRIO pagará à LOCADORA o valor de R\$ 1.567,99 (um mil, quinhentos e sessenta e sete reais e noventa e nove centavos) mensais, perfazendo o valor total deste contrato em R\$ 18.815,88 (dezoito mil, oitocentos e quinze reais e oitenta e oito centavos).

BASE LEGAL: O presente 4º Termo Aditivo ao Contrato de Locação de Imóvel, tem como fundamento legal os inci-

dos II do artigo 57 da Lei n° 8.666, de 21 de junho de 1993, com previsão na Cláusula Quinta e Sétima daquele instrumento, decorrente do Ato de Dispensa de Licitação n° 86/2020, realizada com fundamento no artigo 24, inciso X, da Lei 8.666, de 1993, e Proposta da LOCADORA, anexas ao Processo 862/2020, aos quais, obrigatoriamente, ficam vinculadas as partes.

PROCESSO: 862/2020

ELEMENTO DE DESPESA: 010.301.0003.2216 NATUREZA DE DESPESA: 33.90.39 FONTE:

15001002000000

EXTRATO DO 2º TERMO ADITIVO DE CONTRATO

ESPÉCIE: 2º TERMO ADITIVO AO CONTRATO N° 23/2023

CONTRATANTE: FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

CONTRATADA: ARAI, KAMINISHI, COSTA E CIA LTDA

CNPJ 04.721.117/0001-15

OBJETO: O presente 2º Termo Aditivo de Prorrogação do Contrato de Credenciamento original assinado aos 22 de maio de 2023, tem como fundamento legal o parágrafo 1º do artigo 65, da Lei n° 8.666, de 21 de junho de 1993, conforme Justificativa da CONTRATANTE e Solicitação de 2º Termo Aditivo, decorrente da adjudicação relativa ao Edital de Credenciamento n° 002/2022 e Termo de Inexigibilidade de Licitação n° 25/2023, de 02 de maio de 2023, Processo n° 885/2023.

VALOR: A CREDENCIANTE pagará à CREDENCIADA o valor inscrito em sua proposta de preços, de acordo com a produtividade mensal, na forma estabelecida pela Cláusula Quarta do contrato original, estimando-se o valor deste aditivo em R\$ 15.000,00 (quinze mil reais).



VIGÊNCIA: O presente 2º Termo Aditivo não prorroga a vigência do contrato.

BASE LEGAL: O presente 2º Termo Aditivo de Prorrogação do Contrato de Credenciamento original assinado aos 22 de maio de 2023, tem como fundamento legal o parágrafo 1º do artigo 65, da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, conforme Justificativa da CONTRATANTE e Solicitação de 2º Termo Aditivo, decorrente da adjudicação relativa ao Edital de Credenciamento nº 002/2022 e Termo de inexigibilidade de Licitação nº 25/2023, de 02 de maio de 2023, Processo nº 885/2023.

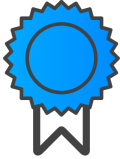
PROCESSO: 885/2023

DOTAÇÃO: 13.302.0004.2015

ELEMENTO DE DESPESA: 33.90.39

FONTES: 15001002000000/ 16000000000/
15001002202406/ 15001002202408/ 26003110000000/
2706311000000/16003110000000

Esse documento foi assinado por

	Signatário	CN=SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO E FINANÇAS:17890763000158, OU=Certificado PJ A1, OU=Presencial, OU=30480504000117, OU=AC SOLUTI Multipla v5, L=Paraiso do Tocantins, ST=TO, O=ICP-Brasil, C=BR
	Data/Hora	Wed Feb 26 22:30:25 UTC 2025
	Emissor do Certificado	CN=AC SOLUTI Multipla v5, OU=AC SOLUTI v5, O=ICP-Brasil, C=BR
	Número Serial.	7731872423766800738
	Método	urn:adobe.com:Adobe.PPKLite:adbe.pkcs7.sha1 (Adobe Signature)