



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO PESSOA

João Pessoa, 10 de maio de 2024 * nº 0527 * Pág. 001/034



PAÇO MUNICIPAL

ATOS DO PREFEITO

DECRETO N° 10.622 DE 06 DE MAIO DE 2024

ABRE CRÉDITO SUPLEMENTAR PARA REFORÇO DE DOTAÇÃO CONSIGNADA NA SEMHAB NO VIGENTE ORÇAMENTO.

O Prefeito do Município de João Pessoa, Estado da Paraíba, no uso das atribuições que lhe confere o inciso V, do artigo 60 e a alínea c, inciso I, do artigo 76, da Lei Orgânica do Município, de acordo com o inciso I, do artigo 6º, da Lei nº 15.066, de 12 de janeiro de 2024, e tendo em vista o que consta do Processo SEPLAN nº 4.737/2024,

DECRETA:

Art. 1º Fica aberto o Crédito Suplementar na Secretaria Municipal de Habitação Social no valor de R\$ 424.493,71 (quatrocentos e vinte e quatro mil, quatrocentos e noventa e três reais e setenta e um centavos), para reforço de dotação orçamentária na forma discriminada no anexo I (Acréscimo).

Art. 2º A despesa com o Crédito Suplementar aberto pelo artigo anterior, correrá por conta do Excesso de Arrecadação do Convênio FDE nº 011/2023, celebrado entre a Secretaria de Estado do Planejamento, Orçamento e Gestão, com recursos do Fundo de Desenvolvimento do Estado da Paraíba-FDE e a Prefeitura Municipal de João Pessoa mediante conta-corrente nº 71.036-2, agência: 1909 da Caixa Econômica Federal, de acordo com o artigo 43, § 1º, inciso II, da Lei Federal nº 4.320/64, conforme discriminação a seguir:

EXCESSO DE ARRECAÇÃO - SEPLAN/ORÇAMENTO/GESTÃO/PB/PMJP
CÓD. REC.: 1.7.2.4.99.0.0 – Outras Transferências de Convênios dos Estados e DF e de suas Entidades

FONTE: 1.701 – Outras Transferências de Convênios ou Instrumentos Congêneros dos Estados..... R\$ 424.493,71

Art. 3º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO PESSOA, em 06 de maio de 2024.

CÍCERO DE LUCENA FILHO
Prefeito

AYRTON LINS FALCÃO FILHO
Secretário de Planejamento

BRUNNO SITÔNIO FIALHO DE OLIVEIRA
Secretário das Finanças

Anexo I
Acréscimo

Ano Base: 2024

Órgão / UO	DESCRIÇÃO	MODALIDADE*	FR**	VALOR (R\$1,00)
Classificação Funcional				
24000	SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO SOCIAL			
24101	SEMHAB - AÇÕES DE GOVERNO			
16.451.5372.241188	PROGRAMA INTEGRADO DE HABITAÇÃO	4.4.90	1.7.01	424.493,71
			SUBTOTAL	424.493,71
TOTAL GERAL				424.493,71

*MODALIDADE DE APLICAÇÃO
4.4.90 - APLICAÇÕES DIRETAS

**FONTE DE RECURSO
Outras Transferências de Convênios ou Repasses dos Estados



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: EADA-D498-7134-342A

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ AYRTON LINS FALCÃO FILHO (CPF 467.XXX.XXX-72) em 06/05/2024 17:22:55 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
- ✓ BRUNNO SITONIO (CPF 029.XXX.XXX-83) em 07/05/2024 08:33:21 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
- ✓ CÍCERO DE LUCENA FILHO (CPF 142.XXX.XXX-53) em 09/05/2024 14:02:31 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://joaopessoa.1doc.com.br/verificacao/EADA-D498-7134-342A>

DECRETO N° 10.623 DE 08 DE MAIO DE 2024

ABRE CRÉDITO ESPECIAL PARA INCLUSÃO DE NOVA FONTE DE RECURSO NA SEAD, AUTORIZADO PELA LEI Nº 15.180/2024.

O Prefeito do Município de João Pessoa, Estado da Paraíba, no uso das atribuições que lhe confere o inciso V, do artigo 60 e as alíneas "a" e "c", inciso I, do artigo 76, da Lei Orgânica do Município, de acordo com o inciso I, do artigo 6º, da Lei nº 15.066, de 12 de janeiro de 2024, e autorizado pelos artigos 1º ao 4º, da Lei nº 15.180, de 02 de maio de 2024.

DECRETA:

Art. 1º Abre Crédito Especial para inclusão de nova Fonte de Recurso na Estrutura Orçamentária da Secretaria da Administração no valor de R\$ 989.413,41 (novecentos e oitenta e nove mil, quatrocentos e treze reais e quarenta e um centavos), conforme I (Acréscimo).

Art. 2º A despesa com o Crédito Especial aberto pelo artigo anterior, correrá por conta do Superávit Financeiro apurado no Balanço Patrimonial da Prefeitura Municipal de João Pessoa em 31/12/2023, de acordo com o artigo 43, § 1º, inciso I, da Lei Federal 4.320/64, conforme discriminação a seguir:

SUPERÁVIT FINANCEIRO APURADO NO BALANÇO PATRIMONIAL/PMJP

FONTE: 1.799-OUTRAS VINCULAÇÕES LEGAIS..... R\$ 989.413,41

Art. 3º A nova Fonte de Recurso referenciada no artigo 1º, será alocada na programação constante do Plano Plurianual e da Lei Orçamentária Anual, relativa ao exercício financeiro de 2024.

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

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO PESSOA, EM 08 DE MAIO DE 2024.

CÍCERO DE LUCENA FILHO
Prefeito

AYRTON LINS FALCÃO FILHO
Secretário de Planejamento

BRUNNO SITÔNIO FIALHO DE OLIVEIRA
Secretário das Finanças

Assinado por 3 pessoas: AYRTON LINS FALCÃO FILHO, BRUNNO SITONIO e CÍCERO DE LUCENA FILHO. Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://joaopessoa.1doc.com.br/verificacao/EADA-D498-7134-342A> e informe o código EADA-D498-7134-342A.



Assinado por 3 pessoas: AYRTON LINS FALCÃO FILHO, BRUNNO SITONIO e CÍCERO DE LUCENA FILHO. Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://joaopessoa.1doc.com.br/verificacao/EADA-D498-7134-342A> e informe o código EADA-D498-7134-342A.



Assinado por 3 pessoas: AYRTON LINS FALCÃO FILHO, BRUNNO SITONIO e CÍCERO DE LUCENA FILHO. Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://joaopessoa.1doc.com.br/verificacao/EADA-D498-7134-342A> e informe o código EADA-D498-7134-342A.



Anexo I
Acréscimo

Ano Base: 2024

Órgão / UO	DESCRIÇÃO	MODALIDADE*	FR**	VALOR (R\$1,00)
Classificação Funcional 06000	SECRETARIA DA ADMINISTRACAO			
06101	SEAD - AÇÕES DE GOVERNO			
04.122.5001.062157	PROMOÇÃO E EXECUÇÃO DA POLÍTICA ADMINISTRATIVA	4.4.90	1.7.99	989.413,41
SUBTOTAL				989.413,41
TOTAL GERAL				989.413,41

*MODALIDADE DE APLICAÇÃO
4.4.90 - APLICAÇÕES DIRETAS

**FONTE DE RECURSO
Outras vinculações legais

Assinado por: AYRTON LINS FALCÃO FILHO, BRUNNO SITÔNIO DE OLIVEIRA, CÍCERO DE LUCENA FILHO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://joapessoa.1doc.com.br/verificacao/F5E1-D4C1-D4BB-1134



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: F5E1-D4C1-D4BB-1134

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ AYRTON LINS FALCÃO FILHO (CPF 467.XXX.XXX-72) em 08/05/2024 12:23:46 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
- ✓ BRUNNO SITONIO (CPF 029.XXX.XXX-83) em 09/05/2024 10:58:12 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
- ✓ CÍCERO DE LUCENA FILHO (CPF 142.XXX.XXX-53) em 09/05/2024 14:19:05 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://joapessoa.1doc.com.br/verificacao/F5E1-D4C1-D4BB-1134>

DECRETO Nº 10.624 DE 08 DE MAIO DE 2024

ABRE CRÉDITO ESPECIAL PARA INCLUSÃO DE NOVA FONTE DE RECURSO E NOVA MODALIDADE DE APLICAÇÃO NA SEPLAN, AUTORIZADO PELA LEI Nº 15.182/2024.

O Prefeito do Município de João Pessoa, Estado da Paraíba, no uso das atribuições que lhe confere o inciso V, do artigo 60 e as alíneas "a" e "c", inciso I, do artigo 76, da Lei Orgânica do Município, de acordo com o inciso I, do artigo 6º, da Lei nº 15.066, de 12 de janeiro de 2024, e autorizado pelos artigos 1º ao 4º, da Lei nº 15.182, de 02 de maio de 2024.

DECRETA:

Art. 1º Abre Crédito Especial para inclusão de nova Fonte de Recurso e nova Modalidade de Aplicação na Estrutura Orçamentária da Secretaria de Planejamento no valor de R\$ 1.000.000,00 (um milhão de reais), conforme I (Acréscimo).

Art. 2º A despesa com o Crédito Especial aberto pelo artigo anterior, correrá por conta do Superávit Financeiro apurado no Balanço Patrimonial da Prefeitura Municipal de João Pessoa em 31/12/2023, de acordo com o artigo 43, § 1º, inciso I, da Lei Federal 4.320/64, conforme discriminação a seguir:

SUPERÁVIT FINANCEIRO APURADO NO BALANÇO PATRIMONIAL/PMJP

FONTE: 1.700-OUTRAS TRANSFERÊNCIAS DE CONVÊNIOS OU INSTRUMENTOS CONGÊNERES DA UNIÃO..... R\$ 1.000.000,00

Art. 3º A nova Fonte de Recurso e a nova Modalidade de Aplicação referenciadas no artigo 1º, serão alocadas na programação constante do Plano Plurianual e da Lei Orçamentária Anual, relativa ao exercício financeiro de 2024.

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

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO PESSOA, EM 08 DE MAIO DE 2024.

CÍCERO DE LUCENA FILHO
Prefeito

AYRTON LINS FALCÃO FILHO
Secretário de Planejamento

BRUNNO SITÔNIO FIALHO DE OLIVEIRA
Secretário das Finanças

Anexo I
Acréscimo

Ano Base: 2024

Órgão / UO	DESCRIÇÃO	MODALIDADE*	FR**	VALOR (R\$1,00)
Classificação Funcional 08000	SECRETARIA DE PLANEJAMENTO			
08101	SEPLAN - AÇÕES DE GOVERNO			
28.846.7001.087005	ENCARGOS COM INDENIZAÇÕES E RESTITUIÇÕES	3.3.20	1.7.00	1.000.000,00
SUBTOTAL				1.000.000,00
TOTAL GERAL				1.000.000,00

*MODALIDADE DE APLICAÇÃO
3.3.20 - PRINCIPAL DA DÍVIDA CONTRATUAL RESGATADO

**FONTE DE RECURSO
Outras Transferências de Convênios ou Repasses da União

Assinado por: AYRTON LINS FALCÃO FILHO, BRUNNO SITÔNIO DE OLIVEIRA, CÍCERO DE LUCENA FILHO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://joapessoa.1doc.com.br/verificacao/F5E1-D4C1-D4BB-1134



Assinado por: AYRTON LINS FALCÃO FILHO, BRUNNO SITÔNIO DE OLIVEIRA, CÍCERO DE LUCENA FILHO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://joapessoa.1doc.com.br/verificacao/F5E1-D4C1-D4BB-1134



Estado da Paraíba Prefeitura Municipal de João Pessoa

- Prefeito: **Cícero de Lucena Filho**
- Vice-Prefeito: **Leopoldo Araújo Bezerra Cavalcanti**
- Sec. de Gestão Governamental: **Diego Tavares de Albuquerque**
- Secretaria de Administração: **Ariosvaldo de Andrade Alves**
- Secretaria de Saúde: **Luis Ferreira de Sousa Filho**
- Secretaria de Educação: **Maria América Assis de Castro**
- Secretaria de Planejamento: **Ayrton Lins Falcão Filho**
- Secretaria de Finanças: **Brunno Sitônio Fialho de Oliveira**
- Secretaria de Desenv. Social: **Norma Wanderley da Nóbrega Gouveia**
- Secretaria de Habitação: **Maria Socorro Gadelha**
- Secretaria de Comunicação: **Janildo Jerônimo da Silva**
- Controlad. Geral do Município: **Diego Fabricio C. de Albuquerque**
- Secretaria de Direitos Humanos: **Maria Benicleide Silva Silvestre**
- Procuradoria Geral do Município: **Bruno Augusto A. da Nóbrega**
- Sec. de Proteção e Defesa do Consumidor: **Rouger Xavier G. Júnior**

- Secretaria da Receita: **Sebastião Feitosa Alves**
- Secretaria da Infra Estrutura: **Rubens Falcão da Silva Neto**
- Sec. de Desenvolvimento Econômico do Trabalho: **Vaulene de Lima Rodrigues**
- Sec. Juventude, Esporte e Recreação: **Kaio Márcio Ferreira Costa**
- Secretaria de Turismo: **Daniel Rodrigues de Lacerda Nunes**
- Secretaria de Políticas Públicas das Mulheres: **Ivonete Porfírio Martins**
- Sec. de Desenvolvimento Urbano: **Rodrigo Fagundes de Figueiredo Trigueiro**
- Sec. da Ciência e Tecnologia: **Guido Lemos de Souza Filho**
- Secretaria de Meio Ambiente: **Welison Araújo Silveira**
- Sec. de Segurança Urbana e Cidadania: **Luiz Eduardo Menezes Soares**
- Secretaria da Defesa Civil: **Jailton Gomes Bezerra**
- Suprerint. de Mobilidade Urbana: **Expedito Leite Silva Filho**
- Autarqu. Esp. Munic. de Limp. Urbana: **Ricardo Jose Veloso**
- Instituto de Previdência do Munic.: **Caroline Ferreira Agra**
- Fundação Cultural de João Pessoa: **Antônio Marcus Alves de Souza**

DIÁRIO OFICIAL

Agente de Registros e Publicações - **Orleide Maria de O. Leão**
Designer Gráfico - **Emilson Diniz e Fábio Evangelista**

Unidade de Atos Oficiais - Secretaria de Gestão Governamental
Praça Pedro Américo, 70 - Cep: 58.010-340
Pabx: 83 3213.5277
diariopmpj@gmail.com

Órgão Oficial da Prefeitura Municipal de João Pessoa
Criado pela Lei Municipal nº 14.457, de 22 de março de 2022
Centro Administrativo Municipal
Rua Diógenes Chianca, 1777 - Água Fria - Cep: 58.053-900
Fone: 3128.9038 - e-mail: sead@joapessoa.pb.gov.br



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 6466-DD8E-FF51-FF2B

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- AYRTON LINS FALCÃO FILHO (CPF 467.XXX.XXX-72) em 08/05/2024 12:25:07 (GMT-03:00)
BRUNNO SITONIO (CPF 029.XXX.XXX-83) em 08/05/2024 22:22:41 (GMT-03:00)
CÍCERO DE LUCENA FILHO (CPF 142.XXX.XXX-53) em 09/05/2024 14:13:29 (GMT-03:00)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://joapessoa.1doc.com.br/verificacao/6466-DD8E-FF51-FF2B

DECRETO N° 10.625 DE 08 DE MAIO DE 2024

ABRE CRÉDITO SUPLEMENTAR PARA REFORÇO DE DOTAÇÃO CONSIGNADA NA SEMHAB NO VIGENTE ORÇAMENTO.

O Prefeito do Município de João Pessoa, Estado da Paraíba, no uso das atribuições que lhe confere o inciso V, do artigo 60 e a alínea c, inciso I, do artigo 76, da Lei Orgânica do Município, de acordo com o inciso I, do artigo 6º, da Lei nº 15.066, de 12 de janeiro de 2024, e tendo em vista o que consta do Processo SEPLAN nº 12.232/2024,

DECRETA:

Art. 1º Fica aberto o Crédito Suplementar na Secretaria Municipal de Habitação Social no valor de R\$ 499.750,26 (quatrocentos e noventa e nove mil, setecentos e cinquenta reais e vinte e seis centavos), para reforço de dotação orçamentária na forma discriminada no anexo I (Acréscimo).

Art. 2º A despesa com o Crédito Suplementar aberto pelo artigo anterior, correrá por conta do Excesso de Arrecadação do Convênio FDE nº 011/2023, celebrado entre a Secretaria de Estado do Planejamento, Orçamento e Gestão, com recursos do Fundo de Desenvolvimento do Estado da Paraíba-FDE e a Prefeitura Municipal de João Pessoa, mediante conta-corrente nº 71.036-2, agência: 1909 da Caixa Econômica Federal, de acordo com o artigo 43, § 1º, inciso II, da Lei Federal nº 4.320/64, conforme discriminação a seguir:

Table with 2 columns: Description and Amount. Row 1: EXCESSO DE ARRECAÇÃO - SEPLAN/ORÇAMENTO/GESTÃO/PB/PMJP. Row 2: Cód. Rec.: 1.7.2.4.99.0.0 - Outras Transferências de Convênios dos Estados e DF e de suas Entidades. Row 3: FONTE: 1.701 - Outras Transferências de Convênios ou Instrumentos Congêneros dos Estados. Row 4: Amount: R\$ 499.750,26

Art. 3º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO PESSOA, em 08 de maio de 2024.

CÍCERO DE LUCENA FILHO Prefeito
AYRTON LINS FALCÃO FILHO Secretário de Planejamento
BRUNNO SITÔNIO FILHO DE OLIVEIRA Secretário das Finanças



Assinado por 3 pessoas: AYRTON LINS FALCÃO FILHO, BRUNNO SITONIO e CÍCERO DE LUCENA FILHO. Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://joapessoa.1doc.com/verificacao/A8D5-D610-9583-1E06 e informe o código: A8D5-D610-9583-1E06

Anexo I Acréscimo

Ano Base: 2024

Table with 5 columns: Órgão / UO, DESCRIÇÃO, MODALIDADE*, FR**, VALOR (R\$1,00). Rows include: 24000 SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO SOCIAL, 24101 SEMHAB - AÇÕES DE GOVERNO, 16.451.5372.241188 PROGRAMA INTEGRADO DE HABITAÇÃO, and a TOTAL GERAL row with value 499.750,26.



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: A8D5-D610-9583-1E06

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- AYRTON LINS FALCÃO FILHO (CPF 467.XXX.XXX-72) em 09/05/2024 10:28:13 (GMT-03:00)
BRUNNO SITONIO (CPF 029.XXX.XXX-83) em 09/05/2024 10:53:33 (GMT-03:00)
CÍCERO DE LUCENA FILHO (CPF 142.XXX.XXX-53) em 09/05/2024 14:24:42 (GMT-03:00)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://joapessoa.1doc.com.br/verificacao/A8D5-D610-9583-1E06

PORTARIA N°. 791

Em, 06 de maio de 2024

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE JOÃO PESSOA, no uso das atribuições previstas no art. 60, inciso V e art. 76, inciso II, letra c, da Lei Orgânica para o Município de João Pessoa, Lei nº 14.378/2021, e alterações posteriores e tendo em vista o que conta no Protocolo nº 66.557/2024.

RESOLVE:

I - Exonerar, a pedido, SOFIA ULISSES SANTOS, matrícula n° 107.174-4, do cargo em comissão, símbolo DAS-1, de CHEFE DA DIVISÃO DE PROTEÇÃO SOCIAL BÁSICA da SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS E CIDADANIA.

II - Esta portaria entra em vigor a partir desta data.

CÍCERO DE LUCENA FILHO Prefeito

Assinado por 3 pessoas: AYRTON LINS FALCÃO FILHO, BRUNNO SITONIO e CÍCERO DE LUCENA FILHO. Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://joapessoa.1doc.com/verificacao/A8D5-D610-9583-1E06 e informe o código: A8D5-D610-9583-1E06



Assinado por 1 pessoa: CÍCERO DE LUCENA FILHO. Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://joapessoa.1doc.com/verificacao/A8D5-D610-9583-1E06 e informe o código: A8D5-D610-9583-1E06





VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 8203-E4B8-87B9-96E1

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

✓ CÍCERO DE LUCENA FILHO (CPF 142.XXX.XXX-53) em 09/05/2024 14:15:03 (GMT-03:00)
 Papel: Parte
 Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://joapessoa.1doc.com.br/verificacao/8203-E4B8-87B9-96E1>

PORTARIA Nº. 792

Em, 06 de maio de 2024

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE JOÃO PESSOA, no uso das atribuições previstas no art. 60, inciso V e art. 76, inciso II, letra c, da Lei Orgânica para o Município de João Pessoa, Lei nº 10.429/2005 e alterações posteriores e tendo em vista o que conta no memorando nº 65.790/2024.

RESOLVE:

I – Nomear RACHEL MARIA CABRAL VIEIRA LIMA, para exercer o cargo em comissão, símbolo DAI-1 de CHEFE DA SEÇÃO DE ATENÇÃO A PESSOAS COM NECESSIDADES AUDITIVAS E VISUAIS da SECRETARIA DA SAÚDE.

II – Esta portaria retroage os seus efeitos a partir do dia 01 de maio de 2024.

CÍCERO DE LUCENA FILHO
 Prefeito

Assinado por 1 pessoa: LUIS FERREIRA DE SOUSA FILHO. Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://joapessoa.1doc.com.br/verificacao/792-CD48-8DD-4E41 e informe o código 792-CD48-8DD-4E41



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 79EA-5465-9F5E-F7D5

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

✓ CÍCERO DE LUCENA FILHO (CPF 142.XXX.XXX-53) em 09/05/2024 14:05:24 (GMT-03:00)
 Papel: Parte
 Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://joapessoa.1doc.com.br/verificacao/79EA-5465-9F5E-F7D5>

SMS

PORTARIA 36/2024 – SMS/JP

Aprova o Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas no âmbito do Município de João Pessoa- PB.

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE, no uso das atribuições, de acordo com a legislação vigente e,

CONSIDERANDO as disposições contidas na Lei Complementar 100/2016 (Código Sanitário do Município de João Pessoa);

CONSIDERANDO a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de vigilância em saúde, visando à proteção da saúde da população e aspeculiaridades locais,

RESOLVE:

Art. 1º - Aprovar o Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem e reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos – incluindo águas minerais, águas de fontes e bebidas -, aditivos e embalagens para alimentos, conforme anexo a esta Portaria.

Art. 2º - Além da legislação federal, estadual e municipal, os estabelecimentos que realizam quaisquer das atividades descritas no artigo 1º ficam obrigados a cumprir as boas práticas, bem como os procedimentos operacionais padronizados estabelecidos no Regulamento aprovado por esta Portaria.

Art. 3º - A desobediência ao disposto no Regulamento aprovado por esta Portaria configura infração sanitária, punível nos termos da legislação específica, da Lei Complementar 100/2016 (Código Sanitário do Município de João Pessoa) e Lei Municipal nº 10.430/2005 (que regula o Processo Administrativo Sanitário, as infrações e as penalidades no âmbito da Vigilância Sanitária municipal).

Art. 4º - Revogam-se as disposições em contrário.

Art. 5º - Esta Portaria entrará em vigor 90 dias após a data de sua publicação.

João Pessoa, 10 de maio de 2024.

Luis Ferreira de Sousa Filho
 Secretaria Municipal de Saúde

ANEXO

Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem, reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos, águas minerais e de fontes, bebidas, aditivos e embalagens para alimentos.

I. DEFINIÇÕES

Para fins deste Regulamento considera-se:

Aditivo Alimentar: Qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos, sem propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação de um alimento. Ao agregar-se poderá resultar em que o próprio aditivo ou seus derivados se convertam em um componente de tal alimento. Esta definição não inclui os contaminantes ou substâncias nutritivas que sejam incorporadas ao alimento para manter ou melhorar suas propriedades nutricionais.

Alimento: Toda substância ou mistura no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento, incluindo águas minerais, águas de fontes e bebidas.

Alimento preparado: Alimento pronto para consumo que foi manipulado em cozinhas industriais, cozinhas institucionais, restaurantes, lanchonetes, bufês, rotisserias e congêneres e exposto à venda ou distribuição, embalado ou não, subdividindo-se em três categorias:

- a) Alimento cozido, mantido quente e exposto ao consumo;
- b) Alimento cozido, mantido refrigerado, congelado ou à temperatura ambiente, que necessite ou não de aquecimento antes do consumo;
- c) Alimento cru, mantido refrigerado ou à temperatura ambiente, exposto ao consumo.

Animais Sinantrópicos: São aqueles que se adaptaram a viver junto ao homem, a despeito da vontade deste. Destacam-se entre os animais sinantrópicos aqueles que podem transmitir doenças ou causar agravos a saúde do homem, tais como moscas, formigas, aranhas, abelhas, pombos, ratos e baratas, entre outros.

Boas Práticas: Procedimentos que devem ser adotados a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos e das embalagens para alimentos com a legislação.

Assinado por 1 pessoa: LUIS FERREIRA DE SOUSA FILHO. Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://joapessoa.1doc.com.br/verificacao/792-CD48-8DD-4E41 e informe o código 792-CD48-8DD-4E41



Assinado por 1 pessoa: LUIS FERREIRA DE SOUSA FILHO. Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://joapessoa.1doc.com.br/verificacao/79EA-5465-9F5E-F7D5 e informe o código 79EA-5465-9F5E-F7D5



Contaminante: Qualquer agente de origem física, biológica ou química, matéria estranha ou outras substâncias não intencionalmente adicionadas ao alimento que possam comprometer a segurança e a adequação dos alimentos.

Contaminação cruzada: Transferência da contaminação de uma área ou produto para áreas ou produtos anteriormente não contaminados por meio de superfícies de contato, mãos, utensílios, equipamentos, entre outros.

Cozinhas industriais: Cozinhas que preparam e fornecem alimentação pronta para o consumo para comunidades fixas, como indústrias e empresas.

Cozinhas institucionais: Cozinhas que preparam e fornecem alimentação pronta para consumo para comunidades fechadas, como creches, escolas, instituições de longa permanência para idosos, presídios e quartéis, entre outros.

Embalagem primária: É a embalagem que está em contato direto com os alimentos.

Embalagem secundária: É a embalagem destinada a conter a embalagem primária.

Embalagem terciária: É a embalagem destinada a conter uma ou várias embalagens secundárias.

Equipamentos de refrigeração: Equipamentos destinados a manter as temperaturas dos alimentos resfriados ou congelados.

Higienização das mãos: Termo genérico aplicável à higienização simples das mãos e higienização antisséptica das mãos.

Higienização simples das mãos: Ato de higienizar as mãos com água e sabonete líquido comum.

Higienização antisséptica das mãos: Ato de higienizar as mãos com água e sabonete líquido associado a agente antisséptico.

Higienização de ambientes, equipamentos, utensílios e alimentos: Operação que compreende as etapas de limpeza e desinfecção.

Ingrediente: É qualquer substância, incluídos os aditivos alimentares, empregada na fabricação ou preparação de um alimento e que permanece no produto final, ainda que de forma modificada.

Lote: Conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante ou fracionador, em tempo determinado, sob condições essencialmente iguais.

Material sanitário: Material inerte que não favorece a migração de elementos para os alimentos, atóxico, liso, impermeável, lavável, de fácil higienização, resistente ao ataque de substâncias corrosivas e à ação mecânica.

Manipulador de alimentos: Toda pessoa que manipule diretamente os alimentos embalados ou não, as embalagens, os equipamentos e utensílios utilizados em alimentos, e as superfícies que entram em contato com os alimentos. Também é considerado manipulador de alimentos o funcionário que participe diretamente da oferta de refeições para crianças, idosos, e para qualquer pessoa que dependa de auxílio para ingestão de alimentos.

Manipulação de alimentos: Operações efetuadas sobre as matérias-primas para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado ou do produto acabado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição, exposição à venda, oferta de refeições, entre outras.

Matéria-prima: É toda substância que para ser utilizada como alimento necessite sofrer tratamento e ou transformação de natureza física, química ou biológica.

Manual de Boas Práticas: Documento que descreve as operações realizadas pela pessoa física ou jurídica, e que inclui, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção da higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle de qualidade da água para consumo humano, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, controle da higiene e saúde dos manipuladores e o controle e garantia de qualidade do produto final.

Procedimento Operacional Padronizado - POP: Procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos. **Rastreabilidade:** Processo de acompanhamento do produto na cadeia produtiva, que engloba produção, beneficiamento, armazenamento, transporte, industrialização, embalagem, reembalagem, comercialização, utilização e consumo final.

Responsável técnico: É o profissional legalmente habilitado, responsável pela qualidade e segurança do produto perante os órgãos de vigilância em saúde. **Restos alimentícios:** Alimentos já expostos para o consumo ou aqueles que não foram expostos, mas foram mantidos fora das condições de tempo e temperatura recomendadas pelo fabricante ou por este regulamento.

Saneantes: Substâncias ou preparações destinadas à limpeza, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água, compreendendo, entre outros, os detergentes e seus congêneres, alvejantes, desinfetantes, água sanitária e desinfestantes.

2. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES

2.1. Os estabelecimentos devem situar-se em áreas isentas de substâncias potencialmente tóxicas e de outros contaminantes. As áreas circundantes não devem oferecer condições de atração, acesso, proliferação e abrigo para pragas e vetores.

2.2. Área externa - Os pátios e as vias de circulação ao redor das áreas de recebimento, pré-preparo, preparo, armazenamento e expedição de alimentos devem ser revestidos com piso resistente ao trânsito sobre rodas, lavável e sem acúmulo de líquidos e resíduos. A vegetação deve ser mantida aparada.

2.2.1. A área destinada ao armazenamento de resíduos deve ter dimensão compatível com as quantidades geradas e com a frequência da coleta, ser revestida com material sanitário e ser provida de ponto de água e ralo ligado à rede de esgoto. Deve ser protegida da chuva, sol, acesso de animais e de pessoas estranhas à atividade.

2.2.2. As caçambas e os outros recipientes utilizados no armazenamento de resíduos devem ser construídos com material de fácil limpeza, possuir tampas bem ajustadas e permanecer dispostos em local com piso lavável dotado de ralo ligado à rede de esgoto.

2.2.2.1. Esses recipientes devem estar disponíveis em número suficiente e possuir capacidade compatível com a quantidade de resíduos gerados.

2.2.3. A área para guarda de botijões de gás deve ser exclusiva para armazenamento de recipientes de Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) e seus acessórios. A delimitação deve ser efetuada com estruturas que evitem o acesso de pessoas estranhas e permita a constante ventilação.

2.3. Áreas Externas e Internas - Todas as edificações, instalações e dependências devem ser mantidas limpas, organizadas, em boas condições de conservação, livres de focos de insalubridades, pragas, vetores urbanos, outros animais, materiais em desuso, inservíveis e estranhos à atividade.

2.3.1. Toda construção deve garantir a acessibilidade à pessoa com deficiência ou com mobilidade reduzida conforme legislação vigente.

2.3.2. Os estabelecimentos não podem ter comunicação direta com dependências residenciais, bem como ser utilizados como moradia, dormitório ou para outras finalidades não pertencentes à atividade fim. O descanso durante as pausas deve ocorrer em local próprio, separado e sem acesso direto às áreas de manipulação de alimentos.

2.3.3. Os ralos e as grelhas devem ser em número suficiente de forma que seja possível o adequado escoamento de líquidos. Devem ser dotados de dispositivos resistentes que impeçam a passagem de pragas e vetores urbanos. Nas áreas internas é obrigatória a instalação de ralos protegidos e sifonados. Os ralos e grelhas devem ser ligados à rede de esgoto.

2.3.3.1. É proibida a instalação de ralos ou grelhas no interior das câmaras frias.

2.3.4. É obrigatória a existência de reservatório de água potável, que deve:

I. Ser instalado em local acessível para inspeção e higienização, protegido contra inundações, infiltrações, acesso de vetores, pragas e outros animais;
II. Possuir capacidade e vazão suficientes;

III. Ser construído com material resistente aos produtos e aos processos de higienização, atóxico, inodoro e impermeável;
IV. Possuir superfície lisa;

V. Ser mantido em boas condições de conservação, sem rachaduras.

VI. Ser mantido bem vedado;

VII. Possuir extravasador na sua parte superior.

2.4. Área interna - As instalações devem ser organizadas de forma a facilitar a execução dos procedimentos operacionais, apresentar fluxos ordenados, contínuos, sem cruzamento de etapas e linhas do processo de produção, compreendendo desde o recebimento da matéria-prima até a expedição do produto acabado ou a distribuição para o consumo. A separação adequada das diferentes atividades deve estar garantida por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.

2.4.1. O dimensionamento das instalações deve ser compatível com as atividades desenvolvidas, considerando-se o volume de produção, as características dos produtos, o padrão do cardápio e os sistemas de distribuição e venda.

2.4.2. As instalações devem ser organizadas de maneira a restringir o trânsito de pessoas não envolvidas diretamente com as atividades realizadas no setor.

2.4.3. As práticas de reformas civis devem ser executadas fora do horário de manipulação dos alimentos. A realização de obras durante o funcionamento do estabelecimento só é permitida quando for possível o completo isolamento da área que está sendo reformada. O isolamento deve ser efetuado de forma a evitar a contaminação dos demais setores.

2.4.3.1. Durante a execução dessas atividades todos os equipamentos, utensílios, móveis, embalagens para alimentos e alimentos devem estar adequadamente protegidos.

2.4.3.2. As instalações, os móveis, os equipamentos e os utensílios devem estar higienizados quando do reinício das atividades de manipulação de alimentos.

2.4.4. A edificação e as instalações devem garantir aos funcionários o conforto ambiental, que compreende o nível de ruídos, a ventilação, a iluminação e a minimização da poluição do ar no local de trabalho.

2.4.5. Os pisos devem ser revestidos com material liso, antiderrapante, impermeável, lavável, de fácil higienização e resistente ao uso e aos produtos de limpeza e desinfecção. Devem ter inclinação suficiente em direção aos ralos para não permitir que a água fique estagnada. Não é permitida a utilização de papelão, tapetes, carpetes ou outros materiais não sanitários para forração de pisos.

2.4.6. As paredes devem possuir acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara e resistente aos impactos, à higienização e ao calor. Devem estar livres de umidade, bolores, descascamentos, rachaduras e outras imperfeições. São vedadas as divisórias de vazão interno. As aberturas para iluminação e instalação de equipamentos de exaustão, ventilação e climatização devem ser protegidas contra o acesso de animais sinantrópicos e sujidades.

2.4.7. Os tetos devem possuir acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara, sem frestas e resistente ao calor. Devem estar livres de gotearias, umidade, bolores, descascamentos e rachaduras. É proibido forro de madeira em ambientes que envolvam a



geração de calor e umidade. Os vãos de telhado e as aberturas para ventilação, exaustão e entrada de luz devem possuir mecanismos de proteção contra a entrada de animais sinantrópicos e sujidades.

2.4.8. As portas devem possuir acabamento liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e de cor clara. Devem estar ajustadas aos batentes e possuir fechamento automático. As portas com acesso direto ao meio externo devem ter mecanismos de proteção contra entrada de sujidades e animais sinantrópicos. Os estabelecimentos que, devido às características de suas atividades, não consigam manter o isolamento adequado do meio externo devem possuir, em todas as portas internas, mecanismos de proteção iguais àqueles exigidos para as portas com acesso direto ao meio externo. É vedada a utilização de cortinas plásticas com o objetivo de impedir o acesso de sujidades e animais sinantrópicos.

2.4.9. As janelas devem possuir acabamento liso, resistente, impermeável e de fácil limpeza. Devem possuir mecanismos de proteção adequados contra o acesso de animais sinantrópicos e outros contaminantes. As telas milimétricas, quando instaladas, devem possuir malha de 2 milímetros, ser construídas com material resistente e de fácil limpeza, ser mantidas íntegras e ajustadas aos batentes. As janelas devem estar protegidas de modo que os raios solares não incidam diretamente sobre os funcionários, alimentos e equipamentos sensíveis ao calor. A proteção adotada deve ser constituída de material de fácil limpeza.

2.4.10. A iluminação deve ser uniforme, sem ofuscamentos, contrastes excessivos, sombras e cantos escuros, e não deve alterar as características sensoriais dos alimentos.

2.4.11. Para as áreas destinadas exclusivamente ao consumo de alimentos não se aplicam os itens 2.4.5 a 2.4.10. As paredes, tetos, janelas, portas, pisos, grelhas e ralos devem ser mantidos em bom estado de conservação.

2.4.12. Nas rampas, escadas, locais com desnível de piso e em ambientes mais altos em relação a outros é obrigatória a instalação de corrimão ou guarda-corpo. Os pisos das rampas e escadas devem possuir dispositivos antiderrapantes específicos.

2.4.13. As lâmpadas e as luminárias instaladas em locais nos quais os alimentos não estejam embalados devem ser protegidas contra explosões e quedas acidentais.

2.4.14. As fiações elétricas devem ser embutidas em eletrodutos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente.

2.4.15. A ventilação deve proporcionar a renovação do ar e garantir que o ambiente fique livre de fungos, gases, póis, fumaça, gordura e condensação de vapores.

2.4.15.1. O conforto térmico pode ser assegurado por aberturas que permitam a circulação natural do ar. A ventilação não deve ser assegurada com a simples abertura de portas.

2.4.15.2. O pé-direito das instalações deve ser compatível com as atividades desenvolvidas no local. O pé-direito deve ter, no mínimo, 2,70 metros.

2.4.15.3. Em locais em que a boa qualidade do ar e o conforto térmico não possam ser assegurados por meio de aberturas na edificação, devem ser instalados sistemas de climatização compatíveis com as dimensões das instalações, o número de ocupantes e as características do processo produtivo, de acordo com os parâmetros e os critérios estabelecidos na legislação específica. A direção do fluxo de ar deve ser da área limpa para a suja e não deve incidir sobre os alimentos expostos e os funcionários daquela área.

2.4.15.4. Os componentes dos equipamentos de climatização devem ser mantidos em adequadas condições de conservação e higiene.

2.4.15.5. A higienização, a manutenção programada e periódica dos componentes do sistema de climatização e a troca de filtros devem ser realizadas conforme legislação específica.

2.4.15.6. É proibida a utilização de ventiladores nas áreas onde são realizadas as atividades de pré-preparo, preparo e embalagem de alimentos.

2.4.15.6.1. É proibida a utilização de climatizadores com aspersão de neblina nas áreas de pré-preparo, preparo, embalagem e exposição de refeições prontas para consumo.

2.4.15.7. Os componentes para captação do ar externo devem ser localizados em áreas livres de contaminantes e distantes dos pontos de exaustão de ar.

2.4.16. É obrigatória a instalação de pias exclusivas para higienização das mãos sem:

I. Sanitários para funcionários e público;

II. Vestiários para os funcionários;

III. Pontos estratégicos em relação ao fluxo de produção, de forma a garantir o fácil acesso a todos os funcionários e evitar a contaminação cruzada, considerando-se as áreas de guarda de resíduos, recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, porcionamento, fracionamento, embalagem, expedição e consumo de alimentos.

2.4.17. As pias exclusivas para a higienização das mãos devem ser instaladas em número suficiente considerando-se o fluxo de produção, a dimensão das instalações e as características dos alimentos manipulados em cada setor.

2.4.18. É obrigatória a instalação de pias exclusivas para higienização das mãos em todos os locais destinados ao consumo de alimentos, tais como refeitórios, salões de restaurantes e praças de alimentação.

2.4.19. É obrigatória a instalação de pias exclusivas para higienização das mãos no setor de venda de frutas, verduras e legumes nas lojas dos supermercados e hipermercados.

2.4.20. As instalações sanitárias para os funcionários devem ser específicas para cada sexo. Os vasos sanitários e os chuveiros devem ser instalados na proporção de um para cada vinte funcionários. É vedado o vaso sanitário do tipo privada turca ou similar. As instalações devem possuir os seguintes requisitos:

I. Descarga em bom estado de conservação e funcionamento;

II. Vaso sanitário sifonado com assento e tampa;

III. Mictórios com descarga, preferencialmente automática;

IV. Lixeira com tampa e acionamento sem contato manual para descarte de papel higiênico;

V. Lixeira sem contato manual para descarte de papel toalha utilizado na secagem das mãos;

VI. Suporte para papel higiênico devidamente suprido.

2.4.21. Os vestiários devem ser específicos para cada sexo, possuir armários individuais ou outros sistemas para guarda de roupas e pertences pessoais que devem ser organizados de forma a prevenir a contaminação dos uniformes e dispostos de modo a permitir a higienização do ambiente.

2.4.21.1. Os calçados devem ser dispostos em local limpo e organizado de forma a evitar a contaminação de uniformes, roupas de uso pessoal e demais objetos.

2.4.21.2. Para os estabelecimentos comerciais classificados como ME ou EPP e a empresa registrada como Sociedade Limitada - Ltda, optante pelo Sistema Tributário Simples está dispensada a exigência de vestiário, desde que a área do sanitário comporte de forma organizada a instalação de armários individuais e chuveiros na proporção de um para cada vinte funcionários.

2.4.22. As instalações sanitárias destinadas ao público devem possuir:

I. Descarga em bom estado de conservação e funcionamento;

II. Vaso sanitário sifonado com assento e tampa;

III. Mictórios com descarga, preferencialmente automática;

IV. Lixeira com tampa e acionamento sem contato manual para descarte de papel higiênico;

V. Lixeira sem contato manual para descarte de papel toalha utilizado na secagem das mãos;

VI. Suporte para papel higiênico devidamente abastecido.

2.4.22.1. Os estabelecimentos com área de consumo para o público devem dispor, pelo menos, de um banheiro acessível, exceto quando instalados em centros comerciais que ofereçam esse serviço. Os equipamentos e acessórios devem ser instalados de forma que possam ser utilizados por pessoa com deficiência ou com mobilidade reduzida.

2.4.23. Nos locais onde não há consumação é opcional a instalação de sanitário para o público.

2.4.24. As instalações sanitárias não devem ter comunicação direta com as áreas destinadas à manipulação e ao armazenamento de alimentos.

2.4.25. O esgotamento sanitário deve ser ligado à rede de esgoto.

2.4.26. Não deve existir caixa de esgoto dentro das áreas de pré-preparo, preparo e armazenamento de alimentos. As caixas de esgoto devem ser mantidas bem vedadas.

2.4.27. É obrigatória a presença de caixa de gordura, mantida bem vedada, próxima à área de geração do resíduo. Deve estar localizada fora das áreas de manipulação e armazenamento de alimentos.

2.4.28. As tubulações de vapor devem ser resistentes à corrosão, fabricadas com material atóxico, de fácil limpeza e desinfecção, dotadas de filtros, isoladas termicamente e protegidas fisicamente com material adequado. As tubulações devem possuir ponto de coleta para avaliação da qualidade do vapor.

2.4.29. As tubulações de ar comprimido devem ser fabricadas de acordo com as normas vigentes. O ar comprimido que entra em contato com os alimentos deve ser captado em local não contaminado e livre de lubrificantes.

2.4.29.1. O suprimento de ar deve ser protegido por filtros externos e internos, fabricados com material denso, descartável, atóxico, que não libere partículas, odor e sabor aos alimentos. A frequência de troca dos filtros deve obedecer à especificação do fabricante.

2.4.30. As tubulações, quando aéreas, devem ser instaladas de forma a não contaminar os alimentos e o ambiente e distantes das paredes e tetos para facilitar a higienização.

3. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

3.1. Os móveis, equipamentos e utensílios devem ser mantidos organizados, limpos, bem conservados, sem incrustações, ferrugens, furos, amassamentos ou outras falhas nos revestimentos.

3.2. As mesas, bancadas, prateleiras, armários, pias, cubas, tanques, balcões de distribuição, carrinhos para transporte de alimentos e demais móveis, equipamentos e utensílios devem estar disponíveis em quantidades suficientes, de acordo com as atividades desenvolvidas, o volume de produção, as características dos produtos ou padrão do cardápio e o sistema de distribuição ou venda.

3.3. Os instrumentos de medição devem ser calibrados anualmente ou conforme a recomendação do fabricante.

3.3.1. As empresas devem manter registros de controle da calibração dos instrumentos e equipamentos de medição, além de manter a disposição da autoridade sanitária comprovante da execução do serviço realizado por empresa acreditada em órgão oficial competente.

3.4. As mesas, bancadas, prateleiras, entre outros móveis devem ser construídos ou revestidos interna e externamente com material sanitário.

3.5. Os móveis das áreas destinadas exclusivamente ao consumo de alimentos estão livres das exigências do item anterior. Os mesmos devem ser mantidos limpos e bem conservados.

3.6. Os equipamentos e utensílios utilizados devem ser fabricados com material sanitário.

3.7. Os equipamentos devem ser mantidos com porcas, parafusos e arrebites bem ajustados e livres de gotejamento.

3.8. Não é permitido o uso de equipamentos e utensílios de madeira (pallets e displays de parede) e vidro ou fabricados com material poroso, esmaltado ou susceptível à oxidação ou calor nas etapas de fracionamento, pré-preparo, preparo e porcionamento, exceto nas preparações reconhecidamente típicas nacionais, internacionais e na ausência de substitutos disponíveis no mercado, e desde que obedecidos os quesitos de boas práticas.

3.9. Não é permitida a utilização de equipamentos e utensílios de amianto, bem como a utilização de termômetros de vidro.

3.10. Os lubrificantes utilizados nos equipamentos que possam eventualmente entrar em contato com os alimentos ou embalagens devem ser de grau alimentício. As especificações técnicas do produto devem permanecer à disposição da autoridade sanitária.

3.11. Os equipamentos e utensílios devem ser mantidos protegidos de sujidades e de animais sinantrópicos e dispostos de forma a evitar a contaminação cruzada, mesmo quando fora de uso. Não é permitida a disposição dos mesmos, higienizados ou não, diretamente sobre o piso, exceto quando a instalação dos mesmos assim o exigir.

3.12. Os fornos, para qualquer utilização, devem ser construídos solidamente, revestidos com material sanitário e refratário, oferecendo o máximo de segurança e conforto aos trabalhadores.

3.13. Os fornos que produzem gases provenientes da queima devem ser dotados de chaminé e filtros suficientemente dimensionados para a livre saída dos gases queimados,

Assinado por 1 pessoa: LUIS FERREIRA DE SOUSA FILHO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://sispesssoa.tdoc.com.br/verificador/7B29-CD09-8D0D-4E41> e informe o código 7B29-CD09-8D0D-4E41



Assinado por 1 pessoa: LUIS FERREIRA DE SOUSA FILHO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://sispesssoa.tdoc.com.br/verificador/7B29-CD09-8D0D-4E41> e informe o código 7B29-CD09-8D0D-4E41



Assinado por 1 pessoa: LUIS FERREIRA DE SOUSA FILHO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://sispesssoa.tdoc.com.br/verificador/7B29-CD09-8D0D-4E41> e informe o código 7B29-CD09-8D0D-4E41



Assinado por 1 pessoa: LUIS FERREIRA DE SOUSA FILHO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://sispesssoa.tdoc.com.br/verificador/7B29-CD09-8D0D-4E41> e informe o código 7B29-CD09-8D0D-4E41



de acordo com as normas técnicas oficiais de poluição.

3.14. É proibido em fornos a lenha o uso de madeira provida de demolição, móveis, caixarias e aquelas utilizadas em obras.

3.15. O arranjo físico dos equipamentos e dos móveis deve obedecer ao fluxo operacional, propiciar o fácil acesso aos mesmos e garantir a segurança dos funcionários.

3.16. O entorno dos equipamentos deve ser mantido livre, de modo a garantir seu perfeito funcionamento, manutenção, higienização, circulação de ar e dos operadores.

3.17. Nas áreas onde existam fontes de calor, os equipamentos de refrigeração devem ser instalados de forma a não comprometer a sua eficiência.

3.18. Os equipamentos que processem alimentos em pó devem ser herméticos e dotados de captadores de pó.

3.19. Todas as máquinas e equipamentos utilizados em atividades relacionadas com a produção de alimentos e embalagens devem possuir dispositivos de proteção e segurança, de modo a minimizar ruídos e prevenir acidentes.

3.20. As zonas de perigo das máquinas e equipamentos, tais como: partes móveis, zonas entrançadas, de cisalhamento, de corte, áreas de cilindro, serras e transmissões de força, devem possuir dispositivos de proteção que impeçam o acesso involuntário e acidental ou que possibilitem o acesso voluntário dos trabalhadores.

3.21. As máquinas e equipamentos devem ter dispositivos de acionamento e parada, de modo que:

I. Sejam acionados ou desligados pelo operador na sua posição de trabalho;

II. Não se localizem na zona perigosa da máquina ou equipamento;

III. Possam ser acionados ou desligados em caso de emergência, por outropessoa que não seja o operador;

IV. Não possam ser acionados ou desligados, involuntariamente, pelo operador, ou de qualquer outra forma acidental;

V. Não acarretem riscos adicionais.

3.22. A empresa deve utilizar e manter em condições seguras de uso os equipamentos que auxiliem no transporte e movimentação de cargas, cujo peso possa comprometer a segurança ou acarretar agravos à saúde dos funcionários.

3.23. O dimensionamento dos equipamentos e mobiliários deve assegurar a perfeita adaptação às dimensões corporais do manipulador.

3.24. A empresa deve disponibilizar assentos adequados para a realização de tarefas que possam ser executadas na posição sentada.

3.25. Os motores e casas de máquinas devem possuir sistemas de isolamento que garantam a segurança dos funcionários e operadores.

4. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

4.1. A etapa de higienização dos equipamentos e utensílios deve ocorrer em área própria, protegida, isolada, dotada de tanque ou pia, bancada para apoio e água corrente fria e quente.

4.1.1. Quando da impossibilidade de adequação da estrutura física, os procedimentos devem ser realizados de forma a garantir a eficácia do processo e a segurança dos alimentos, de forma a evitar a contaminação cruzada.

4.2. Os equipamentos que apresentem superfícies não visíveis e com contornos que possam acumular resíduos, como fatiadores, picadores, moedores de carne, liquidificadores, entre outros, devem ser desmontados para que seja possível a higienização adequada.

4.2.1. Os equipamentos que não possam ser totalmente ou parcialmente

desmontados devem ser higienizados por meio de técnicas eficientes.

4.3. Os procedimentos de limpeza e desinfecção devem garantir a não contaminação dos alimentos por meio da utilização de procedimentos, equipamentos, utensílios e produtos adequados.

4.4. Todos os materiais, utensílios e equipamentos de limpeza, panos de limpeza, vassouras, rodos, pás de lixo, baldes, lavadoras de pisos, entre outros, devem ser mantidos limpos, bem conservados e guardados em local próprio e identificado, separados de acordo com o tipo e local de utilização.

4.5. Os utensílios e panos de limpeza utilizados nas áreas de armazenamento de resíduos e nos sanitários devem ser específicos e não podem ser usados em outras áreas.

4.6. É proibido o uso de panos não descartáveis nos procedimentos de higienização e secagem de utensílios, equipamentos e outras superfícies que entrem em contato direto com alimentos. O uso de panos descartáveis não deve acarretar risco de contaminação cruzada.

4.7. Todos os produtos destinados a higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem obedecer à legislação vigente, estar regularizados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e ser utilizados apenas para as finalidades indicadas pelos fabricantes e dentro do prazo de validade. Os produtos de uso profissional devem ser acompanhados de fichas técnicas e dados de segurança.

4.8. A periodicidade e os métodos de higienização devem ser compatíveis com os processos de produção e com as propriedades das matérias-primas, superfícies e produtos utilizados.

4.9. Toda a água utilizada para a higienização deve ser descarregada na rede de esgoto, não sendo permitido o seu escoamento para galerias pluviais, via pública ou vizinhança.

4.10. É vedado:

I. Varrer a seco;

II. Reutilizar embalagens vazias de produtos de limpeza e desinfecção;

III. Reutilizar embalagens de alimentos e bebidas para acondicionar produtos de limpeza e desinfecção;

IV. Lavar peças de uniformes e panos de limpeza em áreas nas quais possam acarretar ou sofrer contaminação cruzada;

V. Diluir produtos detergentes e saneantes contrariando a recomendação do fabricante;

VI. Manter esponjas, sabões e panos descartáveis utilizados na higienização de utensílios imersos em recipientes com água ou outra solução;

VII. Manter recipientes para acondicionamento de resíduos sobre bancadas e pias.

4.11. Durante a manipulação de alimentos é proibido realizar a lavagem das instalações. A limpeza para remoção de sujidades ou resíduos de alimentos deve ser feita de forma a evitar a contaminação cruzada.

4.12. O Sistema de limpeza a seco deve garantir a retirada de sujidades e restos de

produtos, que devem ser removidos pelo sistema de aspiração ou outro compatível com o processo. Não é recomendado o uso de ar comprimido para esta operação.

4.12.1. Os equipamentos devem ser desmontados, sempre que possível, para facilitar a limpeza. A remoção das sujidades aderidas deve ser feita utilizando-se escovas de cerdas sintéticas, de dureza adequada à superfície.

4.13. No sistema de limpeza a seco, a lavagem e a desinfecção só devem ser empregadas quando o nível de contaminação exigir.

5. RECEBIMENTO

5.1. O recebimento de alimentos, embalagens e descartáveis deve ocorrer em área protegida de chuva, sol e poeira e livre de resíduos e materiais inservíveis. O local deve ser organizado de forma a garantir a segurança dos produtos.

5.2. É proibida a entrada de veículos de transporte nas áreas destinadas ao armazenamento de alimentos.

5.3. Os alimentos, as embalagens para alimentos e os descartáveis não devem ser dispostos diretamente sobre o piso.

5.4. Os produtos devem permanecer nesta área apenas o tempo necessário para realização das atividades relacionadas com a avaliação e conferência das mercadorias, devendo ser encaminhados, imediatamente a seguir, para as áreas destinadas ao armazenamento.

5.5. É proibido o armazenamento de alimentos, bebidas, embalagens para alimentos e descartáveis nos pátios e nas plataformas de recebimento.

5.6. No momento da recepção de mercadorias, devem ser observadas as condições de conservação e limpeza dos veículos de transporte e a higiene e a uniformização dos entregadores.

5.7. Os alimentos devem ser inspecionados, no momento da recepção dos mesmos, considerando-se o padrão de identidade e qualidade previamente definido. Deve-se, ainda, observar:

I. Integridade e legibilidade da rotulagem;

II. Denominação de venda;

III. Data de validade;

IV. Número de registro no órgão oficial, quando obrigatório;

V. Identificação de origem: razão social e endereço do fabricante, do distribuidor quando proprietário da marca e do importador, para alimentos importados;

VI. Temperatura dos alimentos perecíveis que, quando do recebimento, devem obedecer aos seguintes parâmetros:

a) Produtos congelados: no máximo a -12°C ou conforme a especificação do fabricante;

b) Pescados resfriados crus: no máximo a 3°C ou conforme especificação do fabricante;

c) Carnes e derivados resfriados crus: no máximo a 7°C ou conforme especificação do fabricante;

d) Leite e derivados, ovos, frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados, sucos e polpas: no máximo a 10°C ou conforme especificação do fabricante;

e) Preparações prontas para o consumo com pescados crus ou carne bovina crua: no máximo a 5°C ;

f) Produtos de panificação e confeitaria com coberturas e recheios que possuam ingredientes que necessitem de refrigeração: no máximo a 5°C ;

g) Demais produtos resfriados: no máximo a 10°C ou conforme especificação do fabricante;

h) Produtos quentes: no mínimo a 60°C .

VII. Índícios de descongelamento e recongelamento de produtos congelados, tais como: amolecimento e deformações nos produtos, embalagens molhadas ou deformadas, com camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo;

VIII. As características sensoriais: cor, aparência, odor, textura;

IX. A integridade, limpeza e presença ou vestígios de animais sinantrópicos nas embalagens e nos recipientes de transporte dos alimentos.

5.8. Os alimentos que não atenderem os critérios e parâmetros de qualidade e segurança apresentados no item 5.7 não devem ser recebidos.

6. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

6.1. Os alimentos, matérias-primas, ingredientes, embalagens para alimentos e descartáveis devem ser armazenados em local organizado, com iluminação, temperatura, umidade e ventilação adequadas, dimensão compatível com o volume armazenado, isolado por barreiras físicas do ambiente externo e das demais áreas com atividades distintas e atender aos seguintes critérios:

I. Protegidos da incidência de raios solares;

II. Separados por categorias;

III. Separados de todos os materiais de limpeza, higiene, perfumaria e outros produtos químicos;

IV. Separados dos alimentos que exalem odores;

V. Empilhados segundo as recomendações dos fabricantes e de forma a não comprometer a qualidade e a integridade das embalagens e dos produtos;

VI. Organizados de forma a garantir a ventilação, higienização e circulação de pessoas;

VII. Dispostos distantes do piso, sobre estrados com acabamento liso, mantidos em bom estado de conservação e limpeza;

VIII. Acondicionados em embalagens íntegras, sem deformações, sujidades e ferrugem, com identificação visível e apresentando todos os dados necessários para garantir sua rastreabilidade e o controle da data de validade;

IX. Utilizados, segundo o sistema PVPS - Primeiro que Vence, Primeiro que Sai ou PEPS - Primeiro que Entra, Primeiro que Sai.

6.1.2. As matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios impróprios para o consumo, com prazos de validade vencidos, avariados, adulterados, fraudados, reprovados, devolvidos ou recolhidos do mercado, destinados à devolução ou descarte devem ser mantidos organizados, em local segregado, devidamente identificados, pelo menor tempo possível e protegidos de forma a impedir a atração, o acesso, o abrigo e proliferação de

Assinado por 1 pessoa: LUIS FERREIRA DE SOUSA FILHO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://joaopessoa.1doc.com.br/verificador/725-CDAG-8DD-4E41> e informe o código 725-CDAG-8DD-4E41



Assinado por 1 pessoa: LUIS FERREIRA DE SOUSA FILHO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://joaopessoa.1doc.com.br/verificador/725-CDAG-8DD-4E41> e informe o código 725-CDAG-8DD-4E41



Assinado por 1 pessoa: LUIS FERREIRA DE SOUSA FILHO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://joaopessoa.1doc.com.br/verificador/725-CDAG-8DD-4E41> e informe o código 725-CDAG-8DD-4E41



Assinado por 1 pessoa: LUIS FERREIRA DE SOUSA FILHO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://joaopessoa.1doc.com.br/verificador/725-CDAG-8DD-4E41> e informe o código 725-CDAG-8DD-4E41



vetores e pragas urbanas. Incluemse também as embalagens para alimentos em desconformidade com esta norma e

a legislação vigente. Deve ser determinada a destinação final dos mesmos. Os produtos resfriados e congelados devem estar armazenados em equipamentos destinados para este fim.

6.1.3. Nos ambientes caracterizados como depósito, onde são utilizados estrados, gaiolas e similares, as pilhas de produtos devem estar, no mínimo, a 40 centímetros de distância da parede e das outras pilhas e a 60 centímetros do forro.

6.1.4. Nos ambientes caracterizados como despensa, as pilhas de produtos devem estar, no mínimo, a 10 centímetros de distância da parede e a 60 centímetros do forro, com separação entre as pilhas. Os alimentos, bebidas, embalagens e descartáveis devem estar dispostos em prateleiras de material liso, resistente e impermeável, com altura mínima de 25 centímetros de distância do piso, de forma a evitar a contaminação dos alimentos.

6.2. As embalagens primárias para alimentos e os descartáveis (copos, canudos, pratos, marmitas, talheres, guardanapos, filmes plásticos, papel toalha para secagem das mãos, entre outros) devem ser armazenados de forma organizada. Devem ser mantidos protegidos, separados de outras categorias de produtos, sobre estrados ou prateleiras.

6.3. As embalagens secundárias e terciárias para alimentos devem ser armazenadas de forma organizada, segregadas dos produtos alimentícios, sobre estrados ou prateleiras.

6.4. Os produtos para higienização e limpeza com prazos de validade vencidos devem ser identificados e mantidos segregados em local afastado das áreas destinadas à manipulação de alimentos.

6.5. Os materiais de limpeza, higiene, perfumaria e outros produtos químicos devem ser armazenados segundo a recomendação do fabricante, afastados do piso e em local segregado, organizado e identificado.

6.6. É proibida a presença de pertences de uso pessoal e de outros objetos e

materiais estranhos à atividade em locais de armazenamento de alimentos, embalagens e descartáveis.

6.7. Os tambores, barricas, sacos e caixas de matérias-primas, ingredientes, produtos intermediários e finais devem ser mantidos fechados, limpos, identificados e fora de contato direto com o piso e paredes.

6.8. Após a abertura das embalagens originais, as matérias-primas, os ingredientes e os produtos alimentícios devem ser conservados conforme a recomendação do fabricante, considerando-se a nova data de validade e as condições de acondicionamento e armazenamento.

6.9. Os produtos que possam ser mantidos em suas embalagens originais após a abertura das mesmas, devem ser identificados com a data de abertura e nova data de validade.

6.10. As matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios transferidos de suas embalagens originais devem ser identificados com as seguintes informações: nome do produto, marca, lote, data de abertura da embalagem e a nova data de validade, conforme a orientação do fabricante. Outros sistemas de etiquetas podem ser implantados, desde que permitam a identificação e a rastreabilidade do produto.

6.11. Quando os alimentos pré-preparados, pré-misturados ou prontos para o consumo não forem utilizados ou embalados imediatamente, devem ser acondicionados adequadamente, protegidos e identificados com o nome do produto, data de manipulação e data de validade.

6.12. Os produtos e subprodutos destinados ao reprocesso devem ser identificados, acondicionados e armazenados em condições condizentes com as características dos produtos.

6.13. Os equipamentos de refrigeração devem ser dimensionados de acordo com volume e os tipos de alimentos manipulados ou armazenados no local.

6.14. Nos equipamentos de refrigeração, tipos diferentes de alimentos podem ser armazenados, desde que devidamente protegidos e separados, de forma a evitar a contaminação cruzada. A disposição dos produtos deve respeitar as linhas de carga máxima indicada nos equipamentos ou pelos fabricantes.

6.15. Os alimentos estocados em câmaras frias devem ser armazenados distantes das paredes e sob arrumação modular, de forma a garantir a circulação do ar frio. Os mesmos não devem estar dispostos sob os evaporadores.

6.16. Produtos que exalem odor ou que exsudem, frutas, verduras, legumes, carnes, pescados e outros produtos crus devem ser armazenados em equipamentos diferentes dos termicamente processados. Quando da existência de apenas um equipamento, o armazenamento deve ser realizado de forma a evitar contaminação cruzada e a migração de odores de um alimento para o outro.

6.17. Quando houver necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em um mesmo equipamento, os alimentos prontos para o consumo devem estar dispostos nas prateleiras superiores; os semiprontos e pré-preparados nas prateleiras do meio; e os produtos crus ou não higienizados nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos.

6.18. Os alimentos prontos para o consumo devem ser protegidos com coberturas específicas para cada recipiente, de modo que o fundo de um recipiente não fique em contato direto com os alimentos do recipiente inferior, quando empilhados. O material descartável utilizado neste procedimento não deve ser reaproveitado.

6.19. Os produtos acondicionados em caixas de papelão devem ser armazenados em equipamento de refrigeração exclusivo. Na total impossibilidade, as mesmas devem ser separadas dos demais produtos.

6.20. Os equipamentos de refrigeração devem ser organizados e regulados de forma a garantir que sejam atingidas as temperaturas indicadas para cada categoria de alimentos. No caso de existir apenas um equipamento de refrigeração, o mesmo deve estar regulado para o alimento que necessitar da temperatura mais baixa para sua conservação.

6.21. É proibido desligar os equipamentos de refrigeração com o objetivo de economizar energia. A operação de degelo automático não pode acarretar variações nas temperaturas dos alimentos recomendadas pelos fabricantes ou pela legislação vigente.

6.22. As câmaras frias, quando instaladas, devem possuir:

- I. Antecâmara, porta de impacto ou outro sistema que permita a proteção térmica;
- II. Revestimento com material de fácil limpeza, impermeável, liso e resistente emantido livre de ferrugem;
- III. Prateleiras confeccionadas com material sanitário;
- IV. Estrados em bom estado de conservação e limpeza, sem infestações e sem sinais de umidade ou embolramento;

V. Porta com sistema de vedação que permita a manutenção da temperatura interna;

VI. Dispositivo de segurança que permita abertura da porta pelo lado interno;

VII. Termômetro localizado no lado externo que permita a verificação de temperatura interna;

VIII. Sensor de temperatura do ar interno. O sensor deve ser instalado no local mais quente da câmara determinado por estudo de distribuição de temperatura ou por cálculo de projeto do fabricante;

IX. Interruptor, localizado na parte externa, com lâmpada piloto indicadora de ligado / desligado.

6.23. As embalagens dos alimentos armazenados devem estar limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e embolramento.

6.24. As embalagens de madeira e de uso único, provenientes diretamente do fabricante ou produtor, utilizadas para o acondicionamento de peixes salgados e secos, entre outros produtos, devem apresentar rotulagem e ser armazenadas em equipamentos de refrigeração exclusivo. Na total impossibilidade, as mesmas devem ser separadas dos demais produtos.

6.25. Os alimentos em descongelamento e em deglague para posterior preparo devem ser protegidos e identificados com o nome do produto, data do início do processo e data de uso.

6.26. Os alimentos parcialmente cozidos e que necessitem de posterior complementação da cocção para o seu consumo devem ser armazenados separadamente dos alimentos prontos para o consumo. Devem ser mantidos devidamente protegidos e identificados com o mínimo as seguintes informações: alimento parcialmente cozido, nome da preparação, data de manipulação e data de validade.

6.27. Os alimentos pré-preparados e os alimentos prontos para o consumo devem ser acondicionados em recipientes de material liso, impermeável, com aproximadamente 10 centímetros de altura, devidamente protegidos e identificados com o mínimo as seguintes informações: nome da preparação e data de uso ou validade.

6.28. Para produtos congelados industrializados devem ser obedecidas as recomendações dos fabricantes quanto às condições de armazenamento dos alimentos antes e após a abertura das embalagens. Na ausência dessas informações e para alimentos pré-preparados e preparados no estabelecimento devem ser usados os critérios e parâmetros indicados abaixo:

- I. De 0 a - 5°C: 10 dias;
- II. De - 6 a - 10°C: 20 dias;
- III. De - 11 a - 18°C: 30 dias;
- IV. Abaixo de -18°C: 90 dias.

6.29. Os alimentos resfriados devem ser armazenados conforme os prazos de validade e nas temperaturas indicadas pelos fabricantes na rotulagem. Na ausência dessas informações e para alimentos, pré-preparados e preparados no estabelecimento devem ser utilizados os parâmetros apresentados a seguir:

I. Leite e derivados: no máximo a 7° C por 5 dias;

II. Ovos e outros produtos: no máximo a 10°C por 7 dias;

III. Carne bovina, carne suína, aves, entre outras e seus produtos manipulados crus, exceto espetos mistos, bife rolê, carnes cruas empanadas e preparações com carne moída: no máximo a 4° C por 3 dias;

IV. Espetos mistos, bife rolê, carnes empanadas cruas, e preparações com carne moída: no máximo a 4°C por 2 dias;

V. Pescados e seus produtos manipulados crus: no máximo a 2° C por 3 dias;

VI. Produtos de panificação e confeitaria prontos para o consumo com coberturas ou recheios que possuam ingredientes que necessitem de refrigeração: no máximo a 5°C por 5 dias;

VII. Frios e embutidos fatiados, picados ou moídos: no máximo a 4°C por 3 dias;

VIII. Alimentos pós-cocção, exceto pescados: no máximo a 4°C por 3 dias;

IX. Pescados pós-cocção: no máximo a 2°C por 1 dia;

X. Sobremesas e outras preparações com laticínios: no máximo a 4°C por 3 dias ou acima de 4°C até 6°C por 2 dias ou acima de 6°C até 8°C por 1 dia;

XI. Maionese e misturas de maionese com outros alimentos: no máximo a 4°C por 2 dias ou acima de 4°C até 6°C por 1 dia;

XII. Frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados, sucos, polpas, caldo de cana: no máximo a 5° C por 3 dias;

XIII. Para os demais alimentos preparados: no máximo a 4°C por 3 dias.

6.30. Quando forem utilizadas temperaturas superiores às indicadas no item 6.30, no limite máximo de 10°C, o prazo máximo de consumo dos alimentos deve ser reduzido.

6.30.1. Alimentos que não observarem os parâmetros de temperatura e tempo estabelecidos nos itens 6.29 e 6.30 devem ser descartados.

6.31. A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro.

6.32. Após a higienização, os equipamentos de refrigeração devem ter sua temperatura interna reduzida e estabilizada antes do armazenamento de alimentos.

6.33. Não é permitido forrar ou cobrir as prateleiras dos equipamentos das cadeias fria e quente com tecidos, plásticos, papelão ou qualquer outro material que impeça ou dificulte a circulação do ar entre os produtos armazenados.

6.34. Produtos alimentícios que apresentem sinais de descongelamento ou de recongelamento, tais como, amolecimento ou deformação dos produtos, embalagens molhadas, com camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo, e que não atenderem o estabelecido no Subitem 6.1.2, devem ser descartados.

6.35. É vedada a utilização de sacolas para transporte de compras e sacos coletores de resíduos para armazenamento de alimentos nos equipamentos de refrigeração e de aquecimento de refeições.

7. PRÉ-PREPARO, PREPARO E ACONDICIONAMENTO

7.1. A configuração das áreas de pré-preparo, preparo, porcionamento e acondicionamento dos alimentos deve possuir fluxo linear, sem cruzamento de atividades entre as várias categorias e níveis de preparo dos alimentos, de forma a evitar a contaminação cruzada.

7.1.1. A separação adequada das atividades deve estar garantida por meios físicos ou outras medidas efetivas que permitam evitar a contaminação cruzada.

7.2. É vedado o pré-preparo e o preparo de alimentos nas áreas externas dos

Assinado por 1 pessoa: LUIS FERREIRA DE SOUSA FILHO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://joaopessoa.toc.com.br/verificador/7829-CD09-8D0D-4E41> e informe o código 7829-CD09-8D0D-4E41



Assinado por 1 pessoa: LUIS FERREIRA DE SOUSA FILHO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://joaopessoa.toc.com.br/verificador/7829-CD09-8D0D-4E41> e informe o código 7829-CD09-8D0D-4E41



Assinado por 1 pessoa: LUIS FERREIRA DE SOUSA FILHO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://joaopessoa.toc.com.br/verificador/7829-CD09-8D0D-4E41> e informe o código 7829-CD09-8D0D-4E41



Assinado por 1 pessoa: LUIS FERREIRA DE SOUSA FILHO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://joaopessoa.toc.com.br/verificador/7829-CD09-8D0D-4E41> e informe o código 7829-CD09-8D0D-4E41



estabelecimentos.

7.3. As áreas destinadas à seleção e lavagem de vegetais, manipulação de ovos, pescados, carnes e seus derivados crus devem ser separadas das demais por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.

7.4. É proibido manter a disposição e utilizar alimentos, matérias-primas e ingredientes, com prazos de validade vencidos ou mantidos fora das temperaturas recomendadas pelo fabricante ou por este regulamento.

7.5. É proibido manter a disposição e utilizar alimentos com embalagens não íntegras, violadas, amassadas, enferrujadas, estufadas e sem identificação de procedência.

7.6. As embalagens impermeáveis dos alimentos devem estar limpas antes de serem abertas. Para remoção de sujidades deve ser utilizada água corrente potável.

7.7. Todos os equipamentos e utensílios que entrem em contato com material potencialmente contaminado devem ser higienizados antes do contato com as matérias-primas ou com o produto acabado.

7.8. A manipulação dos alimentos prontos para o consumo, que sofreram tratamento térmico ou que não serão submetidos a tratamento térmico, e de frutas, verduras e legumes já higienizados, deve ser realizada com o uso de utensílios previamente higienizados ou com luvas descartáveis, utilizados de forma a evitar a contaminação cruzada.

7.9. A higienização de frutas, verduras, legumes e demais vegetais utilizados na confecção de preparações culinárias e bebidas deve contemplar as seguintes etapas:

I. Seleção para retirada de partes e unidades deterioradas;

II. Seleção para retirada de unidades brotadas, de sujidades, pragas e vetores;

III. Lavagem cuidadosa efetuada em água corrente e potável: folha por folha, legume por legume, cacho por cacho, fruta por fruta;

IV. Desinfecção realizada conforme a recomendação do fabricante do produto saneante utilizado;

V. Enxágue efetuado de forma cuidadosa em água corrente e potável ou conforme a recomendação do fabricante.

7.9.1. Não precisam sofrer desinfecção:

I. As frutas, legumes, verduras e demais vegetais que irão sofrer ação do calor;

II. As frutas cujas cascas não serão consumidas;

III. As frutas, legumes e demais vegetais destinados ao preparo de sucos e vitaminas cujas cascas não serão utilizadas no processo.

7.10. Para higienização de vegetais os estabelecimentos devem possuir utensílios, equipamentos ou cubas de material não contaminante, próprios para este fim, resistentes à corrosão, de tamanho que permita a imersão completa dos mesmos, e em número suficiente de acordo com as quantidades de alimentos manipulados e os procedimentos utilizados.

7.11. Os produtos utilizados na lavagem e desinfecção de vegetais devem apresentar, na rotulagem, indicação de uso para este fim, estar devidamente regularizados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e serem utilizados até a data de validade. As diluições dos produtos, o tempo de contato e as demais instruções para uso devem atender às orientações dos fabricantes.

7.12. Outros procedimentos para higienização de frutas, verduras, legumes e demais vegetais só podem ser utilizados após a realização de estudos de validação que comprovem sua eficácia. A descrição da metodologia e os resultados encontrados devem permanecer à disposição da autoridade sanitária.

7.13. Os produtos hortifrutícolas minimamente processados devem ser manipulados e embalados segundo os parâmetros e os critérios estabelecidos por este regulamento e por outros regulamentos técnicos específicos.

7.14. A etapa de dessalga de carnes e pescados deve ocorrer sob condições seguras, conforme a recomendação do fabricante. Na ausência dessa informação, o dessalga deve ser realizado:

I. Em água potável, sob refrigeração até 5° C;

II. Por meio de fervura.

7.15. O tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente não deve exceder a 30 minutos por lote.

7.16. A temperatura das áreas climatizadas deve ser mantida entre 12°C e 18°C e a manipulação nestas áreas não deve ultrapassar 2 horas por lote.

7.17. O descongelamento de alimentos deve ser efetuado segundo a recomendação do fabricante. Na ausência desta informação, o descongelamento deve ser realizado em temperaturas inferiores a 5°C ou em forno micro-ondas ou de convecção, quando o alimento for submetido imediatamente à cocção. O procedimento deve ser realizado de forma a garantir que todas as partes do alimento sejam completamente descongeladas.

7.18. Os produtos congelados devem ser preparados segundo a recomendação do fabricante expressa na rotulagem. Na ausência dessa informação, o descongelamento pode ser realizado diretamente sob cocção, desde que o método de cocção assegure o disposto no subitem 7.21.

7.19. Os alimentos que tenham sido descongelados não devem ser congelados novamente, exceto os alimentos crus que passem por processo de cocção e os alimentos crus semiprontos, feitos com carnes descongeladas, desde que sejam preparados diretamente na cocção, sem descongelamento prévio. Devem ser asseguradas as condições estabelecidas no subitem 7.21.

7.20. Os alimentos submetidos à cocção e destinados ao processo de congelamento, devem ser encaminhados imediatamente para o resfriamento forçado, e a seguir para o congelamento.

7.21. O tratamento térmico deve garantir que todas as partes dos alimentos atinjam a temperatura mínima de 74°C. Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico, desde que as combinações de temperatura e tempo sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, como 70°C por 2 minutos ou 65°C por 15 minutos.

7.22. O resfriamento do alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar os riscos de contaminação cruzada e de multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C a 10°C em até duas horas. Em seguida, o alimento preparado deve ser mantido em equipamentos de refrigeração, resfriado ou congelado.

7.23. Os alimentos reconstituídos devem receber a adição de água potável. Após a reconstituição, devem ser consumidos imediatamente, aquecidos ou refrigerados conforme

a indicação do fabricante.

7.24. As gorduras e os óleos utilizados em frituras não devem ser aquecidos a temperaturas superiores a 180°C.

7.25. A reutilização de óleos e gorduras só é permitida enquanto estes não apresentarem fumaça em temperaturas de fritura, espuma, resíduos ou alterações na cor, aroma ou sabor.

7.26. Os óleos e gorduras devem ser filtrados em filtros próprios. Em caso de utilização de fritadeira com filtro, devem ser obedecidas as recomendações do fabricante e observadas as características físico-químicas e sensoriais dos óleos e gorduras.

7.27. Os ovos devem ser utilizados segundo os seguintes critérios:

I. Não é permitida a utilização de ovos com as cascas rachadas ou sujas;

II. Devem ser manipulados de maneira que o conteúdo não entre em contato com a superfície externa da casca, de forma a evitar a contaminação cruzada;

III. São proibidas preparações em que os ovos permaneçam crus ou mal cozidos. Os ovos cozidos devem ser fervidos por 7 minutos e os ovos fritos devem apresentar a gema dura. Nas preparações sem cocção devem ser utilizados ovos pasteurizados, cozidos ou desidratados.

7.28. Na etapa de reaquecimento todas as partes dos alimentos devem atingir, no mínimo, a temperatura de 74°C.

7.29. É vedada a utilização de restos alimentares.

7.30. É proibida a presença de pertences de uso pessoal e de outros objetos e materiais estranhos à atividade nas áreas de pré-preparo, preparo e acondicionamento dos alimentos.

7.31. É proibida a entrada de caixas de madeira nas áreas destinadas ao preparo de alimentos.

8. EMBALAGEM E ROTULAGEM

8.1. As embalagens devem ser produzidas e utilizadas em conformidade com as boas práticas. Devem ser adequadas às características intrínsecas do alimento, conforme os regulamentos técnicos específicos, com o objetivo de preservar os padrões de identidade e qualidade do produto.

8.1.1. As embalagens não devem permitir a migração para os alimentos de componentes indesejáveis, tóxicos ou contaminantes em quantidades tais que superem os limites máximos estabelecidos em legislação ou que possam representar riscos para a saúde humana ou ocasionar modificações não esperadas na composição ou nas características sensoriais dos alimentos.

8.2. A rotulagem dos alimentos deve apresentar-se íntegra, com caracteres perfeitamente legíveis, conter os dados necessários para garantir a sua rastreabilidade e fornecer aos consumidores informações sobre suas características.

8.2.1. A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor deve conter as informações exigidas pela legislação geral, específica e por este regulamento:

I. Denominação de venda do alimento;

II. Lista de ingredientes em ordem decrescente de proporção;

III. Identificação de origem: razão social e endereço do fabricante, do distribuidor ou proprietário da marca e do importador, para alimentos importados;

IV. Data de validade;

V. Identificação do lote;

VI. Instruções para o preparo e uso do alimento, quando necessário;

VII. Indicação das precauções necessárias para manter as características normais do alimento. Para os produtos congelados e resfriados devem ser informadas as temperaturas máxima e mínima de conservação e o tempo que o fabricante ou o fracionador garante a qualidade do produto nessas condições. O mesmo dispositivo é aplicado para alimentos que possam sofrer alterações após a abertura das embalagens;

VIII. Informação nutricional, conforme legislação vigente;

IX. Registro, quando obrigatório.

8.2.2. Os alimentos fabricados, manipulados ou fracionados no local de venda, e embalados na presença do consumidor devem apresentar as seguintes informações:

I. Denominação de venda do alimento;

II. Marca;

III. Lista de ingredientes em ordem decrescente de proporção;

IV. Data de validade após fracionamento ou manipulação;

V. Indicação das precauções necessárias para manter as características normais do alimento. Para os produtos congelados e resfriados devem ser informadas as temperaturas máxima e mínima de conservação e o tempo que o fabricante ou o fracionador garante a qualidade do produto nessas condições.

9. DISTRIBUIÇÃO, EXPOSIÇÃO PARA VENDA E CONSUMO

9.1. Durante as etapas de distribuição e exposição para venda ou consumo, os alimentos e utensílios devem estar devidamente protegidos contra contaminantes de origem química, física e biológica que possam ser gerados pelos ambientes internos e externo, consumidores, manipuladores e animais.

9.1.1. É vedada a utilização de tecidos e de outros materiais não sanitários com o intuito de forrar bancadas ou proteger alimentos.

9.1.2. Os utensílios destinados a porcionar ou servir devem ser exclusivos para cada preparação ou produto alimentício e possuir cabos longos de forma a propiciar o distanciamento entre a mão do usuário e os alimentos.

9.2. Os ornamentos e plantas não devem propiciar risco de contaminação dos alimentos.

9.2.1. As plantas em terra não devem permanecer entre o fluxo de ar e os alimentos, sobre balcões e mesas de distribuição. É vedada a adubação orgânica.

9.3. É permitida a utilização de ventiladores, mantidos limpos e desde que o fluxo de ar não incida diretamente sobre os ornamentos, as plantas e os alimentos.

9.4. É proibido expor para venda e utilizar produtos com prazos de validade vencidos, sem identificação ou sem o registro no órgão competente, conforme legislação vigente.

9.5. É proibido expor para venda e utilizar alimentos com embalagens violadas, estufadas,

Assinado por 1 pessoa: LUIS FERREIRA DE SOUSA FILHO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://jopessoa.toc.com.br/verificador/7B29-CD49-80DD-4E41> e informe o código 7B29-CD49-80DD-4E41



Assinado por 1 pessoa: LUIS FERREIRA DE SOUSA FILHO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://jopessoa.toc.com.br/verificador/7B29-CD49-80DD-4E41> e informe o código 7B29-CD49-80DD-4E41



Assinado por 1 pessoa: LUIS FERREIRA DE SOUSA FILHO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://jopessoa.toc.com.br/verificador/7B29-CD49-80DD-4E41> e informe o código 7B29-CD49-80DD-4E41



Assinado por 1 pessoa: LUIS FERREIRA DE SOUSA FILHO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://jopessoa.toc.com.br/verificador/7B29-CD49-80DD-4E41> e informe o código 7B29-CD49-80DD-4E41



rasgadas, furadas, amassadas ou enferrujadas, bem como aquelas que apresentem sujidades que possam comprometer a qualidade do produto.

9.6. É proibido expor para venda alimentos que apresentem sinais de descongelamento ou re congelamento, tais como: amolecimento ou deformação dos produtos, embalagens molhadas, com camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo, entre outros.

9.7. As balanças, bancadas e esteiras utilizadas para apoio de mercadorias noscaixas de pagamento de produtos devem ser higienizadas de forma a evitar a contaminação cruzada dos alimentos.

9.8. Os alimentos resfriados e congelados deixados pelos consumidores nos caixas de pagamento de produtos devem ser imediatamente recolhidos e armazenados nos equipamentos específicos.

9.9. É proibido expor para venda, em sistema de autosserviço, alimentos não embalados, exceto vegetais não higienizados, grãos e refeições prontas para consumo imediato servidas em restaurantes e similares.

9.10. É permitida a comercialização de carne moída, desde que a moagem seja feita, obrigatoriamente, a pedido e na presença do comprador.

9.10.1. É permitida também a comercialização de carne moída processada embalada em estabelecimento regularizado junto aos órgãos oficiais competentes.

9.11. No comércio varejista de carnes, somente será permitido empanar e adicionar temperos em carnes quando existir local que atenda os mesmos requisitos da área de pré-preparo. O responsável pelas atividades deve estar devidamente treinado em manipulação de carnes.

9.11.1. São vedadas no comércio varejista de carnes a manipulação de preparações com carnes moídas e a adição de sais de cura nas carnes temperadas.

9.12. São proibidas a comercialização e a utilização de carne seca, carne de sol, charque e outros produtos cárneos produzidos em estabelecimentos sem registro nos órgãos oficiais competentes.

9.13. É permitida a venda de alimentos cárneos descongelados desde que esteja em conformidade com a recomendação do fabricante impressa na rotulagem e que ocorra em estabelecimentos que possuam equipamentos destinados para este fim. Durante a exposição para venda o produto deve estar identificado de forma clara, informando aos consumidores tratar-se de alimento descongelado e que o mesmo não deve ser recongelado antes do preparo. Deve ser informada, também, a data de descongelamento do produto.

9.14. É proibida a comercialização de produtos descongelados contrariando a recomendação do fabricante, indicada na rotulagem, de preparar o alimento diretamente na cocção ainda congelado.

9.15. Os recipientes contendo produtos vendidos a granel devem ser mantidos limpos e bem conservados, dotados de proteção, fabricados ou revestidos com material sanitário, conforme as características dos alimentos.

9.16. Os produtos vendidos a granel devem ser identificados, de forma visível e clara, fornecendo aos consumidores as seguintes informações:

I. Denominação de venda do produto;

II. Marca;

III. Data de validade segundo a recomendação do fabricante.

9.17. Os utensílios utilizados para o porcionamento dos alimentos vendidos a granel, exceto grãos e demais produtos secos, devem ser removidos dos recipientes e lavados após sua utilização.

9.18. Os expositores de alimentos resfriados e congelados devem indicar, de forma facilmente visível ao consumidor, a temperatura do ar interior do expositor, observadas as normas técnicas oficiais vigentes.

9.19. Os balcões, os equipamentos e os recipientes de exposição dos alimentos preparados prontos para consumo na área de consumação devem dispor de barreira de proteção que previna a contaminação dos mesmos em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor ou de outras fontes.

9.20. Os alimentos perecíveis das cadeias fria e quente devem ser mantidos em equipamentos próprios que permitam a manutenção das temperaturas indicadas para cada uma das categorias de produtos.

9.21. Os alimentos das cadeias fria e quente devem ser dispostos de forma organizada, sem sobreposições, em recipientes de tamanhos compatíveis com as dimensões dos equipamentos e de forma que as temperaturas indicadas para a conservação dos alimentos sejam mantidas em todas as partes dos produtos.

9.22. O balcão térmico deve estar limpo, com água tratada e limpa, trocada diariamente, mantida a temperaturas entre 80°C e 90°C. As cubas devem ter dimensões compatíveis com o equipamento de forma que o fundo de todas as cubas atinja a água aquecida.

9.22.1. Os alimentos preparados devem ser acondicionados nos balcões térmicos somente quando a temperatura da água estiver, no mínimo, a 80 °C.

9.23. Os alimentos preparados devem ser acondicionados nos equipamentos de manutenção a quente somente quando, em todas as suas partes, a temperatura estiver acima de 60°C.

9.24. Os pratos prontos e os alimentos perecíveis expostos para o consumo ou em espera para a distribuição devem permanecer protegidos de contaminações e sob controle de temperatura e tempo, segundo os seguintes critérios e parâmetros:

I. Alimentos quentes:

a) Em temperaturas superiores a 60°C, por no máximo por 6 horas;

b) Em temperaturas abaixo de 60°C, por no máximo por 1 hora.

II. Alimentos frios, que dependam somente da temperatura para a sua conservação:

a) Até 10°C, por no máximo 4 horas;

b) Entre 10°C e 21°C, por no máximo 2 horas. Exceto preparações com pescados e carnes cruas.

9.25. Os alimentos preparados e prontos para consumo em distribuição ou espera, que contenham carnes ou pescados crus devem ser expostos de forma a evitar a contaminação cruzada. Essas preparações devem ser mantidas em exposição por no máximo 2 horas a 5°C.

9.26. Alimentos que não observarem os parâmetros de temperatura e tempo estabelecidos nos itens 9.24 e 9.25 devem ser descartados.

9.27. As refeições dos funcionários devem ser realizadas em locais próprios e adequados ao consumo de alimentos.

9.28. É proibido vender, ofertar, fornecer, entregar e permitir o consumo de bebida

alcoólica, ainda que gratuitamente, aos menores de 18 anos de idade. Os estabelecimentos devem manter avisos da proibição de venda, oferta,

fornecimento, entrega e permissão de consumo de bebida alcoólica, ainda que gratuitamente, aos menores de 18 anos de idade, em tamanho e local de ampla visibilidade, afixado s em número suficiente para garantir sua visibilidade na totalidade dos respectivos ambientes, conforme regulamentação vigente.

9.28.1. Nos estabelecimentos que operam no sistema de autosserviço, as bebidas alcoólicas deverão ser dispostas em locais ou estandes específicos, distintos dos demais produtos expostos, com a afixação da sinalização de proibição, conforme regulamentação vigente.

10. TRANSPORTE

10.1. Os veículos para transporte de alimentos, matérias-primas, ingredientes, descartáveis e embalagens para alimentos devem apresentar-se em bom estado de conservação, limpos, organizados e livres de animais sinantrópicos, produtos tóxicos, substâncias e objetos estranhos à atividade, além de garantir a integridade e a qualidade dos produtos.

10.1.1. É proibido o transporte de pessoas e animais junto com alimentos, matérias-primas, ingredientes, descartáveis e embalagens para alimentos.

10.1.2. A cabine do condutor deve ser isolada do compartimento de carga.

10.2. É expressamente proibido o transporte de produtos que representem risco à saúde em veículos que transportem alimentos, matérias-primas, ingredientes e embalagens para alimentos, mesmo que submetidos à lavagem e desinfecção.

10.3. Os veículos de transporte devem ser higienizados de acordo com as características dos compartimentos de carga e dos produtos transportados.

10.3.1. Os procedimentos para a utilização e higienização dos tanques para transporte de alimentos devem ser descritos em forma de Procedimento Operacional Padronizado.

10.4. Os materiais utilizados para proteção e fixação das cargas (cordas, encerados, plásticos e outros) devem estar íntegros, em bom estado de conservação, não devendo constituir fonte de contaminação ou dano para o produto.

10.5. Os compartimentos de carga dos veículos de transporte fechados devem ser revestidos de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável.

10.6. As operações de carga, transporte e descarga não podem oferecer risco de contaminação, dano ou deterioração dos produtos.

10.7. Alimentos, descartáveis e embalagens para alimentos não devem ser dispostos diretamente sobre o piso dos veículos.

10.8. Os equipamentos de refrigeração devem garantir a temperatura adequada dos alimentos transportados e não oferecer risco de contaminação para o produto.

10.9. Os veículos de transporte que necessitem de controle de temperatura devem ser providos permanentemente de termômetros calibrados e de fácil leitura.

10.10. Os alimentos perecíveis crus ou prontos para o consumo devem ser mantidos durante o transporte nas seguintes temperaturas:

I. Produtos congelados: no máximo a -12°C ou conforme a especificação do fabricante;

II. Pescados resfriados crus: no máximo a 3°C ou conforme especificação do fabricante;

III. Carnes e derivados resfriados crus: no máximo a 7°C ou conforme especificação do fabricante;

IV. Alimentos prontos para consumo preparados com pescados crus: no máximo a 5°C;

V. Alimentos prontos para consumo preparados com carnes cruas: no máximo a 5°C;

VI. Demais produtos resfriados: no máximo a 10°C ou conforme especificação do fabricante;

VII. Produtos quentes: no mínimo a 60°C.

10.11. A exigência de veículos com equipamentos de refrigeração fica independente do tipo de transporte e das características do produto.

10.11.1. Os compartimentos com equipamentos de refrigeração devem ser regulados de forma a garantir a conservação do alimento que exigir a menor temperatura.

10.11.2. Os compartimentos refrigerados dos veículos devem estar com a temperatura pré-condicionada ao serem carregados.

10.12. O transporte de refeições prontas para consumo deve ser realizado em veículos fechados ou compartimentos fechados e próprios para este fim.

10.12.1. As refeições prontas para consumo devem ser acondicionadas em recipientes de material sanitário ou embalagens próprias para alimentos devidamente identificados com o nome e o endereço do estabelecimento produtor, a data de preparo e o prazo de validade.

10.12.2. É permitida a utilização de caixa isotérmica ou similar, com revestimento interno e externo, de material liso, atóxico, resistente, impermeável e lavável, com tampa ou outro sistema de fechamento perfeitamente ajustado.

10.13. Os alimentos prontos para consumo só podem ser transportados com outros alimentos desde que devidamente segregados e protegidos, de forma a evitar a contaminação cruzada.

10.14. Os estabelecimentos que fazem entrega de alimentos para consumo imediato são obrigados a usarem selo de garantia ou lacre destrutível nas embalagens de entrega. O selo de garantia ou lacre destrutível é aquele que não pode ser removido ou violado visando garantir a integridade do alimento. O selo de garantia ou lacre deve conter a informação que se o lacre estiver violado, o produto deve ser devolvido.

10.15. A água potável deve ser transportada em tanque:

I. Revestido de material anticorrosivo, atóxico e que não altere a qualidade da água;

II. Provido de tampa de inspeção e passagem dimensionada para permitir a entrada de uma pessoa para inspeção e higienização;

III. Provido de indicador do nível de água, bocal de alimentação com tampa hermética e sistema de drenagem que permita total escoamento da água contida no seu interior;

IV. Provido de mangueira para transferência da água do tanque para o reservatório do usuário dotada de proteção nas extremidades próprias ao contato com a água, em bom estado de higiene e conservação;

V. Higienizado, sempre que houver mudança na origem da água e, obrigatoriamente, a cada 6 meses. Para desinfecção deve ser utilizado produto regularizado na Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, com a concentração e tempo de contato recomendado pelo fabricante.

10.16. No transporte de alimentos deve constar nos lados direito e esquerdo do veículo, de forma visível, a seguinte inscrição: "Transporte de Alimentos ou Água Potável", nome, endereço e telefone da empresa, e, ainda, os dizeres: "Produto Perecível", quando for o



caso.

II. ABASTECIMENTO DE ÁGUA

11.1. A água utilizada para a produção de alimentos e gelo, geração de vapor e higienização de instalações, equipamentos, móveis, utensílios e veículos de transporte, proveniente de sistema de abastecimento público ou de fonte alternativa, deve ser potável, segundo padrões de potabilidade estabelecidos pela legislação vigente.

11.2. Não é permitida a instalação de processo ou atividade que possa representar risco de contaminação da água potável.

11.3. O gelo utilizado em alimentos ou em superfícies que entrem em contato com alimentos deve ser fabricado com água potável, de acordo com o Padrão de Identidade e Qualidade vigente e estocado sob condições sanitárias adequadas.

11.4. O gelo fabricado e vendido a terceiros deve ser embalado e rotulado, conforme legislação vigente.

11.5. O reservatório de água deve ser lavado e desinfetado quando for instalado, acada 6 meses e na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água.

11.6. A higienização dos reservatórios deve seguir os métodos recomendados pelos órgãos oficiais.

11.7. A higienização e manutenção dos elementos filtrantes e dos sistemas de filtragem devem seguir a recomendação dos fabricantes.

11.8. Será permitida a utilização de soluções alternativas de abastecimento de água desde que devidamente regularizadas junto aos órgãos de vigilância em saúde.

11.8.1. A água oriunda de solução alternativa ou mista deve ser tratada e a sua qualidade deve ser controlada por meio de análises laboratoriais, com a periodicidade determinada pela legislação específica vigente.

11.9. A empresa deve comprovar a realização de tratamento e monitoramento da qualidade da água oriunda de solução alternativa.

11.10. A empresa usuária de água transportada deve exigir a comprovação da realização de tratamento e monitoramento da qualidade do produto.

11.11. A empresa fornecedora de água e aquelas que utilizem água provinda de soluções alternativas devem manter em quantidades suficientes os reagentes e os equipamentos necessários ao tratamento e monitoramento da qualidade da água.

11.12. Para veículos transportadores de água para consumo humano devem ser realizadas pela empresa fornecedora ou transportadora da água, análises de cloro residual livre e pH a cada carga no momento da entrega do produto.

11.13. O vapor utilizado na produção de alimentos não pode representar risco de contaminação para os produtos e para as superfícies que entrem em contato com estes.

11.13.1. A água potável utilizada na forma de vapor deve ser tratada para evitar a formação de incrustações e corrosão nas tubulações, e eliminar possíveis contaminações.

12. CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

12.1. Todas as instalações internas e externas devem ser livres de vetores e pragas urbanas e de outros animais, assim como de indícios da presença destes.

12.2. O programa de controle de vetores e pragas urbanas deve ser constituído de medidas preventivas e corretivas, ser desenvolvido de forma contínua e contemplar todas as medidas necessárias para impedir a atração, o acesso, o abrigo e a proliferação de vetores e pragas urbanas e minimizar a necessidade da aplicação de saneantes desinfestantes.

12.3. As medidas preventivas devem ser baseadas na instalação de barreiras mecânicas e nas boas práticas de limpeza e armazenamento de alimentos e resíduos, limitando ou eliminando a oferta de alimento e de abrigo para vetores e pragas urbanas.

12.4. Quando constatada a infestação, devem ser adotadas medidas de caráter corretivo, visando diminuir ou eliminar a infestação por vetores e pragas urbanas no local, por meio de controle químico.

12.4.1. A escolha das técnicas de controle de vetores e pragas urbanas de caráter corretivo, a indicação de uso de saneantes desinfestantes, bem como a disposição das armadilhas e iscas são de responsabilidade da empresa controladora de pragas urbanas. A empresa contratante deve cumprir as recomendações contidas no relatório técnico elaborado pela empresa contratada, bem como revisar as medidas preventivas necessárias para evitar o acesso e a proliferação e/ou infestação por vetores e pragas urbanas no local.

12.4.2. A atividade de aplicação de saneantes desinfestantes só pode ser executada por empresa controladora de pragas urbanas devidamente licenciada ou cadastrada por órgãos do Sistema de Vigilância em Saúde.

12.4.3. A escolha das técnicas de controle de vetores e pragas urbanas de caráter corretivo deve ser efetuada de modo a garantir a segurança dos alimentos, dos operadores, dos funcionários do estabelecimento, dos usuários do serviço e do meio ambiente.

13. RESÍDUOS

13.1. Os estabelecimentos devem contribuir para a minimização da geração de resíduos, sendo responsáveis pela separação, acondicionamento e destino correto do lixo reciclável e lixo orgânico nas áreas internas e externas.

13.2. No interior dos estabelecimentos, os resíduos devem ser acondicionados em recipientes próprios, com tampa sem acionamento manual e em perfeito funcionamento, construídos com material de fácil limpeza, com capacidade compatível ao volume gerado, revestidos com sacos plásticos, que devem ser retirados sempre que necessário. O resíduo pastoso e aquele que exsuda deve ser mantido em recipiente rígido revestido com saco plástico resistente, até o momento da coleta.

13.3. Os resíduos devem ser acondicionados em sacos próprios para lixo domiciliar ou comercial, confeccionados com material e solda resistente, de forma a evitar a perda de seu conteúdo durante o manuseio.

13.4. Os recipientes de lixo devem possuir altura inferior aos móveis e equipamentos onde são manipulados os alimentos e ser dispostos de forma a evitar a contaminação cruzada.

13.5. O lixo não deve sair da área de produção pelo mesmo local por onde circulem alimentos, embalagens e descartáveis. Na total impossibilidade de áreas distintas, determinar horários diferenciados e rotina de higienização que deve ser realizada logo após a retirada dos resíduos, de forma a evitar a contaminação cruzada.

13.6. As garrafas, latas, potes plásticos, bombonas e todas as demais embalagens e materiais inservíveis destinados à reciclagem ou troca devem mantidos organizados e armazenados em local protegido, de forma a evitar o acúmulo de líquidos e o fornecimento de abrigo para pragas e vetores.

13.7. É proibido o lançamento de gorduras e óleos comestíveis utilizados no preparo de alimentos em encanamentos e no lixo.

13.8. Os resíduos de gorduras e óleos servidos ou que não serão mais utilizados devem ser acondicionados em recipiente próprio, rígido, mantido bem fechado e fora das áreas de pré-preparo e preparo. O recipiente deve apresentar rótulo indicando o nome, o número do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica da empresa responsável pela coleta e a frase: "Resíduo de óleo comestível".

13.9. Só é permitida a comercialização de resíduos de alimentos, de óleo e gordura comestível, sebo e ossos para empresas especializadas na coleta ou no reaproveitamento dos mesmos, devidamente licenciadas e autorizadas pelos órgãos competentes.

13.10. O destino do resíduo industrial deve ser aprovado pelo órgão oficial competente.

14. CONTROLE DE QUALIDADE

14.1. O fornecedor deve ser selecionado por meio de auditoria, avaliação de especificação técnica e de sistema de qualidade, como subsídio para a qualificação, triagem e cadastramento.

14.2. A empresa é responsável pelo cumprimento das normas de boas práticas em todas as etapas de manipulação dos produtos, bem como, pela manutenção dos padrões de identidade, qualidade e segurança destes.

14.2.1. A empresa deve executar, periodicamente, auditorias internas de Boas Práticas e Sistemas de Qualidade utilizando roteiro ou lista de verificação e elaborar planos de ações corretivas com prazos e responsáveis definidos.

14.3. As temperaturas dos alimentos e dos equipamentos de conservação e manutenção das temperaturas dos alimentos das cadeias fria e quente devem ser monitoradas durante as etapas de recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, acondicionamento das refeições transportadas, embalagem, espera para distribuição, distribuição e exposição para a venda e consumo.

14.3.1. As temperaturas dos pratos prontos e alimentos perecíveis expostos para o consumo devem ser aferidas e registradas de 2 em 2 horas.

14.3.2. As temperaturas dos equipamentos de refrigeração devem ser aferidas e registradas, no mínimo, 2 vezes ao dia.

14.4. A indústria de alimentos deve manter disponíveis para a autoridade sanitária todos os procedimentos relativos à identificação do lote e dados que possibilitem sua identificação, bem como o inventário da produção de cada lote e a sua distribuição.

14.5. A guarda de amostras deve ser realizada com o objetivo de esclarecimento de falhas que comprometam a qualidade e a segurança dos alimentos ofertados aos consumidores.

14.5.1. Nas indústrias, as amostras do produto acabado devem ser conservadas pelo período referente ao prazo de validade.

14.5.2. As amostras de pratos prontos para consumo preparados em estabelecimentos com sistema de autoatendimento, escolas, creches, casas de longa permanência e em serviços de nutrição de estabelecimento de assistência à saúde, devem ser guardadas por 96 horas sob refrigeração até 4°C, ou sob congelamento a -18°C. Alimentos líquidos devem ser armazenados por 96 horas sob refrigeração até 4°C.

14.5.3. As amostras devem ter no mínimo 100 gramas e serem coletadas na área de consumo um terço do tempo antes do término da distribuição das refeições.

14.5.4. As amostras devem ser armazenadas identificadas com nome da preparação, data e horário em que foram servidas, e enviadas para análise microbiológica em situações de suspeita de caso ou surto de doença veiculada por alimentos ou periodicamente, para que se possa detectar possíveis falhas no processamento. As amostras devem ser armazenadas protegidas do contato com outros alimentos e de outras possíveis fontes de contaminação.

14.6. A empresa deve manter à disposição da autoridade sanitária os procedimentos adotados para determinação da data de validade. Devem ser efetuados estudos de vida de prateleira considerando-se as características dos produtos e o prazo de validade esperado.

14.7. A empresa deve possuir Programa de Recolhimento de Alimentos quando da suspeita ou constatação de que alimentos expostos à comercialização possam acarretar danos à saúde dos consumidores. O aviso de recolhimento deve ser dirigido ao público e aos órgãos de vigilância em saúde.

14.8. O Serviço de Atendimento ao Consumidor - SAC deve manter registros das reclamações pertinentes à qualidade e segurança do produto. Os dados das reclamações devem ser anotados, arquivados e as ações corretivas registradas.

14.9. As indústrias alimentícias devem implantar e implementar Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados com:

I. Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;

II. Higienização do reservatório de água;

III. Controle da potabilidade da água, no caso de uso de água de fonte alternativa;

IV. Capacitação, higiene e saúde dos manipuladores;

V. Manejo dos resíduos;

VI. Manutenção preventiva e calibração de equipamentos e instrumentos de medição;

VII. Controle integrado de vetores e pragas urbanas;

VIII. Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens;

IX. Controle de qualidade e rastreabilidade do produto final;

X. Programa de recolhimento de alimentos.

14.10. Os estabelecimentos do comércio varejista, cozinhas industriais e as cozinhas institucionais devem implantar e implementar os seguintes Procedimentos Operacionais Padronizados:

I. Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;

II. Capacitação, higiene e saúde dos manipuladores;

III. Controle integrado de vetores e pragas urbanas;

Assinado por: 1 pessoa: LUIS FERREIRA DE SOUSA FILHO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse: <https://jppessoa.1doc.com.br/verificador/729-CD49-8DD-4E41>

D

Assinado por: 1 pessoa: LUIS FERREIRA DE SOUSA FILHO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse: <https://jppessoa.1doc.com.br/verificador/729-CD49-8DD-4E41>

D

Assinado por: 1 pessoa: LUIS FERREIRA DE SOUSA FILHO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse: <https://jppessoa.1doc.com.br/verificador/729-CD49-8DD-4E41>

D

Assinado por: 1 pessoa: LUIS FERREIRA DE SOUSA FILHO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse: <https://jppessoa.1doc.com.br/verificador/729-CD49-8DD-4E41>

D

IV. Higienização do reservatório de água;

V. Controle da potabilidade da água, no caso de uso de água de fonte alternativa.

14.11. Os estabelecimentos do comércio atacadista de alimentos devem implantar e implementar os seguintes Procedimentos Operacionais Padronizados:

I. Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;

II. Capacitação, higiene e saúde dos manipuladores;

III. Controle integrado de vetores e pragas urbanas;

IV. Programa de recolhimento de alimentos;

V. Manutenção preventiva e calibração de equipamentos e instrumentos de medição;

VI. Higienização do reservatório de água;

VII. Controle da potabilidade da água, no caso de uso de água de fonte alternativa.

14.12. Para todos os estabelecimentos que manipulem frutas, verduras e legumes devem ser implantados e implementados Procedimentos Operacionais Padronizados de Higienização para estes grupos de alimentos.**15. PESSOAL: HIGIENE, CONTROLE DE SAÚDE E CAPACITAÇÃO****15.1.** O manipulador deve manter o asseio pessoal:

I - Unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base;

II - Cabelos totalmente protegidos por toucas ou redes;

III - É vedado o uso de barba e bigode em áreas de manipulação;

IV - É vedado o uso de aparelhos celulares em áreas de manipulação.

15.2. É vedada a utilização de colar, amuleto, pulseira, relógio, fita, brincos, anel, aliança, piercing e qualquer outro adorno que possa representar risco de contaminação dos alimentos ou de acidentes.**15.3.** Todos os manipuladores de alimentos devem usar uniformes limpos, bem conservados, fechados, completos, apropriados para a atividade, sem bolsos acima da cintura, calçados totalmente fechados e antiderrapantes.**15.3.1.** É vedado o uso de aventais diretamente sobre o corpo.**15.4.** É proibido carregar objetos no uniforme, exceto o crachá para identificação do funcionário e aqueles necessários ao desenvolvimento das atividades.**15.4.1.** Os crachás devem ser afixados de forma a evitar o risco de acidentes e os demais objetos devem ser mantidos nos bolsos inferiores.**15.5.** Os uniformes devem ser utilizados somente nas dependências do estabelecimento durante a jornada de trabalho e de forma a evitar a contaminação dos mesmos.**15.6.** As roupas dos uniformes, incluindo-se os aventais, devem ser trocadas diariamente.**15.7.** No caso de contaminação acidental do uniforme, este deve ser substituído prontamente e, se necessária, deve ser realizada a higienização corporal.**15.7.1.** As peças de roupas dos uniformes disponíveis para os funcionários devem possibilitar a troca diária e aquela necessária em casos emergenciais.**15.8.** Os funcionários responsáveis pelas atividades de higienização das instalações sanitárias e armazenamento de resíduos devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.**15.9.** Pessoas estranhas à equipe de funcionários das áreas de produção inclusive, aquelas que, no exercício de suas funções, necessitem supervisionar ou fiscalizar os procedimentos de boas práticas adotadas, ou executar manutenção e instalação de equipamentos, devem estar devidamente paramentadas com avental, rede ou touca para proteger os cabelos e, se necessário, botas ou protetores para os pés, além de estarem informadas das noções mínimas de boas práticas.**15.10.** O avental plástico deve ser utilizado em atividades nas quais haja grande quantidade de água, durante as etapas de higienização de utensílios e de vegetais, durante a manipulação de pescados e carnes cruas, e de outros alimentos que possam contaminar os uniformes, sendo vedada sua utilização próxima à fonte de calor. O avental plástico deve ser mantido limpo, bem conservado, e higienizado após o uso.**15.11.** É vedada a utilização de panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme.**15.12.** As luvas descartáveis utilizadas durante a manipulação de alimentos devem ser trocadas sempre que houver troca de atividade e as mesmas não devem ser usadas em procedimentos que diretamente envolvam calor, como cozimento, fritura, preparo de grelhados e assados e, quando do uso de máquinas de moagem, tritura, moldagem, mistura, e outras que acarretem riscos de acidentes. As luvas devem ser descartadas imediatamente após terem sido retiradas das mãos.**15.13.** A empresa deve dispor de equipamentos de proteção individual (EPIs) em número suficiente e em tamanhos adequados considerando-se o quadro de funcionários e as atividades desenvolvidas no local.**15.14.** É de responsabilidade da empresa o fornecimento e a higienização dos uniformes e dos EPIs, respeitando-se o explicitado nas respectivas convenções coletivas de trabalho.**15.15.** Os EPIs devem estar limpos, em bom estado de conservação e disponíveis para os funcionários em local de fácil acesso.**15.16.** É obrigatório o uso de EPIs para funcionários que trabalhem no interior de câmaras frias e para os que movimentem mercadorias do ambiente quente ou normal para o frio, e vice-versa.**15.17.** As luvas de malha de aço devem ser utilizadas no corte de carnes. Quando necessário, no corte de vegetais e outros produtos, devem ser utilizadas luvas de material resistente ao corte e adequado à manipulação de alimentos. Após a sua utilização, as luvas devem ser devidamente higienizadas e guardadas protegidas em local limpo e organizado.**15.17.1.** As luvas devem ser utilizadas de forma a evitar a contaminação cruzada.**15.18.** As luvas térmicas devem ser mantidas bem conservadas e limpas, utilizadas de forma a evitar a contaminação das mãos e dos alimentos.**15.19.** É obrigatório o uso de luvas de cano longo durante a manipulação de produtos químicos, a higienização do ambiente, equipamentos e utensílios, a coleta e o transporte de lixo, a higienização de contentores de lixo e a limpeza de sanitários e áreas de resíduos. As luvas devem ser utilizadas de forma a evitar a contaminação cruzada. Após a utilização as mesmas devem ser adequadamente higienizadas e guardadas em local próprio. As luvas devem ser confeccionadas com material resistente ao manuseio e aos produtos químicos utilizados.**15.20.** O funcionário deve higienizar as mãos sempre que:

I. Chegar ao trabalho;

II. Utilizar os sanitários ou vestiários;

III. Iniciar, interromper ou trocar de atividade;

IV. Após manipular alimentos crus ou não higienizados;

V. Antes de manipular alimentos submetidos à cocção, higienizados ou prontos para consumo;

VI. Tossir, espirrar, assoar o nariz, secar o suor, tocar no corpo ou cabelo;

VII. Usar utensílios e materiais de limpeza, como vassouras, rodos, pás, panos de limpeza, entre outros;

VIII. Manipular lixo e outros resíduos;

IX. Tocar em sacarias, caixas, garrafas, maçanetas, sapatos ou outros objetos estranhos à atividade;

X. Pegar em dinheiro;

XI. Tocar em máscaras;

XII. Antes de vestir e após retirar as luvas utilizadas na manipulação de alimentos.

15.21. É obrigatório o abastecimento das pia exclusivas para a higienização antisséptica das mãos com sabonete líquido neutro e inodoro e com produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico, toalha de papel não reciclado branco ou de cor clara nos sanitários para funcionários, vestiários e nas áreas de pré-preparo, preparo e embalagem de alimentos.**15.22.** Nas áreas destinadas ao consumo de alimentos, depósitos, áreas de guarda de resíduos e em outras áreas, as pia exclusivas para a higienização simples das mãos devem estar abastecidas, com pelo menos, sabonete líquido neutro e inodoro e toalha de papel não reciclado.**15.23.** Nos sanitários para o público as pia exclusivas para a higienização simples das mãos devem estar abastecidas, com pelo menos, sabonete líquido e toalha de papel não reciclado.**15.24.** Em locais próximos as pia exclusivas para higienização das mãos destinadas aos funcionários devem ser afixados cartazes indicando o procedimento correto de higienização das mãos.**15.25.** Próximo às pia exclusivas para a higienização das mãos devem estar disponíveis lixeiras sem contato manual para descarte de papel utilizado na secagem das mãos.**15.26.** Todos os produtos utilizados nos procedimentos de higienização das mãos devem ser próprios para este fim e estar regularizados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.**15.27.** É vedada a utilização para fins de higienização das mãos, de sabonete em barra, sabão em pedra, sabão em pó, detergente ou outros produtos saneantes não indicados para higienização das mãos.**15.28.** É proibido, para fins de antissepsia das mãos, o uso de álcool regularizado como saneante na Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.**15.29.** A utilização única e exclusiva de antisséptico não substitui a lavagem das mãos com água e sabonete líquido neutro e inodoro.**15.30.** É proibido o uso de produtos para higienização das mãos com prazo de validade vencido.**15.31.** Não é obrigatório o uso de máscaras durante a manipulação e preparo de alimentos. Quando utilizadas, devem ser mantidas corretamente posicionadas sobre a boca e o nariz.**15.32.** As máscaras devem ser trocadas frequentemente durante a jornada de trabalho e descartadas imediatamente após o uso.**15.33.** Durante a manipulação de alimentos é vedado aos funcionários:

I. Cantar, assobiar, tossir, espirrar, falar sobre os alimentos;

II. Mascar goma, palito, fósforo ou similares, chupar balas, comer;

III. Experimentar alimentos diretamente das mãos;

IV. Provar alimentos em talheres ou outros utensílios e devolvê-los ao recipiente contendo os alimentos, sem prévia higienização;

V. Assoar o nariz, colocar o dedo no nariz ou ouvido, mexer no cabelo ou pentear-se;

VI. Enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta;

VII. Manipular dinheiro, exceto quando os produtos estiverem embalados.

15.34. É proibida a manipulação de alimentos pelo funcionário que se apresente ao trabalho com sinais e sintomas sugestivos de processos infecciosos, tais como vômitos, febre, diarreia, ou afecções buco-odontológicas, infecções gastrintestinais, do trato respiratório e cutâneas:

I. O manipulador que apresentar as condições citadas no item anterior deve ser afastado para outras funções e encaminhado para avaliação médica;

II. O manipulador que apresentar cortes ou lesões não deve manipular alimentos ou superfícies que entrem em contato com os alimentos, a menos que as lesões estejam efetivamente protegidas por curativo e uma cobertura à prova d'água, como dedeiras ou luvas protetoras impermeáveis.

15.35. O controle de saúde dos manipuladores de alimentos deve seguir as diretrizes do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO e da norma regulamentadora vigente.**15.35.1.** Adicionalmente ao indicado no PCMSO devem ser realizados, na admissão e no acompanhamento periódico, os exames laboratoriais de coprocultura e coproparasitológico.**15.35.2.** Os exames de coprocultura e o coproparasitológico devem ser realizados semestralmente para aqueles que manipulem diretamente os alimentos ou participem diretamente da distribuição e oferta de refeições, e anualmente para aqueles envolvidos exclusivamente com atividades nas quais os alimentos encontrem-se totalmente embalados.**15.36.** Os Atestados de Saúde Ocupacional – ASOs com indicação da realização dos exames laboratoriais de coprocultura e coproparasitológico ou cópia destes, devem permanecer no local de trabalho.**15.37.** O controle dos riscos ocupacionais no ambiente de trabalho deve ser realizado com base no Programa de Prevenção de Riscos Ambientais - PPRa, nos termos da legislação vigente.**15.38.** Os estabelecimentos devem possuir programa de capacitação para todos os envolvidos diretamente e indiretamente na manipulação de alimentos segundo as Boas Práticas de Manipulação e Procedimentos Operacionais Padronizados. Este deve ser compatível com a complexidade das tarefas identificadas no processo produtivo.**15.39.** Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados rotineiramente e

capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças veiculadas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.

16. RESPONSABILIDADE TÉCNICA

16.1. A pessoa física ou jurídica que realize atividades de produção, manipulação, fracionamento, embalagem, armazenamento, importação, transporte, distribuição ou venda deve possuir responsável técnico legalmente habilitado, de acordo com os critérios estabelecidos pelos Conselhos Profissionais.

16.2. O responsável técnico e o proprietário das empresas dispensadas de possuir responsável técnico legalmente habilitado ou pessoa por ele designada são responsáveis pelas seguintes atividades:

- I. Elaboração, implantação e implementação de programa de capacitação para funcionários;
- II. Elaboração, atualização, implantação e implementação do Manual de Boas Práticas;
- III. Elaboração, atualização, implantação e implementação dos Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs;
- IV. Acompanhamento das inspeções realizadas por autoridade sanitária e prestação de esclarecimentos sobre fórmulas, composição dos produtos, processos de produção, práticas e procedimentos adotados;
- V. Notificação aos órgãos de vigilância em saúde dos casos e surtos de doenças veiculadas por alimentos, dos casos de desvio no processo de fabricação com risco à saúde do consumidor, bem como no recebimento de matéria-prima ou produto contaminado, objetivando prevenir, minimizar ou reduzir riscos à saúde;
- VI. Implantação e implementação de serviço de atendimento ao consumidor, para reclamações pertinentes à qualidade e segurança dos produtos;
- VII. Implantação e implementação do programa de recolhimento de produtos em desacordo com as normas vigentes;
- VIII. Elaboração de rotulagem para informação ao consumidor e rastreabilidade do produto.

17. DOCUMENTAÇÃO

17.1. Os documentos referidos neste regulamento ou cópia destes devem permanecer no estabelecimento, organizados, atualizados e disponíveis para a autoridade sanitária no momento da inspeção.

17.2. Todos os estabelecimentos devem possuir os documentos apresentados a seguir:

- I. Registros das reclamações efetuadas por consumidores;
- II. Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO;
- III. Atestados de Saúde indicando a realização dos exames de coprocultura e coproparasitológico;
- IV. Programa de Prevenção de Riscos Ambientais – PPRa;
- V. Comprovantes de higienização do reservatório de água;
- VI. Procedimentos Operacionais Padronizados, conforme estabelecido no item Controle de Qualidade deste Regulamento. Os POPs devem apresentar, no mínimo as seguintes informações:
 - a) Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios: devem conter informações sobre a natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo, produto utilizado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura, responsável pela tarefa e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável o desmonte dos equipamentos, o POP deve contemplar esta operação;
 - b) Controle da potabilidade da água e higienização do reservatório de água: devem conter informações sobre o tipo de abastecimento da água, volume utilizado, local de armazenamento, localização do reservatório, capacidade e periodicidade de higienização de cada reservatório, descrição do método de higienização, incluindo as características da superfície a ser higienizada, identificação do princípio ativo e do produto utilizado, concentração e tempo de contato dos agentes químicos. O POP deve abordar também, as operações relativas ao controle da potabilidade da água, incluindo as etapas em que a mesma é crítica para o processo produtivo, especificando os locais de coleta das amostras, a frequência de sua execução, as determinações analíticas, a metodologia aplicada e os responsáveis pela operação. Nos casos em que as determinações analíticas ou a higienização do reservatório for realizada por empresa terceirizada, o estabelecimento deve apresentar, para o primeiro caso, laudos de análises e, para o segundo, o certificado de execução do serviço devidamente datado, assinado e contendo todas as informações;
 - c) Capacitação, Higiene e Saúde dos manipuladores: devem abordar as etapas, a frequência e os princípios ativos usados para a lavagem e antisepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a segurança do alimento. A capacitação dos manipuladores deve ser descrita, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização;
 - d) Manejo dos resíduos: devem indicar a forma de coleta, a empresa responsável pela coleta de resíduos orgânicos e recicláveis, periodicidade das coletas e locais de armazenamento, e os procedimentos de higienização dos coletores de resíduos e da área de armazenamento;
 - e) Controle integrado de vetores e pragas urbanas: devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e a proliferação de vetores e pragas urbanas;
 - f) Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens: devem especificar os critérios utilizados para a seleção e recebimento da matéria-prima, embalagens e ingredientes, e, quando aplicável, o tempo de quarentena necessário. Esses procedimentos devem prever o destino dado às matérias-primas, embalagens e ingredientes reprovados no controle efetuado;
 - g) Controle de qualidade e rastreabilidade do produto acabado: devem contemplar todos os procedimentos relativos à identificação do lote e a determinação do prazo de validade;
 - h) Programa de recolhimento de alimentos: devem estabelecer as situações de adoção do programa, os procedimentos a serem seguidos para o rápido e efetivo recolhimento do

produto, a forma de segregação dos produtos recolhidos e seu destino final, além dos responsáveis pela atividade. O Programa escrito para o recolhimento rápido e eficiente de produtos que não atendam aos parâmetros de qualidade e segurança deve conter minimamente as seguintes informações: nome do produto, marca, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade produzida, quantidade recolhida, locais de distribuição, motivo do recolhimento, destino final do produto e pessoa responsável por esta operação. A empresa deve dispor de programa escrito, treinamento e pessoal para o recolhimento rápido e eficiente de produtos que não atendam aos parâmetros de qualidade e segurança;

i) Higienização de frutas, verduras e legumes: devem conter informações sobre o grupo do alimento a ser higienizado, método de higienização, produto utilizado, princípio ativo e concentração, tempo de contato dos agentes químicos, responsável pela tarefa e outras informações que se fizerem necessárias.

vii) Comprovante de capacitação de funcionários contemplando conteúdo programático, carga horária e registro nominal de participação de funcionários;

viii) Manual de Boas Práticas individual e específico para a empresa, obedecendo aos critérios e parâmetros deste regulamento e de outras legislações específicas, quando couber.

17.3. Considerando-se as atividades desenvolvidas e as características dos estabelecimentos, os mesmos devem possuir os documentos referidos a seguir:

I. Comprovante de contratação do responsável técnico;

II. Certificado de curso de Capacitação em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos para as empresas classificadas como EPP ou ME e a empresa registrada como Sociedade Limitada - Ltda, optante pelo Sistema Tributário Simples;

III. Comprovante de treinamento específico para manipulação de carnes com registro nominal de participação dos funcionários do comércio varejista de carnes que realizem atividades de empanar e adicionar temperos em carnes;

IV. Planilhas de controle de temperatura dos equipamentos de conservação e manutenção dos alimentos das cadeias fria e quente;

V. Planilhas de controle de temperatura dos alimentos nas etapas de recebimento, acondicionamento das refeições transportadas, exposição para venda de alimentos congelados e refrigerados e exposição para venda ou distribuição de alimentos preparados prontos para o consumo, embalados ou não;

VI. Planilhas de controle de qualidade dos óleos e gorduras utilizados nas frituras;

VII. Fichas técnicas dos produtos de higienização de uso profissional;

VIII. Contrato com a empresa coletora de resíduos sólidos;

IX. Cadastro de fornecedores para as empresas classificadas como ME ou EPP e a empresa registrada como Sociedade Limitada - Ltda, optante pelo Sistema Tributário Simples;

X. Comprovantes de higienização e manutenção dos elementos filtrantes e dos sistemas de filtração do sistema de abastecimento de água;

XI. Comprovante de regularização das soluções alternativas e dos veículo transportadores de água junto aos órgãos de vigilância em saúde;

XII. Comprovantes de tratamento e controle da potabilidade da água de solução alternativa por meio de Laudos de análises laboratoriais;

XIII. Laudos de análises laboratoriais que comprovem a potabilidade da água de solução alternativa transportada por veículos;

XIV. Planilhas de controle do cloro residual livre de cada carga de água de solução alternativa transportada por veículos;

XV. Comprovantes de limpeza, manutenção e troca de filtros dos componentes dos equipamentos de climatização;

XVI. Fichas Técnicas dos produtos alimentícios fabricados contemplando a composição do produto acabado;

XVII. Metodologia utilizada para elaboração da informação nutricional apresentada na rotulagem;

XVIII. Comprovantes de coleta de resíduos de óleo e gordura comestíveis servidos;

XIX. Laudos de migração das embalagens primárias para alimentos;

XX. Fichas técnicas dos lubrificantes utilizados nos equipamentos que entram em contato com os alimentos ou embalagens para alimentos;

XXI. Comprovante de regularização da empresa Controladora de Pragas junto aos órgãos competentes;

XXII. Relatório elaborado pela empresa Controladora de Pragas indicando as medidas preventivas necessárias para o controle da infestação considerando - se as características das instalações e das atividades desenvolvidas pela empresa contratante;

XXIII. Comprovante de Execução do Serviço emitido pela empresa Controladora de Pragas, contendo as seguintes informações:

- a) Identificação da contratante: razão social e endereço completo;
- b) Identificação da empresa especializada prestadora do serviço com: razão social, nome fantasia, número de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica, endereço completo, telefone e números das licenças sanitária e ambiental com seus respectivos prazos de validade;
- c) Descrição dos serviços executados, incluído a indicação das pragas e vetores alvo, o mapeamento das iscas e armadilhas, caso as mesmas sejam utilizadas;
- d) Nome dos saneantes desinfestantes utilizados com a indicação do ingrediente ativo e da formulação, das quantidades e das concentrações aplicadas, além dos números dos registros desses produtos na Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA;
- e) Indicação dos procedimentos que devem ser adotados antes e depois da aplicação de saneantes desinfestantes visando a prevenção da contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios, e da intoxicação de funcionários e usuários;
- f) Informações sobre os saneantes desinfestantes utilizados para uso médico: grupo químico, ingrediente ativo, formulação, ação tóxica, antídoto e tratamento adequado;
- g) Assinatura, identificação legível e número de inscrição do Responsável Técnico no Conselho Regional de Classe.

XXIV. Comprovantes de calibração de equipamentos e instrumentos de medição;

XXV. Comprovantes de manutenção preventiva e corretiva de equipamentos.

17.4. Os estabelecimentos sempre que solicitados pela autoridade sanitária, devem apresentar, além dos documentos, ou cópia destes, exigidos neste regulamento, outros que forem julgados necessários para expressar o cumprimento das normas de boas práticas.

17.5. Os documentos, ou cópia destes, citados nos itens 17.2 (II, III, IV, V), 17.3 (I, VIII, IX, XI, XXI) devem permanecer arquivados pelo período de validade/vigência dos mesmos.

17.6. Devem permanecer arquivados os documentos, ou cópias destes, do mês corrente e do mês anterior citados nos itens 17.2 (I), 17.3 (IV, V, XIII, XIV).

17.7. Os documentos, ou cópia destes, citados nos itens 17.2 (VI, VIII), 17.3 (VII, XVI, XVII, XIX, XX) devem permanecer arquivados pelo período de uso ou validade dos



mesmos.

17.8. Os documentos, ou cópia destes, citados no item 17.3 (II, III) deve permanecer arquivado permanentemente.

17.9. O documento, ou cópia deste, citado no item 17.3 (XII) deve permanecer arquivado pelo prazo de validade dos produtos alimentícios nos quais foi utilizada água.

17.10. Deve ser mantido arquivado o último documento emitido ou elaborado, ou cópia deste, que comprove a realização das atividades citadas nos itens 17.2 (VII), 17.3 (VI, X, XV, XVIII, XXII, XXIII, XXIV, XXV).

Luis Ferreira de Sousa Filho
Secretário de Saúde de João Pessoa



VERIFICAÇÃO DAS
ASSINATURAS



Código para verificação: 7B29-CDA9-8D6D-4E41

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

✓ LUIS FERREIRA DE SOUSA FILHO (CPF 048.XXX.XXX-89) em 10/05/2024 12:56:33 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://joapessoa.1doc.com.br/verificacao/7B29-CDA9-8D6D-4E41>

SEDEC

PORTARIA n°. 081/2024 – GAB/SEDEC

João Pessoa, 07/05/2024

A SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA DO MUNICÍPIO DE JOÃO PESSOA, ESTADO DA PARAÍBA, no uso das atribuições que lhe confere o artigo 66, incisos I e IV da Lei Orgânica do Município de João Pessoa, de 02 de abril de 1990;

RESOLVE:

Art. 1º. Designar os servidores **Ivanildo Rodrigues Fernandes**, Matrícula 95.038-6, como Fiscal Técnico; **Ana Virgínia de Medeiros Ferreira**, Matrícula 100.957-7, como Fiscal Administrativa do **Contrato 06-351/2024**, referente ao **Pregão Eletrônico N° 06-009/2024**, que trata da aquisição de material de consumo – artigos de cama e colchões, para atender as necessidades da SEDEC, firmado com **SGP IND. E COM. COLCHOARIA LTDA**, CNPJ sob N° 11.377.867/0001- 87.

Art. 2º. Incumbe aos servidores designados acompanhar o desenvolvimento da execução do contrato, observando as atribuições que lhe são conferidas pela Instrução Normativa n° 04, de 05 de março de 2020 constantes no Anexo I, Inciso I, Art. 2 c/c Art. 58, inc. III, e art. 67 da Lei n° 8.666/93.

Art. 3º. Os serviços prestados pelos servidores, ora nomeados, serão considerados de caráter público relevante, sendo vedada qualquer remuneração.

Art. 4º. Esta Portaria produz seus efeitos a partir da data de assinatura do contrato.

MARIA AMÉRICA ASSIS DE CASTRO
Secretária de Educação e Cultura



VERIFICAÇÃO DAS
ASSINATURAS



Código para verificação: 01E0-506A-9099-5106

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

✓ AMÉRICA CASTRO (CPF 308.XXX.XXX-78) em 09/05/2024 21:04:10 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://joapessoa.1doc.com.br/verificacao/01E0-506A-9099-5106>



SEDHUC**CONSELHOMUNICIPALDEASSISTÊNCIASOCIAL
ATA DA 70ª REUNIÃO EXTRAORDINÁRIA****Órgão:** Conselho Municipal de Assistência Social de João Pessoa – CMAS/JP
Data: 30 de Janeiro de 2024

Após o Trigesimo dia Nono do mês de Janeiro, de dois mil e vinte e Quatro, às quatorze horas, realizou-se forma online, através da ferramenta Meet, a Septuagésima reunião extraordinária do CMAS/JP, sob a Presidência do Sr. Alexandre Gonçalves de Oliveira; Estavam presentes os seguintes Conselheiros (as): Alexandre Gonçalves de Oliveira (Titular), Alzineide Barbosa Silva de Lima (suplente) – Representantes de Entidades de Atendimento a Criança e ao Adolescente; Sílvia Romero Macêdo de Britto (Titular) – Representante do Gabinete do Prefeito; Maria Benicleide Silva Silvestre (Titular), Max Gledson da Silva Ramos (Suplente) – Representante da SEDHUC; Irene Rocha Delgado (Suplente) – Representante da Secretaria de Saúde; Jane Maia Franco (Titular) – Representante da SEPLAN; Andrew Douglas de Santana Macedo (Titular), Andrea Silva de Oliveira (Suplente) – Representante das Associações Comunitárias; Gilmar Andréa de Oliveira (Titular) – Representante da SEDHUC; Hídria Maria – Representante do CRESS; Andressa dos Anjos Soares (Titular), Gilmar Aparecida Maciel Aquino Macedo (Suplente) – Representante da Associação de Pessoas com Deficiência; Suely Veloso Gouveia Leite (Titular) – Representante de Escolas Especializadas; Equipe do CMAS/JP – Secretária Executiva: Josefa Cláudia Lopes da Costa; Auxiliar Contábil: Victor Eduardo Castanhola Araújo; Assessora Jurídica: Samara Rodrigues Ataíde;

ABERTURA: Instalada a Plenária, o Presidente Alexandre agradeceu a participação de todos e passa a palavra para o Vice presidente Sílvia Romero, este por sua vez explica que a pauta se resume na apresentação da reprogramação da emenda destinada a entidade pestalozzi, para a entidade Associação dos moradores do Bairro de Tambiá para o Fundo Municipal de Assistência Social, emenda essa de suma importância a apreciação pelo colegiado, portanto sílvia passa a palavra para Victor que faz a apresentação das entidades contempladas com as emendas e seus respectivos valores que são: Associação dos Moradores do Bairro de Tambiá no valor de R\$ 150.000,00; Fundo Municipal de Assistência Social no valor de 50.000,00. Ato contínuo Victor passa a palavra para Sílvia, que pergunta ao colegiado qual é o parecer sobre as entidades citadas, sendo Aprovado pelo Colegiado de forma Unânime. Posteriormente, sílvia da continuidade e solicita que Victor leia a ATA 69ª extraordinária, que após a leitura também foi aprovada por unanimidade.

ENCERRAMENTO: Não havendo mais nada a tratar, o Vice Presidente Sílvia Romero agradece a participação de todos e dá por encerrada a reunião da qual, eu, Josefa Cláudia Lopes da Costa, Secretária Executiva do CMAS/JP, lavrei a presente Ata, que segue assinada por mim e pelos Conselheiros presentes.

Josefa Cláudia Lopes da Costa
Secretária Executiva do CMAS/JPAlexandre Gonçalves de Oliveira
Alzineide Barbosa Silva de Lima
Representante da Entidade de Atendimento a Criança e ao Adolescente

Sílvia Romero Macêdo de Britto

Página 1 de 2

**CONSELHOMUNICIPALDEASSISTÊNCIASOCIAL
Representante do Gabinete do Prefeito**Maria Benicleide Silva Silvestre
Max Gledson da Silva Ramos
Representante da SEDHUCJane Maia Franco
Representante da SEPLANIrene Delgado de Araújo
Representante da Secretaria de SaúdeHídria Maria
Representante do CRESSAndrew Douglas de Santana Macedo
Andréa Silva de Oliveira
Representante das Associações ComunitáriasAndressa dos Anjos Soares
Gilmar Aparecida Maciel Aquino Maciel
Representante da Associação de pessoas com DeficiênciaSuely Veloso Gouveia Leite
Escolas Especializadas**VERIFICAÇÃO DAS
ASSINATURAS**

Código para verificação: C1D2-8293-14B6-15C5

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ GILMARA ANDRÉA DE OLIVEIRA (CPF 040.XXX.XXX-40) em 21/03/2024 10:47:51 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
- ✓ ALEXANDRO OLIVEIRA (CPF 612.XXX.XXX-15) em 21/03/2024 10:54:08 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
- ✓ GILMARA APARECIDA MACIEL (CPF 977.XXX.XXX-68) em 21/03/2024 11:44:16 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
- ✓ JOSEFA CLÁUDIA LOPES DA COSTA (CPF 574.XXX.XXX-34) em 21/03/2024 11:49:57 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
- ✓ ALZINEIDE BARBOSA SILVA DE LIMA (CPF 423.XXX.XXX-04) em 21/03/2024 12:58:23 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
- ✓ SILVIO ROMERO M DE BRITTO (CPF 012.XXX.XXX-78) em 26/03/2024 15:50:38 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
- ✓ MARIA BENICLEIDE DA SILVA SILVESTRE (CPF 805.XXX.XXX-20) em 04/04/2024 11:15:04 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
- ✓ IRENE DELGADO DE ARAUJO (CPF 141.XXX.XXX-20) em 09/04/2024 11:12:51 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
- ✓ SUELY VELOSO GOUVEIA LEITE (CPF 033.XXX.XXX-30) em 16/04/2024 11:16:40 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
- ✓ MAX GLEIDSON DA SILVA RAMOS (CPF 011.XXX.XXX-00) em 24/04/2024 06:15:29 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
- ✓ ANDREA SILVA DE OLIVEIRA (CPF 036.XXX.XXX-33) em 25/04/2024 09:09:07 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
- ✓ ANDREW DOUGLAS DE SANTANA MACEDO (CPF 106.XXX.XXX-54) em 25/04/2024 09:56:22 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
- ✓ ANDRESSA DOS ANJOS SOARES (CPF 102.XXX.XXX-83) em 02/05/2024 10:58:36 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
- ✓ JANE MAIA FRANCO (CPF 061.XXX.XXX-83) em 08/05/2024 10:06:23 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
- ✓ HÍDRIA MARIA BERNARDINO RIBEIRO (CPF 076.XXX.XXX-59) em 09/05/2024 12:33:41 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://joapessoa.1doc.com.br/verificacao/C1D2-8293-14B6-15C5>Assinado por 15 pessoas: GILMARA ANDRÉA DE OLIVEIRA, ALEXANDRO OLIVEIRA, GILMARA APARECIDA MACIEL, JOSEFA CLÁUDIA LOPES DA COSTA, ALZINEIDE BARBOSA SILVA DE LIMA, SILVIO ROMERO M DE BRITTO, MARIA BENICLEIDE DA SILVA SILVESTRE, IRENE DELGADO DE ARAUJO, SUELY VELOSO GOUVEIA LEITE, MAX GLEIDSON DA SILVA RAMOS, ANDREA SILVA DE OLIVEIRA, ANDRESSA DOS ANJOS SOARES, JANE MAIA FRANCO e + 3.
Para verificar a validade das assinaturas, acesse: <https://joapessoa.1doc.com.br/verificacao/C1D2-8293-14B6-15C5> e informe o código: C1D2-8293-14B6-15C5

SEJER

CONTRATO Nº 014/2024/GABSEC/SEJER

TERMO DE FORMALIZAÇÃO DE CONVÊNIO ENTRE A SECRETARIA DE JUVENTUDE, ESPORTE E RECREAÇÃO – SEJER E O INSTITUTO DE PESQUISA E PROMOÇÃO DO DESENVOLVIMENTO E DA SUSTENTABILIDADE - IPPEDS.

PRIMEIRA CONVENIENTE: A PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO PESSOA – PMJP, através da **SECRETARIA DE JUVENTUDE, ESPORTE E RECREAÇÃO – SEJER**, pessoa jurídica de direito público, inscrito no ministério da fazenda – sob o **CNPJ nº 08.778.326/0001-56** com sede na Av. Diogo Velho nº 150, Centro, João Pessoa – PB, neste ato legalmente representado por seu Secretário Municipal de Juventude, Esporte e Recreação, o Sr. **KAILO MARCIO FERREIRA DA COSTA ALMEIDA**, matrícula PMJP de nº **94.858-6**.

SEGUNDA CONVENIENTE: Instituto De Pesquisa E Promoção Do Desenvolvimento E Da Sustentabilidade - IPPEDS, pessoa jurídica de direito privado inscrita no CNPJ: **21.337.591/0001-67**, endereço: Avenida Almirante Barroso, 542, Centro, CEP 58013-120, João Pessoa, Paraíba, neste ato legalmente representado por seu presidente, o Sr. **RODRIGO DE QUEIROZ NÓBREGA**, CPF 032.733.404-52.

As partes acima qualificadas resolvem nos termos da Emenda Impositiva nº 073/2023, destinada pelo vereador Marcos Bandeira, celebrar o presente **TERMO DE CONVÊNIO**, mediante as cláusulas e condições a seguir expressas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

O presente termo tem por objetivo a destinação da Emenda Impositiva nº 073/2023, instituída pelo vereador Marcos Bandeira, para promoção de convênio com o **Instituto De Pesquisa E Promoção Do Desenvolvimento E Da Sustentabilidade - IPPEDS**, por intermédio da Secretaria Municipal de Juventude Esporte e Recreação – SEJER, para adquirir materiais esportivos, conforme necessidade e demanda das atividades da escolinha de Futsal, contemplando a promoção à inclusão social e desenvolvimento das praticas esportivas por meio do Futsal.



Secretaria de Juventude Esporte e Recreação
Rua Diogo Velho, nº 150, Centro, João Pessoa-PB
CEP. 58.013-110. Telefone: (83) 3218-9872

Página 1 de



Assinado por 2 pessoas: KAILO MARCIO FERREIRA DA COSTA DE ALMEIDA e RODRIGO DE QUEIROZ NÓBREGA. Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://jppessoa.issoc.com.br/verificacao/75C2-EF27-BD04-42EE

II. Antes do seu término, quando o órgão ou entidade da administração pública municipal dado causa ao atraso na liberação dos recursos financeiros, ficando a prorrogação limitada ao exato período de atraso verificado.

CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES DA PRIMEIRA CONVENIENTE

A Prefeitura Municipal de João Pessoa, através da Secretaria de Juventude, Esporte e Recreação - SEJER, se compromete destinar a quantia de R\$ 200.000,00 (Duzentos mil reais), em uma única parcela, na conta bancária indicada abaixo:

BANCO: SICOOB 756
AGÊNCIA: 4002-9
CONTA CORRENTE: 59.076-2
INSTITUTO DE PESQUISA E PROMOÇÃO DO DESENVOLVIMENTO E DA SUSTENTABILIDADE - IPPEDS

Parágrafo Primeiro – Os recursos repassados serão geridos diretamente pelo **INSTITUTO DE PESQUISA E PROMOÇÃO DO DESENVOLVIMENTO E DA SUSTENTABILIDADE IPPEDS**, cuja prestação de contas será submetida ao crivo da Comissão de Monitoramento e Avaliação.

CLÁUSULA SEXTA - DA LIBERAÇÃO DOS RECURSOS FINANCEIROS

A liberação do recurso financeiro se dará em parcela única, em estrita conformidade com o Cronograma de Desembolso, o qual guardará consonância com as metas da parceria, sendo que ao ser recebido será automaticamente aplicados em cadernetas de poupança, fundo de aplicação financeira de curto prazo ou operação de mercado aberto lastreada em títulos da dívida pública, enquanto não empregados na sua finalidade.

Subcláusula primeira. As liberações de parcelas serão retidas nas seguintes hipóteses:

- I – Quando houver evidências de irregularidade na aplicação de parcela anteriormente recebida;
- II – Quando constatado desvio de finalidade na aplicação de recursos dos recursos ou o inadimplemento da organização da sociedade civil em relação a obrigações estabelecidas no termo de colaboração ou fomento;
- III – Quando a Organização da Sociedade Civil deixar de adotar sem justificativa suficiente as medidas saneadoras apontadas pela administração pública ou pelos órgãos de controle



Secretaria de Juventude Esporte e Recreação
Rua Diogo Velho, nº 150, Centro, João Pessoa-PB
CEP. 58.013-110. Telefone: (83) 3218-9872

Página 3 de



Assinado por 2 pessoas: KAILO MARCIO FERREIRA DA COSTA DE ALMEIDA e RODRIGO DE QUEIROZ NÓBREGA. Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://jppessoa.issoc.com.br/verificacao/75C2-EF27-BD04-42EE

interno e externo;

Subcláusula segunda. A verificação das hipóteses de retenção previstas na Subcláusula Primeira ocorrerá por meio de ações de monitoramento e avaliação, incluindo:

- I. A verificação da existência de denúncias aceitas;
- II. A análise das prestações de contas anuais;
- III. As medidas adotadas para atender as eventuais recomendações existentes de órgãos de controle interno e externo.

Subcláusula terceira. O atraso injustificado no cumprimento das metas pactuadas no plano de trabalho configura inadimplemento de obrigação estabelecida no Termo de Fomento, nos termos da Subcláusula Primeira, inciso II, Desta Cláusula.

CLÁUSULA SÉTIMA - DA MOVIMENTAÇÃO E APLICAÇÃO FINANCEIRA DOS RECURSOS

Os recursos referentes ao presente Termo de Fomento, desembolsados pela SEJER, serão mantidas na conta corrente: 59.076-2, agência: 4002-9 , Banco: siccoob 756.

Subcláusula Primeira. Os recursos depositados na conta bancária específica do Termo de Fomento serão aplicados em cadernetas de poupança, fundo de aplicação financeira de curto prazo ou operação de mercado aberto lastreada em títulos da dívida pública, enquanto não empregados na sua finalidade.

Subcláusula Segunda. Os rendimentos auferidos das aplicações financeiras poderão ser aplicados no objeto deste instrumento desde que haja solicitação fundamentada da OSC e autorização da Administração Pública, estando sujeitos às mesmas condições de prestação de contas exigidas para os recursos transferidos.

Subcláusula Terceira. Toda a movimentação de recursos no âmbito da parceria será realizada mediante transferência eletrônica sujeita à identificação do beneficiário final e à obrigatoriedade de depósito em sua conta bancária.

Subcláusula Quarta. Demonstrada a impossibilidade física de pagamento mediante transferência eletrônica, o termo de colaboração ou de fomento poderá admitir a realização de pagamentos em espécie, mediante prévia e expressa autorização da administração pública municipal.

CLÁUSULA OITAVA - DA RESTITUIÇÃO DOS RECURSOS

Por ocasião da conclusão, denúncia, rescisão ou extinção da parceria, os saldos



Secretaria de Juventude Esporte e Recreação
Rua Diogo Velho, nº 150, Centro, João Pessoa-PB
CEP. 58.013-110. Telefone: (83) 3218-9872

Página 2 de



Assinado por 2 pessoas: KAILO MARCIO FERREIRA DA COSTA DE ALMEIDA e RODRIGO DE QUEIROZ NÓBREGA. Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://jppessoa.issoc.com.br/verificacao/75C2-EF27-BD04-42EE



Secretaria de Juventude Esporte e Recreação
Rua Diogo Velho, nº 150, Centro, João Pessoa-PB
CEP. 58.013-110. Telefone: (83) 3218-9872

Página 4 de



Assinado por 2 pessoas: KAILO MARCIO FERREIRA DA COSTA DE ALMEIDA e RODRIGO DE QUEIROZ NÓBREGA. Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://jppessoa.issoc.com.br/verificacao/75C2-EF27-BD04-42EE

financeiros remanescentes, inclusive os provenientes das receitas obtidas das aplicações financeiras realizadas, serão devolvidos à administração pública no prazo improrrogável de 30 (trinta) dias, sob pena de imediata instauração de tomada de contas especial do responsável, providenciada pela autoridade competente da administração pública.

CLÁUSULA NONA – DOS BENS REMANESCENTES

Os bens permanentes adquiridos, produzidos, transformados ou contruídos com recursos repassados pela administração pública são de titularidade OSC e ficarão afetados ao objeto da presente parceria durante o prazo de sua duração, sendo considerados bens remanescentes ao seu término, os quais terão sua propriedade revertida para órgão ou entidade da administração pública municipal ao término da parceria, caso seja constatado que a OSC terá condições de dar continuidade a execução de ações de interesse social, a critério do Secretário ele poderá realizar a cessão de uso ou a doação dos bens remanescentes.

Subcláusula Primeira. Os bens patrimoniais de que trata o captu deverão ser com cláusula de inalienabilidade enquanto vigor a parceria, sendo que, na hipótese de extinção da OSC durante a vigência do presente instrumento, a propriedade de tais bens será transferida à Administração Pública em até 30 (trinta) dias da sua extinção.

CLÁUSULA DÉCIMA – A FORMA DE MONITORAMENTO A AVALIAÇÃO

A primeira convenente, unidade gestora, irá designar os servidores Italo Augusto Dantas Vasconcelos do Nascimento, matrícula: 96.079-9, e Marcelo Roberto Duarte Silva, matrícula: 101.668-9 para o acompanhamento e fiscalização deste termo de convênio.

Subcláusula Primeira. Os servidores públicos designados pela Comissão irá periodicamente, dentro do período de vigência, aferir o fiel cumprimento do plano de trabalho, através de relatórios, podendo ser compostos por vídeos, fotos e análises que irão compor a amostragem para avaliação.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA PRESTAÇÃO DE CONTAS ANUAL

Nas parcerias com vigência superior a um ano, a organização da sociedade civil deverá apresentar prestação de contas anual para fins de monitoramento do cumprimento das metas previstas no plano de trabalho.

Subcláusula Primeira. Para fins de prestação de contas anual, a OSC deverá apresentar Relatório Parcial de Execução do Objeto a SEJER, no prazo de até 30 (trinta) dias após o fim de cada exercício, prorrogável por até 15 (quinze) dias, mediante justificativa e solicitação prévia da



C. 14/2023

SECRETARIA DE JUVENTUDE ESPORTE E RECREAÇÃO
Rua Diogo Velho, nº 150, Centro, João Pessoa-PB
CEP: 58.013-110. Telefone: (83) 3218-9872

Página 5 de



Assinado por 2 pessoas: KAO MARCO FERREIRA COSTA DE ALMEIDA e RODRIGO DE QUEIROZ NORRICA. Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://jppessoa.10cc.com.br/verificacao/75C2-EF77-BD48-42EE e informe o código 75C2-EF77-BD48-42EE

organização da sociedade civil, sendo considerado exercício cada período de 12 (doze) meses de duração da parceria, contado da primeira liberação de recursos para sua liberação de recursos para a sua execução.

Subcláusula Segunda. Na hipótese de omissão de dever de prestação de contas anual, o gestor da parceria notificará a OSC para, no prazo de 15 (quinze) dias, apresentar a prestação de contas. Persistindo a omissão, a autoridade administrativa competente, sob pena de responsabilidade solidária, adotará as providências para apuração dos fatos, identificação dos responsáveis, qualificação do dano e obtenção do ressarcimento, nos termos da legislação vigente.

Subcláusula Terceira. No caso de o gestor em sua análise concluir que houve descumprimento de metas estabelecidas no plano de trabalho ou evidência de irregularidade, o gestor da parceria, antes da emissão do parecer técnico conclusivo notificará a organização da sociedade civil para que apresente Relatório Final de Execução Financeira.

Subcláusula Quarta. O Relatório Final de Execução Financeira, será entregue no prazo de até 60 (sessenta) dias, contados de sua notificação, prorrogável por até 15 (quinze) dias, mediante justificativa e solicitação prévia da organização da sociedade civil.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA PRESTAÇÃO DE CONTAS FINAL

A Organização da Sociedade Civil deverá apresentar a prestação de contas final por meio de Relatório Final de Execução do Objeto, que deverá conter: a) A demonstração do alcances das metas referentes ao período que trata a prestação de contas; b) A descrição das ações desenvolvidas para o cumprimento do objeto; c) Os documentos de comprovação de cumprimento do objeto, como listas de presenças, fotos, vídeos, entre outros; e os documentos de comprovação contra partida quando houver, como também saldo remanescente e a previsão de reserva de recursos para pagamentos de verbas decisórias.

Subcláusula Primeira. A prestação de contas final será entregue no prazo de até 90 (noventa) dias a partir da vigência do término da parceria.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS SANÇÕES

Quando a execução da parceria estiver em desacordo com o plano de trabalho e com as normas da Lei nº 13.019, de 2004, do Decreto nº 9.005, de 2017, e da legislação específica, a administração pública municipal poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à OSC as seguintes sanções:



C. 14/2023

SECRETARIA DE JUVENTUDE ESPORTE E RECREAÇÃO
Rua Diogo Velho, nº 150, Centro, João Pessoa-PB
CEP: 58.013-110. Telefone: (83) 3218-9872

Página 6 de



Assinado por 2 pessoas: KAO MARCO FERREIRA COSTA DE ALMEIDA e RODRIGO DE QUEIROZ NORRICA. Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://jppessoa.10cc.com.br/verificacao/75C2-EF77-BD48-42EE e informe o código 75C2-EF77-BD48-42EE

I – Advertência

II – Suspensão temporária da participação em chamamento público e impedimento de celebrar termos de fomento, termos de colaboração e contratos com órgãos e entidades da esfera de governo da administração pública sancionadora, por prazo não superior a 02 (dois) anos;

III - Declaração de inidoneidade; e

IV - Suspensão de participação em licitação e impedimento de contratar com a administração, por período não superior a 02 (dois) anos;

Subcláusula primeira. Será concedido prazo de 5 (cinco) dias úteis para a organização da sociedade civil interessada manifestar-se preliminarmente sobre os fatos apontados.

Subcláusula primeira. Da sanção de advertência, cabe recurso ao titular da unidade gestora, no prazo de 10 (dez) dias úteis, a partir da data da ciência da comunicação da aplicação da pena.

Subcláusula terceira. Da aplicação das sanções de suspensão temporária e impedimento de celebrar termos de fomento e declaração de inidoneidade, cabe pedido de reconsideração ao titular da unidade gestora, no prazo de 10 (dez) dias úteis, a partir da data da comunicação do ato sancionatório.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA PUBLICIDADE DO PLANO DE TRABALHO DA SEGUNDA CONVENENTE

A Segunda convenente deverá publicizar, em seu sítio eletrônico ou em locais visíveis de suas redes sociais e dos estabelecimentos em que exerça suas ações todas as parcerias celebradas com a administração pública, as seguintes informações:

- Data de assinatura e identificação do termo de convênio e do órgão da administração pública municipal responsável;
- Nome da organização da sociedade civil e seu número de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica - CNPJ da Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB;
- Descrição do objeto da parceria;
- Valor total da parceria e valores liberados, quando for o caso;
- Situação da prestação de contas da parceria, que deverá informar a data prevista para a sua apresentação, a data em que foi apresentada, o prazo para a sua análise e o resultado conclusivo;



C. 14/2023

SECRETARIA DE JUVENTUDE ESPORTE E RECREAÇÃO
Rua Diogo Velho, nº 150, Centro, João Pessoa-PB
CEP: 58.013-110. Telefone: (83) 3218-9872

Página 7 de



- Quando vinculados à execução do objeto e pagos com recursos do convênio, o valor total da remuneração da equipe de trabalho, as funções que seus integrantes desempenham e a remuneração prevista para o respectivo exercício.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA TRANSPARÊNCIA E RESPONSABILIDADE PELA EXECUÇÃO DO OBJETO

A Administração Pública terá a faculdade de assumir ou transferir a responsabilidade pela execução do objeto, no caso de paralisação, injustificada, de modo a evitar sua descontinuidade.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA PRERROGATIVA DE LIVRE ACESSO

Os agentes da Administração Pública, do Controle Interno e do Tribunal de Contas, possuirão a prerrogativa do livre acesso, correspondente aos processos, aos documentos e às informações relacionadas aos termos de convênio, bem como aos locais de execução do respectivo objeto.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA SEGUNDA CONVENENTE

Deverá realizar as despesas para realização de atividades voltadas para o custeio e manutenção dela, de acordo com o plano de trabalho, anexo ao Processo.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DO GERENCIAMENTO DOS RECURSOS

A responsabilidade será exclusivamente da organização da sociedade civil pelo gerenciamento administrativo e financeiro dos recursos recebidos, inclusive no que diz respeito às despesas de custeio, de investimento e de pessoal.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DA RESPONSABILIDADE DOS ENCARGOS

A responsabilidade será exclusivamente da organização da sociedade civil pelo pagamento dos encargos trabalhistas (ISS), previdenciários (INSS), fiscais (IR) e comerciais relacionados à execução do objeto previsto no termo de convênio, não implicando responsabilidade solidária ou subsidiária da administração pública a inadimplência da organização da sociedade civil em relação ao referido pagamento, os ônus incidentes sobre o objeto da parceria ou os danos decorrentes de restrição à sua execução, em atenção à cláusula décima primeira..



C. 14/2023

SECRETARIA DE JUVENTUDE ESPORTE E RECREAÇÃO
Rua Diogo Velho, nº 150, Centro, João Pessoa-PB
CEP: 58.013-110. Telefone: (83) 3218-9872

Página 8 de



Assinado por 2 pessoas: KAO MARCO FERREIRA COSTA DE ALMEIDA e RODRIGO DE QUEIROZ NORRICA. Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://jppessoa.10cc.com.br/verificacao/75C2-EF77-BD48-42EE e informe o código 75C2-EF77-BD48-42EE

Assinado por 2 pessoas: KAO MARCO FERREIRA COSTA DE ALMEIDA e RODRIGO DE QUEIROZ NORRICA. Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://jppessoa.10cc.com.br/verificacao/75C2-EF77-BD48-42EE e informe o código 75C2-EF77-BD48-42EE

CLÁUSULA VIGÉSIMA - RESCISÃO

A extinção antecipada deste convênio poderá ocorrer na hipótese do descumprimento das obrigações assumidas, em comum acordo entre as partes, ou unilateralmente PMJP, mediante notificação escrita.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DO FORO

Fica eleito o Foro da comarca de João Pessoa – PB, para dirimir quaisquer dúvidas ou divergência oriundas do presente instrumento, renunciando, desde já qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

Por estarem justos e cordados, firmam o presente instrumento assinando eletronicamente, para um só efeito.

João Pessoa, 09 de Maio de 2024.

KAIO MÁRCIO FERREIRA COSTA DE ALMEIDA
Secretário de Juventude, Esporte e Recreação – SEJER.
Mat. 94.858-6

RODRIGO DE QUEIROZ NÓBREGA
Presidente Instituto De Pesquisa E Promoção Do Desenvolvimento E Da Sustentabilidade – IPPEDS, CPF nº 032.733.404-52

Assinado por 2 pessoas: KAIO MARCIO FERREIRA COSTA DE ALMEIDA e RODRIGO DE QUEIROZ NOBREGA. Para verificar a validade das assinaturas, acesse: https://joaopessoa.1doc.com.br/verificacao/75C2-EF27-BDA6-42EE

EXTRATO

CANCELAMENTO DO EXTRATO DA ORDEM DE COMPRA

Instrumento: Ordem de Compra n.º 000213/2024.
Objeto: Aquisição de material gráfico, para atender as necessidades do Instituto de Previdência do Município - IPM.
Partes: Prefeitura Municipal de João Pessoa e a Empresa Luciene Nascimento Alves.
Processo: 4.807/2022
Modalidade: P.E n° 06-023/2023.
Vigência: 22/04/2024 a 21/04/2025
Valor Total: R\$ 234,50 (duzentos e trinta e quatro reais e cinquenta centavos).

Recursos Financeiros:

Dotação orçamentária	FR	Elemento de Despesa
06.201.09.122.5001.062603	1.8.01	33.90.30

Data da emissão: 19/04/2024.

João Pessoa, 09 de Maio de 2024.

Ariosvaldo de Andrade Alves
Secretário de Administração

EXTRATO DE CONTRATO

Instrumento: Contrato n.º 06-420/2024.
Objeto: Aquisição de gênero de alimentação – hortifrutif, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde - SMS.
Partes: Prefeitura Municipal de João Pessoa e a empresa Maria de Fátima Silva Souza
Processo: 418/2023
Modalidade: P. E. N° 06-043/2023 ARP n° 039/2024.
Signatários: Secretário, o Sr. Luis Ferreira de Sousa Filho, e a Sra. Maria de Fátima Silva Souza, representante legal da empresa Maria de Fátima Silva Souza.
Vigência: 10/05/2024 a 09/05/2025.
Valor Total: R\$ 25.800,00 (Vinte e cinco mil e oitocentos reais).

Recursos Financeiros:

Dotação Orçamentária	FR	Elemento de Despesa
13.301.10.302.5005.464498	1.6.00	33.90.30
13.301.10.302.5005.464499		

Data da assinatura: 08/05/2024

João Pessoa, 09 de Maio de 2024.

Ariosvaldo de Andrade Alves
Secretário de Administração

EXTRATO DE CONTRATO

Instrumento: Contrato n.º 06-424/2024.
Objeto: Aquisição de material de limpeza, para atender as necessidades da Autarquia Especial Municipal de Limpeza Urbana - EMLUR.
Partes: Prefeitura Municipal de João Pessoa e a empresa Acheaki Comércio e Serviços LTDA.
Processo: 17.178/2023 – 1/DOC
Modalidade: P. E. N° 06-005/2024 ARP n° 033/2024.
Signatários: Superintendente, Sr. Ricardo José Veloso, e o Sr. Antônio Alves do Amaral Junior, representante legal da empresa Acheaki Comércio e Serviços LTDA.
Vigência: 10/05/2024 a 09/05/2025.
Valor Total: R\$ 166.133,00 (Cento e sessenta e seis mil e cento e trinta e três reais).

Recursos Financeiros:

Dotação Orçamentária	FR	Elemento de Despesa
71.201.04.122.5001.582041	1.5.00 1.5.01	33.90.30 44.90.52

Data da assinatura: 09/05/2024

João Pessoa, 09 de Maio de 2024.

Ariosvaldo de Andrade Alves
Secretário de Administração



Secretaria de Juventude Esporte e Recreação
Rua Diogo Velho, nº 150, Centro, João Pessoa-PB
CEP. 58.013-110. Telefone: (83) 3218-9872

Página 9 de



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 75C2-EF27-BDA6-42EE

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ KAIO MARCIO FERREIRA COSTA DE ALMEIDA (CPF 057.XXX.XXX-60) em 09/05/2024 12:24:37 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
- ✓ INSTITUTO DE PESQUISA E PROMOCÃO DO DESENVOLVIMEN (CNPJ 21.337.591/0001-67) VIA PORTADOR RODRIGO DE QUEIROZ NOBREGA (CPF 032.XXX.XXX-52) em 09/05/2024 14:21:10 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: AC ONLINE RFB v5 << AC Secretaria da Receita Federal do Brasil v4 << Autoridade Certificadora Raiz Brasileira v5 (Assinatura ICP-Brasil)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://joaopessoa.1doc.com.br/verificacao/75C2-EF27-BDA6-42EE>

Assinado por 2 pessoas: ROBERTO VAVES DE OLIVEIRA e ARIOSVALDO DE ANDRADE ALVES. Para verificar a validade das assinaturas, acesse: https://joaopessoa.1doc.com.br/verificacao/04CF-4880-BF8F-E32F



Assinado por 2 pessoas: ROBERTO VAVES DE OLIVEIRA e ARIOSVALDO DE ANDRADE ALVES. Para verificar a validade das assinaturas, acesse: https://joaopessoa.1doc.com.br/verificacao/04CF-4880-BF8F-E32F



EXTRATO DE CONTRATO

Instrumento: Contrato n.º 06-433/2024.
Objeto: Aquisição de material de limpeza, para atender as necessidades da Autarquia Especial Municipal de Limpeza Urbana - EMLUR.
Partes: Prefeitura Municipal de João Pessoa e a empresa JSB Distribuidora Ltda-ME.
Processo: 17.178/2023 – 1/DOC
Modalidade: P. E. N° 06-005/2024 ARP n° 029/2024.
Signatários: Superintendente, Sr. Ricardo José Veloso, a Sra. Jessica De Souza Bidô, representante legal da empresa JSB Distribuidora Ltda-ME.
Vigência: 10/05/2024 a 09/05/2025.
Valor Total: R\$ 10.915,00 (Dez mil novecentos e quinze reais).

Recursos Financeiros:

Dotação Orçamentária	FR	Elemento de Despesa
71.201.04.122.5001.582041	1.5.00 1.5.01	33.90.30 44.90.52

Data da assinatura: 08/05/2024

João Pessoa, 09 de Maio de 2024.

Ariosvaldo de Andrade Alves
Secretário de Administração

EXTRATO DE ORDEM DE COMPRA

Instrumento: Ordem de Compra n.º 000272/2024.
Objeto: Aquisição de material de limpeza, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Juventude, Esporte e Recreação - SEJER.
Partes: Prefeitura Municipal de João Pessoa e a Empresa Acheaki Comercio E Servicos Ltda.
Processo: 17.178/2023 – 1/DOC
Modalidade: P.E n° 06-005/2024.
Vigência: 10/05/2024 a 09/05/2025
Valor Total: R\$ 1.893,60 (hum mil, oitocentos e noventa e três reais e sessenta centavos).

Recursos Financeiros:

Dotação orçamentária	FR	Elemento de Despesa
25.101.04.122.5111.252695 25.101.27.451.5427.257129 25.101.27.812.5427.254410 25.101.27.812.5493.257128	1.5.00	33.90.30

Data da emissão: 09/05/2024.

João Pessoa, 09 de Maio de 2024.

Ariosvaldo de Andrade Alves
Secretário de Administração

EXTRATO DE ORDEM DE COMPRA

Instrumento: Ordem de Compra n.º 000270/2024.
Objeto: Aquisição de material de limpeza, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Trabalho - SEDEST.
Partes: Prefeitura Municipal de João Pessoa e a Empresa Acheaki Comercio E Servicos Ltda.
Processo: 17.178/2023 – 1/DOC
Modalidade: P.E n° 06-005/2024.
Vigência: 10/05/2024 a 09/05/2025
Valor Total: R\$ 1.488,80 (hum mil, quatrocentos e oitenta oito reais e oitenta centavos).

Recursos Financeiros:

Dotação orçamentária	FR	Elemento de Despesa
21.101.04.121.5001.212041 21.301.11.333.5379.532751	1.5.00 1.7.59	33.90.30

Data da emissão: 09/05/2024.

João Pessoa, 09 de Maio de 2024.

Ariosvaldo de Andrade Alves
Secretário de Administração

EXTRATO DE ORDEM DE COMPRA

Instrumento: Ordem de Compra n.º 000273/2024.
Objeto: Aquisição de gênero de alimentação, para atender as necessidades da Secretaria de Gestão Governamental - SEGGOV.
Partes: Prefeitura Municipal de João Pessoa e a Empresa BJ Comercio De Alimentos Ltda.
Processo: 32.289/2023 – 1/DOC
Modalidade: P.E n° 06-011/2024.
Vigência: 10/05/2024 a 09/05/2025
Valor Total: R\$ 218,16 (duzentos e dezoito reais e dezesseis centavos).

Recursos Financeiros:

Dotação orçamentária	FR	Elemento de Despesa
71.101.04.122.5001.712041	1.5.00	33.90.30

Data da emissão: 09/05/2024.

João Pessoa, 09 de Maio de 2024.

Ariosvaldo de Andrade Alves
Secretário de Administração

EXTRATO DE ORDEM DE COMPRA

Instrumento: Ordem de Compra n.º 000271/2024.
Objeto: Aquisição de material de limpeza, para atender as necessidades da Controladoria Geral do Município - CGM.
Partes: Prefeitura Municipal de João Pessoa e a empresa Acheaki Comercio E Servicos Ltda.
Processo: 17.178/2023 – 1/DOC
Modalidade: P.E n° 06-005/2024.
Vigência: 10/05/2024 a 09/05/2025
Valor Total: R\$ 415,90 (quatrocentos e quinze reais e noventa centavos).

Recursos Financeiros:

Dotação orçamentária	FR	Elemento de Despesa
32.101.04.122.5001.322041	1.5.00	33.90.30

Data da emissão: 09/05/2024.

João Pessoa, 09 de Maio de 2024.

Ariosvaldo de Andrade Alves
Secretário de Administração

EXTRATO DE ORDEM DE COMPRA

Instrumento: Ordem de Compra n.º 000274/2024.
Objeto: Aquisição de gênero de alimentação, para atender as necessidades da Procuradoria Geral do Município - PROGEM.
Partes: Prefeitura Municipal de João Pessoa e a Empresa BJ Comercio De Alimentos Ltda.
Processo: 32.289/2023 – 1/DOC
Modalidade: P.E n° 06-011/2024.
Vigência: 10/05/2024 a 09/05/2025
Valor Total: R\$ 72,72 (setenta e dois reais e setenta e dois centavos).

Recursos Financeiros:

Dotação orçamentária	FR	Elemento de Despesa
05.101.04.122.5001.052646	1.5.00	33.90.30

Data da emissão: 09/05/2024.

João Pessoa, 09 de Maio de 2024.

Ariosvaldo de Andrade Alves
Secretário de Administração

Assinado por 2 pessoas: ROBERTO VAZES DE OLIVEIRA e ARIOSVALDO DE ANDRADE ALVES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://jppessoa.issoc.com.br/verificacao/000f-AB80-BF67-E23F e informe o código 04DF-AB80-BF67-E23F

Assinado por 2 pessoas: ROBERTO VAZES DE OLIVEIRA e ARIOSVALDO DE ANDRADE ALVES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://jppessoa.issoc.com.br/verificacao/000f-AB80-BF67-E23F e informe o código 04DF-AB80-BF67-E23F

EXTRATO DE ORDEM DE COMPRA

Instrumento: Ordem de Compra n.º 000275/2024.
Objeto: Aquisição de material de limpeza, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde - SMS.
Partes: Prefeitura Municipal de João Pessoa e a Empresa Bidden Comercial LTDA.
Processo: 17.178/2023 – 1/DOC
Modalidade: P.E nº 06-005/2024.
Vigência: 10/05/2024 a 09/05/2025
Valor Total: R\$ 843,00 (oitocentos e quarenta e três reais).

Recursos Financeiros:

Dotação orçamentária	FR	Elemento de Despesa
13.301.10.301.5005.464497	1.6.00	33.90.30
13.301.10.305.5005.464498		
13.301.10.305.5005.464278		

Data da emissão: 09/05/2024.

João Pessoa, 09 de Maio de 2024.

Ariosvaldo de Andrade Alves
Secretário de Administração

Assinado por 2 pessoas: ROBERTO WAIVES DE OLIVEIRA e ARIOSVALDO DE ANDRADE ALVES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://jppessoa.issoc.com.br/verificacao/000F-A8B0-BF67-E23F e informe o código 04CF-A8B0-BF67-E23F

EXTRATO DE ORDEM DE COMPRA

Instrumento: Ordem de Compra n.º 000276/2024.
Objeto: Aquisição de material de limpeza, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde - SMS.
Partes: Prefeitura Municipal de João Pessoa e a Empresa Única Saneantes LTDA.
Processo: 17.178/2023 – 1/DOC
Modalidade: P.E nº 06-005/2024.
Vigência: 10/05/2024 a 09/05/2025
Valor Total: R\$ 3.408,00 (três mil e quatrocentos e oito reais).

Recursos Financeiros:

Dotação orçamentária	FR	Elemento de Despesa
13.301.10.301.5005.464497	1.6.00	33.90.30
13.301.10.305.5005.464498		
13.301.10.305.5005.464278		

Data da emissão: 09/05/2024.

João Pessoa, 09 de Maio de 2024.

Ariosvaldo de Andrade Alves
Secretário de Administração

Assinado por 2 pessoas: ROBERTO WAIVES DE OLIVEIRA e ARIOSVALDO DE ANDRADE ALVES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://jppessoa.issoc.com.br/verificacao/000F-A8B0-BF67-E23F e informe o código 04CF-A8B0-BF67-E23F

EXTRATO DE ORDEM DE COMPRA

Instrumento: Ordem de Compra n.º 000277/2024.
Objeto: Aquisição de material de higiene, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde - SMS.
Partes: Prefeitura Municipal de João Pessoa e a Empresa ALG Rio Comércio De Produtos Ltda.
Processo: 17.176/2023 – 1/DOC
Modalidade: P.E nº 06-006/2024.
Vigência: 10/05/2024 a 09/05/2025
Valor Total: R\$ 414,00 (quatrocentos e quatorze reais).

Recursos Financeiros:

Dotação orçamentária	FR	Elemento de Despesa
13.301.10.302.5005.464499	1.6.00	33.90.30

Data da emissão: 09/05/2024.

João Pessoa, 09 de Maio de 2024.

Ariosvaldo de Andrade Alves
Secretário de Administração

Assinado por 2 pessoas: ROBERTO WAIVES DE OLIVEIRA e ARIOSVALDO DE ANDRADE ALVES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://jppessoa.issoc.com.br/verificacao/000F-A8B0-BF67-E23F e informe o código 04CF-A8B0-BF67-E23F

EXTRATO DE ORDEM DE COMPRA

Instrumento: Ordem de Compra n.º 000278/2024.
Objeto: Aquisição de material de higiene, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde - SMS.
Partes: Prefeitura Municipal de João Pessoa e a Empresa Forlimp Comercio E Dist. De Produtos De Perfumaria E Limpeza ME.
Processo: 17.176/2023 – 1/DOC
Modalidade: P.E nº 06-006/2024.
Vigência: 10/05/2024 a 09/05/2025
Valor Total: R\$ 2.344,00 (dois mil e trezentos e quarenta e quatro reais).

Recursos Financeiros:

Dotação orçamentária	FR	Elemento de Despesa
13.301.10.302.5005.464499	1.6.00	33.90.30

Data da emissão: 09/05/2024.

João Pessoa, 09 de Maio de 2024.

Ariosvaldo de Andrade Alves
Secretário de Administração

Assinado por 2 pessoas: ROBERTO WAIVES DE OLIVEIRA e ARIOSVALDO DE ANDRADE ALVES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://jppessoa.issoc.com.br/verificacao/000F-A8B0-BF67-E23F e informe o código 04CF-A8B0-BF67-E23F

EXTRATO DE ORDEM DE COMPRA

Instrumento: Ordem de Compra n.º 000279/2024.
Objeto: Aquisição de material de higiene, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde - SMS.
Partes: Prefeitura Municipal de João Pessoa e a Empresa JSB Distribuidora Eireli - Me.
Processo: 17.176/2023 – 1/DOC
Modalidade: P.E nº 06-006/2024.
Vigência: 10/05/2024 a 09/05/2025
Valor Total: R\$ 2.276,00 (dois mil e duzentos e setenta e seis reais).

Recursos Financeiros:

Dotação orçamentária	FR	Elemento de Despesa
13.301.10.302.5005.464499	1.6.00	33.90.30

Data da emissão: 09/05/2024.

João Pessoa, 09 de Maio de 2024.

Ariosvaldo de Andrade Alves
Secretário de Administração

Assinado por 2 pessoas: ROBERTO WAIVES DE OLIVEIRA e ARIOSVALDO DE ANDRADE ALVES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://jppessoa.issoc.com.br/verificacao/000F-A8B0-BF67-E23F e informe o código 04CF-A8B0-BF67-E23F

EXTRATO DE ORDEM DE COMPRA

Instrumento: Ordem de Compra n.º 000280/2024.
Objeto: Aquisição de material de higiene, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde - SMS.
Partes: Prefeitura Municipal de João Pessoa e a Empresa Luck Atacado De Produtos E Serviços Ltda.
Processo: 17.176/2023 – 1/DOC
Modalidade: P.E nº 06-006/2024.
Vigência: 10/05/2024 a 09/05/2025
Valor Total: R\$ 3.000,00 (três mil reais).

Recursos Financeiros:

Dotação orçamentária	FR	Elemento de Despesa
13.301.10.302.5005.464499	1.6.00	33.90.30

Data da emissão: 09/05/2024.

João Pessoa, 09 de Maio de 2024.

Ariosvaldo de Andrade Alves
Secretário de Administração

Assinado por 2 pessoas: ROBERTO WAIVES DE OLIVEIRA e ARIOSVALDO DE ANDRADE ALVES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://jppessoa.issoc.com.br/verificacao/000F-A8B0-BF67-E23F e informe o código 04CF-A8B0-BF67-E23F

EXTRATO DE ORDEM DE COMPRA

Instrumento: Ordem de Compra n.º 000281/2024.
Objeto: Aquisição de material de limpeza, para atender as necessidades do Instituto Cândida Vargas - ICV.
Partes: Prefeitura Municipal de João Pessoa e a Empresa Única Saneantes LTDA.
Processo: 17.178/2023 – 1/DOC
Modalidade: P.E n° 06-005/2024.
Vigência: 10/05/2024 a 09/05/2025
Valor Total: R\$ 669,00 (seiscentos e sessenta e nove reais).

Recursos Financeiros:

Dotação orçamentária	FR	Elemento de Despesa
13.201.04.122.5001.452041	1.6.59	33.90.30

Data da emissão: 09/05/2024.

João Pessoa, 09 de Maio de 2024.

Ariosvaldo de Andrade Alves
 Secretário de Administração

EXTRATO DE ORDEM DE COMPRA

Instrumento: Ordem de Compra n.º 000284/2024.
Objeto: Aquisição de material de limpeza, para atender as necessidades do Instituto Cândida Vargas - ICV.
Partes: Prefeitura Municipal de João Pessoa e a Empresa Luck Atacado de Produtos e Serviços LTDA.
Processo: 17.178/2023 – 1/DOC
Modalidade: P.E n° 06-005/2024.
Vigência: 10/05/2024 a 09/05/2025
Valor Total: R\$ 1.330,00 (hum mil trezentos e trinta reais).

Recursos Financeiros:

Dotação orçamentária	FR	Elemento de Despesa
13.201.04.122.5001.452041	1.6.59	33.90.30

Data da emissão: 09/05/2024.

João Pessoa, 09 de Maio de 2024.

Ariosvaldo de Andrade Alves
 Secretário de Administração

EXTRATO DE ORDEM DE COMPRA

Instrumento: Ordem de Compra n.º 000282/2024.
Objeto: Aquisição de material de limpeza, para atender as necessidades do Instituto Cândida Vargas - ICV.
Partes: Prefeitura Municipal de João Pessoa e a Empresa Global Comercial EIRELI.
Processo: 17.178/2023 – 1/DOC
Modalidade: P.E n° 06-005/2024.
Vigência: 10/05/2024 a 09/05/2025
Valor Total: R\$ 1.158,00 (hum mil cento e cinquenta e oito reais).

Recursos Financeiros:

Dotação orçamentária	FR	Elemento de Despesa
13.201.04.122.5001.452041	1.6.59	33.90.30

Data da emissão: 09/05/2024.

João Pessoa, 09 de Maio de 2024.

Ariosvaldo de Andrade Alves
 Secretário de Administração

EXTRATO DE ORDEM DE COMPRA

Instrumento: Ordem de Compra n.º 000285/2024.
Objeto: Aquisição de material de limpeza, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Comunicação Social - SECOM.
Partes: Prefeitura Municipal de João Pessoa e a Empresa Distribuidora FF Alimentos LTDA - ME.
Processo: 17.178/2023 – 1/DOC
Modalidade: P.E n° 06-005/2024.
Vigência: 10/05/2024 a 09/05/2025
Valor Total: R\$ 471,30 (quatrocentos e setenta e um reais e trinta centavos).

Recursos Financeiros:

Dotação orçamentária	FR	Elemento de Despesa
22.101.04.122.5111.222673	1.5.00	33.90.30

Data da emissão: 09/05/2024.

João Pessoa, 09 de Maio de 2024.

Ariosvaldo de Andrade Alves
 Secretário de Administração

EXTRATO DE ORDEM DE COMPRA

Instrumento: Ordem de Compra n.º 000283/2024.
Objeto: Aquisição de material de limpeza, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Juventude, Esporte e Recreação - SEJER.
Partes: Prefeitura Municipal de João Pessoa e a Empresa Luck Atacado de Produtos e Serviços LTDA.
Processo: 17.178/2023 – 1/DOC
Modalidade: P.E n° 06-005/2024.
Vigência: 10/05/2024 a 09/05/2025
Valor Total: R\$ 228,00 (duzentos e vinte e oito reais).

Recursos Financeiros:

Dotação orçamentária	FR	Elemento de Despesa
25.101.04.122.5111.252695	1.5.00	33.90.30
25.101.27.451.5427.257129		
25.101.27.812.5427.254410		
25.101.27.812.5493.257128		

Data da emissão: 09/05/2024.

João Pessoa, 09 de Maio de 2024.

Ariosvaldo de Andrade Alves
 Secretário de Administração

EXTRATO DE ORDEM DE COMPRA

Instrumento: Ordem de Compra n.º 000286/2024.
Objeto: Aquisição de material de limpeza, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Comunicação Social - SECOM.
Partes: Prefeitura Municipal de João Pessoa e a Empresa MCM Distribuidora de Alimentos LTDA.
Processo: 17.178/2023 – 1/DOC
Modalidade: P.E n° 06-005/2024.
Vigência: 10/05/2024 a 09/05/2025
Valor Total: R\$ 270,52 (duzentos e setenta reais e cinquenta e dois centavos).

Recursos Financeiros:

Dotação orçamentária	FR	Elemento de Despesa
22.101.04.122.5111.222673	1.5.00	33.90.30

Data da emissão: 09/05/2024.

João Pessoa, 09 de Maio de 2024.

Ariosvaldo de Andrade Alves
 Secretário de Administração

Assinado por 2 pessoas: ROBERTO WAIVES DE OLIVEIRA e ARIOSVALDO DE ANDRADE ALVES. Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://jppessoa.issoc.com.br/verificacao/DOCF-AB80-BF67-E23F e informe o código 04CF-AB80-BF67-E23F



Assinado por 2 pessoas: ROBERTO WAIVES DE OLIVEIRA e ARIOSVALDO DE ANDRADE ALVES. Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://jppessoa.issoc.com.br/verificacao/DOCF-AB80-BF67-E23F e informe o código 04CF-AB80-BF67-E23F



Assinado por 2 pessoas: ROBERTO WAIVES DE OLIVEIRA e ARIOSVALDO DE ANDRADE ALVES. Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://jppessoa.issoc.com.br/verificacao/DOCF-AB80-BF67-E23F e informe o código 04CF-AB80-BF67-E23F



Assinado por 2 pessoas: ROBERTO WAIVES DE OLIVEIRA e ARIOSVALDO DE ANDRADE ALVES. Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://jppessoa.issoc.com.br/verificacao/DOCF-AB80-BF67-E23F e informe o código 04CF-AB80-BF67-E23F



EXTRATO DE ORDEM DE COMPRA

Instrumento: Ordem de Compra n.º 000287/2024.
Objeto: Aquisição de material de limpeza, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Comunicação Social - SECOM.
Partes: Prefeitura Municipal de João Pessoa e a Empresa Única Saneantes LTDA.
Processo: 17.178/2023 – 1/DOC
Modalidade: P.E n° 06-005/2024.
Vigência: 10/05/2024 a 09/05/2025
Valor Total: R\$ 22,30 (vinte e dois reais e trinta centavos).

Recursos Financeiros:

Dotação orçamentária	FR	Elemento de Despesa
22.101.04.122.5111.222673	1.5.00	33.90.30

Data da emissão: 09/05/2024.

João Pessoa, 09 de Maio de 2024.

Ariosvaldo de Andrade Alves
 Secretário de Administração

EXTRATO DE TERMO ADITIVO

Instrumento: Termo Aditivo n.º 01 ao Contrato n.º 06-809/2023.
Objeto: Acréscimo de 15,3846% (quinze inteiros e três mil oitocentos e quarenta e seis décimos de milésimo por cento) ao item 009 e de 25% (vinte e cinco por cento) ao item 024 - Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de locação de veículos, para atender as necessidades da Secretaria da Administração - SEAD.
Partes: Prefeitura Municipal de João Pessoa e a empresa JRCA Locações Ltda
Processo: 22.113/2022 – 1 Doc
Modalidade: P. E. N° 06-054/2023 ARP n° 135/2023.
Signatários: Secretário, o Sr. Ariosvaldo de Andrade Alves, o Sr. Sr. Epitacio Roberto Dantas Neto, representante legal da empresa JRCA Locações Ltda.
Vigência: até 22/11/2024.
Valor de Acréscimo: R\$ 240.696,00 (duzentos e quarenta mil, seiscentos e noventa e seis reais).
Valor Total: R\$ 3.004.560,00 (três milhões, quatro mil e quinhentos e sessenta reais).

Recursos Financeiros:

Dotação Orçamentária	FR	Elemento de Despesa
16.101.04.122.5001.512340	1.5.00	33.90.39

Data da assinatura: 09/05/2024

João Pessoa, 09 de Maio de 2024.

Ariosvaldo de Andrade Alves
 Secretário de Administração

REPUBLICAÇÃO DO EXTRATO DE ORDEM DE COMPRA

Instrumento: Ordem de Compra n.º 000072/2024.
Objeto: Aquisição de material de proteção e segurança, para atender as necessidades da Coordenadoria Municipal de Proteção e Defesa Civil - COMPDEC.
Partes: Prefeitura Municipal de João Pessoa e a Empresa LDG Clean Comércio de Produtos Ltda.
Processo: 772/2023 – 1/DOC
Modalidade: P.E n° 06-002/2024.
Vigência: 20/03/2024 a 19/03/2025
Valor Total: R\$ 1.200,00 (hum mil e duzentos reais).

Recursos Financeiros:

Dotação orçamentária	FR	Elemento de Despesa
30.101.04.122.5001.304389	1.5.00	33.90.30
30.101.06.182.5066.304503		
30.101.06.182.5065.304504		

Data da emissão: 19/03/2024.

João Pessoa, 09 de Maio de 2024.

Ariosvaldo de Andrade Alves
 Secretário de Administração



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 040F-A6B0-BFE7-E32F

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ ROBERTO NAVES DE OLIVEIRA (CPF 267.XXX.XXX-34) em 09/05/2024 19:59:53 (GMT-03:00)
 Papel: Parte
 Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
- ✓ ARIOSVALDO DE ANDRADE ALVES (CPF 007.XXX.XXX-05) em 10/05/2024 10:31:38 (GMT-03:00)
 Papel: Parte
 Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://joaopessoa.1doc.com.br/verificacao/040F-A6B0-BFE7-E32F>

EXTRATO DE REGISTRO DE PREÇOS

Pregão Eletrônico SRP n.º 06.022/2024 Processo Administrativo n.º 32.914/2023. Objeto: "REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE RAÇÃO PARA CÃES E GATOS, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE MEIO AMBIENTE – SEMAM, CONFORME CONDIÇÕES E EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS.". A Secretária de Administração do Município de João Pessoa, de acordo com as atribuições que lhes foram conferidas, em conformidade com o resultado do Pregão Eletrônico N.º 06.022/2024, devidamente homologado, resolve, nos termos da Lei n.º 8.666/93, do Decreto n.º 3.931/2011, do Decreto Municipal n.º 7.884/2013, do Decreto Municipal n.º 9.280/2019 e das demais normas legais aplicáveis, tomar público o Extrato da Ata de Registro de Preços de n.º 061/2024 do presente Pregão Eletrônico n.º 06.022/2024; Empresa Vencedora: DISTRIBUIDORA FF ALIMENTOS LTDA- CNPJ: 19.447.850/0001-60, Fone/Fax: (83) 3512-5521 (83) 98888-8719 Endereço: RUA JULIETA GONÇALVES RESENDE, 46 JOSÉ AMÉRICO - CEP: 58074-675 Email: ffdistribuidoraalimentos@outlook.com VALOR TOTAL: R\$73.740,00 (SETENTA E TRÊS MIL SETESSENTOS E QUARENTA REAIS); Vigência: 12 meses a partir da sua publicação no Diário Oficial do Município ou no Semanário Oficial do Município. Ata disponível no endereço eletrônico: <https://transparencia.joaopessoa.pb.gov.br/>

João Pessoa, 10 de maio de 2024.

ARIOSVALDO DE ANDRADE ALVES
 Secretário de Administração

EXTRATO DE REGISTRO DE PREÇOS

Pregão Eletrônico SRP n.º 06.022/2024 Processo Administrativo n.º 32.914/2023. Objeto: "REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE RAÇÃO PARA CÃES E GATOS, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE MEIO AMBIENTE – SEMAM, CONFORME CONDIÇÕES E EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS.". A Secretária de Administração do Município de João Pessoa, de acordo com as atribuições que lhes foram conferidas, em conformidade com o resultado do Pregão Eletrônico N.º 06.022/2024, devidamente homologado, resolve, nos termos da Lei n.º 8.666/93, do Decreto n.º 3.931/2011, do Decreto Municipal n.º 7.884/2013, do Decreto Municipal n.º 9.280/2019 e das demais normas legais aplicáveis, tomar público o Extrato da Ata de Registro de Preços de n.º 062/2024 do presente Pregão Eletrônico n.º 06.022/2024; Empresa Vencedora: MAIS ESTOQUE COMERCIO E DISTRIBUIDORA LTDA - CNPJ: 31.202.451/0001-35, Fone/Fax: (83) 3268-0223 Endereço: RUA SANTA CLARA, LT 08 QD 05, GALPÃO 141 A, CEP: 58108-067 RENASCER, CABEDELO - PB Email: mdistribuidora01@gmail.com VALOR TOTAL: R\$ 136.800,00 (CENTO E TRINTA E SEIS MIL E OITOCENTOS REAIS); Vigência: 12 meses a partir da sua publicação no Diário Oficial do Município ou no Semanário Oficial do Município. Ata disponível no endereço eletrônico: <https://transparencia.joaopessoa.pb.gov.br/>

João Pessoa, 10 de maio de 2024.

ARIOSVALDO DE ANDRADE ALVES
 Secretário de Administração

Assinado por 2 pessoas: ROBERTO NAVES DE OLIVEIRA e ARIOSVALDO DE ANDRADE ALVES. Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://joaopessoa.1doc.com.br/verificacao/040F-A6B0-BFE7-E32F> e informe o código 040F-A6B0-BFE7-E32F



Assinado por 2 pessoas: ROBERTO NAVES DE OLIVEIRA e ARIOSVALDO DE ANDRADE ALVES. Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://joaopessoa.1doc.com.br/verificacao/040F-A6B0-BFE7-E32F> e informe o código 040F-A6B0-BFE7-E32F



Assinado por 1 pessoa: ARIOSVALDO DE ANDRADE ALVES. Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://transparencia.joaopessoa.pb.gov.br/> e informe o código 040F-A6B0-BFE7-E32F



Assinado por 1 pessoa: ARIOSVALDO DE ANDRADE ALVES. Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://transparencia.joaopessoa.pb.gov.br/> e informe o código 040F-A6B0-BFE7-E32F





VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 534A-2A4E-BE8C-8C08

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ ARIOSVALDO DE ANDRADE ALVES (CPF 007.XXX.XXX-05) em 10/05/2024 10:33:10 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://joaopessoa.1doc.com.br/verificacao/534A-2A4E-BE8C-8C08>

EXTRATO N.º 88/2024 REFERENTE AO PRIMEIRO TERMO ADITIVO DO CONTRATO N.º 62.230/2024 PARA AQUISIÇÃO DE SOLUÇÕES PARENTERAIS DE GRANDES VOLUMES PARA O INSTITUTO CÂNDIDA VARGAS. PREGÃO ELETRÔNICO 62.036/2023. PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 6021/2024/1Doc.

OBJETIVO: Alteração de Cláusula:

CLÁUSULA SEXTA - PREÇOS E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

6.1. A CONTRATANTE pagará à CONTRATADA o valor global de **R\$ 342.669,00 (trezentos e quarenta e dois mil, seiscentos e sessenta e nove reais)**, de acordo com a programação do Setor de Contabilidade do ICV, após a entrega dos produtos, conforme o Anexo do contrato, até 30 (trinta) dias após o atesto na Nota Fiscal faturada, mediante apresentação dos documentos de cobrança devidamente atestados pelo setor de Farmácia ou unidade requerente.

Permanecem inalteradas as demais condições e cláusulas do contrato inicial, declarando-se nesta oportunidade a ratificação das mesmas.

E, por estarem de acordo, as partes firmam o presente aditivo em 02 (duas) vias de igual teor e forma.

CONTRATANTE: INSTITUTO CÂNDIDA VARGAS
CONTRATADA: FRESENIUS KABI BRASIL LTDA
DATA DA ASSINATURA: ___ de _____ de 2024.

INSTITUTO CÂNDIDA VARGAS/PMJP
QUINTINO REGIS DE BRITO NETO
Diretor Geral do Instituto Cândida Vargas
CONTRATANTE

Assinado por: 1 pessoa: QUINTINO REGIS DE BRITO NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://joaopessoa.1doc.com.br/verificacao/2777-9421-DCC3-0BEB> e informe o código: 2BA8-07BB-803F-0408



EXTRATO N.º 89/2024 REFERENTE AO PRIMEIRO TERMO ADITIVO A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º 62.178/2023 PARA AQUISIÇÃO DE SOLUÇÕES PARENTERAIS DE GRANDES VOLUMES PARA O INSTITUTO CÂNDIDA VARGAS, ARTIGO 65, II, 'd' LEI N.º 8.666/1993. PREGÃO ELETRÔNICO 62.036/2023. PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 6021/2024/1Doc.

OBJETIVO: Alteração do quadro a seguir:

ITEM	QUANT.	UND.	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	VLR UNIT.	VLR TOTAL
02	17.100	[...]	[...]	[...]	3,06	52.326,00
04	13.300	[...]	[...]	[...]	4,23	56.298,90
06	20.900	[...]	[...]	[...]	5,25	109.787,70
08	47.500	[...]	[...]	[...]	6,43	305.235,00
11	19.000	[...]	[...]	[...]	3,56	67.636,20
13	9.500	[...]	[...]	[...]	3,88	36.822,00
15	15.200	[...]	[...]	[...]	4,90	74.419,20
20	6.650	[...]	[...]	[...]	4,69	31.201,80
					TOTAL	R\$ 733.726,80

Permanecem inalteradas as demais cláusulas da ata de registro de preços, declarando-se nesta oportunidade a ratificação das mesmas.

E, por estarem de acordo, as partes firmam o presente aditivo em 02 (duas) vias de igual teor e forma.

ÓRGÃO GERENCIADOR: INSTITUTO CÂNDIDA VARGAS
FORNECEDOR: FRESENIUS KABI BRASIL LTDA
DATA DA ASSINATURA: ___ de abril de 2024.

INSTITUTO CÂNDIDA VARGAS/PMJP
QUINTINO REGIS DE BRITO NETO
Diretor Geral do Instituto Cândida Vargas
ÓRGÃO GERENCIADOR

Assinado por: 1 pessoa: QUINTINO REGIS DE BRITO NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://joaopessoa.1doc.com.br/verificacao/2777-9421-DCC3-0BEB> e informe o código: 2BA8-07BB-803F-0408



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 2777-9421-DCC3-0BEB

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ QUINTINO REGIS DE BRITO NETO (CPF 072.XXX.XXX-34) em 09/05/2024 13:33:11 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://joaopessoa.1doc.com.br/verificacao/2777-9421-DCC3-0BEB>

EXTRATO N.º 106/2024

O Instituto Cândida Vargas, como Contratante, torna público, na forma da Lei Federal n.º 8.666/93 e suas alterações posteriores, A AQUISIÇÃO DE INSUMOS DE INFORMÁTICA PARA O INSTITUTO CÂNDIDA VARGAS, firmada para atender as finalidades precípuas da Administração, terá vigência de até 12 (doze) meses, relativos ao Pregão Eletrônico N.º 62.030/2023, nos Recursos Financeiros e na seguinte dotação orçamentária:

- 452041- Manutenção dos Serviços Administrativos
- 4.4.90.52 - Elemento de Despesa: Equipamentos e Material Permanente
- 1.6.59.01 - Outros Recursos Vinculados à Saúde.

CONTRATO	NOME	VALOR	DATA
62.297/2024	PEDROSO NEGOCIOS GOVERNAMENTAIS PRODUTOS E SERVICOS LTDA-ME	R\$ 25.860,00 (Vinte e cinco mil e oitocentos e sessenta reais)	08 de maio de 2024

INSTITUTO CÂNDIDA VARGAS/PMJP
QUINTINO REGIS DE BRITO NETO
Diretor Geral do Instituto Cândida Vargas
CONTRATANTE

Assinado por: 1 pessoa: QUINTINO REGIS DE BRITO NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://joaopessoa.1doc.com.br/verificacao/2BA8-07BB-803F-0408> e informe o código: 2BA8-07BB-803F-0408



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 2BA8-07BB-803F-0408

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ QUINTINO REGIS DE BRITO NETO (CPF 072.XXX.XXX-34) em 09/05/2024 09:58:19 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://joaopessoa.1doc.com.br/verificacao/2BA8-07BB-803F-0408>

EXTRATO N.º 107/2024

O Instituto Cândida Vargas, como Contratante, torna público, na forma da Lei Federal nº. 8.666/93 e suas alterações posteriores, A AQUISIÇÃO DE INSUMOS DE INFORMÁTICA PARA O INSTITUTO CÂNDIDA VARGAS, firmada para atender as finalidades precípuas da Administração, terá vigência de até 12 (doze) meses, relativos ao Pregão Eletrônico N° 62.030/2023, nos Recursos Financeiros e na seguinte dotação orçamentária:

- 452041 - Manutenção dos Serviços Administrativos
- 4.4.90.52 - Elemento de Despesa: Equipamentos e Material Permanente
- 1.6.59.01 - Outros Recursos Vinculados à Saúde.

CONTRATO	NOME	VALOR	DATA
62.296/2024	LUGATH COMERCIO LTDA-ME	R\$ 11.300,00 (Onze Mil e Trezentos Reais)	08 de maio de 2024

INSTITUTO CÂNDIDA VARGAS/PMJP
QUINTINO REGIS DE BRITO NETO
Diretor Geral do Instituto Cândida Vargas
CONTRATANTE



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: D757-EEC8-608F-0177

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ QUINTINO REGIS DE BRITO NETO (CPF 072.XXX.XXX-34) em 09/05/2024 09:59:34 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
- ✓ QUINTINO REGIS DE BRITO NETO (CPF 072.XXX.XXX-34) em 09/05/2024 10:02:25 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://joapessoa.1doc.com.br/verificacao/D757-EEC8-608F-0177>

EXTRATO N.º 108/2024

O Instituto Cândida Vargas, como Contratante, torna público, na forma da Lei Federal nº. 8.666/93 e suas alterações posteriores, A AQUISIÇÃO DE MATERIAL DE CONSUMO - ACESSÓRIOS PARA EQUIPAMENTOS PERTENCENTES AO INSTITUTO CÂNDIDA VARGAS, firmada para atender as finalidades precípuas da Administração, terá vigência de até 12 (doze) meses, relativos ao Pregão Eletrônico N° 62.043/2022, nos Recursos Financeiros e na seguinte dotação orçamentária:

- 452110 - Assistência Ambulatorial e Hospitalar;
- 3.3.90.30 - Elemento de Despesa: Material de Consumo;
- na Fonte de Recurso 1.6.59.01 - Outros Recursos Vinculados à Saúde.

CONTRATO	NOME	VALOR	DATA
62.295/2024	MCL COMERCIO E IMPORTACAO DE PRODUTOS HOSPITALARES LTDA-EPP	R\$ 26.316,00 (Vinte e Seis mil, Trezentos e Dezesseis Reais)	08 de maio de 2024

INSTITUTO CÂNDIDA VARGAS/PMJP
QUINTINO REGIS DE BRITO NETO
Diretor Geral do Instituto Cândida Vargas
CONTRATANTE

Assinado por: Quintino Regis de Brito Neto
Para verificar a validade das assinaturas, acesse: <https://joapessoa.1doc.com.br/verificacao/64B3-7431-B247-7FF4> e informe o código: 64B3-7431-B247-7FF4



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 64B3-7431-B247-7FF4

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ QUINTINO REGIS DE BRITO NETO (CPF 072.XXX.XXX-34) em 09/05/2024 10:08:03 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://joapessoa.1doc.com.br/verificacao/64B3-7431-B247-7FF4>

EXTRATO N.º 109/2024

O Instituto Cândida Vargas, como Contratante, torna público, na forma da Lei Federal nº. 8.666/93 e suas alterações posteriores, A AQUISIÇÃO DE MATERIAL DE CONSUMO - ACESSÓRIOS PARA EQUIPAMENTOS PERTENCENTES AO INSTITUTO CÂNDIDA VARGAS, firmada para atender as finalidades precípuas da Administração, terá vigência de até 12 (doze) meses, relativos ao Pregão Eletrônico N° 62.043/2022, nos Recursos Financeiros e na seguinte dotação orçamentária:

- 452110 - Assistência Ambulatorial e Hospitalar;
- 3.3.90.30 - Elemento de Despesa: Material de Consumo;
- na Fonte de Recurso 1.6.59.01 - Outros Recursos Vinculados à Saúde.

CONTRATO	NOME	VALOR	DATA
62.287/2024	VENCARE INDUSTRIA E COMERCIO LTDA-EPP	R\$ 45.850,80 (Quarenta e Cinco mil e Oitocentos e Cinquenta Reais e Oitenta centavos)	08 de maio de 2024

INSTITUTO CÂNDIDA VARGAS/PMJP
QUINTINO REGIS DE BRITO NETO
Diretor Geral do Instituto Cândida Vargas
CONTRATANTE



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: CAE3-4132-9F6F-F733

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ QUINTINO REGIS DE BRITO NETO (CPF 072.XXX.XXX-34) em 09/05/2024 13:28:46 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://joapessoa.1doc.com.br/verificacao/CAE3-4132-9F6F-F733>

Processo/Memorando (interno) 60.553/2023
Pregão Eletrônico nº 61.005/2024
CHAVE CMG: T9VJ-DRWQ-P6M3-9PWV

AVISO DE PUBLICAÇÃO

EXTRATO DO CONTRATO Nº 015/2024

Objeto:

AQUISIÇÃO DE SACOS DE LIXO, CONFORME ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS ESTABELECIDOS NO TERMO DE REFERÊNCIA, ANEXO DO EDITAL.

Partes:

EMLUR – Autarquia Especial Municipal de Limpeza Urbana, inscrita no CNPJ sob o nº 08.806.838/0001-89 (CONTRATANTE) e **IMPACTO COMERCIO E REPRESENTACOES LTDA** (CONTRATADA), inscrita no CNPJ sob o nº 38.047.695/0001-30.

Valores:

Como pagamento, a CONTRATANTE pagará a CONTRATADA, o **valor global estimado de R\$ 6.991,00 (seis mil novecentos e noventa e um reais)**.

Dotação Orçamentária:

O pagamento deste contrato correrá pelo elemento despesa 33.90.30.46 Classificação Funcional: 15 452 5126.582179, fonte de recurso: 1500 e/ou 1501.

Prazo:

O Presente contrato terá vigência de 12 meses a partir da sua assinatura.

Publique-se e Cumpra-se.

João Pessoa, 09 de Maio de 2024.

RICARDO JOSÉ VELOSO
SUPERINTENDENTE



VERIFICAÇÃO DAS
ASSINATURAS



Código para verificação: 2338-C290-42FF-DE9F

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

✓ RICARDO JOSE VELOSO (CPF 007.XXX.XXX-07) em 09/05/2024 13:21:48 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://joaopessoa.1doc.com.br/verificacao/2338-C290-42FF-DE9F>

Processo/Memorando (interno) 60.553/2023
Pregão Eletrônico nº 61.005/2024
CHAVE CMG: T9VJ-DRWQ-P6M3-9PWV

AVISO DE PUBLICAÇÃO

EXTRATO DO CONTRATO Nº 016/2024

Objeto:

AQUISIÇÃO DE SACOS DE LIXO, CONFORME ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS ESTABELECIDOS NO TERMO DE REFERÊNCIA, ANEXO DO EDITAL.

Partes:

EMLUR – Autarquia Especial Municipal de Limpeza Urbana, inscrita no CNPJ sob o nº 08.806.838/0001-89 (CONTRATANTE) e **MAIS ESTOQUE COMERCIO E DISTRIBUIDORA LTDA** (CONTRATADA), inscrita no CNPJ sob o nº 31.202.451/0001-35.

Valores:

Como pagamento, a CONTRATANTE pagará a CONTRATADA, o **valor global estimado de R\$ 13.500,00 (treze mil e quinhentos reais)**.

Dotação Orçamentária:

O pagamento deste contrato correrá pelo elemento despesa 33.90.30.46 Classificação Funcional: 15 452 5126.582179, fonte de recurso: 1500 e/ou 1501.

Prazo:

O Presente contrato terá vigência de 12 meses a partir da sua assinatura.

Publique-se e Cumpra-se.

João Pessoa, 09 de Maio de 2024.

RICARDO JOSÉ VELOSO
SUPERINTENDENTE



VERIFICAÇÃO DAS
ASSINATURAS



Código para verificação: 2338-C290-42FF-DE9F

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

✓ RICARDO JOSE VELOSO (CPF 007.XXX.XXX-07) em 09/05/2024 13:21:48 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://joaopessoa.1doc.com.br/verificacao/2338-C290-42FF-DE9F>

Assinado por 1 pessoa: RICARDO JOSE VELOSO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://joaopessoa.1doc.com.br/verificacao/2338-C290-42FF-DE9F> e informe o código 2338-C290-42FF-DE9F

Assinado por 1 pessoa: RICARDO JOSE VELOSO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://joaopessoa.1doc.com.br/verificacao/2338-C290-42FF-DE9F> e informe o código 2338-C290-42FF-DE9F

Processo/Memorando (interno) 60.553/2023
Pregão Eletrônico nº 61.005/2024
CHAVE CMG: T9VJ-DRWQ-P6M3-9PWV

AVISO DE PUBLICAÇÃO

EXTRATO DO CONTRATO Nº 017/2024

Objeto:
AQUISIÇÃO DE SACOS DE LIXO, CONFORME ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS ESTABELECIDOS NO TERMO DE REFERÊNCIA, ANEXO DO EDITAL.

Partes:
EMLUR – Autarquia Especial Municipal de Limpeza Urbana, inscrita no CNPJ sob o nº 08.806.838/0001-89 (CONTRATANTE) e **ACHEAKI COMERCIO E SERVICOS LTDA** (CONTRATADA), inscrita no CNPJ sob o nº 43.609.814/0001-30.

Valores:
Como pagamento, a CONTRATANTE pagará a CONTRATADA, o valor global estimado de **R\$ 114.000,00 (cento e catorze mil reais)**.

Dotação Orçamentária:
O pagamento deste contrato correrá pelo elemento despesa 33.90.30.46 Classificação Funcional: 15 452 5126.582179, fonte de recurso: 1500 e/ou 1501.

Prazo:
O Presente contrato terá vigência de 12 meses a partir da sua assinatura.

Publique-se e Cumpra-se.

João Pessoa, 09 de Maio de 2024.

RICARDO JOSÉ VELOSO
SUPERINTENDENTE



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 2338-C290-42FF-DE9F

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

✓ RICARDO JOSE VELOSO (CPF 007.XXX.XXX-07) em 09/05/2024 13:21:48 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://joaopessoa.1doc.com.br/verificacao/2338-C290-42FF-DE9F>

Assinado por: RICARDO JOSE VELOSO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://joaopessoa.1doc.com/verificacao/2338-C290-42FF-DE9F> e informe o código 2338-C290-42FF-DE9F

EXTRATO DE TERMO DE AJUSTE DE CONTAS

DEVEDOR: FUNDAÇÃO CULTURAL DE JOÃO PESSOA – FUNJOPE
CREDOR(A): SISTÊMICA CONSULTORIA E PLANEJAMENTO LTDA
OBJETO: Pagamento de valor devido à Empresa prestadora de serviços técnicos especializados, referente aos serviços prestados de correção dos tamanhos de arquivos anexos nos formulários criados pela **Plataforma JP Cultura**, bem como serviços de melhorias e correções necessárias ao bom funcionamento da Plataforma.
VALOR TOTAL: R\$ 2.750,00 (dois mil, setecentos e cinquenta reais).

João Pessoa-PB, em 08 de maio de 2024.

FUNDAÇÃO CULTURAL DE JOÃO PESSOA – FUNJOPE
Antônio Marcus Alves de Souza
Diretor Executivo



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 8D1F-F7F1-05E6-0429

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

✓ ANTÔNIO MARCUS ALVES DE SOUZA (CPF 549.XXX.XXX-68) em 08/05/2024 09:39:29 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://joaopessoa.1doc.com.br/verificacao/8D1F-F7F1-05E6-0429>

EXTRATO DE CONTRATO

EXTRATO DO CONTRATO DE Nº 0362/2024.
CONTRATANTE: FUNDAÇÃO CULTURAL DE JOÃO PESSOA - FUNJOPE.
CONTRATADO (A): TIAGO ARRAES.
OBJETO: Contrata o referido artista para uma apresentação, no dia 08 de maio de 2024, com início previsto às 10h, na "FESTA DO DIA 1 DE MAIO DE 2024", na SEST SENAT, na Rua: Cel. João Costa e Silva, 21 - Ernane Sátiro.
VALOR TOTAL: R\$ 5.000,00 (cinco mil reais).

João Pessoa, 08 de maio de 2024.

ANTÔNIO MARCUS ALVES DE SOUZA
Diretor Executivo – FUNJOPE



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 1062-1410-026F-36B3

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

✓ ANTÔNIO MARCUS ALVES DE SOUZA (CPF 549.XXX.XXX-68) em 08/05/2024 17:07:56 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://joaopessoa.1doc.com.br/verificacao/1062-1410-026F-36B3>

Assinado por: ANTONIO MARCUS ALVES DE SOUZA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://joaopessoa.1doc.com/verificacao/8D1F-F7F1-05E6-0429> e informe o código 8D1F-F7F1-05E6-0429

Assinado por: ANTONIO MARCUS ALVES DE SOUZA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://joaopessoa.1doc.com/verificacao/1062-1410-026F-36B3> e informe o código 1062-1410-026F-36B3

EXTRATO DE CONTRATO**EXTRATO DO CONTRATO DE N° 0363/2024.****CONTRATANTE:** FUNDAÇÃO CULTURAL DE JOÃO PESSOA - FUNJOPE.**CONTRATADO (A):** IVAN MARTINS.**OBJETO:** Contrata a contrata o referido artista para uma apresentação no projeto "Sabadinho Bom", no dia 18 de maio de 2024, com início previsto às 12:30h, na Praça: Rio Branco, no bairro do Varadouro.**VALOR TOTAL:** R\$ 3.500,00 (três mil e quinhentos reais).

João Pessoa, 09 de maio de 2024.

ANTÔNIO MARCUS ALVES DE SOUZA
Diretor Executivo – FUNJOPE**VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS**

Código para verificação: 0262-4893-8B72-551A

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

✓ ANTÔNIO MARCUS ALVES DE SOUZA (CPF 549.XXX.XXX-68) em 09/05/2024 11:13:58 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://joapessoa.1doc.com.br/verificacao/0262-4893-8B72-551A>**EXTRATO DE CONTRATO****EXTRATO DO CONTRATO DE N° 0367/2024.****CONTRATANTE:** FUNDAÇÃO CULTURAL DE JOÃO PESSOA - FUNJOPE.**CONTRATADO (A):** TRIO PORTA DO SOL.**OBJETO:** Contrata a o referido trio para uma apresentação, no dia 31 de maio de 2024, com início previsto às 16h, no projeto "SEXTOU NO CALÇADÃO", na Rua Duque de Caxias – Centro.**VALOR TOTAL:** R\$ 3.000,00 (três mil reais).

João Pessoa, 09 de maio de 2024.

ANTÔNIO MARCUS ALVES DE SOUZA
Diretor Executivo – FUNJOPE**VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS**

Código para verificação: 17F8-2571-D374-ECB9

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

✓ ANTÔNIO MARCUS ALVES DE SOUZA (CPF 549.XXX.XXX-68) em 09/05/2024 11:13:52 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://joapessoa.1doc.com.br/verificacao/17F8-2571-D374-ECB9>**AVISO****AVISO DE LICITAÇÃO**
CHAVE CGM:YKU6-YBLV-GZUF-5TYH**PREGÃO ELETRÔNICO SRP N° 11.007/2024** **PROCESSO ADM/**
MEMO:N° 190.605/2023**CHAVE LICITAÇÕES – E N°: 1045428****OBJETO:** REGISTRO DE PREÇO PARA FUTURA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE DIAGNÓSTICO, CADASTRAMENTO E MANUTENÇÃO DOS SISTEMAS DE DRENAGEM NO MUNICÍPIO DE JOÃO PESSOA – PB.A Secretaria de Infraestrutura do Município de João Pessoa, através do Pregoeiro Oficial, toma público que realizará licitação, na modalidade pregão eletrônico, cuja sessão pública ocorrerá através do site www.licitacoes-e.com.br. O acolhimento das propostas ocorrerá através do site www.licitacoes-e.com.br, a partir do dia 13/05/2024, às 11h. A abertura das propostas ocorrerá no dia 22/05/2024, às 08:30 e o início da disputa às 09h. A cópia do edital pode ser adquirida pelos sites www.licitacoes-e.com.br e <http://transparencia.joaopessoa.pb.gov.br/licitacoes>, a partir de 13 de maio, de 2024.

João Pessoa, data da assinatura eletrônica.

Petrônio Wanderley de Oliveira Lima
Pregoeiro Oficial da SEINFRA**VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS**

Código para verificação: D3E8-1F0F-898C-AC61

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

✓ PETRONIO WANDERLEY DE OLIVEIRA LIMA (CPF 086.XXX.XXX-00) em 09/05/2024 14:02:17 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://joapessoa.1doc.com.br/verificacao/D3E8-1F0F-898C-AC61>**AVISO DE JULGAMENTO DA INTERPOSIÇÃO DO RECURSO ADMINISTRATIVO E ABERTURA DE PROPOSTA**
TOMADA DE PREÇO N° 11.004/2024
PROC. ADMINISTRATIVO N° 24.520/2023
CHAVE CGM:ZM9Y-V4B0-ZQE4-0WGI**OBJETO:** CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA DE ENGENHARIA PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO E RECUPERAÇÃO DA LAVANDERIA COMUNITÁRIA PADRE HILDON BANDEIRA, LOCALIZADA NO BAIRRO DE TAMBAUZINHO, EM JOÃO PESSOA – PB

A Prefeitura Municipal de João Pessoa através da Comissão Setorial de Licitação, devidamente autorizada pela Portaria 1334 n° 2778, datada de 01 de setembro de 2023, torna público para o conhecimento dos interessados que houve interposição de recursos administrativos na referida licitação pelas empresas:

TEMOTEO VALENÇA ENGENHARIA CNPJ: 38.399.068/0001-68 O recurso foi conhecido como tempestivo, e no mérito foi lhe negado provimento, permanecendo a recorrente inabilitada para a segunda fase do certame em questão;

Desse modo, a CSL determinou que a reunião para a **abertura dos envelopes contendo as Propostas Comercial, dar-se-á no dia 14 de maio de 2024, impreterivelmente às 10:00h, no mesmo local indicado no Preâmbulo do Edital.**

Informamos que a presença dos representantes legais é de fundamental importância para a continuidade dos fatos.

Considerando o disposto no art. 191 da Lei 14.133/2021, com a redação dada pela Medida Provisória n° 1.167/2023, opta-se por licitar de acordo com o regime da Lei 8.666/93.

João Pessoa, 10 de maio de 2024.

Petrônio Wanderley de Oliveira Lima
Presidente da Comissão e Pregoeiro/SEINFRA



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 9C8D-7A24-2C85-6E8D

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ PETRONIO WANDERLEY DE OLIVEIRA LIMA (CPF 086.XXX.XXX-00) em 10/05/2024 09:26:22 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://joaopessoa.1doc.com.br/verificacao/9C8D-7A24-2C85-6E8D>

AVISO DE JULGAMENTO DA HABILITAÇÃO CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 11.008/2024 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 32.678/2023 CHAVE CGM: R564-L0K1-SVCB-WYZS

A Prefeitura Municipal de João Pessoa através da Comissão Setorial de Licitação, devidamente autorizada pela Portaria nº 1334, datada de 01 de setembro de 2023, torna público para o conhecimento dos interessados o RESULTADO DO JULGAMENTO DA HABILITAÇÃO DA CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 11.008/2024, tendo como objeto a CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA DE ENGENHARIA PARA A EXECUÇÃO DE PAVIMENTAÇÃO EM PARALELEPÍPEDOS D E 22 RUAS NO BAIRRO CIDADE DOS FUNCIONÁRIOS – LOTE 2-BN. Da análise da documentação oferecida pelas partes interessadas e na forma de toda fundamentação exposta nesta ata, a Comissão Setorial de Licitação decide e JULGA HABILITADAS as empresas: GENESIS ENGENHARIA E CONSULTORIA LTDA CNPJ: 17.851.596/0001-36, ROSA BARROS CONSTRUTORA CNPJ 08.866.317/0001-17, WAF CONSTRUÇÕES LTDA CNPJ:21.417.705/0001-89, CONSTRUORA F&COSTA LTDA CNPJ: 07.360.005/0001-74, INVIAS ENGENHARIA LTDA CNPJ: 30.566.555/0001-66, KANOVA ENGENHARIA E CONSTRUÇÕES LTDA CNPJ: 11.306.141/0001-53, ECOMAQ – EMPRESA DE CONSTRUÇÃO E MAQUINAS CNPJ: 19.088.045/0001-98, LP CONSTRUTORA E LOCADORA DE MAQUINAS EIRELE-EPP CNPJ:17.278.993/0001-60, CONSTRUTORA GURGEL SOARES LTDA CNPJ: 05.052.764/0001-44, e decide e JULGA INABILITADAS as empresas RCA CONSTRUÇÕES LTDA CNPJ: 08.766.483/0001-41, R&H ENGENHARIA LTDA CNPJ: 09.469.705/0001-27, ISIDORO ENGENHARIA E CONSTRUÇÕES LTDA CNPJ: 21.933.413/0001-07, por desatendimento ao instrumento convocatório. Em cumprimento aos princípios constitucionais e legais, ficam as interessadas intimadas para, querendo, interpor recurso contra a decisão da Comissão Setorial de Licitação no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a ser processado na forma disposta no Art. 109, I, alínea "a" e § 4º da Lei 8.666/93, estando os autos do Memorando interno Nº 32.678/2023/SEINFRA disponibilizados a partir da data de divulgação deste julgamento. A presente decisão será divulgada no Diário Municipal e no sítio eletrônico <http://transparencia.joaopessoa.pb.gov/licitacoes>.

Considerando a vigência da Lei 14.133/2021 a partir de 01/04/2023, a Administração opta por licitar e contratar diretamente de acordo com a leis 8.666/1993, com esteio no Parecer nº 0006/2022/CN/LCA/CGU/AGU e no Acórdão nº 507/2023-TCU Plenário1, que dispõe sobre o regime de transição para a integral aplicabilidade da Lei 14.133/21.

João Pessoa, 09 de maio de 2024.

Petrônio Wanderley de Oliveira Lima
Presidente da Comissão e Pregoeiro/SEINFRA



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 7D89-1EF8-D41B-593E

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ PETRONIO WANDERLEY DE OLIVEIRA LIMA (CPF 086.XXX.XXX-00) em 09/05/2024 12:55:16 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://joaopessoa.1doc.com.br/verificacao/7D89-1EF8-D41B-593E>

AVISO DE ABERTURA DE PROPOSTA TOMADA DE PREÇOS Nº 11.006/2024 (MEMORANDO INTERNO) Nº 76.708/2022 CHAVE CGM: MFSL-5RHL-00U6-DSXG

OBJETO: Contratação de empresa especializada para a Obra de Reforma da Praça Radialista Paschoal Carrilho, na Av. Waldemar Naziazeno - Ernesto Geisel em João Pessoa – PB

A Prefeitura Municipal de João Pessoa através da Comissão Setorial de Licitação, devidamente autorizada pela Portaria nº 1334, datada de 01 de setembro de 2023, torna público para o conhecimento dos interessados que a reunião para a abertura dos envelopes contendo as Propostas Comercial, dar-se-á no dia 14 de maio de 2024, impreterivelmente às 09:00h, no mesmo local indicado no Preâmbulo do Edital.

Informamos que a presença dos representantes legais é de fundamental importância para a continuidade dos fatos.

Considerando a vigência da Lei 14.133/2021 a partir de 01/04/2023, a Administração opta por licitar e contratar diretamente de acordo com a leis 8.666/1993, com esteio no Parecer nº 0006/2022/CN/LCA/CGU/AGU e no Acórdão nº 507/2023-TCU Plenário1, que dispõe sobre o regime de transição para a integral aplicabilidade da Lei 14.133/21.

João Pessoa, 09 de maio de 2024.

Petrônio Wanderley de Oliveira Lima
Presidente da Comissão e Pregoeiro/SEINFRA

Assinado por: Petrônio Wanderley de Oliveira Lima (CPF: 086.317.0001-17) em 09/05/2024 13:45:47 (GMT-03:00) Papel: Parte Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 01F9-4AE6-4699-67FB

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ PETRONIO WANDERLEY DE OLIVEIRA LIMA (CPF 086.XXX.XXX-00) em 09/05/2024 13:45:47 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://joaopessoa.1doc.com.br/verificacao/01F9-4AE6-4699-67FB>

AVISO DE SUSPENSÃO DE LICITAÇÃO

PROCESSO Nº 30.078/2023 – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 62.052/2023 AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS PERMANENTES-MONITORAMENTO DE SEGURANÇA PATRIMONIAL E FÍSICA PARA O INSTITUTO CÂNDIDA VARGAS. Chave CGM: 2HA6-FDCY-7WQU-T4FV

O Instituto Cândido Vargas, torna público, aos interessados que, em virtude de, tendo em vista a revogação das Leis nº 8.666/1993, Lei nº 10.520/2002 e Lei nº 12.462/2011 (RDC) em 30/12/2023, conforme art. 193 da Lei nº 14.133/2021 e, em cumprimento ao item II, do ACÓRDÃO APL – TC 00090/24 (Proc. TC nº 01098/24 [...]), **abstenha-se de dar continuidade aos procedimentos e contratos, nos casos em que edital tenha sido publicado após 29/12/2023**, resolve SUSPENDER “Sine Die”, o Pregão Eletrônico nº 62.052/2023, que estava previsto para ocorrer às 09:00h do dia 13/05/2024. Este aviso ficará à disposição dos interessados no prazo prescrito na legislação pertinente, no site <https://www.gov.br/compras/pl-br>, sob o número da UASG 462314, e no site <https://transparencia.joaopessoa.pb.gov.br/#licitacoes>. Consultas com a Pregoeira e sua equipe de apoio, no HORÁRIO das 08:00h às 12:00h e das 13:00h às 17:00h, no Fone: (83) 3214-1805 ou pelo e-mail licitacaoiv@gmail.com.

João Pessoa, 10 de maio de 2024.

Bruna da Silva Cartaxo
Pregoeira da CSL

Assinado por: Petrônio Wanderley de Oliveira Lima (CPF: 086.317.0001-17) em 09/05/2024 12:55:16 (GMT-03:00) Papel: Parte Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)



VERIFICAÇÃO DAS
ASSINATURAS

Código para verificação: 3925-BA95-6E4C-9753

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

✓ BRUNA DA SILVA CARTAXO (CPF 033.XXX.XXX-85) em 10/05/2024 11:30:09 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://joापessoa.1doc.com.br/verificacao/3925-BA95-6E4C-9753>

TERMO DE RATIFICAÇÃO

TERMO DE RATIFICAÇÃO

INEXIGIBILIDADE DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 60.005/2024
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 10.448/2024

O Diretor Executivo da Fundação Cultural de João Pessoa – FUNJOPE, no uso de suas atribuições legais, com base nas informações constantes no presente procedimento, embasado no encaminhamento da emenda impositiva e no Parecer da Assessoria Jurídica, ferramenta de auxílio no processo de decisão, **RATIFICO** o procedimento, tendo como objeto a Celebração da Parceria com OSC – Organização Social Civil, mediante Termo de Fomento, para repasse de recursos oriundos da **Emenda Impositiva n.º 003/2023** direcionada para a **Academia Paraibana de Letras**, inscrita no CNPJ sob o nº **09.234.923/0001-82**, tendo como o objetivo a realização do Projeto **O Livro Falado**, devendo-se considerar as informações constantes no Plano de Trabalho e documentos, indicando o valor de repasse de **R\$ 60.000,00 (Sessenta mil reais)** com fundamento legal: Art. 31 CAPUT e o CAPUT inciso I do mesmo artigo da Lei Federal n. 13.019/2014, cuja redação é repetida no Art. 10 CAPUT e no CAPUT inciso I, do Decreto n. 9.905/2017 que regulamenta as parcerias entre a Administração Pública e as OSC no Município de João Pessoa.

João Pessoa, 09 de maio de 2024.

Antônio Marcus Alves de Souza
Diretor Executivo da FUNJOPE

Assinado por: Antônio Marcus Alves de Souza
Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link: <https://joापessoa.1doc.com.br/verificacao/3925-BA95-6E4C-9753>

VERIFICAÇÃO DAS
ASSINATURAS

Código para verificação: 6A3D-43E8-0AC2-8CE4

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

✓ ANTÔNIO MARCUS ALVES DE SOUZA (CPF 549.XXX.XXX-68) em 09/05/2024 15:40:19 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://joापessoa.1doc.com.br/verificacao/6A3D-43E8-0AC2-8CE4>

TERMO DE RATIFICAÇÃO

INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO Nº 60.315/2024
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 11.298/2024
[CHAVE CGM: R9AM-G3OZ-RCFZ-4JWZ]

O Diretor Executivo da Fundação Cultural de João Pessoa - FUNJOPE, no uso de suas atribuições legais, com base nas informações constantes no presente procedimento, embasado na solicitação do setor demandante e no Parecer da Assessoria jurídica e em cumprimento ao Art. 74, Inciso II, da Lei 14.133/2021 e suas alterações, RATIFICO E ADJUDICO a respectiva justificativa técnica para contratação da Artista/Grupo TRIO PE DE SERRA PORTA DO SOL representado pela pessoa jurídica RAYANE DAISY MARTINS DE BRITO.09724637476 – CNPJ Nº 29.385.397/0001-69, valor estimado total de R\$ 3.000,00 (Três mil reais), cujo objeto é a CONTRATAÇÃO DO TRIO PE DE SERRA PORTA DO SOL, PARA UMA APRESENTAÇÃO NO DIA 31 DE MAIO DE 2024, INICIO PREVISTO ÀS 16H, NO PROJETO SEXTOU NO CALÇADÃO, NA RUA DUQUE DE CAXIAS - CENTRO, CONFORME SOLICITAÇÃO DO SETOR DEMANDANTE, em consequência, fica convocado o proponente para assinatura do instrumento de contrato, nos termos do Art. 89, caput, do citado diploma legal.

João Pessoa - PB, 09 de Maio de 2024.

Antônio Marcus Alves de Souza
Diretor Executivo da FUNJOPE

Assinado por: Antônio Marcus Alves de Souza
Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link: <https://joापessoa.1doc.com.br/verificacao/3925-BA95-6E4C-9753>

VERIFICAÇÃO DAS
ASSINATURAS

Código para verificação: D3AF-F591-2854-02C4

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

✓ ANTÔNIO MARCUS ALVES DE SOUZA (CPF 549.XXX.XXX-68) em 09/05/2024 09:56:21 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://joापessoa.1doc.com.br/verificacao/D3AF-F591-2854-02C4>

TERMO DE RATIFICAÇÃO

INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO Nº 60.317/2024
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 11.854/2024
[CHAVE CGM: S5WU-JIVC-SRMM-4T7A]

O Diretor Executivo da Fundação Cultural de João Pessoa - FUNJOPE, no uso de suas atribuições legais, com base nas informações constantes no presente procedimento embasado na solicitação do setor demandante e no Parecer da Assessoria jurídica e em cumprimento ao Art. 74, Inciso II, da Lei 14.133/2021 e suas alterações, RATIFICO E ADJUDICO a respectiva justificativa técnica para contratação do Artista IVAN MARTINS - CPF: 078.384.094-20, pelo valor estimado total de R\$ 3.500,00 (Três mil e quinhento reais), cujo objeto é a CONTRATAÇÃO DO ARTISTA IVAN MARTINS, PARA UMA APRESENTAÇÃO NO DIA 18 DE MAIO DE 2024, DAS 12H30 ÀS 14H30, NO PROJETO SABADINHO BOM, NA PRAÇA RIO BRANCO - CENTRO, CONFORME SOLICITAÇÃO DO SETOR DEMANDANTE, em consequência, fica convocado o proponente para assinatura do instrumento de contrato, nos termos do Art. 89, caput, do citado diploma legal.

João Pessoa - PB, 09 de Maio de 2024.

Antônio Marcus Alves de Souza
Diretor Executivo da FUNJOPE

Assinado por: Antônio Marcus Alves de Souza
Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link: <https://joापessoa.1doc.com.br/verificacao/6A3D-43E8-0AC2-8CE4>





VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 651E-D68F-BE2F-5A0B

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ ANTÔNIO MARCUS ALVES DE SOUZA (CPF 549.XXX.XXX-68) em 09/05/2024 09:56:20 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://joapessoa.1doc.com.br/verificacao/651E-D68F-BE2F-5A0B>

TERMO ADITIVO

1º TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 10.192/2023

QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE JOÃO PESSOA, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA/SEDEC, E A EMPRESA DANIEL BISPO OLIVEIRA

A Prefeitura Municipal de João Pessoa, através da Secretaria de Educação e Cultura - SEDEC, com sede na Rua Diógenes Chianca, 1777 - Água Fria - João Pessoa/PB, inscrita no CNPJ sob o nº 08.778.326/0001-56, neste ato representada pela Secretária de Educação e Cultura, Sra. Maria América Assis de Castro, brasileira, inscrita no CPF nº 308.418.104-78, portadora da Carteira de Identidade nº 7844817, SSP/PB, doravante denominada CONTRATANTE, e a empresa DANIEL BISPO OLIVEIRA, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 08.382.894/0001-33, sediado(a) na Rua José Vilas Boas, SN, Bairro Sol Nascente, em Serrolândia - Ba, telefone: (74) 3631-2592, e-mail: faturamentokarolbela@hotmail.com, doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo Sr. Daniel Bispo Oliveira, portador da Carteira de Identidade nº 958336091 SSP/BA, e CPF nº 004.089.235-20, tendo em vista o que consta no Processo nº 5.711/2024 e em observância às disposições da Lei nº 8.666/1993, da Lei nº 10.520/2002 e na Lei nº 8.078/1990, dos Decretos Municipais nº 7.884/2013 e nº 9.280/2019, resolvem celebrar o presente Termo Aditivo de Contrato 10.192/2023, decorrente do Pregão nº 10.028/2023, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1.O presente Termo Aditivo tem por objeto o acréscimo quantitativo dos itens do contrato, no percentual de **24,9886%** (valor aproximado considerando quatro casas decimais após a vírgula), conforme quadro abaixo.

1.2. Do objeto:

ITEM	PRODUTO	UND.	QUANT. CONTRATUAL	QUANT. DO ADITIVO	QUANT. TOTAL PÓS ADITIVO	VALOR UNIT. R\$	VALOR TOTAL O ADITIVO R\$
03	AMPLA CONCORRÊNCIA NECESSARIE	UND	8.791	2.197 (24,9914%) ⁹	10.988	R\$ 10,38	R\$ 114.055,36
04	COTA RESERVADA ME/EPP NECESSARIE	UND	2.198	549 (24,9772) ⁹	2.747	R\$ 10,38	R\$ 28.513,66

Assinado por 1 pessoa: AMÉRICA CASTRO. Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://joapessoa.1doc.com.br/verificacao/B048-7695-ACF5-8307> e informe o código B048-7695-ACF5-8307



VALOR TOTAL DO CONTRATO:	R\$ 114.065,82 (cento e quatorze mil, sessenta e cinco reais e oitenta e dois centavos)
VALOR DO ADITIVO:	R\$ 28.503,48 (vinte e oito mil reais, quinhentos e três reais e quarenta e oito centavos).
VALOR TOTAL DO CONTRATO PÓS ADITIVO:	R\$ 142.569,30 (cento e quarenta e dois mil reais, quinhentos e sessenta e nove reais e trinta centavos).

CLÁUSULA SEGUNDA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas necessárias ao pagamento do contrato decorrerão de:

Classificação	Natureza	Fonte de Recursos
10.101.12.361.5417.102498	3.3.90.32	500-Recursos não vinculados de impostos
10.101.12.365.5417.102682	3.3.90.32	500-Recursos não vinculados de impostos

CLÁUSULA TERCEIRA - DO FUNDAMENTO LEGAL

O presente termo aditivo tem fundamento no Processo Administrativo 5.711/2024, e no artigo 65, §1º, da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA QUARTA - RATIFICAÇÃO

As partes contratantes ratificam as demais cláusulas e condições estabelecidas no Contrato nº 10.192/2023, não alteradas pelo presente termo aditivo.

CLÁUSULA QUINTA - DA PUBLICAÇÃO

Nos termos do art. 61, parágrafo único da Lei nº 8.666/93, o presente aditamento será publicado, na imprensa oficial, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, do mês subsequente ao de sua assinatura.

CLÁUSULA SEXTA - DA MANUTENÇÃO DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO

Ficam mantidas as condições de habilitação definidas no Edital, com base na Lei 8.666/93, com toda a documentação jurídico-fiscal da contratada, atualizada, presente nos autos.

CLÁUSULA SÉTIMA - DA ACEITAÇÃO

E por estarem justas e contratadas, assinam as partes o presente ADITIVO, para que surta seus jurídicos e legais efeitos.

João Pessoa, data da assinatura eletrônica.

MARIA AMÉRICA ASSIS DE CASTRO
CONTRATANTE
DANIEL BISPO OLIVEIRA 0340
8923520
DANIEL BISPO OLIVEIRA
CONTRATADA



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: B048-7695-ACF5-8307

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ AMÉRICA CASTRO (CPF 308.XXX.XXX-78) em 09/05/2024 15:19:39 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://joapessoa.1doc.com.br/verificacao/B048-7695-ACF5-8307>

Assinado por 1 pessoa: AMÉRICA CASTRO. Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://joapessoa.1doc.com.br/verificacao/B048-7695-ACF5-8307> e informe o código B048-7695-ACF5-8307



1º TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 10.194/2023

QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE JOÃO PESSOA, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA/SEDEC, E A EMPRESA YASMIN PONTES DA SILVA

A Prefeitura Municipal de João Pessoa, através da Secretaria de Educação e Cultura - SEDEC, com sede na Rua Diógenes Chianca, 1777 - Água Fria - João Pessoa/PB, inscrita no CNPJ sob o nº 08.778.326/0001-56, neste ato representada pela Secretária de Educação e Cultura, Sra. Maria América Assis de Castro, brasileira, inscrita no CPF nº 308.418.104-78, portadora da Carteira de Identidade nº 7844817, SSP/PB, doravante denominada CONTRATANTE, e a empresa YASMIN PONTES DA SILVA, inscrita(a) no CNPJ/MF sob o nº 43.235.151/0001-31, sediada(a) na Rua Emanuel Lisboa De Lucena, 431, Mangabeira IV, em João Pessoa-PB doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pela Sra. Yasmin Pontes Da Silva, portadora da Carteira de Identidade nº 3.695.646 SSP-PB, e CPF nº 091.501.464-59, tendo em vista o que consta no Processo nº 9.790/2024 e em observância às disposições da Lei nº 8.666/1993, da Lei nº 10.520/2002 e na Lei nº 8.078/1990, dos Decretos Municipais nº 7.884/2013 e nº 9.280/2019, resolvem celebrar o presente Termo Aditivo de Contrato 10.194/2023, decorrente do Pregão nº 10.016/2023, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

O presente Termo Aditivo tem por objeto o acréscimo quantitativo dos itens do contrato, no percentual de **24,9980%** (valor aproximado considerando quatro casas decimais após a vírgula), conforme quadro abaixo.

1.1. Do objeto:

ITEM	PRODUTO	UND.	QUANT. CONTRATUAL	QUANT. DO ADITIVO	QUANT. TOTAL PÓS ADITIVO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL C/ ADITIVO
LOTE 3 - AMPLA CONCORRÊNCIA							
01	CAMISA MANGA CURTA JUVENIL -	UND	28.790	7.197 (24,9982%) ¹	35.987	R\$ 12,50	449.837,50
02	BERMUDA - JUVENIL	UND	28.761	7.190 (24,9991%) ¹	35.951	R\$ 12,09	434.647,59

03	CAMISA MANGA CURTA - ADULTO	UND	22.343	5.585 (24,9966%) ¹	27.928	R\$ 14,20	396.577,60
VALOR TOTAL DO CONTRATO:	R\$ 1.024.866,09 (um milhão, vinte e quatro mil, oitocentos e sessenta e seis reais e nove centavos).						
VALOR DO ADITIVO:	R\$ 256.196,60 (duzentos e cinquenta e seis mil, cento e noventa e seis reais e sessenta centavos).						
VALOR TOTAL DO CONTRATO PÓS ADITIVO:	R\$ 1.281.062,69 (um milhão, duzentos e oitenta e um mil, sessenta e dois reais e sessenta e nove centavos)						

CLÁUSULA SEGUNDA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas necessárias ao pagamento do contrato decorrerão de:

Classificação	Natureza	Fonte de Recursos
10.101.12.361.5417.102498	3.3.90.32	500-Recursos não vinculados de impostos
10.101.12.365.5417.102682		

CLÁUSULA TERCEIRA - DO FUNDAMENTO LEGAL

O presente termo aditivo tem fundamento no Processo Administrativo 9.790/2024, e no artigo 65, §1º, da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA QUARTA - RATIFICAÇÃO

As partes contratantes ratificam as demais cláusulas e condições estabelecidas no Contrato nº 10.194/2023, não alteradas pelo presente termo aditivo.

CLÁUSULA QUINTA - DA PUBLICAÇÃO

Nos termos do art. 61, parágrafo único da Lei nº 8.666/93, o presente aditamento será publicado, na imprensa oficial, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, do mês subsequente ao de sua assinatura.

CLÁUSULA SEXTA - DA MANUTENÇÃO DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO

Ficam mantidas as condições de habilitação definidas no Edital, com base na Lei 8.666/93, com toda a documentação jurídico-fiscal da contratada, atualizada, presente nos autos.

CLÁUSULA SÉTIMA - DA ACEITAÇÃO

E por estarem justas e contratadas, assinam as partes o presente ADITIVO, para que surta seus jurídicos e legais efeitos.

João Pessoa, data da assinatura eletrônica.

MARIA AMÉRICA ASSIS DE CASTRO
CONTRATANTE

YASMIN PONTES DA SILVA
CONTRATADA

YASMIN PONTES DA SILVA:43235151000131
515100013
1

Assinado de forma digital por YASMIN PONTES DA SILVA:43235151000131
Dados: 2024.05.06 13:52:01 -03'00'

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: 2ACF-045F-54B6-F1E9

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ YASMIN PONTES DA SILVA (CNPJ 43.235.151/0001-31) VIA PORTADOR YASMIN PONTES DA SILVA (CPF 091.XXX.XXX-59) em 06/05/2024 13:52:01 (GMT-03:00)
Emitido por: AC CCM COMPANHIA CERTIFICADORA NACIONAL V5 << AC SOLUTI V5 G2 << Autoridade Certificadora Raiz Brasileira v5 (Assinatura ICP-Brasil)
- ✓ AMÉRICA CASTRO (CPF 308.XXX.XXX-78) em 09/05/2024 15:31:32 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://joaopessoa.1doc.com.br/verificacao/2ACF-045F-54B6-F1E9>

1º TERMO ADITIVO AO TERMO DE FOMENTO Nº 002/2024

PRIMEIRO TERMO ADITIVO, DA QUAL A FUNDAÇÃO CULTURAL DE JOÃO PESSOA - FUNJOPE AJUSTA O PRAZO DE PRESTAÇÃO DE CONTAS DO TERMO DE FOMENTO - Nº 002/2024 CELEBRADO COM A CENTRO CULTURAL MURIÇOCAS DO MIRAMAR PARA OS FINS QUE ESPECIFICA.

A FUNDAÇÃO CULTURAL DE JOÃO PESSOA - FUNJOPE, com sede na Praça Coronel Antônio Pessoa, nº 09, Tambaí, João Pessoa, PB, inscrita no CNPJ sob nº 01.072474/0001-01, doravante denominado ENTE PÚBLICO, representada pelo seu Diretor Executivo ANTÔNIO MARCUS ALVES DE SOUZA, brasileiro, casado, Professor, portador da Carteira de identidade nº 1.081.106 SSP PB, CPF sob o nº 549.331.104-68 e domiciliado a Rua Manoel Morais, nº 60 Manaira, APT 303, CEP 58.038-230 - João Pessoa e, de outro lado, CENTRO CULTURAL MURIÇOCAS DO MIRAMAR - CNPJ.: 06.252.965/0001-58, que é uma associação de direito privado, sem fins lucrativos, sediada à Rua Alfredo de Oliveira, nº 189, Ipes, João Pessoa-PB, CEP 58.028-340, neste ato representada por seu Presidente, o Sr. FLÁVIO EDUARDO MAROJA RIBEIRO, brasileiro, portador do RG nº 03.782.747-4 SSP/PB, inscrito no CPF nº 139.391.814-04, contato - (83) 9.9317-6671, e-mail: eduardofuba@hotmail.com, no uso da competência que lhe foi delegada, RESOLVE celebrar o presente 1º Termo Aditivo de Termo de Fomento - Prorrogação do Prazo de Prestação de Contas, que prorroga mediante as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

O presente TERMO ADITIVO, apoiado pelo Processo Administrativo nº: 11.688/2024, tem por objeto a prorrogação do prazo para prestação de contas do "38ª EDIÇÃO DO BLOCO MURIÇOCAS DO MIRAMAR - 2024", do Termo de Fomento nº 002/2024.

CLÁUSULA SEGUNDA - DAS ALTERAÇÕES

A "CLÁUSULA SÉTIMA - DA PRESTAÇÃO DE CONTAS" passa a ter a seguinte redação:

CLÁUSULA SÉTIMA - DA PRESTAÇÃO DE CONTAS

O CENTRO CULTURAL MURIÇOCAS DO MIRAMAR - CNPJ.: 06.252.965/0001- 58 deverá prestar contas à FUNJOPE quanto à utilização dos recursos financeiros decorrentes deste termo de fomento, obedecendo, obrigatoriamente, as diretrizes elencadas nos parágrafos dessa cláusula.

§1º A Entidade terá o prazo de 60 (sessenta) dias para apresentação da Prestação de Contas à FUNJOPE dos valores percebidos e da utilização por essa, a contar da data do fim da execução do objeto da parceria. O prazo para prestação de contas do Termo de Fomento nº 002/2024 fica prorrogado até 02 de junho de 2024, em caráter improrrogável.

Assinado por 2 pessoas: YASMIN PONTES DA SILVA e AMÉRICA CASTRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://joaopessoa.1doc.com.br/verificacao/2ACF-045F-54B6-F1E9>

Assinado por 2 pessoas: ANTÔNIO MARCUS ALVES DE SOUZA e CENTRO CULTURAL MURIÇOCAS DO MIRAMAR
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://joaopessoa.1doc.com.br/verificacao/0219-48E9-DB2A-33E9>



CLÁUSULA TERCEIRA – DA RATIFICAÇÃO

Ficam ratificadas as demais Cláusulas e condições estabelecidas no Termo de Fomento nº 002/2024, que não tenham sido expressamente alterados pelo presente Aditivo.

CLÁUSULA QUARTA – DA PUBLICAÇÃO

A publicação resumida deste Termo Aditivo, no Diário Oficial do Município, será providenciado pelo ENTE PÚBLICO, no prazo de até 20 (vinte dias) a contar da sua assinatura.

João Pessoa, datado e assinado eletronicamente.

FUNDAÇÃO CULTURAL DE JOÃO PESSOA – FUNJOPE
ANTÔNIO MARCUS ALVES DE SOUZA
Diretor Executivo

CENTRO CULTURAL MURIÇOCAS DO MIRAMAR
CNPJ.: 06.252.965/0001-58
FLÁVIO EDUARDO MAROJA RIBEIRO
Presidente

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: 9219-48E0-D82A-33E6

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ ANTÔNIO MARCUS ALVES DE SOUZA (CPF 549.XXX.XXX-68) em 08/05/2024 15:58:02 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
- ✓ CENTRO CULTURAL MURIÇOCAS DO MIRAMAR (CNPJ 06.252.965/0001-58) em 09/05/2024 14:31:17 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:
<https://joaopessoa.1doc.com.br/verificacao/9219-48E0-D82A-33E6>

1º TERMO ADITIVO AO TERMO DE FOMENTO Nº 003/2023

PRIMEIRO TERMO ADITIVO, DA QUAL A FUNDAÇÃO CULTURAL DE JOÃO PESSOA – FUNJOPE AJUSTA O PRAZO DE PRESTAÇÃO DE CONTAS DO TERMO DE FOMENTO - Nº 003/2024 CELEBRADO COM A UNIÃO BRASILEIRA DE ESCRITORES SECÇÃO DA PARAÍBA (UBE-PB) PARA OS FINS QUE ESPECIFICA.

A FUNDAÇÃO CULTURAL DE JOÃO PESSOA - FUNJOPE, com sede na Praça Coronel Antônio Pessoa, nº 09, Tambiá, João Pessoa, PB, inscrita no CNPJ sob nº 01.072474/0001-01, doravante denominado ENTE PÚBLICO, representada pelo seu Diretor Executivo ANTÔNIO MARCUS ALVES DE SOUZA, brasileiro, casado, Professor, portador da Carteira de identidade nº 1.081.106 SSP PB, CPF sob o nº 549.331.104-68 e domiciliado a Rua Manoel Moraes, nº 60 Manaira, APT 303, CEP 58.038-230 – João Pessoa e, de outro lado, UNIÃO BRASILEIRA DE ESCRITORES SECÇÃO DA PARAÍBA (UBE-PB), CNPJ: 10.733.723/0001-53, situada à Avenida Maranhão, nº 910, Sala 104, Empresarial Assis Chateaubriand, Bairro dos Estados, CEP: 58.030-260, João Pessoa – PB, doravante denominado PARCEIRO, no uso da competência que lhe foi delegada, RESOLVE celebrar o presente 1º Termo Aditivo ao Termo de Fomento nº 003/2023 - Prorrogação do Prazo de Prestação de Contas, que prorroga mediante as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

O presente TERMO ADITIVO, apoiado pelo Processo Administrativo nº: 11.687/2024, tem por objeto a prorrogação do prazo para prestação de contas do "Projeto: A arte na Leitura – Inclusão e Expansão do Universo Letrado", decorrente do Termo de Fomento nº 003/2023.

CLÁUSULA SEGUNDA – DAS ALTERAÇÕES

O prazo de vigência da prestação de contas, passa a ter a seguinte redação:

6.3 - Para fins de prestação de contas e da boa e regular aplicação dos recursos recebidos, a Organização da Sociedade Civil (O.S.C) **deverá prestar contas do Termo de Fomento nº 003/2023 até 26 de maio de 2024, em caráter improrrogável.**

CLÁUSULA TERCEIRA – DA RATIFICAÇÃO

Ficam ratificadas as demais Cláusulas e condições estabelecidas no Termo de Fomento nº 003/2023, que não tenham sido expressamente alterados pelo presente Aditivo.

CLÁUSULA QUARTA – DA PUBLICAÇÃO

A publicação resumida deste Termo Aditivo, no Diário Oficial do Município, será providenciado pelo ENTE PÚBLICO, no prazo de até 20 (vinte dias) a contar da sua assinatura.

João Pessoa, datado e assinado eletronicamente.

FUNDAÇÃO CULTURAL DE JOÃO PESSOA – FUNJOPE
ANTÔNIO MARCUS ALVES DE SOUZA
Diretor Executivo

UNIÃO BRASILEIRA DE ESCRITORES SECÇÃO DA PARAÍBA (UBE-PB),
CNPJ: 10.733.723/0001-53
Parceiro

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: C661-5FC9-223F-F1E1

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ ANTÔNIO MARCUS ALVES DE SOUZA (CPF 549.XXX.XXX-68) em 09/05/2024 11:56:26 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
- ✓ UNIÃO BRASILEIRA DE ESCRITORES UBE-PB (CNPJ 10.733.723/0001-53) em 09/05/2024 14:29:19 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://joaopessoa.1doc.com.br/verificacao/C661-5FC9-223F-F1E1>

TERMO DE APOSTILAMENTO

TERMO DE APOSTILAMENTO 01 AO CONTRATO N.º 06-370/2024

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06-005/2024
ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº 031/2024
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 17.178/2023 – 1/DOC

Para fins de acrescentar o elemento de despesa referente a materiais permanentes no CONTRATO Nº 06-370/2024 - PARA AQUISIÇÃO DE MATERIAL DE LIMPEZA PARA ATENDER AS NECESSIDADES DOS ÓRGÃOS/ENTIDADES DEMANDANTES, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SEINFRA, QUE ORA CELEBRAM ENTRE SI, A PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO PESSOA E A EMPRESA MAIS ESTOQUE COMERCIO E DISTRIBUIDORA LTDA, realiza-se através do presente termo, as alterações abaixo:

ONDE SE LÊ:

Secretaria Municipal de Infraestrutura - SEINFRA

Dotação Orçamentária	FR	Elemento de Despesa
11.101.04.122.5001.112041	1.5.00	33.90.30

LEIA-SE:

Secretaria Municipal de Infraestrutura - SEINFRA

Dotação Orçamentária	FR	Elemento de Despesa
11.101.04.122.5001.112041	1.5.00	33.90.30 44.90.52

Tal procedimento tem como base o Memorando (Interno) de nº 67.506/024 SEINFRA-DAF.

João Pessoa - PB, 09 de Maio de 2024.

ARIOSVALDO DE ANDRADE ALVES
Secretário de Administração

Assinado por 2 pessoas: ANTÔNIO MARCUS ALVES DE SOUZA e ARIOSVALDO DE ANDRADE ALVES. Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://joaopessoa.1doc.com.br/verificacao/C661-5FC9-223F-F1E1 e informe o código C661-5FC9-223F-F1E1



Assinado por 2 pessoas: ROBERTO NAVES DE OLIVEIRA e ARIOSVALDO DE ANDRADE ALVES. Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://joaopessoa.1doc.com.br/verificacao/046F-A860-8F81-E23F

Assinado por 2 pessoas: ROBERTO NAVES DE OLIVEIRA e ARIOSVALDO DE ANDRADE ALVES. Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://joaopessoa.1doc.com.br/verificacao/046F-A860-8F81-E23F





VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 040F-A6B0-BFE7-E32F

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ROBERTO NAVES DE OLIVEIRA (CPF 267.XXX.XXX-34) em 09/05/2024 19:59:53 (GMT-03:00)
ARIOSVALDO DE ANDRADE ALVES (CPF 007.XXX.XXX-05) em 10/05/2024 10:31:38 (GMT-03:00)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://joaopessoa.1doc.com.br/verificacao/040F-A6B0-BFE7-E32F

Proc. Administrativo 5.055/2024

TERMO DE APOSTILAMENTO AO TERMO DE COLABORAÇÃO VINCULADO AO EDITAL 003/2024

TERMO DE APOSTILAMENTO AO TERMO DE COLABORAÇÃO VINCULADO AO EDITAL 003/2024 CELEBRADO ENTRE A SECRETARIA MUNICIPAL DE PROTEÇÃO E DEFESA DO CONSUMIDOR - PROCON JP, POR INTERMÉDIO DO FUNDO MUNICIPAL DE DEFESA DOS DIREITOS DIFUSOS - FMDD, E A ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL OSC UNIÃO DOS ESTUDANTES SECUNDARISTAS DA PARAÍBA - UESP, inscrita no CNPJ sob nº 07.612.230/0001-50.

1 - Do objeto

Constitui objeto do presente Termo de Apostilamento a alteração da Cláusula Terceira - Dos Recursos Financeiros, que passa a vigorar com a seguinte redação:

CLÁUSULA TERCEIRA: DOS RECURSOS FINANCEIROS

3.2 O valor para execução do TERMO DE COLABORAÇÃO será suportado pela seguinte Dotação Orçamentária: 31.301.14.422.5027.574481 na Natureza de Despesa 3350.39

2 - Da ratificação

Permanecem inalteradas as demais cláusulas e condições do Contrato.

João Pessoa, data e hora do protocolo eletrônico

Rouger Xavier Guerra Júnior
Secretário Municipal de Proteção e Defesa do Consumidor - PROCON JP



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: C973-2E05-00D2-2CAD

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- CARLOS GOMES LAURENTINO JÚNIOR (CPF 072.XXX.XXX-60) em 08/05/2024 18:47:55 (GMT-03:00)
ROUGER XAVIER GUERRA JÚNIOR (CPF 102.XXX.XXX-89) em 09/05/2024 11:45:40 (GMT-03:00)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://joaopessoa.1doc.com.br/verificacao/C973-2E05-00D2-2CAD

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO

PROCESSO Nº 32.851/2023 - PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 13.007/2024

OBJETO: SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE CÂNULAS E DRENOS, PARA ATENDER A NECESSIDADE DO MUNICÍPIO DE JOÃO PESSOA DESTINADOS A REDE DE ATENÇÃO HOSPITALAR.

Com base nas informações constantes no Processo nº. 32.851/2023, referente ao Pregão Eletrônico nº. 13.007/2024, em cumprimento aos termos do Artigo 43, Inciso VI, da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores, acolho o relatório da Comissão Setorial de Licitação, com base no Parecer Técnico do Setor Solicitante, HOMOLOGO o procedimento ora escolhido em favor das empresas: ASLI COMERCIAL LTDA sob o CNPJ nº 01.578.276/0001-14, item 34 no valor total de R\$ 148.200,00; CALL MED COMÉRCIO DE MEDICAMENTOS E REP LTDA sob o CNPJ nº 05.106.015/0001-52, item 23 no valor total de R\$ 34.986,60, CENTRAL DAS FRALDAS DISTRIBUIDORA LTDA - EPP sob o CNPJ nº 26.436.406/0001-05, itens 14, 15, 16, 17, 18, 19, 27, 28, 29, 30, 31, 32 e 33 no valor total de R\$ 41.333,43, DISTRIBUIDORA VL FARM LTDA - ME sob o CNPJ nº 40.011.952/0001-25, itens 22 e 24 no valor total de R\$ 25.940,05; GLOBAL COMERCIAL EIRELI - ME sob o CNPJ nº 17.892.706/0001-08, itens 06, 08, 40, e 41 no valor total de R\$ 19.394,35; INJEFARMA CAVALCANTI E SILVA DISTRIBUIDORA LTDA - EPP sob o CNPJ nº 09.607.807/0001-61, itens 03, 04, 05, 07, 09, 10, 11, 12, 13, 25 e 26 no valor total de R\$ 88.993,69; PRIMED COMERCIO DE PRODUTOS HOSPITALARES EIRELI - EPP sob o CNPJ nº 26.556.283/0001-46, itens 35, 38, 39, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50 e 51 no valor total de R\$ 239.752,78; SOLUMED MATERIAIS MEDICOS LTDA sob o CNPJ nº 01.000.823/0001-80, itens 36 e 37 no valor total de R\$ 239.320,62, perfazendo o valor global de R\$ 837.921,52 (oitocentos e trinta e sete mil, novecentos e vinte e cinco e cinquenta e dois centavos), classificadas pelo critério de menor preço por item, com base no Art. 7º, Inciso IV, do Decreto Municipal nº 4.985/2003, no Art. 13º, inciso VI, do Decreto Federal nº 10.024/2019 e no Art. 4º, Inciso XXII, da Lei nº 10.520/2002, em consequência, fica convocada a proponente para assinatura da Ata de Registro de Preços, sob pena de decair o direito ao registro de preço, e à contratação, sem prejuízo das sanções previstas nos incisos III ou IV do caput do Art. 87 da Lei nº 8.666/1993, ou no Art. 48 § 2º do Decreto Federal nº 10.024/2019. Declaro os itens 01, 02, 21, e 20 fracassados por não atender a qualificação técnica.

João Pessoa, 09 de maio de 2024.

LUÍS FERREIRA DE SOUSA FILHO
Secretário de Saúde



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: B4CE-7690-796B-4827

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- LUÍS FERREIRA DE SOUSA FILHO (CPF 048.XXX.XXX-89) em 10/05/2024 08:29:12 (GMT-03:00)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://joaopessoa.1doc.com.br/verificacao/B4CE-7690-796B-4827

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO

CHAVE CGM nº MDQR-C7ZB-HOE1-MSGO
PREGÃO ELETRÔNICO-SRP nº 64.001/2024.
PROCESSO ADMINISTRATIVO nº 24.227/2023

OBJETO: REGISTRO DE PREÇO PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA AQUISIÇÃO DE ETILÔMETROS PARA SEREM UTILIZADOS NAS FISCALIZAÇÕES DE ALCOOLEMIA, REALIZADAS PELOS AGENTES DE MOBILIDADE URBANA, ATENDENDO AS NECESSIDADES DA SEMOB/JP. Com base nas informações constantes no Processo Administrativo nº 24.227/2023, referente ao Pregão Eletrônico-SRP nº 64.001/2024, em cumprimento aos termos do Artigo 43, Inciso VI, da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores, acolho o relatório do Pregoeiro e equipe de apoio, com base na análise Contábil da Divisão Orçamentária. HOMOLOGO o procedimento ora escolhido em favor da seguinte empresa: F.B. GERA & CIA. LTDA., CNPJ nº 08.480.723/0001-47, vencedora do ITEM 01, no Valor Unitário de R\$ 15.800,00 (Quinze mil e oitocentos reais) e do ITEM 02, no Valor Unitário de R\$ 15.800,00 (Quinze mil e oitocentos reais), perfazendo o valor total da Licitação de R\$ 316.000,00 (Trezentos e dezesseis mil reais), classificada pelo critério de menor preço por ITEM, com base no Art. 7º, Inciso IV, do Decreto Municipal nº 4.985/2003, no Art. 13º, inciso VI, do Decreto Federal nº 10.024/2019 e no Art. 4º, Inciso XXII, da Lei nº 10.520/2002, em consequência, fica convocada a proponente para assinatura da Ata de Registro de Preços, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, sob pena de decair o direito ao registro de preço, e à contratação, sem prejuízo das sanções previstas nos incisos III ou IV do caput do Art. 87 da Lei nº 8.666/1993, ou no Art. 48 § 2º do Decreto Federal nº 10.024/2019.

João Pessoa, 09 de Maio de 2024.

EXPEDITO LEITE DA SILVA FILHO
Superintendente



Assinado por 2 pessoas: CARLOS GOMES LAURENTINO JÚNIOR e ROUGER XAVIER GUERRA JÚNIOR
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://joaopessoa.1doc.com.br/verificacao/C973-2E05-00D2-2CAD e informe o código B4CE-7690-796B-4827

Assinado por 1 pessoa: EXPEDITO LEITE DA SILVA FILHO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://joaopessoa.1doc.com.br/verificacao/B4CE-7690-796B-4827 e informe o código B4CE-7690-796B-4827



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: AAB1-9C1D-CA6E-A7F5

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

✓ EXPEDITO LEITE DA SILVA FILHO (CPF 031.XXX.XXX-89) em 09/05/2024 12:19:52 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://joaopessoa.1doc.com.br/verificacao/AAB1-9C1D-CA6E-A7F5>

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO

CHAVE CGM n° LSDU-7LBY-B4SK-FM4V
PREGÃO ELETRÔNICO-SRP n° 64.003/2024.
PROCESSO ADMINISTRATIVO n° 24.222/2023.

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE LOCAÇÃO DE VEÍCULOS OPERACIONAIS SEM A INCLUSÃO DE CONDUTOR PARA ATENDER AS DEMANDAS DESTA SUPERINTENDÊNCIA EXECUTIVA DE MOBILIDADE URBANA SEMOB/JP. Com base nas informações constantes no Processo Administrativo n° 24.222/2023, referente ao Pregão Eletrônico-SRP n° 64.003/2024, em cumprimento aos termos do Artigo 43, Inciso VI, da Lei n° 8.666/93 e alterações posteriores, acolho o relatório do Pregoeiro e equipe de apoio, com base na análise Contábil da Divisão Orçamentária. **HOMOLOGO** o procedimento ora escolhido em favor da seguinte empresa: PORTENTO CONSTRUÇÕES LTDA., CNPJ n° 00.437.311/0001-12, vencedora do ITEM 1, no Valor Unitário de um Veículo ao mês de R\$ 3.141,90 (Três mil cento e quarenta e um reais e noventa centavos), do TEM 2, no Valor Unitário de um Veículo ao mês de R\$ 3.591,60 (Três mil quinhentos e noventa e um reais e sessenta centavos) perfazendo o valor total da Licitação de R\$ 323.208,00 (Trezentos e vinte e três mil duzentos e oito reais) pelo período de 24 (vinte e quatro meses), classificada pelo critério de menor preço por ITEM, com base no Art. 7º, Inciso IV, do Decreto Municipal n° 4.985/2003, no Art. 13º, inciso VI, do Decreto Federal n° 10.024/2019 e no Art. 4º, Inciso XXII, da Lei n° 10.520/2002, em consequência, fica convocada a proponente para assinatura da Ata de Registro de Preços, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, sob pena de decair o direito ao registro de preço, e à contratação, sem prejuízo das sanções previstas nos incisos III ou IV do caput do Art. 87 da Lei n° 8.666/1993, ou no Art. 48 § 2º do Decreto Federal n° 10.024/2019.

João Pessoa, 09 de Maio de 2024.

EXPEDITO LEITE DA SILVA FILHO
Superintendente

Assinado por 1 pessoa: EXPEDITO LEITE DA SILVA FILHO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://joaopessoa.1doc.com.br/verificacao/B620-51AB-E847-97A2>



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: B620-51AB-E847-97A2

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

✓ EXPEDITO LEITE DA SILVA FILHO (CPF 031.XXX.XXX-89) em 09/05/2024 12:20:41 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://joaopessoa.1doc.com.br/verificacao/B620-51AB-E847-97A2>

**CIDADE COM
SOM ALTO,
EDUCAÇÃO
LÁ EMBAIXO.**

SEJA SEMPRE EDUCADO.

Em casa, na rua, na praia, no trânsito,
no barzinho ou em qualquer lugar,
poluição sonora não é legal.
Ela prejudica a nossa saúde,
o meio ambiente e é crime.

**SE PRECISAR, DENUNCIE.
3218.9208**

