Prefeitura Municipal de Teresina

DIÁRIO OFICIAL DO MUNICÍPIO - DOM

Órgão de Comunicação Oficial da PMT R$ 2,50 Ano 2015 - Nº 1.767 - 12 de junho de 2015

Atos do Poder Executivo

LEI Nº 4.720, DE 21 DE MAIO DE 2015.

Institui, no Calendário Oficial de Eventos do Município de Teresina, o "Dia Municipal das Comunidades Terapêuticas", e dá outras providências. (*)

O PREFEITO MUNICIPAL DE TERESINA, Estado do Piauí Faço saber que a Câmara Municipal de Teresina aprovou e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º Fica instituído, no Calendário Oficial de Eventos do Município de Teresina, o "Dia Municipal das Comunidades Terapêuticas"

Parágrafo único. O "Dia Municipal das Comunidades Terapêuticas" será comemorado, anualmente, no dia 19 de junho.

Art. 2º O evento de que trata esta Lei tem como finalidade homenagear os serviços prestado pelas Comunidades Terapêuticas, no âmbito do Município de Teresina, em seus diversos segmentos de atuação.

§ 1º Caberá ao Poder Executivo Municipal, através de seu órgão competente, estabelecer e organizar as atividades a serem desenvolvidas para a realização do "Dia Municipal das Comunidades Terapêuticas".

§ 2º É facultado ao Poder Público convidar instituições, entidades e membros da sociedade civil para participar da organização e realização do evento mencionado no art. 1º desta Lei.

Art. 3º O Poder Executivo Municipal regulamentará a presente Lei, no que couber.

Art. 4º As despesas decorrentes desta Lei correrão por conta de dotações orçamentárias próprias do Município, e suplementadas, se necessário.

Art. 5º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 6º Revogam-se as disposições em contrario.

Gabinete do Prefeito Municipal de Teresina (PI), em 21 de maio de 2015.

RONNEY WELLINGTON MARQUES LUSTOSA
Prefeito de Teresina, em exercício

Esta Lei foi sancionada e numerada aos vinte e um dias do mês de maio do ano de dois mil e quinze.

CHARLES CARVALHO CAMILLO DA SILVEIRA
Secretário Municipal de Governo

(*) Lei de autoria da Vereadora Cida Santiago, em cumprimento à Lei Municipal nº 4.221/2012.

LEI Nº 4.721, DE 21 DE MAIO DE 2015.

Institui no Calendário Oficial do Município de Teresina o "Dia Municipal de Luta em defesa dos Direitos da classe Trabalhadora, da Democracia e Reforma, Contra o Retrocesso", e dá outras providências. (*)

O PREFEITO MUNICIPAL DE TERESINA, Estado do Piauí Faço saber que a Câmara Municipal de Teresina aprovou e eu sanciono a seguinte Lei:

Art.1º Fica instituído no Calendário de Eventos Oficiais do Município de Teresina o "Dia Municipal de Luta em defesa dos Direitos da classe Trabalhadora, da Democracia e Reforma, Contra o Retrocesso".

Parágrafo único. O "Dia Municipal de Luta em defesa dos Direitos da classe Trabalhadora, da Democracia e Reforma, Contra o Retrocesso" será comemorado, anualmente, no dia 13 de março.

Art. 2º O evento de que trata esta Lei tem como finalidade a conscientização da população teresinense sobre a importância dos direitos da classe trabalhadora, da democracia e reforma, contra o retrocesso, e as suas relevâncias, em geral, para a sociedade.

§ 1º Caberá ao Poder Executivo Municipal, através de seu órgão competente, estabelecer e organizar as atividades a serem desenvolvidas para a realização do "Dia Municipal de Luta em defesa dos Direitos da classe Trabalhadora, da Democracia e Reforma, Contra o Retrocesso".

§ 2º É facultado ao Poder Público convidar instituições, entidades e membros da sociedade civil organizada para participar da organização e realização do evento mencionado no art. 1º desta Lei.

Art. 3º O Poder Executivo Municipal regulamentará a presente Lei, no que couber.

Art. 4º As despesas decorrentes da execução desta Lei correrão à conta de dotações orçamentárias e financeiras próprias do Município, e suplementadas, se necessário.

Art. 5º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 6º Revogam-se as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal de Teresina (PI), em 21 de maio de 2015.

RONNEY WELLINGTON MARQUES LUSTOSA
Prefeito de Teresina, em exercício

Esta Lei foi sancionada e numerada aos vinte e um dias do mês de maio do ano de dois mil e quinze.

CHARLES CARVALHO CAMILLO DA SILVEIRA
Secretário Municipal de Governo

Serviço Financeiro (Junho/2015)

SALÁRIO MÍNIMO (R$)	788,00
TAXA SELIC (%)	0,99
TJLP (% ao ano)	0,4583
POUPANÇA (% - 1º dia do mês)	0,6159
TR (% - 1º dia do mês)	0,1153

Sumário

Atos do Poder Executivo 1
Administração Direta 72
Administração Indireta 78
Comissão de Licitação 121
Diario Oficial da Câmara 124
Ineditorial 124

(*) Lei de autoria da Vereadora Teresinha Medeiros, em cumprimento à Lei Municipal nº 4.221/2012.

LEI Nº 4.722, DE 21 DE MAIO DE 2015.

Institui, no Calendário Oficial de Eventos do Município de Teresina, o "Dia Municipal de Defesa dos Direitos dos Animais" e dá outras providências. (*)

O PREFEITO MUNICIPAL DE TERESINA, Estado do Piauí Faço saber que a Câmara Municipal de Teresina aprovou e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º Fica instituído, no Calendário Oficial de Eventos do Município de Teresina, o "Dia Municipal de Defesa dos Direitos dos Animais".

Parágrafo único. O "Dia Municipal de Defesa dos Direitos dos Animais" será comemorado, anualmente, no dia 4 de outubro.

Art. 2º O evento de que trata esta Lei tem como finalidade conscientizar a população teresinense sobre a importância de preservar e proteger os direitos dos animais.

§ 1º Caberá ao Poder Executivo Municipal, através de seu órgão competente, estabelecer e organizar as atividades a serem desenvolvidas para a realização do "Dia Municipal de Defesa dos Direitos dos Animais".

§ 2º É facultado ao Poder Público convidar instituições, entidades e membros da sociedade civil para participar da organização e realização do evento mencionado no art. 1º desta Lei.

Art. 3º O Poder Executivo Municipal regulamentará a presente Lei, no que couber.

Art. 4º As despesas decorrentes desta Lei correrão por conta de dotações orçamentárias próprias do Município, e suplementadas, se necessário.

Art. 5º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 6º Revogam-se as disposições em contrario.

Gabinete do Prefeito Municipal de Teresina (PI), em 21 de maio de 2015.

RONNEY WELLINGTON MARQUES LUSTOSA
Prefeito de Teresina, em exercício

Esta Lei foi sancionada e numerada aos vinte e um dias do mês de maio do ano de dois mil e quinze.

CHARLES CARVALHO CAMILLO DA SILVEIRA
Secretário Municipal de Governo

(*) Lei de autoria da Vereadora Teresa Britto, em cumprimento à Lei Municipal nº 4.221/2012.

LEI COMPLEMENTAR Nº 4.724, DE 3 DE JUNHO DE 2015.

Define as diretrizes para regulação relativa a controle dos impactos da drenagem urbana de novos empreendimentos e inundações ribeirinhas, na drenagem pluvial pública, e dá outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DE TERESINA, ESTADO DO PIAUÍ Faço saber que a Câmara Municipal de Teresina aprovou e eu sanciono a seguinte Lei Complementar:

CAPÍTULO I
DA GESTÃO

Art. 1º Sem prejuízo de outros poderes de direção, regulação, controle e fiscalização que venham a ser outorgados à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Urbano e Habitação - SEMDUH, incluem-se na sua competência, as seguintes atribuições básicas:

ESTADO DO PIAUÍ

PREFEITURA MUNICIPAL DE TERESINA

Firmino da Silveira Soares Filho
Prefeito Municipal de Teresina

Charles Carvalho Camillo da Silveira
Secretário Municipal de Governo

Sérgio Wilson Lopes Soares
Assistente Jurídico do Prefeito

Cláudio Moreira do Rêgo Filho
Procurador Geral do Município

Salomão Pereira Sobrinho
Secretária Municipal de Comunicação Social

Paulo Roberto Pereira Dantas
Sec. Mun. de Administração e Recursos Humanos

Jalisson Hidd Vasconcellos
Secretário Municipal de Finanças

Washington Luís de Sousa Bonfim
Sec. Municipal de Planejamento e Coordenação

Kleber Montezuma Fagundes dos Santos
Secretário Municipal de Educação

Galba Coelho Carmo
Secretário Municipal de Esportes e Lazer

Fábio Henrique Ferreira Nery
Sec. Municipal de Desenvolvimento Econômico

Mauricéia Lígia Neves da Costa Carneiro
Sec. Mun. do Trabalho, Cidadania e Assistência Social

Allan de Miranda Cronemberger
Secretário Municipal da Juventude

Aluisio Parentes Sampaio Neto
Sec. Mun. de Meio Ambiente e Recursos Hídricos

Marco Antonio Ayres Correa Lima
Sec. Mun. de Desenvolvimento Urbano e Habitação

Francisca de Sousa Lima
Coordenadoria Municipal de Políticas Públicas para Mulheres

Olavo Braz Barbosa Nunes Filho
Secretário Mun. de Economia Solidária de Teresina

Aderivaldo Coelho de Andrade
Secretário Municipal de Saúde

Maria de Fátima Carvalho Garcez Oliveira
Fundação Hospitalar de Teresina

Francisco das Chagas de Sá e Pádua
Presidente da FMS (em exercício)

Lázaro José da Silva
Presidente da Fundação Municipal de Cultura Monsenhor Chaver

Francisca Aparecida Ribeiro Caland
Presidente da Fundação Wall Ferraz

Renato Pires Berger
Presidente da PRODATER

Luiz Humberto Araújo Silveira
Presidente da ETURB

Paulo Roberto Pereira Dantas
Presidente do IPMT

Paulo da Silva Lopes
Superintendente de Desenvolvimento Rural

João Eulálio de Pádua
Superintendente de Desenvolvimento Urbano/Centro-Norte

Cleto Augusto Baratta Monteiro
Superintendente de Desenvolvimento Urbano/Sul

Francisco Canide Dias Alvis
Superintendente de Desenvolvimento Urbano/Leste

Márcia Costa Santos
Superintendente de Desenvolvimento Urbano/Sudeste

Carlos Augusto Daniel Júnior
Superintendente da STRANS

Paulo de Tarso Vilarinho Castelo Branco
Presidente da ARSETE

Erick Elysio Reis Amorim
Diretor-Presidente do SEMAE

Prefeitura Municipal de Teresina
DOM
Órgão destinado à publicação de atos normativos

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE IMPRENSA OFICIAL

Rua Firmino Pires, 121 - Centro - Teresina - Piauí

Diário Oficial do Município - Teresina
Ano 2015 - Nº 1.767 - 12 de junho de 2015

Paulo Roberto Pereira Dantas
Secretario de Administração/Em Exercício

Sylvia Soares Oliveira Portela
Gerente de Imprensa Oficial

Gilca Sampaio Carrias e silva
Divisão de Edição e Distribuição

Kaio Luan Rodrigues Cardeal
Diagramador

Impresso na PRODATER
pelo sistema laser/digital

Valor do Exemplar:

RS 2,50

(Portaria 458/2014-SEMA)

I - regulação técnica dos serviços públicos de drenagem pluvial urbana;
II - aprovar os projetos de drenagem urbana referentes à cidade de Teresina, desenvolvidos pelo Poder Público ou pela iniciativa privada, tendo como objetivo primário o controle do impacto da urbanização no ciclo hidrológico urbano, conforme determinado no Plano Diretor de Drenagem Urbana de Teresina - PDDrU/THE;
III - exercer a fiscalização, durante a fase de implantação das obras de drenagem, da sua adequação aos projetos aprovados;
IV - fiscalizar os trabalhos das Superintendências de Desenvolvimento Urbano - SDUs relacionados à operação e manutenção dos equipamentos públicos de drenagem urbana, na cidade de Teresina.

CAPÍTULO II
DAS INUNDAÇÕES RIBEIRINHAS

Art. 2º A Zona de Preservação Ambiental 5 (ZP5) compreende, além das regiões atualmente incluídas:

I - as áreas marginais ao Rio Parnaíba, correspondentes à faixa inundável para o tempo de retorno de 10 anos, quando esta superar a faixa com largura de 200m (duzentos metros), previamente definida, salvo quando já estejam ocupadas, caso em que a faixa tem a largura da área ainda não ocupada;
II - as áreas marginais ao Rio Poti, correspondentes à faixa inundável para o tempo de retorno de 10 anos quando esta supere a faixa com largura de 100m (cem metros), previamente definidas, salvo quando já estejam ocupadas, caso em que a faixa tem a largura da área ainda não ocupada.

Art. 3º As edificações localizadas em áreas inundáveis, para tempos de retorno menores ou iguais a 10 anos, devem ser relocadas ou adquirir um seguro contra enchentes, ou realizar obras contra enchentes que assegurem perdas mínimas, a critério da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Urbano e Habitação - SEMDUH.

Art. 4º As edificações localizadas em áreas inundáveis, para tempos de retorno menores ou iguais a 100 anos e maiores que 10 anos, devem adquirir um seguro contra enchentes ou realizar obras contra enchentes que assegurem perdas mínimas, a critério da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Urbano e Habitação - SEMDUH.

CAPÍTULO III
DA ÁREA DE PRESERVAÇÃO PERMANENTE DAS FAIXAS MARGINAIS
DOS CURSOS D'ÁGUA NATURAIS E DOS RESERVATÓRIOS ARTIFICIAIS
DE ACUMULAÇÃO PARA DRENAGEM URBANA

Art. 5º A Área de Preservação Permanente, referente às faixas marginais de cursos d'água naturais, permanentes ou intermitentes, com exceção dos efêmeros, deve ser delimitada segundo a Lei Federal nº 12.651, de 25 de maio de 2012, que estabelece: "desde a borda da calha do leito regular, em largura mínima de:

a)30 (trinta) metros, para os cursos d'água de menos de 10 (dez) metros de largura;
b)50 (cinquenta) metros, para os cursos d'água que tenham de 10 (dez) a 50 (cinquenta) metros de largura;
c)100 (cem) metros, para os cursos d'água que tenham de 50 (cinquenta) a 200 (duzentos) metros de largura;
d)200 (duzentos) metros, para os cursos d'água que tenham de 200 (duzentos) a 600 (seiscentos) metros de largura;
e)500 (quinhentos) metros, para os cursos d'água que tenham largura superior a 600 (seiscentos) metros."

Art. 6º Para os cursos d'água efêmeros, localizados na Zona Urbana, com área de contribuição superior a 60ha, a Área de Preservação Permanente é a faixa marginal com largura mínima total de 30,0m, cuja linha média coincide com o eixo do talvegue identificado por meio de levantamento topográfico.

Art. 7º No caso dos reservatórios artificiais, construídos com a finalidade de mitigar os impactos da urbanização sobre o ciclo hidrológico urbano:

I - para os reservatórios de detenção, projetados para funcionarem secos durante o período de estiagem, fica dispensada a implantação de faixa marginal de proteção;
II - para os reservatórios de retenção, projetados para manutenção da lâmina d'água durante todo o ano, a faixa de proteção marginal mínima é de 10m, medida a partir da superfície livre, observada quando do funcionamento do vertedor de emergência em sua condição de projeto.

CAPÍTULO IV
DA QUANTIDADE DE ÁGUA

Art. 8º É obrigatória, por parte do empreendedor, a implantação de sistema para a captação e retenção de águas pluviais, coletadas por telhados, coberturas, terraços e pavimentos descobertos, em lotes edificados, que tenham área impermeabilizada superior a 500m².

§ 1º As ocupações que resultem em superfície impermeável, superior à permitida, devem possuir uma vazão máxima específica de saída, para a rede pública de águas pluviais, igual ou menor a 52,1 l.s-1.ha-1.

§ 2o A vazão máxima de saída é calculada multiplicando a vazão específica pela área total do terreno.

§ 3o A água precipitada sobre o terreno não pode ser drenada diretamente para ruas, sarjetas e/ou redes de drenagem, excetuando o previsto no § 4o, deste artigo.

§ 4o As áreas de recuo mantidas como áreas verdes poderão ser drenadas diretamente para o sistema de drenagem.

§ 5° Quando o receptor da drenagem externa à propriedade for o rio Poti ou o rio Parnaíba os limites do caput deste artigo não se aplicam.

§ 6° Pode ser adotada a recepção em galerias ou canais, desde que suas dimensões sejam suficientes para receber tais contribuições, conforme análise da SEMDUH.

§ 7° Nos casos de manutenção ou de redução de área ocupada, inclusive com alteração de uso, não é obrigatória a implantação do sistema para a captação e retenção de águas pluviais.

Art. 9º Na implantação de novos loteamentos e condomínios, o empreendedor deve executar o sistema para captação e retenção de águas pluviais, considerando o limite de vazão máximo específico disposto no art. 8º, desta Lei Complementar, conforme aprovação prévia.

Art. 10. A manutenção das condições de pré-ocupação no lote ou no parcelamento do solo deve ser apresentada à SEMDUH, através de estudo hidrológico específico.

§ 1º Para parcelamentos e/ou ocupações com área inferior a 100 hectares, a manutenção da condição de vazão de saída de pré-ocupação pode ser feita por mecanismos ou estruturas que evitem e/ou retardem a entrada da água na rede pública de drenagem de águas pluviais, que poderão ser:

a)dispositivos de controle nos telhados;
b)bacias de infiltração;
c)valetas de infiltração abertas;
d)bacias de percolação;
e)trincheira de percolação;
f)pavimentos porosos;
g)reservatórios de detenção;
h)poços de infiltração;
i)outros métodos aprovados pela SEMDUH;
j)combinação de quaisquer dispositivos que, somados os volumes de detenção, infiltração e percolação, mantém a vazão de saída de águas pluviais para a rede pública de drenagem igual ou inferior à vazão de saída na condição de pré-ocupação, especificada no § 1º, do art. 8°, desta Lei Complementar.

§ 2º Quando o controle adotado pelo empreendedor for reservatório de detenção e a área for inferior a 100 hectares, o volume necessário deve ser determinado através de:

$v = 5,33\ AI$

sendo "v" o volume por unidade de área de terreno em m3.ha-1 e "AI" a área impermeável do terreno em %.

§ 3º A manutenção da vazão de pré-ocupação para áreas superiores a 100 hectares deve ser determinada através de estudo hidrológico específico, com precipitação de projeto com probabilidade de 1 (uma) em 10 (dez) vezes, em

qualquer ano (Tempo de retorno = 10 anos).

§ 4º Pode ser reduzida a quantidade de área a ser computada no cálculo referido no § 2o, deste artigo, se for aplicada uma ou mais das seguintes ações:

a)aplicação de pavimentos permeáveis (blocos vazados com preenchimento de areia ou grama, asfalto poroso, concreto poroso) – reduzir em 60% a área que utiliza estes pavimentos;
b)desconexão das calhas de telhado para superfícies permeáveis com drenagem – reduzir em 40% a área de telhado drenada;
c)desconexão das calhas de telhado para superfícies permeáveis sem drenagem – reduzir em 80% a área de telhado drenada;
d)no caso de aplicação de dispositivos de infiltração e percolação indicados no § 1°, deste artigo, pode-se reduzir em 80% as áreas drenadas para tais dispositivos.

§ 5º A aplicação das estruturas listadas no § 4o, deste artigo, está sujeita a autorização da SEMDUH, após a devida avaliação das condições mínimas de infiltração do solo no local de implantação do empreendimento, a serem declaradas e comprovadas pelo interessado.

§ 6º As regras de dimensionamento e construção para as estruturas listadas no § 1o, deste artigo, bem como para os reservatórios de detenção, devem ser obtidas no Manual de Projeto de Obras do Plano Diretor de Drenagem Urbana.

Art. 11. Após a aprovação do projeto de drenagem pluvial da edificação ou do parcelamento é vedada qualquer impermeabilização adicional de superfície.

Parágrafo único. A impermeabilização pode ser realizada se houver retenção do volume adicional gerado de acordo com o § 1o, do art. 8o, desta Lei Complementar.

Art. 12. A falta de manutenção dos dispositivos de controle do escoamento superficial que produza o aumento do escoamento para jusante do empreendimento está sujeito à penalidade correspondente, no mínimo, ao custo dos serviços de manutenção.

Art. 13. Toda construção que cause impactos sobre o fluxo da água pluvial urbana requer autorização junto à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Urbano e Habitação - SEMDUH, sendo esta aprovação incluída dentro dos requisitos de licenças do empreendimento (prévia instalação e operação).

Art. 14. Em casos especiais, devidamente justificados por estudo hidrológico específico, a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Urbano e Habitação - SEMDUH aprovará vazões específicas superiores ao indicado no art. 10, desta Lei Complementar, desde que seja comprovado que não será verificado aumento da vazão natural, ou seja, da vazão gerada pela área afetada antes da ocupação humana.

Art. 15. Nas construções em áreas urbanas já loteadas, anteriores a esta Lei Complementar, o volume do reservatório pode ser reduzido:

a)em 60%, quando a ocupação for igual ou superior ao índice de aproveitamento;
b)em 40%, no uso habitacional multifamiliar, quando a ocupação for igual ou maior que 50% do índice de aproveitamento.

Parágrafo único. Esta redução de volume não pode transferir para jusante impactos de inundação.

CAPÍTULO V
DOS SISTEMAS DE MICRODRENAGEM URBANA

Art. 16. A folga mínima a ser verificada entre a lâmina de projeto para o sistema sarjeta rua, correspondente ao regime permanente uniforme, e o topo do meio-fio (bordo da calçada) deve ser de 5,0 (cinco) cm.

§ 1º Caso a lâmina de projeto calculada impossibilite a manutenção da folga mínima estabelecida, deve ser projetado e implantado o sistema de drenagem urbana subterrânea, composto por galerias, estruturas de captação e órgãos acessórios, que garantam o afastamento das águas pluviais sem prejuízos ao meio ambiente urbano.

§ 2º A lâmina de projeto do sistema sarjeta rua deve ser avaliada considerando os seguintes Tempos de Retorno (TR), em função da classificação local do uso do solo urbano definida pela Lei Complementar nº 3.560, de 20.10.2006 (Uso do Solo Urbano do Município de Teresina) e suas alterações:

a)Zonas Residenciais – TR = 2 anos;
b)Zonas Comerciais – TR = 5 anos;
c)Zonas de Serviços – TR = 5 anos;
d)Zonas Industriais – TR = 5 anos;
e)Zonas Especiais – TR = 5 anos;
f)Zonas de Preservação Ambiental – TR = 2 anos;
g)Zonas de Especial Interesse Social – TR = 2 anos.

CAPÍTULO VI
DOS DISPOSITIVOS FINAIS

Art. 17. Os casos omissos na presente Lei Complementar devem ser objeto de análise técnica da SEMDUH.

Art. 18. O Manual de Drenagem Urbana para orientação dos projetos deve ser aprovado e disponibilizado ao público pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Urbano e Habitação - SEMDUH.

Art. 19. Essa Lei Complementar entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 20. Revogam-se as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal de Teresina (PI), em 3 de junho de 2015.

FIRMINO DA SILVEIRA SOARES FILHO
Prefeito de Teresina

Esta Lei Complementar foi sancionada e numerada aos três dias do mês de junho do ano dois mil e quinze.

CHARLES CARVALHO CAMILLO DA SILVEIRA
Secretário Municipal de Governo

LEI Nº 4.725, DE 3 DE JUNHO DE 2015.

Autoriza o Município a adquirir, a título de doação, a propriedade de imóvel urbano que especifica, como compensação pelas Áreas Verdes e Institucionais do loteamento urbano conhecido como "Sol Nascente", bairro Samapi, zona leste de Teresina; Autoriza a desafetação do imóvel municipal de que trata esta Lei e o destina para fins de regularização fundiária das comunidades conhecidas como 'Vila Alto da Ressurreição' e 'Frei Damião', zona sudeste de Teresina, e dá outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DE TERESINA, ESTADO DO PIAUÍ Faço saber que a Câmara Municipal de Teresina aprovou e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º Fica o Município autorizado a adquirir, para os fins previstos nesta Lei, a título de doação, a propriedade de imóvel urbano localizado na localidade Algodões, Data Cuidos, zona sudeste de Teresina, com os seguintes limites e confrontações, conforme planta de desmembramento aprovada nos autos do Processo Administrativo 082.02361/2010, de 08.06.2010:

"Começa no marco M5A de onde segue em direção ao marco M5, com Az 93°21'19'', com distância de 50,00m (cinquenta metros), limitando com a série sul da Av. Mirtes Melão (Dec. Mun. 2.086 – 28/12/92), daí segue em direção ao marco M4, com Az 191°21'22'', com distância de 329,60m (trezentos e vinte nove metros e sessenta centímetros), limitando com a série poente da Rua das Almas (Conforme Decreto Lei n.º 2.691, de 03/08/1994), daí segue em direção ao marco M3, com Az 273°21'19'', com distância de 257,00m (duzentos e cinquenta e sete metros), limitando com a Rua Sem Denominação, daí segue em direção ao marco M2A, com Az 269°21'19'', com distância de 35,00m (trinta e cinco metros), limitando com a Rua Sem Denominação, daí segue em direção ao marco M3B, com Az 07°51'22'', com distância de 35,00m (trinta e cinco metros), limitando com a Área Remanescente, daí segue em direção ao marco M3A, com Az 89°21'21'', com distância de 35,00m (trinta e cinco metros), limitando com a Área Rema-

nescente, daí segue em direção ao marco M4A, com Az 93°21'21'', com distância de 207,00m (duzentos e sete metros), limitando com a Área Remanescente, daí segue em direção ao marco M5A, com Az 11°21'22'', com distância de 287,00m (duzentos e oitenta e sete metros), limitando com a Área Remanescente, fechando assim o perímetro de 1.235,60m (um mil duzentos e trinta e cinco vírgula sessenta metros quadrados), e perfazendo uma área de 2,6432 HA, desmembrada da gleba de terra urbana registrada sob a matrícula 77.144, no Livro de Registro Geral n.º 02, à ficha 01, do 2º Tabelionato de Notas e Registros de Imóveis – 3º Circunscrição – de Teresina (PI)".

Art. 2º O imóvel de que trata o artigo anterior passa ao patrimônio do Município de Teresina, a título gratuito, como compensação das áreas verdes e institucionais ausentes no loteamento urbano conhecido como "Sol Nascente", localizado no lugar denominado São Francisco, Data Covas, bairro Samapi, zona leste de Teresina, necessárias para a aprovação deste loteamento urbano, nos termos do art. 55, II e III, da Lei Complementar Municipal 3.561, de 20.10.2006.

Art. 3º Fica autorizada a desafetação do bem imóvel municipal de que trata o art. 1º, desta Lei, para fins de regularização fundiária das ocupações consolidadas conhecidas como "Vila Alto da Ressureição" e "Frei Damião", mediante concessões de direito real de uso aos ocupantes, com efeito de legitimação de posse, nos termos da legislação municipal específica.

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

Art. 5º Revogam-se as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal de Teresina (PI), em 3 de junho de 2015.

FIRMINO DA SILVEIRA SOARES FILHO
Prefeito de Teresina

Esta Lei foi sancionada e numerada aos três dias do mês de junho do ano dois mil e quinze.

CHARLES CARVALHO CAMILLO DA SILVEIRA
Secretário Municipal de Governo

DECRETO Nº 14.893, DE 19 DE MARÇO DE 2015.

O PREFEITO MUNICIPAL DE TERESINA, Estado do Piauí, no uso das atribuições legais que lhe confere o inciso XXV, do art. 71, da Lei Orgânica do Município; com base na Lei Federal nº 8.666, de 21.06.1993 (com suas alterações posteriores), na Lei Complementar nº 2.959, de 26.12.2000 (com alterações posteriores, em especial pela Lei Complementar nº 4.359, de 22.01.2013); na Lei Complementar nº 3.527, de 07.06.2006; na Lei Federal nº 10.520, de 17.07.2002; e no Decreto nº 14.736, de 09.02.2015, resolve

NOMEAR

CRISTINA MARIA COQUEIRO DE CARVALHO para exercer – especificamente no período de 10.03.2015 a 30.04.2015 –, o cargo de membro e pregoeiro da Comissão de Licitação de Obras e Serviços de Engenharia (OBRAS I), da Central de Licitações do Município de Teresina, subordinada à Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos - SEMA, tendo este Decreto efeitos a partir de 10.03.2015.

Gabinete do Prefeito Municipal de Teresina (PI), em 19 de março de 2015.

FIRMINO DA SILVEIRA SOARES FILHO
Prefeito de Teresina

CHARLES CARVALHO CAMILLO DA SILVEIRA
Secretário Municipal de Governo

DECRETO Nº 15.041, DE 12 DE MAIO DE 2015.

O PREFEITO MUNICIPAL DE TERESINA, Estado do Piauí, no uso das atribuições legais que lhe confere o inciso XXV, do art. 71, da Lei Orgânica do Município, e, ainda, com base na Lei Federal nº 8.666, de 21.06.1993 (com suas alterações posteriores), na Lei nº 1.542, de 20 de junho de 1977, na Lei Complementar nº 2.959, de 26.12.2000 (com suas alterações posteriores, em especial pela Lei Complementar nº 4.359, de 22.01.2013), na Lei Complementar nº 4.360, de 22.01.2013, na Lei Complementar nº 3.527, de 07.06.2006, considerando o disposto na Lei Federal nº 10.520, de 17.07.2002, e, ainda, com base no Decreto nº 14.740, de 09.02.2015, resolve

NOMEAR

CRISTINA MARIA COQUEIRO DE CARVALHO para exercer o cargo de membro e pregoeiro, da Comissão Permanente de Licitação da Fundação Hospitalar de Teresina - FHT, no período de 01.05.2015 a 30.10.2015, tendo este Decreto efeitos a partir de 01.05.2015.

Gabinete do Prefeito Municipal de Teresina (PI), em 12 de maio de 2015.

FIRMINO DA SILVEIRA SOARES FILHO
Prefeito de Teresina

CHARLES CARVALHO CAMILLO DA SILVEIRA
Secretário Municipal de Governo

DECRETO Nº 15.112, DE 25 DE MAIO DE 2015.

O PREFEITO MUNICIPAL DE TERESINA, Estado do Piauí, no uso das atribuições legais que lhe confere o inciso XXV, do art. 71, da Lei Orgânica do Município de Teresina, e ainda, com base na Lei Complementar nº 4.361, de 22 de janeiro de 2013, no Decreto nº 14.181, de 20 de junho de 2014, resolve

NOMEAR

MARCELA DE CASTRO COELHO para exercer o cargo de membro (Assessor Técnico de Nível Superior I) do Grupo de Trabalho de Elaboração de Projetos Viários e Acompanhamento de Execução de Intervenções Viárias, no âmbito da Superintendência Municipal de Transportes e Trânsito - STRANS, com gratificação constante da Lei Complementar nº 4.361/2013, tendo este Decreto efeitos a partir de 27.05.2015.

Gabinete do Prefeito Municipal de Teresina (PI), em 25 de maio de 2015.

FIRMINO DA SILVEIRA SOARES FILHO
Prefeito de Teresina

CHARLES CARVALHO CAMILLO DA SILVEIRA
Secretário Municipal de Governo

DECRETO Nº 15.113, DE 25 DE MAIO DE 2015.

Convoca a Conferência Municipal Conjunta de Direitos Humanos de Teresina, na forma que especifica.

O PREFEITO MUNICIPAL DE TERESINA, no uso de suas atribuições legais, considerando a perspectiva da transversalidade, da interdependência e da indivisibilidade dos Direitos Humanos e, ainda, consoante a Portaria nº 754, de 29 de dezembro de 2014, da Secretaria de Direitos Humanos da Presidência da República; e em atenção ao Ofício nº 0714/2015-GS/SEMTCAS,

DECRETA:

Art. 1º Fica convocada a Conferência Municipal Conjunta de Direitos Humanos, a ser realizada nos dias 24, 25 e 26 de junho de 2015, no município de Teresina- PI, em conformidade com as resoluções do Conselho Municipal dos Direitos do Idoso, Conselho Municipal de Defesa dos Direitos da Pessoa com Deficiência, Conselho Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente e Conselho Municipal dos Direitos da População de Lésbicas, Gays, Bissexuais, Travestis e Transexuais.

Parágrafo único. A Conferência Municipal Conjunta de Direitos Humanos será precedida das Pré-Conferências Municipais Conjuntas de Direitos Humanos que serão realizadas nos territórios norte, sul, leste e sudeste de Teresina, nos dias 20, 22, 27 e 29 de maio, respectivamente.

Art. 2º A Conferência Municipal Conjunta de Direitos Humanos englobará as Conferências Municipais das Políticas Públicas, com os se-

guintes temas:

I - 8ª Conferência Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente: "Política e Plano Decenal dos Direitos Humanos de Crianças e Adolescentes-Fortalecendo os Conselhos dos Direitos da Criança e do Adolescente";

II - 3ª Conferência Municipal dos Direitos do Idoso: "O Protagonismo e empoderamento da Pessoa Idosa: por um Brasil de todas as idades";

III - 3ª Conferência Municipal dos Direitos da População de Lésbicas, Gays, Bissexuais, Travestis e Transexuais: "Por uma Teresina que Criminalize a Violência contra Lésbicas, Gays, Bissexuais, Travestis e Transexuais-LGBT";

IV - 4ª Conferência Municipal dos Direitos da Pessoa com Deficiência: "O desafio na implementação das Políticas da Pessoa com Deficiência: Transversalidade como Radicalidade dos Direitos Humanos".

Art. 3º A Conferência Municipal Conjunta de Direitos Humanos será coordenada em conjunto pela Secretaria Municipal do Trabalho, Cidadania e de Assistência Social- SEMTCAS, através do Centro de Referência de Direitos Humanos em articulação com o Conselho Municipal dos Direitos do Idoso, Conselho Municipal de Defesa dos Direitos da Pessoa com Deficiência, Conselho Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente e Conselho Municipal dos Direitos da População de Lésbicas, Gays, Bissexuais, Travestis e Transexuais.

Art. 4º A despesas decorrentes da aplicação deste Decreto correrão por conta de dotações próprias consignadas nos orçamentos da Secretaria Municipal do Trabalho, Cidadania e da Assistência Social- SEMTCAS.

Art. 5º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito Municipal de Teresina, em 25 de maio de 2015.

FIRMINO DA SILVEIRA SOARES FILHO
Prefeito de Teresina

CHARLES CARVALHO CAMILLO DA SILVEIRA
Secretário Municipal de Governo

DECRETO Nº 15.116, DE 26 DE MAIO DE 2015.

O PREFEITO MUNICIPAL DE TERESINA, Estado do Piauí, no uso das atribuições legais que lhe confere o art. 71, inciso XXV, da Lei Orgânica do Município, e na Lei Complementar nº 2.959, de 26.12.2000, com alterações posteriores, em especial pela Lei Complementar nº 4.359, de 22.01.2013, e na Lei Complementar nº 4.667, de 19.12.2014; e em atenção ao Ofício nº 1558/2015/GAB/SEMEC, resolve

EXONERAR

ALTAMIRA ALVES DA SILVA do cargo de Diretor de Escola Ensino Fundamental com 25 turmas ou mais, da Escola Municipal Mocambinho, Símbolo Especial, da Secretaria Municipal de Educação – SEMEC, com efeitos a partir de 27.01.2015.

Gabinete do Prefeito Municipal de Teresina (PI), em 26 de maio de 2015.

FIRMINO DA SILVEIRA SOARES FILHO
Prefeito de Teresina

CHARLES CARVALHO CAMILLO DA SILVEIRA
Secretário Municipal de Governo

DECRETO Nº 15.117, DE 26 DE MAIO DE 2015.

O PREFEITO MUNICIPAL DE TERESINA, Estado do Piauí, no uso das atribuições legais que lhe confere o art. 71, inciso XXV, da Lei Orgânica do Município, e na Lei Complementar nº 2.959, de 26.12.2000, com alterações posteriores, em especial pela Lei Complementar nº 4.359, de 22.01.2013, e na Lei Complementar nº 4.667, de 19.12.2014; e em atenção ao Ofício nº 1558/2015/GAB/SEMEC, resolve

NOMEAR

LEONILDE MARIA SILVA VASCONCELOS para exercer o cargo de Diretor de Escola Ensino Fundamental com 25 turmas ou mais, da Escola Municipal Mocambinho, Símbolo Especial, da Secretaria Municipal de Educação – SEMEC, com efeitos a partir de 02.02.2015.

Gabinete do Prefeito Municipal de Teresina (PI), em 26 de maio de 2015.

FIRMINO DA SILVEIRA SOARES FILHO
Prefeito de Teresina

CHARLES CARVALHO CAMILLO DA SILVEIRA
Secretário Municipal de Governo

DECRETO Nº 15.118, DE 26 DE MAIO DE 2015.

Altera a alínea "h", do inciso I, do Decreto nº 14.119, de 15 de maio de 2014, que "Nomeia os membros do Conselho Municipal de Turismo de Teresina – COMTUR-Teresina", na forma que especifica.

O PREFEITO MUNICIPAL DE TERESINA, Estado do Piauí, no uso de sua competência privativa fixada no inciso XXV, do art. 71, da Lei Orgânica do Município, com base na Lei Complementar nº 4.191, de 25 de novembro de 2011, que criou o Conselho Municipal de Turismo de Teresina – COMTUR - Teresina; tendo em vista o que consta do Decreto nº 14.119, de 15 de maio de 2014, alterado pelo Decreto nº 14.364, de 5 de setembro de 2014, e, ainda, em atenção ao Ofício nº 212/2015-GAB, da SEMDEC,

DECRETA:

Art. 1º Fica alterada a alínea "h", do inciso I, do Decreto nº 14.119, de 15.05.2014, referente a membros do Conselho Municipal de Turismo de Teresina – COMTUR-Teresina, passando a vigorar com a seguinte redação:

"Art. 1º.....

I – REPRESENTANTES DOS ÓRGÃOS PÚBLICOS RELACIONADOS ÀS POLÍTICAS DE INCENTIVO ÀS AÇÕES TURÍSTICAS:
.....

h) UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ – UFPI

Romina Juleya Sanchez Paradizo de Oliveira – Titular;
Iracilde Maria de Moura Fé Lima – Suplente.
....."

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

Art. 3º Revogam-se as disposições em contrário, em especial as nomeações de Maria Heide Gracielle Kanitz e Edvania Gomes de Assis, membros titular e suplente, respectivamente (Universidade Federal do Estado do Piauí).

Gabinete do Prefeito Municipal de Teresina (PI), em 26 de maio de 2015.

FIRMINO DA SILVEIRA SOARES FILHO
Prefeito de Teresina

CHARLES CARVALHO CAMILLO DA SILVEIRA
Secretário Municipal de Governo

DECRETO Nº 15.119, DE 28 DE MAIO DE 2015.

Altera o inciso I, do art. 1º, do Decreto nº 13.715, de 19 de novembro de 2013, que "Designa os membros da Comissão Paralela de Leilão de Bens Inservíveis à Prefeitura Municipal de Teresina".

O PREFEITO MUNICIPAL DE TERESINA, Estado do Piauí,

no uso de sua competência privativa fixada no inciso XXV, do art. 71, da Lei Orgânica do Município, com base no § 5º, do art. 22, da Lei Federal nº 8.666/1993; tendo em vista o que consta do Decreto nº 13.715, de 19.10.2013, alterado pelo Decreto nº 13.968, de 19.03.2014; e, de acordo com o Ofício nº 368/2015 – GAB/SEMA,

DECRETA:

Art. 1º O inciso I, do art. 1º, do Decreto nº 13.715, de 19.11.2013, alterado pelo Decreto nº 13.968, de 19.03.2014 – referente ao cargo de Presidente da Comissão Paralela de Leilão de Bens Inservíveis da Prefeitura Municipal de Teresina –, passa a vigorar com a seguinte redação:

"Art. 1º .....

I – ADINE COUTINHO BRITO – Presidente.
....."

Art. 2º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, com efeitos a partir de 06.04.2015.

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

Gabinete do Prefeito Municipal de Teresina (PI), em 28 de maio de 2015.

FIRMINO DA SILVEIRA SOARES FILHO
Prefeito de Teresina

CHARLES CARVALHO CAMILLO DA SILVEIRA
Secretário Municipal de Governo

DECRETO Nº 15.121, DE 1 DE JUNHO DE 2015.

O PREFEITO MUNICIPAL DE TERESINA, Estado do Piauí, no uso das atribuições legais que lhe confere o art. 71, XXV, da Lei Orgânica do Município; com base na Lei Complementar nº 2.959, de 26.12.2000, com modificações posteriores, em especial pela Lei Complementar nº 4.359, de 22.01.2013; e pela Lei Complementar n° 4.674, de 23.12.2014; e em atenção ao Ofício nº 591/2015/ GAB/SEMTCAS, resolve

NOMEAR

ANA DIVA SOARES DE MACÊDO, CPF n° 807.306.473-15, do cargo de Chefe de Unidade de Atendimento - Categoria A, Símbolo Especial, da Secretaria Municipal do Trabalho, Cidadania e de Assistência Social – SEMTCAS, com efeitos a partir de 20.04.2015.

Gabinete do Prefeito Municipal de Teresina (PI), em 1° de junho de 2015.

FIRMINO DA SILVEIRA SOARES FILHO
Prefeito de Teresina

CHARLES CARVALHO CAMILLO DA SILVEIRA
Secretário Municipal de Governo

DECRETO Nº 15.122, DE 1º DE JUNHO DE 2015.

Regulamenta a Lei Municipal n° 4.623, de 20 de agosto de 2014, que constituiu o Serviço de Inspeção Municipal de Teresina – SIM e os procedimentos de inspeção e fiscalização sanitária de estabelecimentos que processam alimentos, de origem animal e vegetal, para o consumo humano, na forma que especifica.

O PREFEITO MUNICIPAL DE TERESINA, Estado do Piauí, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo art. 71, inciso XXV, da Lei Orgânica do Município, e com base na Lei Municipal nº 4.623, de 20 de agosto de 2014,

DECRETA:

CAPÍTULO I

Seção I
Das Disposições Preliminares

Art. 1º O presente Regulamento da Lei Municipal n° 4.623, de 20 de agosto de 2014, estabelece as normas que regulam a defesa e a proteção da saúde, individual ou coletiva, em todo o território do município de Teresina, ressalvadas as competências federais e estaduais, sobre as regras do serviço de inspeção e de fiscalização sanitária nos estabelecimentos que processam alimentos de origem animal e vegetal, para o consumo humano, destinadas a preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e a saúde e os interesses do consumidor.

§ 1º O regime de inspeção, aplicável às propriedades e/ou estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetal, compreende qualquer instalação ou local nos quais são recebidos, abatidos, industrializados, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados, com finalidade industrial ou comercial, os produtos de origem vegetal e seus derivados, a carne e seus derivados, a caça e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, o mel e demais produtos apícolas, os produtos assim como os ingredientes utilizados na industrialização.

§ 2º A inspeção e a fiscalização a que se refere o parágrafo anterior deste artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção ante e post mortem dos animais, a recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, embalagem, rotulagem, armazenamento, expedição e trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal.

§ 3º Este Regulamento estatui também as normas que regulam o registro dos estabelecimentos que produzem matéria prima, manipulem, industrializem, transportem e realizem comércio ambulante de produtos de origem animal e vegetal, bem como seus rótulos, etiquetas e embalagens.

§ 4º As propriedades e os estabelecimentos produtores e/ou que processam alimentos de origem animal e vegetal manterão livro oficial, onde serão registradas as informações, recomendações e visitas do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, formando o sistema de controle que permita confrontar, em qualidade e quantidade, o produto processado com o lote que lhe deu origem, objetivando o controle sanitário da produção, mantendo em arquivo próprio
§ 5º Este Decreto está em conformidade a Lei Federal nº 9.712, de 20.11.1998, e ao Decreto Federal nº 5.741, de 30.03.2006, que constituiu o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA, Instruções Normativas provenientes do Ministério da Agricultura - MAPA e estabelece a adesão ao Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária - SUASA, os quais atuarão de acordo com as normas estabelecidas nesta Lei.

Art. 2º Os princípios a serem seguidos no presente Regulamento são:

I - promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, que não implique obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural de pequeno porte;
II - ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;
III - promover o processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação de governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção.

Art. 3º A inspeção a que se refere o art. 1º, deste Decreto, é privativa do Serviço de Inspeção Municipal - SIM Teresina, vinculado a Superintendência de Desenvolvimento Rural - SDR sempre que se tratar de produtos de origem animal e vegetal destinados ao comércio municipal.

§ 1º A Superintendência de Desenvolvimento Rural - SDR poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com Municípios, Estado e a União, poderá participar de consórcio de municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do Serviço de Inspeção Sanitária Agropecuário, em conjunto com outros municípios, bem como poderá solicitar a adesão ao Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária - SUASA.

§ 2º Após a adesão do SIM Teresina ao SUASA, os produtos poderão ser destinados também ao comércio estadual e interestadual, de acordo com a legislação federal que constituiu e regulamentou o SUASA.

§ 3º A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário dos produtos de

origem animal e vegetal após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, no transporte, na distribuição e na comercialização até o comércio atacadista que será de responsabilidade da Superintendência de Desenvolvimento Rural - SDR, excluídos o comércio varejista, restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, que será de responsabilidade da Fundação Municipal de Saúde - FMS, em conformidade ao estabelecido na Lei Federal nº 8.080, de 19.09.1990.

§ 4º A inspeção e a fiscalização sanitária agropecuária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

Art. 4º As ações do SIM Teresina contemplam as seguintes atribuições:

I - coordenar e executar as atividades de inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos estabelecimentos registrados ou relacionados, dos produtos de origem animal e vegetal, comestíveis ou não e seus derivados;
II - regulamentar e normatizar, a implantação, a construção, a reforma e o aparelhamento dos estabelecimentos destinados à obtenção de matéria-prima, industrialização e beneficiamento de produtos de origem animal e vegetal, bem como, o transporte, a embalagem e a rotulagem;
III - verificar a aplicação dos preceitos do bem-estar animal e executar as atividades de inspeção ante e post mortem de animais de abate, e também realizar a inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem vegetal, durante as diferentes fases da industrialização;
IV - manter disponíveis registros nosográficos e estatísticas de produção e comercialização de produtos de origem animal e vegetal;
V - elaborar as normas complementares para a execução das ações de inspeção, fiscalização, registro, relacionamento e habilitação dos estabelecimentos, bem como registro, classificação, tipificação, padronização e certificação sanitária dos produtos de origem animal e vegetal;
VI - verificar a implantação e execução dos programas de autocontrole dos estabelecimentos registrados ou relacionados;
VII - coordenar e executar os programas de análises laboratoriais para monitoramento e verificação da identidade, qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal e vegetal;
VIII - executar o programa de controle de resíduos de produtos de uso agropecuário e contaminantes em produtos de origem animal e vegetal;
IX - elaborar e executar programas de combate à fraude nos produtos de origem animal e vegetal;
X - verificar os controles de rastreabilidade dos animais e dos vegetais, suas matérias-primas, seus ingredientes e seus produtos ao longo da cadeia produtiva;
XI - elaborar programas e planos complementares às ações de inspeção e fiscalização; e
XII - a classificação, as condições e exigência para registro, a higiene dos estabelecimentos que processam alimentos de origem animal e vegetal.

Art. 5º Somente poderão ser expostos à venda, depositados ou transportados, alimentos processados e seus congêneres, tais como: matérias-primas alimentares, alimentos enriquecidos, alimentos dietéticos, alimentos congelados, alimentos de fantasia ou artificiais, alimentos irradiados, aditivos para alimentos, produtos alimentícios e outros que:

I - tenham sido previamente registrados no Órgão Federal ou Estadual ou Municipal competente;
II - tenham sido embalados, reembalados, transportados, importados ou vendidos por estabelecimentos sob regime de inspeção no referido serviço competente;
III - tenham sido rotulados segundo as disposições das legislações federal, estadual e municipal vigentes;
IV - obedeça na sua composição o padrão de qualidade determinado nas normas para o produto ou nas determinações do respectivo regulamento quando se tratar de estabelecimento, ou ainda à realização de teste e das provas de análises e outras providências administrativas requeridas, não podendo em qualquer caso, exceder o prazo de 60 (sessenta) dias, e de 10 (dez) dias para os casos de produtos perecíveis findados o qual o produto ou o estabelecimento ficará automaticamente liberado como medida cautelar, que durará o tempo necessário.

§ 1º Se a análise fiscal não comprovar infração a qualquer norma legal vigente, a autoridade comunicará ao interessado, dentro de 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento do laudo respectivo, a liberação da mercadoria.

§ 2º Se a análise fiscal concluir pela condenação do alimento, a autoridade notificará o responsável na forma do art. 687, deste Regulamento, mantendo a interdição até decisão final, que não ultrapassará 90 (noventa) dias.

Art. 6º O possuidor ou responsável pelos alimentos interditados fica proibido de entregá-lo ao consumo, desviá-lo ou substituí-lo, no todo ou em parte, até que ocorra a liberação do produto pela autoridade sanitária, na forma prevista no artigo anterior.

Art. 7º Quando resultar provado, através de análise fiscal, ser o alimento impróprio para o consumo, será obrigatória a sua inutilização, e se for o caso a interdição do setor, seção e/ou estabelecimento, lavrando-se os termos respectivos.

Art. 8º O presente Regulamento e demais atos complementares que venham a ser expedidos devem ser executados em todo o território municipal.

Art. 9º A Inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica.

§ 1º A inspeção deve ser executada, obrigatoriamente, de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais e nos estabelecimentos de produtos, subprodutos e matérias-primas de origem vegetal, durante as diferentes fases da industrialização, podendo ser realizada a reinspeção.

§ 2º Entende-se por espécies animais de abate, os animais domésticos de produção, silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável, e por estabelecimento de produtos de origem vegetal, qualquer instalação ou local nos quais são industrializados produtos vegetais.

§ 3º Nos demais estabelecimentos que constam neste Regulamento, a inspeção será executada de forma periódica.

§ 4º Os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidos por autoridade competente da Superintendência de Desenvolvimento Rural - SDR, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

Art. 10. A inspeção industrial e higiênico-sanitária de produtos de origem animal abrange os seguintes procedimentos:

I - a inspeção ante e post-mortem das diferentes espécies animais;
II - a inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem vegetal, durante as diferentes fases da industrialização;
III - a verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos dirigido ao atendimento dos regulamentos técnicos de identidade e qualidade do produto específico;
IV - a verificação do rótulo ou rotulagem dos produtos destinados à venda;
V - os resultados dos exames microbiológicos, histológicos, toxicológicos, físico-químicos ou sensoriais e as respectivas práticas laboratoriais aplicadas nos laboratórios próprios ou conveniadas dos estabelecimentos inspecionados, utilizados na verificação da conformidade dos seus processos de produção;
V - a verificação dos controles de resíduos de produtos agropecuários e contaminantes ambientais utilizados pelos estabelecimentos industriais;
VI - as informações inerentes ao setor primário com implicações na saúde animal ou sanidade vegetal, ou na saúde pública;
VII - o bem-estar animal no carregamento antes e durante o transporte, na quarentena, e no abate.

Art. 11. A concessão de inspeção pela Superintendência de Desenvolvimento Rural - SDR isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal para produtos de origem animal e vegetal.

Art. 12. Para fins deste Regulamento são adotadas as seguintes definições:

I - estabelecimento de produtos de origem vegetal: é qualquer instalação ou local nos quais são industrializados produtos vegetais, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade comercial ou industrial, o vegetal e seus derivados, tais como,

processamento mínimo de vegetais, entrepostos hortifrutigranjeiros, propriedade rural de hortifrutigranjeiros, fábricas de conservas, desidratados, sucos, condimentos e outros;
II - análise de controle: análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da qualidade das matérias-primas, ingredientes e produtos;
III - análise fiscal: análise efetuada por laboratório de controle oficial ou credenciado ou pela autoridade sanitária competente, em amostras colhidas pela Inspeção Municipal;
IV - análise pericial: análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova quando o resultado da amostra de fiscalização for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado; ou de amostras colhidas em caso de denúncias, fraudes ou problemas endêmicos constatados a partir da fiscalização no município;
V - animais exóticos: todos aqueles pertencentes às espécies da fauna exótica, criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclui o território brasileiro, aquelas introduzidas pelo homem, inclusive domésticas em estado asselvajado, e também aquelas que tenham sido introduzidas fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro;
VI - animais silvestres: todos aqueles pertencentes às espécies das faunas silvestres, nativas, migratórias e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, que tenham todo ou parte do seu CIC o de vida ocorrendo dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras;
VII - auditoria: procedimento de fiscalização realizado sistematicamente por equipe designada pelo SIM, funcionalmente independente, para avaliar a conformidade dos procedimentos técnicos e administrativos da inspeção oficial e do estabelecimento;
VIII - Boas Práticas de Fabricação - BPF: condições e procedimentos higiênicos - sanitários e operacionais sistematizados aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a qualidade, conformidade e inocuidade dos produtos de origem animal, incluindo atividades e controles complementares;
IX - desinfecção: procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos, biológicos ou agentes químicos;
X - equivalência de sistemas de inspeção: estado no qual as medidas de inspeção higiênica sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes sistemas de inspeção ainda que não sejam iguais as medidas aplicadas por outro serviço de inspeção, permitem alcançar os mesmos objetivos de inocuidade e qualidade dos produtos, na inspeção e fiscalização, estabelecidos neste regulamento e de acordo com o SUASA.
XI - fiscalização: procedimento oficial exercido pela autoridade sanitária competente, junto ou indiretamente aos estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetal, com o objetivo de verificar o atendimento aos procedimentos de inspeção, aos requisitos previstos no presente Regulamento e em normas complementares;
XII - higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;
XIII - inspeção: atividade de fiscalização executada pela autoridade sanitária competente junto ao estabelecimento, que consiste no exame dos animais, das matérias-primas e dos produtos de origem animal e durante nas diferentes fases de industrialização dos produtos de origem vegetal; na verificação do cumprimento dos programas de autocontrole, suas adequações às operações industriais e os requisitos necessários à sua implementação; na verificação da rastreabilidade, dos requisitos relativos aos aspectos higiênicos, sanitários e tecnológicos inerentes aos processos produtivos; na verificação do cumprimento dos requisitos sanitários na exportação e importação de produtos de origem animal e vegetal; na certificação sanitária, na execução de procedimentos administrativos e na verificação de demais instrumentos de avaliação do processo relacionados com a segurança alimentar, qualidade e integridade econômica, visando o cumprimento do disposto no presente Regulamento e em normas complementares;
XIV - laboratório de controle oficial: laboratório próprio do SIM, ou laboratório público ou privado credenciado e conveniado com os serviços de inspeção equivalentes para realizar análises, por método oficial, visando atender às demandas dos controles oficiais;
XV - legislação específica: atos normativos emitidos pela Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária, ou por outros órgãos oficiais e responsáveis pela legislação de alimentos e correlatas;
XVI - limpeza: remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou outro material indesejável das superfícies das instalações, equipamentos e utensílios;
XVII - memorial descritivo: documento que descreve, conforme o caso, as instalações, equipamentos, procedimentos, processos ou produtos relacionados ao estabelecimento de produtos de origem animal e vegetal;
XVIII - norma complementar: ato normativo emitido pela Superintendência de Desenvolvimento Rural - SDR, contendo diretrizes técnicas ou administrativas a serem executadas durante as atividades de inspeção e fiscalização junto aos estabelecimentos ou trânsito de produtos de origem animal e vegetal, respeitadas as competências específicas;
XIX - padrão de identidade: conjunto de parâmetros que permitem identificar um produto de origem animal e/ou vegetal quanto à sua origem geográfica, natureza, característica sensorial, composição, tipo ou modo de processamento ou modo de apresentação;
XX - Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO: procedimentos descritos, implantados e monitorados, visando estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento industrial evita a contaminação direta ou cruzada do produto, preservando sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações industriais;
XXI - produto de origem animal: aquele obtido total ou predominantemente a partir de matérias primas comestíveis ou não, procedentes das diferentes espécies animais, podendo ser adicionado de ingredientes de origem vegetal e mineral, aditivos e demais substâncias permitidas pela autoridade competente;
XXII - produto de origem animal comestível: produto de origem animal destinado ao consumo humano;
XXIII - produto de origem animal não comestível: produto de origem animal não destinado ao consumo humano;
XXIV - produto de origem animal: aquele obtido total ou predominantemente a partir de matérias primas comestíveis ou não, procedentes das diferentes espécies animais, podendo ser adicionado de ingredientes de origem vegetal e mineral, aditivos e demais substâncias permitidas pela autoridade competente;
XXV - produto de origem animal comestível: produto de origem animal destinado ao consumo humano;
XXVI - produto de origem animal não comestível: produto de origem animal não destinado ao consumo humano;
XXVII - programas de autocontrole: programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelo estabelecimento, visando assegurar a inocuidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluem BPF, PPHO ou programas equivalentes reconhecidos pela Superintendência de Desenvolvimento Rural - SDR;
XXVIII - qualidade: conjunto de parâmetros mensuráveis (físicos, químicos, microbiológicos e sensoriais) que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido em legislação específica, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;
XXIX - rastreabilidade: capacidade de detectar no produto final a origem e de seguir o rastro da matéria-prima e produtos de origem animal, de um alimento para animais, de um animal produtor de alimentos ou de uma substância a ser incorporada em produtos de origem animal, ou em alimentos para animais ou com probabilidade de o ser, ao longo de todas as fases de produção, transformação e distribuição;
XXX - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ: documento emitido pela Superintendência de Desenvolvimento Rural - SDR, mediante ato normativo, com o objetivo de fixar a identidade e as características e padrões mínimos para a qualidade que os produtos de origem animal e vegetal devem atender.
XXXI - Sanitização: aplicação de agentes químicos, biológicos ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, equipamentos e utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, visando assegurar um nível de higiene microbiologicamente aceitável;
XXXII - Supervisão: procedimento de fiscalização realizado sistematicamente por equipe designada pelo Serviço de Inspeção Municipal, funcionalmente independente, para avaliar a conformidade dos procedimentos técnicos e administrativos da inspeção oficial e do estabelecimento;
XXXIII - agente: pessoa física ou jurídica, pública ou privada, que participa, direta ou indiretamente, nos processos de produção, transporte, beneficiamento, comercialização, armazenamento, importação, exportação, distribuição, transformação, industrialização, ensino, pesquisa e experimentação, prestação de serviços, bem como quaisquer outros processos ao longo da cadeia produtiva;
XXXIV - análise fitossanitária: exame laboratorial oficial para detecção ou identificação de pragas;
XXXV - análise de risco de pragas: processo de avaliação de evidências biológicas ou outras evidências científicas e econômicas para determinar se um organismo é uma praga, se ela deve ser regulamentada, e a intensidade de quaisquer medidas fitossanitárias que devam ser adotadas contra ela;
XXXVI - área de baixa prevalência de praga: área delimitada pela Organização Nacional de Proteção Fitossanitária - ONPF ou pela Superintendência de Desenvolvimento Rural - SDR, que pode corresponder à totalidade ou partes do município, em que uma determinada praga se encontra em baixo nível populacional e que está sujeita a medidas de efetiva vigilância, controle ou erradicação;

XXXVII - área de proteção fitossanitária: área delimitada pela Organização Nacional de Proteção Fitossanitária - ONPF ou pela Superintendência de Desenvolvimento Rural - SDR onde estão implantadas culturas de importância econômica para determinado local do município, livres de uma ou mais pragas regulamentadas;
XXXVIII - área em perigo: área ou local onde os fatores ecológicos favorecem o estabelecimento de uma praga, que resultará em importantes perdas econômicas;
XXXIX - área livre de praga: área definida pela Organização Nacional de Proteção Fitossanitária - ONPF ou pela Superintendência de Desenvolvimento Rural - SDR, onde, conforme demonstração técnico-científica, uma praga específica não ocorre e esta condição é oficialmente mantida;
XL - artigo regulamentado: qualquer vegetal, parte de vegetal, produto vegetal, lugar de armazenamento, de beneficiamento e de embalagem, meio de transporte, contêiner, solo ou qualquer outro organismo, objeto ou material capaz de abrigar ou dispersar pragas, sujeitos a medidas fitossanitárias;
XLI - autoridade fitossanitária: a Organização Nacional de Proteção Fitossanitária - ONPF, o seu Fiscal Federal Agropecuário, a Organização Estadual de Proteção Fitossanitária - OEPF, a Superintendência de Desenvolvimento Rural - SDR ou o fiscal por ela autorizado, contratado por concurso público, dentro de suas respectivas áreas de competências, para fazer cumprir esta Lei e suas regulamentações;
XLII - cadeia produtiva: compreende o conjunto de atividades realizadas pelos agentes, desde a produção dos insumos, dos vegetais e, quando couber, do seu processamento até ao consumidor final;
XLIII - certificação fitossanitária: uso de procedimentos fitossanitários oficiais para a emissão do certificado que atesta a condição fitossanitária de vegetais, seus produtos ou outros artigos regulamentados, sujeitos a regulamentações fitossanitárias;
XLIV - certificado fitossanitário: documento oficial em papel ou seu equivalente oficial eletrônico, conforme modelo estabelecido pela Convenção Internacional para a Proteção dos Vegetais - CIPV, atestando que um envio atende aos requisitos fitossanitários de importação;
XLV - contenção: aplicação de medidas fitossanitárias dentro e ao redor de uma área infestada para prevenir a disseminação de uma praga;
XLVI - controle de uma praga: supressão, contenção ou erradicação de uma população de praga;
XLVII - corredor fitossanitário: rota previamente estabelecida pela autoridade fitossanitária, por onde devem passar obrigatoriamente determinados vegetais, seus produtos ou outros artigos regulamentados, com a finalidade de direcionar o trânsito, considerando os riscos à sanidade vegetal do município;
XLVIII - depósito fitossanitário: guarda provisória de vegetais, seus produtos ou outros artigos regulamentados, determinada pela autoridade fitossanitária competente, em depósito do interessado, até que sejam cumpridas as medidas fitossanitárias estabelecidas;
XLIX - dispersão ou disseminação: expansão da distribuição geográfica de uma praga dentro de uma área;
L - entrada de uma praga: movimento de uma praga para dentro de uma área onde ainda não está presente, ou se presente, não está amplamente distribuída, sendo oficialmente controlada;
LI - envio: quantidade de vegetais, seus produtos ou outros artigos regulamentados que se movimenta no trânsito interno ou intermunicipal, e que foi submetida, quando requerido, à certificação fitossanitária;
LII - erradicação: aplicação de medidas fitossanitárias para eliminar uma praga de uma área;
LIII - estabelecimento de uma praga: perpetuação, em um futuro próximo, de uma praga dentro de uma área após sua entrada;
LIV - fiscalização: exercício do poder de polícia realizado pela autoridade fitossanitária em relação a vegetais, seus produtos ou outros artigos regulamentados para cumprimento de regulamentações fitossanitárias;
LV - foco: população de uma praga detectada recentemente ou aumento súbito significativo de uma população de uma praga estabelecida em uma área;
LVI - infestação: a presença de uma praga viável em artigo regulamentado. Infestação inclui infecção;
LVII - inspeção: ação de fiscalização realizada pela autoridade fitossanitária em vegetais, seus produtos ou outros artigos regulamentados para verificar a presença de pragas e o cumprimento das regulamentações fitossanitárias;
LVIII - interceptação de uma praga: detecção de uma praga durante a inspeção ou análise fitossanitária de um envio;
LIX - introdução: entrada de uma praga em uma área que resulta no seu estabelecimento;
LX - local de produção livre de praga: parte definida de um lugar de produção onde uma praga específica não ocorre, demonstrado cientificamente, e na qual, quando apropriado, esta condição é oficialmente mantida por um período definido e que é manejada como uma unidade separada do mesmo modo como um lugar de produção livre de praga;
LXI - lugar de produção livre de praga: conjunto de locais de produção ou campos operados como uma única unidade de produção ou cultivo onde uma praga específica não está presente, demonstrado cientificamente, e no qual, quando apropriado, esta condição é oficialmente mantida por um período definido;
LXII - manejo de risco de pragas: avaliação e seleção de medidas fitossanitárias para diminuir o risco de introdução e dispersão de uma praga;
LXIII - material de propagação: vegetais destinados à reprodução, por sementes, ou à multiplicação, por mudas e demais estruturas vegetais, visando, respectivamente, à semeadura, ao plantio e, ainda, a permanecerem plantados;
LXIV - medida fitossanitária: qualquer legislação, regulamento ou procedimento oficial que tenha o propósito de evitar a introdução ou a disseminação de pragas quarentenárias ou de limitar o impacto econômico de pragas não quarentenárias regulamentadas e de pragas presentes sob controle oficial;
LXV - ocorrência ou presença: existência oficialmente reconhecida de uma praga, nativa ou introduzida, em determinada área, e não relatada oficialmente como erradicada;
LXVI - Organização Estadual de Proteção Fitossanitária - OEPF: serviço oficial estabelecido por governo estadual ou distrital para desempenhar as funções relativas à sanidade vegetal estabelecidas pela legislação fitossanitária;
LXVII - Organização Nacional de Proteção Fitossanitária - ONPF: serviço oficial estabelecido por um governo para desempenhar as funções especificadas pela Convenção Internacional para a Proteção dos Vegetais - CIPV;
LXVIII - praga: qualquer espécie ou biótipo de vegetal, animal ou patógeno nocivo aos vegetais ou seus produtos;
LXIX - praga ausente - praga não presente no território nacional, estadual ou municipal e que não está regulamentada;
LXX - praga não quarentenária regulamentada: praga não quarentenária, cuja presença em material de propagação afeta seu uso proposto com um impacto economicamente inaceitável e está regulamentada;
LXXI - praga presente sob controle oficial: praga presente, não categorizada como "quarentenária presente" ou "não quarentenária regulamentada", de comprovada importância econômica, que, a critério do MAPA, como Organização Nacional de Proteção Fitossanitária, deva ser submetida a controle oficial deste município;
LXXII - praga quarentenária: praga de importância econômica potencial para uma área em perigo, onde ainda não está presente ou, quando presente, não se encontra amplamente distribuída e está sob controle oficial deste município;
LXXIII - praga quarentenária ausente: praga quarentenária sem registro de ocorrência ou erradicada do território nacional, estadual ou municipal;
LXXIV - praga quarentenária presente: praga quarentenária que não está amplamente distribuída em uma área em perigo e está sob controle oficial;
LXXV - praga regulamentada: praga quarentenária, praga não quarentenária regulamentada ou praga presente sob controle oficial;
LXXVI - quarentena: confinamento oficial de artigos regulamentados para observação, pesquisa, inspeção, análise ou tratamento adicional;
LXXVII - rechaço: recusa com consequente retorno à origem de um envio que não cumpre as regulamentações fitossanitárias;
LXXVIII - recusa: proibição de entrada de um envio que não cumpre as regulamentações fitossanitárias;
LXXIX - retenção: manutenção de um envio em custódia oficial ou confinamento por razões fitossanitárias;
LXXX - sistema integrado de medidas fitossanitárias para o manejo de risco de pragas: integração de no mínimo duas diferentes medidas de manejo de risco de praga, as quais atuam independentemente, alcançando, como efeito cumulativo, o nível apropriado de proteção contra pragas regulamentadas;
LXXXI - status de uma praga em uma área: reconhecimento oficial da presença e distribuição, ou ausência, no tempo presente, de uma praga em uma área, comprovada tecnicamente a partir de registros históricos e atuais e outras informações pertinentes;
LXXXII - supressão: aplicação de medidas fitossanitárias em uma área infestada para reduzir populações de praga;
LXXXIII - trânsito externo: movimento de vegetais, seus produtos ou outros artigos regulamentados no trânsito estadual, interestadual ou intermunicipal;
LXXXIV - trânsito interno: movimento de vegetais, seus produtos ou outros artigos regulamentados no trânsito municipal;
LXXXV - tratamento: procedimento oficial para matar, inativar, eliminar, esterilizar ou desvitalizar pragas;
LXXXVI - uso proposto: propósito declarado para o qual se importam, produzem ou utilizam vegetais, seus produtos ou outros artigos regulamentados;
LXXXVII - vigilância: processo oficial que coleta e registra dados da ocorrência ou ausência da praga através de levantamento, monitoramento ou outros procedimentos;
LXXXVIII - Entende-se por estabelecimento agroindustrial rural de peque-

no porte o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural, com área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados, destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, dispondo de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:

a) estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, rãs, aves e outros pequenos animais) – aqueles destinados ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 05 toneladas de carnes por mês;
b) estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos/ bubalinos/ equinos) – aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de médios e grandes animais de importância econômica, com produção máxima de 08 toneladas de carnes por mês;
c) fábrica de produtos cárneos – aqueles destinados à agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 05 toneladas de carnes por mês;
d) estabelecimento de abate e industrialização de pescado – enquadram-se os estabelecimentos destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, com produção máxima de 04 toneladas de carnes por mês;
e) estabelecimento de ovos – destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 5.000 dúzias/mês;
f) unidade de extração e beneficiamento dos produtos das abelhas – destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 30 toneladas por ano;
g) estabelecimentos industrial de leite e derivados: enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados previstos no presente Regulamento destinado à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 30.000 litros de leite por mês.
LXXXIX - Instalações referem-se a toda a área "útil" do que diz respeito à construção civil do estabelecimento propriamente dito e das dependências anexas;
LXL - equipamentos referem-se a tudo que diz respeito ao maquinário e demais utensílios utilizados nos estabelecimentos;
LXLI - Agroindustrialização é o beneficiamento, processamento, industrialização e/ou transformação de matérias-primas provenientes de exploração pecuárias, pesca, aquícolas, extrativistas, incluído o abate de animais, abrangendo desde processos simples, como secagem, classificação, limpeza e embalagem, até processos mais complexos que incluem operações física, química ou biológica.

Seção II
Registro dos estabelecimentos

Art. 13. O registro no Serviço de Inspeção Municipal dos estabelecimentos se dará após a abertura de processo administrativo no protocolo da Superintendência de Desenvolvimento Rural - SDR, contendo:

I – Para o pedido de registro no SIM Teresina/POA:

a) Ficha de Cadastro e Informações de Estabelecimento com todas as informações prestadas;
b) Croqui ou Planta baixa do estabelecimento, em escala ou proporção apropriada, com a denominação de todas as áreas e instalações presentes, a determinação das dimensões internas, a locação de equipamentos, maquinários, portas, janelas e as demais informações que se façam necessárias;
c) Detalhamento das atividades, formulações, origem da matéria prima, processamento, conservação e meio de transporte;
d) Cópia do documento de Registro no CNPJ ou CPF;
e) Alvará de funcionamento expedido pela Secretaria Municipal de Fazenda;
f) Memorial descritivo do estabelecimento expondo:

1. Disposição das instalações e fluxo de produção;
2. Natureza do piso e material de impermeabilização das paredes;
3. Janelas, portas, teto, sistema de bloqueio sanitário, controle de odores roedores e insetos;
4. Descrição de maquinários;
5. Descrição de equipamentos, mesas, utensílios;
6. Número estimado de empregados;
7. Banheiros/vestuário/instalações para funcionários;
8. Depósito de embalagem, matérias primas, condimentos e utensílios, administração;
9. Sistema de abastecimento de água do estabelecimento;
10. Destino dado às águas servidas;
11. Processo de limpeza e higienização e controle de vetores;

g) Apresentação do Boletim Oficial de exames de água de consumo do estabelecimento, que deve se enquadrar nos padrões microbiológicos e físico químicos;
h) Contrato com o responsável técnico conforme o volume de produção;
i) A designação de "Estabelecimento" abrange a todos os tipos e modalidades de estabelecimentos agroindustriais previstas neste regulamento;
j) Os estabelecimentos registrados que operem com matérias primas de terceiros são obrigados a manter o controle permanente de procedência, registrando as informações referentes à data de entrada, o número da partida ou lote original e do resultante, a quantidade e o número de registro ou relacionamento do estabelecimento remetente;

II – Para o pedido de registro no SIM Teresina/POV:

a) Requerimento dirigido à Supervisão de Vigilância em Saúde indicando a adoção de Boas Práticas de Fabricação e solicitando o registro e inspeção no Serviço de Inspeção Municipal;
b) Cartão CNPJ e se detentor, inscrição de produtor rural na Secretaria de Estado da Fazenda;
c) Contrato de trabalho do responsável técnico.
d) Contrato social da empresa, ou Registro do Imóvel ou Contrato de Locação;
e) Plantas do estabelecimento e anexos, compreendendo:

1. planta baixa dos diversos pavimentos, com os detalhes de aparelhagem e equipamentos, inclusive anexos;
2. planta de corte transversal e/ou longitudinal, demonstrando detalhes de aparelhagem e instalações;
3. planta de situação.
f) Memorial descritivo simplificado da obra e dos procedimentos padrão de higiene a serem adotados;
g) Memorial econômico-sanitário, contendo informes de acordo com o modelo elaborado pela SDR;
h) Parecer da Coordenadoria Especial de Defesa e Inspeção Agropecuária;
i) Laudo do exame físico-químico e bacteriológico da água de abastecimento, caso não disponha de água tratada pela empresa concessionária de Águas e Esgotos do Município, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais;
j) Certidão Negativa de débito com o município;
l) Certificado de desinsetização.

§ 1º As plantas ou projetos devem ser de fácil visualização e interpretação declarando a escala utilizada.

§ 2º As plantas ou projetos descritos no artigo anterior devem conter:

a) posicionamento da construção em relação às vias públicas e alinhamento do terreno;
b) orientação quanto aos pontos cardeais;
c) localização da captação de água de abastecimento;
d) localização dos equipamentos e utensílios a serem usados no estabelecimento;
e) localização dos pontos de escoamento de água;
f) localização das demais dependências como pomares, hortas, armazéns, casas e outros;
g) localização das lagoas de tratamento de água residuais, quando exigidas;
h) localização dos cursos de águas, quando for o caso.

§ 3º Os projetos de que trata o parágrafo anterior devem ser apresentados devidamente datados e assinalados por profissional habilitado, com as indicações exigidas pela legislação vigente.

§ 4º Serão rejeitados os projetos grosseiramente desenhados, com rasuras e indicações imprecisas, quando apresentados para efeito de registro ou relacionamento.

§ 5º A apresentação de simples "croquis" ou desenhos servirá apenas para orientação, em estudo preliminar.

Art. 14. Ao solicitar o registro para funcionar, a empresa ou firma que se

propuser a realização de qualquer atividade, deverá especificar com precisão o que pretende fabricar e os processos que utilizará do presente regulamento, devendo ser as informações precisas, e acompanhadas de referência técnica quanto ao método de produção empregado, de forma a não gerar dúvidas e indeferimento de registros.

§ 1º Se o processo de fabricação proposto, descrito no presente Regulamento, não for aprovado, não será permitida sua aplicação, sem as devidas modificações exigidas pelo serviço de inspeção.

§ 2º Os processos de fabricação, como descrito no presente Regulamento, aprovados, não poderão ser alterados sem prévia autorização do serviço de inspeção, bem como das informações contidas no rótulo de identificação do produto deverão seguir rigorosamente o modelo aprovado e sob guarda do serviço de inspeção.

Art. 15. Nos estabelecimentos de produtos de origem vegetal, destinados à alimentação humana é considerada básica, para efeito de registro a apresentação prévia do boletim oficial da água de abastecimento.

Parágrafo único. Quando as águas, no exame, relevarem mais de 500 germes por mililitro, impõe-se novo exame de confirmação, antes de condená-la.

Art. 16. Qualquer ampliação reforma ou construção que interfira na área industrial dos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências como instalações, só pode ser feita após aprovação dos projetos.

Art. 17. Não será registrado o estabelecimento destinado a produção de alimentos quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza possa prejudicá-lo.

Art. 18. Autorizado o registro, uma cópia do processo e respectivas plantas permanecerá no SIM Teresina/POV.
Parágrafo único. As obras de construção ou reforma aprovadas pelo SIM Teresina/POV deverão ser iniciadas no prazo máximo de 60 dias, a contar da data da aprovação, caducando estas após aquele prazo.

Art. 19. Satisfeitas as exigências fixadas no presente regulamento, o SIM Teresina/POV expedirá o Termo de Liberação, contendo o número de registro, o nome da empresa, classificação do estabelecimento e outras informações necessárias.

Art. 20. O certificado será renovado anualmente, quando o SIM Teresina/POV fará vistoria no estabelecimento.

Art. 21. O SIM Teresina/POV fará inspeções periódicas nas obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou reforma, tendo-se em vista o projeto aprovado.

Art. 22. Os estabelecimentos para obterem o registro no SIM Teresina/POV deverão estar com as obras concluídas de acordo com o Projeto anteriormente aprovado.

Art. 23. Nenhum estabelecimento poderá ultrapassar em 20% a capacidade de produção de suas instalações e equipamentos, como descritos no regulamento, sem a prévia anuência do serviço de inspeção.

Art. 24. A licença definitiva de funcionamento somente será concedida mediante atendimento e cumprimento de todas as normas e requisitos exigidos neste regulamento de lei, necessárias à realização de todas as operações nas respectivas atividades pretendidas e mediante a apresentação do contrato de responsabilidade técnica do estabelecimento com profissional habilitado e preenchimento de todos os anexos do presente Regulamento.

Art. 25. Entende-se por Certificado de Inspeção Sanitário o documento que atesta a conformidade dos estabelecimentos, meios de transporte e congêneres, que entrem em contato direto com os produtos ou matérias primas, aos preceitos da presente regulamentação, ressalvadas as exceções previstas.

§ 1º O Certificado de Inspeção Sanitário será firmado exclusivamente por Agente Fiscal lotado na Superintendência de Desenvolvimento Rural - SDR, com Habilitação e Carreira Profissional pertinente para a execução de tal ação, produzido a partir de termo oficial, "Relatório Técnico", onde serão relatadas as condições sanitárias observadas.

§ 2º O Certificado de Inspeção Sanitário terá validade de 1 (um) ano, e deve ser revalidado até o último dia útil de abril de cada ano, através de novo procedimento de Inspeção pelo Agente Fiscal do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 3º O Certificado de Inspeção Sanitário poderá a qualquer tempo, ser cassado pelo Agente Fiscal do Serviço de Inspeção Municipal sem prejuízo das demais sanções administrativas prescritas, desde que observadas irregularidades relativas ao funcionamento dos estabelecimentos, acondicionamento incorreto de matérias primas ou produtos, ou ainda qualquer alteração na estrutura dos estabelecimentos sem prévia solicitação por parte do proprietário junto ao Serviço de Inspeção Municipal e que coloquem em risco o status sanitário do estabelecimento e produtos.

§ 4º O solicitante deverá preencher o Requerimento, que será endereçada ao Superintendente de Desenvolvimento Rural - SDR para agendamento de vistoria na Coordenadoria de Inspeção e Fiscalização Agropecuária e consequentemente à produção do termo oficial denominado "Relatório Técnico" que substanciará a produção do diploma oficial denominado "Certificado de Inspeção Sanitária – C.I.S. TERESINA", com numeração e itens de controle próprios.

Seção III
Transferência de Registro

Art. 26. Nenhum estabelecimento registrado pode ser vendido ou arrendado, sem que concomitantemente seja feita a competente transferência de responsabilidade do registro para a nova empresa.

§ 1º No caso do comprador ou arrendatário se negar a promover a transferência, deve ser feita, pelo vendedor ou locador, imediata comunicação escrita ao Serviço de Inspeção Municipal, esclarecendo os motivos da recusa.

§ 2º As empresas responsáveis por estabelecimentos registrados durante as fases do processamento da transação comercial devem notificar aos interessados na compra ou arrendamento a situação em que se encontram, em face das exigências deste Regulamento.

§ 3º Enquanto a transferência não se efetuar, continua responsável pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento, a empresas em nome da qual esteja registrado.

§ 4º No caso do vendedor ou locador ter feito a comunicação a que se refere o § 1º, deste artigo, e o comprador ou locatário não apresentar, dentro do prazo máximo de trinta dias, os documentos necessários à respectiva transferência é suspenso o registro do estabelecimento, o qual só será restabelecido depois de cumprida a exigência legal.

§ 5º Adquirido o estabelecimento, por compra ou arrendamento do imóvel respectiva e realizada a transferência do registro, a nova empresa é obrigada a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 27. O processo de transferência deve obedecer no que lhe for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro.

CAPÍTULO II
Normas Sanitárias, comuns a todos os estabelecimentos agroindustriais de produtos de origem animal e vegetal

Seção I
Funcionamento dos Estabelecimentos

Art. 28. Todo estabelecimento ou local destinado à produção, fábrica, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, transporte de produtos de origem animal e vegetal, deverá possuir o Certificado de Inspeção Sanitária válido, Livro de Visitas e anotações emitidas pelo Serviço de Inspeção Municipal de Teresina – SIM Teresina.

§ 1º O Certificado de Inspeção Sanitária será concedido após inspeção das instalações pela autoridade sanitária, obedecidas às especificações deste Regulamento e de normas técnicas especiais caso sejam necessárias.

§ 2º Os veículos de transporte de produtos inspecionados deverão possuir Certificado de Inspeção Sanitária, o qual será concedido pela autoridade sanitária, após a inspeção das condições do veículo e da regularidade da documentação.

§ 3º O Livro de Visitas e Anotações, emitido pelo Serviço de Inspeção Mu-

nicipal de Teresina – SIM Teresina, conterá as anotações das ocorrências verificadas pela autoridade sanitária nas visitas de inspeção rotineira, bem como as anotações das penalidades incididas e dos prazos determinados pela autoridade sanitária.

§ 4º A juízo da autoridade sanitária, ou quando o volume e a rotina de produção solicitar a presença permanente do Serviço de Inspeção deverão ser destinados instalação para acomodar o Serviço de Inspeção, ou mobiliário de acesso restrito para acomodar toda a documentação referente ao estabelecimento.

§ 5º A Inspeção Industrial e Sanitária poderá ser permanente ou periódica. Será permanente em estabelecimentos que abatam animais de açougue. Nos demais estabelecimento poderá esta inspeção ser permanente ou periódica, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal através da Coordenação Especial de Inspeção e Fiscalização Agropecuária.

Art. 29. Tratando-se de estabelecimentos reunidos em grupo e pertencentes à mesma empresa, é respeitada para cada um a classificação que lhe couber, dispensando-se apenas a construção isolada de dependências que possam ser comuns.

Art. 30. Nos locais em que se fabriquem, beneficiem, preparem ou acondicionem alimentos, é proibido terem em depósito substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, adulterar, fraudar ou falsificar alimentos.

Art. 31. O Estabelecimento deve estar localizado em local apropriado e que atenda as exigências do plano Diretor e as Diretrizes Básicas da Lei Orgânica deste Município, respeitando as normas Sanitárias afins:

I - localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores indesejáveis de qualquer natureza;
II - ser instalado, de preferência no centro do terreno devidamente cercado e afastado das vias públicas, disporem de área de circulação interna que permita a livre movimentação de veículos de transporte, devendo em todas as hipóteses as operações de recepção e expedição se realizar no interior do terreno.

Art. 32. Dispor de fontes e/ou redes de abastecimento de água potável, devendo ser anexados os resultados de portabilidade por laboratório reconhecido ou credenciado pelo serviço oficial de análises, e em volume suficiente e capaz de atender todas as necessidades sanitárias do estabelecimento.

Art. 33. Dispor de redes de esgoto em todas as dependências com dispositivos adequados que evitem refluxo de odores e entrada de roedores ou outros animais, ligado, caso seja necessário, a um sistema único de tratamento de efluentes, antes do lançamento no sistema geral de escoamento do estabelecimento, que deverá dispor ainda de um eficiente sistema de digestão de matéria orgânica, antes do deságue em cursos naturais de águas ou fossas sépticas e sumidouros onde não haja a oferta de serviço de rede de captação de esgotos.

Art. 34. Provida de iluminação natural ou artificial, luz fria, suficiente à natureza dos serviços, bem como a ventilação suficiente em todas as dependências do estabelecimento.

Art. 35. Os estabelecimentos de produtos de origem animais e vegetais devem satisfazer minimamente as seguintes condições:

I – possuir dependências destinadas exclusivamente para o estabelecimento;
II – conter áreas proporcionais e específicas para recepção, seleção e lavagem, para a produção, para o armazenamento do produto final e de depósito (matérias primas, embalagens), obedecendo adequado fluxo de processamento, além de banheiros e vestiários;

§ 1º A recepção ou área suja deverá ser:

a) coberta, fechada ou não com paredes, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal com vão livre mínimo para recebimento da matéria prima;
b) com piso de material resistente, liso e compacto, de fácil drenagem e inclinação suficiente para escoamento das águas de limpeza da matéria prima;
c) localizada de forma a permitir transferência adequada da matéria prima.

§ 2º A sala de produção, separada de outros cômodos, destinada exclusivamente ao processo de industrialização com acesso restrito, devendo apresentar:

a) piso liso sem frestas com cantos arredondados, de cor clara e resistente à corrosão;
b) sistema de esgotamento eficiente provido de ralo, ou sistema de canaletas e grelhas com inclinação adequada ao escoamento de água;
c) janelas planas, amplas, teladas e com parapeitos externos inclinados para fora;
d) as portas de acesso duplas, sendo as externas teladas, com sistema de molas, para manter o ambiente constantemente fechado e com sistema de bloqueio sanitário;
e) teto com forro ou sistema eficiente de vedação contra insetos e outras fontes de contaminação;
f) paredes impermeáveis, na cor clara, cantos arredondados e pé direito adequado.

§ 3º A sala de armazenamento do produto final deverá possuir local para cada tipo de alimento processado, levando-se em conta temperatura e umidade, localizado de forma a facilitar a expedição; deverá ainda ser continua ao corpo do estabelecimento e devidamente separada por paredes, possuindo óculo ou porta para receber os produtos da sala de produção.

§ 4º O depósito de matérias-primas e embalagens deverá possuir local próprio, junto ao corpo da Agroindústria.
III – dispor de instalações sanitárias e vestiários, proporcionais ao número de empregados, de acesso independente e localizados próximo à entrada da indústria ou estabelecimento, devendo o banheiro/vestiário ser de uso exclusivo dos trabalhadores da Agroindústria, sem contato direto com o ambiente de processamento, contendo armário para uniformes;
IV – dispor de maquinário e equipamentos necessários à atividade e adequados à natureza dos serviços obedecidos os princípios da técnica industrial e de fácil higienização; todo equipamento que entrar em contato com a matéria prima e produtos comestíveis deve ser de aço inoxidável e/ou material inerte, adequado à natureza dos serviços e mantido em perfeito estado de conservação e higiene;
V – possuir instalações ou equipamentos de frio e calor segundo a capacidade produtiva e a natureza da indústria, sendo que todo o pessoal envolvido no processo produtivo da indústria deverá ser portador do atestado de saúde e estar convenientemente uniformizado (botas, jaleco, gorro e roupas brancas) asseado e limpo;
VI – assegurar a realização do controle sanitário da fonte de matéria prima, através de ações tecnicamente recomendáveis, para que se mantenham os animais e vegetais livres de parasitas, resíduos e ou contaminantes, entre outras manifestações patológicas que comprometam a saúde humana e/ou a qualidade da matéria prima utilizada e dos seus subprodutos, visando principalmente assegurar a efetiva realização do controle de qualidade dos produtos industrializados e/ou produzidos.

CAPÍTULO III
Classificação dos estabelecimentos para a execução da inspeção sanitária e industrial
de produtos de origem animal

Art. 36. Os estabelecimentos para produtos de origem animal são classificados em:

I - para carnes e derivados;
II - para pescado e derivados;
III - para ovos e derivados;
IV - para leite e derivados; e
V - para produtos das abelhas e derivados.

Parágrafo único. A designação "estabelecimento" abrange todas as classificações de estabelecimentos para produtos de origem animal previstas no presente Regulamento.

Seção I
Estabelecimentos de Leite e Derivados

Art. 37. Fica autorizada a instalação de unidades de processamento do leite no Município, com a consequente possibilidade de colocação do produto assim beneficiado no mercado, desde que atenda as exigências específicas abaixo listadas bem como a regulamentação técnica para o funcionamento, que deverá seguir as mesmas recomendações prescritas no Capítulo II - Normas Sanitárias, comuns a todos os estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetal, contida no presente Regulamento:

I – adaptar suas instalações às necessidades das mais perfeitas condições de

higiene na obtenção do leite cru, que imediatamente após a ordenha deverá passar pelo processo de "pasteurização", mantendo o produto final com um perfeito acondicionamento e refrigeração até o momento de entrega final ao consumidor;
II – submeter o rebanho leiteiro a um permanente controle sanitário, providenciando as vacinações obrigatórias e a apresentação às autoridades competentes, conforme calendário, das provas negativas para brucelose e tuberculose, eliminando imediatamente do rebanho qualquer animal que apresente prova positiva conforme preconiza a legislação;
III – zelar pelos cuidados necessários à conservação do produto até a entrega ao consumidor, mantendo-o na temperatura adequada a fim de manter as suas características e qualidades durante o processo de transporte até o consumidor final;
IV – conservar o leite dentro dos padrões oficiais, concordando em submetê-lo a análise de qualidade, de rotina e/ou eventuais, além das que venham a ser exigidas pelas autoridades de Inspeção Sanitárias e ou Vigilância competentes:

a) análises de rotina visando:

1. Temperatura;
2. Acidez;
3. Densidade;
4. Contagem de Células Somáticas;

b) análises eventuais:

1. Crioscopia;
2. Conservantes, inibidores, neutralizantes de acidez, reconstituintes de densidade;
3. Peroxidade e fostatase;
4. Acidez, gordura e densidade;
5. Extrato seco total e desengordurado;
6. Contagem global de microrganismos;

V – identificar o produto através de rotulagem própria desenvolvida dentro de padrões especificados pelo presente regulamento e das normas vigentes.

Art. 38. Os estabelecimentos para leite e derivados são classificados em:

I - Propriedades Rurais, compreendendo Fazenda Leiteira e Estábulo Leiteiro;
II - Estabelecimentos Industriais, compreendendo Granja Leiteira, Usina para Beneficiamento, Fábrica para Laticínios, Queijaria e Entreposto para Laticínios.

§ 1º Entende-se por Propriedades Rurais aquelas destinadas à produção de leite para posterior processamento em estabelecimento industrial sob fiscalização e inspeção sanitária oficial.

§ 2º As propriedades rurais devem atender às normas complementares.

§ 3º Entendem-se por Estabelecimentos Industriais os destinados à recepção, transferência, refrigeração, beneficiamento, industrialização, manipulação, fabricação, maturação, fracionamento, embalagem, rotulagem, acondicionamento, conservação, armazenagem e expedição de leite e seus derivados.

Art. 39. Os estabelecimentos industriais para leite e derivados são classificados em:

I - Granja Leiteira;
II - Usina de Beneficiamento;
III - Fábrica de Laticínios;
IV - Queijaria;
V - Entreposto de Laticínios.

§ 1º Entende-se por Granja Leiteira o estabelecimento destinado à produção, pasteurização e envase de leite para o consumo humano direto e à elaboração de derivados lácteos, a partir de leite de sua própria produção e/ou associados.

§ 2º Entende-se por Usina de Beneficiamento o estabelecimento que tem por finalidade principal a recepção, pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite destinado ao consumo humano direto.

§ 3º Entende-se por Fábrica de Laticínios o estabelecimento destinado à recepção de leite e derivados para o preparo de quaisquer derivados lácteos.

§ 4º Entende-se por Queijaria o estabelecimento localizado em propriedade rural, destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, ou de seus associados:

I - a propriedade rural, caracterizada por se situar em área rural do município, deve ser reconhecida oficialmente como livre de tuberculose e brucelose;
II - a Queijaria deve estar obrigatoriamente vinculada a um Entreposto para Laticínios registrado no SIM, ou possuir estrutura própria de maturação em escala proporcional à produção da Queijaria, na qual será finalizado o processo produtivo com toalete, maturação, embalagem, rotulagem e armazenagem do queijo, garantindo-se a rastreabilidade.

§ 5º Entende-se por Entreposto de Laticínios o estabelecimento destinado à recepção, toalete, maturação, classificação, fracionamento, acondicionamento e armazenagem de derivados lácteos.

§ 6º Permite-se a armazenagem de leite para consumo humano direto, desde que o Entreposto de Laticínios possua instalações que satisfaçam as exigências do presente Regulamento.

Seção II
Estabelecimentos de carnes e derivados

Art. 40. Ficam estabelecidas as normas e requisitos necessários à implantação de estabelecimentos de carne e derivados.

§ 1º São as seguintes as Normas comuns a todos os estabelecimentos:

I - os estabelecimentos de produção, manipulação e transformação dos produtos de origem animal, somente poderão funcionar se devidamente instalados, equipados e atendidos todas as normas contidas neste regulamento;
II - as instalações e equipamentos, referidas na alínea anterior compreendem as dependências mínimas, maquinários e utensílios diversos, de acordo com a natureza e a capacidade de produção de cada estabelecimento descrita neste Capítulo.

Art. 41. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I – estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais;
II – estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais;
III – fábrica de produtos cárneos.

§ 1º Entende-se por estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais o que possui instalações, equipamentos e utensílios específicos para o abate das diversas espécies de aves e outros pequenos animais, manipulação, industrialização, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição dos seus produtos e derivados sob variadas formas, dispondo de frio industrial e podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

§ 2º Entendem-se por estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais o que possui instalações, equipamentos e utensílios específicos para o abate das diversas espécies de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos, caprinos e outros grandes e médios animais, manipulação, industrialização, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição dos seus produtos e derivados sob variadas formas, dispondo de frio industrial e podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

§ 3º Entende-se por Fábrica de Produtos Cárneos o estabelecimento que possui instalações, equipamentos e utensílios para recepção, manipulação, elaboração, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição de produtos cárneos para fins de industrialização, com modificação de sua natureza e sabor, das diversas espécies animais de abate e, em todos os casos, possuir instalações de frio industrial, podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

Seção III
Estabelecimentos de Pescado e Derivados

Art. 42. Ficam estabelecidas as normas e requisitos necessários à implantação de estabelecimentos de Pescado e Derivados:

§ 1º São as seguintes as Normas comuns a todos os estabelecimentos:

I - os estabelecimentos de produção, manipulação e transformação dos produtos de Pescado e Derivados, somente poderão funcionar se devidamente instalados, equipados e atendidas todas as normas contidas neste regulamento;
II - as instalações e equipamentos, referidas na alínea anterior compreendem as dependências mínimas, maquinários e utensílios diversos, de acordo com a natureza e a capacidade de produção de cada estabelecimento descrita no Capítulo.

Art. 43. Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

I - Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado;
II - Estação Depuradora de Moluscos Bivalves.

§1º Entende-se por Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado o estabelecimento que possui dependências, instalações e equipamentos para recepção, lavagem, insensibilização, abate, processamento, transformação, preparação, acondicionamento e frigorificação, com fluxo adequado à espécie de pescado a ser abatida, dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.

§ 2º Entende-se por Estação Depuradora de Moluscos Bivalves o estabelecimento que possui dependências próprias para recepção, depuração, embalagem e expedição de moluscos bivalves.

Seção IV
Estabelecimentos de Ovos e Derivados

Art. 44. Ficam estabelecidas as normas e requisitos necessários à implantação de estabelecimento de Ovos e Derivados.

§ 1º São as seguintes as Normas comuns a todos os estabelecimentos:

I - os estabelecimentos de produção, manipulação e transformação dos produtos de Ovos e Derivados, somente poderão funcionar se devidamente instalados, equipados e atendidas todas as normas contidas neste regulamento;
II - as instalações e equipamentos, referidas na alínea anterior compreendem as dependências mínimas, maquinários e utensílios diversos, de acordo com a natureza e a capacidade de produção de cada estabelecimento descrita no Capítulo.

Art. 45. Os estabelecimentos de ovos e derivados:

I – Entreposto de Ovos – O estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, dispondo ou não de instalações para sua industrialização;
II – Fábrica de conserva de Ovos – O estabelecimento destinado ao recebimento e à industrialização de ovos.

Parágrafo único. Entende-se por Estabelecimentos de Ovos Comerciais aquele destinado à recepção, ovoscopia, classificação, acondicionamento, identificação, armazenagem e expedição de ovos em natureza, facultando-se a operação de classificação para os ovos que chegam ao Entreposto já classificados, acondicionados e identificados, podendo ou não fazer a industrialização, desde que disponha de equipamentos adequados para essa operação.

Seção V
Estabelecimentos de Mel, Cera de Abelhas e Derivados

Art. 46. Ficam estabelecidas as normas e requisitos necessários à implantação de estabelecimentos de Mel e Cera de Abelhas.

§ 1º São as seguintes as normas comuns a todos os estabelecimentos:

I - os estabelecimentos de produção, manipulação e transformação dos produtos de Mel e Cera de Abelhas e derivados, somente poderão funcionar se devidamente instalados, equipados e atendidas todas as normas contidas neste regulamento;
II - as instalações e equipamentos, referidas na alínea anterior compreendem as dependências mínimas, maquinários e utensílios diversos, de acordo com a natureza e a capacidade de produção de cada estabelecimento descrita no Capítulo.

Art. 47. Ficam assim classificados e definidos os estabelecimentos:

I - Apiário – estabelecimento destinado à produção, podendo dispor de instalações e equipamentos destinados ao processamento e classificação e industrialização do mel e cera de abelhas e derivados;
II - Entreposto de mel e cera de abelhas – entende-se por "Entreposto de mel e cera de abelhas", estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e cera de abelhas e derivados.
§ 1º Entende-se por Unidade de Extração e/ou Beneficiamento de Produtos das Abelhas o estabelecimento destinado à extração, classificação, beneficiamento, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, exclusivamente a granel, dos produtos das abelhas.

§ 2º O estabelecimento poderá industrializar e embalar produtos das abelhas em pequenas embalagens, devendo para isso, dispor de instalações e equipamentos adequados para tal.

§ 3º Permite-se a utilização de Unidade de Extração Móvel de Produtos das Abelhas montada em veículo, provida de equipamentos que atendam às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas, operando em locais previamente aprovados pela Inspeção Municipal, que atendam às condições estabelecidas em normas complementares e deverá ser relacionada junto ao SIM.

CAPÍTULO IV
Classificação dos estabelecimentos para a execução da inspeção sanitária e industrial
de produtos de origem Vegetal

Art. 48. Ficam estabelecidas as normas abaixo, para execução da Inspeção sanitária e industrial dos produtos de Origem Vegetal.

§ 1º A inspeção sanitária e industrial de produtos de origem vegetal no Município de Teresina será exercida pelo Serviço de Inspeção Municipal gerido pela Superintendência de Desenvolvimento Rural - SDR através da Coordenadoria Especial de Inspeção e fiscalização Agropecuária e abrange:

I – a higiene geral dos estabelecimentos registrados;
II – a captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição da água para consumo e o escoamento das águas residuais;
III – o funcionamento;
IV – as fases de recebimento, elaboração e preparo, transformação, manipulação, acondicionamento, conservação, transporte e depósito de produtos de Origem vegetal de suas matérias-primas, adicionados ou não de produtos de origem animal;
V – a embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos no presente regulamento e nas normas federais, estaduais ou municipais e/ou fórmulas aprovadas;
VI – a classificação de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos no regulamento e normas federais, estaduais e/ou fórmulas aprovadas;
VII – a coleta de amostras das matérias-primas, produtos e subprodutos para exames microbiológicos, organolépticos, resíduos de agrotóxicos e físico-químicos em laboratório da rede oficial e/ou credenciado, conforme a necessidade;
VIII – as matérias-primas nas fontes produtoras e Intermediárias.

Art. 49. Será necessário o registro de estabelecimentos que processem minimamente alimentos vegetais, com matéria-prima de produção própria ou de terceiros, transformando-os e/ou manipulando-os, embalando-os e identificando-os visando o consumidor final.

Art. 50. O registro do estabelecimento seguirá as orientações do art. 13, do presente Regulamento.

§ 1º O contrato referido no art. 13 será entre o estabelecimento e profissional habilitado, com a emissão da respectiva anotação de responsabilidade técnica do referido conselho de regulamentação profissional, para a responsabilidade técnica pelo estabelecimento.

§ 2º Ao responsável técnico, compete à execução do programa de defesa vegetal e do controle de qualidade em todas as fases de processamento do alimento, bem como das condições de transporte e acondicionamento dos produtos até o ponto de venda e ou consumidor final.

Art. 51. Para a aprovação dos estabelecimentos de processamento de produtos de origem vegetal será exigido o cumprimento das normas sanitárias comuns a todos os estabelecimentos descritos no Capítulo I, comuns a todos os estabelecimentos agroindustriais de produtos de origem animal e vegetal deste regulamento de lei.

Art. 52. Os estabelecimentos de produtos de origem vegetal são classificados em:

I - Mini agroindústria;
II - Entreposto de vegetais;
III - Fábrica de produtos de origem vegetal;
IV - Indústria de Vegetais.

§ 1º Entende-se por "Mini agroindústria" o estabelecimento localizado na pequena propriedade, equipada com instalações adequadas ao processamento dos vegetais, com mão-de-obra predominantemente familiar, sendo o estabelecimento localizado em propriedade rural, via de regra, em zona rural.

§ 2º Entende-se por "Entreposto de Vegetais", o estabelecimento que se destina a classificação, manipulação, acondicionamento e distribuição de vegetais minimamente processados.

§ 3º Entende-se por "Fábrica de Produtos de Origem Vegetal" o estabelecimento que industrialize vegetais e seus derivados adicionados ou não de produtos de origem animal, oriundos de matéria com no mínimo 50% de produção própria.

§ 4º Entende-se por "Indústria de Vegetais", o estabelecimento destinado ao recebimento de matéria-prima e seus derivados, para classificação, manipulação, transformação, acondicionamento e distribuição de vegetais, adicionados ou não de produtos de origem animal.

CAPITULO V
Das Instalações e Equipamentos

Art. 53. O estabelecimento deverá ser instalado afastado dos limites da via pública, preferentemente a 5m (cinco metros), com entradas laterais que permitam a movimentação e circulação de veículos transportadores de matérias-primas e veículos transportadores de produtos, quando possível com entradas independentes.

Parágrafo único. As dependências que por sua natureza produzam mau cheiro devem estar localizadas de maneira que os ventos predominantes e a situação topográfica do terreno não levem em direção ao estabelecimento poeiras ou emanações.

Art. 54. Os estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis:

I - dispor de terreno com área suficiente para construção das instalações industriais e demais dependências, quando necessárias;
II - as vias de acesso e áreas que se encontram dentro dos limites do terreno do estabelecimento deverão ter uma superfície compacta, ou pavimentada, apta para o trânsito de veículos, com meios que permitam a sua limpeza e o escoamento adequado das águas;
III - todas as salas deverão possuir iluminação e ventilação naturais adequadas em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;
IV - a iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos, observando-se um mínimo de intensidade luminosa de 300 lux nas áreas de manipulação e de 500 lux nas áreas de inspeção, considerando-se os valores medidos ao nível das mesas, plataformas ou locais de execução das operações;
V - possuir pisos convenientemente impermeabilizados com material adequado, devendo ser construídos de modo a facilitar a higienização, a coleta das águas residuais e sua drenagem para a rede de esgoto;
VI - as paredes e separações deverão ser revestidas ou impermeabilizadas, com material adequado, devendo ser construídas de modo a facilitar a higienização, com ângulos entre paredes e pisos arredondados e revestidos com o mesmo material de impermeabilização;
VII - as paredes deverão ser lisas, de cor clara, resistentes e impermeabilizadas, como regra geral, até a altura mínima de dois metros e quando forem azulejadas devem ser rejuntadas com cimento ou massa apropriada, mantendo espaçamento mínimo entre si;
VIII - as portas de acesso de pessoal e de circulação interna deverão ser do tipo vai-vem ou com dispositivo para se manterem fechadas, com largura mínima de 1,20m (um metro e vinte centímetros) de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens;
IX - o material empregado na construção das portas deverá ser impermeável, resistente às higienizações e não oxidável;
X - as janelas deverão ser de caixilhos não oxidáveis, com parapeitos em plano inclinado (chanfrados) e impermeabilizadas (ângulo de 45º), providas de telas milimétricas não oxidáveis à prova de insetos e removíveis, sendo dimensionadas de modo a propiciarem suficiente iluminação e ventilação naturais;
XI - possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis e nas dependências onde não exista forro a superfície interna do telhado deve ser construída de forma a evitar o acúmulo de sujidade, o desprendimento de partículas e proporcionar perfeita vedação à entrada de pragas, não sendo recomendável o uso de pintura no forro das dependências onde as carcaças estiverem sendo manipuladas e que ainda não receberam a proteção de embalagem, exceto quando houver a garantia de que a tinta usada é atóxica e que não existe a possibilidade de sua escamação;
XII - o forro será dispensado nos casos em que a cobertura for de estrutura metálica, refratária ao calor solar e proporcionar perfeita vedação à entrada de insetos, pássaros etc., ou quando forem usadas telhas tipo fibrocimento fixadas diretamente sobre vigas de concreto armado;
XIII - quando as vigas forem de madeira, estas deverão estar em bom estado de conservação e serem pintadas com tinta óleo ou outro material aprovado pela inspeção;
XIV - o telhado de meia-água é permitido, desde que possa ser mantido o pé direito à altura mínima de 3,00m para as dependências correspondentes em novas construções, ou mínimas de 2,60m em casos de construções já existentes, desde que aprovados os projetos junto ao Serviço de Inspeção Municipal, com exceção das salas de abate que deverão obedecer à altura mínima prevista neste Regulamento;
XV - o piso deve ser construído de material impermeável, liso e antiderrapante, resistente a choques, atritos e ataques de ácidos, com declive de 1,5 a 3% (um e meio a três por cento) em direção às canaletas, para a perfeita drenagem;
XVI - na construção dos pisos poderão ser usados materiais do tipo "gressit", "korodur", cerâmica industrial, cimento ou outros materiais, desde que aprovados pela Inspeção;
XVII - nas câmaras frigoríficas, a inclinação do piso será orientada no sentido das antecâmaras e destas para o exterior, não se permitindo no local, instalações de ralos coletores;
XVIII - dispor de rede de esgoto adequada em todas as dependências, projetada e construída de forma a facilitar a higienização e que apresente dispositivos e equipamentos a fim de evitar o risco de contaminação industrial e ambiental;
XIX - a rede de esgotos em todas as dependências deve ter dispositivos adequados, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores e este ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivos de depuração artificial e dotados de caixas de inspeção;
XX - os estabelecimentos que adotarem canaletas no piso com a finalidade de facilitar o escoamento das águas residuais, estas poderão ser cobertas com grades ou chapas metálicas perfuradas, não sendo permitido qualquer outro material, como pranchões de madeira;
XXI - as canaletas devem medir 0,25m (vinte e cinco centímetros) de largura e 0,10m (dez centímetros) de profundidade, tomada esta em seus pontos mais rasos e terão fundo côncavo, com declive mínima de 3% (três por cento) em direção aos coletores e suas bordas reforçadas com cantoneiras de ferro;
XXII - os esgotos de condução de resíduos não comestíveis deverão ser lançados nos condutores principais através de piletas e sifões;
XXIII - a rede de esgoto sanitário, sempre independente da rede de esgoto industrial, também estará sujeita à aprovação da autoridade sanitária competente;
XXIV - em abatedouros a canaletas de sangria será construída em alvenaria, inteiramente impermeabilizada com reboco de cimento alisado ou outro material adequado, ou coletado em recipientes adequados para tal fim.
XXV - o sangue quando não for terceirizado, será cozido, visto que jamais poderá ser lançado "in natura" nos efluentes da indústria;
XXVI - não será permitido o retorno das águas servidas, permitindo-se a confluência da rede das águas servidas dos pré-resfriadores para condução de outros resíduos não comestíveis, desde que comprovadamente tais conexões não promovam nenhum inconveniente tecnológico e higiênico sanitário;
XXVII - dispor de equipamentos e utensílios adequados, de fácil higienização, resistentes à corrosão, não tóxicos e que não permitam o acúmulo de resíduos, sendo que a localização dos equipamentos deverá atender a um bom fluxo operacional evitando a contaminação cruzada;
XXVIII - dispor de dependências, instalações e equipamentos para manipulação de produtos não comestíveis, quando for o caso, devidamente separa-

dos dos produtos comestíveis, devendo os utensílios utilizados para produtos não comestíveis ser de uso exclusivo para esta finalidade;
XXIX - deverá existir barreira sanitária completa em todos os acessos ao interior da indústria constituída de lavador de botas com escova, lavatórios de mãos que não utilizem o fechamento manual e sabão líquido inodoro;
XXX - dispor de rede de abastecimento de água, com instalações apropriadas para armazenamento e distribuição, suficiente para atender as necessidades do trabalho industrial e as dependências sanitárias e, quando for o caso, dispor de instalações para tratamento de água;
XXXI - dispor de rede diferenciada e identificada para água não potável, quando esta for utilizada para combate de incêndios, refrigeração e outras aplicações que não ofereçam risco de contaminação aos alimentos;
XXXII - dispor de água fria e, quando necessário de água quente com temperatura mínima de 85ºC, em quantidade suficiente em todas as dependências de manipulação e preparo;
XXXIII - a instalação de caldeira, quando necessário, obedecerá às normas específicas quanto à sua localização e sua segurança;
XXXIV - nas seções onde são manipulados carnes e vísceras deverão dispor de lavatórios de mãos com torneiras acionadas a pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro;
XXXV - possuir instalação de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento;
XXXVI - os equipamentos e utensílios, tais como mesas, calhas, carrinhos, caixas, bandejas e outros continentes que recebam produtos comestíveis, serão de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares, de chapa de material inoxidável, permitindo-se o emprego de material plástico apropriado às finalidades, ou ainda outro material que venha a ser aprovado pelo Serviço de Inspeção e, de um modo geral, devem manter-se lisas as superfícies dos equipamentos que estejam ou possam vir a estar em contato com as carnes, incluindo soldaduras e juntas;
XXXVII - os carros e/ou bandejas para produtos não-comestíveis poderão ser construídos em chapa galvanizada e pintados de cor vermelha com a inscrição "não comestível".
Art. 55. Os estabelecimentos deverão ainda atender aos seguintes requisitos em relação às instalações:

I - as dependências auxiliares, quando forem necessárias, poderão ser construídas em anexo ao prédio da indústria, porém com acesso externo e independente das demais áreas da indústria;
II - dispor de uma única unidade de sanitário/vestiário para estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte com até 8 trabalhadores, sendo que poderá ser utilizado sanitário já existente na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior à 40m (quarenta metros) e o piso entre o sanitário/vestiário e o prédio industrial seja pavimentado, e acima de 8 trabalhadores o sanitário e vestiário deverão ser proporcionais ao número de pessoal, de acordo com a legislação específica, com acesso indireto à área de processamento, com fluxo interno adequado e independente para as seções onde são manipulados produtos comestíveis, de acesso fácil, respeitando-se as particularidades de cada seção e em atendimento às BPF;
III - os sanitários terão sempre à sua saída lavatórios de mãos com torneiras que não utilizem o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro;
IV - estabelecimentos agroindustriais rural de pequeno porte com até 8 trabalhadores, são dispensados de dispor de refeitório, podendo ser utilizado à casa da propriedade e acima disso, o refeitório será instalado convenientemente, de acordo com a legislação específica, proibindo-se que outras dependências ou áreas dos estabelecimentos sejam usadas para tal finalidade;
V - o sistema de lavagem de uniformes e outras devem atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria, terceirizada ou outra forma de lavagem.

Art. 56. Qualquer ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado ou relacionado, em suas dependências e instalações, só pode ser feita após aprovação prévia dos projetos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 57. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine.

Parágrafo único. As instalações e os equipamentos de que tratam este artigo compreendem as dependências mínimas, equipamentos e utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento, conforme o presente Regulamento.

Art. 58. O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade e produto e de diferentes cadeias produtivas, devendo, para isso, prever os equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade ou tipo de produção para depois iniciar a outra.

Parágrafo único. O Serviço de Inspeção Municipal pode permitir a utilização dos equipamentos e instalações destinados à fabricação de produtos de origem animal, para o preparo de produtos industrializados que em sua composição principal, não haja produtos de origem animal, mas estes produtos não seguirão as normas previstas neste Regulamento, devendo os mesmos seguir a legislação pertinente.
CAPÍTULO VI
As Condições de Higiene

Art. 59. Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal e vegetal são realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos, que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor.

Parágrafo único. O controle dos processos de fabricação deve ser desenvolvido e aplicado pelo estabelecimento, o qual deve apresentar os registros sistematizados auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos no presente Regulamento.

Art. 60. Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água e fábrica e silos de reservatório de gelo ou outros componentes utilizados no processamento dos alimentos, devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.

§ 1º Durante os procedimentos de higienização nenhuma matéria–prima ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação de limpeza.

§ 2º Os produtos utilizados na higienização deverão ser previamente aprovados pelo órgão competente.

Art. 61. Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados de modo a evitar a contaminação cruzada entre aqueles utilizados no acondicionamento de produtos comestíveis daqueles utilizados no acondicionamento de produtos não comestíveis.

Art. 62. Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de pragas e vetores.

§ 1º O uso de substâncias para o controle de pragas só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 2º É proibida a permanência de cães e gatos e de outros animais nos estabelecimentos.

Art. 63. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Parágrafo único. Os funcionários que trabalham em setores em que se manipule material contaminado, ou que exista maior risco de contaminação, devem praticar hábitos higiênicos com maior frequência e não circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 64. A embalagem produtos de origem animal e vegetal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

Parágrafo único. Quando a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes de forma bem visível, contendo informações previstas no caput deste artigo.

Art. 65. É proibida em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas, bem como a guarda de alimentos, roupas, objetos e materiais estranhos.

Parágrafo único. Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comuns, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 66. Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, devendo os mesmos ser mantidos em perfeitas condições de higiene e que impeçam contaminações de qualquer natureza.

Art. 67. Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal e vegetal devem estar em boas condições de saúde e dispor de atestado fornecido por médico do trabalho ou autoridade sanitária oficial do município.

§ 1º Nos atestados de saúde de funcionários envolvidos na manipulação de produtos deve constar a declaração de que os mesmos estão "aptos a manipular alimentos".

§ 2º O funcionário envolvido na manipulação de produtos deve ser imediatamente afastado do trabalho sempre que fique comprovada a existência de doenças que possam contaminar os produtos, comprometendo sua inocuidade.

§ 3º Nos casos de afastamento por questões de saúde, o funcionário só poderá retornar às atividades depois de apresentar documento de saúde que ateste sua aptidão a manipular alimentos.

Art. 68. Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes claros, em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça, jaleco, gorro, boné ou touca e botas.

§ 1º Quando utilizados protetores impermeáveis, estes deverão ser de plástico transparente ou branco, proibindo-se o uso de lona ou similares.

§ 2º O avental, bem como quaisquer outras peças de uso pessoal, será guardado em local próprio, sendo proibida a entrada de operários nos sanitários, portando tais aventais.

Art. 69. Câmara frigorífica, antecâmara e túnel de congelamento, quando houverem, devem ser higienizados regularmente, respeitados suas particularidades, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo órgão competente.

Art. 70. Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos.

Art. 71. Nos estabelecimentos de produtos das abelhas que recebem matéria-prima em baldes ou tambores, é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização dos vasilhames para sua devolução.

CAPÍTULO VII
Obrigações dos Estabelecimentos

Art. 72. Ficam os proprietários de estabelecimentos sob Inspeção Municipal obrigados a:
I - cumprir todas as exigências que forem pertinentes contidas no presente Regulamento;
II - fornecer os dados estatísticos de interesse do Serviço de Inspeção, na forma por ela requerida, alimentando o sistema informatizado do sistema de inspeção, no máximo até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao vencido e sempre que for solicitado pelo respectivo serviço de inspeção;
III - dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza, hora de início e de provável conclusão;
IV - dar aviso antecipado de 24 (vinte e quatro) horas no mínimo, nos estabelecimentos sob inspeção periódica, sobre a paralisação ou reinício parcial ou total das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;
V - manter locais apropriados para recebimento e guarda de matérias-primas e produtos que necessitem de reinspeção, bem como para sequestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos suspeitos;
VI - fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;
VII - manter em dia o registro do recebimento de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos, que deverá estar disponível para consulta do Serviço de Inspeção, a qualquer momento;
VIII - manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;
IX - garantir o livre acesso de servidores a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, colheita de amostras, verificação de documentos ou outros procedimentos de inspeção previstos no presente Regulamento;
X - realizar imediatamente o recolhimento dos produtos elaborados e eventualmente expostos à venda quando for constatado desvio no controle de processo, que possa incorrer em risco á saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 73. Cancelado o registro ou o relacionamento, os materiais pertencentes ao Governo Municipal, inclusive de natureza científica, os documentos, certificados, lacres e carimbos oficiais serão recolhidos pelo Serviço de Inspeção.

Art. 74. No caso de cancelamento de registro ou relacionamento de estabelecimento, fica o mesmo obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob supervisão do Serviço de Inspeção.

Art. 75. Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo Serviço de Inspeção, seja ela de natureza contábil, analítica ou registros de controle de recebimento, estoque, produção, comercialização ou quaisquer outros necessários às atividades de fiscalização.

Art. 76. O Serviço de inspeção junto aos estabelecimentos de abate deve, ao final de cada dia de atividade, fornecer aos proprietários dos animais que tenham sido abatidos, laudo onde constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas durante a realização da inspeção sanitária.

§ 1º Os estabelecimentos onde os abates tenham sido efetuados, ficam responsáveis pela entrega, mediante recibo, dos mencionados laudos aos proprietários dos animais, retornando cópias com o recebido para arquivo no Serviço de Inspeção.
§ 2º A notificação mencionada aos proprietários dos animais abatidos não dispensa o Serviço de Inspeção, de encaminhar mapas mensais com os resultados das inspeções sanitárias aos órgãos oficiais responsáveis pela sanidade animal.

Art. 77. Todos os estabelecimentos de leite e derivados e de produtos das abelhas e derivados devem registrar diariamente, as entradas, saídas e estoques de matérias-primas e produtos, especificando origem, quantidade, resultados de análises de seleção, controles do processo produtivo e destino.

§ 1º Em estabelecimentos de leite e derivados, quando do recebimento de matéria-prima a granel, devem ser arquivados, para fins de verificação do serviço de inspeção, a etiqueta-lacre e o boletim de análises.

§ 2º Os estabelecimentos de leite, produtos lácteos ou de produtos das abelhas que recebem matérias-primas devem manter atualizado o cadastro desses produtores em sistema de informação adotado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

CAPÍTULO VIII
Inspeção Industrial e Sanitária dos Estabelecimentos

Seção I
Inspeção industrial e sanitária de carnes e derivados

Art. 78. Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal é permitido o abate de bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas e lagomorfos, bem como de animais exóticos, animais silvestres e pescado, usados na alimentação humana, desde que atendidas às demais disposições do presente Regulamento.

§ 1º O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado desde que haja instalações e equipamentos adequados para a finalidade.

§ 2º O abate pode ser realizado desde que seja evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e equipamentos.

Subseção I
Inspeção Ante Mortem

Art. 79. A entrada de animais em qualquer dependência do estabelecimento

deve ser feita com prévio conhecimento do Serviço de Inspeção.

§ 1º Por ocasião da chegada de animais, a Inspeção deve verificar os documentos de procedência e julgar as condições físicas e sanitárias de cada lote, registrando em documento específico.

§ 2º Qualquer caso suspeito implica no exame clínico dos animais envolvidos, procedendo-se, quando necessário, ao isolamento de todo o lote e aplicando-se ações de sanidade animal que cada caso exigir.

§ 3º Quando da recepção de animais fora do horário normal de funcionamento ou na ausência de funcionário da Inspeção, desde que documentados e identificados, estes devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão avaliação pela Inspeção.
§ 4º Os animais que chegarem em veículos transportadores lacrados por determinações sanitárias só podem ser desembarcados na presença da Inspeção.

Art. 80. Quando houver suspeita de doenças infecto-contagiosas de notificação imediata, determinada pelo setor competente pela sanidade animal, além das medidas já estabelecidas, cabe à Inspeção proceder como se segue:

I - notificar ao setor competente pela sanidade animal;
II - isolar os animais suspeitos e manter o lote sob observação enquanto se aguarda definição das medidas epidemiológicas de sanidade animal a serem adotadas; e
III - determinar a imediata desinfecção dos locais, equipamentos e utensílios que possam ter tido contato com resíduos dos animais ou qualquer outro material que possa ter sido contaminado, atendendo as recomendações estabelecidas pelo setor competente.

Art. 81. Nos casos em que no ato da inspeção ante mortem os animais sejam suspeitos de zoonoses, enfermidades infecto-contagiosas ou tenham apresentado reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotando-se as medidas profiláticas cabíveis.

Parágrafo único. No caso de suspeita de outras doenças não previstas no presente Regulamento, o abate deve ser realizado também em separado, para melhor estudo das lesões e verificações complementares.

Art. 82. Os estabelecimentos são obrigados a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais, aplicando ações que visam à proteção e bem-estar animal, desde o embarque na propriedade de origem até o momento do abate.

Art. 83. É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Parágrafo único. O descanso, jejum e dieta hídrica dos animais devem atender às normas complementares.

Art. 84. Além do exame por ocasião da chegada ao estabelecimento, os lotes de animais devem ser ainda examinados momentos antes do abate.

§ 1º Este exame deve ser realizado preferencialmente pelo mesmo inspetor encarregado pela inspeção post mortem.

§ 2º Qualquer caso suspeito implica no exame clínico do animal ou animais, procedendo-se de acordo com as medidas estabelecidas no presente Regulamento e normas complementares.

Art. 85. Nenhum animal ou lote pode ser abatido sem autorização da Inspeção.

Art. 86. Deve ser evitado, a critério da Inspeção, o abate de:

I - fêmeas em estado de gestação;
II - aves que apresentem repleção do trato gastrintestinal.

Art. 87. As fêmeas em gestação ou de parto recente, não portadoras de doença infectocontagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento, para melhor aproveitamento.

Parágrafo único. As fêmeas com sinais de parto recente ou aborto só podem ser abatidas no mínimo 10 (dez) dias depois do parto, desde que não sejam portadoras de doença infectocontagiosa, caso em que são julgadas de acordo com o presente Regulamento.

Art. 88. Animais com sinais clínicos de paralisia decorrente de alterações metabólicas ou patológicas devem ser destinados ao abate de emergência.

Parágrafo único. No caso de paralisia decorrente de alterações metabólicas é permitido retirar os animais para tratamento.

Art. 89. É proibido o abate de suídeos não castrados ou de animais que mostrem sinais de castração recente.

Parágrafo único. É permitido o abate de animais castrados por métodos não cirúrgicos, desde que o processo seja aprovado pelo setor competente.

Art. 90. Quando no exame ante mortem forem constatados casos isolados de doenças não contagiosas, que pelo presente Regulamento permitam o aproveitamento condicional ou impliquem na condenação total do animal, o mesmo deve ser abatido ao final do abate ou em instalações próprias para este fim.

Art. 91. Os animais de abate que apresentam alterações de temperatura, hipotermia ou hipertermia, podem ser condenados levando-se em consideração as condições climáticas, de transporte e os demais sinais clínicos apresentados, a critério da Inspeção.

Parágrafo único. O presente artigo não se aplica às espécies de abate em que não é realizada a termometria.

Art. 92. A existência de animais mortos ou impossibilitados de locomoção, em veículos transportadores, nas instalações para recepção e acomodação de animais ou em qualquer dependência do estabelecimento, deve ser imediatamente levada ao conhecimento da Inspeção, para providenciar o sacrifício ou necropsia, bem como determinar as medidas que se façam necessárias.

Parágrafo único. As necropsias devem ser realizadas em local específico.

Art. 93. Quando a Inspeção autorizar o transporte de animais mortos ou agonizantes para a Necropsia deve ser utilizado veículo ou continente especial, apropriado, impermeável e que permita desinfecção logo após seu uso.

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

§ 2º Confirmada a suspeita, o animal morto deve ser incinerado ou auto-clavado em equipamento próprio, público ou privado que permita a destruição do agente.

§ 3º As aves necropsiadas podem ser encaminhadas ao setor ou estabelecimento que processa produtos não comestíveis.
§ 4º Concluídos os trabalhos de necropsias, o veículo ou continente utilizado no transporte, o piso da dependência e todos os equipamentos e utensílios que entraram em contato com o animal devem ser lavados e desinfetados.
Art. 94. A Inspeção levará ao conhecimento do setor competente pela sanidade animal o resultado das necropsias que evidenciarem doenças infecto-contagiosas, remetendo, quando necessário, material para diagnóstico aos laboratórios oficiais ou credenciados, conforme recomendações do setor em questão.

Art. 95. O lote de animais no qual se verifique qualquer caso de morte natural só deve ser abatido depois do resultado da necropsia, respeitadas as particularidades das diferentes espécies de abate.

Parágrafo único. Considerando-se as particularidades de cada espécie, deve ser realizada a necropsia sempre que a mortalidade registrada no lote de animais, até o momento do abate, for considerada superior àquela estabelecida nas normas complementares ou quando houver suspeita clínica de enfermidades, a critério da Inspeção.

Art. 96. A inspeção ante mortem de répteis se aplica aos jacarés e quelônios.

§ 1º Na inspeção ante mortem de jacarés, devem ser observados os seguintes critérios:

I - quando apresentem estado de caquexia, devem ser abatidos em separado ou no final do processo normal de abate e condenados;
II - quando oriundos de confinamento e apresentem lesões provenientes de

canibalismo, podem ser afastados do abate para recuperação; e
III - quando apresentem outras lesões ou afecções não provenientes de canibalismo, devem ser separados para melhor avaliação e destino.

§ 2º Na inspeção ante mortem de quelônios, devem ser observados:

I - os aspectos sanitários e nutricionais no casco;
II - a inspeção visual e tátil da carapaça, plastrão, pontes, narinas, olhos, pele e garras; e
III - a presença de secreções leitosas ou purulentas nas narinas, edemas generalizados dos membros, feridas e abrasões na pele, presença de ectoparasitas, letargia e dificuldade de movimentação, não retração dos apêndices quando manipulados, conjuntivites infecciosas, cerato-conjuntivites, ceratites, exoftalmia, ou outras doenças e afecções, devendo ser abatidos em separado.

Art. 97. A inspeção ante mortem de anfíbios se aplica às rãs.

I - na inspeção ante mortem, as rãs devem apresentar postura normal, olhos vivos, pele úmida e brilhante; e
II - os animais que apresentem sinais de contusão ou esmagamento, edema generalizado, apatia, abdômen inchado, hemorragias pelas aberturas naturais ou pele, manchas avermelhadas, ulcerações na pele, cabeça encolhida ou outras afecções, devem ser abatidos em separado.

Art. 98. A inspeção de pescado abrange os procedimentos de depuração, insensibilização, sangria, abate e transporte de peixes de cultivo, realizados em propriedade rural, fazenda de cultivo ou equivalente, considerando os preceitos de bem-estar animal e risco mínimo de veiculação e disseminação de doenças, e, ainda outros procedimentos equivalentes aos aplicados para as demais espécies animais de abate, definidos no presente Regulamento e em normas complementares.

Art. 99. O estabelecimento é obrigado a fornecer, previamente ao abate, a documentação necessária para a verificação pelo serviço de inspeção das condições sanitárias do lote e programação de abate, constando dados referentes à rastreabilidade, número de animais ingressos no estabelecimento, procedência, espécie, sexo, idade, meio de transporte, hora de chegada e demais exigências previstas em legislação específica.
Subseção II
Processo de abate de animais

Art. 100. Matança de emergência é o abate dos animais que chegam ao estabelecimento em precárias condições de saúde, impossibilitados de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, bem como dos que foram excluídos do abate normal, após exame ante mortem.

Parágrafo único. Devem ser abatidos de emergência animais doentes, que apresentem sinais de doenças infecto-contagiosas de notificação imediata, agonizantes, contundidos, com fraturas, hemorragia, hipotermia ou hipertermia, impossibilitados de locomoção, com sinais clínicos neurológicos e outros estados, a critério da Inspeção.

Art. 101. Nos casos de dúvida no diagnóstico de processo septicêmico, a Inspeção realizará colheita de material para exame bacteriológico, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, úbere, útero, articulações, pulmões, pleura, peritônio ou lesões supuradas e gangrenosas.

Parágrafo único. Quando se tratar de animais com sinais clínicos neurológicos, a Inspeção poderá realizar colheita de material para envio a laboratórios oficiais ou credenciados para diagnóstico, atendendo ao disposto em normas complementares.

Art. 102. É proibida a matança de emergência na ausência de funcionário da Inspeção.

Art. 103. São considerados impróprios para consumo humano os animais que, abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos no presente Regulamento ou a critério da Inspeção.

Art. 104. As carcaças de animais abatidos de emergência que não foram condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário, liberadas, conforme previsto no presente Regulamento, a critério da Inspeção.

Art. 105. Animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, podem ser aproveitados, a critério da Inspeção.

Parágrafo único. Nesses casos, a Inspeção deve avaliar a quantidade de sangue retida na musculatura, fenômenos congestivos das vísceras, sobretudo fígado, rins, baço e do tecido subcutâneo, verificar se a face interna da pele está ressecada, avaliando ainda a presença de congestão hipostática, se a ferida de sangria tem ou não suas bordas infiltradas de sangue, a coloração da parede abdominal e odor no momento da evisceração, além de outros sinais e informações que obtenha, para julgar se a sangria e a evisceração foram ou não realizadas a tempo.

Art. 106. Só é permitido o abate humanitário de animais, utilizando-se prévia insensibilização baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.

§ 1º Os métodos empregados para cada espécie animal devem ser aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal, cujas especificações e procedimentos devem ser disciplinados em normas complementares.

§ 2º É facultado o abate de animais de acordo com preceitos religiosos quando destinados total ou parcialmente ao consumo por comunidade religiosa que os requeira.

§ 3º Os estabelecimentos autorizados a realizar abate de animais para atender preceitos religiosos deverão dispor de instalações, equipamentos e utensílios adequados a esta finalidade e as operações deverão ser executadas em consonância com o disposto no presente Regulamento.

Art. 107. Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente para promover a limpeza e remoção de sujidades, conforme normas complementares.

Parágrafo único. O banho de aspersão pode ser dispensado atendendo às particularidades de cada espécie.

Art. 108. A sangria deve ser a mais completa possível e realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores ou por outro método aprovado pelo SIM.

Parágrafo único. Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível, respeitando o período mínimo previsto em normas complementares.

Art. 109. As aves podem ser depenadas por quaisquer dos seguintes processos:

I - a seco;
II - após escaldagem em água previamente aquecida e com renovação; ou
III - outro processo autorizado pelo SIM.

Parágrafo único. A depenagem pode ser seguida ou não de imersão em substâncias adesivas.

Art. 110. É obrigatória a depilação completa de toda a carcaça de suídeos pela prévia escaldagem em água quente ou processo similar aprovado pelo SIM, sempre que for entregue ao consumo com pele.

§ 1º A operação depilatória pode ser completada manualmente ou por meio de equipamento apropriado e as carcaças devem ser lavadas após a execução do referido processo.

§ 2º É proibido o chamuscamento de suídeos sem escaldagem e depilação prévias.

§ 3º Pode ser autorizado o emprego de coadjuvantes de tecnologia na água de escaldagem, a juízo do SIM.

Art. 111. A Inspeção pode determinar a interrupção do abate ou a redução na velocidade de abate aprovada, sempre que julgar necessário, até que sejam sanadas as deficiências observadas.

Art. 112. A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.

§ 1º A evisceração não deve ser retardada.

§ 2º Caso ocorra retardamento da evisceração, as carcaças e vísceras serão

julgadas a critério da Inspeção, de acordo com o disposto em normas complementares.

§ 3º A Inspeção deve aplicar as medidas preconizadas neste regulamento, no caso de contaminação das carcaças no momento da evisceração.

Art. 113. Quando se tratar de partes de carcaças destinadas ao consumo humano, estas devem manter correspondência com a carcaça ou grupo de carcaças e suas vísceras e não podem ser aproveitadas ou condenadas antes da avaliação da Inspeção.

§ 1º A cabeça, antes de removida do corpo do animal, deve ser marcada para permitir identificação com a respectiva carcaça e suas vísceras, respeitando-se as particularidades de cada espécie.

§ 2º É de responsabilidade do estabelecimento a manutenção da correlação entre carcaça e vísceras e o sincronismo entre estas nas linhas de inspeção.

Art. 114. É permitida a insuflação como método auxiliar no processo tecnológico da esfola e desossa das espécies de abate, desde que previamente aprovada pelo SIM.

§ 1º O ar utilizado na insuflação deve ser submetido a um processo de purificação de forma que garanta a sua qualidade física, química e microbiológica final, devendo ser monitorado regularmente por meio de análises laboratoriais.

§ 2º É permitida a insuflação dos pulmões para atender às exigências de abate segundo princípios religiosos.

Art. 115. As carcaças ou partes de carcaças, quando submetidas a processo de resfriamento pelo ar, devem ser penduradas em câmaras específicas e dispostas de modo que haja suficiente espaço entre cada peça, e entre elas e as paredes, colunas e pisos.

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

Art. 116. É proibido recolher novamente às câmaras, sem conhecimento e avaliação da Inspeção, produtos e matérias-primas delas retirados e que permaneceram em condições inadequadas de temperatura, podendo, desta forma, acarretar perdas de suas características originais de conservação.

Art. 117. A Inspeção deve verificar o cumprimento dos procedimentos de desinfecção de dependências e equipamentos na ocorrência de doenças infecto-contagiosas, no sentido de evitar contaminações cruzadas.

Subseção III

Inspeção Post Mortem – Aspectos gerais

Art. 118. A inspeção post mortem consiste no exame da carcaça, partes da carcaça, cavidades, órgãos, vísceras, tecidos e linfonodos, realizada por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas complementares, específicas para cada espécie animal.

Art. 119. Todos os órgãos, vísceras e partes de carcaça devem ser examinados na dependência de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a correspondência entre eles.

Art. 120. Toda carcaça, partes de carcaça e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para o consumo devem ser assinalados pela Inspeção e julgados após exame completo.

§ 1º Tais carcaças, partes de carcaça e órgãos não podem ser subdivididos ou removidos para outro local, sem autorização expressa da Inspeção.

§ 2º Quando se tratar de doenças infecto-contagiosas, o destino dado aos órgãos não deve ser mais brando do que aquele dado à respectiva carcaça.

§ 3º As carcaças, partes de carcaças, ou órgãos condenados ficam sequestrados pela Inspeção e são conduzidos ao destino adequado por meio de chutes, carrinhos especiais ou outros recipientes apropriados e identificados para este fim.

§ 4º Todo material condenado deve ser desnaturado ou sequestrado pela Inspeção quando não possa ser processado no dia do abate ou nos casos em que forem transportados para transformação em outro estabelecimento.

Art. 121. As carcaças julgadas em condições de consumo devem ser marcadas com carimbos previstos no presente Regulamento, sob supervisão da Inspeção.

Parágrafo único. Pode ser dispensado o uso de carimbo em aves, lagomorfos e pescados, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 122. O Serviço de Inspeção nos estabelecimentos de abate deve disponibilizar aos proprietários dos animais que tenham sido abatidos, laudo em que constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas durante a realização da inspeção sanitária.

§ 1º Os estabelecimentos onde os abates tenham sido efetuados ficam responsáveis pela entrega, mediante recibo, dos mencionados laudos aos proprietários dos animais, retornando cópias acusando o recebimento para arquivo na Inspeção local.

§ 2º A notificação mencionada aos proprietários dos animais abatidos não dispensa o Serviço de Inspeção de fornecer os resultados das inspeções sanitárias aos órgãos oficiais responsáveis pela sanidade animal.

Art. 123. É proibida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou órgãos antes do exame da Inspeção.

Art. 124. Após a divisão da carcaça em duas metades ao longo da coluna vertebral, a Inspeção deve examinar visualmente as faces medial e lateral das meias-carcaças, com ênfase na observação da pele, serosa abdominal e torácica, superfícies ósseas expostas, linfonodos superficiais e a medula espinhal, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 125. Durante os procedimentos de inspeção ante e post mortem, o julgamento dos casos não previstos no presente Regulamento fica a critério da Inspeção, que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da sanidade animal.

Parágrafo único. Quando houver dúvida sobre o diagnóstico a ser firmado, deve ser colhido material e encaminhado para exame laboratorial.

Art. 126. Devem ser condenadas as carcaças, partes de carcaça e órgãos que apresentem abscessos múltiplos ou disseminados com repercussão no estado geral da carcaça.

I - devem ser condenadas carcaças, partes de carcaça ou órgãos que sejam contaminadas acidentalmente com material purulento;
II - devem ser condenadas as carcaças com alterações gerais como caquexia, anemia ou icterícia decorrentes de processo purulento;
III - devem ser destinadas a tratamento pelo calor, a critério da Inspeção, as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em vários órgãos ou partes da carcaça, sem repercussão no estado geral desta, depois de removidas e condenadas às áreas atingidas;
IV - podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos múltiplos, em um único órgão ou parte da carcaça, com exceção dos pulmões, sem repercussão nos linfonodos ou no estado geral da carcaça, depois de removidas e condenadas às áreas atingidas;
V - podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos localizados, depois de removidos e condenados os órgãos e as áreas atingidas.

Art. 127. Devem ser condenadas as carcaças que apresentem lesões generalizadas de actinomicose ou actinobacilose ou lesões localizadas nos locais de eleição com repercussão no estado geral da carcaça.

I - quando as lesões são localizadas, comprometendo os pulmões, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, permite-se o aproveitamento condicional desta para esterilização pelo calor, depois de condenados os órgãos lesados;
II - quando a lesão é discreta e limitada à língua, comprometendo ou não os linfonodos correspondentes, a cabeça pode ser aproveitada para esterilização pelo calor, depois da remoção e condenação da língua e seus linfonodos;
III - quando as lesões são localizadas, sem comprometimento dos linfonodos e outros órgãos, e a carcaça encontra-se em boas condições de nutrição, esta pode ser liberada para o consumo, depois de removidas e condenadas às áreas atingidas;
IV - devem ser condenadas as cabeças com lesões de actinomicose, exceto quando a lesão óssea for discreta e estritamente localizada, sem supuração ou trajetos fistulosos.

Art. 128. Deve ser condenada a carcaça de animais acometidos de afecções

extensas do tecido pulmonar, em processo agudo ou crônico, purulento, necrótico, gangrenoso, fibrinoso, associado ou não com outras complicações e com repercussão no estado geral da carcaça.

§ 1º A carcaça de animais acometidos de afecções pulmonares ou pleurais em processo agudo ou em fase de resolução, abrangendo o tecido pulmonar, com exsudato e com repercussão na cadeia linfática regional, porém sem repercussão no estado geral da carcaça, deve ser destinada ao tratamento pelo calor, a critério da Inspeção.

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

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

Art. 129. Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem septicemia, piemia, toxemia ou viremia, cujo consumo possa causar toxinfecção, infecção ou intoxicação alimentar.

Art. 130. Animais que tiverem reagido positivamente a testes diagnósticos para brucelose devem ser abatidos separadamente e suas carcaças, órgãos e vísceras devem ser encaminhados de acordo com avaliação da inspeção.

§ 1º Devem ser condenadas as carcaças de animais sorologicamente positivos, quando em estado febril no exame ante mortem.
§ 2º Devem ser destinadas ao tratamento pelo calor, a critério da Inspeção, as carcaças que apresentem lesões localizadas, depois de removidas e condenadas às áreas atingidas.

§ 3º Devem ser condenados o úbere, o trato genital e o sangue de animais que tenham apresentado reação positiva a teste diagnóstico, mesmo na ausência de lesões indicativas de brucelose, podendo a carcaça ser liberada para consumo em natureza.

Art. 131. Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais em estado de caquexia.

Art. 132. Devem ser condenadas as carcaças portadoras de carbúnculo hemático, inclusive peles, chifres, cascos, pêlos, órgãos, vísceras, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondose a imediata execução das seguintes medidas:

I - não podem ser evisceradas as carcaças de animais com suspeita de carbúnculo hemático;
II - quando o reconhecimento ocorrer depois da evisceração, impõe-se imediatamente a desinfecção de todos os locais que possam ter tido contato com resíduos do animal, tais como áreas de sangria, pisos, paredes, plataformas, facas, serras, ganchos, equipamentos em geral, bem como o uniforme dos funcionários e qualquer outro material que possa ter sido contaminado;
III - uma vez constatada a presença de carbúnculo, o abate deve ser interrompido e imediatamente iniciada a desinfecção;
IV - recomenda-se para desinfecção o emprego de uma solução de hidróxido de sódio a 5% (cinco por cento), hipoclorito de sódio a 1% (um por cento) ou outro produto com eficácia comprovada;
V - devem ser tomadas as precauções necessárias junto aos funcionários que entraram em contato com o material carbunculoso, aplicando-se as regras de higiene e desinfecção pessoal com produtos de eficácia comprovada, devendo ser encaminhados ao serviço médico como medida de precaução;
VI - todas as carcaças e partes de carcaças, inclusive pele, cascos, chifres, órgãos, vísceras e seu conteúdo, que entraram em contato com animais ou material infeccioso, devem ser condenados;
VII - a água do tanque de escaldagem de suínos por onde tenha passado animal carbunculoso deve ser desinfetada e imediatamente removida para o esgoto.

Art. 133. Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais acometidos de Carbúnculo sintomático.

Art. 134. Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem alterações musculares acentuadas e difusas, bem como quando exista degenerescência do miocárdio, fígado, rins ou reação do sistema linfático, acompanhado de alterações musculares.

§ 1º Pode ser destinada a salga, tratamento pelo calor ou condenação total, a critério da Inspeção, as carcaças com alterações por estresse ou fadiga dos animais.

§ 2º Devem ser condenadas as carcaças cujas carnes se apresentem flácidas, edematosas, de coloração pálida, sanguinolenta e com exsudação e sejam provenientes de animais que tenham sido abatidos quando em estado febril.

Art. 135. Devem ser condenadas as carcaças, partes de carcaças, órgãos e vísceras com aspecto repugnante, congestas, com coloração anormal ou com degenerações.

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

Art. 136. Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras sanguinolentos ou hemorrágicos, uma vez que a alteração seja consequência de doenças ou afecções de caráter sistêmico.

Parágrafo único. Devem ser condenadas ou destinadas ao tratamento pelo calor, a critério da Inspeção Municipal, as carcaças, órgãos e vísceras de animais mal sangrados.

Art. 137. Devem ser condenados os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica.

Parágrafo único. Podem ser liberadas as carcaças, desde que não haja comprometimento das mesmas.

Art. 138. Devem ser condenados os órgãos com alterações como congestão, infartos, degeneração gordurosa, angiectasia, hemorragias ou coloração anormal, relacionados ou não a processos patológicos sistêmicos.

Art. 139. As carcaças, partes de carcaças ou órgãos que apresentem área extensa de contaminação por conteúdo gastrintestinal, urina, leite, bile, pus ou outra contaminação de qualquer natureza, devem ser condenadas quando não for possível a remoção completa da área contaminada.

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

§ 2º Quando for possível a remoção completa das áreas contaminadas, as carcaças, partes de carcaça ou órgão podem ser liberadas.

§ 3º No caso de aves e lagomorfos, devem ser condenados os cortes que entrarem em contato com o piso e materiais estranhos em qualquer fase do processo.

Art. 140. Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem contusão generalizada ou múltiplas fraturas.

§ 1º Devem ser destinadas ao tratamento pelo calor as carcaças que apresentarem lesões extensas, mas sem o comprometimento de toda a carcaça, depois de removidas e condenadas às áreas atingidas.

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

Art. 141. Devem ser condenadas as carcaças que no exame post mortem apresentem edema generalizado.

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

Art. 142. Devem ser condenadas as carcaças de animais parasitados por Oesophagostomum sp, quando houver caquexia.

Parágrafo único. Podem ser liberados os intestinos ou partes dos intestinos que apresentem nódulos em pequeno número.

Art. 143. Na Euritrematose devem ser condenados os pâncreas infectados por parasitas do gênero Eurytrema.
Art. 144. Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais parasitados por Fasciola hepatica, quando houver caquexia ou icterícia.

Art. 145. Na Gestação devem ser condenados os fetos procedentes do abate de fêmeas gestantes.

§ 1º A fim de atender hábitos regionais, a Inspeção pode liberar para consumo, fetos bovinos que demonstrem desenvolvimento superior a 7 (sete) meses, desde que estes e as fêmeas das quais procedam apresentem bom estado sanitário.

§ 2º É proibido o emprego de carne de fetos na elaboração de produtos cárneos.

Art. 146. Devem ser condenadas as línguas que apresentem glossite.

Art. 147. Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais que apresentem cisto hidático, quando houver caquexia.

Parágrafo único. Podem ser liberados órgãos e vísceras que apresentem lesões periféricas, calcificadas e circunscritas, depois de removidas e condenadas às áreas atingidas.

Art. 148. Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais que apresentem icterícia.

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

Art. 149. Devem ser condenadas as carcaças provenientes de animais sacrificados após a ingestão acidental de produtos tóxicos ou em virtude de tratamento por substância medicamentosa.

§ 1º Quando a lesão for restrita aos órgãos e sugestiva de intoxicação por plantas tóxicas, pode ser dado à carcaça aproveitamento condicional ou liberação para o consumo, a critério da Inspeção.

§ 2º Nos casos em que fique evidenciada a falta de informações sobre o cumprimento do prazo de carência do uso de drogas, a Inspeção pode sequestrar os lotes de animais ou produtos até que sejam realizadas análises laboratoriais que permitam decisão acerca de sua destinação.

Art. 150. Nas lesões cardíacas devem ser condenados os corações com lesões de miocardite, endocardite e pericardite.
§ 1º Devem ser condenadas ou destinadas ao tratamento pelo calor, a critério da Inspeção, as carcaças de animais com lesões cardíacas, sempre que houver repercussão no seu estado geral.

§ 2º Podem ser liberadas as carcaças de animais com lesões cardíacas, desde que não haja comprometimento da carcaça, a critério da Inspeção.

Art. 151. Nas lesões renais devem ser condenados os rins com lesões tais como nefrites, nefroses, pielonefrites, uronefroses, cistos urinários ou outras infecções, devendo-se ainda verificar se estas lesões estão ou não relacionadas a doenças infecto-contagiosas ou parasitárias, bem como se acarretam alterações na carcaça.

Parágrafo único. Excetuando-se os casos de lesões relacionadas a doenças infectocontagiosas, dependendo da extensão da lesão, deve-se condenar a área atingida, liberando-se o restante do rim e a respectiva carcaça.

Art. 152. Devem ser condenadas as carcaças que apresentem lesões inespecíficas generalizadas em linfonodos de distintas regiões, com comprometimento do estado geral da carcaça.

I - no caso de lesões inespecíficas progressivas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, condena-se a área de drenagem destes linfonodos, com o aproveitamento condicional da carcaça para esterilização pelo calor;
II - no caso de lesões inespecíficas discretas e circunscritas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, a área de drenagem deste linfonodo deve ser condenada, liberandose o restante da carcaça, depois de removidas e condenadas às áreas atingidas.

Art. 153. Na Magreza podem ser destinadas ao aproveitamento condicional, as carcaças, órgãos e vísceras de animais livres de qualquer processo patológico, a critério da Inspeção.

Art. 154. Devem ser condenadas ou destinadas à esterilização pelo calor, a critério da Inspeção, as carcaças, órgãos e vísceras de animais que apresentem mastite, sempre que houver comprometimento sistêmico.

§ 1º Podem ser liberadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais que apresentem mastite, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária.

§ 2º As glândulas mamárias devem ser removidas intactas, de forma a não permitir a contaminação da carcaça por leite, pus ou outro contaminante, respeitando-se as particularidades de cada espécie e a correlação das glândulas com a carcaça.

§ 3º As glândulas mamárias que apresentem mastite ou sinais de lactação, bem como as de animais reagentes à brucelose, devem ser condenadas.

§ 4º O aproveitamento da glândula mamária para fins alimentícios pode ser permitido, depois de liberada a carcaça.

§ 5º É proibido o emprego de glândula mamária na elaboração de produtos cárneos.

Art. 155. Devem ser condenadas as partes de carcaças ou órgãos invadidos por larvas.

Art. 156. Devem ser condenados os fígados com necrobacilose nodular.
Parágrafo único. Quando a lesão coexistir com outras alterações que levem ao comprometimento da carcaça, esta e os respectivos órgãos e vísceras também devem ser condenados.

Art. 157. Devem ser condenados os órgãos, vísceras e partes que apresentem parasitoses não transmissíveis ao homem, podendo a carcaça ser liberada desde que não haja comprometimento da mesma.

Art. 158. Devem ser destinadas ao tratamento pelo calor, as carcaças de animais que apresentem sinais de parto recente ou aborto, desde que não haja evidência de infecção.

Art. 159. Devem ser condenadas as carcaças com infecção intensa por Sarcocystis spp.

§ 1º Entende-se por infecção intensa a presença de cistos em incisões praticadas em várias partes da musculatura.

§ 2º Entende-se por infecção leve a presença de cistos localizados em um único ponto da carcaça ou órgão, devendo a carcaça ser destinada à pasteurização, após remoção da área atingida.

Art. 160. Devem ser condenadas as carcaças de animais com infestação generalizada por sarna, com comprometimento no seu estado geral.

Parágrafo único. Quando a infestação for discreta e ainda limitada, a carcaça pode ser liberada, depois de removidas e condenadas às áreas atingidas.

Art. 161. Na Teleangiectasia maculosa do fígado devem ser condenados os fígados que apresentem lesão generalizada.

Parágrafo único. Podem ser liberados os fígados que apresentem lesões discretas, depois de removidas e condenadas às áreas atingidas.

Art. 162. As carcaças de animais portadores de tuberculose devem ser condenadas quando:

I - no exame ante mortem o animal apresentar-se febril;
II - for acompanhada de caquexia;
III - apresentem lesões tuberculósicas nos músculos, nos ossos ou nas articulações, ou ainda nos linfonodos que drenam a linfa dessas partes;
IV - apresentem lesões caseosas concomitantes em órgãos ou serosas do tórax e abdômen;
V - apresentem lesões miliares ou perláceas de parênquimas ou serosas;
VI - apresentem lesões múltiplas, agudas e ativamente progressivas, identificadas pela inflamação aguda nas proximidades das lesões, necrose de liquefação ou presença de tubérculos jovens;
VII - apresentem linfonodos hipertrofiados, edemaciados, com caseificação de aspecto raiado ou estrelado em mais de um local de eleição;
VIII - existir tuberculose generalizada caseosa ou calcificada, e sempre que houver evidência de entrada do bacilo na circulação sistêmica.

§ 1º A tuberculose é considerada generalizada quando, além das lesões dos aparelhos respiratório, digestório e seus linfonodos correspondentes, forem encontrados tubérculos numerosos distribuídos em ambos os pulmões ou lesões no baço, rins, útero, ovário, testículos, cápsulas supra-renais, cérebro e medula espinhal ou suas membranas.

§ 2º As carcaças podem ser destinadas à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas às áreas atingidas, quando:

I - os órgãos apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas, limitadas a linfonodos do mesmo órgão;
II - os linfonodos da carcaça ou cabeça apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas;
III - existirem lesões concomitantes em linfonodos e órgãos pertencentes à mesma cavidade.

§ 3º Carcaças de animais reagentes positivos a teste de diagnóstico para tuberculose devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que não se enquadrem nas condições previstas nos incisos I a VIII, do caput deste artigo.

§ 4º Pode ser liberada a carcaça que apresente apenas uma lesão tuberculósica discreta, localizada e completamente calcificada em um único órgão ou linfonodo, depois de condenadas às áreas atingidas.

§ 5º Devem ser condenadas as partes das carcaças ou órgãos que se contaminem com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza.

Art. 163. Nos casos de aproveitamento condicional a que se refere o presente Regulamento, os produtos devem ser submetidos, a critério da Inspeção, a um dos seguintes tratamentos:

I - pelo frio em temperatura não superior a -10ºC (dez graus Celsius negativos) por 10(dez) dias;
II - salga em salmoura com no mínimo 24ºBe (vinte e quatro graus Baumé), em peças de no máximo 2,5kg (dois e meio quilogramas), por no mínimo 21(vinte e um) dias;
III - pelo calor, por meio de:

a) pasteurização em temperatura de 76,6ºC (setenta e seis graus e seis décimos de graus Celsius) no centro térmico da peça, por no mínimo 30 (trinta) minutos;
b) fusão pelo calor em temperatura mínima de 121ºC (cento e vinte e um graus Celsius);
c) esterilização pelo calor úmido, com um valor de F0 igual ou maior que 3 (três) ou a redução de 12 (doze) ciclos logarítmicos (12 log10) de Clostridium botulinum, seguido de resfriamento imediato.

§ 1º A aplicação de qualquer um dos tratamentos condicionais anteriormente citados deve garantir a inativação ou destruição do agente envolvido.

§ 2º Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos, desde que se atinja ao final as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do DIPOA ou seu equivalente do SUASA nos estados, Distrito Federal e municípios.

§ 3º Na inexistência de equipamento ou instalações específicas para aplicação do tratamento condicional determinado pela Inspeção, deve ser adotado sempre um critério mais rigoroso.

Subseção IV
Inspeção Post Mortem de Aves e Lagomorfos

Art. 164. Na inspeção de aves e lagomorfos aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos nos artigos anteriores sobre aspectos gerais, além dos que se consignam a seguir e em normas complementares.

Art. 165. Quando os países importadores exigirem a presença de vísceras torácicas aderentes à carcaça, a inspeção ante mortem deve ser executada individualmente e a post mortem limitada aos caracteres externos das carcaças e exame das vísceras abdominais.

Art. 166. As aves que, no exame post mortem, apresentem lesões ou forem suspeitas de tuberculose, pseudo-tuberculose, leucoses, influenza aviária, doença de Newcastle, bronquite infecciosa, hepatite por corpúsculo de inclusão, cólera aviária, doença de Gumboro, septicemia em geral, aspergilose, candidiase, síndromes hemorrágicas, erisipela, estafilococose, listeriose, doença de Marek, diátese exsudativa e clamidiose devem ser totalmente condenadas.

Parágrafo único. Aves portadoras de laringotraqueíte infecciosa, criptosporidiose, tifose aviária, pulorose, paratifose, coccidiose, ente ohepatite, histomoniase, espiroquetose, coriza infecciosa, bouba aviária, micoplasmose, sinovite infecciosa quando em período agudo ou quando os animais estejam em estado de magreza pronunciada, devem ser condenadas.

Art. 167. As carcaças de aves ou órgãos que apresentem evidências de processo inflamatório ou lesões características de artrite, aerossaculite, coligranulomatose, dermatose, dermatite, celulite, pericardite, enterite, ooforite, hepatite, salpingite, síndrome ascítica, miopatias e discondroplasia tibial devem ser julgadas com o seguinte critério:

I - quando as lesões forem restritas a uma parte da carcaça ou somente a um órgão devem ser condenadas apenas as partes afetadas;
II - quando a lesão for extensa, múltipla ou houver evidência de caráter sistêmico, carcaças e vísceras devem ser totalmente condenadas.

Art. 168. Nos casos de endo e ecto parasitoses quando não houver repercussão na carcaça, as vísceras ou partes afetadas devem ser condenadas.

Art. 169. Devem ser condenadas totalmente as carcaças e vísceras com lesões provenientes de canibalismo com envolvimento extensivo repercutindo na carcaça.

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

Art. 170. Devem ser totalmente condenadas as carcaças e vísceras de aves que apresentem lesões mecânicas extensas, incluindo as devido à escaldagem excessiva.

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

Art. 171. Devem ser condenadas as aves, inclusive de caça, que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico-amoniacal, revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura.

Art. 172. As carcaças, órgãos e vísceras de lagomorfos que, na inspeção post mortem, apresentem lesões de doença hemorrágica dos coelhos, mixomatose, tuberculose, pseudo tuberculose, piosepticemia, toxoplasmose, espiroquetose, clostridiose e pasteurelose devem ser condenadas.

Art. 173. As carcaças de lagomorfos que apresentem lesões de necrobacilose, aspergilose ou dermatofitose podem ter aproveitamento parcial, removendo-se as partes lesadas, desde que não haja comprometimento sistêmico da carcaça.

Art. 174. As carcaças, órgãos e vísceras de lagomorfos com ocorrência de endo e ectoparasitoses transmissíveis ao homem ou aos animais, ou com comprometimento da carcaça, devem ser condenadas.

Parágrafo único. Quando não houver comprometimento da carcaça, devem ser condenadas as vísceras ou partes afetadas.

Art. 175. Na avaliação dos atributos de frescor de lagomorfos, respeitadas as peculiaridades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais:

I - Anfíbio - carne de rã:

a) odor suave e característico da espécie;
b) cor rosa pálida na carne, branca e brilhante nas proximidades das articulações;
c) ausência de lesões e elementos estranhos; e
d) textura firme, elástica e suculenta.

II - Répteis:

a) a carne de jacaré deve apresentar odor característico da espécie, cor branca rosada, ausência de lesões e elementos estranhos e textura macia com fibras musculares dispostas uniformemente; e
b) a carne de quelônios deve apresentar odor próprio e suave, cor caracte-

rística da espécie, livre de manchas escuras e textura firme, elástica e tenra.

§ 1º As características sensoriais a que se refere o presente artigo são extensivas, no que for aplicável, às demais espécies de pescado usadas na alimentação humana.

§ 2º O pescado deve ser avaliado por pessoal capacitado, utilizando-se uma tabela de classificação e pontuação, de acordo com normas complementares.

§ 3º Nos casos em que a avaliação sensorial revele dúvidas acerca do frescor do pescado, deve-se recorrer a exames complementares, físico-químicos ou microbiológicos.

Subseção V
Inspeção Post Mortem de Bovídeos

Art. 176. Na inspeção de bovídeos, aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção Inspeção Post Mortem - Aspectos Gerais, além dos que se consignam nesta subseção e em normas complementares.

Art. 177. Hemoglobinúria bacilar dos bovinos, varíola, septicemia hemorrágica e febre catarral maligna devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de bovinos acometidos dessas doenças.

Art. 178. Na Cisticercose bovina devem ser condenadas as carcaças com infecções intensas por Cysticercus bovis.

§ 1º Entende-se por infecção intensa quando são encontrados 2 (dois) ou mais cistos, viáveis ou calcificados, localizados em 3 (três) locais de eleição, sendo que obrigatoriamente 1 (um) local deve ser a musculatura da carcaça.

§ 2º Permitem-se, depois de removidas as áreas atingidas, o aproveitamento condicional das carcaças e demais tecidos envolvidos, nas seguintes situações:

I - esterilização pelo calor ou pasteurização, quando forem observados mais de 1 (um) cisto, viável ou calcificado, e menos do que o considerado na infecção intensa, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição;
II - tratamento pelo frio em temperatura não superior a -10ºC (dez graus Celsius negativos) por 10 (dez) dias ou salga em salmoura com no mínimo 24ºBe (vinte e quatro graus Baumé) em peças de no máximo 2,5kg (dois e meio quilogramas), por no mínimo 21(vinte e um) dias quando for observado 1 (um) cisto viável, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição;
III - podem ser aproveitadas para consumo humano as carcaças que apresentem 1(um) único cisto já calcificado, após remoção e condenação dessa parte.

§ 3º O diafragma, seus pilares e o esôfago, assim como outros pontos passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.

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

Subseção VI
Inspeção Post Mortem de Equídeos

Art. 179. Na inspeção de equídeos aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção Inspeção Post Mortem - Aspectos Gerais, além dos que se consignam nesta subseção e em normas complementares.

Art. 180. Meningite cérebro-espinhal, encefalomielite infecciosa, febre tifóide, durina, mal de cadeiras, azotúria, hemoglobinúria paroxística, garrotilho e quaisquer outras doenças e alterações com lesões inflamatórias ou neoplasias malignas – devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de equídeos acometidos dessas doenças.

Art. 181. Na Anemia infecciosa equina devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras quando observadas lesões indicativas de um processo agudo.

Parágrafo único. Quando se tratar de uma infecção crônica, as carcaças podem ser liberadas para consumo, desde que não apresentem sinais de icterícia, depois de removidos os órgãos alterados.

Art. 182. No Mormo devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais nos quais, em que forem constatadas lesões indicativas da ocorrência de mormo.

I - quando identificadas as lesões na inspeção post mortem, o abate deve ser prontamente interrompido e imediatamente higienizados todos os locais, equipamentos e utensílios que possam ter tido contato com resíduos do animal ou qualquer outro material potencialmente contaminado, atendendo às recomendações estabelecidas pelo setor competente pela sanidade animal;
II - devem ser tomadas as precauções necessárias junto aos funcionários que entraram em contato com o material contaminado, aplicando-se as regras de higiene e desinfecção pessoal com produtos de eficácia comprovada, devendo ser encaminhados ao serviço médico como medida de precaução;
III - todas as carcaças ou partes de carcaças, inclusive peles, cascos, órgãos, vísceras e seu conteúdo, que entraram em contato com animais ou material infeccioso, devem ser condenados.

Subseção VII
Inspeção Post Mortem de Ovinos e Caprinos

Art. 183. Na inspeção de ovinos e caprinos aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção Inspeção Post Mortem - Aspectos Gerais, além dos que se consignam nesta subseção e em normas complementares.

Art. 184. Na Cenurose devem ser condenadas as carcaças de animais portadores de Coenurus cerebralis, quando acompanhadas de caquexia.

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

Art. 185. Na Cisticercose ovina devem ser condenadas as carcaças com infecções intensas pelo Cysticercus ovis.

§ 1º Entende-se por infecção intensa quando são encontrados cistos localizados em 2 (dois) ou mais locais de eleição, como masseteres, língua, esôfago ou coração, sendo que obrigatoriamente 1 (um) local deve ser a musculatura da carcaça.

§ 2º Permite-se, depois de removidas as partes atingidas, a esterilização pelo calor das carcaças e demais tecidos envolvidos, quando forem observados mais de um cisto e menos do que o considerado na infecção intensa, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição.

§ 3º A carcaça pode ser liberada para consumo após removida a parte atingida, quando for observado no máximo 1 (um) cisto, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição.

Art. 186. Na Linfadenite caseosa devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem lesões de linfadenite caseosa em linfonodos de distintas regiões, com ou sem comprometimento do estado geral da carcaça.

§ 1º As carcaças com lesões localizadas, caseosas ou em processo de calcificação devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que permitam a remoção e condenação da área de drenagem dos linfonodos atingidos.

§ 2º As carcaças de animais com lesões calcificadas discretas nos linfonodos podem ser liberadas para consumo, depois de removida e condenada a área de drenagem destes linfonodos.

§ 3º Em todos os casos em que se evidencie comprometimento dos órgãos e vísceras, estes devem ser condenados.

Subseção VIII
Inspeção Post Mortem de Pescado

Art. 187. Na inspeção de pescado aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção Inspeção Post Mortem - Aspectos Gerais, além dos que se consignam nesta subseção e em normas complementares.

Art. 188. Nas espécies de pescado para abate, são realizados na inspeção post mortem de rotina:

I - observação dos caracteres sensoriais e físicos do sangue por ocasião da sangria e durante o exame de todos os órgãos;
II - exame de cabeça, narinas e olhos;
III - exames visual e táctil do casco, carapaça, plastrão e pontes;
IV - exame dos órgãos internos e da cavidade onde estão inseridos; e
V - exame geral da carcaça, serosas e musculatura superficial e profunda acessível.

Art. 189. Entende-se por pescado os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, répteis, equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.

§ 1º Os dispositivos previstos no presente Regulamento são extensivos aos gastrópodes terrestres destinados à alimentação humana.

§ 2º O pescado deve ser obrigatoriamente identificado com a denominação comum da espécie, respeitando-se a nomenclatura regional, sendo facultada a utilização do nome cientifico.

Art. 190. Considera-se como pescado íntegro, em natureza, apenas o pescado fresco.

§ 1º Pescado fresco é aquele que não foi submetido a qualquer outro processo de conservação, a não ser a ação do gelo ou métodos de conservação de efeito similar, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.

§ 2º O gelo utilizado na conservação do pescado deve ser produzido a partir de água potável ou de água do mar limpa.

Art. 191. O pescado, depois de submetido ao congelamento, deve ser mantido em câmara frigorífica que possua condições de armazenar o produto a temperaturas não superiores a -18ºC (dezoito graus Celsius negativos) no seu centro térmico, com exceção das espécies congeladas em salmoura destinadas à elaboração de conservas, que podem ser mantidas a temperaturas não superiores a -09ºC (nove graus Celsius negativos) no seu centro térmico.

Parágrafo único. O descongelamento sempre deve ser realizado em equipamentos e em condições apropriados, de forma a garantir a inocuidade e qualidade do pescado:

I - uma vez descongelado, o pescado deve ser mantido sob as mesmas condições de conservação exigidas para o pescado fresco;
II - desde que atendidas às condições de conservação exigidas para o pescado fresco, o pescado poderá ser submetido ao recongelamento.

Art. 192. No transporte de espécies de pescado vivas devem ser atendidos os conceitos de segurança e bem-estar animal, estabelecidos em normas complementares.

Art. 193. Qualquer que seja o meio de transporte utilizado para o pescado fresco, respeitadas as peculiaridades das diferentes espécies, este deve ser realizado em veículos ou contentores isotérmicos, acondicionado em recipientes impermeáveis, lisos e de fácil higienização, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.

Art. 194. O pescado congelado, com exceção daquele congelado em salmoura e destinado como matéria-prima para a elaboração de conservas, deve, durante o transporte, ser mantido a uma temperatura constante não superior a -18ºC (dezoito graus Celsius negativos), em todos os pontos do produto, tolerando-se um aumento de até 03ºC (três graus Celsius).

Art. 195. É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização, respeitadas as particularidades das espécies, com água corrente sob pressão suficiente para promover a limpeza, remoção de sujidades e microbiota superficial.

Art. 196. Para preservação da inocuidade e qualidade do produto, respeitadas as particularidades das espécies, sempre que necessário o Serviço de Inspeção Municipal exigirá a sangria e a evisceração do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização.

Art. 197. Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as peculiaridades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais:

I - peixes:

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

II - crustáceos:

a) aspecto geral brilhante, úmido;
b) corpo em curvatura natural, rígida, artículos firmes e resistentes;
c) carapaça bem aderente ao corpo;
d) coloração própria à espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
e) olhos vivos, proeminentes;
f) odor próprio e suave; e
g) as lagostas, siris e caranguejos devem ser preservados vivos e vigorosos.

III - moluscos:

a) bivalves:

1. Devem ser preservados vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas;
2. Odor próprio e suave;
3. Carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, de cor característica de cada espécie.

b) cefalópodes:

1. Pele lisa e úmida;
2. Olhos vivos, proeminentes nas órbitas;
3. Carne firme e elástica;
4. Ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie; e
5. Odor próprio.

c) gastrópodes:

1. Carne úmida, aderida à concha, de cor característica de cada espécie;
2. Odor próprio e suave; e
3. Devem ser preservados vivos e vigorosos;

Art. 198. As determinações sensoriais, físicas, químicas e microbiológicas para caracterização da identidade, qualidade e inocuidade do pescado, seus produtos e derivados devem ser estabelecidas em normas complementares.

Art. 199. O julgamento das condições sanitárias do pescado resfriado, do congelado e do descongelado deve ser realizado de acordo com as normas previstas para o pescado fresco, naquilo que lhes for aplicável.

Art. 200. Considera-se impróprio para o consumo humano, o pescado:

I - em mau estado de conservação e de aspecto repugnante;
II - que apresente coloração, odor ou sabor anormais;
III - portador de lesões, doenças ou substâncias que possam prejudicar a saúde do consumidor;
IV - que apresente infecção muscular maciça por parasitas;
V - tratado por antissépticos ou conservadores não autorizado pelo Serviço de Inspeção Municipal;
VI - recolhido já morto, salvo quando capturado em operações de pesca;
VII - que apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica;
VIII - apresente outras alterações que o tornem impróprio, a juízo da inspeção; ou,
IX - quando não se enquadrar nos limites estabelecidos em normas específicas para o pescado fresco.

Parágrafo único. O pescado nas condições deste artigo deve ser condenado, identificado, desnaturado e descaracterizado visualmente, podendo ser transformado em produto não comestível, considerando os riscos de sua utilização e de acordo com o disposto em norma de destinação.

Art. 201. É vedado a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido em desacordo com as legislações ambientais e pesqueira.

Art. 202. Permite-se o aproveitamento condicional, conforme as normas de

destinação estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal, do pescado que se apresentar:

I - injuriado, mutilado, deformado, com alterações de cor ou presença de parasitos localizados; ou
II - proveniente de águas suspeitas de contaminação ou poluídas, considerando os tipos e níveis de contaminação informados pelos órgãos competentes.

Art. 203. Nos estabelecimentos de pescado é obrigatória a verificação visual da presença de parasitas.

Parágrafo único. O monitoramento deste procedimento deve ser executado por funcionário do estabelecimento e comprovado por registros auditáveis, utilizando-se um plano de amostragem representativo do lote, levando-se em consideração o tipo de pescado, área geográfica e sua utilização, realizada com base nos procedimentos aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal, incluindo, se necessário, a transiluminação.

Art. 204. Nos casos de aproveitamento condicional o pescado deve ser submetido, a critério da Inspeção, a um dos seguintes tratamentos:

I - congelamento;
II - salga; e
III - calor.

Art. 205. Os produtos da pesca e da aquicultura infectados com endoparasitas com risco para a saúde pública não podem ser destinados ao consumo cru sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de -20ºC (vinte graus Celsius negativos) por 24(vinte e quatro) horas ou a - 35ºC (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante 15 (quinze) horas.

Parágrafo único. Podem ser aceitos outros binômios para o tratamento térmico descrito, desde que aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal, com respaldo científico.

Art. 206. O pescado, partes dele e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo devem ser identificados e conduzidos a um local apropriado, com instalações específicas, onde devem ser inspecionados, considerando o risco de sua utilização.

Subseção IX
Inspeção Post Mortem de Suídeos

Art. 207. Na inspeção de suídeos aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção Inspeção Post Mortem - Aspectos Gerais, além dos que se consignam nesta subseção e em normas complementares.

Art. 208. Afecções de pele – as carcaças que apresentem afecções de pele, tais como eritemas, esclerodermia, urticárias, hipotricose cística, sarnas ou outras dermatites, podem ser liberadas para o consumo, depois de removidas e condenadas às áreas acometidas, desde que a musculatura se apresente normal.

Parágrafo único. As carcaças acometidas com sarnas, em estágios avançados, demonstrando sinais de caquexia ou extensiva inflamação na musculatura, devem ser condenadas.

Art. 209. Devem ser condenadas as carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos ou hipertrofia da membrana sinovial, acompanhada de caquexia.

§ 1º As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos, hipertrofia da membrana sinovial, sem repercussão no seu estado geral, devem ser destinadas à pasteurização.
§ 2º As carcaças com artrite sem reação em linfonodos e sem repercussão no seu estado geral podem ser liberadas para o consumo, depois de retirada a parte atingida.

Art. 210. Devem ser condenadas as carcaças com infecção intensa pelo Cysticercus celullosae.

§ 1º Entende-se por infecção intensa a presença de cistos em quantidades superiores à infecção considerada leve, após incisões praticadas em várias partes da musculatura.

§ 2º Entende-se por infecção leve a presença de 1 (um) cisto vivo ou 2 (dois) cistos calcificados após incisões praticadas em várias partes da musculatura.

§ 3º Nos casos de infecção leve, as carcaças podem ser destinadas para aproveitamento condicional, devendo-se realizar um dos seguintes tratamentos:

I - frio em temperatura não superior a -10ºC (dez graus Celsius negativos) por 10 (dez) dias;
II - esterilização pelo calor;
III - salga em salmoura saturada em peças de no máximo 2,5kg (dois e meio quilogramas), por no mínimo 21 (vinte e um) dias.
§ 4º As carcaças que apresentem um único cisto calcificado podem ser aproveitadas para consumo humano, depois de removidas e condenadas às partes atingidas.

§ 5º Os órgãos, com exceção da língua, coração, porções musculares do esôfago e os tecidos adiposos, podem ser liberados após exame, desde que considerados isentos de infecção.

§ 6º Pode ser permitido o aproveitamento de tecidos adiposos procedentes de carcaças com infecções intensas para a fabricação de banha, por fusão pelo calor, condenando-se as demais partes.

§ 7º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição devem atender ao disposto em normas complementares.

Art. 211. Devem ser condenadas as carcaças de animais criptorquidas ou que tenham sido castrados, quando for comprovado, por meio de testes específicos a presença de forte odor sexual.

Parágrafo único. As carcaças com leve odor sexual podem ser destinadas à fabricação de produtos cárneos cozidos.

Art. 212. Na Erisipela devem ser abatidos em separado os suídeos que apresentem casos agudos, com eritema cutâneo difuso detectados na inspeção ante mortem.

§ 1º Nos casos previstos no caput deste artigo, bem como nos animais com múltiplas lesões de pele ou artrite complicadas por necrose ou quando houver sinais de efeito sistêmico, as carcaças devem ser totalmente condenadas.

§ 2º Nos casos localizados de endocardite vegetativa por erisipela, sem alterações sistêmicas, ou nos casos de artrite crônica, a carcaça deve ser destinada para pasteurização, após condenação do órgão ou partes atingidas.

§ 3º No caso de lesão de pele discreta e localizada, sem comprometimento de órgão ou carcaça, esta deve ser destinada para pasteurização, após remoção da área atingida.

Art. 213. As carcaças de suínos que apresentem lesões granulomatosas localizadas e restritas a apenas um sítio primário de infecção, tais como nos linfonodos cervicais ou nos linfonodos mesentéricos ou nos linfonodos mediastínicos, julgadas em condição de consumo, podem ser liberadas após condenação da região ou órgão afetado.

Parágrafo único. As carcaças suínas em bom estado, com lesões em linfonodos que drenam até dois sítios distintos, sendo linfonodos de órgãos distintos ou com presença concomitante de lesões em linfonodos e um órgão, devem ser destinadas a esterilização pelo calor, após condenação das partes atingidas.

Art. 214. Devem ser condenadas as carcaças de suínos acometidas de peste suína.

§ 1º Quando os rins e linfonodos revelem lesões duvidosas e, desde que se comprove lesão característica de peste suína em qualquer outro órgão ou tecido, a condenação também é total.

§ 2º Lesões discretas, mas acompanhadas de caquexia ou de qualquer outro foco de supuração, implicam igualmente em condenação total.

§ 3º Quando as lesões forem discretas e circunscritas a um órgão ou tecido, inclusive nos rins e linfonodos, a carcaça deve ser destinada à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas às partes acometidas.

Art. 215. Devem ser destinadas ao aproveitamento condicional, por meio de tratamento térmico pelo frio, as carcaças acometidas de Trichinella spirallis.

Parágrafo único. O tratamento térmico pelo frio deve atender aos seguintes binômios de tempo e temperatura:

I - por 30 (trinta) dias a -15ºC (quinze graus Celsius negativos);
II - por 20 (vinte) dias a -25ºC (vinte e cinco graus Celsius negativos); ou
III - por 12 (doze) dias a -29ºC (vinte e nove graus Celsius negativos).

Art. 216. Todos os suídeos que morrerem asfixiados, seja qual for à causa, bem como os que caírem vivos no tanque de escaldagem, devem ser condenados.

Subseção X
Outros aspectos relativos ao Abate

Art. 217. Os rins destinados ao preparo de produtos cárneos devem ser previamente abertos e a seguir abundantemente lavados.

Art. 218. No coração das espécies em que se fizer necessária a aplicação de incisões para realização da inspeção, deve-se verificar a existência de coágulos sanguíneos, os quais devem ser retirados.

Art. 219. A Inspeção deve determinar medidas especiais quanto às condições de retirada e subsequentes cuidados para aproveitamento do encéfalo.

Art. 220. Os estômagos de ruminantes destinados à alimentação humana devem ser rigorosamente lavados imediatamente após o esvaziamento.

§ 1º Na fase de pré-cozimento, permite-se o branqueamento de estômagos de ruminantes pelo emprego de peróxido de hidrogênio, cal ou sua combinação com carbonato de sódio, além de outras substâncias aprovadas pelo órgão competente da Saúde e permitidas pelo Serviço de Inspeção Municipal, devendo os mesmos ser lavados com água, depois do tratamento, para remoção total do produto empregado.

§ 2º Permite-se a extração da mucosa do abomaso para produção de coalho.

Art. 221. Entende-se por produtos de triparia as vísceras abdominais consideradas como envoltórios naturais, tais como o estômago, intestinos e a bexiga, após receberem os tratamentos tecnológicos específicos.

Parágrafo único. Podem ainda ser utilizados como envoltórios o peritônio parietal, o epíplon e a pele de suíno, devidamente depilada.

Art. 222. Os produtos de triparia não podem ser empregados como matéria-prima na composição de produtos cárneos, sendo permitido seu uso apenas como envoltório natural para produtos cárneos embutidos.

§ 1º Para seu aproveitamento é necessário que sejam raspados e lavados, considerando-se como processos de conservação a dessecação, a salga ou outros aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§ 2º Permite-se o tratamento dos intestinos com coadjuvantes de tecnologia, desde que aprovados pelo órgão competente da Saúde e permitidos pelo Serviço de Inspeção Municipal, devendo os mesmos ser lavados com água depois do tratamento, para remoção total do produto empregado.

Art. 223. Os produtos de triparia destinados ao consumo e à produção de envoltórios devem ser inspecionados, principalmente quanto à sua integridade, estado de conservação e toalete.

Art. 224. É proibido o uso de tonsilas, glândulas salivares, ovários, baço, testículo, linfonodos, nódulos hemolinfáticos e outras glândulas como matéria-prima para o preparo de produtos cárneos.

Art. 225. Permite-se o aproveitamento de glândulas e outros órgãos, cartilagens, mucosas e bile das diversas espécies animais de abate como matéria-prima destinada à elaboração de enzimas e produtos opoterápicos, bem como de sangue fetal para a obtenção de soro, desde que disponham de instalações e equipamentos apropriados, observadas as disposições da legislação específica.

Seção II
Inspeção industrial e sanitária de ovos e derivados

Art. 226. Entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha.

Parágrafo único. Os ovos de outras espécies devem denominar-se segundo a espécie de que procedam.

Art. 227. Ovos frescos ou submetidos a processos de conservação aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal, só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e classificação previstos no presente Regulamento.

Art. 228. Entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida no presente Regulamento.

Art. 229. Os ovos recebidos no Estabelecimento de Ovos Comerciais devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas relacionados ou cadastrados junto ao serviço oficial competente.

§ 1º Os Estabelecimentos de Ovos Comerciais devem manter uma relação atualizada dos fornecedores.

§ 2º Os ovos recebidos nestes estabelecimentos devem chegar devidamente identificados e acompanhados de uma ficha de procedência, de acordo com o modelo estabelecido em normas complementares.

Art. 230. Após a classificação dos ovos, o estabelecimento dever manter registros auditáveis e disponíveis ao Serviço de Inspeção.

Parágrafo único. Os registros devem abranger dados de rastreabilidade, quantidade de ovos classificados por categoria de qualidade e de peso e outros controles, conforme exigência do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 231. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos, que serão verificados pela Inspeção:

I - garantir condições de higiene em todas as etapas do processo;
II - armazenar e utilizar embalagens de maneira a assegurar a inocuidade do produto;
III - realizar exame pela ovoscopia em câmara destinada exclusivamente a essa finalidade;
IV - medir a altura da câmara de ar com instrumentos específicos;
V - classificar e pesar os ovos com equipamentos específicos;
VI - executar os programas de autocontrole; e
VII - implantar programa de controle de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes em ovos provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução.

Art. 232. Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados em ovos de categorias “A” e “B”, de acordo com as suas características qualitativas.

Parágrafo único. A classificação dos ovos por peso deve atender as normas específicas.

Art. 233. Ovos da categoria “A” devem apresentar as seguintes características qualitativas:

I - casca e cutícula de forma normal, lisa, limpas, intactas;
II - câmara de ar com altura não superior a 6mm (seis milímetros) e imóvel;
III - gema visível à ovoscopia, somente sob a forma de sombra, sem contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central;
IV - clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas; e
V - cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

Art. 234. Ovos da categoria “B” devem apresentar as seguintes características:

I - ovos considerados inócuos, mas que não se enquadrem nas características fixadas na categoria “A”;
II - ovos que apresentem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema; ou
III - ovos provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.
IV - estes ovos devem ser reclassificados em local específico, previamente ao processo de lavagem, acondicionados e identificados.

Parágrafo único. Os ovos da categoria “B” serão destinados exclusivamente à industrialização.

Art. 235. Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados para a industrialização, tão rapidamente quanto possível.

Art. 236. É proibida a utilização de ovos sujos trincados para a fabricação de produtos de ovos.

Parágrafo único. É proibida a lavagem de ovos sujos trincados.

Art. 237. Os ovos destinados para a produção de produtos de ovos devem ser previamente lavados e secos antes de serem processados.

Art. 238. Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as grandes variações de temperatura.

Art. 239. São considerados impróprios para consumo os ovos que apresentem:

I - alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;
II - mumificação ou que estejam secos por outra causa;
III - podridão vermelha, negra ou branca;
IV - contaminação por fungos, externa ou internamente;
V - cor, odor ou sabor anormais;
VI - sujidades externas por materiais estercorais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;
VII - rompimento da casca e que estiverem sujos;
VIII - rompimento da casca e das membranas testáceas;
IX - contaminação por substâncias tóxicas; ou
X - apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica.

Parágrafo único. São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que forem submetidos ao processo de incubação ou por outras causas a critério da Inspeção.

Art. 240. Os ovos considerados impróprios para o consumo humano devem ser condenados, podendo ser aproveitados para uso não comestível, desde que a industrialização seja realizada em instalações apropriadas e sejam atendidas as especificações do produto não comestível que será fabricado.

Art. 241. É proibido o acondicionamento de ovos em uma mesma embalagem quando se tratar de:

I - ovos frescos com ovos submetidos a processos de conservação; e
II - ovos de espécies diferentes.

Art. 242. Os aviários, granjas e outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo setor competente pela sanidade animal não podem destinar sua produção de ovos ao consumo.

Seção III
Inspeção industrial e sanitária de leite e derivados

Art. 243. A inspeção de leite e seus derivados, além das exigências previstas no presente regulamento, abrange a verificação:

I - do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;
II - das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição;
III - das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e dos processos analíticos;
IV - dos programas de autocontrole implantados.

Art. 244. Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

§ 1° O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

§ 2° Permite-se a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.
Art. 245. Entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

Art. 246. Entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de 30 (trinta) dias que antecedem a parição prevista.

Art. 247. Entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e, por leite de conjunto, o resultante da mistura de leites individuais.

Art. 248. Entende-se por gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

Art. 249. O gado leiteiro deve ser mantido sob controle veterinário, abrangendo os aspectos discriminados a seguir e outros estabelecidos em legislação específica:

I - regime de criação;
II - manejo nutricional;
III - estado sanitário dos animais, especialmente das vacas em lactação, e adoção de medidas de caráter permanente contra a tuberculose, brucelose, mastite e outras doenças que possam comprometer a inocuidade do leite;
IV - controle dos produtos de uso veterinário utilizados no rebanho;
V - qualidade da água destinada aos animais e da utilizada na higienização de instalações, equipamentos e utensílios;
VI - condições higiênicas dos equipamentos e utensílios, locais da ordenha, currais, estábulos e demais instalações que tenham relação com a produção de leite;
VII - manejo e higiene da ordenha;

VIII - condições de saúde dos ordenhadores para realização de suas funções, com comprovação documental;
IX - exame do leite de conjunto e, se necessário, do leite individual; e
X - condições de refrigeração, conservação e transporte do leite.

Parágrafo único. É proibido ministrar substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção Láctea com prejuízo da saúde animal e humana.

Art. 250. Os diversos setores da Superintendência de Desenvolvimento Rural - SDR, respeitando-se as suas competências, atuarão em conjunto para verificar, sempre que necessário, a execução dos controles referidos no artigo anterior.

Art. 251. O Serviço de Inspeção Municipal, através da Coordenadoria Especial de Inspeção e Fiscalização Agropecuária, colaborará com o setor competente pela sanidade animal na execução de um plano para controle e erradicação da tuberculose, da brucelose ou de quaisquer outras doenças dos animais produtores de leite.

Art. 252. É obrigatória a obtenção de leite em condições higiênicas, abrangendo o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.

§ 1° Logo após a ordenha, manual ou mecânica, o leite deve ser filtrado por meio de utensílios específicos previamente higienizados.

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

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

Art. 253. Entende-se por tanque comunitário o equipamento de refrigeração por sistema de expansão direta, utilizado de forma coletiva exclusivamente por produtores de leite, para conservação do leite cru refrigerado na propriedade rural.

Parágrafo único. Excepcionalmente, o tanque comunitário poderá ser instalado fora da propriedade rural, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 254. É proibida, nas propriedades rurais, a padronização ou o desnate parcial ou total do leite.

Art. 255. É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independente da espécie:

I - pertençam à propriedade que esteja sob interdição;
II - não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;
III - estejam no último mês de gestação ou na fase colostral;
IV - apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infecto-contagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;
V - estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante; ou
VI - receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite.

Art. 256. A captação e transporte de leite cru diretamente nas propriedades rurais deve atender ao disposto em normas complementares.

§ 1º Para fins de rastreabilidade, na captação de leite por meio de carro-tanque isotérmico, deve ser colhida amostra do leite de cada produtor ou tanque comunitário previamente à captação, identificada e conservada até a recepção no estabelecimento industrial.

§ 2° É permitido o transporte do leite em latões da propriedade até a instalação industrial, onde o mesmo será processado, desde que conservado em temperatura de até 4ºC e garantida a sua rastreabilidade.

Art. 257. Após a captação do leite cru na propriedade rural, é proibida qualquer operação envolvendo essa matéria-prima em locais não registrados ou relacionados no Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 258. Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implantação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 259. A análise das amostras de leite colhidas nas propriedades rurais para atendimento ao programa nacional da qualidade do leite é de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente receber o leite dos produtores, e abrange:

I - contagem de células somáticas (CCS);
II - contagem bacteriana total (CBT);
III - composição centesimal;
IV - detecção de resíduos de produtos de uso veterinário; e
V - outras que venham a ser determinadas em normas complementares.

Parágrafo único. Devem ser seguidos os procedimentos estabelecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal, para a colheita de amostras.

Art. 260. Considera-se leite normal o produto que apresente:

I - características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;
II - teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);
III - teor mínimo de proteína de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);
IV - teor mínimo de lactose de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);
V - teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
VI - teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
VII - acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido lático/100 ml;
VIII - densidade relativa a 15ºC (quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos) expressa em g/ml; e
IX - índice crioscópico entre -0,530ºH (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e - 0,550°H (quinhentos e cinquenta milésimos de grau Hortvet negativos), equivalentes a - 0,512ºC (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a -0,531°C (quinhentos e trinta e um milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente.

§ 1º Para ser considerado normal, o leite cru oriundo da propriedade rural deve se apresentar dentro dos padrões para contagem bacteriana total e contagem de células somáticas dispostos em normas complementares.

§ 2º O leite não deve apresentar substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico.

§ 3º O leite não deve apresentar resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica.

Art. 261. A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as seguintes especificações e outras determinadas em normas complementares:

I - características sensoriais (cor, odor e aspecto);
II - temperatura;
III - teste do álcool/alizarol;
IV - acidez titulável;
V - densidade relativa à 15ºC (quinze graus Celsius);
VI - teor de gordura;
VII - teor de sólidos totais e sólidos não gordurosos;
VIII - índice crioscópico;
IX - pesquisa de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes;
X - pesquisa de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade e conservadores; e
XI - pesquisa de outros indicadores de fraudes que se faça necessária.

Art. 262. O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção do leite, bem como pela seleção da matéria-prima destinada à produção de leite para consumo humano direto e industrialização, conforme padrões analíticos especificados no presente Regulamento e em normas complementares.

Parágrafo único. Após as análises de seleção da matéria-prima e detectada qualquer não conformidade na mesma, a empresa receptora será responsável pela destinação, de acordo com o disposto no presente Regulamento e nas normas de destinação estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 263. A Inspeção Municipal, quando julgar necessário, realizará as análises previstas nas normas complementares ou nos programas de autocontrole.

Art. 264. Considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru quando:

I - provenha de propriedade interditada por setor competente da Superintendência de Desenvolvimento Rural - SDR;
II - apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica, inibidores, neutralizantes de acidez, reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, conservadores ou outras substâncias estranhas à sua composição;
III - apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância;
IV - revele presença de colostro; ou
V - apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único. O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento, bem como toda a quantidade a que tenha sido misturado, deve ser descartado e inutilizado pela empresa, sem prejuízo da legislação ambiental.

Art. 265. Considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru quando:

I - não atenda aos padrões para leite normal;
II - coagule pela prova do álcool/alizarol na concentração estabelecida em normas complementares;
III – apresente fraudes diferentes das previstas no artigo anterior; ou
IV - apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único. O leite em condições de aproveitamento condicional deve ser destinado pela empresa de acordo com o disposto no presente Regulamento e nas normas de destinação estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 266. O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende as seguintes operações, entre outros processos aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal:

I - pré-beneficiamento do leite compreendendo, de forma isolada ou combinada, as etapas de filtração sob pressão, clarificação, bactofugação, mi-

crofiltração, padronização do teor de gordura, termização (préaquecimento), homogeneização e refrigeração; e
II - beneficiamento do leite compreendendo os processos de pasteurização, ultra-alta temperatura (UAT ou UHT) e esterilização.

§ 1º Permite-se o congelamento do leite para aquelas espécies em que o procedimento seja tecnologicamente justificado, estabelecido em normas complementares.

§ 2º É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

Art. 267. Entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

Parágrafo único. Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer outra operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.

Art. 268. Entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 269. Entende-se por termização (pré-aquecimento) a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru.

§ 1° Considera-se aparelhagem própria aquela provida de dispositivo de controle de temperatura e de tempo, de modo que o produto termizado satisfaça às exigências do presente Regulamento.

§ 2º O leite termizado deve:

I - ser refrigerado imediatamente após o aquecimento; e
II - manter as reações enzimáticas do leite cru.

§ 3º É proibida a destinação de leite termizado para a produção de leite para consumo humano direto.

Art. 270. Entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com o objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de microrganismos patogênicos eventualmente presentes, promovendo mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

§ 1º Permitem-se os seguintes processos de pasteurização do leite:

I - Pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite de 63 a 65ºC (sessenta e três a sessenta e cinco graus Celsius) por 30 (trinta) minutos, dispondo de mecanismo que garanta a homogenização da temperatura do leite, em aparelhagem própria; e
II - Pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar de 72 a 75ºC (setenta e dois a setenta e cinco graus Celsius) por 15 a 20 (quinze a vinte) segundos, em aparelhagem própria.

§ 2º Podem ser aceitos pelo Serviço de Inspeção Municipal, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada à equivalência ao processo.

§ 3º É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle de temperatura, termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.

§ 4º Para o sistema de pasteurização rápida, essa aparelhagem deve ainda incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.

§ 5º O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser refrigerado imediatamente entre 2ºC e 4ºC (dois e quatro graus Celsius)

§ 6º Para o leite de consumo humano, permitem-se os seguintes tipos de pasteurização e envase:

I - Pasteurização rápida e envase automático em circuito fechado no menor prazo possível e distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4ºC (quatro graus Celsius), desde que os equipamentos utilizados sejam experimentalmente testados, conforme o presente Regulamento;
II - Pasteurização lenta e envase automático, semi-automático, ou similar, pós pasteurização, distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4ºC (quatro graus Celsius);
III - Pasteurização lenta do leite pré-envasado, distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4ºC (quatro graus Celsius).

§ 7º É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos a temperatura de 2ºC a 4ºC (dois a quatro graus Celsius).

§ 8º O leite pasteurizado deve apresentar prova de fosfatase alcalina negativa e prova de peroxidase positiva.

§ 9º É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.

Art. 271. Entende-se por processo de ultra-alta temperatura (UAT ou UHT) o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura de 130 a 150ºC (cento e trinta a cento e cinquenta graus Celsius), durante 02 a 04 (dois a quatro) segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32ºC (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

§ 1º Podem ser aceitos pelo Serviço de Inspeção Municipal, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada à equivalência ao processo.

§ 2º É permitido o armazenamento do leite UHT em tanques assépticos e herméticos previamente ao envase.

Art. 272. Entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura de 110 a 130°C (cento e dez a cento e trinta graus Celsius) durante 20 a 40 (vinte a quarenta) minutos, em equipamentos próprios.

Parágrafo único. Podem ser aceitos pelo Serviço de Inspeção Municipal, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada à equivalência ao processo.

Art. 273. São fixados os seguintes limites superiores de temperatura aplicados ao leite:

I - conservação e expedição no Posto de Refrigeração: 4ºC (quatro graus Celsius);
II - conservação na Usina de Beneficiamento ou Fábrica de Laticínios antes da pasteurização: 04ºC (quatro graus Celsius);
III - refrigeração após a pasteurização: 04ºC (quatro graus Celsius);
IV - estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 04ºC (quatro graus Celsius);
V - entrega ao consumo do leite pasteurizado: 07ºC (sete graus Celsius); e
VI - estocagem e entrega ao consumo do leite UAT (UHT) e esterilizado: temperatura ambiente.

Art. 274. O leite termicamente processado para consumo humano direto pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, semi-automático ou outro sistema similar, por meio de circuito fechado ou não, processado pela pasteurização lenta, pré ou pós envase, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.

§ 1º Os equipamentos de envase devem conter dispositivos que garantam a manutenção dos padrões de qualidade e identidade para o leite, embalagens conforme estabelece este regulamento.

§ 2º O envase do leite para consumo humano direto pode ser realizado em qualquer estabelecimento de leite e derivados desde tenha estrutura adequada para essa operação e não interfira nas demais operações do estabelecimento, conforme previsto no presente Regulamento.

Art. 275. O leite pasteurizado deve ser transportado preferencialmente em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

Parágrafo único. Para um raio de até 100 km em torno do local de processamento permite-se o transporte em veículos não-isotérmicos e sem unidade frigorífica instalada, desde que garantam a manutenção de temperatura no local de entrega não superior a 7ºC (sete graus Celsius).

Art. 276. É proibida a comercialização e distribuição de leite cru para con-

sumo humano direto em todo território municipal, nos termos da legislação.

Art. 277. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos do leite normal, com exceção do teor de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender às normas complementares.

Art. 278. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como padronizado, semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite integral, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender às normas complementares.

Art. 279. Os padrões microbiológicos dos diversos tipos de leite devem atender às normas complementares.

Art. 280. Quando as condições de produção, conservação e transporte, composição, contagem de células somáticas ou contagem bacteriana total não satisfaçam ao padrão a que se destina, o leite pode ser utilizado na obtenção de outro produto, desde que se enquadre no respectivo padrão.

Parágrafo único. Deve ser atendido o disposto no presente Regulamento e nas normas de destinação estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 281. Permite-se a mistura de leites de qualidades diferentes, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

Seção IV
Inspeção industrial e sanitária de produtos das abelhas e derivados

Art. 282. A inspeção de produtos das abelhas e seus derivados, além das exigências já previstas no presente Regulamento, abrange a verificação:

I - da extração, do acondicionamento, da conservação, da origem e do transporte dos produtos das abelhas;
II - do processamento, da armazenagem e da expedição; e
III - dos programas de autocontrole implantados.

Art. 283. As análises de produtos das abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em normas complementares e legislação específica, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.

Art. 284. O mel e o mel de abelhas sem ferrão, quando submetidos ao processo de descristalização, pasteurização ou desumidificação, devem respeitar o binômio tempo e temperatura e demais dispositivos constantes em normas complementares.

Art. 285. São considerados alterados e impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, os produtos das abelhas que evidenciem:

I - características sensoriais anormais;
II - a presença de resíduos estranhos decorrentes de falhas nos procedimentos higiênicos sanitários e tecnológicos; ou
III - a presença de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica.
§ 1º Em se tratando de mel e mel das abelhas sem ferrão, são também considerados alterados os que evidenciem fermentação avançada, hidroximetilfurfural acima do estabelecido em legislação específica e flora microbiana capaz de alterá-los.

§ 2º Em se tratando de pólen apícola, pólen das abelhas sem ferrão, própolis e própolis das abelhas sem ferrão são também considerados alterados os que evidenciem flora microbiana capaz de alterá-los.

§ 3º Em se tratando de geléia real, é também considerada alterada a que evidencie conservação inadequada, indícios de colheita realizada após 72 (setenta e duas) horas, flora microbiana capaz de alterá-la e a presença de microrganismos patogênicos.

Art. 286. São considerados alterados e impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, os derivados de produtos das abelhas, que evidenciem:

I - características sensoriais anormais;
II - matéria-prima em desacordo com as exigências definidas para cada produto das abelhas usado na sua composição;
III - a presença de resíduos estranhos decorrentes de falhas nos procedimentos higiênicos sanitários e tecnológicos; ou
IV - microrganismos patogênicos.

Parágrafo único. Em se tratando de composto de produtos das abelhas com adição de ingredientes, são também considerados alterados os que evidenciem o uso de ingredientes permitidos que não atendam às exigências do órgão competente.

Art. 287. São considerados fraudados (adulterados ou falsificados) os produtos das abelhas que:

I - apresentem substâncias que alterem a sua composição original;
II - apresentem aditivos;
III - apresentem características de obtenção a partir de alimentação artificial das abelhas;
IV - houver a subtração de qualquer dos seus componentes, em desacordo com o presente Regulamento ou normas complementares;
V - forem de um tipo e se apresentem rotulados como de outro;
VI - apresentem adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto; ou
VII - tenham sido elaborados a partir de matéria-prima imprópria para processamento.

Parágrafo único. Em se tratando de mel e mel de abelhas sem ferrão são também considerados fraudados os que evidenciem a adição de açúcares.

Art. 288. São considerados fraudados (adulterados ou falsificados) os derivados de produtos das abelhas que:

I - forem de um tipo e se apresentem rotulados como de outro;
II - apresentem adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto; ou
III - tenham sido elaborados a partir de matéria-prima imprópria para processamento.

§ 1º Em se tratando de composto de produtos das abelhas sem adição de ingredientes, são também considerados fraudados os que evidenciem a presença de aditivos ou quaisquer outros ingredientes não permitidos.

§ 2º Em se tratando de compostos de produtos das abelhas com adição de ingredientes, são também considerados fraudados os que evidenciem o uso de ingredientes não permitidos ou de ingredientes permitidos em quantidade acima do limite estabelecido em legislação específica.

Art. 289. Os produtos das abelhas e derivados alterados, fraudados ou impróprios para o consumo humano, na forma como se apresentam, podem ter aproveitamento condicional quando previstos em normas complementares.

Art. 290. Os estabelecimentos de produtos das abelhas que recebem matérias-primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores em sistema de informação adotado pelo Serviço de Inspeção Municipal e conforme normas complementares.

Art. 291. Os produtos das abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

Seção V
Inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal e derivados

Art. 292. A inspeção do SIM Teresina/POV estende-se as casas atacadistas e varejistas, em caráter supletivo, sem prejuízo da fiscalização sanitária local e terá por objetivo reinspecionar produtos de origem vegetal e verificar se existem produtos que não foram inspecionados na origem ou, quando o tenham sido, infrinjam dispositivos deste regulamento.

§ 1º A prévia inspeção exercida pelo SIM Teresina será supervisionada por profissionais habilitados e terá como objetivos:

I – o controle das condições higiênicas, sanitárias e tecnológicas, de produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento e transporte de produtos de origem vegetal e seus derivados;
II – o controle de qualidade e as condições técnico-sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos, preparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados, transportados, distribuídos e comercializados os produtos de origem vegetal;
III – a fiscalização das condições de higiene das pessoas que trabalham nos

estabelecimentos referidos no inciso anterior;
IV – a fiscalização e controle de todos os materiais utilizados na manipulação, acondicionamento e embalagem de produtos de origem vegetal;
V – a disciplina dos padrões higiênicos, sanitários e tecnológicos dos produtos de origem vegetal;
VI – a fiscalização e o controle do uso dos aditivos empregados na industrialização dos produtos de origem vegetal;
VII – a fiscalização de produtos e subprodutos existentes no mercado de consumo, para efeito de verificação e cumprimento das normas estabelecidas;
VIII – a realização dos exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos, fisioquímicos, enzimáticos e dos caracteres organolépticos de matéria-prima e produtos, quando necessários.

Art. 293. Todo estabelecimento registrado possuirá inspeção industrial e sanitária, realizada por profissionais habilitados e Fiscais de Produtos Vegetais pertencente ao SIM Teresina/POV.

Art. 294. A inspeção industrial e sanitária dos estabelecimentos e do comércio ambulante de vegetais será realizada periodicamente pelos fiscais do SIM Teresina/POV.

Art. 295. Por ocasião do registro inicial ou da renovação do registro dos estabelecimentos previstos neste regulamento, a juízo do SIM Teresina/POV, poderá ser exigido que a empresa apresente um responsável técnico de nível superior, legalmente habilitado.

Parágrafo único. Para efeito de responsabilidade técnica são considerados aptos a todos os profissionais que tenham, no mínimo, segundo grau completo e, em seu currículo escolar, a cadeira específica em tecnologia de alimentos, industrialização e conservação dos produtos de origem vegetal e na regulamentação da profissão a atribuição específica para tal atividade.

Subseção I
Da Classificação

Art. 296. Os estabelecimentos sujeitos a este regulamento classificam-se, em:

I - PR - Propriedades Rurais: são os estabelecimentos situados geralmente em zona rural, destinados a produção de hortifrutigranjeiros, obedecendo às normas específicas para cada tipo.
II - FV - Fábrica de Produtos de Origem Vegetal: são os estabelecimentos destinados a transformação de matéria prima para a elaboração de produtos destinados ao consumo humano.
III - EV - Entrepostos de vegetais: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de produtos frescos, refrigerados ou conservados.
IV - VA - Vendedor Ambulante: são os estabelecimentos destinados a comercialização de produtos de origem vegetal nas vias e praças públicas, em barracas padrão.

Subseção II
Do Funcionamento do Serviço de Inspeção

Art. 297. O SIM Teresina/POV será composto, exclusivamente, por Profissionais Habilitados e Fiscais de Produto Vegetal.

Art. 298. Os processos de registro dos estabelecimentos serão sempre encaminhados ao SIM Teresina/POV e analisado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 299. As liberações para o funcionamento dos estabelecimentos com inspeção serão de competência exclusiva do SIM Teresina/POV.

Art. 300. A inspeção sanitária será instalada nos estabelecimentos de produtos de origem vegetal somente após o registro do mesmo no SIM Teresina/POV, cabendo a este determinar o número de fiscais necessários para a racionalização das atividades.

Art. 301. Serão inspecionados todos os produtos de origem vegetal nos estabelecimentos com registro no SIM Teresina/POV.

Art. 302. A inspeção sanitária e industrial de produtos de origem vegetal será executada pela Coordenadoria Especial de Defesa e Inspeção Agropecuária ou outros órgãos afins com ela conveniados.

Parágrafo único. O Poder Executivo poderá solicitar o apoio técnico e operacional dos órgãos de fiscalização estadual e federal, no que for necessário, para o fiel cumprimento da Legislação Municipal, podendo, ainda, no interesse da saúde pública, exercer fiscalização conjunta com esses órgãos e requerer, no que couber, a participação da Secretaria Municipal de Saúde e de associações profissionais ligadas à matéria.

Art. 303. O SIM poderá solicitar o auxílio policial, quando necessário, para o desenvolvimento de suas funções.

Subseção III
Matéria Prima

Art. 304. As matérias primas a serem utilizadas por estes estabelecimentos deverão ser oriundas de estabelecimentos que possuam controle fitossanitário da lavoura.

§ 1º O controle fitossanitário neste artigo abrangerá todas as ações tecnicamente recomendáveis para que se mantenham as lavouras livres de pragas e de contaminantes químicos ou biológicos, que comprometam a qualidade de matéria prima.

§ 2º A água utilizada para a irrigação da lavoura e/ou para lavagem dos vegetais deverá ser de boa procedência e livre de qualquer contaminante nocivo a saúde humana deste a sua captação, depósito e utilização final.

Art. 305. Só poderão ser adicionados aditivos, coadjuvantes ou outras substâncias permitidas na legislação vigente.

Parágrafo único. Os aditivos coadjuvantes na tecnologia de produção deverão possuir registro no órgão competente e formulados até as proporções máximas permitidas pela legislação vigente.

Art. 306. No caso de uso de agrotóxicos, o vegetal tratado com os mesmos só poderá ser utilizado como matéria prima para alimentação depois de decorrido o período de carência recomendado pelo fabricante.

Art. 307. Fica proibido a comercialização de frutas, verduras, cereais e produtos geneticamente modificados, ou seja, transgênicos, ficando a critério do SIM/POV e do Ministério da Agricultura ou Saúde tal liberação.

CAPÍTULO IX
Estabelecimento para Abate e Industrialização de Pequenos Animais

Art. 308. Para fins deste Regulamento:

I - no estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais podem ser abatidas e industrializadas as diversas espécies de aves, coelhos, rãs, répteis e outros pequenos animais:

a) o abate de diferentes espécies, inclusive de médios animais, em um mesmo estabelecimento pode ser realizado desde que haja instalações e equipamentos específicos para a finalidade;
b) o abate pode ser realizado desde que seja evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto a higienização das instalações e equipamentos.

II - estão incluídas nas aves as espécies como: peru, frango, pombo, pato, marreco, ganso, perdiz, chucar, codorna, faisão e outras aves;
III - entende-se como carne de aves a parte muscular comestível das aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária oficial antes e depois do abate;
IV - entende-se como carcaça o corpo inteiro de uma ave após insensibilização ou não, sangria, depenagem e evisceração, onde o papo, traquéia, esôfago, intestinos, cloaca, baço, órgãos reprodutores, pulmões tenham sido removidos, sendo facultativa a retirada dos rins, pés, pescoço e cabeça;
V - entende-se por corte a parte ou fração da carcaça com limites previamente especificados pelo Serviço de Inspeção Municipal, com osso ou sem osso, com pele ou sem pele, temperados ou não, sem mutilações e/ou dilacerações;
VI - entende-se por recorte a parte ou fração de um corte;
VII - entende-se como miúdos as vísceras comestíveis o fígado sem a vesícula biliar, o coração sem o saco pericárdio e a moela sem o revestimento interno e seu conteúdo totalmente removido;
VIII - entende-se por pré-resfriamento o processo de rebaixamento da temperatura das carcaças de aves, imediatamente após as etapas de evisceração

e lavagem, realizado por sistema de imersão em água gelada ou passagem por túnel de resfriamento, obedecidos os respectivos critérios técnicos específicos;
IX - entende-se por resfriamento o processo de refrigeração e manutenção da temperatura entre 0ºC (zero grau centígrado) a 04ºC (quatro graus centígrados positivos) dos produtos de aves (carcaças, cortes ou recortes, miúdos e/ou derivados), com tolerância de 01ºC (um grau) medidos na intimidade dos mesmos;
X - entende-se por congelamento o processo de congelamento e manutenção a uma temperatura não maior que -12ºC, dos produtos de aves (carcaças, cortes ou recortes, miúdos ou derivados) tolerando-se uma variação de até 02ºC (dois graus centígrados), medidos na intimidade dos mesmos;
XI - entende-se por temperado o processo de agregar ao produto da ave condimentos e/ou especiarias devidamente autorizados pelo Serviço de Inspeção Municipal, sendo posteriormente submetido apenas a refrigeração (resfriamento ou congelamento).

Art. 309. Não será autorizado o funcionamento ou construção de estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais quando localizado nas proximidades de outros estabelecimentos que, por sua natureza, possam prejudicar a qualidade dos produtos destinados à alimentação humana, que são processados nesses estabelecimentos de abate.

Art. 310. Os equipamentos fixos, tais como, escaldadores, depenadeiras, calhas de evisceração, pré-resfriadores, tanques e outros, deverão ser instalados de modo a permitir a fácil higienização dos mesmos e das áreas circundantes, guardando-se um afastamento mínimo de 60 cm (sessenta centímetros) das paredes e 20 cm (vinte centímetros) do piso, com exceção da trilhagem aérea que deverá guardar a distância mínima de 30 cm (trinta centímetros) das colunas ou paredes.

Art. 311. O estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais deve dispor de instalações composta de seção de recepção; seção de sangria; seção de escaldagem e depenagem; seção de evisceração; seção de depósito; seção de expedição; seção de subprodutos.

Parágrafo único. Quando se tratar de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte a sangria poderá ser realizada na seção de escaldagem e depenagem, o depósito de produtos poderá ser na seção de expedição, e a seção de sub-produtos poderá ser dispensada desde que os sub-produtos sejam retirados do estabelecimento imediatamente.

Art. 312. A recepção das aves será em plataforma coberta, devidamente protegida dos ventos predominantes e da incidência direta dos raios solares.

Parágrafo único. A critério do serviço de inspeção, essa seção poderá ser parcial ou totalmente fechada, atendendo as condições climáticas regionais, desde que não haja prejuízo para a ventilação e iluminação.

Art. 313. Os contentores e/ou estrados, após vazios, deverão ser encaminhados para a higienização e desinfecção e depositados em local adequado ou devolvidos para o veículo de transporte das aves.

Art. 314. A sangria pode ser realizada em "túnel de sangria", com as aves contidas pelos pés, apoiados em trilhagem aérea, ou sangria em funil.

Art. 315. O sangue deverá ser recolhido em calha própria, de material inoxidável ou alvenaria, totalmente impermeabilizada com cimento liso, denominada "calha de sangria".

Art. 316. O sangue coletado deverá ser destinado para industrialização como não comestível, ou outro destino conveniente a critério da Inspeção, podendo, quando não existir graxaria, ser cozido.

Art. 317. A seção de sangria deverá dispor obrigatoriamente de lavatórios acionados a pedal ou outros mecanismo que impeça o uso direto das mãos.

Art. 318. A escaldagem e depenagem poderão ser realizadas em instalações comuns às duas atividades, separadas através de paredes das demais áreas operacionais, podendo ser na mesma área da sangria, desde que esta operação não interfira nas outras atividades.

Art. 319. O ambiente da escaldagem e depenagem deverá possuir ventilação suficiente para exaustão do vapor d'água proveniente de escaldagem e da impureza em suspensão, recomendando-se o emprego de "lantennins", coifas ou exaustores, quando a ventilação natural for insuficiente, podendo ser dispensado de forro nesta dependência.

Art. 320. A escaldagem deverá, obrigatoriamente, ser executada logo após o término da sangria, sob condições definidas de temperatura e tempo, ajustados às características das aves em processamento, não se permitindo a introdução de aves ainda vivas no sistema.

Art. 321. Serão condenadas, total ou parcialmente, as aves quando se verificarem falhas na escaldagem que demonstrem alterações nas carcaças ou parte de carcaças pelo uso de altas temperaturas ou tempo prolongado na execução desta operação.

Art. 322. Quando a escaldagem for executada em tanque, o mesmo deverá ser construído de material inoxidável, a água de escaldagem deverá ser renovada a cada hora (1,5 litros por ave) e em seu volume total a cada turno de trabalho ou a juízo da Inspeção.

Art. 323. A depenagem deverá ser processada logo após a escaldagem, sendo proibido o seu retardamento.

Art. 324. Não será permitido o acúmulo de penas no piso devendo, para tanto, haver o recolhimento contínuo das mesmas para o exterior da dependência.

Art. 325. Os trabalhos de evisceração deverão ser executados em instalação própria, isolada da área de escaldagem e depenagem, compreendendo desde a operação de corte de pele do pescoço, até a "toalete final" das carcaças.

Parágrafo único. Nessa seção poderão também ser efetuadas as fases de pré-resfriamento, gotejamento, processamento, embalagem primária, classificação e armazenagem, desde que a área permita a perfeita acomodação dos equipamentos e não haja prejuízo higiênico para cada operação.

Art. 326. Antes da evisceração, as carcaças deverão ser lavadas em chuveiros de aspersão ou pistola, dotados de água sob adequada pressão, com jatos orientados no sentido de que toda a carcaça seja levada, inclusive os pés, sendo que os chuveiros poderão ser localizados no início da calha de evisceração e no final, antes do pré-resfriamento.

Art. 327. A evisceração, não automatizada, será obrigatoriamente realizada com as aves suspensas pelos pés e pescoços em ganchos de material inoxidável, presos em trilhagem aérea ou em mesas de evisceração.

Art. 328. As operações de evisceração deverão, ainda, observar os cuidados necessários para evitar o rompimento de vísceras e o contato das carcaças com superfícies contaminadas.

Art. 329. A trilhagem aérea, quando houver, será disposta sobre a calha a uma altura tal que não permita que as aves aí dependuradas possam tocar na calha ou em suas águas residuais.

Art. 330. As etapas de evisceração compreendem:

I - cortes da pele do pescoço e traquéia;
II - extração de cloaca;
III - abertura do abdômen;
IV - eventração (exposição das vísceras);
V - inspeção sanitária;
VI - retirada das vísceras;
VII - extração dos pulmões;
VIII - "toalete" (retirada do papo, esôfago, traquéia, etc.);
IX - lavagem final (externa e internamente).

Art. 331. Não será permitida a retirada de órgãos e/ou partes de carcaças antes que seja realizada a inspeção post-mortem.

Art. 332. A calha de evisceração, quando houver, deverá apresentar declive acentuado para o ralo coletor e dispor de água corrente a fim de permitir remoção contínua dos resíduos para o exterior da dependência e dispor de pontos d'água (torneiras) localizadas em suas bordas.

Art. 333. As vísceras não comestíveis serão lançadas diretamente na calha de evisceração e conduzidas aos depósitos coletores ou diretamente para a seção de subprodutos não comestíveis (graxaria).

Parágrafo único. No caso de mesa de evisceração serão depositadas em bombonas próprias.

Art. 334. As vísceras comestíveis serão depositadas em recipientes de aço inoxidável, material plástico ou similar, após previamente preparadas e lavadas, sendo que a moela deve ser aberto e retirado o seu conteúdo imediatamente e após serão acondicionadas em recipientes adequados e resfriadas, podendo ser utilizado gelo.

Art. 335. Todas as partes comestíveis (coração, fígado, moela, pés e cabeça), quando retirados na evisceração para fins comestíveis, deverão ser imediatamente pré-resfriados em resfriadores contínuos por imersão obedecendo ao princípio da renovação de água contracorrente e a temperatura máxima de 4ºC, ou em pré-resfriadores fixos com água gelada ou água com gelo, desde que atendida a determinação de renovação da água.

Art. 336. A gordura cavitária e de cobertura da moela, poderá ser utilizada para fins comestíveis quando retirada durante o processo de evisceração, antes da retirada e abertura da moela e ainda sob o mesmo tratamento dos miúdos comestíveis.

Art. 337. Os pulmões serão obrigatoriamente retirados e depositados junto com as vísceras não-comestíveis.

Art. 338. Após a evisceração as carcaças devem receber uma lavagem final por aspersão, de modo que as superfícies internas e externas sejam limpas eficazmente.

Art. 339. Não será permitida a entrada de carcaças no sistema de pré-resfriamento por imersão, quando contenham no seu interior água residual de lavagem por aspersão e/ou qualquer tipo de contaminação visível nas suas superfícies externas e internas.

Art. 340. O recolhimento de ovários de aves (reprodutoras ou poedeiras comerciais) será permitido desde que:

I - a coleta seja realizada somente após a liberação das aves por parte da Inspeção, desde que sejam observados todos os princípios básicos de higiene recomendados;
II - o produto seja resfriado imediatamente após a coleta, a uma temperatura de 04ºC ou inferior e seja armazenado e transportado sob refrigeração (0ºC) e destinado exclusivamente para pasteurização.

Art. 341. O pré-resfriamento é opcional e poderá ser efetuado através de:

I - aspersão de água gelada;
II - imersão em água por resfriadores contínuos, tipo rosca sem fim;
III - resfriamento por ar (câmaras frigoríficas);
IV - imersão em tanque com água gelada:
V- outros processos aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 342. A renovação de água durante os trabalhos, nos resfriadores contínuos tipo rosca sem fim ou fixos, deverá ser constante, na proporção mínima de 1,5 l (um e meio litros) por ave.

Art. 343. No sistema de pré-resfriamento por aspersão a água utilizada deve apresentar os padrões de potabilidade da Portaria nº 36, de 19.01.1990, do Ministério da Saúde.

Art. 344. A temperatura da água do sistema de pré-resfriamento por aspersão não deve ser superior a 4ºC.

Art. 345. A água de renovação do sistema de pré-resfriamento por imersão poderá ser hiperclorada, permitindo-se no máximo 05ppm de cloro livre; no entanto será obrigatoriamente clorada, devendo apresentar cloro residual livre entre 0,5 à 1,00ppm.

Art. 346. A temperatura da água residente, medida nos pontos de entrada e saída das carcaças do sistema pré-resfriamento por imersão, não deve ser superior a 16ºC e 4ºC, respectivamente no primeiro e último estágio, observando-se o tempo máximo de permanência das carcaças no primeiro de trinta minutos.

Art. 347. Cada tanque do sistema pré-resfriadores contínuos por imersão deve ser completamente esvaziado, limpo e desinfetado no final de cada período de trabalho (quatro horas) ou, quando se fizer necessário, a juízo da Inspeção.

Art. 348. A temperatura das carcaças no final do processo de pré-resfriamento deverá ser igual ou inferior a 7ºC, tolerando-se a temperatura de 10ºC para as carcaças destinadas ao congelamento imediato.

Art. 349. Os miúdos devem ser pré-resfriados em resfriadores, por imersão, obedecendo a temperatura máxima de 4ºC e renovação de água, na proporção mínima de 1,5 (um e meio) litros por quilo.

Art. 350. Quando empregada a injeção de ar nos tanques de pré-resfriamento por imersão para efeito de movimentação de água (borbulhamento), deverá o mesmo ser previamente filtrado.

Art. 351. O gotejamento é destinado ao escorrimento da água da carcaça decorrente da operação de pré-resfriamento.

Art. 352. Ao final da fase de gotejamento a absorção da água nas carcaças não deverá ultrapassar a 8% de seu peso.

Art. 353. O gotejamento deverá ser realizado imediatamente ao pré-resfriamento, com as carcaças suspensas pelas asas ou pescoço, em equipamento de material inoxidável, dispondo de calha coletora de água de gotejamento.

Parágrafo único. Processos tecnológicos diferenciados que permitam o escorrimento da água excedente nas carcaças de aves decorrente da operação de pré-resfriamento por imersão poderão ser autorizados, desde que aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 354. As mesas para embalagem de carcaças serão de material liso, lavável, impermeável e resistente, com bordas elevadas e dotadas de sistema de drenagem.

Art. 355. Os miúdos e/ou partes de carcaças, sejam ou não comercializados no interior das mesmas, receberão embalagem própria, sendo obrigatoriamente a cabeça embalada individualmente.

Art. 356. Uma vez embaladas primariamente o acondicionamento de carcaças em embalagens secundárias será feito em continentes novos e de primeiro uso, sendo que tal operação pode ser feita na seção de embalagem primária.

Parágrafo único. Poderá ser permitida, para fins de acondicionamento e/ou transporte, a reutilização de caixas ou recipientes construídos de material que possibilite adequada higienização.

Art. 357. Os estabelecimentos que realizarem cortes e/ou desossa de aves podem fazer essa etapa na mesma seção de evisceração e embalagem primária, desde que com temperatura ambiente não superior a 15ºC e de maneira tal que não interfiram com o fluxo operacional de evisceração, embalagem e classificação.

Parágrafo único. A temperatura das carnes manipuladas nesta seção não poderá exceder 7ºC.

Art. 358. Os estabelecimentos que realizam a produção de carne temperada podem realizar esta operação junto a Seção de evisceração e embalagem, desde que não interfira no fluxo operacional da Seção, como também não comprometa sob o aspecto higiênico-sanitário.

Art. 359. O estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais deverá dispor de um sistema de resfriamento para resfriar e manter resfriado todos os animais abatidos até sua comercialização.

Parágrafo único. O sistema adotado deverá ser proporcional a capacidade de abate e produção.

Art. 360. As carcaças depositadas no sistema de resfriamento deverão apresentar temperatura de no máximo 5°C (cinco graus centígrados).

Art. 361. As carcaças congeladas não deverão apresentar, na intimidade muscular, temperatura superior a -12ºC (doze graus centígrados negativos), com tolerância máxima de 2ºC (dois graus centígrados).

Art. 362. A seção de expedição terá as seguintes características:

I - área dimensionada unicamente para pesagem quando for o caso e acesso ao transporte;
II - totalmente isolada do meio ambiente através de paredes, dispondo somente de aberturas (portas ou óculos) nos pontos de acostamento dos veículos transportadores, bem como entrada (porta) de acesso à seção para o

pessoal que aí trabalha.

Art. 363. Os subprodutos não comestíveis serão armazenados em sala própria para que sejam retirados periodicamente.

Art. 364. O gelo utilizado na indústria, especialmente no pré-resfriamento de carcaças e miúdos, deverá ser produzido com água potável preferentemente no próprio estabelecimento.

Parágrafo único. O equipamento para fabricação do gelo deverá ser instalado em seção a parte, localizado o mais próximo possível do local de utilização.

Art. 365. A "casa de caldeira", quando necessária, será construída afastada 3 metros de qualquer construção, além de atender às demais exigências da legislação específica.

Art. 366. Quando necessárias, as instalações destinadas à lavagem e desinfecção de veículos transportadores de animais vivos e engradados, serão localizadas no próprio estabelecimento, em área que não traga prejuízo de ordem higiênico sanitária.

Art. 367. O consumo médio de água em matadouros avícolas poderá ser calculado tomando-se por base o de 30 (trinta) litros por ave abatida, incluindo-se aí o consumo de todas as seções do matadouro, permitindo-se volume médio de consumo inferior, desde que preservados os requisitos tecnológicos e higiênico-sanitários previstos no presente Regulamento, mediante aprovação prévia da Inspeção.

Parágrafo único. Deverá ser instalado mecanismo de dosagem de cloro da água de abastecimento industrial caso água não tenha portabilidade comprovada.

CAPÍTULO X
Estabelecimentos para Abate e Industrialização para Médios e Grandes Animais

Art. 368. Estabelecimento de abate e industrialização para médios e grandes animais é o estabelecimento dotado de instalações com dimensões e equipamentos adequados para o abate, manipulação, elaboração, industrialização, preparo, conservação, armazenagem e expedição das carnes de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos, caprinos e outros grandes e médios animais, e seus derivados sob variadas formas, devendo possuir instalações de frio compatível com a capacidade de abate.

§ 1º O abate de diferentes espécies, incluídos grandes, médios e pequenos animais, em um mesmo estabelecimento pode ser realizado desde que haja instalações e equipamentos específicos para a finalidade, com completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto a higienização das instalações e equipamentos.

§ 2º O tipo de abate referido acima poderá ser realizado em sistema de trilhagem aérea manual ou no modelo estacionário, no qual o abate do animal seguinte só pode ocorrer após o término das operações do animal anterior.

Art. 369. Deverá ser indicado no momento de protocolar o projeto, as estratégias de destinação das carcaças ou parte destas condenadas pela inspeção sanitária.

Art. 370. O estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais deve dispor de instalações composta de curral de espera dos animais; box de insensibilização; seção de matança; seção de bucharia e triparia; seção de processamento; seção de resfriamento e/ou congelamento; seção de expedição; seção de sub-produtos.

§ 1º Quando se tratar de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte a bucharia e triparia poderá ser na seção de matança, o resfriamento e/ou congelamento de produtos poderá ser na seção de expedição, e a seção de sub-produtos poderá ser dispensada desde que os sub-produtos sejam retirados do estabelecimento imediatamente.

§ 2º Quando o estabelecimento efetuar a industrialização das carnes deverá ter estrutura adequada, de acordo com as exigências definidas neste Regulamento.

Art. 371. Os animais deverão ficar em currais livres de barro por um período determinado pelo inspetor sanitário antes de serem insensibilizados.

Art. 372. Em caso de abate misto no mesmo dia, os bovinos não poderão ficar no mesmo curral dos suínos ou ovinos ou caprinos, sendo que os ovinos e caprinos são os únicos que podem ser alojados no mesmo curral.

Art. 373. Os animais, com exceção dos ovinos, antes da insensibilização deverão ser lavados sobre piso impermeável com água potável sob pressão de forma que os jatos atinjam todas as partes do animal com uma pressão adequada e com canalização das águas residuais.

Art. 374. Os boxes de insensibilização serão de construção em concreto armado de superfície lisa e com as partes móveis metálicas.

Art. 375. Em todos os locais onde são realizadas as operações deverão dispor de lavatórios de mãos com torneiras que não utilizem o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro.

Art. 376. A mesa de inspeção de vísceras vermelhas deverá ter rebordo de no mínimo 0,05 m de altura, orifício para drenagem das águas servidas e esgoto canalizado.

Art. 377. Deverá haver fonte de água fria nas mesas de inspeção que propiciem a lavagem das vísceras e água a 85 ºC em abundância para a higienização das mesas.

Art. 378. A sala de matança terá área suficiente para a sustentação dos equipamentos necessários aos trabalhos de sangria, esfola, evisceração, inspeção de carcaças e vísceras, toalete, lavagem de carcaças, quais sejam: canaleta, plataformas, pias, mesas, além da área disponível para circulação de pessoas e carros, quando necessários.

Art. 379. As operações de sangria, esfola e/ou depilação e evisceração, poderão ser realizadas em ponto fixo.

Art. 380. No caso de abate estacionário todas as operações serão realizadas em ponto fixo até a liberação da carcaça pela inspeção para o resfriamento.

Art. 381. Quando necessária, a área de vômito deverá localizar-se ao lado do box de atordoamento e destina-se à recepção dos animais insensibilizados que daí serão imediatamente alçados e destinados à sangria.

Art. 382. O trilho, quando necessário, na sala de abate, terá altura mínima adequada no ponto de sangria e esfola, de maneira à assegurar no mínimo uma distância de 0,75 m (setenta e cinco centímetros) da extremidade inferior do animal (focinho) ao piso.

Parágrafo único. Na câmara de resfriamento, o trilho ou os penduradores, terão altura suficiente para não permitir o contato das meias carcaças com o piso.

Art. 383. Quando necessárias, as plataformas serão em número suficiente para realizar as operações de troca de patas, esfola, serra, evisceração, inspeção, toalete, carimbagem e lavagem das carcaças, construídas em metal, de preferência ferro galvanizado ou aço inoxidável, antiderrapante e com corrimão de segurança.

Art. 384. As cabeças deverão ser dependuradas em gancheiras próprias, desarticuladas a mandíbula e língua, lavadas e inspecionadas em mesa.

Art. 385. A lavagem da cabeça é feita com o auxílio de uma mangueira em cuja extremidade ajusta-se um cano bifurcado, que se introduz nas narinas e na cabeça, sendo que tal dispositivo pode ser substituído por pistola própria apta à introdução nas narinas.

Art. 386. As meias-carcaças deverão ser lavadas com água sobre pressão antes de estas ingressarem no sistema de resfriamento.

Art. 387. A seção de bucharia e triparia é o local onde serão esvaziados estômagos e intestinos já inspecionados, tendo somente área suja, não sendo, portanto, aproveitados os produtos desta seção como comestíveis.

Parágrafo único. No caso de abate estacionário a seção de bucharia e triparia poderá ser na mesma sala de matança, após a liberação da carcaça pela inspeção para o resfriamento.

Art. 388. Produtos como patas, couros (peles) e resíduos poderão também ser conduzidos a seção de bucharia e triparia.

Art. 389. O estabelecimento deve possuir sistemas de frio que se fizer necessário em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento.

Art. 390. Os sistemas de resfriamento deverão fazer com que a temperatura das carcaças (medida na intimidade das massas musculares) atinja a temperatura estipulada pela legislação vigente, devendo também manter uma distância mínima entre as carcaças de modo que elas não fiquem encostadas.

Art. 391. Os materiais como caixas, bandejas, ganchos e carretilhas deverão ser higienizados sempre ao final dos trabalhos ou quando se julgar necessário.

Art. 392. As operações de processamento dos subprodutos não-comestíveis e condenados deverão seguir as regulamentações específicas e com controle dos Órgãos de Inspeção Sanitária.

Parágrafo único. Se o recolhimento dos resíduos for diário, estes poderão ficar depositados na bucharia/triparia, área suja, caso contrário, deverá haver uma seção para armazenamento destes produtos até o devido recolhimento.

CAPÍTULO XI
Fábrica Para Produtos Cárneos

Art. 393. Fábrica de produtos cárneos é o estabelecimento que industrializa carne de variadas espécies de animais, sendo dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.

Art. 394. Operações é tudo que diz respeito às diversas etapas dos trabalhos executados para a obtenção das carnes e seus subprodutos.

Art. 395. Produto cárneo são as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.

Art. 396. O estabelecimento de fabricação de produtos cárneos deve dispor de instalações composta de recepção de matéria-prima; câmara de resfriamento e/ou congelamento; seção de desossa e processamento; seção de envoltórios; seção de condimentos e ingredientes; seção de cozimento e banha; seção de resfriamento; seção de rotulagem e embalagem secundária; seção de expedição; e seção de sub-produtos.

Parágrafo único. Quando se tratar de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte os condimentos e ingredientes poderão ser preparados e armazenados na seção de processamento, a rotulagem e embalagem secundária poderá ser feita na seção de expedição e a seção de sub-produtos poderá ser dispensada desde que os mesmos sejam retirados do local imediatamente.

Art. 397. Os trilhos, quando necessários, serão metálicos com altura mínima de 2,50 m (dois metros e cinquenta centímetros).

Art. 398. A seção de recepção de matérias-primas deve ser localizada contígua ao sistema de resfriamento e depósito de matéria-prima, ou à sala de desossa e processamento, de maneira que a matéria-prima não transite pelo interior de nenhuma outra seção até chegar a essas dependências.

Art. 399. Toda matéria prima recebida deverá ter sua procedência comprovada por documento do órgão competente aceito pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 400. A indústria que recebe e usa matéria-prima resfriada deve possuir câmara de resfriamento ou outro mecanismo de frio para o seu armazenamento, quando for necessário.

Art. 401. Deve existir no interior da câmara de resfriamento, quando for o caso, prateleiras metálicas e estrados metálicos ou de plástico, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o uso de madeira de qualquer tipo ou de equipamentos oxidados ou com descamação de pintura.

Art. 402. As indústrias que recebem matéria-prima congelada, quando necessário, possuirão câmara de estocagem de congelados ou outro mecanismo de congelamento, com temperatura não superior a -12° (doze graus centígrados negativos).

§ 1º As câmaras de congelados, quando necessárias, serão construídas inteiramente em alvenaria ou isopainéis metálicos.

§ 2º Nas câmaras de congelados não é permitido o uso de estrados de madeira.

§ 3º Em certos casos, a matéria-prima congelada poderá ser armazenada no sistema de resfriamento para o processo de descongelamento e posterior industrialização.

Art. 403. Em estabelecimentos que trabalham com carnes congeladas em blocos (CMS), os mesmos deverão possuir um quebrador de bloco de carnes.

Art. 404. O "pé-direito" da sala de desossa, sala de processamento e demais dependências terá altura mínima de 2,60 m (dois metros e sessenta centímetros).

Art. 405. A manipulação e processamento poderão ser executadas na sala de desossa desde que não traga prejuízos as outras operações e para a higiene e sanidade.

§ 1º O espaço para o processamento deverá ser dimensionado de acordo com os equipamentos instalados em seu interior e com volume de produção/hora e produção/dia, além da diversificação de produtos aí processados.

§ 2º O espaço para processamento disporá de todos os equipamentos mínimos necessários para a elaboração dos produtos fabricados pelo estabelecimento, como moedor de carne, cutter, misturadeira, embutideira, mesas de aço inoxidável, tanques de aço inoxidável ou de plástico, carros de aço inoxidável ou de plástico especial, bandejas ou caixas de plástico ou inoxidável.

§ 3º A desossa poderá ser efetuada na mesma área desde que em momentos diferentes, sendo necessária uma higienização entre as duas operações.

Art. 406. O resfriamento das massas deverá ser realizado em sistemas de resfriamento com temperatura no seu interior em torno de 4°C.

Parágrafo único. Quando houver espaço suficiente no sistema de resfriamento de matérias primas, as massas poderão aí ser depositadas.

Art. 407. A seção de preparação de envoltórios naturais servirá como local para a sua lavagem com água potável, seleção e desinfecção com produtos aprovados pelo órgão competente para tal finalidade, podendo servir também, quando possuir área suficiente, para depósito de envoltórios, em bombonas ou bordalezas, desde que rigorosamente limpos interna e externamente e que possua acesso independente para este tipo de embalagem, sem trânsito pelo interior das demais seções.

Parágrafo único. A preparação dos envoltórios, lavagem, retirada do sal e desinfecção poderá ser feito na própria sala de processamento, sendo necessária para tal uma mesa e pia independentes desde que não fique armazenado nesta sala a matéria-prima e não sejam executados simultaneamente à desossa e ao processamento.

Art. 408. A seção de preparação de condimentos localizar-se-á contígua à sala de processamento e manipulação de produtos, comunicando-se diretamente com esta através de porta.

§ 1º A seção de preparação de condimentos poderá ser substituída por espaço específico dentro da sala de processamento.

§ 2º Caso possuir área suficiente a seção de preparação de condimentos servirá também como depósito de condimentos e ingredientes.

§ 3º Para preparação de condimentos deverá ter equipamentos como balanças, mesas, prateleiras, estrados plásticos, baldes plásticos com tampa, bandejas ou caixas plásticas etc.

Art. 409. Todos os recipientes com condimentos deverão estar claramente identificados.

Art. 410. Cuidados especiais deverão ser dispensados aos nitritos e nitratos pelo perigo à saúde que os mesmos representam.

Art. 411. A seção de cozimento e banha deverá ser independente da seção de processamento e das demais seções, tendo portas com fechamento automático.

Parágrafo único. Para a fabricação de banha o estabelecimento deve possuir

tanque para fusão e tratamento dos tecidos adiposos de suínos, destinada exclusivamente à fusão dos tecidos adiposos, localizada de forma a racionalizar o fluxo de matéria-prima proveniente das salas de matança e desossa.

Art. 412. A seção de cozimento e banha pode ter como equipamentos tanques de aço inoxidável, estufas a vapor, mesas inox, exaustores.

Art. 413. Para o cozimento de produtos cárneos esse procedimento poderá ser feito em estufas e/ou em tanques de cozimento.

Art. 414. A cristalização e embalagem da banha poderão ser realizadas no mesmo local da fabricação.

Art. 415. Os fumeiros serão construídos inteiramente de alvenaria, não se permitindo pisos e portas de madeira, sendo que as aberturas para acesso da lenha e para a limpeza deverão estar localizadas na parte inferior e externa.

Art. 416. A seção de resfriamento dos produtos prontos deverá estar equipada com sistema de resfriamento, para armazenar os produtos prontos que necessitarem de refrigeração aguardando o momento de sua expedição.

§ 1º A seção de resfriamento dos produtos prontos será, de preferência, contígua à expedição e à seção de processamento sendo que a temperatura deverá permanecer entre 2 a 5°C.

§ 2º Na seção de resfriamento dos produtos prontos, quando todos os produtos aí depositados estiverem devidamente embalados, serão toleradas prateleiras de madeira, desde que mantidas em perfeitas condições de conservação, limpas e secas, não sendo tolerada a sua pintura.

Art. 417. Os produtos prontos que não necessitam de refrigeração serão encaminhados para o local de rotulagem e expedição.

Art. 418. O estabelecimento que desejar fabricar produtos curados como salames, copas, presunto cru defumado etc., necessitará de câmara de cura, onde os mesmos permanecerão dependurados em estaleiros a uma temperatura e umidade relativa do ar adequada, pelo tempo necessário para sua completa cura, conforme a sua tecnologia de fabricação descrito no registro dos produtos e rótulos aprovado e registrado no serviço de inspeção.

Art. 419. A seção de cura poderá possuir ou não equipamentos para climatização, sendo que quando não houver tais equipamentos, a temperatura ambiente e a umidade relativa do ar serão controladas pela abertura e fechamento das portas e janelas, as quais terão, obrigatoriamente, telas de proteção contra insetos.

Art. 420. Será tolerado estaleiro de madeira, desde que mantido em perfeitas condições de conservação, limpo, seco e sem pintura.

Art. 421. Os estabelecimentos que produzirem presuntos, apresuntados ou outros produtos curados que necessitam de frio no seu processo de cura deverão possuir sistema de resfriamento específico ou utilizar a câmara de resfriamento de massas, quando esta dispor de espaço suficiente, desde que separada dos recipientes com massas.

Art. 422. O estabelecimento que executar fatiamento de produtos possuirá espaço para esta finalidade onde os produtos receberão a sua embalagem primária, com temperatura ambiente máxima de 15°C (quinze graus centígrados).

Parágrafo único. O fatiamento poderá se feito na seção de processamento e manipulação quando apresentar condições de temperatura e de higiene exigidas para a operação e quando houver área suficiente para os equipamentos e, neste caso, será imprescindível que não ocorra mais nenhuma operação neste momento e nesta seção além do fatiamento.

Art. 423. O equipamento usado no fatiamento será de aço inoxidável e rigorosamente limpo, devendo as máquinas, a cada turno de trabalho, ser desmontadas e totalmente higienizadas e desinfectadas com produtos aprovados.

Art. 424. O uso de luvas de borracha, com os cuidados de higiene que este acessório requer, será de caráter obrigatório para os operários que nesta seção trabalham, sendo também recomendado o uso de máscaras.

Art. 425. A seção de embalagem secundária será anexa à seção de processamento, separada desta através de parede e servirá para o acondicionamento secundário dos produtos que já receberam a sua embalagem primária na seção de processamento, fatiamento etc.

Parágrafo único. A operação de rotulagem e embalagem secundária poderá também ser realizada na seção de expedição quando esta possuir espaços que permita tal operação sem prejuízo das demais.

Art. 426. A seção de expedição possuirá plataforma para o carregamento totalmente isolada do meio-ambiente.

Art. 427. A lavagem dos equipamentos e outros poderão ser feita na sala de processamento desde que os produtos utilizados para tal não fiquem ali depositados e esta operação não interfira nos trabalhos de processamento.

Art. 428. Para bovinos toma-se como referência a proporção de 100 litros de água por cabeça abatida.

Art. 429. Deverá ter espaço para depósitos de uniformes e materiais de trabalho, materiais de embalagem adequadamente protegidas de poeiras, insetos, roedores etc.

CAPÍTULO XII
Estabelecimentos para Ovos

Art. 430. Estabelecimento para ovos é aquele destinado ao recebimento, ovoscopia, classificação, acondicionamento, identificação, armazenagem e expedição de ovos em natureza, oriundos de vários fornecedores, facultando-se a operação de classificação para os ovos que chegam ao Entreposto já classificados, acondicionados e identificados, podendo ou não fazer a industrialização, desde que disponha de equipamentos adequados para essa operação.

Art. 431. O estabelecimento deverá ter sala para recepção e seleção de ovos; sala para classificação, envase e armazenamento do produto embalado; depósito para material de envase e rotulagem; sala para embalagem secundária, estocagem e expedição; sendo que a lavagem de recipientes, bandeja ou similares poderá ser feita no mesmo local de recepção desde que não esteja recebendo matéria-prima no mesmo momento.

Parágrafo único. Quando se tratar de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o depósito de material de envase e rotulagem poderá ser na seção de rotulagem, embalagem secundária e expedição.

Art. 432. As áreas destinadas à recepção e expedição dos ovos deverão apresentar cobertura.

Art. 433. O pé direito mínimo será de 2,60m (dois metros e sessenta centímetros).

Art. 434. Os equipamentos basicamente compõem-se de: ovoscópio e mesas de aço inoxidável ou outro material aprovado pela Inspeção.

Art. 435. É vedado alterar as características dos equipamentos sem a autorização da Inspeção.

Art. 436. O almoxarifado, quando necessário, será em local apropriado, com dimensões que atendam adequadamente à guarda de material de uso nas atividades do estabelecimento, assim como de embalagens, desde que separados dos outros materiais.

CAPÍTULO XIII
Unidade de Extração e Beneficiamento para Produtos das Abelhas

Art. 437. Estabelecimento para extração e beneficiamento de produtos das abelhas é o estabelecimento destinado à extração, classificação, beneficiamento, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de mel, cera e outros produtos das abelhas, que deverá ser compatível com a sua capacidade instalada.

Parágrafo único. Permite-se a utilização de Unidade de Extração Móvel de Produtos das Abelhas montada em veículo, provida de equipamentos que atendam às condições higiênico sanitárias e tecnológicas, operando em locais previamente aprovados pela Inspeção, que atendam às condições estabelecidas em normas complementares.

Art. 438. O estabelecimento deverá ser localizado afastado da área de terreno onde se situam as colméias de produção.

Art. 439. A área deve ter dependência de recepção de sobre caixas com favos.

Art. 440. A área deve ter dependências, podendo ser concomitantes, para extração, filtração, classificação, beneficiamento, decantação, descristalização, classificação e envase do produto, sendo que nesta seção e em local adequado, dispondo de instalações, instrumentos e reagentes mínimos necessários, poderão ser realizadas as análises de rotina, desde que as demais operações não sejam simultaneamente.

Art. 441. A área deve ter local para depósito de material de envase e rotulagem, podendo este ser na seção de expedição, desde que tenha espaço adequado para tal.

Art. 442. A área deve ter dependência para as operações de rotulagem, embalagem secundária, armazenagem e expedição, recomendando-se a previsão de um local coberto e dotado de tanque para o procedimento de higienização dos vasilhames e utensílios.

Art. 443. Os equipamentos e utensílios basicamente compõem-se de garfos ou facas desoperculadoras, tanques ou mesas para desoperculação, centrífugas, filtros, tanques de decantação, tubulações, tanques de depósitos, mesas, baldes, tanque de descristalização, quando for o caso.

§ 1º Os filtros de tela devem ser de aço inoxidável ou fio de náilon com malhas nos limites de 40 a 80 mesh, não se permitindo o uso de material filtrante de pano.

§ 2º As tubulações devem ser em aço inoxidável ou material plástico atóxico, recomendando-se que sejam curtas e facilmente desmontáveis, com poucas curvaturas e de diâmetro interno não inferior a 40mm.

§ 3º Não serão admitidos equipamentos constituídos ou revestidos com epoxi, tinta de alumínio ou outros materiais tóxicos, de baixa resistência a choques e à ação de ácidos e álcalis, que apresentem dificuldades à higienização ou que descamem ou soltem partículas.

Art. 444. O pé-direito deverá ter 3m (três metros), porem será aceito pé-direito a partir de 2,6m (dois metros e sessenta centímetros), desde que tenha boa iluminação e ventilação.

Art. 445. A passagem das sobre caixas com favos da sala de recepção para a sala de extração deverá ser feita através de óculo e não por porta comum.

Art. 446. A porta de entrada para a sala de extração e beneficiamento, que não poderá ser a mesma porta de entrada da sala de recepção, deverá possuir barreira sanitária.

Art. 447. O almoxarifado, quando necessário, deverá ser em local apropriado e fora das instalações do estabelecimento, guardando dimensões que atendam adequadamente à guarda de materiais de uso nas atividades do estabelecimento, assim como de ingrediente e embalagens, desde que separados dos outros materiais.

Art. 448. As análises de rotina deverão estar em acordo com a legislação vigente sobre identidade e qualidade do produto.

Art. 449. Para cada extração (safra/produtor) deverá ser retirada uma amostra para realização de análises complementares, segundo regulamento técnico específico para cada produto e outras que venham a ser determinadas em legislação especifica, oficialmente adotadas pelo Serviço de Inspeção.

CAPÍTULO XIV
Estabelecimento para Leite e Derivados

Art. 450. Os estabelecimentos para leite e derivados são classificados conforme o art. 36 deste Regulamento.

Art. 451. Os estabelecimentos para leite e derivados devem atender ainda as seguintes condições, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológicas cabíveis, dispondo de:

I - Granja Leiteira:

a) instalações e equipamentos apropriados para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais;
b) dependência para pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite para consumo humano direto;
c) dependência para manipulação e fabricação, que pode ser comum para vários produtos quando os processos forem compatíveis e em caso de agroindústria rural de pequeno porte, pode ser usada a mesma dependência de pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite;
d) refrigerador a placas, tubular ou equivalente, para refrigeração rápida do leite, sendo permitido, entre outros, o uso de tanque de expansão, ou similares;
e) equipamento para pasteurização, rápida ou lenta.

Parágrafo único. O protocolo para realização dos testes será estabelecido pelo Serviço de Inspeção Municipal, podendo consistir em até um máximo de 10 amostras e 4 semanas, coletadas pelo serviço de inspeção.

f) o envase do leite pode ser automático, semi-automático ou similar e a pasteurização lenta realizada antes ou após o envase;
g) câmara frigorífica dimensionada de acordo com a produção;
h) laboratório para as análises de rotina do leite cru com os seguintes equipamentos:

1. Pistola para álcool alizarol;
2. Acidímetro Dornic;
3. Termo lacto densímetro;
4. Termômetro.

i) as análises micro-biológicas e físico-químicas de auto-controle do leite beneficiado serão executadas mensalmente em laboratórios credenciados pelos serviços de inspeção.

II - Usina de Beneficiamento:

a) dependência para recepção de matéria-prima;
b) dependência para pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite para consumo humano direto;
c) refrigerador a placas, tubular ou equipamento equivalente para refrigeração rápida do leite sendo permitido, entre outros, o tanque de expansão ou similares;
d) equipamento para pasteurização, rápida ou lenta;

Parágrafo único. O protocolo para realização dos testes será estabelecido caso a caso pelo SIM Teresina, podendo consistir em até um máximo de 10 amostras e 4 semanas, coletadas pelo serviço de inspeção.

e) o envase do leite pode ser automático, semi-automático ou similar e a pasteurização lenta realizada antes ou após o envase;
f) câmara frigorífica dimensionada de acordo com a produção;
g) laboratório para as análises de rotina do leite cru com os seguintes equipamentos:

1. Pistola para álcool alizarol;
2. Acidímetro Dornic;
3. Termo lacto densímetro;
4. Termômetro.

h) as análises micro-biológicas e físico-químicas de auto-controle do leite beneficiado serão executadas mensalmente em laboratórios credenciados pelo serviço de inspeção.

III - Fábrica de Laticínios:

a) dependência para recepção de matéria-prima;
b) dependências para manipulação e fabricação, podendo ser comum para vários produtos quando os processos forem compatíveis;
c) refrigerador a placas, tubular ou equipamento equivalente para refrigeração rápida do leite, incluído o uso de tanque de expansão, ou similar, nos casos em que a refrigeração seja necessária;
d) equipamento para pasteurização do leite, rápida ou lenta;
e) câmaras frigoríficas, quando necessárias, para salga ou secagem, maturação, estocagem e congelamento, com equipamentos para controle da temperatura e da umidade relativa do ar, de acordo com o processo de fabricação e as especificações técnicas dos derivados lácteos fabricados;
f) dependência para embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição;
g) laboratório para as análises de rotina do leite cru com os seguintes equipamentos:

1. Pistola para álcool alizarol;
2. Acidímetro Dornic;
3. Termo lacto densímetro;
4. Termômetro:

h) as análises micro-biológicas e físico-químicas de auto-controle dos derivados do leite serão executadas mensalmente em laboratórios credenciados pelo serviço de inspeção.

IV - Queijarias:

a) instalações isoladas fisicamente do local de ordenha;
b) dependência para fabricação de queijo;
c) dependência para estocagem e expedição do produto até o Entreposto de Laticínios quando não houver estrutura para maturação e estocagem na própria queijaria;
d) para as queijarias não relacionadas a Entrepostos.

1. Dependência e equipamentos adequados para as operações de toalete, maturação, fatiamento, fracionamento, embalagem, estocagem dos queijos;
2. Câmaras frigoríficas, quando necessárias, para a maturação e estocagem de queijos, com instrumentos controle da temperatura e da umidade relativa do ar, de acordo com o processo de fabricação e as especificações técnicas dos derivados lácteos.

e) laboratório para as análises de rotina do leite cru com os seguintes equipamentos:

1. Acidímetro Dornic;
2. Termômetro.

f) realizar análises semestrais, micro-biológicas e físico-químicas de auto-controle do queijo em laboratórios credenciados pelo serviço de inspeção.

V - Entreposto de Laticínios:

a) dependência para recepção e classificação das matérias-primas e produtos semi-acabados;
b) dependência e equipamentos adequados para as operações de recepção, toalete, maturação, fatiamento, fracionamento, embalagem, estocagem e expedição de derivados lácteos;
c) câmaras frigoríficas para a maturação e estocagem de queijos ou de outros derivados lácteos, com instrumentos de controle da temperatura e da umidade relativa do ar, de acordo com o processo de fabricação e as especificações técnicas dos derivados lácteos.

§ 1º Sempre que uma Usina de Beneficiamento realizar também as atividades previstas para o Posto de Refrigeração, Fábrica de Laticínios ou Entreposto de Laticínios, devem ser atendidas as exigências estabelecidas no presente Regulamento.

§ 2º Sempre que uma Fábrica de Laticínios realizar também as atividades previstas para o Posto de Refrigeração ou Entreposto de Laticínios devem ser atendidas as exigências estabelecidas no presente Regulamento.

§ 3º Todos os estabelecimentos em que, no processo de fabricação, seja utilizada injeção direta de vapor ou o produto tenha contato direto com água aquecida por vapor, devem possuir equipamentos apropriados para a produção de vapor de grau culinário.

§ 4º A Queijaria pode ser vinculada a um Entreposto de Laticínios registrado, sendo o mesmo co-responsável em garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e monitoramento de programas de sanidade do rebanho, de qualidade da matéria-prima e de autocontroles.

§ 5º A Queijaria não relacionada a um Entreposto de Laticínios registrado será responsável em garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e monitoramento de programas de sanidade do rebanho, de qualidade da matéria-prima e de autocontroles e deverá possuir as instalações e equipamentos necessários conforme o presente regulamento.

Art. 452. Todos os estabelecimentos de leite e derivados devem registrar diariamente a produção, entradas, saídas e estoques de matérias-primas e produtos, incluindo soro de leite, leitelho e permeado, especificando origem, quantidade, resultados de análises de seleção, controles do processo produtivo e destino.

§ 1º Para fins de rastreabilidade da origem do leite, as pessoas físicas ou jurídicas não Relacionadas que transportam leite cru refrigerado, devem estar cadastradas pelo estabelecimento receptor, o qual será responsável pelos registros auditáveis necessários, de acordo com as orientações do SIM Teresina.

§ 2º Os estabelecimentos de leite e derivados lácteos que recebem matérias-primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores, conforme normas complementares, em sistema de informação adotado pelo SIM Teresina.

Art. 453. A inspeção de leite e seus derivados, além das exigências previstas no presente Regulamento, abrangem a verificação:

I - do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;
II - das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição;
III - das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e dos processos analíticos;
IV - dos programas de autocontrole implantados.

Art. 454. Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

§ 1° O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.
§ 2° Permite-se a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.

Art. 455. Entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

Art. 456. Entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de 30 (trinta) dias que antecedem a parição prevista.

Art. 457. Entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e por leite de conjunto, o resultante da mistura de leites individuais.

Art. 458. Entende-se por gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

Art. 459. O gado leiteiro deve ser mantido sob controle sanitário, abrangendo os aspectos discriminados a seguir e outros estabelecidos em legislação específica:

I - regime de criação;
II - manejo nutricional;
III - estado sanitário dos animais, especialmente das vacas em lactação, e adoção de medidas de caráter permanente contra a tuberculose, brucelose, mastite e outras doenças que possam comprometer a inocuidade do leite;
IV - controle dos produtos de uso veterinário utilizados no rebanho;
V - qualidade da água destinada aos animais e da utilizada na higienização de instalações, equipamentos e utensílios;
VI - condições higiênicas dos equipamentos e utensílios, locais da ordenha, currais, estábulos e demais instalações que tenham relação com a produção de leite;
VII - manejo e higiene da ordenha;
VIII - condições de saúde dos ordenhadores para realização de suas funções, com comprovação documental;
IX - exame do leite de conjunto e, se necessário, do leite individual; e
X - condições de refrigeração, conservação e transporte do leite.

Parágrafo único. É proibido ministrar substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção Láctea com prejuízo da saúde animal e humana.

Art. 460. O SIM Teresina colaborará com o setor competente pela sanidade animal na execução de um plano para controle e erradicação da tuberculose, da brucelose ou de quaisquer outras doenças dos animais produtores de leite.

Art. 461. É obrigatória a obtenção de leite em condições higiênicas, abrangendo o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.

§ 1° Logo após a ordenha, manual ou mecânica, o leite deve ser filtrado por meio de utensílios específicos previamente higienizados.

§ 2° O vasilhame ou equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico, mantido em condições adequadas de higiene.

Art. 462. É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independente da espécie:

I - pertençam à propriedade que esteja sob interdição;
II - não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;
III - estejam no último mês de gestação ou na fase colostral;
IV - apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infecto-contagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;
V - estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante; ou
VI - receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite.

Art. 463. A captação e transporte de leite cru diretamente nas propriedades rurais deve atender ao disposto em normas complementares.

Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade, na captação de leite por meio de carro-tanque isotérmico, deve ser colhida amostra do leite de cada produtor ou tanque comunitário previamente à captação, identificada e conservada até a recepção no estabelecimento industrial.

Art. 464. Após a captação do leite cru na propriedade rural é proibida qualquer operação envolvendo essa matéria-prima em locais não registrados ou relacionados no Serviço de Inspeção.

Art. 465. Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implantação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 466. A análise das amostras de leite colhidas nas propriedades rurais para atendimento ao programa nacional da qualidade do leite é de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente receber o leite dos produtores, e abrange:

I - contagem de células somáticas (CCS);
II - contagem bacteriana total (CBT);
III - composição centesimal;
IV - detecção de resíduos de produtos de uso veterinário; e
V - outras que venham a ser determinadas em normas complementares.

Parágrafo único. Devem ser seguidos os procedimentos estabelecidos pelo SIM, para a colheita de amostras.

Art. 467. Considera-se leite normal o produto que apresente:

I - características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;
II - teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);
III - teor mínimo de proteína de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);
IV - teor mínimo de lactose de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);
V - teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
VI - teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
VII - acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido lático/100 ml;
VIII - densidade relativa a 15ºC (quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos) expressa em g/ml; e
IX - índice crioscópico entre -0,530ºH (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e - 0,550°H (quinhentos e cinqüenta milésimos de grau Hortvet negativos), equivalentes a - 0,512ºC (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a -0,531°C (quinhentos e trinta e um milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente.

§ 1º Para ser considerado normal, o leite cru oriundo da propriedade rural deve se apresentar dentro dos padrões para contagem bacteriana total e contagem de células somáticas dispostos em normas complementares.

§ 2º O leite não deve apresentar substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico.

§ 3º O leite não deve apresentar resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica.

Art. 468. A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as seguintes especificações e outras determinadas em normas complementares:

I - características sensoriais (cor, odor e aspecto);
II - temperatura;
III - teste do álcool/alizarol;
IV - acidez titulável;
V - densidade relativa a 15ºC (quinze graus Celsius);
VI - teor de gordura;
VII - teor de sólidos totais e sólidos não gordurosos;
VIII - índice crioscópico;
IX - pesquisa de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes;
X - pesquisa de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade e conservadores; e
XI - pesquisa de outros indicadores de fraudes que se faça necessária.

Parágrafo único. Quando a matéria-prima for proveniente de Usina de Beneficiamento ou de Fábrica de Laticínios, deve ser realizada a pesquisa de fosfatase alcalina e peroxidase.

Art. 469. O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção do leite, bem como pela seleção da matéria-prima destinada à produção de leite para consumo humano direto e industrialização, conforme padrões analíticos especificados no presente Regulamento e em normas complementares.

Parágrafo único. Após as análises de seleção da matéria-prima e detectada qualquer não conformidade na mesma, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação, de acordo com o disposto no presente Regulamento e nas normas de destinação estabelecidas pelo SIM Teresina.

Art. 470. O SIM Teresina, quando julgar necessário, realizará as análises previstas nas normas complementares ou nos programas de autocontrole.

Art. 471. Considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru quando:

I - provenha de propriedade interditada por setor competente da Superintendência de Desenvolvimento Rural – SDR, através da Coordenadoria Especial de Inspeção e Fiscalização Agropecuária;
II - apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica, inibidores, neutralizantes de acidez, reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, conservadores ou outras substâncias estranhas à sua composição;
III - apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância;
IV - revele presença de colostro; ou
V - apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do SIM.

Parágrafo único. O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento, bem como toda a quantidade a que tenha sido misturado, deve ser descartado e inutilizado pela empresa, sem prejuízo da legislação ambiental.

Art. 472. Considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru quando:

I - não atenda aos padrões para leite normal;
II - coagule pela prova do álcool/alizarol na concentração estabelecida em normas complementares;
III - apresente fraudes diferentes das previstas no artigo anterior; ou
IV - apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do SIM.

Parágrafo único. O leite em condições de aproveitamento condicional deve ser destinado pelo estabelecimento de acordo com o disposto no presente Regulamento e nas normas de destinação estabelecidas pelo SIM.

Art. 473. O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende as seguintes operações, entre outros processos aprovados pelo SIM:

I - pré-beneficiamento do leite compreendendo, de forma isolada ou combinada, as etapas de filtração sob pressão, clarificação, bactofugação, microfiltração, padronização do teor de gordura, termização (pré-aquecimento), homogeneização e refrigeração; e
II - beneficiamento do leite compreendendo os processos de pasteurização, ultra-alta temperatura (UAT ou UHT) e esterilização.

§ 1º Permite-se o congelamento do leite para aquelas espécies em que o procedimento seja tecnologicamente justificado, desde que estabelecido em normas complementares.
§ 2º É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

Art. 474. Entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

Parágrafo único. Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer outra operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.

Art. 475. Entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente aprovado pelo SIM Teresina.

Art. 476. Entende-se por termização (pré-aquecimento) a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru.

§ 1° Considera-se aparelhagem própria aquela provida de dispositivo de controle de temperatura e de tempo, de modo que o produto termizado satisfaça às exigências do presente Regulamento.

§ 2º O leite termizado deve:

I - ser refrigerado imediatamente após o aquecimento; e
II - manter as reações enzimáticas do leite cru.

§ 3º É proibida a destinação de leite termizado para a produção de leite para consumo humano direto.

Art. 477. Entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com o objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de microrganismos patogênicos eventualmente presentes, promovendo mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

§ 1º Permitem-se os seguintes processos de pasteurização do leite:

I - Pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite de 63 a 65ºC (sessenta e três a sessenta e cinco graus Celsius) por 30 (trinta) minutos, em aparelhagem própria; e
II - Pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar de 72 a 75ºC (setenta e dois a setenta e cinco graus Celsius) por 15 a 20 (quinze a vinte) segundos, em aparelhagem própria.

§ 2º Podem ser aceitos pelo SIM Teresina, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

§ 3º É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle de temperatura, termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.

§ 4º Para o sistema de pasteurização rápida, essa aparelhagem deve ainda incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.

§ 5º O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser refrigerado imediatamente entre 2ºC e 4ºC (dois e quatro graus Celsius).

§ 6º Para o leite de consumo humano, permitem-se os seguintes tipos de pasteurização e envase:

I - Pasteurização rápida e envase automático em circuito fechado no menor prazo possível e distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4ºC (quatro graus Celsius), desde que os equipamentos utilizados sejam experimentalmente testados.
II - Pasteurização lenta e envase automático, semi-automático, ou similar, pós pasteurização, distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4ºC (quatro graus Celsius);
III - Pasteurização lenta do leite pré-envasado, distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4ºC (quatro graus Celsius).

§ 7º É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores, a temperatura de 2ºC a 4ºC (dois a quatro graus Celsius).

§ 8º O leite pasteurizado deve apresentar prova de fosfatase alcalina negativa e prova de peroxidase positiva.

§ 9º É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.

Art. 478. Entende-se por processo de ultra-alta temperatura (UAT ou UHT) o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura de 130 a 150ºC (cento e trinta a cento e cinquenta graus Celsius), durante 2 a 4 (dois a quatro) segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32ºC (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.
§ 1º Podem ser aceitos pelo SIM, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

§ 2º É permitido o armazenamento do leite UHT em tanques assépticos e herméticos previamente ao envase.

Art. 479. Entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura de 110 a 130°C (cento e dez a cento e trinta graus Celsius) durante 20 a 40 (vinte a quarenta) minutos, em equipamentos próprios.

Parágrafo único. Podem ser aceitos pelo SIM Teresina, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada à equivalência ao processo.

Art. 480. São fixados os seguintes limites superiores de temperatura aplicados ao leite:

I - conservação e expedição no Posto de Refrigeração: 4ºC (quatro graus Celsius);
II - conservação na Usina de Beneficiamento ou Fábrica de Laticínios antes da pasteurização: 4ºC (quatro graus Celsius);
III - refrigeração após a pasteurização: 4ºC (quatro graus Celsius);
IV - estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 4ºC (quatro graus Celsius);
V - entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7ºC (sete graus Celsius); e
VI - estocagem e entrega ao consumo do leite UAT (UHT) e esterilizado: temperatura ambiente.

Art. 481. O leite termicamente processado para consumo humano direto pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, semi-automático, ou similar, processado pela pasteurização rápida ou lenta, pré ou pós envase, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.

§ 1º Os equipamentos de envase devem conter dispositivos que garantam a manutenção das condições assépticas das embalagens e do processo.

§ 2º O envase do leite para consumo humano direto pode ser realizado em Granjas Leiteiras e em Usinas de Beneficiamento de leite, ou outro estabelecimento industrial de leite, desde que com estrutura compatível e atendido o presente Regulamento.

Art. 482. O leite pasteurizado deve ser transportado preferencialmente em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

Parágrafo único. Para um raio de até 100 km em torno do local de processamento permite-se o transporte em veículos não isotérmicos, desde que garantida à manutenção de temperatura no local de entrega não superior a 7ºC (sete graus Celsius).

Art. 483. É proibida a comercialização e distribuição de leite cru para consumo humano direto em todo território nacional, nos termos da legislação.

Art. 484. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos do leite normal, com exceção do teor de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender às normas complementares.

Art. 485. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como padronizado, semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite integral, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender às normas complementares.

Art. 486. Os padrões microbiológicos dos diversos tipos de leite devem atender às normas complementares.

Art. 487. Quando as condições de produção, conservação e transporte, composição, contagem de células somáticas ou contagem bacteriana total não satisfaçam ao padrão a que se destina, o leite pode ser utilizado na obtenção de outro produto, desde que se enquadre no respectivo padrão.

Art. 488. Permite-se a mistura de leites de qualidades diferentes, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

Art. 489. É permitida a produção dos seguintes tipos de leites fluidos:

I - leite cru refrigerado;
II - leite cru pré-beneficiado;
III - leite fluido a granel de uso industrial;
IV - leite pasteurizado;
V - leite UAT ou UHT;
VI - leite esterilizado; e
VII - leite reconstituído.

Parágrafo único. É permitida a produção e beneficiamento de leite de tipos diferentes dos previstos no presente Regulamento, mediante desenvolvimento de novas tecnologias, desde que definidos por normas complementares.

Art. 490. Leite cru refrigerado é o leite produzido em propriedades rurais, refrigerado e destinado aos estabelecimentos de leite e derivados submetidos à inspeção sanitária oficial, devendo:

I - ser transportado em carro-tanque isotérmico da propriedade rural para um estabelecimento industrial;
II - dar entrada nos estabelecimentos industriais em seu estado integral, nos termos do presente Regulamento; e
III - ser processado somente após a realização das análises laboratoriais constantes em normas complementares.

§ 1º É fixado o prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas como limite entre o término da ordenha inicial e a chegada do leite ao estabelecimento beneficiador.

§ 2° A captação de leite na propriedade rural e seu transporte a granel, bem como as suas características de composição e qualidade, devem atender às normas complementares.

§ 3° É permitido o transporte em latões de leite cru não refrigerado das propriedades rurais, em casos de agroindústria rural de pequeno porte, desde que chegue ao estabelecimento industrial até 2 horas após início da ordenha.

Art. 491. Leite cru pré-beneficiado é o leite elaborado a partir do leite cru refrigerado, submetido à filtração ou clarificação e refrigeração industrial, podendo ser padronizado quanto ao teor de matéria gorda, transportado a granel de um estabelecimento industrial a outro para ser processado como leite beneficiado para consumo humano direto ou para transformação em derivados lácteos.

§ 1º Não é permitida a realização das operações de clarificação e padronização da matéria gorda no Posto de Refrigeração.

§ 2º Deve atender às normas complementares.

Art. 492. Leite fluido a granel de uso industrial é o leite refrigerado, submetido opcionalmente à termização (pré-aquecimento), pasteurização e padronização da matéria gorda, transportado a granel de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado ao consumo humano direto.

Art. 493. A transferência de leite cru pré-beneficiado, do leite fluido a granel de uso industrial e de outras matérias-primas transportadas a granel entre estabelecimentos industriais deve ser realizados em carros tanque isotérmicos lacrados e etiquetados, acompanhados de boletim de análises, sob responsabilidade do estabelecimento de origem.

Art. 494. São considerados leites para consumo humano direto o leite pasteurizado, o leite UAT (UHT), o leite esterilizado e o leite reconstituído.

Parágrafo único. Outros tipos de leite para consumo humano direto não previsto no presente Regulamento poderão ser definidos em normas específicas.

Art. 495. Leite pasteurizado é o leite fluido elaborado a partir de leite cru refrigerado ou leite cru pré-beneficiado, pasteurizado pelos processos previstos no presente Regulamento.

Art. 496. Leite UAT (Ultra Alta Temperatura) ou UHT é o leite fluido elaborado a partir do leite cru refrigerado ou leite cru pré-beneficiado, homogeneizado e submetido a processo de ultraalta temperatura conforme definido no presente Regulamento.

Art. 497. Leite esterilizado é o leite fluido elaborado a partir do leite cru refrigerado ou leite cru pré-beneficiado, previamente envasado e submetido a processo de esterilização, conforme definido no presente Regulamento.

Art. 498. Leite reconstituído é o produto resultante da dissolução em água do leite em pó ou concentrado, adicionado ou não de gordura Láctea até atingir o teor de matéria gorda fixado para o respectivo tipo, seguido de homogeneização, quando for o caso, e tratamento térmico previsto no presente Regulamento.

§ 1º A produção de leite reconstituído para consumo humano direto somente pode ocorrer com a autorização do SIM, em situações emergenciais de desabastecimento público.

§ 2º Para a produção de leite reconstituído deve ser atendida normas específicas.

Art. 499. Na elaboração de leite e derivados das espécies caprina, bubalina e outras devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências previstas no presente Regulamento e demais legislações específicas.

Parágrafo único. As particularidades de produção, identidade e qualidade dos leites e derivados das diferentes espécies devem atender normas específicas.

Art. 500. Considera-se impróprio para consumo humano o leite beneficiado que:

I - apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica, inibidores, neutralizantes de acidez, reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, conservadores e contaminantes;
II - contenha impurezas ou corpos estranhos de qualquer natureza;
III - apresente substâncias estranhas à sua composição ou em desacordo com normas complementares;
IV - não atenda aos padrões microbiológicos definidos em normas complementares;
V - for proveniente de centros de consumo (leite de retorno); ou
VI - apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do SIM.

Parágrafo único. O leite considerado impróprio para consumo humano deve ser descartado e inutilizado pelo estabelecimento, sem prejuízo da legislação ambiental.

Art. 501. Considera-se impróprio para consumo humano direto o leite beneficiado que:

I - apresente características sensoriais anormais;
II - não atenda aos padrões físico-químicos definidos em normas complementares;
III - esteja fraudado; ou
IV - apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do DIPOA ou seu equivalente do SUASA nos estados, Distrito Federal e municípios.

Parágrafo único. O leite em condições de aproveitamento condicional deve ser destinado pela empresa de acordo com as normas de destinação estabe-

lecidas pelo DIPOA ou seu equivalente do SUASA nos Estados, Distrito Federal e Municípios.

Art. 502. Considera-se fraudado (adulterado ou falsificado) o leite que:

I - for adicionado de água;
II - tenha sofrido subtração de qualquer dos seus componentes, em desacordo com o presente Regulamento ou normas complementares;
III - for adicionado de substâncias, ingredientes ou aditivos em desacordo com normas complementares ou registro do produto;
IV - tenha sido elaborado a partir de matéria-prima imprópria para processamento;
V - for de um tipo e se apresentar rotulado como outro;
VI - apresentar adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto; ou
VII - estiver cru e for envasado como beneficiado.

Parágrafo único. Em qualquer destes casos, o leite beneficiado deve ser inutilizado ou destinado ao aproveitamento condicional, de acordo com as normas de destinação estabelecidas pelo SIM Teresina.

Art. 503. Produto lácteo é o derivado lácteo obtido mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter apenas ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia funcionalmente necessários para o processamento.

Art. 504. Produto lácteo composto é o derivado lácteo no qual o leite, os produtos lácteos ou os constituintes do leite constituam mais que 50% (cinquenta por cento) do produto final massa/massa, tal como se consome, sempre que os constituintes não derivados do leite não estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite.

Art. 505. Mistura, para efeito do presente Regulamento, é o derivado lácteo que contém em sua composição final mais que 50% (cinquenta por cento) de produtos lácteos ou produtos lácteos compostos, tal como se consome, permitindo-se a substituição dos constituintes do leite, desde que a denominação de venda seja "Mistura de ... (incluir o nome do produto lácteo ou produto lácteo composto que corresponda) e ... (produto adicionado)".

Art. 506. Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, documentos comerciais, material publicitário nem qualquer outra forma de propaganda ou de apresentação no estabelecimento de venda que declare, implique ou sugira que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que faça alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.

Parágrafo único. Excetua-se a denominação de produtos com nome comum ou usual, consagrado pelo seu uso corrente, como termo descritivo apropriado, desde que não induza o consumidor a erro ou engano, em relação à sua origem e classificação.

Art. 507. Se um produto final estiver destinado a substituir o leite ou um produto lácteo ou um produto lácteo composto, não pode utilizar termos lácteos em rótulos, documentos comerciais, material publicitário nem qualquer outra forma de propaganda ou de apresentação no estabelecimento de venda.

§ 1º Entende-se por termos lácteos, os nomes, denominações, símbolos, representações gráficas ou outras formas que sugiram ou façam referência, direta ou indiretamente, ao leite ou produtos lácteos.

§ 2º Excetua-se desta proibição a informação da presença de leite, produto lácteo ou produto lácteo composto na lista de ingredientes.

Art. 508. Permite-se a mistura de mesmos derivados lácteos de qualidades diferentes, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

Art. 509. Na rotulagem dos derivados fabricados com leite que não seja o de vaca deve constar a designação da espécie que lhe deu origem, desde que não contrarie a identidade do produto.

Parágrafo único. Ficam excluídos dessa obrigatoriedade os produtos que, em função da sua identidade, sejam fabricados com leite de outras espécies que não a bovina.

Art. 510. Os derivados lácteos devem ser considerados impróprios para consumo humano quando:

I - apresentem características sensoriais anormais que causem repugnância;
II - apresentem a adição de substâncias estranhas à sua composição e que não seja possível o seu aproveitamento na elaboração de outro produto de origem animal;
III - contenham impurezas ou corpos estranhos de qualquer natureza;
IV - não atendam aos padrões microbiológicos definidos em normas complementares;
V - apresentem estufamento;
VI - apresentem embalagem defeituosa, expondo o produto à contaminação e à deterioração;
VII - sejam produtos de retorno, provenientes de centros de consumo; e
VIII - não apresentem identificação de origem.

§ 1º Proíbe-se para consumo humano ou industrialização a utilização de resíduos da fabricação de produtos em pó (varredura).
§ 2º Em outros casos de anormalidades, o produto deve ser inutilizado ou submetido ao aproveitamento condicional, de acordo com as normas de destinação estabelecidas pelo SIM Teresina.

Art. 511. Creme de leite é o produto lácteo rico em gordura retirada do leite por processo tecnológico específico, que se apresenta na forma de emulsão de gordura em água.

Parágrafo único. Para ser exposto ao consumo humano direto, o creme de leite deve ser submetido a tratamento térmico específico.

Art. 512. Os cremes obtidos do desnate de soro, de leitelho, de outros derivados lácteos ou em decorrência da aplicação de normas de destinação estabelecidas pelo SIM Teresina podem ser utilizados na fabricação de outros produtos, desde que atendam aos critérios previstos em normatizações dos produtos finais.

Art. 513. Manteiga é o produto lácteo gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme de leite pasteurizado, por processo tecnológico específico.

Parágrafo único. A matéria gorda da manteiga deve ser composta exclusivamente de gordura Láctea.

Art. 514. Manteiga da Terra, Manteiga do Sertão ou Manteiga de Garrafa é o produto lácteo gorduroso nos estados líquido e pastoso, obtido a partir do creme de leite pasteurizado, pela eliminação quase total da água, mediante processo tecnológico específico.

§ 1º Fica excluído da obrigação de pasteurização ou outro tratamento térmico o Creme de leite que se destine à elaboração Manteiga da Terra, Manteiga do Sertão ou Manteiga de Garrafa em processo tradicional, submetidos a um processo de maturação a uma temperatura adequada, durante um tempo a ser determinado após a realização de estudos sobre a inocuidade do produto e ser estabelecido em normas complementares;

§ 2º Dentro dos estudos, padrões microbiológicos diferentes do produto fabricado com leite pasteurizado ou termizado devem ser estabelecidos devido ao comprovado efeito da microbiota endógena da matéria-prima no controle de germes nocivos;

§ 3º Manteiga da Terra, Manteiga do Sertão ou Manteiga de Garrafa de creme cru deve ser produzida em estabelecimento classificado como Granja Leiteira, localizado em propriedade rural, ou em queijarias, destinado à fabricação produtos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção e/ou seus associados.

§ 4º A propriedade rural deve estar reconhecida oficialmente como livre de tuberculose e brucelose.

Art. 515. Queijo é o produto lácteo fresco ou maturado que se obtém por separação parcial do soro em relação ao leite ou leite reconstituído (integral, parcial ou totalmente desnatado) ou de soros lácteos, coagulados pela ação do coalho, de enzimas produzidas por microrganismos específicos, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem adição de substâncias alimentícias, especiarias, condimentos ou aditivos, no qual a relação proteínas do soro/caseína não exceda a do leite.

§ 1º Queijo fresco é o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação.

§ 2º Queijo maturado é o que sofreu as transformações bioquímicas e físicas necessárias e características da variedade do queijo.

§ 3º A denominação Queijo está reservada aos produtos em que a base Láctea não contenha gordura e proteína de origem não Láctea.

§ 4º O leite a ser utilizado na fabricação de queijos deve ser filtrado por meios mecânicos e submetido à pasteurização ou tratamento térmico equivalente para assegurar a fosfatase residual negativa, combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto.

§ 5º Fica excluído da obrigação de pasteurização ou outro tratamento térmico o leite que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura adequada, durante um tempo não inferior a 60 (sessenta) dias:

I - o período mínimo de maturação de queijos oriundos de Queijarias com produção a partir de leite cru pode ser alterado após a realização de análises sobre a inocuidade do produto e ser estabelecido em normas complementares.

a) os produtos das queijarias, obedecendo às normas específicas deste regulamento, localizadas em propriedade rural, destinado à fabricação produtos tradicionais com características específicas a serem definidas e caracterizadas, elaborados exclusivamente com leite cru de sua própria produção e/ou seus associados serão objeto de estudos para determinação do período de maturação que garanta a inocuidade do produto e ser estabelecido em normas complementares;
b) por se tratarem de produtos fabricados com leite cru, no qual a Microbiota Natural comprovadamente inibe certos germes nocivos e mesmo patogênicos, novos padrões microbiológicos, diferentes daqueles adotados para os produtos à base de leite pasteurizado ou termizado, devem ser estabelecidos através de estudos realizados e referências já existentes;
c) no que se refere às enterotoxinas dos staphilococcus aureues, é necessário introduzir testes de presença das mesmas, antes de condenar o produto para consumo;
d) estudos, em parceria com órgãos públicos, serão realizados para definição de RTIQ, sendo que os seguintes queijos são reconhecidos como tradicionais:

1. Queijo Minas Artesanal do Serro;
2. Queijo Minas Artesanal da Canastra;
3. Queijo Minas Artesanal de Araxá;
4. Queijo Minas Artesanal do Alto Paranaíba (Cerrado);
5. Queijo de Coalho Artesanal do Nordeste;
6. Queijo Artesanal de Manteiga ou Queijo do Sertão;
7. Requeijão Artesanal do Nordeste;
8. Queijo Serrano;
9. Queijo Colonial;
10. Queijo Caipira Goiano;
11. Mussarela de Búfala da ilha de Marajó;
12. Queijo Artesanal Regional do Norte ou Queijo Tropical.

§ 6º Os queijos elaborados a partir de processo de filtração por membrana podem utilizar em sua denominação de venda o termo Queijo, porém sem referir-se a qualquer produto fabricado com tecnologia convencional.

§ 7º Considera-se a data de fabricação dos queijos frescos o último dia da sua elaboração e para queijos maturados, o dia do término do período da maturação.

§ 8º Os queijos em processo de maturação devem estar identificados de forma clara e precisa quanto a sua origem e o controle do período de maturação.

§ 9º Deve atender às normas complementares.

Art. 516. Para efeito de padronização dos queijos, fica estabelecida a seguinte classificação:

I - quanto ao teor de umidade:

a) muito alta umidade: umidade não inferior a 55% (cinquenta e cinco por cento);
b) alta umidade: umidade de 46 a 54,9% (quarenta e seis a cinquenta e quatro inteiros e nove décimos por cento);
c) média umidade: umidade de 36 a 45,9% (trinta e seis a quarenta e cinco inteiros e nove décimos por cento); ou
d) baixa umidade: umidade até 35,9% (trinta e cinco inteiros e nove décimos por cento).

II - quanto ao conteúdo de matéria gorda no extrato seco:

a) extra gordo ou duplo creme: quando contenham o mínimo de 60% (sessenta por cento);
b) gordos: quando contenham de 45 a 59,9% (quarenta e cinco a cinquenta e nove inteiros e nove décimos por cento);
c) semi-gordo: quando contenham de 25 a 44,9% (vinte e cinco a quarenta e quatro inteiros e nove décimos por cento);
d) magros: quando contenham de 10 a 24,9% (dez a vinte e quatro inteiros e nove décimos por cento); ou
e) desnatados: quando contenham menos de 10% (dez por cento).

Art. 517. O processo de maturação de queijos pode ser realizado em estabelecimento sob Serviço de Inspeção Municipal, diferente daquele que iniciou a produção, respeitando-se os requisitos tecnológicos exigidos para o tipo de queijo e os critérios estabelecidos pelo presente regulamento, para garantia da rastreabilidade do produto e do controle do período de maturação.

Parágrafo único. Para os queijos com indicação geográfica, o local de maturação deverá estar localizado dentro da zona delimitada de produção.

Art. 518. Queijo de Coalho Industrial é o queijo que se obtém por coagulação do leite pasteurizado por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa dessorada, semi-cozida ou cozida, submetida à prensagem e secagem, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

I - consistência semi-dura e elástica;
II - textura compacta, macia, com algumas olhaduras pequenas ou sem olhaduras;
III - cor branca amarelada uniforme;
IV - sabor brando, ligeiramente ácido, podendo ser salgado;
V - odor ligeiramente ácido; e
VI - crosta fina e uniforme.

Parágrafo único. O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outras substâncias alimentícias.

Art. 519. Queijo Industrial de Manteiga ou Queijo do Sertão é o queijo obtido mediante a coagulação do leite pasteurizado com o emprego de ácidos orgânicos, com a obtenção de uma massa dessorada, fundida e adicionada de manteiga de garrafa, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

I - consistência macia, tendendo à untuosidade;
II - textura fechada, semi-friável, com pequenos orifícios mecânicos contendo gordura líquida no seu interior;
III - cor amarelo-palha;
IV - sabor pouco acentuado, lembrando manteiga, levemente ácido e podendo ser salgado;
V - odor pouco pronunciado, lembrando manteiga; e
VI - crosta fina, sem trinca.

Art. 520. Queijo Minas Frescal é o queijo fresco obtido por coagulação enzimática do leite pasteurizado com coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas ou ambas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, não prensada, salgada e não maturada, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

I - consistência branda e macia;
II - textura com ou sem olhaduras mecânicas;
III - cor esbranquiçada;
IV - sabor suave ou levemente ácido;
V - odor suave e característico; e
VI - crosta fina ou ausente.

Art. 521. O Queijo Minas Padrão é o queijo de massa crua ou semi-cozida obtido por coagulação do leite pasteurizado com coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, ou ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, prensada mecanicamente, salgada e maturada pelo período mínimo

de 20 (vinte) dias, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

I - consistência semi-dura, tendendo à macia, de untura manteigosa;
II - textura com olhaduras mecânicas e pequenas, pouco numerosas;
III - cor branca-creme e homogênea;
IV - sabor próprio, ácido, agradável e não picante;
V - odor suave e característico; e
VI - crosta fina e amarelada.

Art. 522. Ricota Fresca é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, adicionado de leite até 20% (vinte por cento) do seu volume, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

I - crosta rugosa, não formada ou pouco nítida;
II - consistência mole, não pastosa e friável;
III - textura grumosa;
IV - cor branca ou branca-creme; e
V - odor e sabor próprios.
§ 1º O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.

§ 2º Esse produto excetua-se da obrigatoriedade de atendimento da relação proteínas do soro/caseína.

Art. 523. Ricota Defumada é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, adicionado de leite até 20% (vinte por cento) do seu volume, submetido à secagem e defumação, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

I - crosta rugosa, de cor acastanhada, com aspecto característico;
II - consistência dura;
III - textura fechada ou com poucos olhos mecânicos;
IV - cor creme pardo, homogênea; e
V - odor e sabor próprios, meio picantes.

§ 1º O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.

§ 2º Esse produto excetua-se da obrigatoriedade de atendimento da relação proteínas do soro/caseína.

Art. 524. Queijo Tipo Mussarela é o queijo que se obtém pela coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa acidificada, filada, não prensada, salgada e estabilizada, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

I - consistência semi-dura a semi-mole;
II - textura fibrosa, elástica e fechada;
III - cor branca a amarelada, uniforme;
IV - sabor lácteo, pouco desenvolvido;
V - odor lácteo, pouco perceptível; e
VI - crosta ausente.

Parágrafo único. O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.

Art. 525. Queijo Tipo Parmesão é o queijo que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa cozida, prensada, salgada e maturada pelo período mínimo de 06 (seis) meses, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

I - consistência dura;
II - textura compacta, consistente, superfície de fratura granulosa e sem olhaduras;
III - cor ligeiramente amarelada;
IV - sabor salgado, ligeiramente picante;
V - odor suave, característico, agradável e bem desenvolvido; e
VI - crosta firme, lisa e não pegajosa.

Art. 526. Queijo Petit Suisse é o queijo de muito alta umidade, a ser consumido fresco, obtido por coagulação do leite com coalho ou enzimas específicas ou bactérias específicas, adicionado ou não de outras substâncias alimentícias, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

I - consistência pastosa, branda ou mole;
II - cor branca ou de acordo com as substâncias adicionadas; e
III - sabor e odor próprios ou de acordo com as substâncias adicionadas.

Art. 527. Queijo Prato é o queijo que se obtém por coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa semi-cozida, dessorada, prensada, salgada e maturada pelo período mínimo de 25 (vinte e cinco) dias, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

I - consistência semi-dura e elástica;
II - textura compacta, lisa, fechada ou com algumas olhaduras pequenas, bem distribuídas;
III - cor amarelada ou amarelo-palha;
IV - sabor próprio, suave e não picante;
V - odor próprio e suave; e
VI - crosta fina, lisa, sem trincas ou ausente.

Art. 528. Queijo tipo Provolone Fresco é o queijo obtido por coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa filada e não prensada, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

I - consistência semi-dura a semi-mole;
II - textura fibrosa, elástica e fechada;
III - cor branca a amarelada, uniforme;
IV - sabor lácteo, pouco desenvolvido;
V - odor lácteo, pouco perceptível; e
VI - crosta ausente.

§ 1º O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.

§ 2º Este tipo pode apresentar pequena quantidade de manteiga na sua massa, dando lugar à variedade denominada “Butirro”.

§ 3º Este queijo pode ser defumado, devendo atender às características sensoriais adquiridas nesse processo.

Art. 529. Queijo tipo Provolone Curado é o queijo obtido por coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa filada, não prensada e maturada pelo período mínimo de 2 (dois) meses, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

I - consistência semi-dura a dura, não elástica e untada;
II - textura fechada ou apresentando poucas olhaduras pequenas;
III - cor branco-creme e homogênea;
IV - sabor próprio, forte e picante;
V - odor próprio e acentuado; e
VI - crosta firme, lisa, resistente, destacável, de cor amarelo-parda.

§ 1º O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.

§ 2º Este queijo pode ser defumado, devendo atender às características sensoriais adquiridas nesse processo.

Art. 530. Queijo tipo Caccio-cavalo, Fresco ou Curado é o queijo idêntico ao tipo Provolone (Fresco ou Curado, conforme o caso) com formato ovalado ou piriforme.

Art. 531. Queijo Industrial Regional do Norte ou Queijo Tropical é o queijo obtido por coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, ou ambos, complementada pela ação de fermentos lácticos específicos ou de soro- fermento, com a obtenção de uma massa dessorada, cozida, prensada, salgada pelo período mínimo de 5 (cinco) dias e submetida à secagem pelo período mínimo de 10 (dez) dias, destinado exclusivamente para processamento industrial, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

I - consistência semi-dura a dura;
II - textura fechada, quebradiça e granulosa;
III - cor branco-amarelada;
IV - sabor ligeiramente picante;

V - odor característico; e
VI - crosta irregular.

Art. 532. Queijo Azul é o queijo obtido da coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas ou ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, mediante processo de fabricação que utiliza fungos específicos (Penicillium roqueforti), complementado ou não pela ação de fungos ou leveduras subsidiários ou ambos, encarregados de conferir ao produto características típicas durante os processos de elaboração e maturação pelo período mínimo de 35 (trinta e cinco) dias.

Art. 533. Queijo tipo Roquefort é o queijo obtido do leite de ovelha cru ou pasteurizado, de massa crua, não prensada, maturado pelo período mínimo de 3 (três) meses e apresentando as formações características verde-azuladas bem distribuídas, devidas ao Penicillium roqueforti.

Art. 534. Queijo tipo Gorgonzola é o queijo de fabricação idêntica ao do tipo Roquefort, diferenciando-se deste apenas por ser fabricado exclusivamente com leite de vaca.

Art. 535. Queijo Ralado é o produto obtido por esfarelamento ou ralagem da massa de uma ou até quatro variedades de queijos de baixa ou média umidade.

Art. 536. Permite-se exclusivamente para processamento industrial a fabricação de queijos em formas e pesos diferentes dos estabelecidos em normas específicas, desde que sejam mantidos os requisitos previstos para cada tipo de queijo.

Art. 537. Os tipos de queijos não previstos no presente Regulamento devem atender as normas específicas.

Art. 538. Leites Fermentados são produtos lácteos ou produtos lácteos compostos obtidos por coagulação e diminuição do pH do leite ou do leite reconstituído adicionados ou não de outros produtos lácteos, por fermentação láctea mediante ação de cultivos de microrganismos específicos, adicionados ou não de outras substâncias alimentícias.

Parágrafo único. Os microrganismos específicos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade.

Art. 539. Iogurte é o leite fermentado pela ação de cultivos proto-simbióticos de Streptococcus salivarius ssp. thermophilus e Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus, que podem ser associados de forma complementar a outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final.

Art. 540. Leite Fermentado ou Cultivado é o leite fermentado pela ação de um ou vários dos seguintes cultivos: Lactobacillus acidophilus, Lactobacillus casei, Bifidobacterium sp, Streptococcus salivarius ssp thermophilus ou outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final.

Art. 541. Coalhada é o leite fermentado pela ação de cultivos individuais ou mistos de bactérias mesofílicas produtoras de ácido láctico.

Art. 542. Leite Acidófilo ou Acidofilado é o leite fermentado exclusivamente pela ação de cultivos de Lactobacillus acidophilus.

Art. 543. Kefir é o leite fermentado pela ação de cultivos ácido-lácticos elaborados com grãos de Kefir, Lactobacillus kefir, espécies dos gêneros Leuconostoc, Lactococcus e Acetobacter com produção de ácido láctico, etanol e dióxido de carbono.

Parágrafo único. Os grãos de Kefir são constituídos por leveduras fermentadoras de lactose (Kluyveromyces marxianus) e leveduras não fermentadoras de lactose (Saccharomyces omnisporus, Saccharomyces cerevisae e Saccharomyces exiguus), Lactobacillus casei, Bifidobacterium sp e Streptococcus salivarius ssp. Thermophilus.

Art. 544. Kumys é o leite fermentado pela ação de cultivos de Lactobacillus delbrueckii ssp.bulgaricus e Kluyveromyces marxianus.

Art. 545. Leites concentrados e leites desidratados são os produtos lácteos resultantes da desidratação parcial ou total do leite por processos tecnológicos específicos.

§ 1º Consideram-se produtos lácteos concentrados, o leite concentrado, o evaporado e o condensado, bem como outros produtos que atendam a essa descrição.

§ 2º Considera-se produto lácteo desidratado o leite em pó, bem como outros produtos que atendam a essa descrição.

Art. 546. Na fabricação dos leites concentrados e desidratados, a matéria-prima utilizada deve atender as condições previstas no presente Regulamento e em normas complementares.

Art. 547. Leite Concentrado é o produto resultante da desidratação parcial do leite fluido ou obtido mediante outro processo tecnológico aprovado pelo SIM, de uso exclusivamente industrial.

Art. 548. Leite Evaporado ou Leite Condensado sem Açúcar é o produto resultante da desidratação parcial do leite ou obtido mediante outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIM Teresina, que resulte em produto de mesma composição e características.

Art. 549. Leite Condensado é o produto resultante da desidratação parcial do leite adicionado de açúcar ou obtido mediante outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIM Teresina, que resulte em produto de mesma composição e características.

Art. 550. Leite em Pó é o produto obtido por desidratação do leite, mediante processo tecnológico específico.

Art. 551. O leite em pó deve atender às seguintes especificações:

I - ser fabricado com matéria-prima que satisfaça às exigências do presente Regulamento e normas complementares;
II - apresentar composição de forma que o produto reconstituído, conforme indicação na rotulagem, atenda ao padrão do leite de consumo a que corresponda;
III - não revelar presença de conservadores nem de antioxidantes; e
IV - ser envasado em recipientes de um único uso, herméticos, adequados para as condições previstas de armazenamento e que confiram uma proteção apropriada contra a contaminação.

Parágrafo único. Quando necessário, pode ser realizado o tratamento do leite em pó por injeção de gás inerte, aprovado pelo SIM Teresina.

Art. 552. Quanto ao teor de gordura, fica estabelecida a seguinte classificação para o leite em pó:

I - integral, o que apresentar no mínimo 26% (vinte e seis por cento);
II - parcialmente desnatado, o que apresentar entre 1,5% (um inteiro e cinco décimos por cento) e 25,9% (vinte e cinco e nove décimos por cento); ou
III - desnatado, o que apresentar menos que 1,5% (um inteiro e cinco décimos por cento).

Parágrafo único. De acordo com o tratamento térmico empregado, o leite em pó desnatado pode ser classificado como de baixo, médio ou alto tratamento, conforme o teor de nitrogênio de proteína do soro não desnaturada.

Art. 553. Para os diferentes tipos de leite em pó, fica estabelecido o teor de proteína mínimo de 34% (trinta e quatro por cento) massa/massa com base no extrato seco desengordurado.

Art. 554. Leite Aromatizado é o produto lácteo resultante da mistura preparada com leite e os seguintes ingredientes, de forma isolada ou combinada: cacau, chocolate, suco de frutas e aromatizantes, opcionalmente adicionada de açúcar e aditivos funcionalmente necessários para a sua elaboração e que apresente a proporção mínima de 85% (oitenta e cinco por cento) massa/massa de leite no produto final, tal como se consome.

Art. 555. Leite modificado, fluido ou em pó, é o produto lácteo resultante da modificação da composição do leite mediante a subtração ou adição dos seus constituintes, excetuando-se a gordura láctea.

Art. 556. Doce de Leite é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por concentração, pela ação do calor, do leite ou leite reconstituído adicionado de sacarose, com adição ou não de outras substâncias alimentícias.

Art. 557. Requeijão Industrial é o produto lácteo ou produto lácteo composto

obtido pela fusão de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida ou enzimática, ou ambas, do leite pasteurizado, opcionalmente adicionado de creme de leite, manteiga, gordura anidra de leite ou butter oil, separados ou em combinação, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

I - consistência untável ou fatiável;
II - textura cremosa, fina, lisa ou compacta;
III - formato variável;
IV - cor e odor característicos; e
V - sabor a creme levemente ácido, opcionalmente salgado para o requeijão ou requeijão cremoso, levemente ácido, salgado a ranço para o requeijão de manteiga.

Parágrafo único. O produto pode ser adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.

Art. 558. Bebida Láctea é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido a partir de leite ou leite reconstituído ou derivados de leite, adicionado ou não de ingredientes não lácteos.

Parágrafo único. O percentual mínimo de proteína de origem láctea no produto final deve variar de 1,0 a 1,7% (um a um inteiro e sete décimos por cento), de acordo com as particularidades estabelecidas em normas específicas.

Art. 559. Composto Lácteo é o produto lácteo ou produto lácteo composto em pó resultante da mistura de leite ou derivados de leite, adicionado ou não de ingredientes não lácteos.

Parágrafo único. O percentual mínimo de proteína de origem láctea no produto final deve variar de 9,0 a 13% (nove a treze por cento), de acordo com as particularidades estabelecidas em normas específicas.

Art. 560. Queijo em Pó é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por fusão e desidratação, mediante um processo tecnológico específico, da mistura de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, sólidos de origem láctea, especiarias, condimentos ou outras substâncias alimentícias, no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.

Art. 561. Queijo Processado ou Fundido é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por trituração, mistura, fusão e emulsão por meio de calor e agentes emulsionantes de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, sólidos de origem láctea, especiarias, condimentos ou outras substâncias alimentícias, na qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.

Art. 562. Massa para Elaborar Queijo Mussarela ou Massa para Elaborar Requeijão são os produtos lácteos intermediários destinados à elaboração de queijo mussarela ou requeijão, respectivamente, exclusivos para processamento industrial.

I - a massa para elaborar queijo mussarela deve ser obtida por coagulação de leite pasteurizado por meio de coalho ou enzimas coagulantes apropriadas ou ambos, complementadas ou não por ação de bactérias lácticas específicas;
II - a massa para elaborar requeijão constitui-se de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida ou enzimática do leite ou ambas.

Art. 563. Soro de Leite é o produto lácteo líquido extraído da coagulação do leite utilizado no processo de fabricação de queijos, caseína e produtos similares.

Parágrafo único. O soro de leite deve conter no mínimo 0,7% (sete décimos por cento) de proteína de origem láctea.

Art. 564. Soro de Leite Concentrado é o produto lácteo resultante da desidratação parcial do soro fluido ou obtido por outro processo tecnológico, com equivalência reconhecida pelo SIM Teresina.

Art. 565. Soro de Leite em Pó é o produto lácteo obtido por desidratação do soro de leite mediante processo tecnológico específico.

Parágrafo único. O soro de leite em pó deve conter, no mínimo, 10% (dez por cento) de proteína de origem láctea.

Art. 566. Gordura anidra de leite ou Butteroil é o produto lácteo gorduroso obtido a partir de creme de leite ou manteiga pela eliminação quase total de água e sólidos não gordurosos, mediante processos tecnológicos específicos.

Art. 567. Lactose é o açúcar do leite obtido mediante processos tecnológicos específicos.

Art. 568. Lactoalbumina é o produto lácteo resultante da precipitação pelo calor das albuminas solúveis do soro oriundo da fabricação de queijos ou de caseína.

Art. 569. Leitelho é o produto lácteo resultante da batedura do creme pasteurizado durante o processo de fabricação da manteiga, podendo ser apresentado na forma líquida, concentrada ou em pó.

Art. 570. Caseína Alimentar é o produto lácteo resultante da precipitação do leite desnatado por ação enzimática ou mediante acidificação a pH 4,6 a 4,7 (quatro inteiros e seis décimos a quatro inteiros e sete décimos), lavado e desidratado por processos tecnológicos específicos.

Art. 571. Caseinato Alimentício é o produto lácteo obtido por reação da caseína alimentar ou da coalhada da caseína alimentar fresca com soluções de hidróxidos ou sais alcalinos ou alcalino-terrosos ou de amônia de qualidade alimentícia, posteriormente lavado e submetido à secagem, mediante processos tecnológicos específicos.

Art. 572. Caseína Industrial é o produto não alimentício obtido pela precipitação do leite desnatado mediante a aplicação de soro ácido, de coalho, de ácidos orgânicos ou minerais.

Art. 573. Produtos Lácteos Protéicos são os produtos lácteos obtidos por separação física das caseínas e das soro proteínas por tecnologia de membrana ou outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIM.

Art. 574. Farinha láctea é o produto resultante da dessecação, em condições próprias, da mistura de farinhas de cereais ou leguminosas com leite, nas suas diversas formas e tratamentos, e adicionada ou não de outras substâncias alimentícias.

§ 1º O amido das farinhas deve ter sido tornado solúvel por técnica apropriada.
§ 2º O rótulo da farinha láctea deve apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito a expressão "CONTÉM ...% DE LEITE".

Art. 575. Admite-se a separação de outros constituintes do leite pela tecnologia de membrana ou outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIM.

Art. 576. Além dos produtos já mencionados, são considerados derivados do leite outros produtos que se enquadrem na classificação de produto lácteo, produto lácteo composto ou mistura, de acordo com o disposto no presente Regulamento.

CAPÍTULO XV
Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado

Art. 577. Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado é o estabelecimento que possui dependências, instalações e equipamentos para recepção, lavagem, insensibilização, abate, processamento, transformação, preparação, acondicionamento e frigorificação, com fluxo adequado à espécie de pescado a ser abatida, dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.

Art. 578. Estação Depuradora de Moluscos Bivalves é o estabelecimento que possui dependências próprias para recepção, depuração, embalagem e expedição de moluscos bivalves.

Art. 579. São produtos e derivados comestíveis de pescado aqueles elaborados a partir de pescado inteiro ou parte dele, aptos para o consumo humano.

Parágrafo único. Qualquer derivado de pescado deve conter no mínimo 50% (cinquenta por cento) de pescado, sendo que esse percentual não prevalecerá para produtos compostos à base de pescado, os quais devem ser submetidos à análise e registro junto ao SIM.

Art. 580. Os controles oficiais do pescado, seus produtos, derivados e compostos, no que for aplicável, abrangem, entre outros:

I - origem das matérias-primas;
II - análises sensoriais;
III - indicadores de frescor;
IV - histamina, nas espécies formadoras;
V - outras análises físico-químicas ou microbiológicas;
VI - aditivos, resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes;
VII - biotoxinas ou outras toxinas perigosas para saúde humana;
VIII - parasitos;
IX - espécies venenosas, como das famílias Tetraodontidae, Diodontidae, Molidae e Canthigasteridae; e
X - espécies causadores de distúrbios gastrintestinais, como Ruvettus pretiosus e Lepdocybium flavobrunneum.

Art. 581. Os produtos, derivados e compostos comestíveis de pescado, de acordo com o processamento, compreendem:

I - produtos frescos;
II - produtos resfriados;
III - produtos congelados;
IV - produtos descongelados;
V - Carne Mecanicamente Separada de pescado;
VI - Surimi;
VII - produtos a base de surimi;
VIII - produtos de pescado empanados;
IX - produtos de pescado em conserva;
X - produtos de pescado em semi-conserva;
XI - patê ou pasta de pescado;
XII - caldo de pescado;
XIII - produtos de pescado embutidos;
XIV - produtos de pescado secos e curados;
XV - produtos de pescado liofilizados;
XVI - concentrado protéico de pescado;
XVII - extrato de pescado;
XVIII - gelatina de pescado; e
XIX - geléia de pescado.

Parágrafo único. É permitido o preparo de outros tipos de produtos, derivados e compostos de pescado, desde que aprovados pelo SIM.

Art. 582. Produtos frescos são aqueles obtidos de pescado fresco, não transformado, inteiro ou preparado, acondicionados, conservados pela ação do gelo ou outros métodos de conservação de efeito similar, mantido unicamente em temperaturas próximas à de gelo fundente.

Parágrafo único. Entende-se por preparados aqueles produtos que foram submetidos a uma operação que alterou a sua integridade anatômica, tal como a evisceração, o descabeçamento, os diferentes cortes e outras formas de apresentação.

Art. 583. Produtos resfriados são aqueles obtidos de pescado, transformados, embalados e mantidos sob refrigeração.

§ 1º Entende-se por transformados aqueles produtos resultantes da transformação da natureza do pescado, de forma que não seja possível retornar às características originais.
§ 2º Os produtos obtidos de répteis e anfíbios, mesmo quando não transformados, podem ser designados como resfriados.

Art. 584. Produtos congelados de pescado são aqueles submetidos a processos específicos de congelamento, em equipamento que permita a ultrapassagem da zona crítica, compreendida de -0,5°C (cinco décimos de grau Celsius negativo) a -5°C (cinco graus Celsius negativos) em tempo não superior a 2 (duas) horas.

§ 1º O produto somente pode ser considerado congelado após a temperatura de seu centro térmico alcançar -18ºC (dezoito graus Celsius negativos).
§ 2º As câmaras de estocagem do estabelecimento produtor devem possuir condições de armazenar o produto a temperaturas não superiores a -18ºC (dezoito graus Celsius negativos).
§ 3º É permitida a utilização do congelador salmourador, quando o pescado for destinado como matéria prima para a elaboração de conservas, desde que seja atendido o conceito de congelamento rápido e atinja temperatura não superior a -9°C (nove graus Celsius negativos) em seu centro térmico, devendo ter como limite máximo esta temperatura durante a armazenagem.

Art. 585. Produtos descongelados de pescado são aqueles que foram inicialmente congelados e submetidos a um processo específico de elevação de temperatura acima do ponto de congelamento e mantidos em temperaturas próximas à de gelo fundente.

§ 1º Na designação do produto deve ser incluída a palavra descongelado.
§ 2º O rótulo do produto previsto no § 1º, deste artigo, deve apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito a expressão "NÃO RECONGELAR".

Art. 586. Carne Mecanicamente Separada de Pescado é o produto congelado obtido de pescado, envolvendo o descabeçamento, a evisceração e a limpeza dos mesmos e a separação mecânica da carne das demais estruturas inerentes à espécie, como espinhas, ossos e pele.

§ 1º A carne mecanicamente separada de pescado pode ser lavada e posteriormente drenada, adicionada ou não de aditivos.
§ 2º O produto é designado Carne Mecanicamente Separada, seguido do nome da espécie ou das espécies de pescado que o constitua:

I - pode ser obtido de peixes de pequeno porte provenientes da fauna acompanhante e outros não classificados para cortes nobres, que apresentem boa qualidade, resíduos de filetagem, carcaças, espinhaços ou partes destes, desde que sejam considerados os riscos de sua utilização.
II - pode ser obtido por diferentes equipamentos e o produto deve ser classificado de acordo com a composição da matéria-prima, as técnicas de fabricação e as características físico-químicas de cada tipo.

§ 3º Não é permitida a utilização de Carne Mecanicamente Separada de pescado em produtos não submetidos a tratamento térmico.
§ 4º Os produtos que contenham Carne Mecanicamente Separada de pescado devem atender as normas específicas.

Art. 587. Surimi é o produto congelado obtido a partir da Carne Mecanicamente Separada de pescado, submetida a lavagens sucessivas, drenagem e refino, adicionada de aditivos.

Art. 588. Produtos a base de surimi são aqueles produtos congelados elaborados com Surimi, adicionados de ingredientes e aditivos.

Art. 589. Produtos de pescado empanados são aqueles congelados elaborados a partir de pescado, seus produtos ou ambos, adicionados de ingredientes, permitindo-se a adição de aditivos e coadjuvantes de tecnologia, moldados ou não e revestidos de cobertura apropriada que o caracterize, submetidos ou não a tratamento térmico.

Art. 590. Produto de pescado em conserva é aquele elaborado com pescado, adicionado de ingredientes, permitindo-se a adição de aditivos e coadjuvantes de tecnologia, envasado em recipientes hermeticamente fechados e submetidos à esterilização comercial.

Art. 591. As conservas de pescado compreendem, entre outras:

I - Conserva ao Próprio Suco com outro meio de cobertura;
II - Conserva em Azeite ou em Óleos Comestíveis;
III - Conserva em Escabeche;
IV - Conserva em Vinho Branco; e
V - Conserva em Molho.

§ 1º A Conserva de Pescado ao Próprio Suco com outro meio de cobertura é o produto em que o pescado preserva seu próprio líquido de constituição acrescido de outro meio de cobertura, adicionado ou não de ingredientes e aditivos.
§ 2º A Conserva de Pescado em Azeite ou em Óleo Comestível é o produto que tenha por meio de cobertura azeite de oliva ou óleo comestível, adicionado ou não de ingredientes e aditivos:

I - o azeite ou o óleo comestível utilizado isoladamente ou em mistura com outros ingredientes deve ser puro;
II - permite-se o emprego de um único óleo ou a mistura de vários óleos comestíveis na elaboração das conservas de que trata o presente parágrafo, a juízo do SIM; e
III - a designação em azeite fica reservada para as conservas que tenham azeite de oliva como meio de cobertura.

§ 3º A Conserva de Pescado em Escabeche é o produto que tenha por meio de cobertura, vinagre, adicionado de sal, acrescido ou não de outros ácidos alimentícios e substâncias aromáticas, com pH apropriado ao produto.
§ 4º A Conserva de Pescado em Vinho Branco é o produto que tenha por meio de cobertura principal vinho branco, adicionado ou não de ingredientes e aditivos.
§ 5º A Conserva de Pescado em Molho é o produto que tenha por meio de cobertura molho com base em meio aquoso ou gorduroso, adicionado ou não de aditivos, sendo que na composição dos diferentes molhos, o ingrediente principal que o caracteriza deve fazer parte do nome do produto.
§ 6º As conservas de pescado submetidas à esterilização comercial devem seguir as normas específicas e os controles e verificações exigidos para as conservas de produtos cárneos.

Art. 592. Produto de pescado em semi-conserva é aquele obtido pelo tratamento específico do pescado por meio do sal, adicionados ou não de ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, envasado em recipientes hermeticamente fechados, não esterilizados pelo calor, conservado ou não sob refrigeração.

Art. 593. As semi-conservas de pescado compreendem, entre outras:

I - Pescado Anchovado; e
II - Pescado em Escabeche.

§ 1º A Semi-conserva de Pescado Anchovado é o produto obtido a partir da cura prolongada do pescado pelo sal e microorganismos fermentativos, até que atinja características sensoriais específicas de cor, sabor, odor e textura, adicionado ou não de ingredientes e aditivos, envasado com óleos comestíveis ou azeite de oliva.
§ 2º A Semi-conserva de Pescado em Escabeche é o produto que tenha por meio de cobertura, o vinagre, adicionado de sal, acrescido ou não de outros ácidos alimentícios e substâncias aromáticas, com pH apropriado ao produto.

Art. 594. Patê ou Pasta de pescado, seguido das especificações que couberem, é o produto industrializado obtido a partir do pescado, partes dele ou seus produtos comestíveis, transformados em pasta, adicionados de ingredientes e aditivos, submetidos a processo tecnológico específico.

Parágrafo único. O produto deve ser classificado de acordo com a composição da matéria-prima, as técnicas de fabricação e as características físico-químicas de cada tipo de produto, conforme disposto em normas complementares.

Art. 595. Caldo de pescado, seguido das designações que couberem, é o produto líquido obtido pelo cozimento das partes comestíveis de pescado, adicionado ou não de ingredientes e aditivos.

Art. 596. Embutidos de pescado são aqueles produtos elaborados com pescado, adicionados de ingredientes e aditivos, curados ou não, cozidos ou não, defumados ou não e dessecados ou não.

Art. 597. Produtos Curados de pescado são aqueles provenientes de pescado, tratado pelo sal, adicionados ou não de aditivos.

Parágrafo único. O tratamento pelo sal pode ser realizado por meio de salgas úmida, seca ou mista.

Art. 598. Os Produtos Curados de Pescado compreendem, entre outros:

I - Pescado Salgado;
II - Pescado Salgado-Seco;
III - Pescado Prensado; e
IV - Pescado Defumado.

§ 1º O Pescado Salgado é o produto obtido pelo tratamento de pescado com sal, adicionado ou não de aditivos, sendo que o Pescado Salgado, quando envasado em salmoura, é designado Pescado em Salmoura.
§ 2º O Pescado Salgado-Seco é o produto obtido pelo tratamento de pescado com sal, adicionado ou não de aditivos e seguido de dessecação.
§ 3º O Pescado Prensado é o produto obtido pelo tratamento de pescado com sal, adicionado ou não de aditivos e seguido de prensagem.
§ 4º O Pescado Defumado é o produto obtido pelo tratamento de pescado com sal, adicionado ou não de aditivos e seguido de defumação.

Art. 599. Os Produtos Secos ou Desidratados de pescado compreendem, entre outros:

I - Pescado Seco ou Desidratado por processo natural; e
II - Pescado Seco ou Desidratado por processo artificial.

§ 1º Pescado Seco ou Desidratado por processo natural é o produto obtido pela dessecação do pescado, adicionado ou não de aditivos, objetivando um produto estável à temperatura ambiente.
§ 2º Pescado Seco ou Desidratado por processo artificial é o produto obtido pela dessecação profunda do pescado, em equipamento específico, adicionado ou não de aditivos.
§ 3º Pescado Liofilizado é o produto obtido pela desidratação do pescado, em equipamento específico, por meio do processo de liofilização, adicionado ou não de aditivos, sendo que o processo de liofilização é realizado em temperatura baixa e sob vácuo, com a eliminação de água e substâncias voláteis.

Art. 600. Concentrado protéico de pescado é o produto estável à temperatura ambiente resultante da transformação do pescado, na qual se tenha concentrado a proteína, extraindo-se água e gordura, por meio de tecnologia apropriada.

Art. 601. Extrato de pescado, seguido das designações que couberem, é o caldo de pescado concentrado, adicionado ou não de ingredientes e aditivos.

Art. 602. Gelatina de pescado é o produto obtido a partir de proteínas naturais solúveis, coaguladas ou não, obtidas pela hidrólise do colágeno presente em tecidos de pescado como bexiga natatória, ossos, peles e cartilagens.

Art. 603. Geléia de pescado, seguido das designações que couberem, é o caldo de pescado adicionado de gelatina comestível.

Art. 604. O pescado, seus produtos, derivados e compostos comestíveis, respeitadas as particularidades de cada espécie, de acordo com o processo de elaboração, são considerados alterados quando apresentem:

I - deteriorações em suas características físicas, químicas ou biológicas;
II - alterações em suas características sensoriais;
III - alterações em suas características intrínsecas ou nutricionais;
IV - tratamento tecnológico inadequado;
V - cistos, larvas e parasitos;
VI - corpos estranhos, sujidades ou outras evidências que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento; e
VII - apresente outras alterações que os tornem impróprios, a juízo do SIM Teresina.

Parágrafo único. Os produtos nessas condições serão apreendidos cautelarmente e terão seu destino definido pela Inspeção, de acordo com as normas de destinação estabelecidas pelo SIM Teresina.

Art. 605. O pescado, seus produtos, derivados e compostos comestíveis, respeitadas as particularidades de cada espécie, de acordo com o processamento, devem ser considerados alterados e impróprios para consumo humano na forma em que se apresentam, no todo ou em partes, quando apresentem:

I - a superfície úmida, pegajosa e exsudativa;
II - partes ou áreas flácidas ou com consistência anormal à palpação;
III - sinais de deterioração;
IV - coloração ou manchas impróprias;
V - perfuração dos envoltórios dos embutidos por parasitos;
VI - odor e sabor estranhos;
VII - resultados das análises físicas, químicas, microbiológicas, parasitológicas, de resíduos de produtos de uso veterinário ou de contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos pela legislação específica; e
VIII - cistos, larvas ou parasitos em proporção maior que a estabelecida em normas complementares.

Parágrafo único. Podem ser também considerados impróprios para o consumo humano, na forma como se apresentam, quando divergirem do disposto no presente Regulamento para os produtos cárneos, naquilo que lhes for aplicável.

Art. 606. O pescado, seus produtos, derivados e compostos comestíveis são considerados fraudados (adulterados ou falsificados) quando:

I - elaborados com pescado diferente da espécie declarada no rótulo;

II - contenham substâncias estranhas à sua composição;
III - apresentem composição ou formulações diferentes das permitidas pela legislação;
IV - houver adição de água ou outras substâncias com o intuito de aumentar o volume e o peso do produto;
V - apresentar adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto;
VI - utilizadas denominações diferentes das previstas no presente Regulamento; ou
VII - utilizados procedimentos técnicos inadequados que alterem as características sensoriais,
VIII - podendo atingir os componentes do alimento, comprometendo sua inocuidade, qualidade ou valor nutritivo.

Art. 607. Na elaboração de produtos, derivados e compostos comestíveis de pescado devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências previstas no presente regulamento para os produtos cárneos e legislação específica.

Art. 608. Produtos não comestíveis de pescado são obtidos de pescado ou qualquer resíduo deste, que se enquadre nas denominações e especificações do presente regulamento.

Parágrafo único. Os resíduos resultantes da manipulação e elaboração de pescado, bem como o pescado condenado, considerando os riscos de sua utilização devem ser destinados preferencialmente ao preparo de produtos não comestíveis.

Art. 609. São considerados produtos não comestíveis de pescado a farinha de pescado, o óleo de pescado, a cola de pescado, o solúvel concentrado de pescado e o pescado para isca, entre outros.

§ 1º A definição dos referidos produtos bem como de suas características de identidade e qualidade devem ser regulamentadas pelo setor competente da Superintendência de Desenvolvimento Rural - SDR.
§ 2º A farinha de pescado que não atender às especificações deste Regulamento e todo produto não comestível que possa ser utilizado como fertilizante podem ser destinados à preparação de adubo de pescado.

Art. 610. Na elaboração de produtos não comestíveis de pescado devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências previstas no presente Regulamento para os produtos cárneos e legislação específica.

Art. 611. Tanques de depuração deverão ser revestidos com material impermeável com o objetivo de proporcionar o esvaziamento do trato digestivo dos peixes de cultivo e eliminação de resíduos terapêuticos.

Parágrafo único. Poderão ser dispensados caso o lote venha acompanhado de Atestado emitido pelo Responsável Técnico do criatório informando a depuração realizada na propriedade.

Art. 612. A recepção do pescado deverá ser feita em área coberta com pé direito de no mínimo 3 (três) metros.

Parágrafo único. Esta seção será separada fisicamente por parede inteira e sem possibilidade de trânsito de pessoal entre esta e a seção de evisceração e filetagem.

Art. 613. A comunicação da seção de recepção e de evisceração dar-se-á através do cilindro ou esteira de lavagem do pescado.

Art. 614. Para a evisceração e filetagem deverá dispor de mesa para descamação, evisceração, coureamento e corte (postagem ou filetagem) com uma tomada de água a cada m² de mesa.

§ 1º A disposição das mesas deverá viabilizar a produção de tal maneira que não haja refluxo do produto.
§ 2º A embalagem primária poderá ser realizada nesta seção quando houver espaço e mesa exclusiva para esta operação, sem prejuízo das demais.

Art. 615. Deverá dispor de instalações ou equipamentos adequados à colheita e transporte de resíduos de pescado, resultantes do processamento, para o exterior das áreas de manipulação de produtos comestíveis.

Art. 616. Quando houver, a seção de embalagem secundária será anexa à seção de processamento, separada desta através de parede e servirá para o acondicionamento secundário dos produtos que já receberam a sua embalagem primária na seção de processamento.

Parágrafo único. A operação da embalagem secundária poderá também ser realizada na seção de expedição quando esta for totalmente fechada e possuir espaços que permita tal operação sem prejuízo das demais.

Art. 617. As embalagens secundárias ficarão depositadas em seção independente que se comunicará apenas por óculo com a seção de embalagem secundária e o acesso a este depósito será independente do acesso às seções de industrialização.

Parágrafo único. Quando se tratar de agroindústria rural de pequeno porte as embalagens secundárias poderão permanecer na seção de expedição, desde que tenha espaço para tal.

Art. 618. Deverá possuir instalações para o fabrico e armazenagem de gelo, podendo esta exigência, apenas no que tange à fabricação, ser dispensada em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária.

Parágrafo único. Preferencialmente o silo para o gelo deverá estar localizado em nível superior às demais dependências e, por gravidade, seja conduzido aos diferentes locais onde o gelo será necessário.

Art. 619. O estabelecimento possuirá câmaras de resfriamento ou isotérmicas que se fizerem necessárias em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento.

Art. 620. As câmaras de resfriamento ou isotérmicas serão construídas obedecendo normas, tais como:

I - as portas terão largura mínima de 1,20 (um metro e vinte centímetros);
II - as portas serão sempre metálicas ou de chapas plásticas, lisas, resistentes a impactos e de fácil limpeza;
III - possuir piso de concreto ou outro material de alta resistência, liso, de fácil higienização e sempre com declive em direção às portas, não podendo existir ralos em seu interior;
IV - possuir estrados de material impermeável para deposição de caixas de produtos.

Art. 621. A construção das câmaras de resfriamento poderá ser em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos.

Parágrafo único. Quando construídas de alvenaria, as paredes internas serão perfeitamente lisas e sem pintura, visando facilitar a sua higienização.

Art. 622. No caso de pescado fresco serão usadas as câmaras isotérmicas e, para o pescado resfriado serão usadas as câmaras de resfriamento que mantenham o pescado com temperatura entre -0,5°C e -2°C.

Art. 623. Os túneis de congelamento rápido, quando necessário, terão de atingir temperaturas não superiores a -25°C (menos vinte e cinco graus centígrados) e fazer com que a temperatura no centro dos produtos chegue até -18 a -20ºC (menos dezoito a menos vinte graus centígrados) no menor período possível.

§ 1º Poderão ser construídos em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos.
§ 2º Quando construídos em alvenaria, os túneis de congelamento terão paredes lisas e sem pintura para facilitar a sua higienização. As suas portas serão sempre metálicas ou de material plástico resistente a impactos e às baixas temperaturas, e terão largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros).
§ 3º Será admitido o congelamento em freezer com as seguintes ressalvas:

I - o freezer usado para congelamento não poderá ser usado também para estocagem;
II - os produtos a serem congelados deverão ser dispostos em prateleiras permitindo o espaçamento a fim de acelerar o congelamento.

Art. 624. A câmara de estocagem de congelados deve ser construída em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos, as paredes serão sempre lisas, impermeáveis e de fácil higienização, não sendo usado nenhum tipo de pintura, a iluminação será com lâmpadas providas de protetores contra estilhaços, as portas serão sempre metálicas ou de material plástico resistente a impactos e mudanças bruscas de temperatura e terão largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros).

§ 1º Os produtos depositados devem estar totalmente congelados e adequadamente embalados e identificados.
§ 2º Só serão transferidos dos túneis de congelamento para a câmara de estocagem os produtos que já tenham atingidos -18 a -20°C (menos dezoito a menos vinte graus centígrados) no seu interior e nessa câmara os produtos ficarão armazenados sobre estrados ou em paletes, afastados das paredes e do teto e em temperatura nunca superior à -18ºC (menos dezoito graus centígrados) até a sua expedição.
§ 3º Será admitida a estocagem em freezers.

Art. 625. A sala de fracionamento de produto congelado deverá existir nos estabelecimentos que realizarem fracionamento de embalagens master, de produtos previamente congelados.

§ 1º Esta sala possuirá as seguintes características:

I - pé-direito mínimo de 2,70 m (dois metros e setenta centímetros).
II - sistema que permita que a temperatura da sala mantenha-se entre 14°C e 16°C (quatorze e dezesseis graus centígrados) durante os trabalhos;
III - o uso de janelas nesta seção não é recomendado, pois a existência destas prejudicará a sua climatização e caso for de interesse da empresa a iluminação natural da seção, poderão ser utilizados tijolos de vidro refratário ou outro mecanismo aprovado pela inspeção;
IV - ser localizada contígua às câmaras de estocagem de matéria-prima, de maneira que o produto congelado ao sair das câmaras com destino à sala de fracionamento não transitem pelo interior de nenhuma outra seção, bem como manter proximidade com a câmara de produtos prontos, com a expedição e com o depósito de embalagens.
V - possuir seção de embalagem secundária independente da sala de fracionamento, podendo para isto ser utilizada uma antecâmara ou na seção de expedição, desde que esta possua dimensões que permitam a execução desta operação, sem prejuízo do trânsito dos demais produtos neste setor.

§ 2º Quando se tratar de agroindústria rural de pequeno porte o fracionamento de embalagens master poderá ocorrer na seção de evisceração e filetagem, desde que tenha espaço e equipada para tal e realizado em momentos diferentes.

Art. 626. Na seção de higienização de caixas e bandejas o uso de madeira é proibido, que terá tanques de alvenaria revestidos de azulejos, de material inox ou de fibra de vidro, lisos e de fácil higienização e disporá ainda de água sob pressão e de estrados plásticos ou galvanizados, sendo que os equipamentos e utensílios higienizados não poderão ficar depositados nesta seção.

Art. 627. A seção de expedição possuirá plataforma para o carregamento, devendo sua porta acoplar às portas dos veículos.

Art. 628. O pé-direito deverá ter no mínimo 2,60m (dois metros e sessenta centímetros).

Art. 629. As mesas de evisceração e inspeção poderão ser fixas ou móveis (mesa rolante) e quando móvel (rolante) a mesa poderá ser de esteira única ou esteira dupla.

Art. 630. Preferencialmente, as mesas de evisceração deverão possuir sistema de condução de resíduos no sentido contrário ao fluxo de produção, isto é, os resíduos deverão ser conduzidos em direção à entrada do pescado na mesa, enquanto que o pescado já eviscerado se encaminhará às seções de resfriamento ou industrialização.

Art. 631. As pessoas que exercem operações na área suja não poderão exercer operações na área limpa.

Art. 632. O almoxarifado, quando necessário, será de alvenaria, ventilados e com acesso independente ao das diversas seções da indústria, podendo ter comunicação com estas através de óculo para passagem de material.

Art. 633. A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria e as atividades e os acessos serão totalmente independentes tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria por óculo.

Art. 634. A seção de preparação de condimentos, quando necessária, localizar-se-á contígua à sala de processamento (manipulação) de produtos, comunicando-se diretamente com esta através de porta, sendo que quando possuir área suficiente servirá também como depósito de condimentos e ingredientes, e neste caso deverá possuir acesso externo pare este.

Parágrafo único. Esta seção poderá ser substituída por espaço específico dentro da sala de processamento.

Art. 635. Os condimentos e ingredientes estarão adequadamente protegidos de poeira, umidade e ataque de insetos e roedores, devendo ficar sempre afastados do piso e paredes para facilitar a higienização da seção.

Art. 636. Cuidados especiais deverão ser dispensados aos nitritos e nitratos pelo perigo à saúde que os mesmos representam.

Art. 637. A seção de cozimento deverá ser independente da seção de processamento e das demais seções e terá portas com fechamento automático, possuirá como equipamentos tanques de aço inoxidável com circulação de vapor para aquecimento de água, podendo ter mesas inox, exaustores, etc.

Art. 638. Os fumeiros serão construídos inteiramente de alvenaria, não se permitindo pisos e portas de madeira e as aberturas para acesso da lenha e para a limpeza deverão ser externas.

Art. 639. A seção de despolpadeira deverá ser mantida a temperatura de 10°C durante as operações.

CAPÍTULO XVI
Estabelecimento de Industrialização de Produtos de Origem Vegetal

Art. 640. Não será autorizado o funcionamento e a venda nos estabelecimentos de produtos de origem vegetal, para exploração de comércio municipal, bem como a venda por parte de ambulantes, sem que estejam de acordo com as condições mínimas exigidas neste regulamento.

Parágrafo único. As instalações do estabelecimento processador de alimentos obedecerão a preceitos mínimos de construção recomendados pelo Serviço de Inspeção Municipal e Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária, de acordo com a Legislação e observando as exigências de que trata este artigo referindo-se as dependências, instalações, máquinas, equipamentos e utensílios no estabelecimento.

Art. 641. Os estabelecimentos de produtos de origem vegetal devem satisfazer as seguintes condições básicas comuns:

I - estar localizado em ponto distante de fontes produtoras de odores desagradáveis ou de poluição de qualquer natureza;
II - dispor de área suficiente para a construção de todas as instalações necessárias do estabelecimento;
III - dispor de luz natural e/ou artificial abundantes, bem como de ventilação suficiente em todas as dependências do estabelecimento;
IV - possuir piso convenientemente impermeabilizado, com material adequado;
V - ter paredes e/ou separações revestidas e impermeabilizadas, como regra geral, até no mínimo 2 (dois) metros de altura;
VI - possuir forro de material adequado nas dependências estipuladas neste regulamento;
VII - dispor, quando necessário, de dependências e instalações mínimas e adequadas para a industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos comestíveis;
VIII - dispor de mesas construídas de material adequado, que facilitem a higienização e a execução dos trabalhos;

IX - dispor de recipientes adequados para o acondicionamento de matéria prima e/ou produtos de origem vegetal;
X - dispor de recipientes ou local adequados para colocação de produtos descartados ou rejeitados na produção ou comercialização.
XI - dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para tratamento de água;
XII - manter sistema de cloração de água de abastecimento, quando a mesma não tiver passado por sistema de tratamento, quando for o caso.
XIII - dispor de água fria suficiente para manter a higienização do estabelecimento;
XIV - dispor de rede e de esgoto em todas as dependências, bem como de sistema de tratamento de águas servidas, conforme normas estabelecidas pelo órgão competente;
XV - dispor de vestiários, banheiros completos, demais dependências em

número proporcional ao pessoal, separados por sexo, com acesso independente da área industrial;
XVI - possuir portas e janelas de fácil abertura, dotadas de tela à prova de insetos;
XVII - possuir instalações de frio, quando necessário, de tamanho e capacidade adequada;
XVIII - dispor de equipamentos adequados e necessários a execução da atividade do estabelecimento e, quando for o caso, inclusive para aproveitamento de subprodutos;
XIX - dispor de local e equipamento para higienização dos veículos utilizados no transporte de produtos, com água em abundância;
XX - os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos, e quaisquer insetos ou animais; é proibida a permanência de cães, gatos e outros animais no recinto do estabelecimento;
XXI - as alturas, distâncias e outras medidas serão estipuladas em normas próprias a cada estabelecimento e/ou produto de origem vegetal, aprovadas pelo SIM Teresina/POV;
XXII - os estabelecimentos de produtos de origem vegetal, quando localizados em propriedades rurais, devem ser afastados de instalações de criação (estábulos, apriscos, capris, pocilgas, coelheiras e aviárias), a uma distância de 500 metros, em casos de existências de barreira natural (mata nativa ou reflorestamento) entre as instalações de criação e o estabelecimento de produtos de origem vegetal, a distância poderá ser reduzida, a juízo do SIM Teresina/POV.
XXIII - as lagoas de tratamento, quando exigidas, deverão situar-se a uma distância regulamentada pela legislação vigente.

Art. 642. O pessoal dos estabelecimentos de produtos de origem vegetal, da área de manipulação agro-industrial como fábricas, indústrias e outras, deve apresentar-se com uniforme completo (botas, calça, guarda-pó, avental e protetor para cabelos) de cor branca e limpos, trocados no mínimo, diariamente, deve possuir atestado de saúde atualizado, não ter adornos nas mãos ou pulsos; não apresentar sintomas ou afecções de doenças infecciosas; abcessos ou supurações cutâneas; não cuspir, fumar ou realizar qualquer ato físico que de alguma maneira possa contaminar o alimento.

§ 1º Os funcionários que trabalham na propriedade rural, oficina, setores de manutenção e outros devem apresentar-se com uniformes ou roupas de cores diferenciadas e não poderão ter livre acesso ao interior do estabelecimento onde se processa ou se manipulam produtos comestíveis.
§ 2º Os visitantes somente poderão ter acesso ao interior do estabelecimento quando devidamente uniformizados e autorizados pelo responsável do serviço de inspeção.

CAPÍTULO XVII
Procedimento Administrativo

Art. 643. Para efeitos deste Regulamento, entende-se como Inspeção Municipal todo e qualquer ato ou norma, praticado ou emanado do órgão municipal de inspeção, que detenha a atribuição de desempenhar as atividades de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal e animal, ou por seus servidores, dentro dos limites de suas competências.

§ 1º Aos servidores lotados no órgão municipal de inspeção industrial e sanitária será fornecida designação funcional a partir de publicação em Diário Oficial Municipal, que deverá ser apresentada quando solicitada.
§ 2º Aos servidores lotados no órgão municipal de inspeção, e no exercício da função, será concedido o acesso amplo e irrestrito a todas as dependências e instalações dos estabelecimentos ora registrados ou em processo de registro.
§ 3º Os servidores do órgão municipal de inspeção poderão, quando necessário e no exercício de suas atribuições, requisitar apoio à força policial para a execução das ações estabelecidas neste Regulamento.

Art. 644. Constituem-se em instrumentos de aplicação e observação dos preceitos determinados neste regulamento e nas Leis que o instituem, os seguintes termos de fiscalização oficiais assim descritos: Relatório Técnico, Notificação, Infração, Apreensão.

§ 1º O termo de fiscalização oficial denominado "Relatório Técnico" é instrumento de constatação e produção de orientação técnica, sua produção fica restrita à emissão por agente fiscal lotado no Serviço de Inspeção, que deverá ser profissional habilitado, devendo conter as informações observadas resumidamente e baseadas nos preceitos legais deste regulamento e nas Leis que o instituem.
§ 2º O termo de fiscalização oficial denominado "Notificação" é o instrumento fiscal de formalização da observância de anormalidade ou de prescrição de instrução legal de medida corretiva, informativa e/ou suspensiva, substanciado pelo(s) dispositivo(s) deste regulamento e nas Leis que o instituem, bem como do prazo para sanar seus efeitos.
§ 3º O termo de fiscalização oficial denominado "Auto de Infração" é o instrumento fiscal de autuação, produzido pelo agente fiscal com fé pública, em caracteres manuais legíveis, sendo produzido em 3 vias, para o descumprimento da medida corretiva solicitada em qualquer outro instrumento legal emitido, ou ainda, pela observância direta, por parte do agente fiscal, do descumprimento de qualquer um dos dispositivos do presente regulamento que exija a aplicação imediata pela mesma, por representar ameaça ao bem estar comum e de risco ao consumidor, não cabendo a tal fato, notificação prévia em função da gravidade da constatação. O agente fiscal lotado no Serviço de Inspeção fixará, com base nos preceitos legais deste regulamento e nas Leis que o instituem, o intervalo de valores da multa, informará ainda, a incidência de agravantes ou atenuantes, bem como o prazo para recolhimento da multa e do cumprimento das exigências que motivaram a infração, além da natureza do infrator se primário ou reincidente.
§ 4º O termo de fiscalização oficial denominado "Auto de Apreensão" é o instrumento fiscal de apreensão de produtos, bens, matérias primas, embalagens, equipamentos, utensílios, que estejam em desacordo com algum dos dispositivos deste regulamento e nas Leis que o instituem.

Art. 645. O prazo concedido para o cumprimento das exigências descritas nos termos de fiscalização oficiais, não deverá exceder a 60 (sessenta) dias do lavrado. Este poderá ser prorrogado por período de tempo que somado ao inicial não exceda de 90 (noventa) dias.

§ 1º Expirado o referido prazo, somente a autoridade superior a que tiver autorizado a prorrogação, poderá conceder, em casos excepcionais, mediante portaria e ou resolução com a devida publicação no Diário Oficial do Município, de nova prorrogação que perfaça 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de ciência nos termos de fiscalização oficiais.
§ 2º Esgotado o prazo do 1º termo, será lavrado pela autoridade sanitária o Auto de infração e ou 2º termo de fiscalização oficial com base na publicação do ato da autoridade superior.
§ 3º O prazo dado pelo 2º termo é improrrogável e não poderá exceder o prazo total estipulado no 1º termo, o seu descumprimento leva a interdição ou cassação do registro do estabelecimento infrator.

Art. 646. O autuado terá o prazo geral de 20 (vinte) dias para interpor recurso através do completo preenchimento do Requerimento, além da exposição de motivos e defesa em anexo, e abertura de processo administrativo no protocolo da Superintendência de Desenvolvimento Rural - SDR, a Coordenadoria Especial de Defesa e Inspeção Agropecuária emitirá parecer fundamentado, no prazo de 10 (dez) dias, opinando pela manutenção ou do cancelamento do Auto de Infração.

§ 1º Em caso de parecer, acatando os motivos do recurso e sugerindo o cancelamento do Auto de infração, a gerência do Serviço de Inspeção, encaminhará o processo ao seu superior hierárquico, que decidirá sobre a manutenção ou cancelamento que, assim o sendo, dará o devido encaminhamento ou será arquivado.
§ 2º Em caso do parecer, rechaçando os motivos do recurso, e pela manutenção do Auto de infração, a gerência do Serviço de Inspeção arbitrará o valor da multa, com base no intervalo prescrito e nas informações a respeito de agravantes ou atenuantes, bem como da natureza primária ou reincidente do infrator e encaminhará o processo ao seu superior hierárquico, que decidirá sobre a manutenção ou cancelamento que, assim o sendo, dará o devido encaminhamento ou será arquivado.
§ 3º Expirado o prazo regulamentar de 20 (vinte) dias, sem interposição do recurso, será o Auto de infração julgado à revelia e convertido na penalidade que couber, cabendo à gerência do Serviço de Inspeção arbitrar o valor da multa, com base no intervalo e nas informações a respeito de agravantes ou atenuantes, bem como da natureza primária ou reincidente do infrator.

Art. 647. Os agentes fiscais são responsáveis pelas declarações que fizerem nos autos de infração, ficando passíveis de punição administrativa em caso de falta, falsidade, ou emissão dolosa.

Art. 648. Lavrado o Auto de infração, será entregue a 2ª via ao infrator e será dada ciência por este na 1ª via que fará parte de processo administrativo. Na sua ausência, a ciência será por seu representante legal ou preposto. Em caso de recusa em assinar, será ela consignada à revelia pela autoridade sanitária com assinaturas de duas testemunhas.

Parágrafo único. Na impossibilidade de efetivação das providências a que se refere este artigo, o autuado será notificado mediante carta registrada ou

publicação no Diário Oficial do Município.

Art. 649. No caso de não ser comprovado o recolhimento da multa ou não ser interposto qualquer recurso válido e findados os prazos legais, será o processo administrativo que se refere ao auto de infração, remetido ao órgão arrecadador do Município para fins de cobrança judicial, ou lançada em dívida ativa do contribuinte.

CAPÍTULO XVIII
Infrações e Penalidades

Art. 650. Consideram-se infrações, para os fins deste regulamento, a desobediência ou inobservância ao disposto nas normas legais regulamentares e outras, que por qualquer forma, se destinem à preservação da saúde.

Art. 651. Exclui da imputação causa decorrente de caso fortuito ou força maior que vier a determinar avaria deterioração ou alteração de produtos de interesse da saúde pública podendo:

I - neste caso, ser realizada a apreensão e inutilização dos produtos e/ou matéria prima a ser industrializada;
II - por critério fundamentado, pelo Serviço de Inspeção Municipal, será suspensa, impedida ou interditada, temporária ou definitivamente, parcial ou totalmente a indústria e/ou estabelecimento.

Art. 652. As Penas previstas neste regulamento serão aplicadas pela autoridade sanitária, conforme suas atribuições conferidas pela estrutura Administrativa apresentada.

Art. 653. As infrações às normas estabelecidas neste regulamento, nos seus respectivos dispositivos ou na legislação pertinente, serão punidas, de forma isolada ou cumulativa, com as seguintes sanções, sem prejuízo de punições de natureza civil e penal cabíveis:

I – Advertência, quando o infrator for primário ou não tiver agido com dolo ou má-fé;
II – Interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração constituir na falsificação ou adulteração de produtos ou se verificar a inexistência de condições higiênicas sanitárias adequadas;
III – Multa no caso de reincidência, dolo ou má-fé;
IV – Apreensão ou inutilização das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal e vegetal, quando não apresentarem condições higiênicas sanitárias adequadas ao fim que se destinem ou forme adulteradas.

§ 1º A pena de multa será variável de acordo com a gravidade da infração, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes ou agravantes:

I – para infrações de natureza leve;
II – para infrações de natureza grave;
III – para infrações de natureza gravíssimas.

§ 2º Constituem agravantes o uso de artifício, ardil ou simulação, o embaraço ou resistência à ação fiscal e o desacato à autoridade fiscalizadora.
§ 3º Se a interdição não for levantada no decurso de 12 meses do respectivo ato, será cancelado o registro do estabelecimento. A interdição somente poderá ser levantada após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

Art. 654. Responde pela infração quem, por ação ou omissão lhe deu causa, bem como, solidariamente, quem para ela concorreu ou dela se beneficiou.

Art. 655. Para imposição da penalidade e sua graduação a autoridade sanitária levará em conta as circunstâncias atenuantes e agravantes.

Art. 656. As infrações previstas na legislação vigente ou neste Regulamento serão punidas, administrativamente, sem prejuízo e ação criminal cabível.

Art. 657. Além das infrações já previstas neste Regulamento, incluem-se como tais os atos que procurem impedir, dificultar, burlar ou embaraçar a ação dos servidores da inspeção municipal.

Art. 658. As penas administrativas a serem aplicados poderão ser, conforme o caso:

I - Advertência;
II - Multa;
III - Apreensão e/ou condenação dos produtos;
IV - Suspensão da inspeção ou interdição do estabelecimento (permanente ou temporariamente);
V - Cassação do registro.

§ 1º As penas previstas poderão ser aplicadas isolada ou cumulativamente, dependendo da gravidade da infração.
§ 2º Consideram-se infrações graves:

I - adulterar, fraudar ou falsificar produtos e/ou matérias primas de origem vegetal;
II - comercializar no município produtos de origem vegetal sem o registro no SIM Teresina/POV;
III - reincidência e ter o infrator agido com o dolo ou má fé.

§ 3º São competentes para os atos de infração, apreensão, e/ou coordenação de produtos vegetais todos os funcionários da inspeção municipal.
§ 4º As penalidades de multa, suspensão, interdição e cassação do registro do estabelecimento são de competência das chefias do Serviço de Inspeção Municipal.
§ 5º O auto da infração, documento gerador do procedimento punitivo, deverá detalhar a falta cometida, o dispositivo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e a empresa responsável; o prazo para regularização do estabelecimento será de 10 dias úteis, a partir da data de notificação, quando for possível.
§ 6º Os autuados, na forma deste artigo, terão o prazo de 15 dias para apresentar sua defesa junto ao SIM Teresina/POV.

Art. 659. As advertências serão aplicadas quando o infrator for primário e desde que não haja evidência de dolo ou má fé.

Art. 660. As multas serão aplicadas nos casos de reincidência da infração, bem como nos casos em que não haja manifesta ocorrência de dolo ou má fé.

Art. 661. Aos infratores poderão ser aplicadas multas nos seguintes casos:

I - estejam operando sem a utilização de equipamentos adequados;
II - não possuam instalações adequadas para manutenção higiênica das diversas operações;
III - utilizem água contaminada dentro do estabelecimento;
IV - não estejam realizando o tratamento adequado das águas servidas;
V - estejam utilizando os equipamentos, utensílios e instalações para outros fins que não aqueles previamente estabelecidos;
VI - permitam a livre circulação de pessoal estranho a atividade dentro das dependências do estabelecimento;
VII - permitam o acesso ao interior do estabelecimento de funcionários ou visitantes sem estarem devidamente uniformizados;
VIII - houver utilização de matérias primas de origem vegetal, que estejam em desacordo com o presente regulamento;
IX - estabelecimentos que estejam funcionando em más condições de higiene;
X - não expor o registro de credenciamento em local visível na barraca padrão ou no estabelecimento.
XI - não possuírem registro junto ao SIM Teresina/POV;
XII - estiverem sonegando, dificultando ou alterando as informações de produtos comercializados;
XIII - não houver acondicionamento e/ou depósito adequado de produtos e/ou matérias primas, em câmaras frias quando for necessário ou em outra dependência, conforme o caso;
XIV - houver transporte de produtos e/ou matérias primas em condições de higiene adequada;
XV - não cumpridos os prazos estipulados para o saneamento das irregularidades mencionadas no Auto da Infração;
XVI - comercializar produtos de Origem Vegetal junto a vendedores ambulantes, sem a barraca padrão estipulada pelo SIM Teresina/POV;
XVII - houver utilização de matérias primas sem inspeção ou inadequadas para fabricação de produtos de origem vegetal;
XVIII - houver comercialização no município de produtos sem registro e/ou inspeção;
XIX - houver comercialização de produtos com rótulo inadequado ou sem as informações exigidas por lei.
XX - houver adulteração, fraude ou falsificação de produtos e/ou matérias primas de origem vegetal ou não;
XXI - houver cessão de embalagens rotuladas a terceiros, visando facilitar o comércio de produtos não inspecionados.

Art. 662. A critério do SIM Teresina/POV, poderão ser enquadrados como

infração nos diferentes valores de multas, atos ou procedimentos que não constem da presente relação, mas que firam as disposições deste regulamento ou de legislação pertinente.

Art. 663. O infrator uma vez multado terá 15 dias úteis para efetuar o recolhimento da multa e exibir ao SIM Teresina/POV o respectivo comprovante.

Parágrafo único. O prazo estipulado neste artigo é contado a partir do dia e hora em que o infrator tenha sido notificado da multa.

Art. 664. O não recolhimento da multa no prazo estipulado implicará na inscrição do débito em dívida ativa e, se ainda não for recolhido, tal débito será poderá ser cobrado através de execução fiscal.

Art. 665. Da pena de multa, efetuado o respectivo recolhimento, cabe recurso à Coordenadoria Especial de Inspeção e Fiscalização Agropecuária.

Art. 666. Para efeito de apreensão e/ou condenação, além dos casos já previstos neste regulamento, são considerados impróprios para o consumo os produtos de origem vegetal que:

I - apresentem-se danificados por unidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, preparo, conservação ou acondicionamento;
II - forem adulterados, fraudados ou falsificados;
III - contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;
IV - estiverem sendo transportados fora das condições exigidas;
V - estiverem sendo comercializados sem a prévia autorização do SIM/POV.

§ 1º Nos casos do presente artigo, independentemente das demais penalidades cabíveis, será adotado o seguinte critério:

I - nos casos de apreensão, poderá ser autorizado o aproveitamento condicional para a alimentação humana ou animal, a critério da inspeção municipal, desde que seja possível o rebeneficiamento do produto ou matéria prima;
II - não havendo as condições previstas no item anterior, o produto ou matéria prima deverá ser condenado;
III - os produtos ou matérias primas condenados ou apreendidos poderão ser encaminhados, a juízo de inspeção municipal, para estabelecimentos que possuam condições de rebeneficiá-los ou destruí-los.

§ 2º São considerados adulterações, fraudes ou falsificações, além das condições já previstas neste Regulamento, as seguintes:

I - ocorrem adulterações quando os produtos tenham sido adulterados em condições que contrariem as mesmas especificações e determinações fixadas para legislação vigente;
II - ocorre fraude quando:

a) houver supressão de um ou mais elementos e substituição por outro visando aumento de volume ou de peso, em detrimento de sua composição normal ou do valor nutritivo;
b) as especificações, total ou paralelamente, não coincidirem com o contido dentro da embalagem;
c) for constatada intenção dolosa em simular ou mascarar a data de fabricação.

III - ocorre falsificação quando:

a) os produtos elaborados, preparados e expostos ao consumo, com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégio ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;
b) forem usadas denominações diferentes das previstas neste regulamento ou em fórmulas aprovadas.

Art. 667. A suspensão da inspeção, a interdição do estabelecimento ou a cassação do registro serão aplicados quando a infração for provocada por negligência manifesta, reincidência culposa ou dolosa e tenha alguma das seguintes características.

I - cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou embaraço a ação fiscalizatória;
II - consista na adulteração ou falsificação do produto;
III - seja acompanhada de desacato ou tentativa de suborno;
IV - resulte comprovada, por inspeção realizada por autoridade competente, a impossibilidade do estabelecimento permanecer em atividade.

Art. 668. As penalidades a que se refere o presente regulamento serão agravadas na reincidência, e em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto, quando essa medida couber, nem tão pouco de ação criminal.

Art. 669. As penalidades referidas neste regulamento serão aplicadas sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública, policial ou de defesa do consumidor.

Art. 670. O descumprimento das responsabilidades dos servidores da inspeção municipal, será apurado pela chefia do SIM Teresina/POV, a qual compete a iniciativa das providências cabíveis.

CAPÍTULO XIX
Disposições Gerais

Seção I
Higiene dos estabelecimentos

Art. 671. Todas as dependências e os equipamentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos de rotina e industriais, dando-se conveniente destino às águas servidas e residuais.

Parágrafo único. A maquinaria, canos, tanques, vagonetes, caixas, mesas, demais materiais e utensílios deverão ser convenientes marcados de modo a evitar equívocos entre os destinos de produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, ou ainda utilizados na alimentação de animais, usando-se as denominações comestíveis e não comestíveis.

Art. 672. Os pisos e paredes, assim como os equipamentos e utensílios utilizados na indústria devem ser lavados antes, durante e após o funcionamento e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias registradas nos órgãos competentes.

Art. 673. Os estabelecimentos devem ser mantidos limpos, livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos ou animais prejudiciais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de veneno, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante autorização da Inspeção, não sendo permitido o emprego de produtos biológicos.

Parágrafo único. É proibida a entrada e permanência de cães, gatos e outros animais estranhos no recinto dos estabelecimentos e locais de coletas de matéria-prima.

Art. 674. O pessoal que trabalhe com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes próprios para tal fim e devidamente limpos.

Art. 675. O pessoal que manipule produtos condenados ou trabalhe em necropsia fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários, com anti-sépticos apropriados.

Art. 676. É expressamente proibido utilizar as áreas onde se realizam os trabalhos industriais para outras atividades que não se relacionem ao objetivo proposto, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência.

Art. 677. Os funcionários dos estabelecimentos deverão fazer pelo menos um exame de saúde anual.

§ 1º A inspeção médica é exigida, tantas vezes quantas necessárias para qualquer emprego do estabelecimento, inclusive seus proprietários, se exercerem atividades relativas à produção, manipulação e ou entrem em contato com a matéria prima e os produtos.
§ 2º Sempre que fique comprovada a existência de dermatose, doenças infectocontagiosas ou repugnante e de portadores de salmonelas, em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, este deverá imediatamente afastado do trabalho pelo proprietário, cabendo ao Serviço de Inspeção comunicar o fato à autoridade de saúde pública.

Art. 678. Em caso algum é permitido o acondicionamento de matérias-primas e produtos destinados à alimentação humana em carros, recipientes ou outros que tenham servido para produtos não comestíveis.

Art. 679. O Serviço de Inspeção Municipal poderá exigir em qualquer ocasião, desde que julgue necessário, quaisquer medidas higiênicas nos estabelecimentos, nas práticas rotineiras de higienização do pessoal que nela trabalhe, nas áreas de interesse, suas dependências e anexos.

Seção II
Obrigação das Firmas

Art. 680. Aos proprietários dos estabelecimentos competem:

I – observar e cumprir todas as exigências que lhe couberem, contidas neste regulamento;
II – fornecer ao pessoal credenciado e habilitado o material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostras para exames de laboratório;
III – fornecer aos empregados uniformes completos e adequados aos diversos serviços;
IV – recolher as taxas de expediente previstas na legislação vigente.

Art. 681. Ficam os proprietários ou representantes legais dos estabelecimentos de que trata o presente regulamento obrigado a:

I - cumprir e fazer cumprir todas as exigências contidas neste regulamento;
II - fornecer, quando necessário ou solicitado, material adequado e suficiente para a execução dos trabalhos de inspeção;
III - fornecer, quando for o caso, pessoal auxiliar habilitado e suficiente, para ficar a disposição do SIM Teresina;
IV - nos casos em que os técnicos da inspeção não dispuserem de meio de locomoção para a execução dos trabalhos, a empresa deverá viabilizar o transporte dos mesmos;
V - possuir responsável técnico habilitado, quando for o caso;
VI - acatar todas as determinações da inspeção sanitária, quanto ao destino dos produtos rejeitados;
VII - manter e conservar o estabelecimento de acordo com as normas deste regulamento;
VIII - recolher, se for o caso, todas as taxas de inspeção sanitária e outras que existam ou vierem a ser instituídas, de acordo com a legislação vigente;
IX submeter-se à reinspeção sanitária, sempre que necessário, qualquer matéria prima ou produto industrializado oriundo de outro estabelecimento com inspeção sanitária municipal.

Art. 682. Os casos omissos serão resolvidos pela Coordenadoria Especial de Inspeção e Fiscalização Agropecuária.

Seção III
Trânsito de produtos dentro do município

Art. 683. Os produtos e matérias-primas, satisfeitas as exigências legais e reinspeções, os pagamentos das taxas e respeitadas às disposições contratuais a casos existentes anteriores ao presente regulamento, terão livre curso sanitário no Município de Teresina ou naqueles que a legislações estaduais e federais permitir.

§ 1º Qualquer produto manipulado de origem animal ou vegetal destinado à alimentação humana deverá obrigatoriamente, para transitar no território do Município de Teresina, portar rótulo registrado no Serviço de Inspeção ou os carimbos da inspeção na carcaça para aplicação no produto e na nota fiscal, ou estar em conformidade com regulamento das Inspeções Estadual e Federal.
§ 2º Em se tratando de produtos procedentes de outros Municípios ou Estados, será obedecido o que estabelece a Legislação Estadual e Federal.

Art. 684. O transporte de produtos de origem animal e vegetal deve ser feito em veículos apropriados quanto ao tipo de produto a ser transportado, como a sua perfeita conservação.

§ 1º Com os produtos de que trata este artigo, destinados ao consumo humano, não podem ser transportados produtos ou mercadorias de outra natureza.
§ 2º Para o transporte, tais produtos devem estar acondicionados higienicamente em recipiente adequado, independente de sua embalagem (individual ou coletiva).
§ 3º As caixas destinadas ao acondicionamento, transporte, distribuição e venda de alimentos hortifrutigranjeiros "in natura" no Município de Teresina devem atender, tecnicamente, aos seguintes requisitos:
I - as dimensões externas devem ser sub-múltiplas de 1,00m (um metro) por 1,20m (um metro e vinte centímetros), de forma a permitir o empilhamento paletizado;
II - devem obedecer às disposições específicas referentes às "Boas Práticas de Fabricação", ao uso apropriado e às normas higiênico-sanitárias relativas aos alimentos;
III - devem conter as informações obrigatórias de marcação ou rotulagem, referentes às indicações quantitativas, qualitativas e a outras exigidas para o produto, em obediência às legislações específicas estabelecidas pelos órgãos oficiais envolvidos.

§ 4º Caixas com diferentes dimensões externas das especificadas no inciso I, deste artigo, serão admitidas nas operações de exportação, conforme legislação federal.
§ 5º O fabricante ou o fornecedor deve estar identificado nas caixas pelo seu nome e número no CNPJ.
§ 6º Podem ser utilizadas caixas descartáveis e retornáveis: as retornáveis devem permitir a higienização a cada uso e as descartáveis devem ser de material reciclável ou de incinerabilidade limpa.
§ 7º A higienização das caixas retornáveis haverá de ser feita segundo as normas técnicas pertinentes e certificada por técnico ou empresa habilitada.
§ 8º As caixas de madeira, além de previamente tratadas contra ameaças fitossanitárias, não podem ser reaproveitadas senão depois de nova esterilização, devidamente certificada por técnico ou empresa habilitada, sob pena de descarte.
§ 9º Os primeiros agentes de comercialização, atacadistas e varejistas, são solidariamente responsáveis pelo:

I - recolhimento e reciclagem das caixas e de outros tipos de embalagens descartáveis, após a sua primeira utilização, independentemente do sistema público de gerenciamento de resíduos sólidos;
II - pela higienização das caixas retornáveis, após cada ciclo de utilização.

§ 10. Não podem ingressar no Município de Teresina, alimentos hortifrutigranjeiros "in natura", provenientes de outras regiões, destinados a estabelecimentos localizados no Município de Teresina, armazenados em caixas ou engradados de madeira que não estejam devidamente tratados contra ameaças fitossanitárias.
§ 11. As caixas plásticas retornáveis assim como as caixas e embalagens recicláveis, de matéria plástica ou de papelão, empregadas no acondicionamento, transporte, distribuição e venda de alimentos devem ser fabricadas com matérias-primas que garantam o grau de pureza compatível com sua utilização, nos termos dos regulamentos técnicos correspondentes.
§ 12. O tratamento fitossanitário a que alude o caput é o mesmo que se dispensa às caixas de madeira destinadas à exportação, conforme legislação federal.

Seção IV
Re-inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos

Art. 685. Os produtos e matérias-primas devem ser re-inspecionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidas para o consumo.

Seção V
Exames de laboratório

Art. 686. Os produtos de origem animal e/ou vegetal, destinados ao consumo humano, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames laboratoriais efetuados em conformidade com o legislação federal, ou de acordo com normas específicas a serem estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal de Teresina.

§ 1º Para amostras coletadas nas propriedades rurais, nas agroindústrias, ou nos veículos transportadores, serão adotados os padrões definidos pelo presente regulamento ou quando necessário por aqueles prescritos pelos órgãos estaduais ou federais competentes.
§ 2º Deverá ser elaborado um plano de trabalho conjunto entre os setores de Vigilância Sanitária e Inspeção do Município de Teresina objetivando definir procedimentos, cooperação e atuação articulada na área da inspeção de produtos de origem animal e vegetal.
§ 3º O Serviço de Inspeção Municipal, a seu critério, proporá o controle de qualidade dos produtos registrados pelo estabelecimento, através de exames laboratoriais particulares ou oficiais, com ônus para o estabelecimento que deu origem à amostra.

Seção VI
Apreensão e Inutilização de Alimentos

Art. 687. Os alimentos manifestamente deteriorados e os alterados, de tal forma que a alteração justifique considerá-los, de pronto, impróprios para o consumo, serão apreendidos e inutilizados sumariamente pela autoridade sanitária, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

§ 1º Os produtos e matérias-primas poderão ser destinados ao aproveitamento, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal, como subprodutos industriais, derivados não comestíveis e alimentação animal ou em compostagem, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidos à desnaturação, se for o caso, quando não apresentarem condições de serem utilizados para a alimentação humana.
§ 2º Quando ainda permitem aproveitamento condicional ou beneficiamento, o Serviço de Inspeção Municipal deve autorizar, desde que sejam submetidos aos processos apropriados, a liberação dos produtos e/ou matérias-primas.
§ 3º No caso de não se permitir o aproveitamento no todo ou em parte do produto, a autoridade sanitária lavrará o auto de infração com a imposição de inutilização e o respectivo termo de apreensão que especificará a natureza, marca, número de registro, aparente qualidade sanitária do produto, os quais serão assinados pela autoridade e pelo infrator, ou na recusa deste, por duas testemunhas, além da autoridade.
§ 4º Se o interessado não se confortar com a inutilização, protestará no termo respectivo devendo, neste caso, ser feita a colheita da amostra em duas vias do produto para análise fiscal e contra-prova, e o infrator ficará prioritariamente, a cargo do Agente Fiscal, como Fiel depositário dos volumes devidamente identificados, lacrados e armazenados em condições adequadas para a manutenção de suas qualidades intrínsecas. Somente após a posse dos resultados deverá ser dado o devido encaminhamento nos volumes.
§ 5º Quando o valor da mercadoria for ínfimo, poderá ser dispensada a lavratura do termo de apreensão e a sua inutilização será sumária, desde que com a dispensa concorde, por escrito, o infrator.
§ 6º Quando, a critério da autoridade sanitária, o produto for passível de utilização para fins agropecuários ou industriais, sem prejuízo para a saúde pública, poderá, ser transportado, por conta e risco do infrator, para local designado, acompanhado por autoridade sanitária, que verificará a sua destinação até o momento de não mais ser possível colocá-lo para consumo humano.

Art. 688. Não serão apreendidos, mesmo nos estabelecimentos de gêneros alimentícios os tubérculos, bulbos, rizomas, sementes e grãos em estados de germinação, quando destinados ao plantio ou a fim industrial, desde que essa circunstância esteja declarada no envoltório, de modo inequívoco e facilmente legível.

Seção VII
Perícia de Contraprova

Art. 689. A perícia de contraprova será efetuada sobre a amostra em poder do detentor, necessariamente em laboratório oficial ou credenciado, podendo ter a presença de perito indicado pelo interessado, cabendo a este todos os custos da análise.

Parágrafo único. Ao perito indicado pelo interessado, que terá habilitação legal, serão fornecidas as informações que solicitar sobre a perícia, método de análise, dando-lhe vista da análise condenatória e demais elementos por ele julgados indispensáveis.

Art. 690. Na perícia de contraprova, não será efetuada a análise no caso da amostra em poder do infrator apresentar indícios de alteração ou violação dos envoltórios autenticados pela autoridade e, nessa hipótese, prevalecerá como definitivo o laudo condenatório.

§ 1º Caberá ao Infrator, acondicionar a amostra em seu poder e manter seus lacres e dispositivos inviolados, além de mantê-las armazenadas em condições adequadas, de forma preservar seus atributos e qualidades intrínsecas.
§ 2º Não sendo comprovada, através dos exames periciais, a infração alegada, e sendo o produto considerado próprio para o consumo, a autoridade competente proferirá despacho, liberando-o e determinado arquivamento do auto.

Art. 691. Não caberá recurso na hipótese de condenação definitiva do alimento em razão do laudo laboratorial condenatório, confirmado em perícia de contraprova, ou nos casos de flagrante fraude, falsificação ou adulteração do produto.

Art. 692. Os alimentos de origem clandestina serão apreendidos pela autoridade sanitária e deles serão colhidas amostras para análise fiscal.
§ 1º Se a análise fiscal revelar tratar-se de produto impróprio para o consumo, ele será imediatamente inutilizado pela autoridade sanitária.
§ 2º Se a análise fiscal revelar tratar-se de produto próprio para o consumo, ele será apreendido pela autoridade sanitária e distribuído a instituições assistenciais públicas ou privados, desde que beneficentes, de caridade ou filantrópicas.

Art. 693. O cancelamento de Certificado de Inspeção Sanitária e ou/de registro de estabelecimento somente ocorrerá após a publicação, no Diário Oficial do Município, de decisão irrecorrível, sem prejuízo da interdição nos casos previstos em lei.

Seção VIII
Das Marcas de Inspeção

Art. 694. As marcas da Inspeção Municipal representam o selo oficial usado exclusivamente nos estabelecimentos sujeitos a fiscalização da Coordenadoria Especial de Defesa e Inspeção Agropecuária, Órgão da Estrutura Administrativa da Superintendência de Desenvolvimento Rural - SDR, e torna-se a garantir de que o produto provém de estabelecimento inspecionado pelo mesmo órgão Municipal.

Art. 695. O número de registros do estabelecimento, as iniciais "SIM TERESINA" e a palavra "INSPECIONADO", em cima pela expressão "Teresina", representam os elementos básicos que identificam a autenticidade do carimbo oficial da Inspeção Municipal.

§ 1º As iniciais "SIM" representam o "SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL".
§ 2º O número de Registro do estabelecimento é representado pela composição numérica sequencial, de três (3) números relativos ao registro do estabelecimento, devendo ser publicado em Diário Oficial do Município sob aprovação do Serviço de Inspeção Municipal.
§ 3º O número de Registro do produto é representado pela composição numérica sequencial, de três (3) números relativos ao registro do estabelecimento e os demais relativos ao produto, devendo ser publicado em Diário Oficial do Município sob aprovação do Serviço de Inspeção Municipal;

Art. 696. Os modelos dos carimbos da Inspeção Municipal serão utilizados conforme o fim que se destinam e devem ser utilizados entre os modelos aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM Teresina, com base nesta presente resolução;

Seção IX
Da rotulagem e Padronização dos Produtos

Art. 697. Os rótulos e as etiquetas de identificação utilizados em produtos de origem animal e vegetal ficam sujeitos à aprovação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM Teresina e devem obedecer aos critérios e às informações constantes deste Regulamento.

§ 1º As marcas oficiais que estejam em desacordo com este Regulamento somente poderão ser utilizadas mediante autorização expressa do órgão de inspeção municipal.
§ 2º Para a confecção dos rótulos, das etiquetas de identificação e dos carimbos oficiais é necessária a autorização do órgão de inspeção municipal, mediante requerimento para o registro do produto, com o respectivo croqui do rótulo ou etiqueta, acompanhado do memorial descritivo de cada produto.

Subseção I
Da Embalagem

Art. 698. Os produtos destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes previstos neste Regulamento ou que venham a ser aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM Teresina.

Parágrafo único. Quando houver interesse comercial, industrial ou sanitário, de acordo com a natureza do produto, poderá ser exigida embalagem ou acondicionamento estandartizado em formato, dimensão e peso.

Subseção II
Da Rotulagem

Art. 699. Entende-se por rótulo toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, grava-

da, gravada em relevo ou litografada, ou ainda, colada sobre a embalagem do alimento.

Art. 700. Todos os produtos de origem animal e vegetal entregues ao comércio devem estar devidamente identificados por meio de rótulos registrados no Serviço de Inspeção Municipal - SIM Teresina, aplicados sobre as matérias-primas, produtos, vasilhames ou continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos que os vão beneficiar.

Parágrafo único. Os produtos de origem animal e vegetal que forem ser fracionados devem conservar o registro da rotulagem sempre que possível no novo rótulo ou ainda manter a identificação do estabelecimento de origem, com partida, data de validade e quantidade em livro de registro próprio.

Art. 701. Além de outras exigências previstas neste Regulamento e em legislação ordinária, os rótulos devem obrigatoriamente conter as seguintes indicações:

I - nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres, obedecendo às discriminações estabelecidas neste Regulamento, ou nome aceito por ocasião da aprovação das fórmulas no memorial descritivo de cada produto;
II - nome do estabelecimento responsável;
III - nome do estabelecimento que tenha completado operações de acondicionamento, quando for o caso;
IV - carimbo oficial da Inspeção Municipal conforme neste Regulamento;
V - natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista neste Regulamento;
VI - localização do estabelecimento, especificando o MUNICÍPIO DE TERESINA e ESTADO DO PIAUÍ, em caixa alta e negrito, facultando-se declaração de rua e número;
VII - marca comercial do produto;
VIII - os algarismos correspondentes à data da fabricação, na sequência de dia/mês/ano dispostos em sentido horizontal ou vertical de maneira clara e destacado do restante do texto;
IX - a informação impressa: "O produto deverá ser pesado em presença do consumidor", e ainda o peso líquido da embalagem;
X - a fórmula de composição ou outros dizeres, quando previsto neste Regulamento, além da tabela de valores nutricionais;
XI - a especificação "INDÚSTRIA BRASILEIRA" em caixa alta e negrito;
XII - nos rótulos podem figurar referências a prêmios obtidos em exposições, concursos, torneios, desde que reconhecidos por instituições oficiais, e que tenham sido devidamente confirmadas sua concessão através de documentação comprobatória encaminhada e aprovada pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM Teresina, bem como, prêmios de estímulo e menções honrosas conferidas pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM Teresina;

Art. 702. A data de fabricação, conforme a natureza do continente ou envoltório será impressa, gravada, declarada por meio de carimbo ou outro processo, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal - SIM Teresina, detalhando dia, mês e ano, podendo este ser representado pelos dois últimos algarismos.

Art. 703. A composição de marcas é de inteira responsabilidade do proprietário do estabelecimento, sendo permitido o emprego de desenhos a elas alusivos, cabendo ao mesmo a responsabilidade perante a legislação respectiva e por seus registros junto aos órgãos de marcas e patentes.

Art. 704. É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou inscrição que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea de origem e de qualidade dos produtos, podendo essa proibição estender-se, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal - SIM Teresina, às denominações impróprias ou que venham de encontro ao presente regulamento, portarias, resoluções ou legislações afins.

§ 1º O proprietário antes de registrar qualquer marca no Departamento Nacional de Propriedade Industrial a ser usada na rotulagem de produtos de origem animal e vegetal, deverá solicitar parecer prévio do Serviço de Inspeção Municipal - SIM Teresina, a fim de ser atendido o disposto no presente artigo.
§ 2º As marcas que infringirem o presente artigo, embora registradas no Departamento Nacional de Propriedade Industrial, não poderão a juízo do Serviço de Inspeção Municipal - SIM Teresina serem usadas.
§ 3º A designação de Países, Estados, Territórios e localidades estrangeiras que indiquem origem, processos de preparação, apresentação comercial ou classificação de certos produtos fabricados no exterior, só podem ser usadas quando precedida do esclarecimento "Tipo", "Estilo", "Marca", "Corte" ou equivalentes.

Art. 705. Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em vários estabelecimentos da mesma firma, desde que seja da mesma qualidade, denominação e marca.

Parágrafo único. Tais rótulos devem declarar obrigatoriamente a classificação e localização de todos os estabelecimentos da firma, seguida dos números de registro de cada estabelecimento, fazendo-se a identificação de origem pelo número de registro do estabelecimento produzido e registrado gravado ou impresso sobre o continente ou rótulo.

Art. 706. Os rótulos serão impressos, litografados, gravados ou pintados respeitando obrigatoriamente a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas vigentes.

Parágrafo único. É permitido usar em produtos destinados ao consumo rotulagem impressa, gravada, litografada ou pintada em língua estrangeira, com tradução em vernáculo, desde que, atendidos sejam os dispositivos constantes em tratados internacionais de mútuo comércio.

Art. 707. No caso de cassação de registro ou relacionamento ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas do Serviço de Inspeção Municipal - SIM Teresina, à qual entregará todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

Art. 708. No caso de produtos normalmente expostos ao consumo sem qualquer embalagem ou proteção, além de seu envoltório próprio ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo e impresso em papel ou chapa litografada, que possa se manter presa ao produto;

Parágrafo único. Em se tratando de queijos ou produtos semelhantes, além do rótulo regulamentar, poderá o carimbo da Inspeção Municipal ser aplicado a fogo, tinta ou simplesmente decalcado sobre o produto.

Art. 709. O uso de produtos artificiais, como corantes, conservantes, emulsificantes entre outros, obriga a declaração expressa no rótulo.

§ 1º Substâncias que acentuam o sabor obrigam a declaração nos rótulos: "contém substâncias que estimulam o sabor".
§ 2º As conservas que contenham carne e produtos vegetais trarão nos rótulos a indicação da presença na composição.
§ 3º Os rótulos dos produtos "compostos" devem indicar sua composição qualitativa e quantitativa de cada ingrediente na composição.
§ 4º O uso de matérias corantes artificiais obriga a declaração expressa no rótulo "artificialmente colorido".

Art. 710. Os rótulos dos continentes de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo da Inspeção competente, a declaração "não comestível" é obrigatória também nos continentes, a fogo ou por gravação, e em qualquer dos casos, em caracteres bem destacados.

Art. 711. Os rótulos destinados a continentes de produtos próprios à alimentação dos animais conterão, além do carimbo de Inspeção Municipal próprio, a declaração "alimento para animais".

Art. 712. Os continentes empregados no transporte de matérias-primas e produtos destinados à alimentação humana, que não são acondicionados ou transformados em outros estabelecimentos, receberão um rótulo com base no número de registro do estabelecimento e de acordo com o presente Regulamento e o competente carimbo da Inspeção Municipal.

Art. 713. Carcaças ou partes de carcaças destinadas ao comércio em natureza deverão receber obrigatoriamente o carimbo da Inspeção Municipal e ser acompanhadas da nota fiscal especificando a quantidade exata da carga, o lote e ou a partida, além das datas de embarque e validade.

Parágrafo único. Para a carimbagem referida neste artigo devem ser usadas substâncias inócuas de fórmula devidamente aprovada pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM Teresina ou dos órgãos competentes correlatos.

Art. 714. Os estabelecimentos só podem utilizar rótulos em matérias-primas e produtos de origem animal e vegetal, quando devidamente aprovados e registrados pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM Teresina.

§ 1º A aprovação e registro de rótulo devem ser requeridos pelo interessado

que instruirá a petição com os exemplares dos rótulos a registrar ou usar, em seus diferentes tamanhos através de processo administrativo, aberto no protocolo da Superintendência de Desenvolvimento Rural - SDR.
§ 2º Memorial descritivo do processo de fabricação do produto, detalhando sua composição e respectivas percentagens através de processo administrativo, aberto no protocolo da Superintendência de Desenvolvimento Rural - SDR.
§ 3º Poderão os interessados, antes de solicitarem o registro, pedir exame e verificação de croquis dos rótulos que pretendem utilizar, fazendo-os acompanhar de clara indicação das cores a empregar, além de todas as informações necessárias ao registro.

Art. 715. Todos os produtos de origem animal e vegetal entregues ao comércio e/ou consumidor devem está previamente cadastrados no SIM Teresina ou correspondentes através de formulário especifico identificados por meio de rótulo, etiqueta e outros.

Art. 716. Considera-se rótulo, para efeito do artigo anterior, qualquer identificação, litografada na embalagem.

Art. 717. Para efeito de identificação na rotulagem, da classificação dos estabelecimentos de produtos de origem vegetal, fica determinada a seguinte nomenclatura:

I - VA – vendedor ambulante;
II - FV – fábrica de produtos de origem vegetal;
III - EV – entreposto de vegetais;
IV - PR – propriedades rurais.

Art. 718. O rótulo ou etiquetas para produtos de origem vegetal devem conter as seguintes informações:

I - nome verdadeiro do produto em caracteres destacados;
II - nome da empresa responsável;
III - natureza do estabelecimento, conforme classificação prevista neste regulamento;
IV - carimbo oficial da inspeção;
V - endereço e telefone do estabelecimento;
VI - marca comercial do produto;
VII - data de fabricação do produto, citar dia/mês/ano, 00/00/00.
VIII - prazo de validade, citar dia/mesa/ano, 00/00/00.
IX - colorido artificialmente, quando for o caso;
X - aromatizado artificialmente, quando for o caso;
XI - peso líquido;
XII - ingredientes e forma de conservação do produto;
XIII - aditivos utilizados com respectivo nome do fabricante, número de registro, classe, código;
XIV - lote e/ou partida;
XV - indústria brasileira.

Art. 719. Os carimbos para os rótulos, etiquetas e outros meios de identificação serão liberados pelo SIM Teresina mediante autorização do Profissional habilitado responsável pela inspeção no estabelecimento e somente depois de atendidas as exigências deste regulamento.

Art. 720. Produtos, que por sua dimensão, não comportem no rótulo todos os dizeres fixados pela legislação vigente, devem conter as informações em embalagens coletivas (caixas, latas, etc.) higiênicas e adequadas ao produto.

§ 1º O SIM - SUASA determinará o tamanho padrão dos carimbos e das letras nele contidos de acordo com a Legislação.
§ 2º O modelo e tamanho do carimbo do SIM Teresina, à ser utilizado no estabelecimento fiscalizado pelo SIM Teresina obedecerá as devidas especificações.
§ 3º Os carimbos oficiais utilizados em produtos de origem vegetal sujeitos à inspeção municipal do SIM Teresina, deve obedecer exatamente à descrição e os modelos abaixo relacionados respeitados as dimensões, forma, dizeres, tipo e corpo de letra; devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e outros continentes, nos rótulos ou produtos, numa cor única, preferencialmente preta, quando impressos, gravados ou litografados:

I - na parte superior Internamente deverá constar a palavra "INSPECIONADO", e externamente a palavra "MUNICIPIO DE TERESINA" ambos em caixa alta;
II - na linha central deverão constar os 4 dígitos referentes ao número de registro do estabelecimento;
III - na curva inferior da elipse deverão constar as iniciais "SIM TERESINA", em caixa alta.

a) MODELO 01:

1 - dimensões:
1.1 - Embalagem de até 250 g usar forma com 1 cm (um centímetro) de diâmetro;
1.2 - Embalagem de até 1000 g usar forma com 2 cm (dois centímetros) de diâmetro;
1.3 - Embalagem de 1,0 kg até 10,00 kg usar forma com 3 cm (três centímetros) de diâmetro;
1.4 - Embalagem acima de 10,00 kg usar forma com 4 cm (quatro centímetros) de diâmetro;
2 - forma: circular;
3 - uso: para rótulos de produtos utilizados na alimentação humana, acondicionados em recipientes metálicos, de madeira ou vidro e encapados ou produtos envolvidos em papel, plástico ou material similar, facultando-se neste caso, sua reprodução no corpo do rótulo:
3.1 - em alto relevo ou pelo processo de impressão automático à tinta, resistente a álcool ou, substância similar na tampa ou fundo das latas ou tampa metálica dos vidros.
3.2 - a fogo ou gravado sob pressão nos recipientes de madeira;
3.3 - impresso no corpo do rótulo quando litografado ou gravado em alto relevo no tampo das latas;
3.4 - impressos em todos os rótulos de papel quando os produtos não estão acondicionados nos recipientes indicados nas alíneas anteriores.
3.5 - Quando impresso no corpo do rótulo de papel, será permitido que na tampa ou fundo da lata e/ou vidro constem o número de registro do estabelecimento fabricante precedido da sigla SIM TERESINA, e outras indicações necessárias à identificação da origem e tipo de produto contido na embalagem;

b) MODELO 02:

1 - Dimensões: 0,04m (quatro centímetros) de diâmetro quando aplicado em recipiente de peso superior a um quilograma; 0,02m ou 0,03m (dois ou três centímetros), nos recipientes de peso até um quilograma, em geral, nos rótulos impressos em papel
2 - forma: circular;
3 - uso: destinado a produtos comestíveis e a ser empregado pelos entrepostos, observadas as mesmas condições estabelecidas para o modelo 3 e que lhe digam respeito, podendo ser aplicado, conforme o caso, sob a forma de selo adesivo.

c) MODELO 03:

1 - Dimensões: 0,07m x 0,04m (sete por quatro centímetros);
2 - Forma: retangular no sentido horizontal;
3 - Uso: para produtos em que o rótulo é substituído por uma etiqueta e a ser aplicada isoladamente sobre uma de suas faces.

d) MODELO 04:

1 - Dimensões: 0,016m (dezesseis milímetros) de diâmetro;
2 - Forma: circular;
3 - Uso: para identificação de recipientes que transportem matérias-primas ou produtos comestíveis a serem manipulados, beneficiados, rebeneficiados ou condicionados em outros estabelecimentos.
3.1 - no fechamento de latões, digestores, vagões, carros-tanque e outro equipamento e veículos;
3.2 - este carimbo será aplicado por meio de lacre;

Seção X
Da Comercialização, Do Registro e Do Título de Relacionamento

Art. 721. São atos autorizativos para a comercialização dos produtos de origem animal e vegetal o registro ou o título de relacionamento, ambos emitidos pelo órgão de controle sanitário Municipal ou por Serviço de Inspeção Municipal - SIM - auditado pelo Estado.

§ 1º Para fins desta Lei, entende-se por:

I - registro o ato que atesta que o estabelecimento é inspecionado e atende à legislação que disciplina a produção e a manipulação dos produtos de origem animal e vegetal;
II - título de relacionamento o ato de habilitação exigível de produtor e/ou

comerciante de produtos de origem animal e vegetal;

§ 2º A emissão de ato autorizativo por SIM Teresina, a que se refere o caput deste artigo, está condicionada à constatação da efetividade do serviço de inspeção em auditoria prévia requerida pelo Município, bem como à sua supervisão regular pelo órgão de controle estadual competente.

Art. 722. A obtenção de registro ou título de relacionamento por comerciantes e produtores de produtos de origem animal e vegetal, no município de Teresina está condicionada à efetivação de cadastro.

§ 1º O cadastro a que se refere o caput deste artigo será requerido no SIM Teresina, individualmente ou por meio de associação ou cooperativa, mediante preenchimento de formulário específico em que o requerente assume a responsabilidade pela qualidade do produto de origem vegetal produzido e comercializado.
§ 2º Para fins do processo de obtenção de registro ou título de relacionamento no órgão de controle e fiscalização, admite-se a apresentação da planta baixa das instalações físicas do estabelecimento.
§ 3º A critério do órgão de controle sanitário competente ou do Sistema de Inspeção Municipal, para a efetivação do cadastro, poderá ser exigida do requerente a assinatura de termo de compromisso, com vistas à habilitação sanitária.
§ 4º Considera-se termo de compromisso o ato do órgão de controle sanitário competente e o Sistema de Inspeção Municipal, vinculado ao cadastro, celebrado com o responsável pela venda de produtos de origem animal e vegetal, vendedor ambulante de produtos de origem vegetal e outros estabelecimentos congêneres, com vistas à adequação às exigências desta Lei e de seus regulamentos.
§ 5º Durante a vigência do termo de compromisso, o requerente através da emissão de AUTORIZAÇÃO DE COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS ORIGEM ANIMAL E/OU VEGETAL, devidamente emitido pelo órgão competente, fica autorizado a comercializar seus produtos.
§ 6º A critério do órgão de controle sanitário e do Sistema de Inspeção Municipal, poderá ser concedida ampliação do prazo do termo de compromisso, desde que constatado cumprimento parcial dos compromissos de adequação assumidos pelo requerente.

Art. 723. A obtenção de registro ou título de relacionamento por comerciantes e produtores de produtos de origem animal e vegetal está condicionada à efetivação de cadastro.

Seção X
Disposições Finais

Art. 724. O SIM Teresina divulgará todas as normas que forem expedidas, para conhecimento das autoridades e fará os comunicados necessários aos órgãos envolvidos nas ações de que trata este regulamento.

Art. 725. Sempre que possível, o SIM Teresina facilitará aos seus técnicos a realização de estágios e cursos em laboratórios, estabelecimento ou escolas apropriadas.

Art. 726. O SIM Teresina promoverá a mais estreita cooperação com os órgãos congêneres, no sentido de se obter o máximo de eficiência e praticidade nos trabalhos de inspeção industrial e sanitária.

Art. 727. As exigências para a construção dos estabelecimentos mencionados no art. 13, deste Regulamento, bem como a classificação dos diversos produtos ou subprodutos de origem animal e vegetal poderão ser disciplinadas através de normas técnicas específicas aprovadas pelo SIM Teresina.

Art. 728. Compete à Superintendência de Desenvolvimento Rural - SDR, através da Coordenadoria Especial de Inspeção e Fiscalização Agropecuária e Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária - SUASA, a execução de ações pertinentes ao cumprimento das normas de implantação, registro, funcionamento, orientação, inspeção e fiscalização dos estabelecimentos.

Art. 729. Nos casos de emergência em que ocorra risco à saúde ou ao abastecimento público, o Município poderá contratar especialistas, nos termos do art. 37, inciso IX, da Constituição Federal, para atender aos serviços de inspeção prévia e de fiscalização, por tempo determinado.

Art. 730. Satisfeitas as exigências fixadas no presente decreto, a Coordenadoria Especial de Inspeção e Fiscalização Agropecuária, órgão Coordenador do SIM Teresina autorizará a expedição do "Termo de Liberação", do qual constará o número de registro, nome da firma, classificação do estabelecimento e outros detalhes necessários.

Art. 731. A Superintendência de Desenvolvimento Rural - SDR publicará normas complementares sobre a elaboração e uso de selos e carimbos relativos ao Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 732. Sempre que necessário, o SIM Teresina solicitará parecer do órgão competente da saúde para registro de produtos com alegações funcionais, indicação para alimentação de criança de primeira infância ou grupos populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas ou outros que não estejam estabelecidas em normas específicas.

Art. 733. A Superintendência de Desenvolvimento Rural - SDR editará normas específicas para venda direta de produtos em pequenas quantidades, de acordo com o Decreto Federal nº 5.741, de 30.03.2006.

Art. 734. O SIM Teresina e o setor competente pela sanidade animal e vegetal superior, no âmbito de suas competências, atuarão conjuntamente no sentido de salvaguardar a saúde animal, vegetal e a segurança alimentar.

§ 1º O SIM Teresina poderá implementar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização para subsidiar as ações do setor competente pela sanidade animal e vegetal do município de Teresina no diagnóstico e controle de doenças não previstas neste Regulamento, exóticas ou não, que possam ocorrer no município.

§ 2º Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, a Inspeção deverá notificar ao setor competente responsável pela sanidade animal.

Art. 735. A Superintendência de Desenvolvimento Rural - SDR terá prazo de 180 dias após a publicação deste Regulamento para constituir o sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária, gerando registros auditáveis.

Parágrafo único. Será de responsabilidade da Superintendência de Desenvolvimento Rural – SDR, através da Coordenadoria de Inspeção e Fiscalização Agropecuária e da Fundação Municipal da Saúde, através da Vigilância Sanitária, a alimentação e manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária do município.

Art. 736. O SIM Teresina proporcionará aos seus servidores de carreira, treinamento e capacitação em universidades, centros de pesquisa e demais instituições públicas e privadas, com a finalidade de aprimoramento técnico e profissional, inclusive por meio de acordos e convênios de intercâmbio técnico com órgãos congêneres.

Art. 737. As penalidades aos infratores omissas neste regulamento serão determinadas em normas complementares editadas pela Superintendência de Desenvolvimento Rural - SDR.

Art. 738. Os recursos financeiros necessários à implementação do presente Regulamento e do Serviço de Inspeção Municipal serão fornecidos pelas verbas alocadas na Superintendência de Desenvolvimento Rural - SDR, constantes no Orçamento do Município de Teresina e será objeto de regulamentação específica.

Art. 739. As normas não previstas neste regulamento, que estabelecem Padrões de Identidade e Qualidade para as matérias primas, ingredientes, aditivos e coadjuvantes tecnológicos de carnes e produtos cárneos, de pescados e derivados, de leite e derivados, de ovos e produtos de ovos, de produtos das abelhas e derivados, assim como sobre o Registro de Produtos, do Transito e Certificação de Produtos de Origem Animal e vegetal, das Infrações e Sanções Administrativas, aplica-se o que determinam as normas complementares e demais legislações vigentes.

Art. 740. Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução do presente Regulamento, serão resolvidos através de resoluções e normativas baixados pela Superintendência de Desenvolvimento Rural - SDR, após debatido e ouvido, em caráter consultivo, com o CISAGRO.

Art. 741. As empresas já instaladas terão o prazo de até 360 (trezentos e sessenta) dias para se adequarem a este decreto, sendo que, neste ínterim, ficarão sujeitas à fiscalização da Coordenadoria Especial de Inspeção e Fiscalização Agropecuária, inclusive quanto as atribuições do Sistema de Inspeção Municipal ora instituído, ficando ainda obrigadas durante o período estabe-

lecido a cumprirem as normas correlatas da legislação federal e estadual.

Art. 742. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 743. Ficam revogadas as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal de Teresina (PI), em 1º de junho de 2015.

FIRMINO DA SILVEIRA SOARES FILHO
Prefeito de Teresina

CHARLES CARVALHO CAMILLO DA SILVEIRA
Secretário Municipal de Governo

ANEXO I

Modelo de auto de apreensão

AUTO DE APREENSÃO

No(s) dia(s) ..... do mês de ..... do ano de ....., no município de ...../..., eu, ..., do Serviço de Inspeção do ....., presentes as testemunhas abaixo assinadas, apreendi do estabelecimento ....., endereço ..... o(s) produto(s) ..... num total de ..... kg, com base na Lei nº ...../....., e no Decreto nº ...../.... O(s) produto(s) fica(m) sob custódia do Serviço de Inspeção ....., não podendo ser comercializado(s), transferido(s) ou devolvido(s), até posterior deliberação.

Do que, para constar, lavrei o presente Auto de Apreensão, em três vias, dando cópia ao infrator, que fica sujeito às penas da lei.

Teresina, ... de ..... de .....

_____ _____
Autuante **Autuado**

Testemunhas:

1. _____ 2. _____
RG:_____ RG:_____
CPF:_____ CPF:_____

ANEXO II

Modelo de auto de infração

AUTO DE INFRAÇÃO

No(s) dia(s) ..... do mês de ..... do ano de ....., no município de ...../..., eu, ..., do Serviço de Inspeção do ....., presentes as testemunhas abaixo assinadas, constatei a seguinte infração, pelo(a) .... do(s) artigo(s) ..... do(a) ..... (lei ou decreto), no ...../....., como abaixo se descreve: .....

Do que, para constar, lavrei o presente Auto de Infração, em três vias, dando cópia ao infrator, que fica sujeito às penas da lei.

Teresina ..... de ..... de .....

_____ _____
Autuante **Autuado**

Testemunhas:

1. _____ 2. _____
RG:_____ RG:_____
CPF:_____ CPF:_____

ANEXO IV

Modelo de termo de advertência

TERMO DE ADVERTÊNCIA

O Chefe do Serviço de Inspeção de ....., usando das prerrogativas que lhe confere o artigo ....., do Decreto nº ...../....., ADVERTE a empresa ....., estabelecida à ....., no município de ..../....., em virtude da infração ao(s) artigo(s) ..... do(a) Decreto(lei) no ...../....., ocorrida em ...../...../....., quando ....., conforme Auto de Infração anexo.

Fica o(a) infrator(a) ciente de que a reincidência implicará nas penalidades previstas em lei.

(local) ....., em ...../...../.....

_____
Assinatura e Carimbo do Gerente de Inspeção

Ciente em: ...../...../.....

_____
Assinatura do responsável pela empresa

ANEXO V

Modelo de termo de doação

TERMO DE DOAÇÃO

No(s) dia(s) ..... do mês de ..... do ano de ....., a empresa ....., estabelecida à ....., no município de ...../....., foi procedida pelo Serviço de Inspeção de ....., em conformidade com o artigo ....., do Decreto nº ...../..... e da Lei nº ...../...., teve produtos apreendidos que devem ser doados à entidade ....., do município de ...../....., do produto .....

_____
Assinatura e carimbo do Fiscal responsável

Ciente em: ...../...../.....

_____
Assinatura do responsável pela empresa

ANEXO VI

Modelo de termo de fiel depositário

TERMO DE FIEL DEPOSITÁRIO

A empresa ....., estabelecida à ....., no município de ...../....., ficará como FIEL DEPOSITÁRIA do(s) produto(s) ....., num total de ....., por ter sido o mesmo apreendido pelo Serviço de Inspeção de ....., com embasamento legal em ..... O produto apreendido ficará a disposição do Serviço de Inspeção do ....., que lhe dará a destino conveniente.

_____

Assinatura e carimbo do Fiscal responsável

Ciente em: ...../...../.....

_____

Assinatura do responsável pela empresa

ANEXO VII

Modelo de controle de infração e multa

CONTROLE DE AUTO DE INFRAÇÃO E MULTA

Registro no SIM no _____ Ano: _____
Razão social do estabelecimento:_____
Localização do estabelecimento: _____
Município: _____

Nº PROCESSO	DATA DO AUTO DE INFRAÇÃO	DATA DO AUTO DE MULTA	RETORNO DO AUTO DE MULTA	VALOR EM UFIR	VALOR EM REAIS	DATA DO PAGAMENTO	DÍVIDA ATIVA	RETORNO DÍVIDA ATIVA	ARQUIVAMENTO

ANEXO VIII

Modelo de Ficha de Atendimento

Ficha de Atendimento

Dia	Mês	Ano
Hora Inicial:	Hora Final:	

Estabelecimento:_____
Localidade: _____ Município: _____
Registro no SIM: _____ Km inicial: _____
Km Final: _____

Motivo e Local da Atividade:

	Classificação do Estabelecimento
	Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais
	Estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais
	Fábrica de produtos cárneos
	Estabelecimento de abates e industrialização de pescado
	Estabelecimento de ovos
	Unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelha
	Estabelecimentos industriais de leite e derivados
	Estabelecimentos industriais de produtos de origem vegetal e derivados.
	Estabelecimento de beneficiamento de produtos de origem vegetal e derivados.

Verificação	
Item	C/NC

	Orientação Técnica		
	Documental		
	Legislação		
	Procedimento		
	Instalações		

Outros motivos:
_____
_____

Principais atividades realizadas / Assuntos abordados:
_____
_____
_____
_____

Resultados / Comentários:
_____
_____
_____
_____

Principais pessoas contatadas:
_____
_____

Total de pessoas envolvidas: _____

_____ _____

Assinatura e carimbo do Fiscal do SIM **Assinatura do estabelecimento**

ANEXO IX

Modelo de Cadastro de estabelecimento SIM do Teresina

CADASTRO DE ESTABELECIMENTO

Nome: _____
CNPJ/CPF: _____
Classificação: _____
Endereço: _____
Bairro/distrito/comunidade: _____
Município: _____
Telefone: _____ celular: _____
E-mail: _____
No registro no serviço: _____
Data de registro do estabelecimento no serviço: _____
Produtos registrados: _____
Dados de produtos: _____

ANEXO X

Modelo de Termo de Responsabilidade Sobre a Qualidade do Produto Comercializado

TERMO DE RESPONSABILIDADE
SOBRE A QUALIDADE DO PRODUTO COMERCIALIZADO

Empresa Fornecedora: _____
Endereço:_____Bairro:_____
Fone:_____ email:_____
CNPJ nº: _____
Produto Fornecido: _____

Declaramos para todos os fins e feitos de direito que temos ciência de que o produto ora fornecido, manipulado e disponibilizado para consumo da População Teresinense, atende, plenamente, às condições especificadas na legislação vigente, em particular às leis do Sistema de Inspeção Municipal e às leis da Vigilância Sanitária.

Declaramos ainda, que tal produto oferece toda a segurança aos potenciais consumidores, tanto em relação à procedência, qualidade, condições higiênico-sanitárias, como à quantidade liquida armazenagem, embalagem e rotulagem, dentre outros, respondendo esta empresa, civil e administrativamente, nos termos do Código de Defesa do Consumidor, por todo e quaisquer danos que o produto possa causar aos consumidores.

Por ser esta a expressão da verdade, subscrevemo-nos.

Teresina, ... de ..... de .....

_____
EMPRESA FORNECEDORA

Testemunhas:

1. _____ 2. _____
RG: _____ RG: _____
CPF: _____ CPF: _____

ANEXO XI

Modelo De Termo De Compromisso

TERMO DE COMPROMISSO

Eu, _____, proprietário da empresa _____ no Município de Teresina cadastrado no SISTEMA DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE TERESINA, sob o Nº _____, comerciante do ramo de PRODUTOS DE ORIGEM _____, declaro ter conhecimento das normas e exigências sanitárias e do Sistema de Inspeção Municipal (SIM Teresina) para o exercício legal de minhas atividades comerciais, assumo o compromisso de cumpri-las perante as referidas Instituições, sob pena, em caso contrário, de exclusão do processo de comercialização de produtos de origem _____ e consequente suspensão do fornecimento do produto ao consumo da população.

Estou ciente e dou fé.

Teresina ..... de ..... de .....

_____
Assinatura

Testemunhas:

1. _____ 2. _____
RG: _____ RG: _____
CPF: _____ CPF: _____

ANEXO XII

Modelo de Requerimento de Inscrição no SIM Teresina

Requerimento De Inscrição no SIM Teresina

Eu, _____, RG _____, CPF_____ Residente:_____, no Município de Teresina, proprietário da empresa - _____, com registro no CNPJ nº _____, situado à Rua _____, Bairro _____, neste município, classificada como _____, que irá trabalhar com _____, para a comercialização no Município de Teresina, venho requerer de V.Sa., o registro de meu estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal.

Teresina ..... de ..... de .....

_____
Assinatura / Carimbo

ANEXO XIII

Modelo de Cadastramento de Produto

Cadastramento de Produto

1. Identificação da Empresa

Razão Social: _____
CNPJ: _____
Atividade: _____
Endereço: _____
Bairro: _____ Telefone: (__) _____
CEP: _____ Cidade: _____ Estado: _____
Representante Legal: _____
RG/Órgão Expedidor_____ CPF: _____
e-mail: _____

2. Registro do Produto

Nome Completo: _____
Marca em Destaque: _____
Apresentação do Produto: _____
Tipo de Produto: _____
Capacidade de produção/dia: _____
Cuidados de Conservação: _____
Validade: _____
Ingredientes: _____
Aditivos: _____
Embalagem: _____
Registro: _____
Nome do Fabricante da embalagem:_____

Teresina ..... de ..... de .....

_____
Assinatura

ANEXO XIV

Modelo de Solicitação de Autorização de Inicio ou Reinicio de Atividade

Solicitação de Autorização

Solicito a Coordenadoria Especial de Inspeção e Fiscalização Agropecuária, a inspeção de Produtos de Origem _____, a autorização para a Empresa _____, com registro no CNPJ n° _____, situado à Rua _____, Bairro _____, dar início ou reinicio das atividades de produção a partir do dia ____ de _____ de 20_____.

Teresina ..... de ..... de .....

_____
Assinatura / Carimbo

DECRETO N° 15.123, DE 1° DE JUNHO DE 2015.

O PREFEITO MUNICIPAL DE TERESINA, Estado do Piauí, no uso das atribuições legais que lhe confere o art. 71, XXV, da Lei Orgânica do Município; com base na com base na Lei Complementar nº 2.959, de 26.12.2000 (Lei de Organização Administrativa do Poder Executivo Municipal), com alterações posteriores, em especial pela Lei Complementar nº 4.359 de 22.01.2013; e em atenção ao Ofício nº 395/2015-GS-SEMA, resolve

NOMEAR

DANIELA VIEIRA DE SOUSA, CPF n° 047.788.613-29, para exercer o cargo de Controlador da Central de Licitações, Símbolo Especial, da Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos – SEMA, tendo este Decreto efeitos a partir de 15.05.2015.

Gabinete do Prefeito Municipal de Teresina (PI), em 1° de junho de 2015.

FIRMINO DA SILVEIRA SOARES FILHO
Prefeito de Teresina

CHARLES CARVALHO CAMILLO DA SILVEIRA
Secretário Municipal de Governo

DECRETO No 15.127, DE 3 DE JUNHO DE 2015.

Dispõe sobre o ponto facultativo, no âmbito da Administração Pública Municipal Direta e Indireta do Poder Executivo, no dia que especifica.

O PREFEITO MUNICIPAL DE TERESINA, Estado do Piauí, no uso das atribuições legais que lhe confere o art. 71, inciso XXV, da Lei Orgânica do Município de Teresina,

CONSIDERANDO que o dia 4 de junho próximo marca, no Calendário, a data religiosa de Corpus Christi, destinada à celebração da presença real e substancial de Cristo na Eucaristia, sendo considerado feriado municipal, nos termos da Lei nº 2.275/1994, alterada pela Lei nº 2.847/1999;

CONSIDERANDO que essa festividade religiosa remonta ao Século XIII e foi criada com o objetivo de testemunhar, publicamente, a veneração para com a Santíssima Eucaristia;

CONSIDERANDO que, tradicionalmente, as pessoas se deslocam às suas cidades de origem, para, ao lado de familiares, participarem dos ritos religiosos do dia santo; e

CONSIDERANDO, ainda, que, de igual forma, foi decretado ponto facultativo, no dia 5 de junho, em diversos municípios e estados brasileiros, inclusive no Estado do Piauí,

D E C R E T A:

Artigo único. Fica facultado, aos servidores da Administração Pública Municipal Direta e Indireta do Poder Executivo, o registro de frequência no dia 5 de junho de 2015, ressalvados os serviços essenciais e de interesse público prestados pelo Município à população, que deverão ser realizados normalmente.

Gabinete do Prefeito Municipal de Teresina (PI), em 3 de junho de 2015.

FIRMINO DA SILVEIRA SOARES FILHO
Prefeito de Teresina

CHARLES CARVALHO CAMILLO DA SILVEIRA
Secretário Municipal de Governo

DECRETO Nº 15.147 DE 09 DE JUNHO DE 2015

Abre Crédito Suplementar no Orçamento-Programa vigente, no valor de R$ 1.719.100,00(HUM MILHÃO, SETECENTOS E DEZENOVE MIL E CEM REAIS).

O PREFEITO MUNICIPAL DE TERESINA, Estado do Piauí, no uso de suas atribuições legais e com suporte nas Leis nos 4.320, de 17 de março de 1964, 4.618 de 13 de dezembro de 2014 e 4.676 de 29 de dezembro de 2014.

D E C R E T A:

Art. 1° Fica Aberto Crédito Suplementar no Orçamento-Programa vigente, no montante de R$ 1.719.100,00(HUM MILHÃO, SETECENTOS E DEZENOVE MIL E CEM REAIS), para ocorrer com as despesas abaixo discriminadas:

04001.03.092.0017.2012 -	ADMISITRAÇÃO DA PROCURADORIA		
3.3.90.39 -	Outros Serviços de Terceiros – P. Jurídica	R$	132.000,00
(0100) -	Recursos Ordinários- Tesouro		
05001.04.122.0019.1003 -	REESTRUTURAÇÃO DA RÁDIO FM CULTURA		
3.3.90.39 -	Outros Serviços de Terceiros – P.Jurídica	R$	643.000,00
(0100) -	Recursos Ordinários- Tesouro		
05001.04.122.0017.2014 -	ADMINISTRAÇÃO DA SEMCOM		
3.3.90.39 -	Outros Serviços de Terceiros – P. Jurídica	R$	61.000,00
3.3.90.92 -	Despesas de Exercícios Anteriores	R$	714.100,00
(0100) -	Recursos Ordinários- Tesouro		
10001.27.812.0023.2379 -	ESTRUTURAÇÃO DA GESTÃO MUNICIPAL DE ESPORTE E LAZER		
3.3.50.43 -	Subvenções Sociais	R$	169.000,00
(0100) -	Recursos Ordinários - Tesouro		

Art. 2° As despesas relacionadas no artigo anterior serão cobertas com recursos provenientes de anulações parciais das dotações orçamentárias abaixo discriminadas:

04001.03.092.0024.1487 -	RESOLUÇÃO DOS CONFLITOS JUDICIAIS E EXTRAJUDICIAIS		
3.3.90.30 -	Material de Consumo	R$	10.000,00
4.4.90.52 -	Equipamentos e Material Permanente	R$	10.000,00
(0100) -	Recursos Ordinários- Tesouro		
04001.03.092.0024.1488 -	REGULARIZAÇÃO DE LOTEAMENTO PUBLICOS E PARTICULARES		
3.3.90.30 -	Material de Consumo	R$	20.000,00
4.4.90.52 -	Equipamentos e Material Permanente	R$	20.000,00
(0100) -	Recursos Ordinários- Tesouro		
04001.03.092.0024.1489 -	IMPLANTAÇÃO DE SISTEMA INFORMATIZADO DE ACOMPANHAMENTO PROCESSUAL		
3.3.90.30 -	Material de Consumo	R$	10.000,00
3.3.90.36 -	Outros Serviços de Terceiros – P. Física	R$	10.000,00
4.4.90.52 -	Equipamentos e Material Permanente	R$	15.000,00
(0100) -	Recursos Ordinários- Tesouro		
04001.03.092.0017.2012 -	ADMISITRAÇÃO DA PROCURADORIA		
3.3.90.33 -	Passagens e Despesas com Locomoção	R$	5.000,00
3.3.90.92 -	Despesas de Exercícios Anteriores	R$	2.000,00
3.3.90.93 -	Indenizações e Restituições	R$	5.000,00
(0100) -	Recursos Ordinários- Tesouro		
04001.03.091.0024.2305 -	REVITALIZAR A BIBLIOTECA DO CENTRO DE ESTUDOS E TREINAMENTOS DA PGM		
3.3.90.30 -	Material de Consumo	R$	5.000,00
3.3.90.36 -	Outros Serviços de Terceiros – P. Física	R$	10.000,00
3.3.90.39 -	Outros Serviços de Terceiros – P. Jurídica	R$	5.000,00
4.4.90.52 -	Equipamentos e Material Permanente	R$	5.000,00
(0100) -	Recursos Ordinários- Tesouro		
05001.04.131.0019.2013-	PUBLICIDADE INSTITUCIONAL		
3.3.90.39 -	Outros Serviços de Terceiros – P. Jurídica	R$	872.271,00
(0100) -	Recursos Ordinários- Tesouro		
10001.27.812.0022.1055 -	CONSTRUÇÃO / REFORMA E MANUTENÇÃO DE UNIDADES ESPORTIVAS		
4.4.90.52 -	Equipamentos e Material Permanente	R$	40.000,00
(0100) -	Recursos Ordinários - Tesouro		
10001.27.812.0022.1471-	CONSTRUÇÃO / REFORMA DE GINÁSIOS ESPORTIVOS		
4.4.90.51 -	Obras e Instalações	R$	15.000,00
(0100) -	Recursos Ordinários - Tesouro		
4.4.90.52 -	Equipamentos e Material Permanente	R$	10.000,00
(0100) -	Recursos Ordinários - Tesouro		
4.4.90.51 -	Obras e Instalações	R$	25.000,00
(3124) -	Contrapartida de Outros Convênios (não relacionados à educação /saúde)		
10001.27.812.0022.1472-	CONSTRUÇÃO DE CENTROS DE INICIAÇÃO ESPORTIVA - CIE		
4.4.90.51 -	Obras e Instalações	R$	50.000,00
(0100) -	Recursos Ordinários - Tesouro		
10001.04.126.0017.1481-	IMPLANTAÇÃO DO PROGRAMA DE TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO DA SEMEL - TIC		
3.3.90.39 -	Outros Serviços de Terceiros – P. Jurídica	R$	9.000,00
4.4.90.52 -	Equipamentos e Material Permanente	R$	20.000,00
(0100) -	Recursos Ordinários - Tesouro		
35001.11.334.0007.1506 -	CIDADE CRIATIVA		
4.4.90.51 -	Obras e Instalações	R$	315.000,00
4.4.90.52 -	Equipamentos e Material Permanente	R$	50.000,00
(0100) -	Recursos Ordinários- Tesouro		
35001.11.334.0007.1508 -	PROJETO SINERGIA		
4.4.90.51 -	Obras e Instalações	R$	40.000,00
4.4.90.52 -	Equipamentos e Material Permanente	R$	35.830,00
(0100) -	Recursos Ordinários- Tesouro		
35001.23.691.0007.1509 -	COOPERATIVA SOLIDÁRIA		
4.4.90.51 -	Obras e Instalações	R$	30.000,00
(0100) -	Recursos Ordinários- Tesouro		
35001.11.334.0007.1510 -	CRIAÇÃO DO MUSEU DA ARTE E DO SOM		
4.4.90.51 -	Obras e Instalações	R$	18.333,00
4.4.90.52 -	Equipamentos e Material Permanente	R$	15.000,00
(0100) -	Recursos Ordinários- Tesouro		
35001.11.334.0007.1512 -	CENTRAL DE COMERCIALIZAÇÃO		
4.4.90.52 -	Equipamentos e Material Permanente	R$	15.000,00
(0100) -	Recursos Ordinários- Tesouro		
35001.11.334.0007.1630 -	IMPLANTAÇÃO DO FUNDO ESPECIAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL		
4.4.90.51 -	Obras e Instalações	R$	12.500,00
4.4.90.52 -	Equipamentos e Material Permanente	R$	14.166,00
(0100) -	Recursos Ordinários- Tesouro		

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

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

Gabinete do Prefeito Municipal de Teresina, em 09 de junho de 2015.

FIRMINO DA SILVEIRA SOARES FILHO
Prefeito de Teresina

CHARLES CARVALHO CAMILLO DA SILVEIRA
Secretário Municipal de Governo

WASHINGTON LUÍS DE SOUSA BONFIM
Secretário Municipal de Planejamento e Coordenação

JALISSON HIDD VASCONCELLOS
Secretário Municipal de Finanças

PORTARIA N° 605/2015 O PREFEITO MUNICIPAL DE TERESINA, Estado do Piauí, usando das atribuições que lhe confere o art. 71, inciso XXV, da Lei Orgânica do Município; com base na Lei Municipal nº 2.138, de 21.07.1992; tendo em vista o que consta do Processo n° 041.976/2015, de 13.03.2015, em especial o Parecer nº 276/2015, da Assessoria Jurídica do IPMT, às fls. 41/44, e os cálculos elaborados pela Divisão de Pessoal do Instituto de Previdência dos Servidores do Município de Teresina - IPMT, à fl. 48, RESOLVE, por motivo do falecimento, em 21.02.2015, de JOAQUIM BARBOSA DO NASCIMENTO – ex-servidor público municipal, aposentado no cargo de Auxiliar Operacional de Infraestrutura, especialidade Trabalhador, Referência "B1", matrícula nº 010345, lotado, quando em atividade, na Superintendência de Desenvolvimento Urbano Centro/Norte – SDU-C/N –, conceder pensão a LUISA RODRIGUES DA SILVA NASCIMENTO, cônjuge, nos termos do art. 21, da Lei Municipal nº 2.969/2001, com a nova redação dada pela Lei Municipal nº 3.415/2005, c/c o art. 16, inciso I, e o art. 105, inciso I, todos do Decreto Federal nº 3.048/1999, devendo o referido benefício ser concedido a partir da data do óbito, cabíveis as devidas compensações financeiras se houver. Gabinete do Prefeito Municipal de Teresina (PI), em 20 de maio de 2015. RONNEY WELLINGTON MARQUES LUSTOSA Prefeito de Teresina, em exercício MARIA DE LOURDES CARVALHO RUFINO Presidente do IPMT

PREFEITURA MUNICIPAL DE TERESINA

Processo nº 041.976/2015

DISCRIMINAÇÃO E FUNDAMENTAÇÃO LEGAL DE PENSÃO MENSAL POR MORTE

DEPENDENTE/PENSIONISTA: **LUISA RODRIGUES DA SILVA NASCIMENTO**
CATEGORIA: **Cônjuge** RG: **761.526 SSP-PI** CPF: **306.402.453-15**
SEGURADO (A) FALECIDO (A): **JOAQUIM BARBOSA DO NASCIMENTO**
CARGO: **Auxiliar Operacional de Infraestrutura** MATRÍCULA: **010345**
ESPECIALIDADE: **Trabalhador** REFERÊNCIA: **"B1"**
LOTAÇÃO: **IPMT/SDU-CN** CPF: **053.856.443-15**

Última Remuneração do Servidor

Vencimento, nos termos da Lei Complementar nº 3.746/2008, c/c a Lei Municipal nº 4.595/2014	**R$ 788,00**
TOTAL.....	**R$ 788,00**

---------- FEVEREIRO/2015 ----------
(proporcional à data do óbito)
(duzentos e vinte e cinco reais e quatorze centavos)

TOTAL DOS PROVENTOS (nos termos do art. 2º, da Lei Federal nº 10.887/2004).....	**R$ 225,14**

---------- MARÇO E ABRIL/2015----------

(setecentos e oitenta e oito reais)	
TOTAL DOS PROVENTOS (nos termos do art. 2º, da Lei Federal nº 10.887/2004).....	**R$ 788,00**
TOTAL A PAGAR.....	**R$ 788,00**

Teresina, 20 de maio de 2015. RONNEY WELLINGTON MARQUES LUSTOSA Prefeito de Teresina, em exercício CHARLES CARVALHO CAMILLO DA SILVEIRA Secretário Municipal de Governo

PORTARIA N° 606/2015 O PREFEITO MUNICIPAL DE TERESINA, Estado do Piauí, usando das atribuições que lhe confere o art. 71, inciso XXV, da Lei Orgânica do Município; com base na Lei Municipal nº 2.138, de 21.07.1992; tendo em vista o que consta do Processo n° 041.172/2015, de 14.01.2015, em especial o Parecer nº 186/2015, da Assessoria Jurídica do IPMT, às fls. 45/48, e os cálculos elaborados pela Divisão de Pessoal do Instituto de Previdência dos Servidores do Município de Teresina - IPMT, à fl. 54, RESOLVE, por motivo do falecimento, em 10.12.2014, de PAULO RAMOS DA SILVA – ex-servidor público municipal, aposentado no cargo de Professor de Primeiro Ciclo, Classe "B", Nível "V", matrícula nº 008331, lotado, quando em atividade, na Secretaria Municipal de Educação - SEMEC –, conceder pensão a SOFIA DE ALMEIDA SOUSA, cônjuge, nos termos do art. 21, da Lei Municipal nº 2.969/2001, com a nova redação dada pela Lei Municipal nº 3.415/2005, c/c o art. 16, inciso I, e o art. 105, inciso II, todos do Decreto Federal nº 3.048/1999, devendo o referido benefício ser concedido a partir da data do requerimento administrativo, cabíveis as devidas compensações financeiras se houver. Gabinete do Prefeito Municipal de Teresina (PI), em 20 de maio de 2015. RONNEY WELLINGTON MARQUES LUSTOSA Prefeito de Teresina, em exercício MARIA DE LOURDES CARVALHO RUFINO Presidente do IPMT

PREFEITURA MUNICIPAL DE TERESINA

Processo Administrativo nº 041.172/2015

DISCRIMINAÇÃO E FUNDAMENTAÇÃO LEGAL DE PENSÃO MENSAL POR MORTE	
DEPENDENTE/PENSIONISTA: **SOFIA DE ALMEIDA SOUSA** CATEGORIA: **Cônjuge** RG: **57.434 SSP-PI** CPF: **038.452.553-90**	
SEGURADO (A) FALECIDO (A): **PAULO RAMOS DA SILVA** CARGO: **Professor de Primeiro Ciclo** MATRÍCULA: **008331** ESPECIALIDADE: Classe "B" NÍVEL: "V" LOTAÇÃO: **SEMEC** CPF: **079.414.393-87**	
Última Remuneração do Servidor	
Vencimentos, de acordo com a Lei Municipal nº 2.972/2001 (com alterações posteriores, em especial pela Lei Complementar Municipal nº 3.951/2009), c/c a Lei Municipal nº 4.521/2014.....	**R$ 3.127,06**
Gratificação de Incentivo a Docência, nos termos do art. 36, da Lei Municipal nº 2.972/2001 (com nova redação dada pela Lei Complementar Municipal nº 3.951/2009), c/c a Lei Municipal nº 4.521/2014.....	**R$ 663,87**
TOTAL.....	**R$ 3.790,93**
---------- JANEIRO/2014 ---------- *(proporcional à data do requerimento administrativo)* ***(dois mil duzentos e um reais e dezoito centavos)***	
TOTAL DOS PROVENTOS (nos termos do art. 2º, da Lei Federal nº 10.887/2004).....	**R$ 2.201,18**
---------- FEVEREIRO A ABRIL/2015---------- ***(três mil setecentos e noventa reais e noventa e três centavos)***	
TOTAL DOS PROVENTOS (nos termos do art. 2º, da Lei Federal nº 10.887/2004).....	**R$ 3.790,93**
TOTAL A PAGAR.....	**R$ 3.790,93**

Teresina, 20 de maio de 2015. RONNEY WELLINGTON MARQUES LUSTOSA Prefeito de Teresina, em exercício CHARLES CARVALHO CAMILLO DA SILVEIRA Secretário Municipal de Governo

PORTARIA No 608/2015 O PREFEITO MUNICIPAL DE TERESINA, Estado do Piauí, no uso das atribuições que lhe confere o art. 71, XXV, e o art. 105, II, "a", todos da Lei Orgânica do Município; e tendo em vista as disposições constantes do Processo de Revisão de Aposentadoria nº 041.4754/2014, de 01.12.2014, RESOLVE tornar sem efeito a Portaria nº 641, de 25.04.2014, e aposentar CONCEIÇÃO DE MARIA BATISTA, servidora pública municipal, no cargo de Professor de Primeiro Ciclo, Classe "B", Nível "II", matrícula nº 001249, regime estatutário do quadro suplementar, lotada, quando em atividade, na Secretaria Municipal de Educação - SEMEC, atualmente pertencente ao quadro de inativos do Instituto de Previdência dos Servidores do Município de Teresina - IPMT, voluntariamente, por idade e tempo de contribuição, garantida a paridade, nos termos dos arts. 6º e 7º, da EC nº 41/2003, c/c o art. 2º, da EC nº 47/2005, com os proventos integrais no valor de R$ 2.194,75 (dois mil cento e noventa e quatro reais e setenta e cinco centavos) mensais, na forma discriminada no verso, segundo cálculos elaborados pela Divisão de Pessoal do Instituto de Previdência dos Servidores do Município de Teresina - IPMT. Gabinete do Prefeito Municipal de Teresina (PI), em 20 de maio de 2015. RONNEY WELLINGTON MARQUES LUSTOSA Prefeito de Teresina, em exercício MARIA DE LOURDES CARVALHO RUFINO Presidente do IPMT

PREFEITURA MUNICIPAL DE TERESINA

Processo nº 041.4754/2014

DISCRIMINAÇÃO E FUNDAMENTAÇÃO LEGAL DE PROVENTOS MENSAIS	
SERVIDOR (A): **CONCEIÇÃO DE MARIA BATISTA** CARGO: **Professor de Primeiro Ciclo** MATRÍCULA: **001249** ESPECIALIDADE: Classe " **B**" NÍVEL: "I I" LOTAÇÃO: **IPMT-SEMEC** CPF: **078.108.493-87**	
* * *

PORTARIA N° 655/2015 O PREFEITO MUNICIPAL DE TERESINA, Estado do Piauí, no uso das atribuições legais que lhe confere o art. 71, XXV, da Lei Orgânica do Município; com base na Lei Complementar nº 2.959, de 26.12.2000, com alterações posteriores, em especial pela Lei Complementar nº 4.359, de 22.01.2013; e em atenção ao Ofício nº 1558/2015/GAB/SEMEC, resolve EXONERAR LEONILDE MARIA SILVA VASCONCELOS do cargo de Diretor de Supervisão Pedagógica de Escola Ensino Fundamental e CMEI com 25 turmas ou mais, da Escola Municipal Mocambinho, Símbolo DAM-2, da Secretaria Municipal de Educação – SEMEC, com efeitos a partir de 02.02.2015. Gabinete do Prefeito Municipal de Teresina (PI), em 26 de maio de 2015. FIRMINO DA SILVEIRA SOARES FILHO Prefeito de Teresina CHARLES CARVALHO CAMILLO DA SILVEIRA Secretário Municipal de Governo

PORTARIA N° 656/2015 O PREFEITO MUNICIPAL DE TERESINA, Estado do Piauí, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo art. 71, inciso XXV, e pelo art. 105, inciso II, alínea "a", ambos da Lei Orgânica do Município; da Lei Municipal nº 2.138, de 21 de julho de 1992 (Estatuto dos Servidores Públicos do Município de Teresina); tendo em vista o que consta do Processo Administrativo no 045.009.6577/2015, de 12.05.2015, da FMS, e, ainda, do OFÍCIO N° 350/2015 – GAB/PRES-FMS, da Fundação Municipal de Saúde - FMS, resolve NOMEAR os seguintes classificados no Concurso Público realizado pela Fundação Municipal de Saúde – FMS, Edital 01/2011, através do Núcleo de Concursos e Promoção de Eventos – NUCEPE/UESPI, publicado no DOM n° 1.403, de 17.06.2011, com resultado final homologado pelo Presidente da Fundação Municipal de Saúde – FMS, através da PORTARIA/PRES/Nº 1.248/2011, publicada no DOM nº 1.425-A, de 07.11.2011, prorrogado por meio da PORTARIA GAB/PRES/FMS nº 422/2013, publicada no DOM nº 1.566, de 25.10.2013, para exercerem os cargos abaixo especificados:

Cargo: Auxiliar Operacional Administrativo, Especialidade Agente de Portaria.
IVAN BENTO DA SILVA RG nº 1713193 – PI CPF nº 789.332.263-20 (PNE)
JOAO VICTOR SENA NASCIMENTO RG nº 2107963 – PI CPF nº 008.073.553-30
MARCOS ARAUJO SILVA RG nº 2171457 – PI CPF nº 007.713.873-26
NATANIEL CARLOS DA SILVA DE SOUSA RG nº 2813786 – PI CPF nº 046.819.233-62
FRANCISCO JARDEL LIMA PEREIRA RG nº 2363571 – PI CPF nº 029.750.573-42
JONATHAN MANOEL CARDOSO FONTINELES RG nº 2890564 – PI CPF nº 046.750.463-63
ANTONIO FERREIRA DE ANDRADE JUNIOR RG nº 3471973 – PI CPF nº 044.451.323-06
RAIMUNDO JOSE RODRIGUES DE MOURA RG nº 591257 – PI CPF nº 945.196.173-91
HÉLIO DOS SANTOS VIVEIROS RG nº 2021196 – PI CPF nº 877.226.153-68
SAMUEL SILVA GUIMARÃES RG nº 5023232 – PI CPF nº 029.437.103-69
Cargo: Auxiliar Operacional Administrativo, Especialidade Auxiliar de Serviço.
RENATO DA SILVA TEIXEIRA RG nº 2099564 – PR CPF nº 018.370.693-52
MARIA DOS REMEDIOS VIEIRA DE MESQUITA RG nº 1842297 – PI CPF nº 659.383.053-49
CLAITON DE SOUSA MENDES RG nº 2891605 – PI CPF nº 054.121.693-76
CLARICE DA CONCEIÇÃO LEITE RG nº 814095 – PI CPF nº 429.053.543-72
RONIELL DE JESUS OLIVEIRA RG nº 2028151 – DF CPF nº 943.361.563-87
PAULA SAMARA PEREIRA DO VALE RG nº 2235366 – PI CPF nº 021.785.953-40
MARCOS DANILO ALVES FELISBERTO DO PRADO RG nº 2695783 – PI CPF nº 027.826.923-05
KAMILA MARTINS DOS SANTOS RG nº 305803940 – PI CPF nº 053.462.513-40
NEYRANDYRA FERREIRA DE MELO E SOUSA RG nº 1010577946 – CE CPF nº 504.230.103-87
VALQUIRIA DA SILVA LOUREIRO RG nº 3122180 – PI CPF nº 046.669.473-37 (PNE)
VERA LUCIA LEMOS DOS SANTOS RG nº 2107847 – PI CPF nº 005.635.233-60
GISELIA DA SILVA GOMES RG nº 1070685 – PI CPF nº 396.805.763-53
GEORGE AUGUSTO SILVA FERREIRA RG nº 1458230 – PI CPF nº 779.772.893-34
FABIO GOMES DA SILVA RG nº 2302601 – PI CPF nº 022.779.733-78
KATIA CRISTINA ALVES DE SIQUEIRA RG nº 732767 – PI CPF nº 018.399.044-70
CÉLIA MARIA BEZERRA DE SOUSA RG nº 1535040 – PI CPF nº 844.304.273-72
GABRIELA NAIARA DOS SANTOS GOMES RG nº 1810397 – PI CPF nº 000.123.803-50
JOANYEL FABIANO SILVA TELES BACELAR RG nº 2175518 – PI CPF nº 000.891.123-18
LEILIANE DA SILVA URQUIZA LEITE RG nº 3432352 – PI CPF nº 012.463.123-10
ALINE LOPES DE SOUSA RG nº 260637120031 – MA CPF nº 032.717.003-46
RAIMUNDA MARIA DE JESUS OLIVEIRA RG nº 3169436 – PI CPF nº 047.549.233-16
SAMILA SOUSA CATARINO RG nº 3106222 – PI CPF nº 604.294.253-09
CLAUDIA GOMES SALES RG nº 1292089 – PI CPF nº 463.195.903-78
ELCILENE FREIRE DO PRADO RG nº 1381726 – PI CPF nº 713.031.203-30
REJANE MARIA DA SILVA CRUZ RG nº 1408290 – PI CPF nº 748.451.363-68

Gabinete do Prefeito Municipal de Teresina (PI), em 26 de maio de 2015. FIRMINO DA SILVEIRA SOARES FILHO Prefeito de Teresina CHARLES CARVALHO CAMILLO DA SILVEIRA Secretário Municipal de Governo

PORTARIA N° 657/2015 O PREFEITO MUNICIPAL DE TERESINA, Estado do Piauí, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo art. 71, inciso XXV, e pelo art. 105, inciso II, alínea "a", ambos da Lei Orgânica do Município; considerando o que prescreve o art. 22,§ 2º, da Lei Municipal nº 2.138, de 21 de Julho de 1992 (Estatuto dos Servidores Públicos do Município de Teresina); e tendo em vista o que consta do Processo nº 045.009.6129/2015, de 08.05.2015, da FMS, em especial no despacho do Chefe de Núcleo de Qualificação Profissional, constante à fl. 02 do referido Processo, resolve TORNAR SEM EFEITO as nomeações, abaixo relacionadas, constantes das Portarias nos 238/2015, de 03.03.2015, 253/2015, de 05.03.2015 e 254/2015, de 05.03.2015, publicadas no Diário Oficial do Município nº 1.732, de 18.03.2015, do Concurso Público realizado pela Fundação Municipal de Saúde – FMS, Edital 01/2011, através do Núcleo de Concursos e Promoção de Eventos/NUCEPE/UESPI, publicado no DOM nº 1.403, de 17.06.2011, com resultado final homologado pelo Presidente da Fundação Municipal de Saúde - FMS, por meio da Portaria PRES/Nº 1.248/2011, publicada no DOM nº 1.425-A, de 07.11.2011, prorrogado por meio da PORTARIA GAB/PRES/FMS nº 422/2013, publicada no DOM nº 1.566, de 25.10.2013:

Cargo: Técnico de Nível Superior, Especialidade Advogado.
GEORGE VITOR OLIVEIRA VERAS RG nº 2278240 – PI CPF nº 006.909.583-31
Cargo: Assistente Técnico Administrativo, Especialidade Técnico em Arquivo.
ANTONIO FERREIRA DE ANDRADE RG nº 372279 – PI CPF nº 160.809.473-15

Cargo: Assistente Técnico de Saúde, Especialidade Técnico em Enfermagem.
JANAÍNA DA SILVA NEIVA RG nº 1661592 – DF CPF nº 715.065.433-91
Cargo: Auxiliar Operacional Administrativo, Especialidade Auxiliar de Serviço.
JOYLK RIBEIRO BRASIL SOUSA RG nº 2853265 – PI CPF nº 029.133.193-94
DANDARA MARIA DE ALMEIDA SILVA RG nº 2902459 – PI CPF nº 047.504.323-50
Cargo: Médico, Especialidade Médico Clinico Geral.
RAMODNIL DE MOURA SANTOS RG nº 2203225 – PI CPF nº 008.763.263-27
NATÁLIA ROSA SANTOS RG nº 2277847 – PI CPF nº 018.441.623-03
EVELINE BENVINDO DE SOUSA MARTINS RG nº 2092162 – PI CPF nº 001.976.203-88
KAROLINE MOURA DE ARAÚJO RG nº 2173119 – PI CPF nº 620.605.033-53
ISMAEL PEREIRA MAURIZ RG nº 2361656 – PI CPF nº 600.334.843-76
VITORIA REGIA BESERRA BARBOSA XIMENES RG nº 2577638 – PI CPF nº 018.280.743-65

Gabinete do Prefeito Municipal de Teresina (PI), em 26 de maio de 2015. FIRMINO DA SILVEIRA SOARES FILHO Prefeito de Teresina CHARLES CARVALHO CAMILLO DA SILVEIRA Secretário Municipal de Governo

PORTARIA N° 658/2015 O PREFEITO MUNICIPAL DE TERESINA, Estado do Piauí, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo art. 71, inciso XXV, e pelo art. 105, inciso II, alínea "a", ambos da Lei Orgânica do Município; da Lei Municipal nº 2.138, de 21 de julho de 1992 (Estatuto dos Servidores Públicos do Município de Teresina); tendo em vista o que consta do Processo Administrativo no 045.009.6172/2015, de 08.05.2015, da FMS, e, ainda, do OFÍCIO/PRES/N° 257/2015 de 14.04.2015, da Fundação Municipal de Saúde - FMS, resolve NOMEAR os seguintes classificados no Concurso Público realizado pela Fundação Municipal de Saúde – FMS, Edital 01/2011, através do Núcleo de Concursos e Promoção de Eventos – NUCEPE/UESPI, publicado no DOM n° 1.403, de 17.06.2011, com resultado final homologado pelo Presidente da Fundação Municipal de Saúde – FMS, através da PORTARIA/PRES/Nº 1.248/2011, publicada no DOM nº 1.425-A, de 07.11.2011, prorrogado por meio da PORTARIA GAB/PRES/FMS nº 422/2013, publicada no DOM nº 1.566, de 25.10.2013, para exercerem os cargos abaixo especificados:

Cargo: Médico, Especialidade Médico Clínico Geral.
ALINE DA LUZ SOUSA RG nº 2361197 – PI CPF nº 006.833.443-58
KARINY SHEYLA RODRIGUES MARANHÃO RG nº 2576936 – PI CPF nº 029.393.183-60
ANTONIO EXPEDITO SIMEÃO SOUZA RG nº 5028605 – PI CPF nº 042.127.243-08
CAROLINE COELHO PIMENTEL RG nº 2294875 – PI CPF nº 006.036.033-00
GLOUBERG NOBREGA DOS SANTOS RG nº 739564960 – MA CPF nº 840.938.623-20
THALES COELHO PIMENTEL RG nº 2453377 – PI CPF nº 006.036.013-59
PATRICIA SANTANA DE OLIVEIRA RG nº 1786623 – PI CPF nº 882.200.793-04
ALINNE PINHEIRO NUNES DA SILVA RG nº 2606838 – PI CPF nº 018.963.353-06
HERBERT VICTOR GUERRA PASSOS ALVES RG nº 278726070 – RJ CPF nº 005.528.023-44
EDUARDO BARBOSA NUNES RG nº 2256108 – PI CPF nº 005.135.073-45
VIVIANE CHAIB GOMES STEGUN RG nº 2279390 – PI CPF nº 003.584.703-40
JOSÉ FRANCISCO ALVES FILHO RG nº 152721 – PI CPF nº 132.138.064-04
TALLEYRAND JOSE FONTELES PINHEIRO RG nº 739213 – CE CPF nº 154.952.133-00
CLARISSE CORTEZ SOUSA RG nº 2272786 – PI CPF nº 993.072.433-87
RAIJA JAKLINE LEITE GUIMARÃES RG nº 0142863939 – MA CPF nº 704.835.313-91
LEONARDO LIMA CAMPELO RG nº 2094976 – PI CPF nº 955.494.553-15

Gabinete do Prefeito Municipal de Teresina (PI), em 26 de maio de 2015. FIRMINO DA SILVEIRA SOARES FILHO Prefeito de Teresina CHARLES CARVALHO CAMILLO DA SILVEIRA Secretário Municipal de Governo

PORTARIA N° 662/2015 O PREFEITO MUNICIPAL DE TERESINA, Estado do Piauí, no uso das atribuições legais que lhe confere o art. 71, XXV, da Lei Orgânica do Município; com base na Lei Complementar nº 2.959, de 26.12.2000, com alterações posteriores, em especial pela Lei Complementar nº 4.359, de 22.01.2013, resolve EXONERAR FABIANE SANTOS DE MENESES do cargo de Assistente de Apoio à Divisão, Símbolo DAM-4, da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Turismo – SEMDEC, com efeitos a partir de 01.06.2015. Gabinete do Prefeito Municipal de Teresina (PI), em 28 de maio de 2015. FIRMINO DA SILVEIRA SOARES FILHO Prefeito de Teresina CHARLES CARVALHO CAMILLO DA SILVEIRA Secretário Municipal de Governo

PORTARIA N° 663/2015 O PREFEITO MUNICIPAL DE TERESINA, Estado do Piauí, no uso das atribuições legais que lhe confere o art. 71, XXV, da Lei Orgânica do Município; com base na Lei Complementar nº 2.959, de 26.12.2000, com alterações posteriores, em especial pela Lei Complementar nº 4.359, de 22.01.2013, resolve NOMEAR PAULA KATRICIA CHAVES LIMA, CPF nº 054.034.903-88, para exercer o cargo de Assistente de Apoio à Divisão, Símbolo DAM-4, da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Turismo – SEMDEC, com efeitos a partir de 01.06.2015. Gabinete do Prefeito Municipal de Teresina (PI), em 28 de maio de 2015. FIRMINO DA SILVEIRA SOARES FILHO Prefeito de Teresina CHARLES CARVALHO CAMILLO DA SILVEIRA Secretário Municipal de Governo

PORTARIA N° 664/2015 O PREFEITO MUNICIPAL DE TERESINA, Estado do Piauí, no uso das atribuições legais que lhe confere o art. 71, inciso XXV, da Lei Orgânica do Município, e, ainda, com base legislação municipal vigente, tendo em vista o consta do Processo nº 048.00523/2015, de 10.04.2015, e em atenção ao Ofício nº 1032/2015-GAB/CACI, do Gabinete do Secretário de Estado da Casa Civil do Governo do Distrito Federal, RESOLVE autorizar a renovação da cessão, até 31.12.2015, com ônus para o órgão requisitante, da servidora pública municipal, MARIA LUZIA ALVES RODRIGUES REIS – ocupante do Cargo de Professor de Segundo Ciclo, Classe "B", Nível "V", matrícula nº 3218, da Secretaria Municipal de Educação (SEMEC), desta Prefeitura – para continuar exercendo suas atividades na Secretaria de Estado de Educação, do Governo do Distrito Federal, com efeitos a partir de 01.01.2015. Gabinete do Prefeito Municipal de Teresina (PI), em 28 de maio de 2015. FIRMINO DA SILVEIRA SOARES FILHO Prefeito de Teresina CHARLES CARVALHO CAMILLO DA SILVEIRA Secretário Municipal de Governo

PORTARIA Nº 666/2015 O PREFEITO MUNICIPAL DE TERESINA, Estado do Piauí, no uso das atribuições legais que lhe confere o art. 71, XXV, da Lei Orgânica do Município; com base na Lei Complementar nº 2.959, de 26.12.2000, com modificações posteriores, em especial pela Lei Complementar nº 4.359, 22.01.2013; e pela Lei Complementar n° 4.674, de 23.12.2014; e em atenção ao Ofício nº 0578/2015 - GS/SEMTCAS, resolve EXONERAR FRANCIANA BELEENSE DE SALES do cargo de Chefe de Unidade de Atendimento- Categoria B, Símbolo DAM-2, da Secretaria Municipal do Trabalho, Cidadania e de Assistência Social - SEMTCAS, com efeitos a partir de 18.03.2015. Gabinete do Prefeito Municipal de Teresina (PI), em 1° de junho de 2015. FIRMINO DA SILVEIRA SOARES FILHO Prefeito de Teresina CHARLES CARVALHO CAMILLO DA SILVEIRA Secretário Municipal de Governo

PORTARIA Nº 667/2015 O PREFEITO MUNICIPAL DE TERESINA, Estado do Piauí, no uso das atribuições legais que lhe confere o art. 71, XXV, da Lei Orgânica do Município; com base na Lei Complementar nº

2.959, de 26.12.2000, com modificações posteriores, em especial pela Lei Complementar nº 4.359, 22.01.2013; e pela Lei Complementar n° 4.674, de 23.12.2014; e em atenção ao Ofício nº 0577/2015 - GS/SEMTCAS, resolve NOMEAR FRANCIANA BELEENSE DE SALES para exercer o cargo de Coordenador, Símbolo DAM-1, da Secretaria Municipal do Trabalho, Cidadania e de Assistência Social - SEMTCAS, com efeitos a partir de 18.03.2015. Gabinete do Prefeito Municipal de Teresina (PI), em 1° de junho de 2015. FIRMINO DA SILVEIRA SOARES FILHO Prefeito de Teresina CHARLES CARVALHO CAMILLO DA SILVEIRA Secretário Municipal de Governo

PORTARIA N° 668/2015 O PREFEITO MUNICIPAL DE TERESINA, Estado do Piauí, no uso das atribuições legais que lhe confere o art. 71, XXV, da Lei Orgânica do Município; com base na Lei Complementar nº 2.959, de 26.12.2000, com alterações posteriores, em especial pelas Leis Complementares nos 4.359, de 22.01.2013; e pela Lei Complementar n° 4.674, de 23.12.2014; e em atenção ao Ofício nº 0586/2015- GS/SEMTCAS, resolve EXONERAR MARINA DE MENEZES VERAS do cargo de Chefe de Divisão (Divisão Técnica), Símbolo DAM-2, da Secretaria Municipal do Trabalho, Cidadania e de Assistência Social - SEMTCAS, com efeitos a partir de 01.03.2015. Gabinete do Prefeito Municipal de Teresina (PI), em 1° de junho de 2015. FIRMINO DA SILVEIRA SOARES FILHO Prefeito de Teresina CHARLES CARVALHO CAMILLO DA SILVEIRA Secretário Municipal de Governo

PORTARIA N° 669/2015 O PREFEITO MUNICIPAL DE TERESINA, Estado do Piauí, no uso das atribuições legais que lhe confere o art. 71, XXV, da Lei Orgânica do Município; com base na Lei Complementar nº 2.959, de 26.12.2000, com alterações posteriores, em especial pela Lei Complementar nº 4.359, de 22.01.2013; e pela Lei Complementar n° 4.674, de 23.12.2014; e em atenção ao OFÍCIO Nº 0588/2015-GS/SEMTCAS, resolve EXONERAR DARLLYANA MENDES TEIXEIRA do cargo de Chefe de Divisão (Divisão Técnica), Símbolo DAM-2, da Secretaria Municipal do Trabalho, Cidadania e de Assistência Social - SEMTCAS, com efeitos a partir de 13.04.2015. Gabinete do Prefeito Municipal de Teresina (PI), em 1° de junho de 2015. FIRMINO DA SILVEIRA SOARES FILHO Prefeito de Teresina CHARLES CARVALHO CAMILLO DA SILVEIRA Secretário Municipal de Governo

PORTARIA N° 670/2015 O PREFEITO MUNICIPAL DE TERESINA, Estado do Piauí, no uso das atribuições legais que lhe confere o art. 71, XXV, da Lei Orgânica do Município; com base na Lei Complementar nº 2.959, de 26.12.2000, com alterações posteriores, em especial pela Lei Complementar nº 4.359, de 22.01.2013; e pela Lei Complementar n° 4.674, de 23.12.14; e em atenção ao Ofício nº 0581/2015- GS/SEMTCAS, resolve NOMEAR DÉBORA DA SILVA FARIAS para exercer o cargo de Chefe de Divisão (Divisão Técnica- CRAS LESTE V- Bairro Santa Teresa), Símbolo DAM-2, da Secretaria Municipal do Trabalho, Cidadania e de Assistência Social - SEMTCAS, com efeitos a partir de 20.04.2015. Gabinete do Prefeito Municipal de Teresina (PI), em 1° de junho de 2015. FIRMINO DA SILVEIRA SOARES FILHO Prefeito de Teresina CHARLES CARVALHO CAMILLO DA SILVEIRA Secretário Municipal de Governo

PORTARIA Nº 671/2015 O PREFEITO MUNICIPAL DE TERESINA, Estado do Piauí, no uso das atribuições legais que lhe confere o art. 71, XXV, da Lei Orgânica do Município; com base na Lei Complementar nº 2.959, de 26.12.2000, com modificações posteriores, em especial pela Lei Complementar nº 4.359, de 22.01.2013; e pela Lei Complementar n° 4.674, de 23.12.2014; e em atenção ao Ofício nº 0715/2015- GS/SEMTCAS, resolve EXONERAR FRANCISCO DE ASSIS DA SILVA MARQUES, do cargo de Coordenador (Coordenação de Renda Mínima), Símbolo DAM-1, da Secretaria Municipal do Trabalho, Cidadania e de Assistência Social – SEMTCAS, com efeitos a partir de 01.05.2015. Gabinete do Prefeito Municipal de Teresina (PI), em 1° de junho de 2015. FIRMINO DA SILVEIRA SOARES FILHO Prefeito de Teresina CHARLES CARVALHO CAMILLO DA SILVEIRA Secretário Municipal de Governo

PORTARIA Nº 672/2015 O PREFEITO MUNICIPAL DE TERESINA, Estado do Piauí, no uso das atribuições legais que lhe confere o art. 71, XXV, da Lei Orgânica do Município; com base na Lei Complementar nº 2.959, de 26.12.2000, com modificações posteriores, em especial pela Lei Complementar nº 4.359, de 22.01.2013; e pela Lei Complementar n° 4.674, de 23.12.2014; e em atenção ao Ofício nº 0583/2015- GS/SEMTCAS, resolve NOMEAR KARLA VALERIA PAIVA DE FRANÇA para exercer o cargo de Coordenador (Coordenação de Renda Mínima - CRAS SUL III), Símbolo DAM-1, da Secretaria Municipal do Trabalho, Cidadania e de Assistência Social – SEMTCAS, com efeitos a partir de 20.04.2015. Gabinete do Prefeito Municipal de Teresina (PI), em 1° de junho de 2015. FIRMINO DA SILVEIRA SOARES FILHO Prefeito de Teresina CHARLES CARVALHO CAMILLO DA SILVEIRA Secretário Municipal de Governo

PORTARIA Nº 673/2015 O PREFEITO MUNICIPAL DE TERESINA, Estado do Piauí, no uso das atribuições legais que lhe confere o art. 71, XXV, da Lei Orgânica do Município; com base na Lei Complementar nº 2.959, de 26.12.2000, com modificações posteriores, em especial pela Lei Complementar nº 4.359, de 22.01.2013; e pela Lei Complementar n° 4.674, de 23.12.2014; e em atenção ao Ofício nº 0569/2015- GS/SEMTCAS, resolve EXONERAR NATANAEL GOMES MARINHO do cargo de Chefe de Unidade de Atendimento – Categoria B, Símbolo DAM-2, da Secretaria Municipal do Trabalho, Cidadania e de Assistência Social – SEMTCAS, com efeitos a partir de 01.03.2015. Gabinete do Prefeito Municipal de Teresina (PI), em 1° de junho de 2015. FIRMINO DA SILVEIRA SOARES FILHO Prefeito de Teresina CHARLES CARVALHO CAMILLO DA SILVEIRA Secretário Municipal de Governo

PORTARIA Nº 674/2015 O PREFEITO MUNICIPAL DE TERESINA, Estado do Piauí, no uso das atribuições legais que lhe confere o art. 71, XXV, da Lei Orgânica do Município; com base na Lei Complementar nº 2.959, de 26.12.2000, com modificações posteriores, em especial pela Lei Complementar nº 4.359, de 22.01.2013; e pela Lei Complementar n° 4.674, de 23.12.2014; e em atenção ao Ofício nº 0716/2015- GS/SEMTCAS, resolve NOMEAR ELIANE DE FRANÇA MARINHO para exercer o cargo de Coordenador (Coordenação de Renda Mínima), Símbolo DAM-1, da Secretaria Municipal do Trabalho, Cidadania e de Assistência Social – SEMTCAS, com efeitos a partir de 01.05.2015. Gabinete do Prefeito Municipal de Teresina (PI), em 1° de junho de 2015. FIRMINO DA SILVEIRA SOARES FILHO Prefeito de Teresina CHARLES CARVALHO CAMILLO DA SILVEIRA Secretário Municipal de Governo

PORTARIA Nº 675/2015 O PREFEITO MUNICIPAL DE TERESINA, Estado do Piauí, no uso das atribuições legais que lhe confere o art. 71, XXV, da Lei Orgânica do Município; com base na Lei Complementar nº 2.959, de 26.12.2000, com alterações posteriores, em especial pela Lei Complementar nº 4.359, de 22.01.2013; e pela Lei Complementar n° 4.674, de 23.12.2014; e em atenção ao Ofício nº 0582/2015-GS/SEMTCAS, RESOLVE conceder GE-4 (Apoio de Unidade de Atendimento) à servidora GILDETE ISABEL DA COSTA, da Secretaria Municipal do Trabalho, Cidadania e de Assistência Social – SEMTCAS, com efeitos a partir de 09.12.2014. Gabinete do Prefeito Municipal de Teresina (PI), em 1° de junho de 2015. FIRMINO DA SILVEIRA SOARES FILHO Prefeito de Teresina CHARLES CARVALHO CAMILLO DA SILVEIRA Secretário Municipal de Governo

PORTARIA Nº 676/2015 O PREFEITO MUNICIPAL DE TERESINA, Estado do Piauí, no uso das atribuições legais que lhe confere o art. 71, XXV, da Lei Orgânica do Município; com base na Lei Complementar nº 2.959, de 26.12.2000, com modificações posteriores, em especial pela Lei Complementar nº 4.359, de 22.01.2013; e pela Lei Complementar n° 4.674, de 23.12.2014; e em atenção ao OFÍCIO Nº 0587/2015 – GS/SEMTCAS, resolve EXONERAR JOHN RICK DE ARAÚJO LIMA do cargo de Assistente de Apoio à Divisão, Símbolo DAM-4, da Secretaria Municipal do Trabalho, Cidadania e de Assistência Social - SEMTCAS, tendo esta Portaria efeitos a partir de 20.04.2015. Gabinete do Prefeito Municipal de Teresina (PI), em 1° de junho de 2015. FIRMINO DA SILVEIRA SOARES FILHO Prefeito de Teresina CHARLES CARVALHO CAMILLO DA SILVEIRA Secretário Municipal de Governo

PORTARIA Nº 677/2015 O PREFEITO MUNICIPAL DE TERESINA, Estado do Piauí, no uso das atribuições legais que lhe confere o art. 71, XXV, da Lei Orgânica do Município; com base na Lei Complementar nº 2.959, de 26.12.2000, com modificações posteriores, em especial pela Lei Complementar nº 4.359, 22.01.2013; e pela Lei Complementar n° 4.674, de 23.12.2014; e em atenção ao Ofício nº 0595/2015 - GS/SEMTCAS, resolve NOMEAR SAMARA ARAÚJO BENÍCIO para exercer o cargo de Chefe de Divisão (Divisão Técnica – Creas Norte), Símbolo DAM-2, da Secretaria Municipal do Trabalho, Cidadania e de Assistência Social - SEMTCAS, com efeitos a partir de 20.04.2015. Gabinete do Prefeito Municipal de Teresina (PI), em 1° de junho de 2015. FIRMINO DA SILVEIRA SOARES FILHO Prefeito de Teresina CHARLES CARVALHO CAMILLO DA SILVEIRA Secretário Municipal de Governo

PORTARIA Nº 678/2015 O PREFEITO MUNICIPAL DE TERESINA, Estado do Piauí, no uso das atribuições legais que lhe confere o art. 71, XXV, da Lei Orgânica do Município; com base na Lei Complementar nº 2.959, de 26.12.2000, com alterações posteriores, em especial pela Lei Complementar

nº 4.359, de 22.01.2013; e pela Lei Complementar n° 4.674, de 23.12.2014; e em atenção ao Ofício nº 595/2015-GS/SEMTCAS, resolve REVOGAR a concessão da GE-4 (Apoio de Unidade de Atendimento), à servidora ANA DIVA SOARES DE MACÊDO, CPF n° 807.306.473-15, Matrícula n° 4634, da Secretaria Municipal do Trabalho, Cidadania e de Assistência Social – SEMTCAS, com efeitos a partir de 20.04.2015. Gabinete do Prefeito Municipal de Teresina (PI), em 1° de junho de 2015. FIRMINO DA SILVEIRA SOARES FILHO Prefeito de Teresina CHARLES CARVALHO CAMILLO DA SILVEIRA Secretário Municipal de Governo

PORTARIA N° 679/2015 O PREFEITO MUNICIPAL DE TERESINA, Estado do Piauí, no uso das atribuições legais que lhe confere o art. 71, XXV, da Lei Orgânica do Município; com base na Lei Complementar Municipal nº 2.959, de 26.12.2000, com alterações posteriores, em especial pela Lei Complementar nº 4.359, de 22.01.2013; e pela Lei Complementar 4.674, de 23.12.2014; e em atenção ao Ofício n° 800/2015-GS/SEMTCAS, resolve NOMEAR para exercerem os cargos a seguir relacionados, com as respectivas gratificações, da Secretaria Municipal do Trabalho, Cidadania e de Assistência Social – SEMTCAS, com efeitos a partir de 13.05.2015:

NOME	CARGO	SÍMBOLO
ELINA KARINE ALVES DE SOUSA	Chefe de Divisão (Divisão Técnica) CRAS NORTE II	DAM-2
CLEUMAR MARIA CASTRO DOS SANTOS ROCHA	Chefe de Unidade de Atendimento- Categoria B do Centro de Convivência do Promorar	DAM-2

Gabinete do Prefeito Municipal de Teresina (PI), em 1° de junho de 2015. FIRMINO DA SILVEIRA SOARES FILHO Prefeito de Teresina CHARLES CARVALHO CAMILLO DA SILVEIRA Secretário Municipal de Governo

PORTARIA Nº 680/2015 O PREFEITO MUNICIPAL DE TERESINA, Estado do Piauí, no uso das atribuições legais que lhe confere o art. 71, XXV, da Lei Orgânica do Município; com base na Lei Complementar nº 2.959, de 26.12.2000, com modificações posteriores, em especial pela Lei Complementar nº 4.359, de 22.01.2013; e pela Lei Complementar n° 4.674, de 23.12.2014; e em atenção ao Ofício nº 0801/2015- GS/SEMTCAS, resolve NOMEAR KARLA VALÉRIA PAIVA DE FRANÇA para exercer o cargo de Coordenador (Coordenação de Renda Mínima- CRAS NORTE V), Símbolo DAM-1, da Secretaria Municipal do Trabalho, Cidadania e de Assistência Social – SEMTCAS, com efeitos a partir de 13.05.2015. Gabinete do Prefeito Municipal de Teresina (PI), em 1° de junho de 2015. FIRMINO DA SILVEIRA SOARES FILHO Prefeito de Teresina CHARLES CARVALHO CAMILLO DA SILVEIRA Secretário Municipal de Governo

PORTARIA N° 681/2015 O PREFEITO MUNICIPAL DE TERESINA, Estado do Piauí, no uso das atribuições legais que lhe confere o art. 71, XXV, da Lei Orgânica do Município; com base na Lei Complementar nº 2.959, de 26.12.2000, com alterações posteriores, em especial pelas Leis Complementares nº 4.359 e 4.360, ambas de 22.01.2013; e em atenção ao Ofício nº 364/2015-PRES/FHT, resolve EXONERAR MARIA DAS NEVES SILVA ROCHA do cargo de Chefe de Núcleo da FHT (Núcleo de Contabilidade), Símbolo DAM-2, da Fundação Hospitalar de Teresina – FHT, com efeitos a partir de 01.06.2015. Gabinete do Prefeito Municipal de Teresina (PI), em 1° de junho de 2015. FIRMINO DA SILVEIRA SOARES FILHO Prefeito de Teresina CHARLES CARVALHO CAMILLO DA SILVEIRA Secretário Municipal de Governo

PORTARIA N° 682/2015 O PREFEITO MUNICIPAL DE TERESINA, Estado do Piauí, no uso das atribuições legais que lhe confere o art. 71, XXV, da Lei Orgânica do Município; com base na Lei Complementar nº 2.959, de 26.12.2000, com alterações posteriores, em especial pela Lei Complementar nº 4.359 e 4.360, ambas de 22.01.2013; e em atenção ao Ofício nº 364/2015-PRES/FHT, resolve NOMEAR POLYANNA DA SILVA ALVES para exercer o cargo de Chefe de Núcleo da FHT (Núcleo de Contabilidade), Símbolo DAM-2, da Fundação Hospitalar de Teresina – FHT, com efeitos a partir de 01.06.2015. Gabinete do Prefeito Municipal de Teresina (PI), em 1° de junho de 2015. FIRMINO DA SILVEIRA SOARES FILHO Prefeito de Teresina CHARLES CARVALHO CAMILLO DA SILVEIRA Secretário Municipal de Governo

PORTARIA N° 683/2015 O PREFEITO MUNICIPAL DE TERESINA, Estado do Piauí, no uso das atribuições legais que lhe confere o art. 71, XXV, da Lei Orgânica do Município; com base na Lei Complementar nº 2.959, de 26.12.2000, com alterações posteriores, em especial pelas Leis Complementares nº 4.359 e 4.360, ambas de 22.01.2013; e em atenção ao Ofício nº 365/2015-PRES/FHT, resolve EXONERAR JEFERSON BRITO MARTINS DOS SANTOS do cargo de Chefe de Produção (Hospital Ozéas Sampaio), Símbolo DAM-4, da Fundação Hospitalar de Teresina - FHT, com efeitos a partir de 01.06.2015. Gabinete do Prefeito Municipal de Teresina (PI), em 1° de junho de 2015. FIRMINO DA SILVEIRA SOARES FILHO Prefeito de Teresina CHARLES CARVALHO CAMILLO DA SILVEIRA Secretário Municipal de Governo

PORTARIA N° 684/2015 O PREFEITO MUNICIPAL DE TERESINA, Estado do Piauí, no uso das atribuições legais que lhe confere o art. 71, XXV, da Lei Orgânica do Município; com base na Lei Complementar nº 2.959, de 26.12.2000, com alterações posteriores, em especial pelas Leis Complementares nº 4.359 e 4.360, ambas de 22.01.2013; e em atenção ao Ofício nº 365/2015-PRES/FHT, resolve NOMEAR MARJORIE CRISTINA MELO E SOUSA para exercer o cargo de Chefe de Produção (Hospital Ozéas Sampaio) da FHT, Símbolo DAM-4, da Fundação Hospitalar de Teresina - FHT, com efeitos a partir de 01.06.2015. Gabinete do Prefeito Municipal de Teresina (PI), em 1° de junho de 2015. FIRMINO DA SILVEIRA SOARES FILHO Prefeito de Teresina CHARLES CARVALHO CAMILLO DA SILVEIRA Secretário Municipal de Governo

PORTARIA N° 685/2015 O PREFEITO MUNICIPAL DE TERESINA, Estado do Piauí, no uso das atribuições legais que lhe confere o art. 71, XXV, da Lei Orgânica do Município; com base na Lei Complementar nº 2.959, de 26.12.2000, com alterações posteriores, em especial pela Lei Complementar nº 4.359, de 22.01.2013; e pela Lei Complementar n° 4.674, de 23.12.2014; e em atenção ao OFÍCIO/GAB/PRES nº 334/2015, da FMS, resolve EXONERAR SANDRA JAMILLE DE CARVALHO MOTA do cargo de Chefe de Núcleo da FMS (Núcleo Administrativo e Financeiro da DRS-Leste/Sudeste), Símbolo DAM-2, da Fundação Municipal de Saúde – FMS, com efeitos a partir de 27.03.2015. Gabinete do Prefeito Municipal de Teresina (PI), em 1° de junho de 2015. FIRMINO DA SILVEIRA SOARES FILHO Prefeito de Teresina CHARLES CARVALHO CAMILLO DA SILVEIRA Secretário Municipal de Governo

PORTARIA Nº 686/2015 O PREFEITO MUNICIPAL DE TERESINA, Estado do Piauí, no uso das atribuições legais que lhe confere o art. 71, XXV, da Lei Orgânica do Município; com base na Lei Complementar nº 2.959, de 26.12.2000, com modificações posteriores, em especial pela Lei Complementar nº 4.359, de 22.01.2013; e em atenção ao Ofício GS nº 187/2015-SEMJUV, resolve EXONERAR, a pedido, BRUNO MARQUES PIRES SOARES do cargo de Coordenador (Coordenação de Cidadania e Empregabilidade), Símbolo DAM-1, da Secretaria Municipal da Juventude – SEMJUV, tendo esta Portaria efeitos a partir de 01.05.2015. Gabinete do Prefeito Municipal de Teresina (PI), em 1° de junho de 2015. FIRMINO DA SILVEIRA SOARES FILHO Prefeito de Teresina CHARLES CARVALHO CAMILLO DA SILVEIRA Secretário Municipal de Governo

PORTARIA Nº 687/2015 O PREFEITO MUNICIPAL DE TERESINA, Estado do Piauí, no uso das atribuições legais que lhe confere o art. 71, XXV, da Lei Orgânica do Município; com base na Lei Complementar nº 2.959, de 26.12.2000, com modificações posteriores, em especial pela Lei Complementar nº 4.359, de 22.01.2013; e em atenção ao Ofício n° 097/2015-CG-SEMCOM, resolve NOMEAR JOÃO PEDRO MEIRELES DE CARVALHO para exercer o cargo de Chefe de Divisão (Divisão Visual), Símbolo DAM-2, da Secretaria Municipal de Comunicação Social – SEMCOM, com efeitos a partir do dia 18.05.2015. Gabinete do Prefeito Municipal de Teresina (PI), em 1° de junho de 2015. FIRMINO DA SILVEIRA SOARES FILHO Prefeito de Teresina CHARLES CARVALHO CAMILLO DA SILVEIRA Secretário Municipal de Governo

PORTARIA N° 688/2015 O PREFEITO MUNICIPAL DE TERESINA, Estado do Piauí, no uso das atribuições legais que lhe confere o art. 71, XXV, da Lei Orgânica do Município, e com base na Lei Complementar nº 2.959, de 26.12.2000, com alterações posteriores, em especial pela Lei Complementar nº 4.359, de 22.01.2013; e em atenção ao Ofício nº 188/2015-GAB-SDU-Sudeste, resolve REVOGAR a concessão da GE-5 (Fiscal de Postura e Mercados), do servidor FRANCISCO FERREIRA DE SOUSA NETO, da Superintendência de Desenvolvimento Urbano – SDU-Leste, com efeitos a partir de 13.04.2015. Gabinete do Prefeito Municipal de Teresina (PI), em 1° de junho de 2015. FIRMINO DA SILVEIRA SOARES FILHO Prefeito de Teresina CHARLES CARVALHO CAMILLO DA SILVEIRA Secretário Municipal de Governo

PORTARIA N° 689/2015 O PREFEITO MUNICIPAL DE TERESINA, Estado do Piauí, no uso das atribuições legais que lhe confere o art. 71 da Lei

Orgânica do Município; com base na Lei nº 2.138, de 21 de julho de 1992 (Estatuto dos Servidores Públicos do Município de Teresina), em especial o seu art. 45; e em atenção ao Processo n° 044.03750/2015, de 20.04.2015, resolve EXONERAR, a pedido, a servidora pública municipal CINTHYA SUELY MIRANDA SARAIVA DE CARVALHO, CPF n° 010.681.543-14, matrícula n° 53505,do cargo de Pedagogo, Classe "C", Nível "V", matrícula n° 53505, , da Secretaria Municipal de Educação – SEMEC, com efeitos a partir de 16.05.15. Gabinete do Prefeito Municipal de Teresina (PI), em 1° de junho de 2015. FIRMINO DA SILVEIRA SOARES FILHO Prefeito de Teresina CHARLES CARVALHO CAMILLO DA SILVEIRA Secretário Municipal de Governo

PORTARIA N° 690/2015 O PREFEITO MUNICIPAL DE TERESINA, Estado do Piauí, no uso das atribuições legais que lhe confere o art. 71, inciso XXV, da Lei Orgânica do Município; com base na Lei nº 2.138, de 21 de julho de 1992 (Estatuto dos Servidores Públicos do Município de Teresina), em especial o seu art. 45; e em atenção ao Processo n° 045. 0.093.130/2015, de 15.04.2015, resolve EXONERAR, a pedido, a servidora pública municipal MARIA DE FATIMA SANTOS, CPF n°338.001.973-91, do cargo de Assistente Técnico Administrativo, Especialidade Atendente, matrícula nº 01302-7, da Fundação Municipal de Saúde – FMS, tendo esta Portaria efeitos a partir de 15.04.2015. Gabinete do Prefeito Municipal de Teresina (PI), em 1° de junho de 2015. FIRMINO DA SILVEIRA SOARES FILHO Prefeito de Teresina CHARLES CARVALHO CAMILLO DA SILVEIRA Secretário Municipal de Governo

PORTARIA Nº 691/2015 O PREFEITO MUNICIPAL DE TERESINA, Estado do Piauí, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo art. 71, inciso XXV; com base na Lei Municipal nº 2.138/92 (Estatuto do Servidor Público do Município de Teresina), em especial o art. 45; e tendo em vista o que consta do Processo nº 045.0.097.980 /2015, de 21.05.2015, resolve EXONERAR, a pedido, o servidor público municipal ULYSSES VIEIRA CABRAL, CPF n° 942.292.013-20, matrícula nº 50235, do cargo de Médico 20h, especialidade Clínico, da Fundação Municipal de Saúde - FMS, com efeitos a partir de 21.05.15. Gabinete do Prefeito Municipal de Teresina (PI), em 1° de junho de 2015. FIRMINO DA SILVEIRA SOARES FILHO Prefeito de Teresina CHARLES CARVALHO CAMILLO DA SILVEIRA Secretário Municipal de Governo

PORTARIA N° 692/2015 O PREFEITO MUNICIPAL DE TERESINA, Estado do Piauí, no uso das atribuições legais que lhe confere o art. 71 da Lei Orgânica do Município; com base na Lei nº 2.138, de 21 de julho de 1992 (Estatuto dos Servidores Públicos do Município de Teresina), em especial o seu art. 45; e em atenção ao Processo n° 045.005.6882/2014, de 06.06.2014, resolve EXONERAR, a pedido, o servidor público municipal ANA MÍRIAN RIBEIRO COSTA CAVALCANTE, CPF n° 813.089.493-91, matrícula n° 42618, do cargo de Odontólogo 20h, especialidade Cirurgião Dentista, da Fundação Municipal de Saúde - FMS, tendo esta Portaria efeitos a partir de 21.05.2015. Gabinete do Prefeito Municipal de Teresina (PI), em 1° de junho de 2015. FIRMINO DA SILVEIRA SOARES FILHO Prefeito de Teresina CHARLES CARVALHO CAMILLO DA SILVEIRA Secretário Municipal de Governo

PORTARIA Nº 693/2015 O PREFEITO MUNICIPAL DE TERESINA, Estado do Piauí, usando das atribuições legais lhe confere o art. 71, inciso XXV, da Lei Orgânica do Município, e, ainda, com base na legislação municipal vigente, RESOLVE autorizar a cessão, até 31.12.2015, do servidor público municipal, MARCOS AURÉLIO ALVES – matrícula nº 10728, da Superintendência Municipal de Transportes e Trânsito - STRANS –, para a Secretaria Municipal de Governo – SEMGOV, tendo esta Portaria efeitos a partir de 01.01.2015. Gabinete do Prefeito Municipal de Teresina (PI), em 1º de junho de 2015. FIRMINO DA SILVEIRA SOARES FILHO Prefeito de Teresina CHARLES CARVALHO CAMILLO DA SILVEIRA Secretário Municipal de Governo

PORTARIA Nº 694/2015 O PREFEITO MUNICIPAL DE TERESINA, Estado do Piauí, usando das atribuições legais lhe confere o art. 71, inciso XXV, da Lei Orgânica do Município, e, ainda, com base na legislação municipal vigente, RESOLVE autorizar a cessão, até 31.12.2015, do servidor público municipal, MANOEL ANTÔNIO SOARES DA SILVA – matrícula nº 365-0, da Secretaria Municipal de Educação - SEMEC –, para a Procuradoria-Geral do Município de Teresina - PGM, tendo esta Portaria efeitos a partir de 01.01.2015. Gabinete do Prefeito Municipal de Teresina (PI), em 1º de junho de 2015. FIRMINO DA SILVEIRA SOARES FILHO Prefeito de Teresina CHARLES CARVALHO CAMILLO DA SILVEIRA Secretário Municipal de Governo

PORTARIA Nº 695/2015 O PREFEITO MUNICIPAL DE TERESINA, Estado do Piauí, usando das atribuições legais lhe confere o art. 71, inciso XXV, da Lei Orgânica do Município, e, ainda, com base na legislação municipal vigente, RESOLVE autorizar a cessão, até 31.12.2015, da servidora pública municipal, ROSA MARIA OLIVEIRA MARTINS – matrícula nº 16238-0, da Secretaria Municipal de Educação - SEMEC –, para a Secretaria Municipal de Governo - SEMGOV, especificamente para prestar os seus serviços junto à Secretaria Executiva da SEMGOV, tendo esta Portaria efeitos a partir de 01.01.2015. Gabinete do Prefeito Municipal de Teresina (PI), em 1º de junho de 2015. FIRMINO DA SILVEIRA SOARES FILHO Prefeito de Teresina CHARLES CARVALHO CAMILLO DA SILVEIRA Secretário Municipal de Governo

PORTARIA Nº 696/2015 O PREFEITO MUNICIPAL DE TERESINA, Estado do Piauí, no uso das atribuições legais que lhe confere o art. 71, XXV, da Lei Orgânica do Município; com base na Lei Complementar nº 2.959, de 26.12.2000 (Lei de Organização Administrativa do Poder Executivo Municipal), com alterações posteriores, em especial pela Lei Complementar nº 4.359, de 22.01.2013, resolve NOMEAR MARIA TERESA OLIVEIRA para exercer o cargo de Assistente de Apoio a Divisão, Símbolo DAM-4, da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Turismo – SEMDEC, com efeitos a partir de 01.04.2015. Gabinete do Prefeito Municipal de Teresina (PI), em 3 de junho de 2015. FIRMINO DA SILVEIRA SOARES FILHO Prefeito de Teresina CHARLES CARVALHO CAMILLO DA SILVEIRA Secretário Municipal de Governo

RETIFICAÇÃO (DECRETO Nº 15.026, DE 6 DE MAIO DE 2015) Em atenção ao Ofício nº 0771/15 – GS/SEMTCAS, ao Decreto nº 15.026, de 06.05.2015, referente à nomeação de Soraia Duarte Oliveira Carvalho para cargo comissionado, Símbolo Especial, na Secretaria Municipal do Trabalho, Cidadania e de Assistência Social – SEMTCAS, no tocante, especificamente, à descrição do cargo: onde se lê: " ... para exercer o cargo de Gerente Executivo (CRAS NORTE V- PARQUE STAEl)... " leia-se: " ... para exercer o cargo de Gerente de Centros de Referência (CRAS NORTE V- PARQUE STAEL)... " Teresina (PI), 2 de junho de 2015. FIRMINO DA SILVEIRA SOARES FILHO Prefeito de Teresina CHARLES CARVALHO CAMILLO DA SILVEIRA Secretário Municipal de Governo

RETIFICAÇÃO (DECRETO Nº 15.028, DE 6 DE MAIO DE 2015) Em atenção ao Ofício nº 0771/15 – GS/SEMTCAS, ao Decreto nº 15.028, de 06.05.2015, referente à nomeação coletiva para cargos comissionados na Secretaria Municipal do Trabalho, Cidadania e de Assistência Social – SEMTCAS, no tocante, especificamente, à descrição do cargo: onde se lê:

(...)		
NOME	CARGO	SÍMBOLO
Francisca das Chagas Oliveira Mendes Sousa	Gerente Executivo (CRAS SUL II)	Especial
Maria Odete Pereira Abreu	Gerente Executivo (CRAS Sul V-JATOBÁ)	Especial
(...)"		

leia-se:

"(...)		
NOME	CARGO	SÍMBOLO
Francisca das Chagas Oliveira Mendes Sousa	Gerente de Centros de Referência (CRAS SUL II)	Especial
Maria Odete Pereira Abreu	Gerente de Centros de Referência (CRAS SUL V-JATOBÁ)	Especial
(...)"		

Teresina (PI), 2 de junho de 2015. FIRMINO DA SILVEIRA SOARES FILHO Prefeito de Teresina CHARLES CARVALHO CAMILLO DA SILVEIRA Secretário Municipal de Governo

RETIFICAÇÃO (PORTARIA Nº 466/2015, DE 22 DE ABRIL DE 2015) Em atenção ao Ofício no 393/2015-GAB/SDU-Centro/Norte, de 08.05.2015, à Portaria nº 466/2015, de 22.04.2015, referente à concessão da GE-5 ao servidor Reginaldo Oliveira II, da SDU-Centro Norte, no tocan-

te, especificamente, à matrícula do servidor, indicada na referida Portaria: onde se lê: " ... matrícula n° 70763 ..." leia-se: " ... matrícula n° 70463 ..." Teresina (PI), 1° de junho de 2015. FIRMINO DA SILVEIRA SOARES FILHO Prefeito de Teresina CHARLES CARVALHO CAMILLO DA SILVEIRA Secretário Municipal de Governo

TERMO DE CONCESSÃO DE DIREITO REAL DE USO DE IMÓVEL PÚBLICO. TERMO DE CONCESSÃO DE DIREITO REAL DE USO DE IMÓVEL PÚBLICO que celebram, de um lado, como CONCEDENTE, o MUNICÍPIO DE TERESINA-PI, representado pelo Exmo. Sr. Prefeito Municipal, FIRMINO DA SILVEIRA SOARES FILHO, e de outro, como CONCESSIONÁRIO, ASSOCIAÇÃO PIAUIENSE ESPÍRITA LANGERTON NEVES DA CUNHA - APEL, entidade civil sem fins lucrativos, inscrita no CNPJ sob o nº 08.348.624/0001-06, situado em área institucional do Loteamento Cidade do Campo, Bairro Ininga, Zona leste desta Capital, neste ato representada por seu presidente, SR. ORNÁLIO BEZERRA MONTEIRO; o uso do imóvel público a seguir discriminado, nos termos da Lei n° 8.666/93, dos arts. 20, VII, art. 71, XXVI, arts. 112 e 115 da Lei Orgânica do Município, da Lei Municipal nº 3.808 de 20.10.2008, e tendo em vista o constante do Processo Administrativo n° 048.1434/2014 apenso ao nº 082.01835, fazendo-o consoante as cláusulas a seguir elencadas: CLÁUSULA PRIMEIRA: A presente concessão de direito real de uso tem por objeto o imóvel pertencente ao patrimônio público municipal, com a seguinte descrição: "Um terreno situado em área institucional do "Loteamento Cidade do Campo", Bairro Ininga, zona leste desta Cidade, com as seguintes metragens e confrontações: FRENTE: 40,85m (quarenta vírgula oitenta e cinco metros), para a série norte da Rua Jornalista Helder Feitosa; FUNDOS: 34,84m (trinta e quadro vírgula oitenta e quatro metros), limitando-se com outra parte da área institucional; FLANCO DIREITO: 50,00m (cinqüenta metros), limitando-se com a Rua Elon Constantino Aguiar; FLANCO ESQUERDO: 50,00m (cinqüenta metros), limitando-se com a Rua Silveira, perfazendo uma área total de 1.892,17m² (mil oitocentos e noventa e dois vírgula dezessete metros quadrados) de forma irregular e perímetro de 175,69m (cento e sessenta e cinco vírgula sessenta e nove metros), consoante informação topográfica, elaborada pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Urbano e Habitação – SEMDUH, constante as fls. 05 à 07 do Processo Administrativo nº 078.1434/2014." CLÁUSULA SEGUNDA: O imóvel ora concedido destinar-se-á, exclusivamente, a finalidade de construção da sede social da referida entidade, bem como de um centro de apoio a pessoas em situação de risco, atendimento médico e medicamento fitoterápico, sopa, cestas básicas, palestras, cursos e livros, não podendo ao imóvel ser dada outra destinação, por mais especial que seja, sob pena de automática rescisão do contrato e retorno imediato do bem ao patrimônio municipal. CLÁUSULA TERCEIRA: Fica dispensada a realização de procedimento licitatório, nos termos do art. 115 da Lei Orgânica do Município e das disposições da Lei n ° 8.666/93; CLÁUSULA QUARTA: A presente concessão é firmada pelo prazo de 10 (dez) anos, prorrogável a critério do Poder Concedente, contado a partir da data da assinatura deste ajuste; CLÁUSULA QUINTA: O presente contrato poderá, a qualquer tempo, ser rescindido unilateralmente pelo Poder Concedente, tão logo o interesse público o recomende, respeitados os direitos da Concessionária; CLÁUSULA SEXTA: É vedada a cessão do uso do imóvel a terceiros, sem prévia e expressa anuência do Poder Concedente, sob pena da imediata rescisão deste contrato, e do pagamento, por parte da Concessionária, de multa correspondente a 50% (cinqüenta por cento) do valor da terra nua, sendo que, em caso de burla a esta proibição, responderão solidariamente a entidade beneficiária e o representante legal em cuja gestão tenha-se concretizado a cessão; CLÁUSULA SÉTIMA: O Poder Concedente não assume, pela concessão em tela, qualquer ônus relativo ao soerguimento ou à conservação das benfeitorias e acessões introduzidas no imóvel; CLÁUSULA OITAVA: Se, antes de decorrido o prazo estipulado na cláusula quinta, o Poder Concedente pretender reaver o uso do imóvel, deverá indenizar à Concessionária as benfeitorias úteis e necessárias erguidas no imóvel e empregadas diretamente na consecução dos fins previstos neste contrato. Na hipótese de expiração do prazo contratual, ou de devolução do bem por iniciativa da própria Concessionária, a esta não assistirá direito a qualquer indenização; CLÁUSULA NONA: É vedado à Concessionária, sem prévia concordância do Poder Concedente, abandonar o imóvel concedido, ou deixar de afetá-lo ao uso previsto neste contrato, sob pena do pagamento da multa fixada na cláusula sétima; CLÁUSULA DÉCIMA: A concessionária se obriga a comunicar ao Poder Concedente, tão logo ocorram, quaisquer investidas de terceiros tendentes à turbação ou ao esbulho da posse do imóvel; CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: A presente concessão de uso é conferida a título gratuito. Competirá à Concessionária, no entanto, proceder pontualmente ao pagamento de todos os ônus ou tributos cujo fato gerador seja a posse ou domínio do bem concedido, facultando-se ao Poder Concedente rescindir unilateralmente esta concessão na hipótese de inadimplemento da Concessionária em relação a qualquer tributo que integre a sua competência impositiva. Nesta hipótese, faculta-se ao Poder Concedente compensar o que lhe for devido com o valor da indenização eventualmente apurada, na forma da cláusula sexta; CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: O vertente contrato será extinto, sem qualquer ônus para o Poder Concedente ou para a Concessionária, na hipótese da ocorrência de evento decorrente de caso fortuito ou de força maior que torne inviável o emprego do bem aos fins estabelecidos, desde que para a ocorrência do evento um ou outro não tenham concorrido; CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: A retomada do imóvel, por iniciativa do Poder Concedente, dar-se-á mediante ato fundamentado do Chefe do Executivo, em cujos termos será obrigatoriamente declinado o interesse público que se queira resguardar ou, se for o caso, a obrigação eventualmente descumprida pela Concessionária, podendo o ato de rescisão ser executado unilateralmente; CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: Tão logo publicado o resumo deste ajuste no Diário Oficial do Município, faculta-se à Concessionária imitir-se no uso do imóvel concedido, por cuja integridade a partir de então se responsabilizará; CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: Incumbe ao Poder Concedente, dentre outras atribuições previstas neste contrato, fiscalizar permanentemente a execução desta concessão, aplicar as penalidades cabíveis, bem como cumprir e fazer cumprir as cláusulas contratuais desta concessão; CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: Incumbe à Concessionária, dentre outras atribuições previstas neste contrato, zelar pela integridade do imóvel concedido, bem como cumprir e fazer cumprir as cláusulas contratuais desta concessão; CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a legislação pertinente, especialmente a Lei nº 8.666/93; CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA: As partes elegem o foro da Comarca de Teresina-PI para dirimir as eventuais controvérsias decorrentes do presente Termo, em prejuízo de qualquer outro, por mais especial que seja. E, por estar às partes de pleno acordo em tudo o que aqui se encontra disposto, assinam o presente TERMO DE CONCESSÃO DE DIREITO REAL DE USO, perante 02 (duas) testemunhas, em 05 (cinco) vias de igual teor e forma, destinando-se uma via para cada uma das partes. Teresina (PI), 03 DE JUNHO DE 2015. FIRMINO DA SILVEIRA SOARES FILHO, Prefeito de Teresina, Concedente. ORNÁLIO BEZERRA MONTEIRO, Representante da Concessionária.

Administração Direta

Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos

PORTARIA Nº 384/2015-GS-SEMA. O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS, da Prefeitura Municipal de Teresina, no uso de suas atribuições legais, e com base na Lei Complementar n° 2.959, de 26 de dezembro de 2000, e de acordo com o que consta no Ofício n° 811/15 – GS/SEMTCAS, datado de 01/06/2015; RESOLVE DESIGNAR a servidora pública municipal MARINA FIDALGO DE OLIVEIRA ARAÚJO, matrícula n° 003196, para responder pelo cargo de Assistente de Apoio a Ouvidoria, gratificação Símbolo DAM-2, da Secretaria Municipal do Trabalho, Cidadania e de Assistência Social-SEMTCAS, em substituição da servidora ELIANE MARIA PEREIRA ROCHA DA COSTA MORAES, que se encontra de Licença Especial, no período de 15.04.2015 a 13.07.2015. Gabinete do Secretário Municipal de Administração e Recursos Humanos, em Teresina (PI), 09 de Junho de 2015. Paulo Roberto Pereira Dantas - Secretário Municipal de Administração e Recursos Humanos.

PORTARIA Nº 385/2015-GS-SEMA. O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS, da Prefeitura Municipal de Teresina, no uso de suas atribuições legais, e com base na Lei Complementar n° 2.959, de 26 de dezembro de 2000, e de acordo com o que consta no Ofício n° 480/15 – GAB/STRANS, datado de 29/05/2015; RESOLVE DESIGNAR a servidora pública municipal SIMONE MARIA PALHANO GOMES PONTES, matrícula n° 10714, para responder pelo cargo de Diretor Administrativo Financeira, gratificação Símbolo Especial, da Superintendência Municipal de Transportes e Trânsito-STRANS, em substituição do servidor RICARDO BARBOSA DE FREITAS, que se encontra em gozo de férias regulamentares, no período de 01.06.2015 a 20.06.2015. Gabinete do Secretário Municipal de Administração e Recursos Humanos, em Teresina (PI), 09 de Junho de 2015. Paulo Roberto Pereira Dantas - Secretário Municipal de Administração e Recursos Humanos.

PORTARIA Nº. 386/2015-GS-SEMA. O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS, no uso de suas atribuições legais, e de acordo com o Art. 105, da Lei nº 2.138, de 21.07.92 (Estatuto do Servidor Público Municipal) e considerando as informações cons-

tantes no Processo nº 044-01308/2015, datado de 03.02.2015; RESOLVE CONCEDER licença sem vencimento por motivo de acompanhamento de cônjuge, a servidora pública municipal KATARINA KALYNE TEIXEIRA DE MIRANDA BRITO PESSOA, matrícula nº. 006814, cargo de Professor Primeiro Ciclo, Classe "C", nivel – "II", lotada na Secretaria Municipal de Educação e Cultura - SEMEC, no período de 02.02.2015 a 02.02.2019. Gabinete do Secretário Municipal de Administração e Recursos Humanos, em Teresina (PI), 09 de Junho de 2015. Paulo Roberto Pereira Dantas - Secretário Municipal de Administração e Recursos Humanos.

PORTARIA Nº. 387/2015-GS-SEMA. O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS, no uso de suas atribuições legais, e de acordo com o Art. 105, da Lei nº 2.138, de 21.07.92 (Estatuto do Servidor Público Municipal) e considerando as informações constantes no Processo nº 044-06861/2014, datado de 15.07.2014; RESOLVE CONCEDER licença sem vencimento para tratar de interesses particulares, a servidora pública municipal MARCIA VERBENIA DE ANDRADE MOURA VASCONCELOS, matrícula nº. 003565, cargo de Professor Primeiro Ciclo, Classe "B", nivel – "II", (Polivalência) lotada na Secretaria Municipal de Educação e Cultura - SEMEC, no período de 01.04.2015 a 01.04.2018. Gabinete do Secretário Municipal de Administração e Recursos Humanos, em Teresina (PI), 09 de Junho de 2015. Paulo Roberto Pereira Dantas - Secretário Municipal de Administração e Recursos Humanos.

PORTARIA Nº 388/2015-GS-SEMA. O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS, da Prefeitura Municipal de Teresina, no uso de suas atribuições legais, e com base na Lei Complementar n° 2.959, de 26 de dezembro de 2000, e de acordo com o que consta no Ofício n° 101/2015 – GAB/SEMCOM, datado de 03/06/2015; RESOLVE DESIGNAR o servidor JORGE DAS CHAGAS SILVA, matrícula n° 003098, para responder pelo cargo de Assistente de Apoio ao Gabinete, gratificação Símbolo DAM-3, da Secretaria Municipal de Comunicação – SEMCOM, em substituição do servidor REIJANIO GOMES MOURA, que se encontra em gozo de férias regulamentares, no período de 01.06.2015 a 30.06.2015. Gabinete do Secretário Municipal de Administração e Recursos Humanos, em Teresina (PI), 10 de Junho de 2015. Paulo Roberto Pereira Dantas - Secretário Municipal de Administração e Recursos Humanos.

PORTARIA Nº 389/2015-GS-SEMA. O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS, da Prefeitura Municipal de Teresina, no uso de suas atribuições legais, e com base na Lei Complementar n° 2.959, de 26 de dezembro de 2000, e de acordo com o que consta no Ofício n° 101/2015 – GAB/SEMCOM, datado de 03/06/2015; RESOLVE DESIGNAR a servidora FRANCISCA GHISLENE PEREIRA DE OLIVEIRA, matrícula n° 24874, para responder pelo cargo de Assistente Técnico, gratificação Símbolo Especial, da Secretaria Municipal de Comunicação – SEMCOM, em substituição do servidor OZEAS BARROS DO NASCIMENTO, que se encontra em gozo de férias regulamentares, no período de 01.06.2015 a 30.06.2015. Gabinete do Secretário Municipal de Administração e Recursos Humanos, em Teresina (PI), 10 de Junho de 2015. Paulo Roberto Pereira Dantas - Secretário Municipal de Administração e Recursos Humanos.

Secretaria Municipal de Finanças

ESTADO DO PIAUÍ
PREFEITURA MUNICIPAL DE TERESINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS
CONSELHO DE CONTRIBUINTES DO MUNICÍPIO DE TERESINA

RECURSO VOLUNTÁRIO: PROCESSOS Nº 043.07227/14
REEXAME NECESSÁRIO: PROCESSO Nº 043.03225/13
AUTO DE INFRAÇÃO Nº 2010/000561 E 2010/000562 (NÃO RECOLHIMENTO OU RECOLHIMENTO A MENOR DO IMPOSTO DEVIDO E LANÇADO ANTECIPADAMENTE POR HOMOLOGAÇÃO PELO PRESTADOR DO SERVIÇO
AUTO DE INFRAÇÃO) Nº 2010/000563 E 2010/000564 – (FALTA DE PRESTAÇÃO OU APRESENTAÇÃO DE INFORMAÇÕES DE FORMA INEXATA OU INCOMPLETA NA DECLARAÇÃO MENSAL DE SERVIÇOS – DMS)
AUTO DE INFRAÇÃO Nº 2010/000565 (NÃO EMISSÃO DE NOTAS FISCAIS DE SERVIÇOS EM OPERAÇÕES QUE CONSTITURAM OU POSSAM CONSTITUIR FATO GERADOR DO ISSQN)
RECORRENTE: ACF SACI LTDA
CNPJ: 04.281.993/0001-78, CMC: 082.959-5
RECORRIDA: FAZENDA PÚBLICA MUNICIPAL
RELATORA: CONS. CASSANDRA SOUSA SILVEIRA TOMAZ

SESSÃO REALIZADA EM 05/02/2015

EMENTA: TRIBUTÁRIO. ISS. RECURSO VOLUNTÁRIO. EXISTÊNCIA DE AÇÃO DECLARATÓRIA ANTERIOR À FISCALIZAÇÃO. DECISÃO JUDICIAL FAVORÁVEL AO MUNICÍPIO DE TERESINA. ART. 38, PARÁGRAFO ÚNICO, DA LEI Nº 6.830/80. INCIDÊNCIA. RENÚNCIA AO DIREITO DE RECORRER. FATO IMPEDITIVO DO RECURSO. RECURSO VOLUNTÁRIO NÃO CONHECIDO. NÃO PROVIMENTO DO REEXAME NECESSÁRIO.

1. A possibilidade de incidência do ISSQN e a forma de tributação da recorrente pelo ISSQN são objeto de discussão judicial através da Ação Declaratória de Inexistência de Relação Jurídico-Tributária nº 75282006 (Processo nº 0011140-17.2006.8.18.01040).

2. Cassação da liminar concedida pelo Tribunal de Justiça do Piauí, através do provimento do Agravo de Instrumento nº 0011140-17.2006.8.18.0140 (06.003098-4), no qual prevê a possibilidade de incidência do ISSQN sobre os serviços postais e telemáticos realizados pelas agências franqueadas dos Correios, incidindo sobre a comissão recebida em contrato de franquia.

3. Aplicação do art. 38, parágrafo único, da Lei nº 6.830/80. A propositura, pelo contribuinte, de ação judicial, importa em renúncia ao poder de recorrer na esfera administrativa e desistência do recurso interposto.

4. A propositura da ação declaratória foi em 13/03/06, ou seja, anterior às autuações por parte da Administração Tributária, assim, aplicando-se o disposto no parágrafo único, do art. 38, da Lei nº 6.830/80, não deve ser conhecido o recurso voluntário, pois houve renúncia ao direito de recorrer.

5. A Decisão nº 029/2014 da Junta de Julgamento Tributário - JJT é considerada uma alteração de ofício do lançamento por parte da autoridade administrativa, nos termos do art. 145, III, do Código Tributário Nacional – CTN, para que a tributação possa estar adequada à legislação vigente e em consonância com a decisão do Tribunal

ESTADO DO PIAUÍ
PREFEITURA MUNICIPAL DE TERESINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS
CONSELHO DE CONTRIBUINTES DO MUNICÍPIO DE TERESINA

de Justiça do Piauí no Agravo de Instrumento nº 0011140-17.2006.8.18.0140 (06.003098-4), assim, não merece prosperar o reexame necessário.

6. Não conhecimento do Recurso Voluntário e não provimento do Reexame Necessário.

7. Manutenção da Decisão nº 029/2014 da JJT.

ACÓRDÃO Nº 003/2015

Vistos, relatados e discutidos os autos em que são partes as acima indicadas, ACORDAM os membros do Egrégio Conselho de Contribuintes do Município de Teresina, por unanimidade, pelo conhecimento e não provimento do Reexame Necessário e não conhecimento do Recurso Voluntário, mantendo integralmente a Decisão nº 029/2014 da Junta de Julgamento Tributário.

Presentes à sessão de julgamento os Conselheiros Clayson Coelho Aguar, Maria Luísa Carvalho Pereira, Cassandra Sousa Silveira Tomaz, José Manoel Monteiro Rosa Simões Moedas, Maria do Socorro Alves Ferreira Baldoino, Rogério Neiva Franco Guimarães, Rammyro Leal Almeida (Presidente) e o Procurador do Município Henrique José de Carvalho Nunes Filho.

Sala de sessões do Conselho de Contribuintes do Município de Teresina.
Teresina (PI), 05 de fevereiro de 2015.

CASSANDRA SOUSA SILVEIRA TOMAZ
Conselheira Relatora

RAMMYRO LEAL ALMEIDA
Presidente

ESTADO DO PIAUÍ
PREFEITURA MUNICIPAL DE TERESINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS
CONSELHO DE CONTRIBUINTES DO MUNICÍPIO DE TERESINA

RECURSO VOLUNTÁRIO: PROCESSO Nº 043.15091/2013
AUTOS DE INFRAÇÃO: Nº 2011/000598, 2011/000599, 2011/000600, 2011/000601 e 2011/000602
RECORRENTE: SECRETARIA ESTADUAL DA ASSISTÊNCIA SOCIAL E CIDADANIA – SASC
CNPJ: 09.579.079/0001-21, CMC: 056.725-6
RECORRIDA: FAZENDA PÚBLICA MUNICIPAL
RELATOR: CONS. ROGÉRIO NEIVA FRNCO GUIMARÃES

SESSÃO REALIZADA EM 19/03/2014

EMENTA: DIREITO TRIBUTÁRIO. ISSQN. NÃO RETENÇÃO NA FONTE DO ISSQN DEVIVO POR TERCEIRO. NÃO ENTREGA DA DMS. FALTA DE PRESTAÇÃO OU APRESENTAÇÃO DE INFORMAÇÕES DE FORMA INEXATA NA DMS. ALEGAÇÃO DE NULIDADE DE NOTIFICAÇÃO NÃO REALIZADA NA PESSOA DO PROCURADOR-GERAL DO ESTADO. EXERCÍCIO DO CONTRADITÓRIO E DIREITO DE DEFESA. IMUNIDADE RECÍPROCA. IRRELEVÂNCIA PARA O CUMPRIMENTO DE OBRIGAÇÕES ACESSÓRIAS.

1. O recorrente aduz a nulidade das notificações em virtude de vício formal, uma vez que deveriam ter sido realizadas pessoalmente ao Procurador-Geral do Estado. Não há, no Código Tributário Municipal, previsão da necessidade de notificação ou intimação pessoal do Procurador-Geral do Estado nos procedimentos de constituição do crédito tributário. Neste caso, a normatividade municipal deve prevalecer sobre aquela constante na legislação estadual, uma vez que se trata de norma especial, relativa a o processo administrativo tributário municipal, editada em conformidade com as competências constitucionais dos Municípios, de forma que não se encontra hierarquicamente subordinada à legislação estadual. Ademais, o Estado do Piauí exerceu plenamente seu direito de defesa.

2. A eventual imunidade do sujeito passivo não o exime do cumprimento das obrigações acessórias, uma vez que estas são instituídas no interesse da fiscalização e da arrecadação tributárias.

3. A imunidade tributária não afeta, tão-somente por si, a relação de responsabilidade tributária ou de substituição e não exonera o responsável tributário ou o substituto. O pagamento do tributo é suportado pelo contribuinte de fato, restando ao responsável apenas a retenção e o recolhimento dos valores devidos. Inteligência do art. 9º, §1º do Código Tributário Nacional.

4. Recurso Voluntário conhecido e não provido.

ACÓRDÃO Nº 11/2015

Vistos, relatados e discutidos os presentes autos, ACORDAM, os membros do Egrégio Conselho de Contribuintes do Município de Teresina, por unanimidade, conhecer do recurso voluntário para julgá-lo IMPROVIDO, nos termos do relatório e do voto do Conselheiro Relator, que integram o presente julgado.

Compareceram à Sessão os Conselheiros Maria Luisa de Carvalho, José Manuel Monteiro Rosa Simões Moedas, Cassandra Silveira Tomaz, Maria do Socorro Alves Ferreira Baldoino, Clayson coelho Aguiar, o Presidente Rammyro Leal Almeida e o Procurador do Município Dr. Henrique José de Carvalho Nunes Filho.

ESTADO DO PIAUÍ
PREFEITURA MUNICIPAL DE TERESINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS
CONSELHO DE CONTRIBUINTES DO MUNICÍPIO DE TERESINA

Sala de sessões do Conselho de Contribuintes do Município de Teresina.
Teresina (PI), 19 de março de 2015.

ROGÉRIO NEIVA F. GUIMARÃES
Conselheiro Relator

RAMMYRO LEAL ALMEIDA
Presidente

ESTADO DO PIAUÍ
PREFEITURA MUNICIPAL DE TERESINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS
CONSELHO DE CONTRIBUINTES DO MUNICÍPIO DE TERESINA 1

REEXAME NECESSÁRO: PROCESSO Nº 043.46626/2010
AUTOS DE INFRAÇÃO: Nº 2010/001089-1 E Nº 2010/001077-1
INTERESSADOS: FAZENDA PÚBLICA MUNICIPAL E
MANOEL CHAVES FILHO
CNPJ: 01.545.880/0001-44, CMC: 072.182-4
RELATORA: CONS. MARIA DO SOCORRO ALVES FERREIRA BALDOINO.

SESSÃO REALIZADA EM 07/04/2015

EMENTA: TRIBUTÁRIO. ISSQN. AUTUAÇÃO POR NÃO RECOLHIMENTO DO ISSQN OU RECOLHIMENTO A MENOR. COMPROVAÇÃO DO RECOLHIMENTO PARCIAL DOS VALORES DE ISSQN. PRINCÍPIO DA VERDADE MATERIAL. AUTO DE INFRAÇÃO. PROCEDÊNCIA PARCIAL. AUTUAÇÃO POR FALTA DE PRESTAÇÃO OU APRESENTAÇÃO DE INFORMAÇÕES DE FORMA INEXATA OU INCOMPLETA NA DECLARAÇÃO MENSAL DE SERVIÇOS - DMS. AUTO DE INFRAÇÃO. PROCEDÊNCIA PARCIAL. REEXAME NECESSÁRIO CONHECIDO E IMPROVIDO.

1. Recurso de Ofício interposto em razão da Decisão nº 170/2013, de 21 de agosto de 2013, a qual julgou parcialmente procedente os Autos de Infração nº 2010/001089-1 e nº 2010/001077-1.

2. Auto de Infração nº 2010/001089-1. Autuação pelo não recolhimento do ISSQN ou recolhimento a menor. Houve comprovação, pelo contribuinte, em sede de impugnação de primeira instância administrativa, do recolhimento parcial do imposto objeto do crédito tributário. Autuação mantida para as notas fiscais nº 814 e 970 (março de 2008 e abril de 2009). Princípio da verdade material.

3. Auto de Infração nº 2010/001077-1. Autuação por falta de prestação ou apresentação de informações de forma inexatas ou incompleta na Declaração Mensal de Serviços – DMS. Houve comprovação, pelo contribuinte, em sede de impugnação de primeira instância administrativa, de parte das informações devidas na Declaração Mensal de Serviços - DMS, objeto da autuação. Princípio da verdade material.

4. Reexame Necessário conhecido e não provido.

ACORDÃO Nº 15/2015

Vistos, relatados e discutidos os autos em comento, ACORDAM os membros do Egrégio Conselho de Contribuintes do Município de Teresina, por unanimidade, conhecer do Reexame Necessário para negar-lhe provimento.

Compareceram à sessão os Conselheiros Cassandra Sousa Silveira Tomaz (Presidente), Clayson Coelho Aguiar, Rogério Neiva Franco Guimarães, Maria Luísa Carvalho Pereira, José Manuel Monteiro Rosa Simões Moedas, Maria do Socorro Alves Ferreira Baldoíno e o Procurador do Município Dr. Henrique José de Carvalho Nunes Filho.

Sala de sessões do Conselho de Contribuintes do Município de Teresina.
Teresina (PI), 07 de abril de 2015.

MARIA DO SOCORRO ALVES F. BALDOÍNO — Conselheira Relatora
CASSANDRA SOUSA SILVEIRA TOMAZ — Presidente

ESTADO DO PIAUÍ
PREFEITURA MUNICIPAL DE TERESINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS
CONSELHO DE CONTRIBUINTES DO MUNICÍPIO DE TERESINA 1

REEXAME NECESSÁRIO: PROCESSO Nº 043.41754/2010
NOTIFICAÇÃO DE LANÇAMENTO DE DÉBITO – NDL: Nº 2010/001085-1
INTERESSADOS: FAZENDA PUBLICA MUNICIPAL E
SERVI-SAN VIGILÂNCIA E TRANSPORTE DE VALORES LTDA
CNPJ: 12.066.015/0001-31, CMC: 0400483
RELATORA: CONS. MARIA DO SOCORRO ALVES FERREIRA BALDOÍNO

SESSÃO REALIZADA EM 09/04/2015

EMENTA: TRIBUTÁRIO. ISSQN. NOTIFICAÇÃO POR NÃO RECOLHIMENTO DO ISSQN OU RECOLHIMENTO A MENOR. COMPROVAÇÃO DO RECOLHIMENTO PARCIAL DOS VALORES DE ISSQN. PRINCÍPIO DA VERDADE MATERIAL. NOTIFICAÇÃO DE LANÇAMENTO DE DÉBITO - NDL. PROCEDÊNCIA PARCIAL. REEXAME NECESSÁRIO CONHECIDO E IMPROVIDO.

1. Recurso de Ofício interposto em razão da Decisão nº 021/2014, de 13 de março de 2014, a qual julgou parcialmente procedente a Notificação de Lançamento de Débito - NDL nº 2010/001085-1.

2. Notificação de Lançamento de Débito - NDL nº 2010/001085-1. Autuação pelo não recolhimento do ISSQN ou recolhimento a menor. Comprovação, pelo contribuinte, em sede de impugnação de primeira instância administrativa, do recolhimento parcial do imposto objeto do crédito tributário. Princípio da verdade material.

3. Reexame Necessário conhecido e não provido.

ACORDÃO Nº 16/2015

Vistos, relatados e discutidos os autos em comento, ACORDAM os membros do Egrégio Conselho de Contribuintes do Município de Teresina, por unanimidade, conhecer do Reexame Necessário para negar-lhe provimento.

Compareceram à sessão os Conselheiros Rammyro Leal Almeida (Presidente), Clayson Coelho Aguiar, Maria Luísa Carvalho Pereira, José Manuel Monteiro Rosa Simões Moedas, Maria do Socorro Alves Ferreira Baldoíno e o Procurador do Município Dr. Henrique José de Carvalho Nunes Filho.

Sala de sessões do Conselho de Contribuintes do Município de Teresina.
Teresina (PI), 09 de abril de 2015.

MARIA DO SOCORRO ALVES F. BALDOINO — Conselheira Relatora
RAMMYRO LEAL ALMEIDA — Presidente

ESTADO DO PIAUÍ
PREFEITURA MUNICIPAL DE TERESINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS
CONSELHO DE CONTRIBUINTES DO MUNICÍPIO DE TERESINA

RECURSO VOLUNTÁRIO: PROCESSOS Nº 043.093034/2014, 043.09032/2014, 043.09036/2014, 043.09035/2014
AUTO DE INFRAÇÃO: Nº 2011/000244 (ISS PRÓPRIO – NÃO RECOLHIMENTO OU RECOLHIMENTO A MENOR DO IMPOSTO DEVIDO E LANÇADO ANTECIPADAMENTE POR HOMOLOGAÇÃO PELO PRESTADOR DO SERVIÇO)
AUTO DE INFRAÇÃO: Nº 2011/000245 (FALTA DE PRESTAÇÃO OU APRESENTAÇÃO DE INFORMAÇÕES DE FORMA INEXATA OU INCOMPLETA NA DECLARAÇÃO MENSAL DE SERVIÇOS – DMS)
AUTO DE INFRAÇÃO: Nº 2011/000246 (NÃO EMISSÃO DE NOTAS FISCAIS EM OPERAÇÕES QUE CONSTITUAM OU POSSAM CONSTITUIR FATO GERADOR DO ISSQN)
AUTO DE INFRAÇÃO Nº 2011/000227 (EMISSÃO DE NOTAS FISCAIS DE SERVIÇOS SEM PREENCHER OS REQUISITOS LEGAIS)
RECORRENTE: BUCALL ONDONTOLOGIA INTEGRADA LTDA
CNPJ: 09.092.678/0001-16, CMC: 0993964
RECORRIDA: FAZENDA PÚBLICA MUNICIPAL
RELATOR: CONS. JOSÉ MANUEL MONTEIRO ROSA SIMÕES MOEDAS
REDATORA PARA O ACÓRDÃO: CONS. CASSANDRA SOUSA SILVEIRA TOMAZ

SESSÃO REALIZADA EM 14/04/2015

EMENTA: TRIBUTÁRIO. ISSQN. RECOLHIMENTO A MENOR DO ISSQN. OMISSÃO DE RECEITA TRIBUTÁVEL PELO ISSQN COMPROVADA PELA DOCUMENTAÇÃO CONTÁBIL. DESCUMPRIMENTO DE OBRIGAÇÕES ACESSÓRIAS. NÃO EMISSÃO DE NOTAS FISCAIS DE SERVIÇOS. EMISSÃO DE NOTAS FISCAIS SEM ATENDER AOS REQUISITOS LEGAIS. DESOBRIGAÇÃO DO ENVIO DA DECLARAÇÃO MENSAL DE SERVIÇOS – DMS. RECURSO VOLUNTÁRIO. PROVIMENTO PARCIAL.

1. O recorrente efetuou a contabilização de cheques compensados através de lançamentos contábeis a débito da Conta Caixa e a crédito da Conta Bancos, sem constar, no Livro Razão, lançamento complementar, com a mesma data e valores, efetuando o débito em uma Conta de despesa/fornecedores/contas a pagar com o consequente crédito na Conta Caixa, tornando a operação de cheques compensados na Conta Caixa incompatível com a operação de suprimento de fundos na referida conta.

2. Procedência do Auto de Infração nº 2011/000244, lavrado pelo não recolhimento ou recolhimento a menor do ISSQN em face de receitas com prestação de serviços apuradas na documentação contábil e sem a devida emissão de notas fiscais de serviços.

3. Não emissão de notas fiscais de serviços referentes às receitas que foram objeto de autuação através do Auto de Infração nº 2011/000244. Procedência do Auto de Infração nº 2011/000246 lavrado pela não emissão de notas fiscais de serviços em situações que constituam fato gerador do ISSQN.

4. Houve a emissão de notas fiscais de serviços sem a data da prestação do serviço, como também houve a emissão de notas fiscais de serviços fora da sequência numérica. Procedência do Auto de Infração nº 2011/000227, lavrado pela emissão de notas fiscais de serviços sem preencher os requisitos legais.

5. A autuação referente às informações prestadas de forma incompleta ou inexata na Declaração Mensal de Serviços – DMS corresponde aos meses de fevereiro a setembro de 2010. Entretanto, o contribuinte já estava obrigado a emitir notas fiscais de serviços eletrônicas a partir de novembro/2009, não havendo a obrigação de informação dos serviços prestados na DMS. Improcedência do Auto de Infração nº 2011/000245, lavrado pela falta de prestação ou

ESTADO DO PIAUÍ
PREFEITURA MUNICIPAL DE TERESINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS
CONSELHO DE CONTRIBUINTES DO MUNICÍPIO DE TERESINA

apresentação de informações de forma inexata ou incompleta na Declaração Mensal de Serviços – DMS.

6. Recurso voluntário conhecido e parcialmente provido.

ACÓRDÃO Nº 17/2015

Vistos, relatados e discutidos os autos em que são partes as acima indicadas, ACORDAM os membros do Egrégio Conselho de Contribuintes do Município de Teresina, por maioria de votos, pelo conhecimento e provimento parcial do Recurso Voluntário, mantendo-se parcialmente a Decisão nº 034/2014, nos termos do voto da Conselheira Cassandra Sousa Silveira Tomaz, que prolatou o primeiro voto discordante e vencedor.

Acompanharam o voto vencido do Conselheiro Relator José Manuel Monteiro Rosa Simões Moedas os Conselheiros Maria do Socorro Alves Ferreira Baldoíno e Rogério Neiva Franco Guimarães. Os Conselheiros Clayson Coelho Aguiar e Maria Luísa Carvalho Pereira acompanharam o voto discordante da Conselheira Cassandra Sousa Silveira Tomaz. O Presidente Rammyro Leal Almeida desempatou, acompanhando o voto discordante vencedor da Conselheira Cassandra Sousa Silveira Tomaz. Presentes à sessão de julgamento os Conselheiros Clayson Coelho Aguiar, Maria Luísa Carvalho Pereira, Cassandra Sousa Silveira Tomaz, José Manuel Monteiro Rosa Simões Moedas, Maria do Socorro Alves Ferreira Baldoíno, Rogério Neiva Franco Guimarães, Rammyro Leal Almeida (Presidente) e o Procurador do Município Henrique José de Carvalho Nunes Filho.

Sala de sessões do Conselho de Contribuintes do Município de Teresina.
Teresina (PI), 14 de abril de 2015.

CASSANDRA SOUSA SILVEIRA TOMAZ — Cons. Redatora para o Acórdão
RAMMYRO LEAL ALMEIDA — Presidente

ESTADO DO PIAUÍ
PREFEITURA MUNICIPAL DE TERESINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS
CONSELHO DE CONTRIBUINTES DO MUNICÍPIO DE TERESINA

RECURSO VOLUNTÁRIO
PROCESSOS: Nº 043.08369/2013 e 043.08370/2013
AUTOS DE INFRAÇÃO: Nº 2010/002215 (PROCESSO Nº 043.73152/2010) e Nº: 2010/002216 (PROCESSO Nº 043.73153/2010) (NÃO RECOLHIMENTO DO ISS OU RECOLHIMENTO A MENOR DO IMPOSTO DEVIDO E LANÇADO ATENCIPADAMENTE, POR HOMOLOGAÇÃO, PELO PRESTADOR DO SERVIÇO)
RECORRENTE: LIMPEL SERVIÇOS GERAIS LTDA.
CNPJ: 97.336.895/0001-7, CMC: 064.825-6
RECORRIDA: FAZENDA PÚBLICA MUNICIPAL
RELATORA: CONS. MARIA LUISA CARVALHO PEREIRA

SESSÃO REALIZADA EM 28/04/2015

EMENTA: TRIBUTÁRIO. ISSQN. FORNECIMENTO DE MÃO DE OBRA. OBJETO CONTRATUAL ENTRE AS PARTES. FORNECIMENTO DE NÚMERO MÍNIMO DE EMPREGADOS DURANTE CERTO PERÍODO DE TEMPO. ENQUADRAMENTO NO SUBITEM 17.05 DA LISTA DE SERVIÇOS, LC Nº 1.761/1983, ALTERADA PELA LC Nº 3.254/2003 E LC Nº 3.606/2006, ALTERADA PELA LC 3.836/2008. PRINCÍPIO DA VERDADE MATERIAL (ART. 91, I, LEI COMPLEMENTAR 3.606/2006). NÃO EXCLUSÃO DA RESPONSABILIDADE TRIBUTÁRIA DO PRESTADOR DE SERVIÇO, NA HIPÓTESE DE NÃO RETENÇÃO DO ISSQN, OU AINDA, QUANDO A RETENÇÃO E RECOLHIMENTO OCORRER EM VALOR INFERIOR AO EFETIVAMENTE DEVIDO. RECURSO VOLUNTÁRIO CONHECIDO E NÃO PROVIDO.

1. Os Autos de Infração nº 2010/002215 e 2010/002216 foram lavrados pelo "não recolhimento ou recolhimento a menor do ISS Próprio" por conta da diferença de alíquotas aplicáveis aos subitens 7.10 (limpeza e conservação) e 17.05 (fornecimento de mão de obra) – 3% e 5%, respectivamente – em virtude do enquadramento promovido pela Auditora-Fiscal da Receita Municipal quando da análise dos contratos de prestação de serviços firmados entre a recorrente e os tomadores de serviços.

2. O serviço de fornecimento de mão-de-obra, constante do subitem 17.05 da Lista de Serviços, Anexo VII da Lei Complementar nº 3.606/2006, tem como núcleo central a mão-de-obra especializada, ou seja, a disponibilização de pessoal para o trabalho. Neste caso, existirá uma preocupação maior em definir, por exemplo, a quantidade de mão-de-obra a ser utilizada e a frequência (carga horária) da atividade exercida por esta mão-de-obra, o que denota uma noção de continuidade do serviço prestado.

3. Por outro lado, o subitem 7.10 trata dos serviços que dizem respeito à atividade de limpeza em si, isto é, torna-se mais importante para o tomador do serviço o resultado do serviço, a própria limpeza do bem, do que a frequência das pessoas que vão executá-lo. Observa-se, também, que o serviço tende a ser mais pontual, por tempo certo e determinado, do que contínuo.

4. Numa análise mais detalhada dos contratos de prestação de serviços e de seus anexos, bem como, das suas notas fiscais de serviços emitidas, constata-se que os serviços prestados configuram-se fornecimento de mão-de-obra, o que pode ser verificado através de algumas cláusulas contratuais de quantificação da mão-de-obra, a exigência de cumprimento de carga horária pelo contingente de empregados

ESTADO DO PIAUÍ
PREFEITURA MUNICIPAL DE TERESINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS
CONSELHO DE CONTRIBUINTES DO MUNICÍPIO DE TERESINA

disponibilizados e, ainda, cláusulas contratuais constando prazo de duração para a execução do contrato podendo ser prorrogado, e até mesmo cláusulas de renovação automática do contrato o que evidencia uma preocupação maior com a continuidade do serviço.

5. Dos contratos acostados aos autos, percebe-se que a contratada LIMPEL compromete-se a fornecer um número mínimo de funcionários e é remunerada em proporção direta deste fornecimento. Caso não fornecesse o mínimo de pessoal estabelecido no instrumento contratual não estaria a contratada LIMPEL cumprindo o objeto contratado, o que claramente indica a real natureza da prestação: fornecimento de mão-de-obra.

6. Dessa forma, conclui-se que os serviços prestados pela recorrente caracterizam-se como serviços de fornecimento de mão-de-obra, enquadrados no subitem 17.05 – Fornecimento de mão-de-obra, da lista de serviços, Anexo VII da Lei Complementar nº 3.606/2006, sujeitos à alíquota de 5% (cinco por cento).

7. Responsabilidade tributária do prestador de serviço não excluída, na hipótese de não retenção do ISSQN, ou ainda, quando a retenção e recolhimento ocorrer em valor inferior ao efetivamente devido, em consonância com o disposto no artigo 6º da Lei Complementar Federal nº 116, de 2003, artigo 119-A da Lei Complementar nº 1.761, de 1983, alterada pela Lei Complementar nº 3.254, de 2003 e artigo 103 da Lei Complementar nº 3.606, de 2006, alterada pela Lei Complementar nº 3.836/2008.

8. Recurso Voluntário conhecido e não provido.

ACÓRDÃO Nº 19/2015

Vistos, relatados e discutidos os autos em que são partes as acima indicadas, ACORDAM os membros do Egrégio Conselho de Contribuintes do Município de Teresina, por unanimidade, pelo conhecimento e não provimento do Recurso Voluntário, mantendo-se na íntegra a decisão de primeira instância administrativa nº 121/2013, que julgou totalmente procedentes os Autos de Infração nº 2010/002215 e nº 2010/002216, nos termos do voto da Conselheira Relatora.

Presentes à sessão de julgamento os Conselheiros Rammyro Leal Almeida (Presidente), Clayson Coelho Aguiar, Francisco Jarbas do Nascimento Júnior, José Manuel Monteiro Rosa Simões Moedas, Maria do Socorro Alves Ferreira Baldoíno, Maria Luísa Carvalho Pereira, Rogério Neiva Franco Guimarães e o Procurador do Município Dr. Edelman Medeiros Barbosa Santos

Sala de sessões do Conselho de Contribuintes do Município de Teresina.
Teresina (PI), 05 de maio de 2015.

MARIA LUÍSA CARVALHO PEREIRA
Conselheira Relatora

RAMMYRO LEAL ALMEIDA
Presidente

ESTADO DO PIAUÍ
PREFEITURA MUNICIPAL DE TERESINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS
CONSELHO DE CONTRIBUINTES DO MUNICÍPIO DE TERESINA

RECURSO VOLUNTÁRIO: PROCESSO Nº 043.08921/2014
AUTOS DE INFRAÇÃO: Nºs 2011/000891, 2011/000892, 2011/000893, 2011/000894, 2011/000895, 2011/000896, 2011/000899 e 2011/000900.
RECORRENTE: INSTITUTO BEZERRA NELSON LTDA
CNPJ: 08.197.465/0001-96, CMC: 095.525-6
RECORRIDA: FAZENDA PÚBLICA MUNICIPAL
RELATOR: CONS. JOSÉ MANUEL MONTEIRO ROSA SIMÕES MOEDAS

SESSÃO REALIZADA EM 30/04/2015

EMENTA: TRIBUTÁRIO. ISSQN. RECURSO VOLUNTÁRIO. OBRIGAÇÃO PRINCIPAL E OBRIGAÇÕES ACESSÓRIAS. FISCALIZAÇÃO ANTERIOR RELATIVA A PARTE DO PERÍODO FISCALIZADO. INOCORRÊNCIA DE NULIDADE. POSSIBILIDADE DE REPETIÇÃO DA AÇÃO FISCAL. PREVISÃO NO ART. 426 DO CÓDIGO TRIBUTÁRIO MUNICIPAL. INDISPONIBILIDADE DO CRÉDITO TRIBUTÁRIO. RESPONSABILIDADE OBJETIVA PELO DESCUMPRIMENTO DAS OBRIGAÇÕES TRIBUTÁRIAS PRINCIPAL E ACESSÓRIAS. IRRELEVÂNCIA DA ALEGAÇÃO DE BOA-FÉ E DA REALIZAÇÃO DE REFORMA NA EMPRESA. DEVER DE MANUTENÇÃO DOS LIVROS FISCAIS. IRRELEVÂNCIA DO PRAZO DE DESCUMPRIMENTO DAS OBRIGAÇÕES ACESSÓRIAS. MULTAS FIXADAS CONFORME OS PATAMARES LEGAIS. RECURSO VOLUNTÁRIO CONHECIDO E NÃO PROVIDO.

1. Fiscalização anterior relativa a parte do período fiscalizado. Inocorrência de nulidade. Possibilidade de repetição da Ação Fiscal. Inteligência do art. 426 do Código Tributário Municipal.

2. Indisponibilidade do crédito tributário. Caráter vinculado e obrigatório da atividade administrativa de lançamento, conforme art. 142, parágrafo único do Código Tributário Municipal.

3. Responsabilidade objetiva pelo descumprimento das obrigações principal e acessórias. Irrelevância da realização de reforma ocorrida no ano de 2011 no estabelecimento do recorrente.

4. Os documentos e livros fiscais devem ser conservados no próprio estabelecimento, até que ocorra a prescrição do crédito tributário e devem ser exibidos à fiscalização quando exigidos, não podendo ser retirados, salvo para apresentação em juízo, ou quando apreendidos ou solicitados pelos agentes fazendários, nos casos previstos na legislação. Inteligência do art. 180 do Código Tributário Municipal.

5. A imposição de penalidade decorre do mero descumprimento da obrigação acessória, independente do pagamento do tributo ou do tempo que tenha durado o descumprimento da obrigação acessória. A quantidade de dias em que o cumprimento das obrigações acessórias permaneceu em atraso não é fato relevante para exclusão das multas.

6. Multas fixadas conforme previsão legal.

7. Recurso Voluntário conhecido e não provido.

ACÓRDÃO Nº 20/2015

Vistos, relatados e discutidos os autos em que são partes as acima indicadas, ACORDAM os membros do Egrégio Conselho de Contribuintes do Município de

ESTADO DO PIAUÍ
PREFEITURA MUNICIPAL DE TERESINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS
CONSELHO DE CONTRIBUINTES DO MUNICÍPIO DE TERESINA

Teresina, conhecer do Recurso Voluntário para NEGAR-LHE PROVIMENTO, por unanimidade, mantendo-se integralmente a Decisão da Primeira Instância nº 050/2014.

Presentes à Sessão de Julgamento os Conselheiros: José Manuel Monteiro Rosa Simões Moedas, Cassandra Sousa Silveira Tomaz, Clayson Coelho Aguiar, Maria Luisa Carvalho Pereira, Maria do Socorro Alves Ferreira Baldoino, Rogério Neiva Franco Guimarães, Rammyro Leal Almeida (Presidente) e o Procurador do Município, Dr. Henrique José de Carvalho Nunes Filho.

Sala de Sessões do Conselho de Contribuintes do Município de Teresina.
Teresina (PI), 30 de abril de 2015

JOSÉ MANUEL MONTEIRO ROSA SIMÕES MOEDAS
Conselheiro Relator

RAMMYRO LEAL DE ALMEIDA
Presidente

ESTADO DO PIAUÍ
PREFEITURA MUNICIPAL DE TERESINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS
CONSELHO DE CONTRIBUINTES DO MUNICÍPIO DE TERESINA

RECURSO VOLUNTÁRIO: PROCESSO Nº 043.8759/14
AUTO DE INFRAÇÃO: Nº 2012/000235 (PROCESSO Nº 043.76428/12) (NÃO RECOLHIMENTO OU RECOLHIMENTO A MENOR DO IMPOSTO DEVIDO E LANÇADO ANTECIPADAMENTE POR HOMOLOGAÇÃO PELO PRESTADOR DO SERVIÇO)
RECORRENTE: SUZANA F E LORENA LTDA
CNPJ: 05.336.620/0001-10, CMC: 087.322-5
RECORRIDA: FAZENDA PÚBLICA MUNICIPAL
RELATORA: CONS. CASSANDRA SOUSA SILVEIRA TOMAZ

SESSÃO REALIZADA EM 05/05/2015

EMENTA: TRIBUTÁRIO. ISSQN. SIMPLES NACIONAL. ENQUADRAMENTO. CASA LOTÉRICA. CORRESPONDENTE BANCÁRIO. EXCLUSÃO INDEVIDA. AUSÊNCIA DE VEDAÇÃO LEGAL. VEDAÇÃO IMPOSTA POR RESOLUÇÃO DO CGSN POSTERIORMENTE REVOGADA. MUDANÇA DE CRITÉRIO JURÍDICO. RETROATIVIDADE BENÉFICA. RECURSO VOLUNTÁRIO CONHECIDO E PROVIDO.

1. Recurso Voluntário interposto pela empresa qualificada em epígrafe, contra a Decisão nº 049/2014, de 22 de maio de 2014, da Junta de Julgamento Tributário - JJT, na qual julga procedente o Auto de Infração nº 2012/000235.

2. Análise das atividades exercidas pelo contribuinte (loteria e correspondente bancário) e sua verificação quanto possibilidade de adesão ao Simples Nacional. Adesão das casas lotéricas ao Simples Nacional, conforme a Lei Complementar nº 123/06, art. 18, §5º-B, V.

3. Com relação à atividade de correspondente bancário, não há menção expressa, na Lei Complementar nº 123/06, quanto à vedação ao ingresso no Simples Nacional. Entretanto, na Resolução CGSN nº 06/2007 constava, no Anexo I, os códigos de atividades econômicas previstos na Classificação Nacional de Atividades Econômicas – CNAE que estavam impedidas de fazer a opção pelo regime diferenciação de tributação e, no rol dessas atividades, estava a atividade de "correspondentes de instituições financeiras" – CNAE 6619-3/02.

4. A Resolução CGSN nº 94/2011, que revogou expressamente a Resolução CGSN nº 06/2007, não estabelece vedação ao ingresso no Simples Nacional das empresas que exercem a atividade de correspondente bancário, operando efeitos a partir de 1º de janeiro de 2012, conforme seu art. 140, portanto, posterior ao período objeto da autuação. As resoluções do CGSN têm caráter interpretativo em relação às vedações legais. Não há possibilidade de inovarem o ordenamento jurídico, de modo que o parâmetro a ser observado para a existência ou não de eventual vedação é a vigência da lei, em razão do princípio da legalidade tributária.

5. No caso em apreço, a mudança de critério jurídico opera-se a favor e em benefício do contribuinte, devendo, portanto, retroagir. A vedação verificada na fiscalização decorreu da interpretação realizada pelo CGSN através da Resolução nº 06/2007, que posteriormente foi revogada pela Resolução CGSN nº 94/2011.

6. Ausência, na Lei Complementar nº 123/06, de vedação expressa ao ingresso no Simples Nacional das empresas que exercem atividade de correspondente bancário.

ESTADO DO PIAUÍ
PREFEITURA MUNICIPAL DE TERESINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS
CONSELHO DE CONTRIBUINTES DO MUNICÍPIO DE TERESINA

7. Direito do contribuinte de ingresso ao Simples Nacional, mesmo em período anterior à Resolução CGSN nº 94/2011.

8. Recurso Voluntário conhecido e provido.

ACÓRDÃO Nº 21/2015

Vistos, relatados e discutidos os autos em que são partes as acima indicadas, ACORDAM os membros do Egrégio Conselho de Contribuintes do Município de Teresina, por unanimidade, pelo conhecimento e provimento do Recurso Voluntário.

Presentes à sessão de julgamento os Conselheiros Clayson Coelho Aguiar, Maria Luísa Carvalho Pereira, Cassandra Sousa Silveira Tomaz, José Manuel Monteiro Rosa Simões Moedas, Maria do Socorro Alves Ferreira Baldoino, Rogério Neiva Franco Guimarães, Rammyro Leal Almeida (Presidente) e o Procurador do Município Dr. Henrique José de Carvalho Nunes Filho.

Sala de sessões do Conselho de Contribuintes do Município de Teresina.
Teresina (PI), 05 de maio de 2015.

CASSANDRA SOUSA SILVEIRA TOMAZ
Conselheira Relatora

RAMMYRO LEAL ALMEIDA
Presidente

Secretaria Municipal de Educação

PRIMEIRO TERMO ADITIVO CONTRATUAL Nº 237/2015/SEMEC/PMT (Ref. Contrato nº 114/2014/SEMEC/PMT - Processo Administrativo nº 044-03942/2015 – RDC Presencial nº 02/2014/SEMEC/PMT – Processo Licitatório nº 042-0505/2014/SEMEC/PMT). CONTRATANTE: Secretaria Municipal de Educação – SEMEC. CONTRATADA: Acla Center Comércio e Serviços Ltda – CNPJ 07.293.068/0001-55. OBJETO: Com o presente Termo aditivo fica:1.PRORROGADO a vigência do contrato nº 114/2014/SEMEC/PMT, por mais um período de 153 (cento e cinquenta e três) dias, tendo início em 20/05/2015, vigorando, portanto, até 20/10/2015.2.PRORROGADO o prazo de execução do Contrato nº 114/2014/SEMEC/PMT para execução de serviços de reparo e manutenção em Escolas Municipais (Zona Leste) de Teresina-PI, por mais um período de 90 (noventa) dias, tendo início em 10/07/2015, e encerrando em 08/10/2015, considerando que os serviços de manutenção e reparo são essenciais para o funcionamento adequado das unidades de ensino.DATA DE ASSINATURA: 15/05/2015. ASSINAM: PELA CONTRATANTE – Kleber Montezuma Fagundes dos Santos. PELA CONTRATADA – Albino Carlos Lino de Alencar.

QUARTO TERMO ADITIVO CONTRATUAL Nº 239/2015/SEMEC/PMT (Ref. Contrato nº 072/2014/SEMEC/PMT - Processo Administrativo nº 044-04340/2015 – RDC Presencial nº 14/2013/SEMEC/PMT – Processo Licitatório nº 042-7307/2013/SEMEC/PMT). CONTRATANTE: Secretaria Municipal de Educação – SEMEC. CONTRATADA: Acla Center Comércio e Serviços Ltda – CNPJ 07.293.068/0001-55. OBJETO: Com o presente Termo aditivo fica:1.PRORROGADO a vigência do contrato nº 072/2014/SEMEC/PMT, por mais um período de 90 (noventa) dias, tendo início em 28/05/2015, vigorando, portanto, até 26/08/2015.2.PRORROGADO o prazo de execução do Contrato nº 072/2014/SEMEC/PMT para os serviços de reparo e manutenção em CMEI`s e Escolas Municipais (Zona Leste) de Teresina-PI, por mais um período de 90 (noventa) dias, tendo início em 20/05/2015, e encerrando em 18/08/2015, considerando que foram feitas al-

gumas alterações no projeto original, tais como o fechamento do pátio com alambrados para gradeados metálicos, tendo em vista os riscos que poderiam ocasionar aos alunos. DATA DE ASSINATURA: 19/05/2015. ASSINAM: PELA CONTRATANTE – Kleber Montezuma Fagundes dos Santos. PELA CONTRATADA – Albino Carlos Lino de Alencar.

Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Turismo

EXTRATO DE TERMO ADITIVO Nº 03/2015 DO CONTRATO Nº 9912295511/2012– SEMDEC. CONTRATANTE: Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Turismo – SEMDEC, inscrita no CNPJ sob o nº 06.554.869/0015-60. CONTRATADA: Empresa Brasileira de Correios e Telégrafos, inscrita no CNPJ sob o n.º 34. 028.316/0022-38. OBJETO: Vigência Contratual. O presente Termo Aditivo tem por objeto a prorrogação do prazo de vigência do Contrato original por mais 12 meses. Data da assinatura: 01 de junho de 2015. ASSINAM: PELA CONTRATANTE: Fábio Henrique Ferreira Nery. PELA CONTRATADA: Joana D´Arc da Silva Nery e Daniel Coutinho Castelo Branco.

Extrato do Contrato n.° 007/2015/SEMDEC. Espécie: Contrato n.° 007/2015-SEMDEC, de Contratação de Fornecimento de Material Permanente (móveis). Origem: Adesão do Pregão Presencial n.º 037/2014-PMUR-PI Processo Administrativo n.º 00.000.0037/2014, Referente ao Processo Administrativo n.° 093.0026/2015- SEMDEC/PMT. Liberação n.° 001/15-PMUR-PI. Contratante: Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico- SEMDEC, inscrita no CNPJ sob o n.° 06.554.869/0015-60. Contratada: COMERCIAL EVEREST LTDA, inscrita no CNPJ sob nº 10.372.788/0001-10. Objeto: Contratação de fornecimento de material permanente (móveis) para atender às necessidades da Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Turismo- SEMDEC. Fundamentação legal: Lei 8.666/93, Lei Federal 10.520/02, Decreto Federal 7.892/2013 e demais legislações correlatas. Data da Assinatura: 20 de março de 2015. Assinam: Pela Contratante: Fábio Henrique Ferreira Nery e pela Contratada: Marcos Jorge Eid Pessanha.

EXTRATO DE CONVÊNIO Nº 03/2015. CONCEDENTE: Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Turismo – SEMDEC, inscrita no CNPJ sob o n.º 06.554.869/0015-60. CONVENENTE: Instituto Maria dos Prazeres, entidade sem finalidade lucrativa, inscrita no CNPJ/MF n.º12.841.849/0002-58. OBJETO: O presente Convênio tem por objeto inserir no Município de Teresina, uma agenda internacional de desenvolvimento econômico, visando estimular, promover e propiciar aos cidadãos, empresários, docentes, discentes, microempreendedores, sociedade civil e o poder público à prática da criatividade empreendedora, através da realização de eventos e iniciativas, as mais diversas na cidade, dinamizando um movimento empreendedor ao longo de 2015, culminando com a (SGE) Semana Global de Empreendedorismo, possibilitando a constituição de uma Rede Teresina Empreendedora. VIGÊNCIA: a partir da sua assinatura até 31/12/2015. RECURSOS FINANCEIROS: Totaliza um repasse de R$ 30.000,00 (trinta mil reais). Fonte de Recursos: 0100-PMT. Projeto/Atividades: 2031 Ampliar Disseminação da Cultura Empreendedora; Elemento de despesa: 3.3.50.41- Contribuições. Data da assinatura: 10 de junho 2015. ASSINAM: PELA CONCEDENTE: Fábio Henrique Ferreira Nery. PELA CONVENENTE: Conceição de Maria dos Prazeres.

TERMO DE RATIFICAÇÃO E ADJUDICAÇÃO. PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 093.0026/2015- SEMDEC/PMT. ADESÃO AO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS - PREGÃO PRESENCIAL N.º 037/2014-PMUR-PI. OBJETO: CONTRATO DE FORNECIMENTO DE MATERIAL PERMANENTE (MÓVEIS). Com base nas informações constantes no Processo em referência, através da Licitação: Pregão sob a forma Presencial nº 037/2014-PMUR-PI, da Prefeitura Municipal de Uruçuí - PMUR, de acordo com a Liberação n.º 001/15- PMUR- PI, abalizado pelo Art.22, do Decreto Federal n.º 7.892/2013, e em cumprimento aos termos do Art. 43, Inciso VI, da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores, acolho o Relatório, RATIFICO e ADJUDICO a contratação em favor da empresa COMERCIAL EVEREST LTDA., pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ nº 10.372.788/0001-10, Lotes 02 e 08, itens 14 e 38, pelo valor de R$ 39.706,54 (trinta e nove mil, setecentos e seis reais e cinquenta e quatro centavos) para aquisição em referência, fundamentada no Art. 22, do Decreto Federal n.º 7.892/2013 e, em consequência, fica convocada a proponente para assinatura do instrumento de Contrato, nos termos do Art.64, caput, da Lei Federal n.º 8.666/93, sob as penalidades da Lei. Teresina-PI, 20 de março de 2015. FÁBIO HENRIQUE FERREIRA NERY, Secretário Municipal de Desenvolvimento Econômico e Turismo.

Secretaria Municipal de Desenvolvimento Urbano e Habitação

Contrato n. 015/2015-SEMDUH/PMT. Inexigibilidade de Licitação. Art. 25 da Lei Federal n. 8.666/93. Processo Administrativo n. 030.0507/2015-SEMDUH/PMT. Contratada: IMPRENSA NACIONAL. CNPJ n.04.196.645/0001-00. Objeto: prestação de serviços, pela Contratada, de publicação no Diário Oficial da União, de atos oficiais e demais matérias de interesse do Contratante, conforme estabelecido no Decreto n. 4.520, de 16.12.02, combinado com as Portarias n. 268, de 5.10.09 e Portaria n. 283, de 23.12.13. Valor: o valor do centímetro por coluna corresponde a R$ 30,37 (trinta reais e trinta e sete centavos), conforme Portaria n. 117, de 13/5/2008, publicada no Diário Oficial da União, de 14.5.2008. Data: 18/05/2015. Assina pela Contratante o Sr. Secretário, o Engº. Marco Antônio Ayres Corrêa Lima e pela Contratada, o Sr. Jorge Luiz Alencar Guerra.

Secretaria Municipal de Economia Solidária de Teresina

ERRATA DO CONTRATO 04/2015 – SEMEST - PROCESSO ADMINISTRATIVO: 035-657/2015 – SEMEST/PMT - CONTRATADO: Câmara de Dirigentes Lojistas de Teresina, Representante do Spc – Serviço de Proteção ao Crédito - CNPJ Nº: (MF) sob o nº. 06.510.499/0001-63. Altera a CLÁUSULA QUARTA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA. Onde se lê: Os recursos para cobertura do pagamento da contratação do serviço de consulta a cadastro de crédito são oriundos do Tesouro Municipal, Fonte 0243, Conta Despesa 3.3.90.39 – Outros Serviços de Terceiros, Pessoa Jurídica, Programática 23.694.0007.1.513 – Novo Banco Popular. Leia-se: As despesas decorrentes desta contratação serão cobertas com os recursos: Programática: 35001.04122.00172281, Elemento de Despesa: 3.3.90.39 – Outros Serviços de Terceiros Pessoa Jurídica, Fonte de Recursos: 0100 - PMT. - Alterar a data de assinatura do contrato. Onde se lê: Teresina, 29 de abril de 2015. Leia-se: Teresina, 30 de março de 2015. CONTRATANTE: Olavo Braz Barbosa Nunes Filho. CONTRATADO: Sr. Antônio Adala Cannib.

TERMO DE RATIFICAÇÃO. PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 035-108/2015-SEMEST - CONTRATANTE: Secretaria Municipal de Economia Solidária de Teresina – SEMEST - CONTRATADO: INSTITUTO 12 DE MARÇO – RECIFE CONVENTION & VISITIORS BUREAU - CNPJ 04.419.936/0001-02 - OBJETO: locação de 04 (quatro) stands no XVI FENEART – Feira Nacional de Negócios do Artesanato, a ser realizada de 02 a 12 de Julho de 2015 no Pavilhão do Centro de Convenções de Pernambuco, situado na Av. Professor Andrade Bezerra, s/n, Salgadinho, Olinda - PE, para incentivar a exposição da arte teresinense no referido Evento – VALOR: R$ 15.750,00 (quinze mil, setecentos e cinqüenta reais) - DATA DA ASSINATURA: 16 de maio de 2015. - CONTRATANTE: Olavo Braz Barbosa Nunes Filho – CONTRATADO: BRUNO HEBERT BATISTA LIMA.

TERMO DE RATIFICAÇÃO. PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 035-209/2015-SEMEST - CONTRATANTE: Secretaria Municipal de Economia Solidária de Teresina – SEMEST - CONTRATADO: VELHO MONGE COMUNICAÇÕES LTDA - CNPJ 00.966.725/0001-39 - OBJETO: locação de 10 (dez) stands na feira MARIAS WORK SHOW – Feira da Mulher Moderna do Piauí, que será realizado no Centro de Convenções Atlantic City, situado na Av. dos Expedicionários, n° 940, Bairro São João, Teresina - PI, CEP 64046-700 VALOR: R$ 33.000,00 (trinta e três mil reais) - DATA DA ASSINATURA: 11 de maio de 2015 - CONTRATANTE: Olavo Braz Barbosa Nunes Filho – CONTRATADO: RAIMUNDA CLEYCIANE OLIVEIRA LIMA.

Secretaria Municipal da Juventude

EXTRATO DO TERMO ADITIVO Nº 02 DO CONTRATO N° 02/2014 – SEMJUV. PROC. ADMINISTRATIVO Nº. 057.099/2014. CONTRATANTE: Secretaria Municipal da Juventude- SEMJUV, CNPJ nº 02.943.431/0001-17. CONTRATADA: Imobiliária Santa Clara Ltda, CNPJ nº 06.277.571/0001-54. OBJETO: O presente Termo Aditivo tem como objeto a prorrogação da vigência do Contrato nº 02/2014-SEMJUV bem como o reajuste do valor do aluguel pactuado conforme variação do índice IGPM,

de acordo com a cláusula quinta do referido contrato. Por força do presente Termo Aditivo o Contrato nº 02/2014-SEMJUV fica prorrogado por mais doze (doze) meses, assim sua vigência passará a ser de 23 de Abril de 2015 a 23 de Abril de 2016. VALOR: Conforme consulta ao índice IGPM do mês de ABRIL de 2015, o valor do aluguel mensal passa a ser de R$10.315,00 (dez mil trezentos e quinze reais). E, o valor total do contrato que era de R$ 114.000,00 (cento e quatorze mil) passa a ser de R$ 123.780,00 (cento e vinte e três mil setecentos e oitenta reais). O mês de ABRIL de 2015 será pago proporcionalmente aos dias aos qual o imóvel foi utilizado a partir da assinatura deste Termo Aditivo, no caso o valor de R$ 2.750, 66 (dois mil setecentos e cinquenta reais e sessenta e seis centavos), bem como o mês de ABRIL de 2016 será pago proporcionalmente aos dias utilizados até o fim da vigência deste Termo Aditivo, no caso o valor de R$ 7.564,33 (sete mil quinhentos e sessenta e quatro reais e trinta e três centavos). Os demais meses constantes na vigência deste Termo Aditivo serão pagos normalmente, ou seja, o valor de R$ 10.315,00 (dez mil trezentos e quinze reais). FONTE DOS RECURSOS: Fonte 0100- Recursos do Tesouro Municipal; Elemento de Despesa 33.90.39- Outros Serviços de Terceiros- Pessoa Jurídica, vinculado à atividade 2062- Administração da SEMJUV. Data da assinatura: 23/04/2015. ASSINAM: PELA CONTRATANTE, Allan de Miranda Cronemberger e PELA CONTRATADA: Daniel Pires Rio Lima.

EXTRATO DA ERRATA Nº 02 DO EDITAL Nº 001/2015-SEMJUV. DISPÕE SOBRE O CONCURSO PARA CRIAÇÃO DE LOGOTIPO DO ENCONTRO TERESINENSE DE GRAFFITI – ENTEGRAF. 9- CALENDÁRIO DE ETAPAS:

	Onde se lê:	Leia-se:
Etapas	Datas	Datas
Lançamento do Edital – Auditório da SEMJUV	08/05/2015	08/05/2015
Inscrições na Secretaria Municipal da Juventude – SEMJUV	08/05 a 12/06/2015	08/05 a 21/08/2015
Processo de Seleção	15/06 a 19/06/2015	24/08 a 04/09/2015
Resultado final	24/06/2015	18/09/2015
Entrega do prêmio	24/06/2015	Data a ser divulgada posteriormente.

Teresina, 11 de junho de 2015. Allan de Miranda Cronemberger - SECRETÁRIO MUNICIPAL DA JUVENTUDE.

Secretaria Municipal de Planejamento e Coordenação

PORTARIA SEMPLAN/CGO/GOR Nº 026/2015 Altera o Quadro de Detalhamento da Despesa - QDD para o exercício de 2015, aprovado pelo Decreto nº 14.628, de 31 de dezembro de 2014, com base na Lei nº 4.676, de 29 de dezembro de 2014, na forma que especifica. O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO E COORDENAÇÃO, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pela legislação vigente, tendo em vista, em especial, o disposto no art. 5°, § 2º, da Lei nº 4.676, de 29 de dezembro de 2014, CONSIDERANDO a necessidade de adequar algumas classificações das despesas, quanto à sua natureza, RESOLVE: Art. 1º Fica alterado o Quadro de Detalhamento da Despesa - QDD do exercício 2015, da Unidade Orçamentária indicada no Anexo Único desta Portaria. Art. 2º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação. Art. 3º Revogam-se as disposições em contrário. Gabinete do Secretário Municipal de Planejamento e Coordenação, em 12 de junho de 2015. Washington Luís de Sousa Bonfim SECRETÁRIO MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO E COORDENAÇÃO

Prefeitura Municipal de Teresina
Créditos Adicionais Efetivados (12/06/2015 à 12/06/2015)

Data	Nº Decreto	Nº Lanc.Contábil	Dotação	Valor Suplementado	Valor Reduzido
12/06/2015	26	126	06001.041210025.2016.339035.001100-0100	95.000,00	
12/06/2015	26	126	06001.041210025.2016.339039.001100-0100		45.000,00
12/06/2015	26	126	06001.041210025.2016.339048.001100-0100		50.000,00
			Totais	**95.000,00**	**95.000,00**

Prefeitura Municipal de Teresina
Créditos Adicionais Efetivados (12/06/2015 à 12/06/2015)

RESUMO

Data	Nº Decreto	Nº Lanc.Contábil	Categoria Econômica e Grupo de Despesa	Valor Suplementado	Valor Reduzido
12/06/2015	26	126	33	95.000,00	95.000,00
			Totais	**95.000,00**	**95.000,00**

Superintendência de Desenv. Urbano - Leste
Créditos Adicionais Efetivados (12/06/2015 à 12/06/2015)

Órgão 17 - Superintendência de Desenvolvimento Urbano - Leste

Data	Nº Decreto	Nº Lanc.Contábil	Dotação	Valor Suplementado	Valor Reduzido
12/06/2015	26	23	17001.041210025.2103.339039.001100-0100		26.000,00
12/06/2015	26	23	17001.041210025.2103.449051.001100-0100	26.000,00	
			Totais	**26.000,00**	**26.000,00**

Superintendência de Desenv. Urbano - Leste
Créditos Adicionais Efetivados (12/06/2015 à 12/06/2015)

Órgão 17 - Superintendência de Desenvolvimento Urbano - Leste

RESUMO

Data	Nº Decreto	Nº Lanc.Contábil	Categoria Econômica e Grupo de Despesa	Valor Suplementado	Valor Reduzido
12/06/2015	26	23	33	0,00	26.000,00
12/06/2015	26	23	44	26.000,00	0,00
			Totais	**26.000,00**	**26.000,00**

Fundação Wall Ferraz
Créditos Adicionais Efetivados (12/06/2015 à 12/06/2015)

Órgão 24 - Fundação Wall Ferraz
Unidade 001 - Fundação Wall Ferraz

Data	Nº Decreto	Nº Lanc.Contábil	Dotação	Valor Suplementado	Valor Reduzido
12/06/2015	26	6	24001.041220017.2385.449052.001100-0100	100.000,00	
12/06/2015	26	6	24001.123620006.1595.335043.001100-0100		100.000,00
			Totais	**100.000,00**	**100.000,00**

Fundação Wall Ferraz
Créditos Adicionais Efetivados (12/06/2015 à 12/06/2015)

Órgão 24 - Fundação Wall Ferraz
Unidade 001 - Fundação Wall Ferraz

RESUMO

Data	Nº Decreto	Nº Lanc.Contábil	Categoria Econômica e Grupo de Despesa	Valor Suplementado	Valor Reduzido
12/06/2015	26	6	33	0,00	100.000,00
12/06/2015	26	6	44	100.000,00	0,00
			Totais	**100.000,00**	**100.000,00**

Prefeitura Municipal de Teresina
Créditos Adicionais Efetivados (12/06/2015 à 12/06/2015)

Órgão 32 - Secretaria Municipal de Saúde
Unidade 002 - Fundo Municipal de Saude

Data	Nº Decreto	Nº Lanc.Contábil	Dotação	Valor Suplementado	Valor Reduzido
12/06/2015	26	106	32002.103020015.2270.339032.010310-0214		30.000,00
12/06/2015	26	106	32002.103020015.2270.339092.010310-0214	30.000,00	
			Totais	**30.000,00**	**30.000,00**

Prefeitura Municipal de Teresina
Créditos Adicionais Efetivados (12/06/2015 à 12/06/2015)

Órgão 32 - Secretaria Municipal de Saúde
Unidade 002 - Fundo Municipal de Saude

RESUMO

Data	Nº Decreto	Nº Lanc.Contábil	Categoria Econômica e Grupo de Despesa	Valor Suplementado	Valor Reduzido
12/06/2015	26	106	33	30.000,00	30.000,00
			Totais	**30.000,00**	**30.000,00**

Secretaria Municipal de Saúde

EXTRATO DO 1º TERMO ADITIVO AO TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO. PROC Nº 065.0.093.543/15 MODALIDADE: Inexigibilidade. Fundamento Legal: Lei 11.788/2008, artigo 11CONCEDENTE: Secretaria Municipal de Saúde- SMSINTERVENIENTE: FACULDADE SANTO AGOSTINHO CNPJ n° 34.965.491/0001-27 ESTAGIÁRIO: Elvis Brendo de Sousa Oliveira OBJETO: Aditamento ao Termo de Compromisso de Estágio por 06(seis) meses.VALOR: Mensal -Um salário mínimo vigente VIGÊNCIA: 06 (seis) meses DATA DE ASSINATURA: 11/05/2015 SIGNATÁRIOS: Aderivaldo Coelho de Andrade (compromitente 1), Átila de Melo Lira (compromitente 2) e Elvis Brendo de Sousa Oliveira (estagiário)

EXTRATO DO 1º TERMO ADITIVO AO TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO. PROC Nº 065.0.093.564/15. MODALIDADE: Inexigibilidade. Fundamento Legal: Lei 11.788/2008, artigo 11. CONCEDENTE: Secretaria Municipal de Saúde- SMS. INTERVENIENTE: FACULDADE SANTO AGOSTINHO CNPJ n° 34.965.491/0001-27. ESTAGIÁRIO(A): Elivelton Pacheco Brito OBJETO: Aditamento ao Termo de Compromisso de Estágio por 06(seis) VALOR: Mensal -Um salário mínimo vigente.VIGÊNCIA: 06 (seis) meses. DATA DE ASSINATURA: 13/05/2015. SIGNATÁRIOS: Aderivaldo Coelho de Andrade (compromitente 1), Átila de Melo Lira (compromitente 2) e Elivelton Pacheco Brito (estagiário)

Administração Indireta

Fundação Cultural Monsenhor Chaves

CONTRATO Nº: 044/15. CONTRATADO: RAIMUNDO GUTEMBERG DE OLIVEIRA NETO, CPF: 936.002.403-15. CONTRATANTE: FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE CULTURA MONSENHOR CHAVES. OBJETO: Constitui objeto deste contrato a contratação por tempo determinado do Sr. RAIMUNDO GUTEMBERG DE OLIVEIRA NETO, para apresentação musical no dia 19 de maio, às 19h00min, no Teatro do Boi, dentro da Programação de Festival de Música Chapadão, sob responsabilidade desta Fundação Municipal de Cultura Monsenhor Chaves. DO VALOR: O CONTRATO receberá o montante R$ 1.000,00 (mil reais). O respectivo valor é referente à apresentação musical. Do valor recebido serão retidos na fonte os tributos referentes À INSS, ISS e em determinado caso IRF. DA FONTE DE RECURSOS: A despesa decorrente desta licitação será atendida com a fonte de recurso 0100 – Recursos Próprios. Elemento de despesa: 146/33.90.36. Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Física – Ação 2307 – Festivais de Arte e Cultura. DA VIGÊNCIA: O presente contrato terá prazo de contratação de 60 (sessenta) dias, contados a partir de sua assinatura podendo ser prorrogado por igual ou inferior período, desde que devidamente justificado por escrito, mediante autorização do Ordenador da Despesa da Contratante, de acordo com as partes e nos termos do art. 57, caput e §§ 1º e 2º da Lei Federal nº 8.666/93. DATA DA ASSINATURA: 12 DE MAIO DE 2015.

CONTRATO Nº: 051/15. CONTRATADO: FRANCISCO GOMES FARIAS, CPF: 145.516.323-68. CONTRATANTE: FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE CULTURA MONSENHOR CHAVES. OBJETO: Constitui objeto deste contrato a contratação por tempo determinado do Sr. FRANCISCO GOMES FARIAS, para apresentação (artística) musical no dia 02 de junho, às 19h, no Teatro do Boi, dentro da Programação de Festival de Música Chapadão, sob responsabilidade desta Fundação Municipal de Cultura Monsenhor Chaves. DO VALOR: O CONTRATO receberá o montante R$ 1.000,00 (mil reais). O respectivo valor é referente à apresentação artística. Do valor recebido serão retidos na fonte os tributos referentes À INSS, ISS e em determinado caso IRF. DA FONTE DE RECURSOS: A despesa decorrente desta licitação será atendida com a fonte de recurso 0100 – Recursos Próprios. Elemento de despesa: 33.90.36. Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Física – Ação 2307 – Festivais de Arte e Cultura. DA VIGÊNCIA: O presente contrato terá prazo de contratação de 120 (cento e vinte) dias, contados a partir de sua assinatura podendo ser prorrogado por igual ou inferior período, desde que devidamente justificado por escrito, mediante autorização do Ordenador da Despesa da Contratante, de acordo com as partes e nos termos do art. 57, caput e §§ 1º e 2º da Lei Federal nº 8.666/93. DATA DA ASSINATURA: 28 DE MAIO DE 2015.

Fundação Wall Ferraz

ERRATA REFERENTE AO CONVÊNIO Nº 005/2015 – FWF; PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 094.283/2015 – FWF; A FUNDAÇÃO WALL FERRAZ, inscrita no CNPJ nº 02.344.122/0001-20, com sede administrativa na Praça Marechal Deodoro nº 900, nesta Capital, neste ato representada por sua Presidente, Francisca Aparecida Ribeiro Caland, torna pública a ERRATA do Convênio nº 005/2015 firmado entre a Fundação Wall Ferraz e a FAZENDA DA PAZ: Na página 03;Onde se lê: CLÁUSULA TERCEIRA – DA VIGÊNCIA: A vigência deste Convênio é de 07(sete) meses a contar da data de sua assinatura, tendo início em 15/04/2015 e término em 15/12/2015, podendo ser prorrogado, mediante termo aditivo, devidamente justificado, por mútuo entendimento dos partícipes. Agora leia-se: CLÁUSULA TERCEIRA – DA VIGÊNCIA: A vigência deste Convênio é de 07(sete) meses a contar da data de sua assinatura, tendo início em 15/05/2015 e término em 15/12/2015, podendo ser prorrogado, mediante termo aditivo, devidamente justificado, por mútuo entendimento dos partícipes. Os demais itens permanecem inalterados.Teresina-PI, 11 de Junho de 2015. FRANCISCA APARECIDA RIBEIRO CALAND; PRESIDENTE DA FUNDAÇÃO WALL FERRAZ.

PRORROGAÇÃO DO EDITAL N° 004/2014/FWF; A PRESIDENTE DA FUNDAÇÃO WALL FERRAZ, no uso de suas atribuições legais, e conforme chamamento público para Credenciamento de Entidades privadas sem fins lucrativos, para execução de ações no âmbito da educação social, capacitação profissional e demais ações afetas ao objeto desta Fundação, Edital n° 004/2014/FWF, publicado no DOM – Teresina – Ano 2014 – n° 1603, mural e site da FWF; RESOLVE: I – TORNA PÚBLICA a PRORROGAÇÃO da vigência do Edital n° 004/2014/FWF de Credenciamento de Entidades privadas e sem fins lucrativos, por um período de mais 07 (sete) meses, a contar da data 10.06.2015, vigorando portanto até 09.12.2015; II - Os demais itens e subitens permanecem inalterados.Registre-se. Publique-se. Cumpra-se. Teresina (PI), 10 de Junho de 2015. FRANCISCA APARECIDA RIBEIRO CALAND, PRESIDENTE DA FUNDAÇÃO WALL FERRAZ

Superintendência de Desenvolvimento Urbano - LESTE

EXTRATO DO TERMO ADITIVO Nº 002 AO CONTRATO Nº 009/2014 – SDU LESTE. CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 013/2013. CONTRATADA: CONSTRUTORA SOARES LTDA. CNPJ: 11.033.982/0001-34. Objeto: Os prazos de vigência e execução constantes à CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA (DOS PRAZOS) serão prorrogados por 120 (cento e vinte) dias, cada um, conforme justificativas e autorização nos autos do processo nº 082.01380/15, com amparo legal na Lei nº 8.666/93. Data de Assinatura: 17/03/2015. Assinado pela Contratada, o Sr. Antonio Soares de Freitas, e pela Contratante, o Superintendente, Francisco Canindé Dias Alves.

EXTRATO DO TERMO ADITIVO Nº 001 AO CONTRATO Nº 010/2014 – SDU LESTE. PREGÃO PRESENCIAL SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO Nº 045/2013. CONTRATADA: IT TECNOLOGIA E INFORMAÇÃO LTDA - EPP. CNPJ: 00.608.881/0001-28. Objeto: Cláusula II - O prazo de vigência constante à CLÁUSULA NONA – DA VIGÊNCIA E DA PRORROGAÇÃO serão prorrogados por mais 12 (doze) meses, conforme justificativas e autorização apresentadas nos autos do processo nº 082.02146/15. Cláusula III – O valor do contrato constante à CLÁUSULA SEXTA – DO VALOR DO CONTRATO será aditivado no valor mensal de R$ 1.539,20 (mil quinhentos e trinta e nove reais e vinte centavos), perfazendo o valor anual de R$ 18.470,40 (dezoito mil quatrocentos e setenta reais e quarenta centavos), conforme justificativas e autorização apresentadas nos autos do processo nº 082.02146/15. Data de Assinatura: 21/05/2015. Assinado pela Contratada, o Sr. Raimundo Nonato Costa Evangelista, e pela Contratante, o Superintendente, Francisco Canindé Dias Alves.

EXTRATO DO CONTRATO Nº 025/2015 – SDU LESTE. DISPENSA DE LICITAÇÃO. Processo Administrativo nº 082.01748/15. CONTRATADA: JAMES MENDES DA ROCHA – ME. CNPJ: 18.471.673/0001-95. Objeto: Execução dos serviços de ampliação e recuperação da galeria pluvial na Rua Varzinha, Vila Cidade Jardim, Bairro Planalto Pedra Mole, Zona Leste de Teresina. Da Vigência Contratual: Os prazos de execução e vigência deverão ser de 30 (trinta) e 60 (sessenta) dias, respectivamente. Valor: R$ 13.551,12 (Treze mil quinhentos e cinquenta e um reais e doze centavos). Da Fonte de Recurso: Fonte 0100, Conta Despesa 449051 – obras e insta-

lações – Classificação Orçamentária: 17001.15451.00041.134 Construção e Ampliação de Galerias Pluviais. Data de Assinatura: 05/05/2015. Assinado pela Contratada, o Sr. James Mendes da Rocha, e pela Contratante, o Superintendente, Francisco Canindé Dias Alves.

EXTRATO DO CONTRATO Nº 027/2015 – SDU LESTE. DISPENSA DE LICITAÇÃO. Processo Administrativo: 082.02123/15. CONTRATADA: UNITEL TELECOMUNICAÇÕES LTDA. CNPJ: 00.155.199/0001-27. Objeto: Manutenção preventiva e corretiva com reposição de peças nas linhas telefônicas, conforme solicitação via memorando nº 0135/2015, da Gerência Administrativa Financeira desta SDU LESTE. Da Vigência Contratual: O presente contrato tem vigência até o dia 31/12/2015. Valor: O valor estimado da contratação é de R$ 7.292,40 (Sete mil, duzentos e noventa e dois reais e quarenta centavos), sendo R$ 2.192,40 (Dois mil, cento e noventa e dois reais e quarenta centavos) para material e R$ 5.100 (Cinco mil e cem reais) para serviço. Da Fonte de Recurso: Fonte 0100, Conta Despesa 33.90.39 – Outros serviços de Pessoa Jurídica e Fonte 100, Conta Despesa 33.90.39 – Material de Consumo – Ação 2.104 – Administração da SDU LESTE. Data de Assinatura: 22/05/2015. Assinado pela Contratada, o Sr. João Miguel de Abreu, e pela Contratante, o Superintendente, Francisco Canindé Dias Alves.

EXTRATO DO CONTRATO Nº 030/2015 – SDU LESTE. DISPENSA DE LICITAÇÃO. Processo Administrativo: 082.01755/15. CONTRATADA: RM CONSTRUÇÃO. CNPJ: 19.077.842/0001-70. Objeto: Execução de Obras E/Ou Serviços de Pavimentação, Drenagens, Canteiros Centrais, Passeios, Obras de Contenção e Serviços Correlatos nos Bairros Zoobotânico, Morros, Porto do Centro, Vale do Gavião, Satélite, Samapi (Zonal 01); Ininga, Fátima, Jóquei, Noivos (Zonal 02); e Verde Lar, Vale Quem Tem, Santa Lia, Campestre, Santa Isabel, Uruguai e Novo Uruguai (Zonal 04), Zona Leste de Teresina. Da Vigência Contratual: Os prazos de execução e vigência deverão ser de 150 (cento e cinquenta) e 180 (cento e oitenta) dias, respectivamente. Valor: R$ 60.093,24 (Sessenta mil, noventa e três reais e vinte e quatro centavos). Da Fonte de Recurso: Classificação Orçamentária 17 001.15451.0004 1. 1.130 Construção e recuperação de calçamento – Elemento Despesa 4.4.90.51 – obras e instalações e fonte de recurso 0100 – Recurso próprio. Data de Assinatura: 15/04/2015. Assinado pela Contratada, o Sr. Flávio Rodrigo Milhomem de Sousa, e pela Contratante, o Superintendente, Francisco Canindé Dias Alves.

Superintendência de Desenvolvimento Urbano - SUDESTE

EXTRATO DE TERMO ADITIVO N° 003 AO CONTRATO N° 028/2014 – A.J. SDU SUDESTE. Contratante: Superintendência de Desenvolvimento Urbano/SDU-Sudeste. Contratada: Empresa N & T Construções e Serviços Ltda, CNPJ da Empresa Contratada nº 04.279.863/0001-09. Objeto: O presente termo aditivo tem por objeto a modificação dos itens I e II da Cláusula Décima Quarta – Dos Prazos do Contrato n° 028/2014, de acordo com o disposto no Memorando n° 054/2015 – GOS – SDU Sudeste, autorizado pelo Processo n° 097.01310/15 e com fundamentação jurídica no §1°, inciso III, do art. 57 da Lei n° 8.666/93, que regula a matéria. O prazo previsto para a execução das obras sofrerá um acréscimo de 60 (sessenta) dias com término em 26/07/2015. O prazo de vigência do Contrato será prorrogado por 60 (sessenta) dias com término em 12/09/2015. Data: 27 de maio de 2015. Assinam pela Contratante: Márcia Costa Santos, Superintendente da SDU-Sudeste e pela Contratada: Justiniano Marques Gonçalves, Sócio-Administrador da empresa.

EXTRATO DO CONTRATO Nº 008/2015– A.J. SDU Sudeste. – PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº 102/2014 – SEMDUH/PMT. PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 042-5670/2014– SEMDUH/PMT. Contratante: Superintendência de Desenvolvimento Urbano/SDU-Sudeste. Contratada: Empresa Silvia Pinto Vilarinho - EPP. CNPJ da Empresa Contratada nº 34.967.265/0001-85. Objeto: Fornecimento de material de limpeza conforme especificações abaixo, no SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS, em atendimento às especificações contidas no processo licitatório e no Edital, a saber:

ITEM	DESCRIÇÃO DO OBJETO	MARCA	UNID.	QUANT	VALOR UNIT. R$	VALOR TOTAL R$
1.1	Água sanitária, frasco plástico com 1000 ml.	ANFINK	LITRO	250	1,10	275,00
1.5	Cera líquida incolor, frasco com no mínimo 750 ml.	POLITRIZ	UNID	50	2,86	143,00
1.9	Desinfetante de uso geral, frasco com no mínimo 750 ml, para limpeza, desinfecção e controle de odores.	DULAGO	UNID	400	1,99	796,00
1.10	Desodorizador de ambiente em aerossol (spray), com no mínimo 350 ml	NO AR	UNID	100	5,94	594,00
1.11	Detergente líquido p/lavar louça, frasco com 500 ml	DULAGO	FRASCO	150	0,99	148,50
1.16	Lustra móveis, frasco com 200 ml	JJ	FRASCO	24	3,35	80,40
1.19	Pano p/limpeza em 100% algodão, medindo aprox. 45x75 cm.	ITATEX	UNID	200	2,50	500,00
1.20	Papel toalha enterfolha2 dobras, medindo 22x20,7 cm, em fardo c/100 folhas.	ESPECIAL	FARDO	80	4,90	392,00
1.26	Saco p/lixo 100 l, costura reforçada, pacote com 5 unidades, med. 80x90 cm.	BRASILEIRINHO	PACOTE	1.500	1,35	2.025,00
1.29	Vassoura de piaçaba, tipo gari com cerdas resistentes.	LIMPAX	UNID	50	4,00	200,00
1.32	Vassoura de palha	SM	UNID	100	1,00	100,00
1.34	Saco p/lixo 50 l, pct. c/10 unidades, medindo aprox.. 63x80 cm.	BRASILEIRINHO	PACOTE	500	1,35	675,00
1.35	Flanela 100% algodão, com dimensão aprox. 40x60 cm.	M e C	UNID	124	1,40	173,60
1.37	Pano de prato em algodão, medindo aprox. 48x80 cm.	ITATEX	UNID	20	1,45	29,00
1.38	Sabão em pó p/limpeza, caixa c/no mínimo 500 g, biodegradável	GUARANY	CAIXA	400	1,75	700,00
1.40	Papel higiênico branco simples, 30 m, fardo com 64 unidades	PIMPO	FARDO	30	24,16	724,80
1.41	Soda cáustica em escamas, pote plástico com no mínimo 450 g	RETIRO	POTE	50	3,40	170,00
Valor Total						**R$ 7.726,30 (sete mil, setecentos e vinte e seis reais e trinta centavos).**

Da Fonte de Recursos: Elemento de Despesa: 3.3.90.30 – Material de Consumo, Fonte de Pagamento: 0100,Projeto/Atividade: 26001.04122.00172 167 – Adm. da SDU Sudeste. Data:26 de maio de 2015.Assinam pela Contratante: Márcia Costa Santos, Superintendente da SDU-Sudeste e pela Contratada: Willame Ferreira de Oliveira, Representante Legal da empresa.

TERMO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 014/2015 - PROCESSO Nº 097.01028/2015. FAVORECIDO: Superintendência de Desenvolvimento Urbano Sudeste – SDU SUDESTE. OBJETO: execução de projeto estrutural de pontilhão rodoviário (classe 45), a ser construído na Av. São Francisco, nesta capital. VALOR: R$ 14.000,00 (quatorze mil reais). A presente dispensa de licitação tem como objetivo a execução de projeto estrutural de pontilhão rodoviário (classe 45), a ser construído na Av. São Francisco, zona sudeste desta capital , conforme solicitado, com fundamento no art. 24, inciso I da Lei nº 8.666/93, e suas alterações. A escolha da empresa Maloca Arquitetura e Estruturas Ltda., inscrita no CNPJ sob o nº 33.015.694/0001-90, deve-se ao fato de que a referida empresa apresentou a proposta mais vantajosa e menos onerosa para o Município, no valor de R$ 14.000,00 (quatorze mil reais). Diante do exposto, considerando a Justificativa presente nos autos, além do amparo legal dos fatos alegados, AUTORIZO a presente DISPENSA DE LICITAÇÃO, para contratar a citada empresa objetivando a execução do serviço solicitado, nos termos do art. 24, inciso I da Lei nº 8.666/93. Efetua-se a devida publicação da presente dispensa de licitação. Teresina (PI), 09 de junho de 2015. Márcia Costa Santos – Superintendente da SDU Sudeste.

Superintendência Municipal de Transportes e Trânsito

EDITAL DE NOTIFICAÇÕES DE AUTUAÇÃO DE TRÂNSITO. O Superintendente da STRANS – Superintendência Municipal de Transportes e Trânsito – na qualidade de Autoridade de Trânsito deste Município, com fulcro na Resolução 404/2012 do Conselho Nacional de Trânsito – CONTRAN, considerando que as notificações além de postadas na Empresa Brasileira de Correios e Telégrafos – ECT, também NOTIFICA os proprietários dos veículos abaixo relacionados das respectivas infrações cometidas, concedendo-lhes, caso queiram o prazo de 15 (quinze) dias contados desta publicação, para interporem Defesa da Autuação junto a STRANS, devendo, nesse caso, o notificado observar às exigências previstas na Resolução

299/2008 do CONTRAN.

RELAÇÃO DAS NOTIFICAÇÕES DE AUTUAÇÃO DE TRÂNSITO EMITIDAS

PLACA DO VEICULO	Nº AUTO DE INFRAÇÃO	DATA DA INFRAÇÃO	CODIGO DA INFRAÇÃO
NIX5995	STD0505545	30/04/2015	54521
PIH4609	STD0435776	15/04/2015	56731
NHU9017	STD0506635	29/04/2015	54521
NIB2087	STD0504138	14/04/2015	73662
ODV7031	STD0502923	20/04/2015	54600
PIM3450	STD0506154	24/04/2015	60174
ODW6728	STD0511009	30/04/2015	51851
OUC2635	STD0509910	29/04/2015	55500
OVW9909	STD0497863	15/04/2015	73662
PIA7171	STD0507939	22/04/2015	56731
NIA6695	STD0506417	24/04/2015	55500
PIE9760	STD0506275	18/04/2015	54600
OVY6677	STD0507988	23/04/2015	56731
ODW5107	STD0506437	27/04/2015	55680
LVU1989	STD0505529	20/04/2015	55500
PIA6769	STD0423145	29/04/2015	54525
LWF0927	STD0497864	15/04/2015	51851
OUA5033	STD0507940	22/04/2015	56731
NIF4670	STD0506418	24/04/2015	55500
NHY5283	STD0504370	16/04/2015	68580
JFB3761	STD0507989	23/04/2015	56731
NIA8915	STD0487780	27/04/2015	55500
NIR0782	STD0508416	22/04/2015	57380
NHV4143	STD0508936	29/04/2015	58192
NIG2161	STD0507367	14/04/2015	56731
LVJ6385	STD0503690	20/04/2015	57380
NWL2371	STD0508701	24/04/2015	73662
NHY5283	STD0504371	16/04/2015	70481
ODW2437	STD0507990	23/04/2015	56731
ODV2672	STD0509142	27/04/2015	57380
LVO9327	STD0422942	30/04/2015	54521
NIV3957	STD0509911	29/04/2015	55500
LVX1760	STD0507451	14/04/2015	57380
NIM8277	STD0490548	20/04/2015	73662
ODY7010	STD0508753	24/04/2015	59593
OEF7898	STD0504740	18/04/2015	70301
PIE9700	STD0507991	23/04/2015	56731
OEB2468	STD0487781	27/04/2015	55500
NIW5116	STD0508829	23/04/2015	57380
NIG1194	STD0506723	29/04/2015	59910
LWB7639	STD0497866	15/04/2015	73662
OEF1006	STD0507941	22/04/2015	56731
PIG2082	STD0506419	24/04/2015	55500
ODU7876	STD0504436	16/04/2015	70481
OUA3069	STD0507992	23/04/2015	56731
OUC6925	STD0487782	27/04/2015	55500
OUC2465	STD0510771	24/04/2015	57380
PIF7142	STD0506724	29/04/2015	70301
NIG3446	STD0503691	20/04/2015	57380
LWM7702	STD0506420	24/04/2015	55500
LVO3667	STD0497867	15/04/2015	51851
NIS1185	STD0504741	18/04/2015	70301
NIW4213	STD0507993	23/04/2015	56731
PIB0784	STD0509143	27/04/2015	57380
NIB6858	STD0506771	22/04/2015	54521
OEG2014	STD0509912	29/04/2015	55500
OVW4066	STD0506715	20/04/2015	55415
LVP2103	STD0506421	24/04/2015	55500
NIW9386	STD0507453	14/04/2015	57380
NHW9965	STD0504437	16/04/2015	55500
OEF1490	STD0507994	23/04/2015	56731
CRE1824	STD0509144	27/04/2015	57380
LWG6790	STD0504440	16/04/2015	55500
NIH2369	STD0507070	13/04/2015	57380
ODY9251	STD0506725	29/04/2015	55500
PIC4386	STD0423118	20/04/2015	55680
OEG7698	STD0506422	24/04/2015	55500
NIB5865	STD0507454	14/04/2015	57380
OEI7010	STD0504439	16/04/2015	53800
NIL3672	STD0507995	23/04/2015	56731
NID9131	STD0509145	27/04/2015	73662
ODV2721	STD0504446	27/04/2015	56731
LVZ6292	STD0506726	29/04/2015	55500
NIQ7071	STD0507942	22/04/2015	56731
LWQ9522	STD0506423	24/04/2015	55414
OVX8045	STD0507455	14/04/2015	57380
NIA9046	STD0507996	23/04/2015	56731
NIP6175	STD0509146	27/04/2015	57380
JKM2221	STD0502107	13/04/2015	54522
NIQ3258	STD0506727	29/04/2015	55500
OVW1969	STD0503692	20/04/2015	55500
NIX8365	STD0508754	24/04/2015	70481
NIV8111	STD0507369	14/04/2015	56731
LWI9264	STD0507997	23/04/2015	56731
PIJ3891	STD0509147	27/04/2015	57380
NIL8349	STD0507067	13/04/2015	57380
LVO6705	STD0504441	16/04/2015	55500
OVY7199	STD0509913	29/04/2015	55500
PIA2655	STD0503693	20/04/2015	55500
NIX8365	STD0508755	24/04/2015	70721
NIU5537	STD0507456	14/04/2015	57380
LWM6925	STD0507967	23/04/2015	56731
OEB1914	STD0509148	27/04/2015	73662
LWJ9122	STD0504778	22/04/2015	70481
HXN7500	STD0504443	16/04/2015	55680
OUC0705	STD0509914	29/04/2015	54521
ODW8143	STD0503694	20/04/2015	55500
LVN5366	STD0506424	24/04/2015	55414
PIE2677	STD0507370	14/04/2015	56731
HPH2404	STD0507968	23/04/2015	56731
NIE8887	STD0509149	27/04/2015	73662
NIX4506	STD0502108	13/04/2015	54522
PIC2364	STD0504313	30/04/2015	68580

MXE4951	STD0504444	16/04/2015	55680
OEF7755	STD0506728	29/04/2015	55500
LWG7845	STD0507943	22/04/2015	56731
NIO6575	STD0508759	24/04/2015	59593
OEF2585	STD0497868	15/04/2015	60412
NIF0906	STD0507969	23/04/2015	56731
ODZ2343	STD0509150	27/04/2015	73662
OEA8878	STD0507068	13/04/2015	57380
LWB7105	STD0504445	16/04/2015	70301
NIU4588	STD0509917	29/04/2015	55680
OEB0174	STD0503695	20/04/2015	55500
OEC3042	STD0508760	24/04/2015	59593
EMH7960	STD0507371	14/04/2015	56731
PIA9037	STD0507965	23/04/2015	56731
OUC3376	STD0505533	27/04/2015	56300
LVJ1609	STD0510773	24/04/2015	57380
NIV5411	STD0500660	16/04/2015	55500
PIH6891	STD0506729	29/04/2015	55500
NIK6745	STD0508761	24/04/2015	59593
ODX4619	STD0499970	14/04/2015	56810
OUB8439	STD0507944	22/04/2015	56731
ODW4228	STD0507959	23/04/2015	56731
LWP5768	STD0505538	27/04/2015	55500
MKT0101	STD0506436	27/04/2015	55680
NIO3152	STD0500661	16/04/2015	54521
NIU5201	STD0509918	29/04/2015	55680
NIX8365	STD0508756	24/04/2015	58194
NIB2122	STD0507372	14/04/2015	56731
PID0266	STD0505126	21/04/2015	73662
NIM0528	STD0507960	23/04/2015	56731
OUC2023	STD0503568	27/04/2015	55680
LVL4646	STD0504088	23/04/2015	60501
FEP8195	STD0507541	16/04/2015	57380
NIG6489	STD0506730	29/04/2015	55500
NIQ1308	STD0502771	24/04/2015	51851
ODU2149	STD0499971	14/04/2015	56810
OUD8396	STD0503696	20/04/2015	55500
NIG3915	STD0507961	23/04/2015	56731
ODX0612	STD0506375	27/04/2015	55680
PIF3862	STD0498762	22/04/2015	54521
NID4711	STD0507701	17/04/2015	56731
LWE6501	STD0507145	17/04/2015	57380
LWO8238	STD0509919	29/04/2015	55680
PIA4566	STD0508216	24/04/2015	73662
LVH4267	STD0499972	14/04/2015	56810
NIH9811	STD0502207	21/04/2015	54790
NIU2715	STD0507962	23/04/2015	56731
NHU9503	STD0508840	27/04/2015	51851
PIF1114	STD0498764	22/04/2015	70481
ODV1645	STD0507539	17/04/2015	57380
LWG6852	STD0509920	29/04/2015	55500
NIA4508	STD0508217	24/04/2015	73662
OEI1024	STD0499973	14/04/2015	56810
NIC1626	STD0503697	20/04/2015	55500

NIT5386	STD0509364	28/04/2015	55500
LVW5377	STD0507963	23/04/2015	56731
NIU1669	STD0509921	29/04/2015	70721
NHU0120	STD0502772	24/04/2015	73662
NIL7879	STD0499974	14/04/2015	56810
OEG4403	STD0502208	21/04/2015	54790
LVT9428	STD0508841	27/04/2015	55415
OVX7126	STD0500696	30/04/2015	73662
OEI2717	STD0507702	17/04/2015	56731
OVY9723	STD0507964	23/04/2015	56731
NIO3288	STD0506732	29/04/2015	55500
ODZ5006	STD0502774	24/04/2015	51851
NHU6705	STD0497871	15/04/2015	51851
OVX4428	STD0502210	21/04/2015	55680
PIF5968	STD0419408	27/04/2015	54521
NIO5175	STD0510769	24/04/2015	57380
LVR9709	STD0507705	17/04/2015	56731
NIL6430	STD0507951	23/04/2015	56731
PIG9298	STD0509923	29/04/2015	70721
OVY1135	STD0502378	24/04/2015	70301
ODZ2042	STD0507373	14/04/2015	56731
PIA7784	STD0507945	22/04/2015	56731
NIV3725	STD0508841	27/04/2015	60501
NII1477	STD0499896	13/04/2015	51851
NIT3279	STD0507707	17/04/2015	56731
OVX8675	STD0507952	23/04/2015	56731
NHY9420	STD0506733	29/04/2015	55500
OEB9729	STD0502775	24/04/2015	51851
PIM1540	STD0499977	14/04/2015	56810
OEG0866	STD0503698	20/04/2015	55500
HOV4658	STD0509365	28/04/2015	55500
OVX3475	STD0499897	13/04/2015	51851
PIE9701	STD0507708	17/04/2015	51852
PIA4367	STD0507953	23/04/2015	56731
LVU9211	STD0509924	29/04/2015	51851
LVS5613	STD0499978	14/04/2015	56810
JUC6070	STD0491480	21/04/2015	54522
NIU2683	STD0502777	24/04/2015	51851
NIE2494	STD0504500	23/04/2015	54525
OEA1258	STD0499898	13/04/2015	51852
ODX1017	STD0507709	17/04/2015	56731
PIB4207	STD0507954	23/04/2015	56731
OEB9611	STD0511051	29/04/2015	55500
NIG9669	STD0499979	14/04/2015	56810
OUA6645	STD0507946	22/04/2015	56731
LWD7957	STD0502379	24/04/2015	70301
OUA6506	STD0510924	29/04/2015	57380
OUB6066	STD0499899	13/04/2015	51851
ODZ0706	STD0507710	17/04/2015	56731
ODY9834	STD057955	23/04/2015	56731
LVV4972	STD0509925	29/04/2015	55500
NIS2267	STD0499983	14/04/2015	56810
PIF6210	STD0507947	22/04/2015	56731
PIC2804	STD0502781	24/04/2015	70481

OEA7967	STD0510925	29/04/2015	57380
LVN7247	STD0499937	13/04/2015	57380
LVU3106	STD0507711	17/04/2015	56731
OVX5252	STD0508372	22/04/2015	51851
NIT7501	STD0511052	29/04/2015	55500
EJI9850	STD0499980	14/04/2015	55500
NII3115	STD0504474	20/04/2015	54525
NIQ1591	STD0502782	24/04/2015	70481
PIB2748	STD0508838	27/04/2015	57380
NIR7244	STD0499939	13/04/2015	54521
LVX7910	STD0507713	17/04/2015	56731
ODW1531	STD0508373	22/04/2015	51851
LVY0640	STD0509927	29/04/2015	55500
LVM4321	STD0497047	15/04/2015	73662
NPR1532	STD0491481	21/04/2015	54522
NIQ1591	STD0502783	24/04/2015	70301
OUC8074	STD0510926	29/04/2015	57380
OUA1041	STD0499940	13/04/2015	57380
PIB2488	STD0507714	17/04/2015	56731
LVU9900	STD0508374	22/04/2015	51851
NIM4735	STD0511053	29/04/2015	55500
OEB7694	STD0497048	15/04/2015	70481
OEH2594	STD0491482	21/04/2015	70301
PID0404	STD0502784	24/04/2015	70481
PIC4177	STD0510928	29/04/2015	57380
NIA2009	STD0499941	13/04/2015	57380
OVY9706	STD0507716	17/04/2015	56731
ODY1195	STD0507957	23/04/2015	56731
NXY6569	STD0509928	29/04/2015	51851
OEH7293	STD0497049	15/04/2015	73662
NII8921	STD0500579	21/04/2015	73662
PID0404	STD0502785	24/04/2015	70301
LWH9532	STD0509366	28/04/2015	55500
NHZ7622	STD0499942	13/04/2015	57380
NIK6958	STD0507717	17/04/2015	56731
LVS6310	STD0508376	22/04/2015	51851
LVZ3690	STD0511054	29/04/2015	54521
PII5769	STD0507375	14/04/2015	56731
NIJ0601	STD0505329	21/04/2015	59670
OUB3103	STD0502786	24/04/2015	70481
NIT4994	STD0508832	27/04/2015	54521
NIO2894	STD0422462	13/04/2015	70481
NIQ4668	STD0507718	17/04/2015	51851
NIE4603	STD0508377	22/04/2015	51851
OVY1709	STD0509929	29/04/2015	70481
OVX3763	STD0502998	15/04/2015	73662
NIM3612	STD0506934	21/04/2015	51851
PIC6267	STD0502787	24/04/2015	73662
NIW4283	STD0510951	29/04/2015	56731
ODY3748	STD0422463	13/04/2015	57380
NHZ1088	STD0507719	17/04/2015	51852
OVX0366	STD0507958	23/04/2015	56731
LVK1486	STD0508901	29/04/2015	60502
ODX4539	STD0507136	14/04/2015	51851

ODV0846	STD0507948	22/04/2015	56731
ODZ4739	STD0504389	24/04/2015	70481
LVL3702	STD0509367	28/04/2015	73662
OUE7197	STD0499945	13/04/2015	54521
PIA6077	STD0507720	17/04/2015	56731
NHY4704	STD0508363	22/04/2015	51851
NIE4570	STD0511055	29/04/2015	55680
OUA5286	STD0502999	15/04/2015	55680
LVF8757	STD0504476	20/04/2015	54521
OEG3774	STD0508456	24/04/2015	73662
LVQ0568	STD0509351	27/04/2015	55500
OVX8968	STD0499947	13/04/2015	57380
LVO2954	STD0507721	17/04/2015	56731
ODY9268	STD0510008	23/04/2015	57380
OEF5938	STD0511056	29/04/2015	61220
OEI4268	STD0507137	14/04/2015	51852
PIB9376	STD0506935	21/04/2015	70481
ODY4577	STD0508457	24/04/2015	73662
OUB3440	STD0510953	29/04/2015	56731
LVW4330	STD0499948	13/04/2015	54870
OEC2860	STD0507722	17/04/2015	56731
NIU6620	STD0510009	23/04/2015	57380
PII1171	STD0508903	29/04/2015	51851
OUA5286	STD0503000	15/04/2015	58350
OEE6793	STD0507949	22/04/2015	56731
NIX8975	STD0508458	24/04/2015	73662
ODU1883	STD0509368	28/04/2015	73662
OUD0335	STD0499949	13/04/2015	57380
NIF1318	STD0499981	14/04/2015	55500
NIV4726	STD0507723	17/04/2015	56731
LVJ6376	STD0510010	23/04/2015	57380
NWZ3975	STD0508904	29/04/2015	54600
OUB5836	STD0507138	14/04/2015	51851
PIG4122	STD0510052	22/04/2015	56731
OVY3475	STD0502789	24/04/2015	51851
PIC8150	STD0510954	29/04/2015	56731
NHC6016	STD0507052	13/04/2015	57380
OUA5177	STD0507725	17/04/2015	56731
OEF8400	STD0510011	23/04/2015	57380
LVI7329	STD0508905	29/04/2015	51851
NIU5925	STD0423115	15/04/2015	54870
OUB2620	STD0510053	22/04/2015	51851
LVQ6939	STD0502790	24/04/2015	51851
ODY3248	STD0510955	29/04/2015	56731
NID3432	STD0422464	13/04/2015	57380
OEA7436	STD0507726	17/04/2015	56731
ODV2751	STD0510012	23/04/2015	57380
PIB7994	STD0506640	29/04/2015	55680
NIF1903	STD0507140	14/04/2015	51852
ODZ1204	STD0504477	20/04/2015	54521
LVH1800	STD0502791	24/04/2015	51851
PIC7578	STD0504983	28/04/2015	55500
OVW7569	STD0507053	13/04/2015	57380
ODY3572	STD0507727	17/04/2015	56731

NHU6241	STD0510005	23/04/2015	57380
LVM4343	STD0508906	29/04/2015	51851
NIG3810	STD0504478	20/04/2015	54521
NIE1385	STD0508000	24/04/2015	56731
ODW1066	STD0506971	27/04/2015	55680
OUE0119	STD0422465	13/04/2015	54521
OEH7638	STD0507728	17/04/2015	56731
ODW4877	STD0510069	23/04/2015	57380
PIG3441	STD0506641	29/04/2015	55680
NIR6128	STD0507101	14/04/2015	56810
ODU9526	STD0510054	22/04/2015	56731
NIF0964	STD0502792	24/04/2015	51851
PIB3621	STD0510956	29/04/2015	56731
OEC9640	STD0507054	13/04/2015	57380
PIF9757	STD0507651	17/04/2015	56731
OEH8855	STD0510067	23/04/2015	57380
LVQ9140	STD0506642	29/04/2015	55680
NHZ0686	STD0507102	14/04/2015	56810
ODX9222	STD0504479	20/04/2015	54525
ODX1406	STD0502793	24/04/2015	51851
PIA4907	STD0504984	28/04/2015	55500
NIV1435	STD0421241	13/04/2015	70301
ODV9032	STD0507729	17/04/2015	56731
NIM9725	STD0508365	22/04/2015	51851
NIE4691	STD0506644	29/04/2015	51851
LVM7331	STD0507103	14/04/2015	56810
NIE0127	STD0510055	22/04/2015	56731
PIB8188	STD0509116	24/04/2015	57380
LWM3059	STD0508953	27/04/2015	55413
LWC1674	STD0421242	13/04/2015	70301
PIC0431	STD0507652	17/04/2015	56731
OEC4589	STD0510068	23/04/2015	57380
NIS5842	STD0506646	29/04/2015	58194
NIO3883	STD0506551	15/04/2015	68580
PIA5095	STD0504480	20/04/2015	51851
OUD3013	STD0502794	24/04/2015	51851
PIA4848	STD0510957	29/04/2015	56731
LWC1674	STD0421243	13/04/2015	70481
OUB1970	STD0507654	17/04/2015	56731
NIO9920	STD0508366	22/04/2015	51851
OUE0049	STD0508133	29/04/2015	73662
NIO3883	STD0506552	15/04/2015	57380
NII3649	STD0504481	20/04/2015	54870
NIJ8136	STD0502795	24/04/2015	51851
ODX2050	STD0504985	28/04/2015	55500
ODZ5293	STD0421244	13/04/2015	70301
ODV7208	STD0507656	17/04/2015	56731
NIS8865	STD0510071	23/04/2015	57380
PIC3579	STD0508134	29/04/2015	70481
ODY5277	STD0507104	14/04/2015	56810
NIC9071	STD0510056	22/04/2015	56731
NIU6470	STD0509117	24/04/2015	57380
NIF1004	STD0510958	29/04/2015	56731
ODZ5293	STD0421245	13/04/2015	70481

PIC8005	STD0507658	17/04/2015	56731
PIB8934	STD0510072	23/04/2015	57380
NHV8110	STD0508779	29/04/2015	54870
NIG2361	STD0506553	15/04/2015	51851
OUA2565	STD0504482	20/04/2015	70301
OEC4689	STD0502796	24/04/2015	51851
NIS6987	STD0510959	29/04/2015	51852
OUE2636	STD0419257	13/04/2015	70481
LVG4607	STD0507659	17/04/2015	56731
NIV4195	STD0510073	23/04/2015	57380
OUB2038	STD0508780	29/04/2015	54870
ODU0207	STD0506554	15/04/2015	51851
OUA2565	STD0504483	20/04/2015	70481
NIU6570	STD0510282	24/04/2015	56731
NIA9972	STD0508954	27/04/2015	58193
OVW3083	STD0419258	13/04/2015	70301
OEH6279	STD0507661	17/04/2015	56731
LVQ7803	STD0510074	23/04/2015	57380
OVX5350	STD0508781	29/04/2015	60330
PIC7900	STD0507105	14/04/2015	56810
NIV6847	STD0510057	22/04/2015	56731
PIB0670	STD0509118	24/04/2015	57380
NIA5893	STD0504986	28/04/2015	55500
OVW3083	STD0419259	13/04/2015	58191
OEC9410	STD0507662	17/04/2015	56731
PIA8997	STD0510075	23/04/2015	57380
OED8404	STD0508782	29/04/2015	51851
LVX9027	STD0507106	14/04/2015	56810
ODW7642	STD0510058	22/04/2015	56731
LVN0952	STD0502797	24/04/2015	51851
NII8565	STD0510960	29/04/2015	56731
ODX4151	STD0507057	13/04/2015	57380
NIL4778	STD0507663	17/04/2015	56731
OVY9358	STD0510076	23/04/2015	57380
OEF9976	STD0508783	29/04/2015	73662
PID7204	STD0507107	14/04/2015	51851
NIQ6771	STD0510060	22/04/2015	56731
NIR8180	STD0502798	24/04/2015	51851
PIC5642	STD0508607	27/04/2015	60174
ODU5927	STD0507058	13/04/2015	57380
OUB0942	STD0507664	17/04/2015	56731
ODY5982	STD0510077	23/04/2015	57380
NIW3534	STD0508784	29/04/2015	73662
LWE1361	STD0507151	14/04/2015	57380
PIA5876	STD0504485	20/04/2015	61220
OED1929	STD0502799	24/04/2015	70481
OEB1318	STD0510961	29/04/2015	56731
ODU4659	STD0507060	13/04/2015	57380
NIN0619	STD0507665	17/04/2015	56731
PIA3533	STD0510079	23/04/2015	57380
NHW8797	STD0508785	29/04/2015	51851
HNV7565	STD0507152	14/04/2015	57380
PIB7860	STD0505521	20/04/2015	55500
OED1929	STD0502800	24/04/2015	70301

LWI8753	STD0455247	27/04/2015	70481
OVW3083	STD0419260	13/04/2015	57380
NIF9928	STD0507666	17/04/2015	56731
NIS8865	STD0510080	23/04/2015	57380
OUA1854	STD0508786	29/04/2015	51851
LVF0768	STD0507153	14/04/2015	57380
PIA8861	STD0505522	20/04/2015	55500
PIA0489	STD0509119	24/04/2015	70481
NIM4097	STD0510962	29/04/2015	56731
OEG5433	STD0504081	13/04/2015	60501
NIC8635	STD0507667	17/04/2015	56731
IAA3433	STD0510081	23/04/2015	57380
NIO5511	STD0508788	29/04/2015	60501
OSP7412	STD0507517	15/04/2015	56731
NII7793	STD0505523	20/04/2015	55500
OEI2809	STD0510283	24/04/2015	56731
NIT3887	STD0510963	29/04/2015	56731
LVX2164	STD0507062	13/04/2015	57380
PID0227	STD0507668	17/04/2015	56731
LVH0427	STD0503444	17/04/2015	54870
NIX9769	STD0501925	29/04/2015	55250
NIG0779	STD0507154	14/04/2015	57380
NNA0033	STD0505524	20/04/2015	55500
OUD5289	STD0500586	24/04/2015	51851
PIC5148	STD0504988	28/04/2015	55500
PIC7126	STD0506251	13/04/2015	60501
PIA5785	STD0507671	17/04/2015	56731
PIE4790	STD0503446	17/04/2015	73662
LVM4127	STD0501926	29/04/2015	54100
NII8394	STD0507156	14/04/2015	57380
OEH6370	STD0505525	20/04/2015	55500
NHK5390	STD0506371	24/04/2015	73662
NIK7893	STD0510964	29/04/2015	56731
NHZ6702	STD0507063	13/04/2015	57380
HVY4384	STD0507672	17/04/2015	56731
LWC0686	STD0510082	23/04/2015	57380
NIX5749	STD0501927	29/04/2015	54100
OEH4413	STD0507158	14/04/2015	57380
NIL8192	STD0505526	20/04/2015	55500
OEF4570	STD0500587	24/04/2015	73662
NIU9685	STD0497875	28/04/2015	51851
LVL2157	STD0507064	13/04/2015	57380
NIJ5706	STD0507673	17/04/2015	56731
PIA3260	STD0503447	17/04/2015	73662
OEG0124	STD0501928	29/04/2015	54100
NHY2183	STD0507159	14/04/2015	57380
LVQ1950	STD0510063	22/04/2015	51851
OVY8144	STD0424768	24/04/2015	70481
PIB1458	STD0510965	29/04/2015	56731
OEF4503	STD0507065	13/04/2015	57380
OEG8306	STD0507676	17/04/2015	56731
PID4504	STD0510083	23/04/2015	57380
LWC2278	STD0504317	29/04/2015	56731
NII9828	STD0507396	15/04/2015	56731

NIN5328	STD0510064	22/04/2015	56731
NIH8057	STD0506372	24/04/2015	55680
PIA7058	STD0494639	27/04/2015	57380
NIN5419	STD0506253	13/04/2015	60501
NIV2924	STD0507677	17/04/2015	56731
NIE6084	STD0506969	21/04/2015	60501
NIS2540	STD0504318	29/04/2015	54870
NIW7028	STD0507160	14/04/2015	57380
OVW0182	STD0505531	20/04/2015	55500
OED0436	STD0500589	24/04/2015	51851
NIT9567	STD0510966	29/04/2015	56731
OEH8616	STD0507066	13/04/2015	57380
NIR1164	STD0507678	17/04/2015	56731
LWM7961	STD0510084	23/04/2015	57380
NHV2512	STD0500690	29/04/2015	55413
OEH4413	STD0507161	14/04/2015	70481
LVQ2189	STD0505532	20/04/2015	55500
PIE3441	STD0500618	24/04/2015	73662
ODY8836	STD0455248	27/04/2015	60412
OEA5348	STD0506236	13/04/2015	70301
ODV1333	STD0507679	17/04/2015	56731
PIE5378	STD0507742	23/04/2015	56731
NIC7211	STD0500691	29/04/2015	70721
NIA3433	STD0502077	14/04/2015	60412
NIT8835	STD0508061	20/04/2015	59910
OUD7742	STD0500619	24/04/2015	55250
ODY0882	STD0497877	28/04/2015	51851
OUB5369	STD0507071	13/04/2015	57380
NIE1861	STD0507681	17/04/2015	56731
LWA9187	STD0507743	23/04/2015	56731
NIF5895	STD0500692	29/04/2015	55500
OIV6129	STD0507162	14/04/2015	57380
ODW5708	STD0508062	20/04/2015	70301
OVW9777	STD0424770	24/04/2015	70481
NHZ9650	STD0510967	29/04/2015	56731
LVN8052	STD0502109	13/04/2015	54522
LVW1635	STD0507683	17/04/2015	56731
OEA3770	STD0507744	23/04/2015	56731
OUC8946	STD0500693	29/04/2015	73662
NIP3237	STD0507174	15/04/2015	57380
OEG5696	STD0508063	20/04/2015	70481
NIX9235	STD0419934	24/04/2015	70301
LVF7299	STD0506619	27/04/2015	55500
PII5401	STD0502110	13/04/2015	54522
NHY2183	STD0507542	17/04/2015	57380
PIE3466	STD0506970	21/04/2015	70481
OVX3845	STD0500694	29/04/2015	73662
LVL5336	STD0507175	15/04/2015	57380
NHU8947	STD0508064	20/04/2015	60412
OEH0917	STD0506809	24/04/2015	55500
LVN2648	STD0497878	28/04/2015	51851
NIT9890	STD0502111	13/04/2015	55680
OJC0258	STD0507543	17/04/2015	57380
NIJ8593	STD0507745	23/04/2015	56731

NIT4100	STD0504096	29/04/2015	55500
LWM9936	STD0507163	14/04/2015	57380
NHC6016	STD0507924	22/04/2015	57380
PIE3441	STD0500620	24/04/2015	57380
LWE7724	STD0510969	29/04/2015	56731
NIP7737	STD0491474	13/04/2015	55680
NHU8711	STD0507591	17/04/2015	56731
NIF3183	STD0507746	23/04/2015	56731
NIR5329	STD0504097	29/04/2015	55500
NIX0556	STD0507164	14/04/2015	57380
NIW1557	STD0507925	22/04/2015	57380
OVY7486	STD0419935	24/04/2015	70301
OVX2386	STD0497879	28/04/2015	51851
NHL0131	STD0491475	13/04/2015	55680
NIV6285	STD0507592	17/04/2015	51851
OVY9416	STD0510087	23/04/2015	56731
PID4896	STD0504098	29/04/2015	55500
OEI9272	STD0507165	14/04/2015	57380
NIE4012	STD0508065	20/04/2015	73662
PIE8722	STD0509101	24/04/2015	55500
KJD7001	STD0510970	29/04/2015	56731
LWH9582	STD0491476	13/04/2015	54870
OVY1949	STD0507593	17/04/2015	51851
PIB8198	STD0510089	23/04/2015	51852
NIT8695	STD0504099	29/04/2015	54521
OEI6600	STD0507177	15/04/2015	57380
PID4573	STD0508066	20/04/2015	70483
KXO5387	STD0509102	24/04/2015	55500
LVS1536	STD0510971	29/04/2015	56731
OEA3088	STD0507072	13/04/2015	57380
OVY6706	STD0507595	17/04/2015	51852
LVY4629	STD0510090	23/04/2015	51851
OUD6743	STD0504100	29/04/2015	54870
NIF6058	STD0507166	14/04/2015	57380
NIR5956	STD0507926	22/04/2015	57380
PID4385	STD0509103	24/04/2015	55500
PIF0712	STD0510972	29/04/2015	56731
NIS3108	STD0504131	13/04/2015	73662
NIP0832	STD0507598	17/04/2015	51851
NIW4596	STD0503368	23/04/2015	55413
LWC4427	STD0505464	29/04/2015	55680
PIF4870	STD0506555	15/04/2015	51851
OEF9113	STD0507077	22/04/2015	57380
NIU9191	STD0509104	24/04/2015	55500
NIC7184	STD0510973	29/04/2015	56731
OVX2239	STD0503091	13/04/2015	60174
OEG7842	STD0507599	17/04/2015	51852
PID4826	STD0510091	23/04/2015	51852
NIP8125	STD0505465	29/04/2015	55500
ODW1005	STD0506557	15/04/2015	51851
NHY9084	STD0507078	22/04/2015	57380
MNO4145	STD0509105	24/04/2015	55500
OVX9124	STD0497881	28/04/2015	51851
EUE8822	STD0503976	13/04/2015	73662

NIV3573	STD0507600	17/04/2015	56731
NIJ1345	STD0497884	28/04/2015	51851
NIF8337	STD0510092	23/04/2015	56731
ODZ4853	STD0505467	29/04/2015	55500
OEF0573	STD0506560	15/04/2015	51851
OEH9848	STD0507079	22/04/2015	57380
OUE7206	STD0508444	24/04/2015	57380
OVX3520	STD0510974	29/04/2015	56731
EUE8822	STD0503977	13/04/2015	51851
NIV4729	STD0507751	17/04/2015	57380
NIH0405	STD0510093	23/04/2015	56731
LVX3066	STD0505468	29/04/2015	55500
OVW7496	STD0506562	15/04/2015	51851
NIH2136	STD0508068	20/04/2015	54870
ODW9039	STD0508445	24/04/2015	57380
PII0289	STD0497882	28/04/2015	70481
LVW1711	STD0507073	13/04/2015	57380
EZH3982	STD0507752	17/04/2015	57380
NHW9619	STD0503561	23/04/2015	55680
GQR9699	STD0505470	29/04/2015	54521
NHW2209	STD0506563	15/04/2015	51851
OED4945	STD0508069	20/04/2015	70481
PIB9775	STD0508446	24/04/2015	57380
NHW3845	STD0510975	29/04/2015	56731
OUC8212	STD0503978	13/04/2015	51851
OVX3650	STD0507753	17/04/2015	57380
OUA4400	STD0510094	23/04/2015	56731
NIV6486	STD0505471	29/04/2015	55500
OVX4092	STD0506564	15/04/2015	51851
PIB6487	STD0497889	28/04/2015	51851
NII3036	STD0507082	22/04/2015	57380
NIT0690	STD0508447	24/04/2015	57380
OUD9512	STD0497883	28/04/2015	51851
OUD7455	STD0507074	13/04/2015	57380
OUE6685	STD0507754	17/04/2015	57380
LWC3668	STD0503562	23/04/2015	55680
NIO0943	STD0505472	29/04/2015	55500
OUB4114	STD0506565	15/04/2015	60501
LVO3294	STD0507083	22/04/2015	57380
ODZ7080	STD0508448	24/04/2015	57380
NIV0150	STD0418378	29/04/2015	70481
LVQ2455	STD0503979	13/04/2015	51851
LVJ2046	STD0507755	17/04/2015	57380
OVW3516	STD0510095	23/04/2015	56731
LWC0613	STD0505475	29/04/2015	55500
NIG9007	STD0507168	14/04/2015	57380
NIJ7852	STD0508070	20/04/2015	70481
PIE9006	STD0508449	24/04/2015	57380
LVZ1177	STD0508553	27/04/2015	70481
ODW6143	STD0507075	13/04/2015	57380
NHV0287	STD0507757	17/04/2015	57380
PIG6372	STD0510097	23/04/2015	56731
OUD9127	STD0505476	29/04/2015	60174
NWT4042	STD0506566	15/04/2015	60412

NHZ7953	STD0507084	22/04/2015	57380
CRE1824	STD0508450	24/04/2015	57380
LVQ8772	STD0506151	13/04/2015	55680
LVT5136	STD0507758	17/04/2015	57380
PIH3330	STD0510099	23/04/2015	56731
OUE7135	STD0505477	29/04/2015	60174
OVW7215	STD0507169	14/04/2015	57380
PIE1286	STD0504375	20/04/2015	55500
NHY9552	STD0508951	24/04/2015	55415
OED8404	STD0422486	29/04/2015	58194
OEH3942	STD0503980	13/04/2015	70301
PIE5761	STD0507760	17/04/2015	57380
NIW0693	STD0510100	13/04/2015	56731
NHX3007	STD0505478	29/04/2015	55500
ODY3448	STD0507178	15/04/2015	57380
NIF5738	STD0504376	20/04/2015	55500
NIP2395	STD0508952	24/04/2015	70301
LVO6165	STD0497885	28/04/2015	51851
NIO1120	STD0502327	13/04/2015	55413
PID1032	STD0507624	17/04/2015	57380
NIK3017	STD0510151	23/04/2015	56731
NIT6447	STD0505479	29/04/2015	70481
OCA2844	STD0507170	14/04/2015	57380
PIM1830	STD0507085	22/04/2015	57380
NIN5486	STD0506519	24/04/2015	57380
PIB8100	STD0497887	28/04/2015	51851
HPO7459	STD0506301	13/04/2015	55500
NII3567	STD0507625	17/04/2015	57380
NIM9027	STD0503563	23/04/2015	53800
NII8288	STD0494582	29/04/2015	51851
PII4391	STD0507179	15/04/2015	57380
NIM4704	STD0504377	20/04/2015	55500
NHX4567	STD0506521	24/04/2015	57380
LVI1337	STD0422489	29/04/2015	58193
OED5592	STD0506302	13/04/2015	55413
PIJ5271	STD0507626	17/04/2015	57380
NIV1261	STD0510153	23/04/2015	56731
LWI8259	STD0494583	29/04/2015	51851
ODV1645	STD0507181	15/04/2015	57380
OEH1468	STD0507086	22/04/2015	57380
OUC1502	STD0506522	24/04/2015	57380
PIE8011	STD0500736	13/04/2015	70481
NII9129	STD0507627	17/04/2015	57380
ODV1281	STD0508454	23/04/2015	73662
LVX4099	STD0494584	29/04/2015	51851
PIC8887	STD0507182	15/04/2015	57380
GYS4927	STD0504379	20/04/2015	55680
OEH8533	STD0506523	24/04/2015	60501
NIN4699	STD0497890	28/04/2015	51851
HPJ1270	STD0503611	13/04/2015	60501
LVM0988	STD0507629	17/04/2015	57380
NIX7445	STD0510154	23/04/2015	56731
HPJ9633	STD0494585	29/04/2015	51851
OVY5335	STD0507172	14/04/2015	57380

NII2312	STD0506734	29/04/2015	55250
NIK5703	STD0507861	22/04/2015	57380
OVY1934	STD0506524	24/04/2015	51851
OEF5746	STD0506976	28/04/2015	55680
NII4150	STD0485096	13/04/2015	73662
NII7343	STD0507630	17/04/2015	57380
PIF9485	STD0504780	23/04/2015	70481
NIJ0279	STD0494587	29/04/2015	55500
NIF6269	STD0507183	15/04/2015	57380
LWE8591	STD0507862	22/04/2015	57380
OUD2484	STD0506525	24/04/2015	73662
ODX5994	STD0506719	27/04/2015	54870
OEE9597	STD0505359	13/04/2015	70301
OEI9555	STD0507631	17/04/2015	57380
JNJ4718	STD0506003	20/04/2015	51851
OUB1318	STD0508551	23/04/2015	57380
NIE4691	STD0508907	29/04/2015	51851
NHY2183	STD0493680	14/04/2015	57380
NIW0471	STD0507863	22/04/2015	57380
OEE9712	STD0506526	24/04/2015	73662
PIB2089	STD0495678	29/04/2015	73662
NIX1077	STD0455242	13/04/2015	51851
OEI2646	STD0507632	17/04/2015	57380
NIW8731	STD0510155	23/04/2015	56731
HPU6012	STD0508908	29/04/2015	51851
NIK3005	STD0507184	15/04/2015	57380
OCJ2342	STD0507864	22/04/2015	57380
OEG4515	STD0506527	24/04/2015	70481
PIB6668	STD0504372	16/04/2015	68580
HPT9896	STD0506977	28/04/2015	55680
OVY7996	STD0500735	13/04/2015	53800
MYI7149	STD0507633	17/04/2015	57380
LVT7967	STD0495675	23/04/2015	70481
NIO2779	STD0508909	29/04/2015	51851
NIA3059	STD0493682	14/04/2015	57380
PIE3992	STD0507865	22/04/2015	57380
OED7038	STD0506528	24/04/2015	55413
OUA3155	STD0500849	29/04/2015	55500
OUA3174	STD0504736	13/04/2015	70481
NHU9757	STD0507635	17/04/2015	57380
OEF9162	STD0495676	23/04/2015	73662
NIP8876	STD0508910	29/04/2015	51851
OUA0073	STD0504390	28/04/2015	54525
MNS7986	STD0507185	15/04/2015	57380
OEH9927	STD0504382	20/04/2015	55680
ODW1042	STD0506529	24/04/2015	55500
PID2093	STD0506818	27/04/2015	57380
PIB7416	STD0505855	13/04/2015	70481
HOU5090	STD0507636	17/04/2015	57380
LVO5443	STD0510156	23/04/2015	56731
LVH2421	STD0508911	29/04/2015	51851
NIX9278	STD0507186	15/04/2015	57380
PIB4849	STD0504383	20/04/2015	55500
PII8301	STD0506530	24/04/2015	55500

PID5451	STD0506978	28/04/2015	55680
OEG5433	STD0505276	13/04/2015	60501
PIC0281	STD0507638	17/04/2015	57380
OEB4980	STD0510157	23/04/2015	56731
OEH4408	STD0507019	30/04/2015	56731
OED5585	STD0506240	15/04/2015	57380
NHV5590	STD0504384	20/04/2015	55500
ODX8707	STD0506810	24/04/2015	55500
LVM3817	STD0506979	28/04/2015	54870
NIG4295	STD0505277	13/04/2015	55500
OEI6524	STD0507639	17/04/2015	57380
LVP3447	STD0510158	23/04/2015	56731
PID1642	STD0507228	30/04/2015	57380
NHZ7470	STD0506241	15/04/2015	51851
ODV0502	STD0507866	22/04/2015	57380
NIK4512	STD0506811	24/04/2015	54521
ODX4093	STD0505278	13/04/2015	55500
NIK6417	STD0507640	17/04/2015	57380
NIB8326	STD0508601	23/04/2015	54521
NHZ2381	STD0507034	30/04/2015	56731
ODU3189	STD0506242	15/04/2015	51851
OEE4937	STD0507867	22/04/2015	57380
NHV8110	STD0506812	24/04/2015	55500
NIN2760	STD0419946	27/04/2015	60501
NIV2044	STD0506202	13/04/2015	57380
LWD6222	STD0507641	17/04/2015	57380
LWN6686	STD0506807	23/04/2015	54521
NIR1053	STD0507035	30/04/2015	56731
PID4724	STD0507309	15/04/2015	56731
LVW1195	STD0507868	22/04/2015	57380
LVO8406	STD0506814	24/04/2015	55500
PIE4788	STD0506980	28/04/2015	55680
NIA9649	STD0506203	13/04/2015	57380
LVH8545	STD0507643	17/04/2015	57380
ODY8413	STD0510159	23/04/2015	56731
NHV5797	STD0507036	30/04/2015	56731
LVJ2412	STD0506243	15/04/2015	73662
PID7436	STD0507869	22/04/2015	57380
NIC1060	STD0506816	24/04/2015	55413
LVS1025	STD0506735	29/04/2015	54521
PIB8988	STD0506204	13/04/2015	51851
OEA7116	STD0507644	17/04/2015	57380
ODY0160	STD0504969	23/04/2015	61220
OEE6285	STD0507037	30/04/2015	56731
NIP6775	STD0506244	15/04/2015	51851
NIM1995	STD0507870	22/04/2015	57380
OEF6134	STD0506817	24/04/2015	55413
HPQ5230	STD0506982	28/04/2015	58512
NHY0821	STD0506205	13/04/2015	51851
OED9304	STD0507646	17/04/2015	57380
LWJ4745	STD0501500	23/04/2015	70481
ARO0791	STD0507038	30/04/2015	56731
OVY0164	STD0506245	15/04/2015	60174
LVV1670	STD0507871	22/04/2015	57380

PIE3992	STD0498910	24/04/2015	55413
PIC0957	STD0419945	27/04/2015	70481
OEA1269	STD0506206	13/04/2015	70481
NHV8311	STD0507647	17/04/2015	57380
NHV1493	STD0510160	23/04/2015	56731
OEC9134	STD0507039	30/04/2015	56731
NIT7953	STD0507312	15/04/2015	56731
NIH2599	STD0505175	20/04/2015	54521
OUD8867	STD0498911	24/04/2015	54790
HPQ5230	STD0506983	28/04/2015	58434
PIB5657	STD0506207	13/04/2015	70481
NID9180	STD0507648	17/04/2015	57380
LVM2058	STD0508214	23/04/2015	54600
LWF9158	STD0507040	30/04/2015	56731
PID8262	STD0507313	15/04/2015	56731
OEB7290	STD0507872	22/04/2015	57380
LVK4009	STD0506786	24/04/2015	73662
OUA6667	STD0508557	28/04/2015	55680
PIB5657	STD0506208	13/04/2015	68580
HEO3557	STD0507649	17/04/2015	57380
OVW3235	STD0507881	23/04/2015	57380
EZC5460	STD0507041	30/04/2015	56731
NIP8116	STD0507314	15/04/2015	56731
OEH8616	STD0507873	22/04/2015	57380
NIJ3856	STD0506787	24/04/2015	73662
NIA8593	STD0508558	28/04/2015	54870
NIL0404	STD0506209	13/04/2015	51851
PIB0902	STD0507650	17/04/2015	57380
PIA3846	STD0507883	23/04/2015	57380
NIP2953	STD0507042	30/04/2015	56731
NIL9655	STD0507189	15/04/2015	57380
OEI0622	STD0506001	20/04/2015	73662
NHY0625	STD0506789	24/04/2015	55500
NII2312	STD0506736	29/04/2015	54526
NIO5475	STD0506210	13/04/2015	51851
NIW1186	STD0501567	17/04/2015	55500
HOT9238	STD0507884	23/04/2015	57380
ODU4916	STD0507043	30/04/2015	56731
PID1771	STD0507190	15/04/2015	57380
LWC2945	STD0507874	22/04/2015	57380
NHY0625	STD0506790	24/04/2015	51851
PIC1640	STD0498912	29/04/2015	54600
LVS3104	STD0506211	13/04/2015	70481
NIU3230	STD0502340	17/04/2015	55500
OUA5517	STD0507885	23/04/2015	57380
NIQ4831	STD0507044	30/04/2015	56731
LWA7927	STD0507191	15/04/2015	57380
NIL0935	STD0507875	22/04/2015	57380
NIJ2265	STD0506792	24/04/2015	51851
NIF1641	STD0419943	27/04/2015	60501
LVS3104	STD0506212	13/04/2015	68580
NIE8415	STD0502341	17/04/2015	70721
NIS5472	STD0507886	23/04/2015	57380
PIF6516	STD0509458	30/04/2015	55500

NHW9284	STD0507315	15/04/2015	56731
ODU8537	STD0507876	22/04/2015	57380
OUB5164	STD0506794	24/04/2015	73662
NXL4037	STD0509456	29/04/2015	55500
NIE3351	STD0506213	13/04/2015	70481
NIE8415	STD0502342	17/04/2015	57380
OJF7019	STD0507887	23/04/2015	57380
ODU3781	STD0507045	30/04/2015	56731
PIA4007	STD0507192	15/04/2015	57380
PIC6161	STD0507877	22/04/2015	57380
OEA2976	STD0506795	24/04/2015	56731
LVU2879	STD0509457	29/04/2015	55500
NIE3351	STD0506214	13/04/2015	68580
LVX3774	STD0502343	17/04/2015	70301
OUE0757	STD0464098	23/04/2015	55500
OEI2795	STD0507046	30/04/2015	56731
PIE2718	STD0507193	15/04/2015	57380
NIE5188	STD0506796	24/04/2015	55500
ODX9926	STD0508560	28/04/2015	70481
OUD2988	STD0506215	13/04/2015	51851
LVX3774	STD0502345	17/04/2015	70481
OUB1496	STD0507888	23/04/2015	57380
NIC9375	STD0507047	30/04/2015	56731
PIM0280	STD0507194	15/04/2015	57380
LVT3797	STD0507879	22/04/2015	57380
KEU1970	STD0506797	24/04/2015	73662
OEB0874	STD0509084	29/04/2015	54527
OEI0358	STD0506216	13/04/2015	70481
LVL8260	STD0502346	17/04/2015	55500
NIX7701	STD0507889	23/04/2015	57380
ODV6769	STD0507424	30/04/2015	57380
OUE3516	STD0507195	15/04/2015	57380
OUE9954	STD0507220	22/04/2015	55500
NHU1430	STD0506799	24/04/2015	55415
JUT1651	STD0508847	28/04/2015	51851
LWK5654	STD0506217	13/04/2015	70481
ODV1127	STD0500663	17/04/2015	70481
NIT9587	STD0501726	23/04/2015	54521
NIC0152	STD0507425	30/04/2015	57380
PIB2837	STD0507197	15/04/2015	57380
NIL6999	STD0507221	22/04/2015	55500
FFE8112	STD0504089	24/04/2015	54521
NIE4203	STD0419944	27/04/2015	60174
ODU6881	STD0506218	13/04/2015	51851
OEB8406	STD0507890	23/04/2015	57380
NIQ6402	STD0507426	30/04/2015	57380
NHR1252	STD0506247	15/04/2015	51851
NIO9014	STD0507223	22/04/2015	55500
LVQ7076	STD0504090	24/04/2015	55500
ODU2825	STD0508848	28/04/2015	51851
PIF4952	STD0506219	13/04/2015	51851
OUC1429	STD0505294	15/04/2015	73662
NIG2186	STD0507891	23/04/2015	56650
LVJ5849	STD0507427	30/04/2015	57380

LWJ3050	STD0507316	15/04/2015	56731
LVO5440	STD0507224	22/04/2015	55500
PIC0642	STD0504091	24/04/2015	55500
OEI4306	STD0507227	22/04/2015	55500
OEG1656	STD0419936	27/04/2015	55415
LVW3132	STD0506220	13/04/2015	73662
PIB6668	STD0504374	16/04/2015	70481
NWT4042	STD0501200	23/04/2015	73662
NIF1847	STD0507428	30/04/2015	57380
NIO3883	STD0506250	15/04/2015	70301
LVN5476	STD0506005	20/04/2015	51851
NIC5080	STD0504093	24/04/2015	55500
PIJ4771	STD0505542	29/04/2015	53800
NIF1917	STD0506221	13/04/2015	51851
OUB9307	STD0506111	16/04/2015	70301
NIH6414	STD0508455	23/04/2015	57380
OEI0453	STD0507431	30/04/2015	57380
PIB2989	STD0507457	15/04/2015	57380
OUB1333	STD0504094	24/04/2015	55500
NII6752	STD0509086	29/04/2015	58193
NIQ9604	STD0506222	13/04/2015	51851
LWE5179	STD0507476	16/04/2015	56650
OVX5426	STD0503291	23/04/2015	55414
OEA7394	STD0507432	30/04/2015	57380
NIE0758	STD0507317	15/04/2015	56731
ODU5707	STD0507803	22/04/2015	56731
NIS0405	STD0504095	24/04/2015	55500
NHC6016	STD0508850	28/04/2015	51851
NIV1946	STD0506223	13/04/2015	51851
NIF2764	STD0507477	16/04/2015	56650
KJI8977	STD0507892	23/04/2015	56650
OUE3170	STD0507433	30/04/2015	57380
OUE3335	STD0504364	15/04/2015	60412
LVZ6792	STD0507804	22/04/2015	56731
NWW2785	STD0508518	24/04/2015	73662
ODW5130	STD0505868	28/04/2015	51851
ODZ1463	STD0506224	13/04/2015	51851
OUC1176	STD0507478	16/04/2015	56650
NHW2464	STD0500616	23/04/2015	55500
OEI9272	STD0507434	30/04/2015	57380
LVH1899	STD0507459	15/04/2015	57380
NHH6345	STD0507805	22/04/2015	56731
OEI3208	STD0508519	24/04/2015	73662
LWC5999	STD0487784	27/04/2015	55500
NIO0172	STD0506225	13/04/2015	70481
ODU9284	STD0507479	16/04/2015	56650
IOD3487	STD0507893	23/04/2015	56650
OVY7249	STD0510929	30/04/2015	57380
IAG4722	STD0491742	15/04/2015	55500
OEG7842	STD0507806	22/04/2015	56731
LVW6429	STD0508520	24/04/2015	51851
NIT0252	STD0502243	28/04/2015	54790
OUE0663	STD0506226	13/04/2015	51851
LWC3521	STD0507480	16/04/2015	56650

NIJ5341	STD0500617	23/04/2015	51851
ODV1645	STD0510930	30/04/2015	57380
NIT0803	STD0491743	15/04/2015	55500
NIM9325	STD0507807	22/04/2015	56731
PIG4065	STD0508521	24/04/2015	73662
NIC9615	STD0502244	28/04/2015	54790
NHW7518	STD0506227	13/04/2015	51851
NIW2406	STD0507481	16/04/2015	56650
NIU6715	STD0491238	23/04/2015	73662
OVY3095	STD0510931	30/04/2015	57380
HPT8945	STD0507460	15/04/2015	57380
NHX0746	STD0507809	22/04/2015	56731
LVR6729	STD0508522	24/04/2015	51851
ODZ1963	STD0487785	27/04/2015	55500
OVW1343	STD0506228	13/04/2015	51851
PID2726	STD0507482	16/04/2015	56650
NIX7019	STD0491239	23/04/2015	51851
OVW7928	STD0510932	30/04/2015	56731
PIB5345	STD0507318	15/04/2015	56731
PIE9202	STDO507810	22/04/2015	56731
OEB8993	STD0508523	24/04/2015	51851
OUC1018	STD0509089	29/04/2015	70481
OUA3913	STD0506229	13/04/2015	51851
PIA8548	STD0507483	16/04/2015	56650
PIE0872	STD0507896	23/04/2015	56650
NIA3989	STD0510933	30/04/2015	56731
NIE1912	STD0491745	15/04/2015	60501
PID7186	STD0507811	22/04/2015	56731
ODY5113	STD0508524	24/04/2015	73662
NIE8432	STD0505959	29/04/2015	55500
LVO8798	STD0506230	13/04/2015	51851
ODV5717	STD0507484	16/04/2015	56650
OUC8748	STD0491240	23/04/2015	55500
OEE2255	STD0510934	30/04/2015	56731
NIH4934	STD0507461	15/04/2015	57380
LVI7868	STD0507812	22/04/2015	56731
PIF6085	STD0508525	24/04/2015	73662
LVG8033	STD0502245	18/04/2015	54790
LWG6598	STD0506231	13/04/2015	51851
NIG6481	STD0507485	16/04/2015	56650
NIF3862	STD0491241	23/04/2015	55500
OUD6104	STD0510936	30/04/2015	56731
OEF0288	STD0507319	15/04/2015	56731
OUC2074	STD0507813	22/04/2015	56731
OEB8013	STD0508526	24/04/2015	51851
HEO3567	STD0487786	27/04/2015	55500
NII4277	STD0508528	24/04/2015	54521
OVW0583	STD0506234	13/04/2015	55500
OUE1172	STD0506152	15/04/2015	55500
OPK5744	STD0507897	23/04/2015	56650
NIE5576	STD0510937	30/04/2015	56731
LVP8388	STD0507462	15/04/2015	57380
ODU8498	STD0507814	22/04/2015	56731
NIT9452	STD0508527	24/04/2015	51851

PIH3950	STD0505960	29/04/2015	73662
NID1240	STD0504038	13/04/2015	55500
PIB8627	STD0505057	15/04/2015	60412
OUE7199	STD0508113	23/04/2015	73662
PIJ9762	STD0510939	30/04/2015	56731
OEB4514	STD0507320	15/04/2015	56731
OUE5686	STD0506006	20/04/2015	73662
OEF7618	STD0504039	13/04/2015	55500
NIL9739	STD0505058	15/04/2015	51851
NIW4353	STD0508114	23/04/2015	73662
OUA6247	STD0510941	30/04/2015	56731
ODW8795	STD0507463	15/04/2015	57380
BOR1268	STD0506007	20/04/2015	73662
NIN3148	STD0508529	24/04/2015	73662
PIE6108	STD0505961	29/04/2015	55500
LWP6211	STD0504041	13/04/2015	55500
LVO3599	STD0507486	16/04/2015	56650
NIG6481	STD0507899	23/04/2015	56650
ODV0365	STD0510838	30/04/2015	57380
LWG9155	STD0507464	15/04/2015	57380
LVU6319	STD0506008	20/04/2015	57380
NIL4594	STD0508531	24/04/2015	55414
ODX9248	STD0504391	28/04/2015	54525
NHW7595	STD0504042	13/04/2015	55411
NIT5717	STD0507579	16/04/2015	56731
NIS5391	STD0508115	23/04/2015	73662
NIF1378	STD0419601	30/04/2015	55415
ODY2952	STD0507321	15/04/2015	56731
ODX6416	STD0506009	20/04/2015	57380
NIK7872	STD0508532	24/04/2015	60501
OUA3849	STD0487788	27/04/2015	55680
NIV0523	STD0504043	13/04/2015	55500
LWM3321	STD0505059	15/04/2015	51851
ODU5625	STD0508116	23/04/2015	73662
OEF6453	STD0505064	15/04/2015	51851
LVU3397	STD0419603	30/04/2015	55415
NHY2022	STD0507466	15/04/2015	57380
LWB8657	STD0507815	22/04/2015	56731
OUE4614	STD0506310	24/04/2015	73662
NIO4331	STD0504392	28/04/2015	54525
NIE7142	STD0504044	13/04/2015	55500
NIV8752	STD0505060	15/04/2015	51851
ODW8782	STD0508801	23/04/2015	51851
PIC4799	STD0419947	30/04/2015	55415
OEG2626	STD0507322	15/04/2015	56731
NII1054	STD0506010	20/04/2015	57380
LWH1630	STD0506311	24/04/2015	73662
NIU5662	STD0487789	27/04/2015	55680
NHV8122	STD0504045	13/04/2015	55500
HYN4440	STD0508802	23/04/2015	51851
ODX7920	STD0419948	30/04/2015	55415
OUC4944	STD0507353	15/04/2015	56731
ODU6049	STD0506011	20/04/2015	51851
NIH7804	STD0506313	24/04/2015	60412

LVX9934	STD0504393	28/04/2015	54600
OED8623	STD0504046	13/04/2015	55500
ODY3168	STD0505065	15/04/2015	51851
HYN4440	STD0508803	23/04/2015	51930
NIU8150	STD0419949	30/04/2015	55415
LWD7904	STD0507324	15/04/2015	56731
NIS6251	STD0507816	22/04/2015	56731
NIW5043	STD0506314	24/04/2015	60174
OEC3169	STD0504989	29/04/2015	55500
ODU3638	STD0504047	13/04/2015	55500
PID6732	STD0504595	15/04/2015	55413
ODU7674	STD0508804	23/04/2015	70301
NIT9671	STD0419950	30/04/2015	55415
NHY2022	STD0507467	15/04/2015	51851
NIS6599	STD0506012	20/04/2015	51851
NIC9165	STD0503369	24/04/2015	56300
OEF4619	STD0508851	28/04/2015	55250
LVL7846	STD0504048	13/04/2015	55500
NIN6876	STD0507580	16/04/2015	56731
ODZ3605	STD0508805	23/04/2015	51851
LVP0923	STD0419701	30/04/2015	57380
OVW8922	STD0507325	15/04/2015	56731
OEB5386	STD0506013	20/04/2015	57380
NIN1666	STD0503370	24/04/2015	70481
OEF2738	STD0504990	29/04/2015	55500
NIR2391	STD0504049	13/04/2015	55500
NIG3316	STD0504596	15/04/2015	55500
LWO7108	STD0508807	23/04/2015	55500
LVP0923	STD0419702	30/04/2015	58350
NIJ4506	STD0507326	15/04/2015	56731
PIA2558	STD0507818	22/04/2015	56731
OUB5769	STD0503371	24/04/2015	70301
OUC1294	STD0508852	28/04/2015	55250
NHV6275	STD0504050	13/04/2015	55500
LWC2944	STD0504597	15/04/2015	51851
LWO7108	STD0508808	23/04/2015	72930
ODZ6685	STD0418927	30/04/2015	60501
OEH9734	STD0507327	15/04/2015	56731
OEG6284	STD0507819	22/04/2015	56731
OUD8886	STD0503372	24/04/2015	70481
PID8067	STD0504991	29/04/2015	54521
OVW2499	STD0500565	13/04/2015	73662
NHU8505	STD0507581	16/04/2015	56731
ODV3952	STD0508809	23/04/2015	55500
ODZ6685	STD0418928	30/04/2015	70481
OED2199	STD0507328	15/04/2015	56731
NIV4346	STD0506014	20/04/2015	57380

NIL0538	STD0503373	24/04/2015	70301
OVY3547	STD0487790	27/04/2015	55680
OEE3993	STD0500566	13/04/2015	73662
OVY2725	STD0507582	16/04/2015	56731
OUD7742	STD0508810	23/04/2015	55500
LWN9953	STD0422490	30/04/2015	55500
PIB8020	STD0502115	15/04/2015	54790
OVX9458	STD0507820	22/04/2015	56731
NIL0538	STD0503374	24/04/2015	70481
NIP7090	STD0504992	29/04/2015	51851
ODV2141	STD0500568	13/04/2015	70481
LWG3812	STD0504598	15/04/2015	51851
OUD7742	STD0508812	23/04/2015	55250
NIS3844	STD0422491	30/04/2015	55500
NIE6212	STD0507468	15/04/2015	57380
LVL5073	STD0507821	22/04/2015	56731
NIX4540	STD0503375	24/04/2015	60174
NIF2436	STD0504993	29/04/2015	55500
PIH9981	STD0501487	13/04/2015	70481
LVX6638	STD0498760	18/04/2015	55500
ODY3794	STD0508813	23/04/2015	55500
OVW1829	STD0500695	30/04/2015	55500
OUD0674	STD0507330	15/04/2015	56731
OVW9002	STD0507822	22/04/2015	56731
NIL7896	STD0503376	24/04/2015	60412
LVO9584	STD0487791	27/04/2015	55680
BBF0171	STD0504132	13/04/2015	55500
NHZ2952	STD0502035	18/04/2015	54525
OUB8634	STD0508118	23/04/2015	73662
NIE2441	STD0422493	30/04/2015	54521
OEH2903	STD0503736	23/04/2015	54870
LVU6165	STD0507469	15/04/2015	57380
OEA4202	STD0507823	22/04/2015	56731
NIB8466	STD0503377	24/04/2015	57380
NIF1444	STD0487792	27/04/2015	55680
NIP5383	STD0505512	13/04/2015	70481
OEF8184	STD0507215	18/04/2015	54521
OEA8956	STD0508814	23/04/2015	51851
PID7896	STD0422494	30/04/2015	54521
OEE4723	STD0507331	15/04/2015	56731
LVH0436	STD0506015	20/04/2015	51851
LWN9541	STD0509201	24/04/2015	55500
NIV0814	STD0508855	28/04/2015	70301
NIK5947	STD0505514	13/04/2015	55680
PIE8965	STD0507585	16/04/2015	56731
NIE5794	STD0502247	30/04/2015	54790
PIG1761	STD0507470	15/04/2015	57380

KED6460	STD0507824	22/04/2015	56731
NIA0813	STD0509202	24/04/2015	55500
NIR8204	STD0500685	28/04/2015	55500
OUE5189	STD0505515	13/04/2015	70301
PIB3606	STD0507586	16/04/2015	56731
NIU6715	STD0503737	23/04/2015	55416
NIP8792	STD0502248	30/04/2015	54522
NIF2243	STD0507471	15/04/2015	57380
PIH1830	STD0507825	22/04/2015	56731
NHV7838	STD0509203	24/04/2015	55500
LVT0506	STD0504996	29/04/2015	55680
OVY3164	STD0505516	13/04/2015	55500
LVS1813	STD0507587	16/04/2015	56731
OUD4879	STD0508815	23/04/2015	51851
OEG6182	STD0502250	30/04/2015	55680
PIA1489	STD0507332	15/04/2015	56731
OEB1007	STD0506017	20/04/2015	57380
OVX5666	STD0500844	24/04/2015	54870
PIE2926	STD0500686	28/04/2015	73662
PIB2114	STD0505517	13/04/2015	55500
PIH2809	STD0507588	16/04/2015	56731
NHW2209	STD0508816	23/04/2015	51851
JFD2069	STD0500921	30/04/2015	52312
LVR0671	STD0507472	15/04/2015	57380
OUE6706	STD0503739	23/04/2015	73662
JTC5946	STD0507827	22/04/2015	56731
OEA6244	STD0504386	24/04/2015	57380
OEG8080	STD0487793	27/04/2015	55680
PIC0862	STD0505518	13/04/2015	55500
OUB6594	STD0507761	18/04/2015	57380
NIG2724	STD0503738	23/04/2015	73662
NHX8600	STD0505035	30/04/2015	73662
OVW5632	STD0507333	15/04/2015	56731
NIG0473	STD0507828	22/04/2015	56731
OUB2913	STD0504387	24/04/2015	57380
OEB2888	STD0487794	27/04/2015	55680
NIJ0544	STD0505519	13/04/2015	70301
PID1768	STD0507560	16/04/2015	56731
NIT9007	STD0505036	30/04/2015	73662
NHZ3808	STD0507473	15/04/2015	57380
LWH2560	STD0507829	22/04/2015	56731
ODZ4739	STD0504388	24/04/2015	68580
NIR1560	STD0487795	27/04/2015	55500
NIS0544	STD0505520	13/04/2015	70481
NHX8025	STD0507561	16/04/2015	56731
NIE4424	STD0508817	23/04/2015	51851
LVU9938	STD0505038	30/04/2015	70481

PIA4919	STD0507334	15/04/2015	56731
PIA7319	STD0507830	22/04/2015	56731
NIK7422	STD0510281	24/04/2015	56731
PIA1601	STD0487796	27/04/2015	55500
PIG5238	STD0503525	13/04/2015	60501
OUD3423	STD0507562	16/04/2015	56731
HUI8034	STD0508818	23/04/2015	51851
NQS5358	STD0505039	30/04/2015	73662
LVX1270	STD0507474	15/04/2015	57380
NIG4867	STD0507831	22/04/2015	56731
PIA3608	STD0510280	24/04/2015	56731
PIE2735	STD0500688	28/04/2015	73662
OEB4959	STD0497041	13/04/2015	55414
NHU5799	STD0507762	18/04/2015	57380
NIS1222	STD0503740	23/04/2015	70481
PIG5586	STD0508462	30/04/2015	70481
NIX1351	STD0502116	15/04/2015	54790
NID2995	STD0507832	22/04/2015	56731
OEH8725	STD0506294	24/04/2015	55415
PIG9302	STD0500689	28/04/2015	73662
NIK9442	STD0497042	13/04/2015	55414
LVU0058	STD0507563	16/04/2015	56731
NIS0478	STD0503741	23/04/2015	55414
OEC0537	STD0491497	30/04/2015	55680
NIG6560	STD0507475	15/04/2015	57380
NIJ3202	STD0507833	22/04/2015	56731
NHY0449	STD0506295	24/04/2015	55500
NRA3794	STD0508460	29/04/2015	57380
OEG6582	STD0503526	13/04/2015	60501
ODV6550	STD0507564	16/04/2015	56731
LVH8380	STD0506778	23/04/2015	73662
LVS2189	STD0500698	30/04/2015	51851
NIM0929	STD0507335	15/04/2015	56731
OVX5067	STD0507834	22/04/2015	56731
LWM2670	STD0506296	24/04/2015	55500
PID4576	STD0505130	28/04/2015	70481
PIF2258	STD0503527	13/04/2015	51851
OEI7932	STD0507565	16/04/2015	56731
OEC5176	STD0506779	23/04/2015	73662
NIP4904	STD0494641	30/04/2015	70481
LWM5849	STD0502117	15/04/2015	54790
MWL8656	STD0507836	22/04/2015	56731
ODU9284	STD0510764	24/04/2015	56650
LVK2180	STD0508608	29/04/2015	54525
OEB6597	STD0503529	13/04/2015	73662
LVT8538	STD0510762	24/04/2015	56650
JKN3246	STD0507566	16/04/2015	56731

ODY0234	STD0506780	23/04/2015	55500
OEA9167	STD0500699	30/04/2015	70721
OUC4123	STD0502118	15/04/2015	54790
PIC8671	STD0507837	22/04/2015	56731
OCG4478	STD0510763	24/04/2015	56650
NID2024	STD0435951	29/04/2015	61220
PIE0022	STD0502989	13/04/2015	60501
PIF2195	STD0507567	16/04/2015	56731
OVW8827	STD0506781	23/04/2015	73662
OUC0022	STD0500700	30/04/2015	73662
NHW8275	STD0507336	15/04/2015	56731
OEI1073	STD0507838	22/04/2015	56731
NIW3567	STD0505131	28/04/2015	55500
NHZ0726	STD0502991	13/04/2015	57380
LVN9690	STD0507765	18/04/2015	57380
OUE5143	STD0506782	23/04/2015	73662
NIN2905	STD0508230	30/04/2015	54600
OEC5733	STD0496600	15/04/2015	57380
JMH0850	STD0507839	22/04/2015	56731
LVS1917	STD0510752	24/04/2015	56650
NID2024	STD0435952	29/04/2015	70721
OUA5236	STD0502183	13/04/2015	55413
OEG7483	STD0507568	16/04/2015	56731
PIC1549	STD0506783	23/04/2015	73662
NIT5478	STD0510557	30/04/2015	58194
LVZ8596	STD0502119	15/04/2015	54790
NIT6832	STD0507841	22/04/2015	56731
ODY3907	STD0510753	24/04/2015	56650
OVY5335	STD0493685	29/04/2015	57380
LVH0487	STD0502184	13/04/2015	55413
NIX6655	STD0507766	18/04/2015	57380
LVP1162	STD0508751	23/04/2015	65640
OEF5555	STD0498379	30/04/2015	55680
KFS7365	STD0507401	15/04/2015	57380
LVL3150	STD0507843	22/04/2015	56731
PIB6604	STD0510754	24/04/2015	56650
ODW2319	STD0505132	28/04/2015	57380
OEC2969	STD0502185	13/04/2015	55413
OEE0929	STD0507767	18/04/2015	57380
LVU8855	STD0508752	23/04/2015	70721
LVT2338	STD0498380	30/04/2015	70301
NIU3253	STD0507337	15/04/2015	56731
NIP7536	STD0507844	22/04/2015	56731
NIM8838	STD0510755	24/04/2015	56650
LWB3289	STD0493686	29/04/2015	57380
OVY3432	STD0489452	13/04/2015	54525
OEG2056	STD0507768	18/04/2015	57380

ODU5345	STD0506716	23/04/2015	73662
NII4350	STD0489480	30/04/2015	55500
LVU0087	STD0507338	15/04/2015	56731
OUA6241	STD0507845	22/04/2015	56731
NIR9385	STD0510756	24/04/2015	56650
LVN2080	STD0509707	28/04/2015	55500
LWN4491	STD0489453	13/04/2015	55500
LWB9510	STD0507769	18/04/2015	57380
NIF6582	STD0508820	23/04/2015	51851
KJT6488	STD0511059	30/04/2015	54521
NIS6102	STD0507339	15/04/2015	56731
PIB4419	STD0507846	22/04/2015	56731
PIC1447	STD0510757	24/04/2015	56650
PID4515	STD0509708	28/04/2015	55500
OUE5450	STD0497043	13/04/2015	73662
NIR1489	STD0507569	16/04/2015	56731
PIE2051	STD0506717	23/04/2015	73662
LVU9589	STD0511060	30/04/2015	55500
PIE2149	STD0502120	15/04/2015	54790
OUA9030	STD0507847	22/04/2015	56731
PIB2621	STD0502238	28/04/2015	55680
PIA1735	STD0509709	28/04/2015	55500
LVS6440	STD0489454	13/04/2015	55500
OVX3858	STD0507770	18/04/2015	57380
PIF6468	STD0505454	23/04/2015	70481
NIJ4924	STD0502047	30/04/2015	70481
OVX6256	STD0500741	15/04/2015	53800
LWN5637	STD0507848	22/04/2015	56731
PID8254	STD0510013	25/04/2015	57380
OVY0209	STD0493687	29/04/2015	57380
NHV6377	STD0488668	13/04/2015	55500
NIM8196	STD0507771	18/04/2015	57380
OEB9811	STD0508435	23/04/2015	70481
LVN7041	STD0511062	30/04/2015	54521
OUE5964	STD0507402	15/04/2015	57380
NIR1196	STD0507850	22/04/2015	56731
ODY2728	STD0510014	25/04/2015	57380
OEG3686	STD0487797	27/04/2015	55680
OEG4898	STD0497044	13/04/2015	55500
OEH9386	STD0507570	16/04/2015	56731
OEE5192	STD0508436	23/04/2015	59910
BFE4190	STD0502048	30/04/2015	57380
LWM4290	STD0500742	15/04/2015	55500
OUA6173	STD0498765	22/04/2015	54525
OUA3708	STD0506381	28/04/2015	55500
ODX4741	STD0510015	25/04/2015	57380
NIF2032	STD0509711	28/04/2015	55500

PIA0726	STD0505013	13/04/2015	54521
NIK2252	STD0507571	16/04/2015	56731
NIV0433	STD0502216	23/04/2015	54790
NIR8370	STD0511063	30/04/2015	55500
PIB0284	STD0507403	15/04/2015	57380
ODY9206	STD0498766	22/04/2015	54525
PIJ6141	STD0510016	25/04/2015	57380
PIA3448	STD0487798	27/04/2015	55680
OUE8989	STD0505014	13/04/2015	55500
OVX1328	STD0507573	16/04/2015	51851
NII2001	STD0502217	23/04/2015	54790
PIC5344	STD0506102	13/04/2015	55500
OUA6200	STD0502049	30/04/2015	70301
NIO2276	STD0500743	15/04/2015	55500
LVH1523	STD0498767	22/04/2015	54525
OEB9519	STD0510017	25/04/2015	57380
LVL0366	STD0509712	28/04/2015	55500
OUE3734	STD0500570	14/04/2015	70481
OVW1842	STD0507574	16/04/2015	56731
FGJ9420	STD0502218	23/04/2015	55680
LWE8724	STD0502050	30/04/2015	70481
NIU5537	STD0503530	15/04/2015	73662
JDW4488	STD0498769	22/04/2015	54525
LVO0529	STD0510018	25/04/2015	57380
LVT5409	STD0506379	28/04/2015	55500
LVS7862	STD0506101	13/04/2015	55500
NIP2436	STD0507575	16/04/2015	56731
ODX9727	STD0508439	23/04/2015	59910
PID8547	STD0508963	30/04/2015	55500
OEG3028	STD0503531	15/04/2015	51852
NIT2905	STD0498770	22/04/2015	54525
OUE1434	STD0510020	25/04/2015	57380
NIL5216	STD0506380	28/04/2015	55500
NIP3997	STD0500571	14/04/2015	73662
PIA4694	STD0507551	16/04/2015	56731
NIG2608	STD0508440	23/04/2015	59910
PIC7436	STD0508964	30/04/2015	55413
PIG6577	STD0503532	15/04/2015	59910
NIN3753	STD0498772	22/04/2015	54525
NIT0917	STD0500675	26/04/2015	54523
OEH8139	STD0507552	16/04/2015	56731
NTO1112	STD0502219	23/04/2015	54790
PIG7066	STD0508965	30/04/2015	55500
LWC2589	STD0503533	15/04/2015	51851
JRE9004	STD0498773	22/04/2015	54525
OEC4789	STD0500676	26/04/2015	54523
NIM0719	STD0506382	28/04/2015	55500

OCB1191	STD0506103	13/04/2015	55500
LWO7885	STD0507553	16/04/2015	56731
NIU6840	STD0508441	23/04/2015	60174
PIF0277	STD0508966	30/04/2015	58192
NIN6595	STD0503367	15/04/2015	70481
NIV3479	STD0498774	22/04/2015	54525
LVP2876	STD0500677	26/04/2015	54523
ODW6316	STD0507026	29/04/2015	56731
NIV9884	STD0506105	13/04/2015	55413
OEB5296	STD0507772	18/04/2015	57380
NIT4224	STD0508442	23/04/2015	57380
PIB5356	STD0508967	30/04/2015	55500
NIV3101	STD0506457	15/04/2015	73662
OEF7234	STD0501766	22/04/2015	60412
NIL5721	STD0510022	25/04/2015	57380
NWV7877	STD0506384	28/04/2015	55500
PID6704	STD0506106	13/04/2015	55500
NHW4404	STD0507554	16/04/2015	56731
NIK1458	STD0508443	23/04/2015	51851
NID1283	STD0508968	30/04/2015	54521
OUA7457	STD0506459	15/04/2015	70481
NIT4663	STD0506018	20/04/2015	57380
NIT2758	STD0510023	25/04/2015	57380
NIA7406	STD0506385	28/04/2015	55500
NIN9185	STD0500572	14/04/2015	73662
PID7440	STD0507773	18/04/2015	57380
MCT0349	STD0502044	23/04/2015	54521
LVW2555	STD0508969	30/04/2015	55500
LVO8034	STD0506460	15/04/2015	51851
PIB8443	STD0506019	20/04/2015	57380
NII4488	STD0510024	25/04/2015	57380
ODX6839	STD0506386	28/04/2015	55500
NIF2759	STD0506107	13/04/2015	55500
OED0118	STD0507555	16/04/2015	56731
OEI4906	STD0502221	23/04/2015	54790
NHY2003	STD0508970	30/04/2015	55500
NIF0864	STD0507405	15/04/2015	57380
LVU0812	STD0498995	22/04/2015	70301
OEI3400	STD0510025	25/04/2015	57380
PIE4368	STD0507027	29/04/2015	56731
PIE2671	STD0506108	13/04/2015	55500
OEI8857	STD0507774	18/04/2015	57380
OVY0716	STD0502222	23/04/2015	54790
LVM2250	STD0502664	30/04/2015	55500
NHU5852	STD0507406	15/04/2015	57380
NHY4974	STD0488300	22/04/2015	70481
PII7189	STD0510026	25/04/2015	60412

NIV3304	STD0506388	28/04/2015	55500
OUB2279	STD0500839	14/04/2015	54600
NIG2286	STD0507556	16/04/2015	56731
LVS1779	STD0502225	23/04/2015	55680
PIB5429	STD0509006	30/04/2015	55500
NII4922	STD0506461	15/04/2015	51851
PIE3494	STD0502039	22/04/2015	55760
OVW5393	STD0510027	25/04/2015	57380
LWC4876	STD0501268	28/04/2015	54525
OEE0077	STD0506109	13/04/2015	55500
OUB3603	STD0507776	18/04/2015	57380
OVY7956	STD0498909	23/04/2015	54790
NID1436	STD0502929	30/04/2015	60501
NIV1118	STD0501922	25/04/2015	68580
KLO0558	STD0507408	15/04/2015	57380
LVL7471	STD0502040	22/04/2015	55500
ODV5623	STD0510163	25/04/2015	60412
LVV1272	STD0501269	28/04/2015	55680
NIN9276	STD0506304	14/04/2015	53800
PIF6130	STD0507777	18/04/2015	57380
NIJ9922	STD0505953	23/04/2015	55500
OEA7824	STD0504613	30/04/2015	70481
PIE1202	STD0506462	15/04/2015	73662
OVY5386	STD0502041	22/04/2015	55500
NIC5220	STD0498996	25/04/2015	55500
LWJ3141	STD0509002	27/04/2015	55500
NIM5975	STD0506110	13/04/2015	55500
NIL4246	STD0507778	18/04/2015	57380
PII0572	STD0510102	23/04/2015	57380
OEB7469	STD0501773	30/04/2015	55500
NID0291	STD0507409	15/04/2015	57380
ODZ7585	STD0502042	22/04/2015	55500
NIV1118	STD0501921	25/04/2015	70481
OEE4546	STD0509003	27/04/2015	55500
OUE3096	STD0506305	14/04/2015	55500
PIM1530	STD0507557	16/04/2015	56731
PID8275	STD0510103	23/04/2015	57380
LVT4605	STD0501774	30/04/2015	55500
LVW8577	STD0497997	15/04/2015	73662
NIJ7761	STD0502043	22/04/2015	55500
NIM2572	STD0501270	28/04/2015	55680
LWF8548	STD0486639	14/04/2015	55500
OVW2657	STD0507558	16/04/2015	56731
NWU2713	STD0508513	23/04/2015	73662
NIX7863	STD0501775	30/04/2015	54600
NIF6883	STD0507410	15/04/2015	57380
LVL2928	STD0502037	22/04/2015	55500

OEA6238	STD0501923	25/04/2015	70301
LWB4270	STD0501271	28/04/2015	55680
LWA0496	STD0491741	13/04/2015	55500
LVP4240	STD0507779	18/04/2015	57380
NIP6385	STD0508514	23/04/2015	73662
NHX8256	STD0506737	30/04/2015	51851
OEC0007	STD0497999	15/04/2015	73662
NIX4329	STD0505951	22/04/2015	60412
OEE8339	STD0498370	25/04/2015	70301
NIS6141	STD0488670	28/04/2015	55415
LVT3778	STD0503981	13/04/2015	73662
PIC7959	STD0507780	18/04/2015	57380
OEI1300	STD0508516	23/04/2015	55500
NIF2623	STD0511301	30/04/2015	70721
OUE2463	STD0498000	15/04/2015	73662
PIA6234	STD0505952	22/04/2015	60412
NHV7863	STD0498371	24/04/2015	70301
PID3656	STD0488671	28/04/2015	55412
LWD8034	STD0506306	14/04/2015	55500
OUC1170	STD0507782	18/04/2015	57380
ODW5376	STD0508517	23/04/2015	55500
OEG6412	STD0489479	30/04/2015	55500
NIS3398	STD0507411	15/04/2015	57380
NIO2319	STD0506291	22/04/2015	55500
NIF4844	STD0500592	26/04/2015	54523
NIV3986	STD0488672	28/04/2015	55412
HVX0799	STD0503982	13/04/2015	54600
PID0799	STD0504148	16/04/2015	70481
NIS6162	STD0478889	23/04/2015	55500
OEE4715	STD0509971	30/04/2015	55680
ODU1414	STD0505051	15/04/2015	51851
KFP1160	STD0506292	22/04/2015	55500
NHZ7295	STD0418603	26/04/2015	51851
NIH4791	STD0504654	28/04/2015	55500
NIQ7031	STD0486640	14/04/2015	55500
NHY6243	STD0507783	18/04/2015	57380
OVY4332	STD0478890	23/04/2015	55500
NII6850	STD0509972	30/04/2015	70481
LVR6688	STD0507412	15/04/2015	57380
OVX2735	STD0504822	22/04/2015	55500
NIA2183	STD0498372	25/04/2015	70301
NHY4090	STD0504655	28/04/2015	55500
OEC7402	STD0497430	13/04/2015	70481
LVP8981	STD0507784	18/04/2015	57380
NIX8221	STD0502045	23/04/2015	54521
AXR4649	STD0509973	30/04/2015	55500
LVQ1055	STD0505052	15/04/2015	51851

LWJ7491	STD0506407	23/04/2015	54521
OEF4726	STD0504823	22/04/2015	55500
ODX2832	STD0498373	25/04/2015	70301
NIS2618	STD0504656	28/04/2015	55500
ODW9207	STD0486641	14/04/2015	55500
PID0799	STD0504149	16/04/2015	68580
ODV6066	STD0502046	23/04/2015	54521
PIA2450	STD0509974	30/04/2015	60501
OEF0500	STD0507413	15/04/2015	57380
NHY0813	STD0504824	22/04/2015	55500
NIX5013	STD0500847	26/04/2015	52070
NHV4412	STD0500595	28/04/2015	55415
NIP4645	STD0503402	13/04/2015	54870
PIA3654	STD0504150	16/04/2015	73662
LVM9601	STD0509980	30/04/2015	55500
PIE2454	STD0478892	23/04/2015	55500
LVJ4939	STD0509975	30/04/2015	73662
HKV7212	STD0505053	15/04/2015	51851
LVU0218	STD0504826	22/04/2015	55500
LWN9510	STD0500848	26/04/2015	52070
LWD1055	STD0500596	28/04/2015	70481
NMY4239	STD0503403	13/04/2015	54870
OUB7364	STD0491746	16/04/2015	55413
NIB8665	STD0506404	23/04/2015	54527
LWC3477	STD0509976	30/04/2015	73662
HWS5588	STD0507414	15/04/2015	57380
PIC2548	STD0504827	22/04/2015	55500
PII5652	STD0506974	26/04/2015	70481
LWE4337	STD0509004	27/04/2015	55500
OUC2025	STD0498758	14/04/2015	60501
ODW6489	STD0507785	18/04/2015	57380
NIG5064	STD0506405	23/04/2015	54525
NID8961	STD0509977	30/04/2015	54525
OEC8818	STD0507501	15/04/2015	56731
PIC0124	STD0504828	22/04/2015	55500
NIL3464	STD0506975	26/04/2015	60501
OEA1240	STD0509005	27/04/2015	55500
OUC2025	STD0498759	14/04/2015	70481
OUD6507	STD0491747	16/04/2015	55413
OED2530	STD0478893	23/04/2015	55500
NHU4493	STD0509978	30/04/2015	55500
OUE4530	STD0505054	15/04/2015	70481
OVX1873	STD0504829	22/04/2015	55500
PIF3476	STD0500591	26/04/2015	54523
ODY3165	STD0500598	28/04/2015	70481
OUE2235	STD0506452	14/04/2015	73662
NIH6195	STD0507786	18/04/2015	57380

PIG2256	STD0478894	23/04/2015	55500
LVT9977	STD0509979	30/04/2015	55500
NIE0548	STD0507502	15/04/2015	56731
OUB7756	STD0504830	22/04/2015	70481
ODW1893	STD0508764	25/04/2015	70301
OVW1612	STD0509064	27/04/2015	55500
LWB7782	STD0502656	14/04/2015	60174
PIA6490	STD0507788	18/04/2015	57380
NIR0988	STD0507503	15/04/2015	56731
ODV4453	STD0508071	22/04/2015	55680
OUC8902	STD0508767	26/04/2015	70301
ODV1127	STD0503893	28/04/2015	70481
NIR7091	STD0506453	14/04/2015	73662
LVT8845	STD0491748	16/04/2015	55413
GUY5923	STD0478895	23/04/2015	55500
OVX5900	STD0509981	30/04/2015	55500
JUO5673	STD0507504	15/04/2015	56731
PID2759	STD0508072	22/04/2015	55680
OUC8902	STD0508768	26/04/2015	70481
ODY4274	STD0503894	28/04/2015	51851
HOH6624	STD0506454	14/04/2015	73662
ODV0377	STD0503895	28/04/2015	51851
NIK2317	STD0507789	18/04/2015	57380
OED1898	STD0506408	23/04/2015	54521
LWC5702	STD0509982	30/04/2015	55500
NHY2137	STD0507505	15/04/2015	56731
OUC3470	STDO508073	22/04/2015	55500
OUC8902	STD0508769	26/04/2015	57380
ODY8357	STD0509065	27/04/2015	55500
OCS6191	STD0504601	14/04/2015	55500
OVX9779	STD0507790	18/04/2015	57380
LWG2248	STD0478896	23/04/2015	55500
LWI7077	STD0509984	30/04/2015	55500
OUE2159	STD0505056	15/04/2015	51851
NIO2276	STD0508074	22/04/2015	55500
ODW1893	STD0508765	25/04/2015	58191
NHG6416	STD0503404	13/04/2015	54870
LVW1750	STD0507791	18/04/2015	57380
NIV6198	STD0505330	23/04/2015	54870
OEA6113	STD0509865	30/04/2015	70481
LVN4672	STD0507397	15/04/2015	51852
PID1878	STD0508075	22/04/2015	55500
ODW1893	STD0508766	25/04/2015	57380
NIH2381	STD0510235	29/04/2015	55500
NIR2286	STD0504602	14/04/2015	55500
NIR0849	STD0507792	18/04/2015	57380
NIF2988	STD0478897	23/04/2015	55500

NIR9749	STD0509866	30/04/2015	51851
NIR4137	STD0507399	15/04/2015	56731
NIE6131	STD0508076	22/04/2015	55680
PIA5265	STD0508219	25/04/2015	70301
OEI7602	STD0503896	28/04/2015	51851
OEB5502	STD0504363	14/04/2015	55500
PIB3260	STD0491750	16/04/2015	55413
OVW5823	STD0478898	23/04/2015	55500
NIS3998	STD0509867	30/04/2015	51851
ODW6895	STD0507400	15/04/2015	56731
OED1078	STD0508077	22/04/2015	70481
NIP8459	STD0508221	25/04/2015	70481
PIA3274	STD0510831	29/04/2015	57380
OEG8366	STD0504603	14/04/2015	55500
NIQ5699	STD0507793	18/04/2015	57380
LWB8747	STD0505331	23/04/2015	54870
NIN4439	STD0505282	14/04/2015	51851
NHZ9528	STD0509868	30/04/2015	55500
NHV5624	STD0507391	15/04/2015	56731
ODV5165	STD0508078	22/04/2015	55680
OEC5269	STD0510284	27/04/2015	56731
PIA0101	STD0510832	29/04/2015	57380
NQP2506	STD0504216	14/04/2015	64910
NIL6124	STD0507794	18/04/2015	57380
NIX9615	STD0505332	23/04/2015	54870
NHM2223	STD0509869	30/04/2015	55500
NIX5498	STD0507392	15/04/2015	56731
OEH8782	STD0508079	22/04/2015	55680
NIC0849	STD0510285	27/04/2015	56731
LVR1102	STD0508126	28/04/2015	73662
LVX2599	STD0504604	14/04/2015	54600
PIB1998	STD0506705	16/04/2015	73662
ODY5654	STD0464097	23/04/2015	55500
OEB5846	STD0511066	30/04/2015	55680
PIA7988	STD0507393	15/04/2015	56731
PIB3746	STD0506021	20/04/2015	57380
OEI6836	STD0508223	25/04/2015	70301
NID7575	STD0508132	28/04/2015	73662
ODY8011	STD0503405	13/04/2015	54870
LVS6244	STD0507795	18/04/2015	57380
NIU5925	STD0506112	23/04/2015	73662
OUE4273	STD0509870	30/04/2015	55500
LWC9513	STD0507394	15/04/2015	56731
OUA6876	STD0508080	22/04/2015	55680
LWJ4888	STD0510286	27/04/2015	56731
LVS8061	STD0508083	28/04/2015	55500
NIJ5341	STD0497859	14/04/2015	54521

NHY4122	STD0507796	18/04/2015	57380
NIX9615	STD0505332	23/04/2015	73662
NIM8239	STD0509871	30/04/2015	55500
ODU0813	STD0504141	15/04/2015	70481
PIC9652	STD0506022	20/04/2015	57380
NIC4950	STD0510287	27/04/2015	56731
LWD1055	STD0508084	28/04/2015	70481
NIS6291	STD0506351	14/04/2015	54870
OED2743	STD0507797	18/04/2015	57380
LVS6028	STD0506153	23/04/2015	64830
NQR3340	STD0509872	30/04/2015	55500
OEG0923	STD0507395	15/04/2015	56731
OVX3675	STD0508081	22/04/2015	55680
OEI6836	STD0508224	25/04/2015	70481
NHU8601	STD0509067	27/04/2015	55500
NIX9716	STD0489456	14/04/2015	55500
PIE1077	STD0506706	16/04/2015	51851
ODZ9254	STD0508821	23/04/2015	60330
NIK2881	STD0509873	30/04/2015	55500
OUC2808	STD0507465	15/04/2015	56731
NIU3846	STD0506513	22/04/2015	51851
NIK7116	STD0508225	25/04/2015	70301
LWD1055	STD0508085	28/04/2015	70721
NHY2421	STD0506352	14/04/2015	54870
ODX2192	STD0507798	18/04/2015	57380
LVQ5709	STD0508822	23/04/2015	51851
ODV4954	STD0511067	30/04/2015	70301
OEC2298	STD0507518	15/04/2015	56731
NIO7643	STD0506026	20/04/2015	57380
ODU2160	STD0510289	27/04/2015	56731
OEB3632	STD0510833	29/04/2015	57380
NIP3059	STD0490630	14/04/2015	70481
NID6140	STD0507799	18/04/2015	57380
NIA1297	STD0508823	23/04/2015	51851
NNA0410	STD0504221	30/04/2015	55680
PIG5732	STD0507519	15/04/2015	56731
ODW0625	STD0420005	22/04/2015	57380
PIC2342	STD0508226	25/04/2015	70301
LWD8468	STD0508086	28/04/2015	55500
NIL1869	STD0506353	14/04/2015	51851
ODV2726	STD0506708	16/04/2015	51851
PIJ5591	STD0508082	23/04/2015	70481
OEB5572	STD0505544	30/04/2015	54100
LWG4497	STD0507521	15/04/2015	51852
OVW7007	STD0421250	22/04/2015	70481
OEF8314	STD0509120	25/04/2015	73662
OEG3114	STD0508087	28/04/2015	51851

OGH6790	STD0506354	14/04/2015	73662
NIP0224	STD0506710	16/04/2015	54521
NIJ8767	STD0508826	23/04/2015	73661
LVI3553	STD0504222	30/04/2015	55500
PIF4331	STD0507522	15/04/2015	56731
OUE9267	STD0419406	22/04/2015	70481
NIF6482	STD0509121	25/04/2015	57380
OEB5702	STD0508088	28/04/2015	55500
PID8196	STD0506303	14/04/2015	55500
OVX2287	STD0506711	16/04/2015	73662
NIJ8767	STD0508827	23/04/2015	51930
LVV6969	STD0504223	30/04/2015	55500
ODY5790	STD0507525	15/04/2015	51852
ODX0320	STD0418365	22/04/2015	70481
NIW0102	STD0510290	27/04/2015	56731
HPH3309	STD0506664	29/04/2015	64830
NIP8876	STD0505279	14/04/2015	51851
PIB7434	STD0506712	16/04/2015	60174
NIC9743	STD0508828	23/04/2015	51851
PIC5554	STD0509379	30/04/2015	73662
LVK2477	STD0507526	15/04/2015	51852
OEB1440	STD0418370	22/04/2015	70481
NIA0832	STD0510291	27/04/2015	51851
ODU2512	STD0510834	29/04/2015	57380
PIB4315	STD0503408	13/04/2015	54870
NII3038	STD0501566	16/04/2015	70481
OVW4356	STD0504087	23/04/2015	54521
LVX7879	STD0509380	30/04/2015	55500
NIU4227	STD0435770	15/04/2015	56731
LWB5724	STD0506027	20/04/2015	57380
NIC0652	STD0510292	27/04/2015	56731
LWM0351	STD0508089	28/04/2015	55500
PIE4764	STD0505280	14/04/2015	70481
LWC1468	STD0424767	16/04/2015	55500
OAR0959	STD0509751	23/04/2015	55680
PID6357	STD0509383	30/04/2015	55500
PIA5190	STD0435771	15/04/2015	56731
LWC9503	STD0506028	20/04/2015	57380
LWC6987	STD0510293	27/04/2015	56731
NIX0865	STD0506665	29/04/2015	55500
OVW4938	STD0504582	13/04/2015	54521
NIE6067	STD0418924	16/04/2015	60501
NIH8808	STD0508208	23/04/2015	55500
OUB7290	STD0509385	30/04/2015	55500
NIQ0417	STD0435772	15/04/2015	56731
NIR8231	STD0422466	22/04/2015	55415
NIL1204	STD0509122	25/04/2015	57380

OUD6394	STD0506666	29/04/2015	55500
NIV9393	STD0418925	16/04/2015	60412
NIM2293	STD0509752	23/04/2015	55680
OED8775	STD0509386	30/04/2015	60501
MUJ5751	STD0435774	15/04/2015	56731
NIK7766	STD0422467	22/04/2015	55415
PIA8838	STD0510294	27/04/2015	56731
LVR9987	STD0510835	29/04/2015	57380
LVZ8012	STD0505283	14/04/2015	51851
OUE3440	STD0418926	16/04/2015	70481
NZU1454	STD0509753	23/04/2015	55500
LVP6424	STD0509387	30/04/2015	55500
NIK3801	STD0435775	15/04/2015	56731
NIP5714	STD0506030	20/04/2015	57380
MXL3315	STD0510295	27/04/2015	56731
LVU3396	STD0510837	29/04/2015	57380
PID9316	STD0504583	13/04/2015	54521
ENP1977	STD0419927	16/04/2015	55413
NHY0813	STD0509754	23/04/2015	55680
NIK7640	STD0509388	30/04/2015	55500
PID1327	STD0500574	17/04/2015	73662
OUB6793	STD0422468	22/04/2015	55415
OEF9360	STD0510296	27/04/2015	56731
PID7878	STD0509068	27/04/2015	55680
NIT9785	STD0506356	14/04/2015	53800
NHX7303	STD0419929	16/04/2015	55413
LVN3300	STD0508211	23/04/2015	55414
NHW7034	STD0422470	22/04/2015	55415
NII8222	STD0510297	27/04/2015	56731
OEF9389	STD0508561	29/04/2015	55500
NIW9466	STD0504584	13/04/2015	55500
OUC9427	STD0419930	16/04/2015	55415
OEA0344	STD0508212	23/04/2015	55414
PIE6600	STD0492111	30/04/2015	73662
OUA2967	STD0495673	17/04/2015	55500
LWK2747	STD0249138	22/04/2015	73662
ODX4065	STD0510298	27/04/2015	51851
NIL1466	STD0508562	29/04/2015	55500
LWJ3047	STD0504585	13/04/2015	55500
NIK6325	STD0419931	16/04/2015	55415
NIH2136	STD0508213	23/04/2015	73740
LWJ6641	STD0506824	30/04/2015	55500
LWF5058	STD0435777	15/04/2015	56731
LWA4004	STD0422471	20/04/2015	55415
NIQ6126	STD0510299	27/04/2015	51851
ODU2167	STD0509069	27/04/2015	55500
OEH4463	STD0506357	14/04/2015	70301

ODV7212	STD0419932	16/04/2015	55415
OEB9708	STD0500581	23/04/2015	73662
PIE8321	STD0506825	30/04/2015	55500
NHV2775	STD0435778	15/04/2015	56731
NIE6018	STD0498761	22/04/2015	54521
OUD5243	STD0509123	25/04/2015	57380
OVW7800	STD0506667	29/04/2015	55500
OUD0294	STD0502992	14/04/2015	70481
OVY8403	STD0419933	16/04/2015	55415
NIS4379	STD0500582	23/04/2015	73662
NIS0493	STD0506392	30/04/2015	70481
LVU3132	STD0506713	17/04/2015	73662
PID2707	STD0422472	22/04/2015	55415
HNA2166	STD0510851	27/04/2015	51851
LVW9839	STD0506668	29/04/2015	55500
NIL6722	STD0502993	14/04/2015	70301
OEF0783	STD0505169	19/04/2015	58192
OVW8782	STD0500583	23/04/2015	51851
PIG7191	STD0509161	30/04/2015	57380
MIN6680	STD0435779	15/04/2015	56731
OEH8525	STD0422473	22/04/2015	55415
ODX9783	STD0510852	27/04/2015	56731
OEH8855	STD0506669	29/04/2015	55500
NIL6722	STD0502994	14/04/2015	60174
OEF0783	STD0505170	19/04/2015	52151
OUA0236	STD0422479	23/04/2015	55415
ODV3012	STD0509614	27/04/2015	51851
OEF6627	STD0435780	15/04/2015	56731
ODV1666	STD0490922	22/04/2015	70481
PIE0497	STD0510853	27/04/2015	56731
OEA7827	STD0508563	29/04/2015	55500
NIV4605	STD0500737	14/04/2015	55415
OEH3856	STD0505171	19/04/2015	51851
LVW5249	STD0422480	23/04/2015	55500
NIN4760	STD0509615	27/04/2015	51851
LWC7294	STD0435781	15/04/2015	56731
OEH6395	STD0422475	22/04/2015	55415
OEA3352	STD0509125	25/04/2015	57380
NHX4890	STD0509071	27/04/2015	55500
LVY5952	STD0504586	13/04/2015	73662
NIH4158	STD0502449	16/04/2015	51851
OVW8819	STD0500585	23/04/2015	73662
LWA1187	STD0509617	27/04/2015	56222
NIA0735	STD0435782	15/04/2015	56731
OUC6766	STD0422476	22/04/2015	55415
NIV7535	STD0509126	25/04/2015	57380
NIL7523	STD0508090	28/04/2015	55500

NIL2862	STD0505286	14/04/2015	56731
OEH3856	STD0505172	19/04/2015	52070
NIB6140	STD0492113	30/04/2015	58196
PIA1334	STD0418371	23/04/2015	55500
NID6496	STD0506062	27/04/2015	73662
NIK1397	STD0435783	15/04/2015	56731
OUD5022	STD0508112	22/04/2015	73662
OEB9999	STD0510854	27/04/2015	56731
OVW1503	STD0508564	29/04/2015	55500
NIV0400	STD0500738	14/04/2015	60412
NIU3764	STD0506051	16/04/2015	51851
LVU3798	STD0509755	23/04/2015	55680
OUA1504	STD0506064	28/04/2015	51851
NID4354	STD0435784	15/04/2015	56731
OUD6457	STD0504653	22/04/2015	70301
OVX8626	STD0510855	27/04/2015	56731
NIO2965	STD0508092	28/04/2015	55500
NHY1011	STD0500739	14/04/2015	70301
NIM2850	STD0506053	16/04/2015	51851
OEE9356	STD0418372	23/04/2015	70481
NIW5913	STD0509163	30/04/2015	73662
KKH3335	STD0435785	15/04/2015	56731
PIJ2368	STD0249142	22/04/2015	70481
PIE0084	STD0510856	27/04/2015	56731
NIO1583	STD0506670	29/04/2015	55500
NIL6582	STD0505288	14/04/2015	56731
LVR2725	STD0506054	16/04/2015	73662
LVY8808	STD0418373	23/04/2015	55500
NHT4635	STD0509164	30/04/2015	73662
PIE0012	STD0435786	15/04/2015	56731
NIG3255	STD0422477	22/04/2015	55415
LWN6686	STD0510857	27/04/2015	56731
NIN0609	STD0508093	28/04/2015	55500
NHY1011	STD0500740	14/04/2015	60174
NIA5441	STD0506055	16/04/2015	70301
LVX7544	STD0509756	23/04/2015	55680
OEH6287	STD0509165	30/04/2015	73662
LVS4519	STD0435787	15/04/2015	56731
PII7389	STD0249143	22/04/2015	70481
OUC8007	STD0510858	27/04/2015	56731
OEE3223	STD0504447	27/04/2015	55500
ADU7219	STD0504587	13/04/2015	53800
NIA5441	STD0506056	16/04/2015	60174
NIS7916	STD0423126	23/04/2015	54521
OEF6529	STD0506065	28/04/2015	51851
NIV0527	STD0455244	17/04/2015	60501
OEA9514	STD0249144	22/04/2015	70301

OEG9176	STD0509127	25/04/2015	57380
NIB1434	STD0506671	29/04/2015	55500
ODY7881	STD0497995	14/04/2015	73662
NHW0635	STD0504737	16/04/2015	54600
OUC4035	STD0509757	23/04/2015	55500
NHW0035	STD0506067	28/04/2015	51851
OVW0486	STD0435788	15/04/2015	56731
NIG6224	STD0507198	22/04/2015	57380
OUD9457	STD0509128	25/04/2015	70481
LVR1575	STD0504449	27/04/2015	55500
LVL7715	STD0497996	14/04/2015	73662
OEH3856	STD0505174	19/04/2015	52742
OEH8062	STD0423127	23/04/2015	54521
ODY2451	STD0506068	28/04/2015	51851
OVY4092	STD0435789	15/04/2015	56731
OUB1954	STD0507199	22/04/2015	57380
NIV7535	STD0506653	25/04/2015	57380
OVW0610	STD0508094	28/04/2015	55500
NID8442	STD0489455	14/04/2015	58192
NIJ4275	STD0505176	19/04/2015	70481
PIA2309	STD0423128	23/04/2015	54521
LVN8373	STD0506070	28/04/2015	51851
OVW0885	STD0507340	15/04/2015	56731
OEE8374	STD0507200	22/04/2015	57380
OEA3352	STD0506654	25/04/2015	57380
PID8642	STD0508566	29/04/2015	55500
NHZ7826	STD0501189	14/04/2015	70301
OUB8882	STD0504738	16/04/2015	55413
OVX2735	STD0509758	23/04/2015	55500
LWB4121	STD0509167	30/04/2015	73662
NIU6766	STD0503818	17/04/2015	54600
LVZ7396	STD0501489	22/04/2015	55416
PIF6422	STD0506655	25/04/2015	57380
PIH0769	STD0508567	29/04/2015	55500
LWM1900	STD0506308	14/04/2015	55413
NIV4195	STD0504739	16/04/2015	59910
OVX3366	STD0423129	23/04/2015	54521
NIK4969	STD0509169	30/04/2015	73662
PID6119	STD0423117	17/04/2015	55500
KLO0558	STD0501490	22/04/2015	55416
NHX7782	STD0510859	27/04/2015	56731
NIG5186	STD0506672	29/04/2015	54870
OEH3614	STD0501190	14/04/2015	70301
OVY3138	STD0500918	16/04/2015	73662
PIG1672	STD0509760	23/04/2015	55500
NIV2841	STD0509619	29/04/2015	54870
LWN9041	STD0507342	15/04/2015	56731

OEI9329	STD0501491	22/04/2015	70481
PFE8744	STD0510860	27/04/2015	56731
OEF1296	STD0509401	27/04/2015	55413
OUE1642	STD0506309	14/04/2015	55413
PIA2983	STD0506901	16/04/2015	54525
OEH0945	STD0423123	23/04/2015	70481
OEG9045	STD0509722	30/04/2015	54870
NIE5521	STD0507344	15/04/2015	56731
OVW2499	STD0501492	22/04/2015	55414
NIV1367	STD0506656	25/04/2015	57380
PID8108	STD0506673	29/04/2015	54870
PIC2354	STD0497046	14/04/2015	73662
OUA9150	STD0505177	19/04/2015	70481
NIN9042	STD0423124	23/04/2015	70481
LWA1159	STD0509620	29/04/2015	54870
OGH8530	STD0506925	16/04/2015	55680
OVW2499	STD0501493	22/04/2015	51851
OEG7093	STD0510863	27/04/2015	56731
OUD4870	STD0491492	28/04/2015	54870
PID0154	STD0506255	14/04/2015	55500
OEF2249	STD0506902	16/04/2015	54525
LVL8906	STD0509762	23/04/2015	55500
PIF2476	STD0509621	29/04/2015	54870
PID9988	STD0507346	15/04/2015	56731
NIS6616	STD0501494	22/04/2015	57380
NIA5544	STD0510864	27/04/2015	56731
PID6049	STD0491493	28/04/2015	54522
ODZ2995	STD0506256	14/04/2015	70481
OEF9004	STD0497865	16/04/2015	60412
LVR9290	STD0423125	23/04/2015	70301
OEH6444	STD0509723	30/04/2015	60501
PIA3450	STD0506926	16/04/2015	55680
PIE3825	STD0498908	22/04/2015	55500
OEI7275	STD0508396	25/04/2015	54522
LWO6668	STD0491494	28/04/2015	55680
LVJ8545	STD0485097	14/04/2015	70481
NIS1222	STD0505178	19/04/2015	70301
OEB4002	STD0509763	23/04/2015	55680
PIF1657	STD0509622	29/04/2015	51851
LWL5294	STD0506927	16/04/2015	55680
KGM7961	STD0501568	22/04/2015	73662
NIF1800	STD0510865	27/04/2015	56731
OEI3542	STD0508569	29/04/2015	54100
NIP6971	STD0506257	14/04/2015	56731
LVW9191	STD0502658	16/04/2015	54870
OUA6078	STD0422482	23/04/2015	55500
PIB3401	STD0509623	29/04/2015	55680

LVM8427	STD0507347	15/04/2015	56731
NIK5924	STD0508136	30/04/2015	73662
NIX8738	STD0489472	22/04/2015	70301
LWE7951	STD0508397	25/04/2015	70481
OVY0250	STD0491495	28/04/2015	54870
NIV9128	STD0485098	14/04/2015	60174
PIE2638	STD0500841	20/04/2015	60412
OEB6667	STD0422483	23/04/2015	55500
NHZ9418	STD0511209	30/04/2015	60501
ODX0969	STD0507348	15/04/2015	56731
NHU2459	STD0498763	22/04/2015	70481
ODU5173	STD0508398	25/04/2015	57380
NIX8963	STD0509402	27/04/2015	54870
OUE4710	STD0500569	14/04/2015	73662
NIX3109	STD0423116	16/04/2015	70481
GUY5923	STD0506514	23/04/2015	51851
OEF1962	STD0511210	30/04/2015	73662
LVW4656	STD0506801	17/04/2015	55500
ODZ5919	STD0249141	22/04/2015	70301
HPG0708	STD0508399	25/04/2015	54870
NHV6075	STD0507020	28/04/2015	56731
JGT9012	STD0504427	15/04/2015	55500
NIS1222	STD0505179	19/04/2015	70481
NIS6162	STD0504832	23/04/2015	55500
LVP2766	STD0509624	29/04/2015	51851
NID7196	STD0498367	16/04/2015	60412
PII7389	STD0249145	22/04/2015	70301
LWE8194	STD0510867	27/04/2015	56731
OEC9112	STD0506675	29/04/2015	55413
NIL3842	STD0504428	15/04/2015	60501
PIB2645	STD0502203	20/04/2015	54522
LVS3991	STD0501868	23/04/2015	72930
NIF3852	STD0509626	29/04/2015	54870
NIE8983	STD0507350	15/04/2015	56731
OUA2326	STD0503699	22/04/2015	57380
OUB3460	STD0508400	25/04/2015	55500
PIG2920	STD0486649	27/04/2015	73662
NHU5251	STD0504429	15/04/2015	55500
OEE7685	STD0502205	20/04/2015	55680
ODX4728	STD0506516	23/04/2015	58193
OUA7072	STD0511211	30/04/2015	59910
NIW1816	STD0506802	17/04/2015	55500
NIN5486	STD0503700	22/04/2015	57380
OEI5292	STD0510866	27/04/2015	56731
LVV8721	STD0506676	29/04/2015	55413
LVR8799	STD0505290	14/04/2015	54870
PID6121	STD0502206	20/04/2015	55680

NHZ4105	STD0504833	23/04/2015	55500
NIC8063	STD0509627	29/04/2015	54870
NIG1161	STD0506264	16/04/2015	54521
OEH5147	STD0508451	22/04/2015	57380
NIN8377	STD0510868	27/04/2015	56731
ODU4560	STD0507021	28/04/2015	56731
PIE2346	STD0506248	14/04/2015	70301
OUA3803	STD0502211	20/04/2015	54790
NIK7309	STD0505295	23/04/2015	54521
NIH3499	STD0509628	29/04/2015	73662
NIK7663	STD0507378	15/04/2015	51852
LWG6734	STD0508452	22/04/2015	57380
LWI9812	STD0504607	25/04/2015	55500
OEG7549	STD0506677	29/04/2015	73662
NIR5578	STD0497998	14/04/2015	73662
OVW3187	STDO489463	16/04/2015	68661
OUD3339	STD0505296	23/04/2015	54521
LVS6014	STD0509631	29/04/2015	51851
LVU8386	STD0505164	17/04/2015	55413
NIW8331	STD0508453	22/04/2015	57380
LVM3627	STD0504608	25/04/2015	55500
OEF6696	STD0507022	28/04/2015	56731
OOV5220	STD0505291	14/04/2015	54870
NIC3764	STD0489464	16/04/2015	68661
NIQ7194	STD0504834	23/04/2015	55500
ODX6258	STD0509632	29/04/2015	51851
NIC5057	STD0505165	17/04/2015	51851
NIC0297	STD0503226	22/04/2015	73662
NIE6954	STD0510870	27/04/2015	56731
OEF2386	STD0486650	27/04/2015	55500
NPR1532	STD0491477	20/04/2015	54790
OEE7253	STD0482174	23/04/2015	51851
PIE2346	STD0506249	14/04/2015	70481
OUE1944	STD0509634	29/04/2015	73662
LVL0508	STD0506265	16/04/2015	53800
NIC0297	STD0503227	22/04/2015	51851
PID8290	STD0510871	27/04/2015	56731
LWL8101	STD0507024	28/04/2015	56731
PID1339	STD0489465	16/04/2015	55500
NIW2679	STD0506515	23/04/2015	60174
NIB8275	STD0505293	14/04/2015	54870
PIF9777	STD0509635	29/04/2015	51851
LWG5507	STD0507382	15/04/2015	51851
OVX5179	STD0503229	22/04/2015	55680
OVW3605	STD0504610	25/04/2015	55500
OUA4346	STD0508001	27/04/2015	70481
OUB3933	STD0506277	19/04/2015	60412

NIK5533	STD0504835	23/04/2015	54521
ODU0018	STD0503721	14/04/2015	54870
ODX8976	STD0511212	30/04/2015	73662
LWF8086	STD0507383	15/04/2015	51851
ODX8003	STD0503234	22/04/2015	55680
LWJ5087	STD0506315	25/04/2015	51851
NIC8009	STD0508002	27/04/2015	73662
NIS3736	STD0506704	16/04/2015	51851
LVT5995	STD0422484	23/04/2015	55500
LVL5299	STD0503723	14/04/2015	73662
OEB1270	STD0511213	30/04/2015	73662
OEE5219	STD0507384	15/04/2015	51851
PIG2738	STD0500842	22/04/2015	54600
PIE8648	STD0510872	27/04/2015	56731
LVR1074	STD0507029	28/04/2015	56731
NIG4861	STD0507578	16/04/2015	56731
ODW8136	STD0482175	23/04/2015	51851
OUE5717	STD0503724	14/04/2015	54600
OUD3250	STD0509636	29/04/2015	51851
PIE0719	STD0502214	22/04/2015	55680
NHQ1813	STD0510873	27/04/2015	56731
OEF2656	STD0505166	17/04/2015	55500
NID6942	STD0508003	27/04/2015	73662
NIF3970	STD0491479	20/04/2015	54870
OVW1532	STD0504836	23/04/2015	54521
PIH9191	STD0503366	14/04/2015	57380
NIM2407	STD0511214	30/04/2015	51851
LVJ2232	STD0502215	22/04/2015	54790
NIG2286	STD0510874	27/04/2015	56731
PIE8364	STD0507376	15/04/2015	51851
PIA0411	STD0507030	28/04/2015	56731
NIG9081	STD0500575	20/04/2015	51851
NIX8514	STD0422478	23/04/2015	55500
NIT1235	STD0504430	15/04/2015	55500
OEI9304	STD0509637	29/04/2015	73662
PIF7065	STD0508433	22/04/2015	57380
NHV0510	STD0506316	25/04/2015	51851
LVO8034	STD0507377	15/04/2015	51851
ODZ3288	STD0508571	29/04/2015	54100
PIB8648	STD0502347	20/04/2015	55414
NIT0122	STD0504837	23/04/2015	55680
NIM0911	STD0506455	14/04/2015	73662
NIV0419	STD0509638	29/04/2015	73662
PIC2506	STD0508434	22/04/2015	57380
NID7348	STD0506317	25/04/2015	70481
NIF1719	STD0507380	15/04/2015	51852
LWJ8683	STD0507031	28/04/2015	56731

ODV5950	STD0502348	20/04/2015	55414
NIO4780	STD0418377	23/04/2015	55500
OEE1172	STD0506456	14/04/2015	70481
OED5464	STD0511215	30/04/2015	51851
PIE0830	STD0491483	22/04/2015	54522
PIA9621	STD0506318	25/04/2015	70301
OSB4039	STD0503276	16/04/2015	73662
ODU9369	STD0510901	28/04/2015	56731
NIK9890	STD0418376	23/04/2015	55500
NIV1105	STD0504431	15/04/2015	55500
OEE6543	STD0502349	20/04/2015	55414
LWI7224	STD0511216	30/04/2015	51851
LWI1867	STD0500580	22/04/2015	51851
OVY3724	STD0510875	27/04/2015	56731
NIT7496	STD0507381	15/04/2015	51851
LWE3671	STD0508602	27/04/2015	60174
ODU5555	STD0504838	23/04/2015	55680
NIM9255	STD0497431	14/04/2015	54870
PIH1971	STD0507577	16/04/2015	56731
PIB6184	STD0511217	30/04/2015	73662
EFB1239	STD0504486	22/04/2015	54522
PIA9621	STD0506319	25/04/2015	70481
NIR0743	STD0507507	15/04/2015	56731
OUE0009	STD0510902	28/04/2015	56731
PIG0702	STD0503885	23/04/2015	51851
NHX6194	STD0497432	14/04/2015	55500
NIU5077	STD0505181	20/04/2015	73662
PIA3523	STD0509640	30/04/2015	73662
OEE0222	STD0497495	22/04/2015	54790
ODX7818	STD0510876	27/04/2015	56731
ODU2454	STD0507508	15/04/2015	56731
NIW2411	STD0506390	29/04/2015	70481
OGU6760	STD0418375	23/04/2015	55500
OUE5717	STD0503725	14/04/2015	54521
OEB9811	STD0505182	20/04/2015	70481
PIB5609	STD0511218	30/04/2015	55500
OUD9546	STD0503534	22/04/2015	51851
LVO9066	STD0510877	27/04/2015	56731
PIA1589	STD0507509	15/04/2015	56731
NIH6543	STD0510903	28/04/2015	56731
NIG0624	STD0504839	23/04/2015	55680
NIG4644	STD0497433	14/04/2015	55500
OEC5176	STD0507590	16/04/2015	56731
PIH6841	STD0511219	30/04/2015	73662
NIS2450	STD0506320	25/04/2015	68580
OEF2066	STD0507510	15/04/2015	56731
OUD9546	STD0503535	22/04/2015	73662

OEA9556	STD0506391	29/04/2015	51851
ODZ4538	STD0503886	23/04/2015	73662
NIO1583	STD0503092	14/04/2015	55413
JIK5166	STD0507544	16/04/2015	51851
OUE3882	STD0509641	30/04/2015	54870
NIS2450	STD0506321	25/04/2015	70481
ODV1143	STD0505167	17/04/2015	58193
OEH1986	STD0503536	22/04/2015	73662
ODZ0219	STD0508603	27/04/2015	56731
OEI2048	STD0418374	23/04/2015	55500
NHW7595	STD0503093	14/04/2015	54600
PIB9328	STD0505183	20/04/2015	73662
OUE0520	STD0511220	30/04/2015	73662
LWB3449	STD0509301	25/04/2015	54525
LVL8260	STD0505168	17/04/2015	55500
NIG5655	STD0503537	22/04/2015	51851
OUA4048	STD0510904	28/04/2015	56731
NIA1413	STD0504840	23/04/2015	55680
OUD4140	STD0497434	14/04/2015	55500
LVI7464	STD0507545	16/04/2015	56731
NIM9688	STD0504320	30/04/2015	54527
PIA1100	STD0506720	27/04/2015	55500
OUA4708	STD0507511	15/04/2015	56731
OFG7360	STD0503538	22/04/2015	51852
OEE5520	STD0510905	28/04/2015	56731
OUA3393	STD0506367	23/04/2015	55680
LVZ4846	STD0497435	14/04/2015	55500
OED4845	STD0478868	20/04/2015	51851
OEI6572	STD0509645	30/04/2015	54870
NIU9333	STD0509302	25/04/2015	54525
OEC1059	STD0503277	16/04/2015	70301
NIO6197	STD0503539	22/04/2015	51851
PIE0777	STD0508604	27/04/2015	57380
NIJ6768	STD0497436	14/04/2015	55500
NIQ7459	STD0505185	20/04/2015	70721
ODY9501	STD0504841	23/04/2015	55680
NIH8790	STD0509646	30/04/2015	54870
NIT4286	STD0505539	27/04/2015	54870
ODU2585	STD0507512	15/04/2015	56731
NIJ9943	STD0503540	22/04/2015	73662
MTR3997	STD0510906	28/04/2015	56731
LWM3798	STD0503094	14/04/2015	55414
PIB1056	STD0478870	20/04/2015	73662
OUC9962	STD0506518	23/04/2015	70301
PIF5897	STD0505964	30/04/2015	55500
NHZ0544	STD0509303	25/04/2015	54525
NIJ3291	STD0505020	16/04/2015	54600

OVW1555	STD0503541	22/04/2015	51851
PIC4900	STD0508605	27/04/2015	55500
ODZ6264	STD0497437	14/04/2015	55500
OUE7416	STD0505186	20/04/2015	70481
OUD8794	STD0506369	23/04/2015	60174
NIG4807	STD0505965	30/04/2015	55500
NIP7511	STD0505540	27/04/2015	54870
NHO8729	STD0507513	15/04/2015	56731
PID2457	STD0506936	22/04/2015	55680
LVS7525	STD0509714	29/04/2015	51930
NIF6229	STD0497438	14/04/2015	55500
LVF4511	STD0478871	20/04/2015	51851
PIC1965	STD0506517	23/04/2015	54521
NIQ5981	STD0509647	30/04/2015	54870
LWB2432	STD0505541	27/04/2015	54870
ODV4912	STD0507514	15/04/2015	51852
NIW7028	STD0506937	22/04/2015	56650
ODV6881	STD0508606	27/04/2015	55500
NHU5278	STD0503095	14/04/2015	55414
OUE7416	STD0505187	20/04/2015	68580
PIC2400	STD0504843	23/04/2015	55680
LVW6727	STD0505966	30/04/2015	55500
NIR6498	STD0506463	17/04/2015	51851
KHA2893	STD0506938	22/04/2015	56225
PIE5985	STD0505363	25/04/2015	73662
NIS5288	STD0510907	28/04/2015	56731
PIC4569	STD0503409	14/04/2015	73662
NXO0305	STD0478873	20/04/2015	51851
LVX3136	STD0504844	23/04/2015	55680
OUE5483	STD0509648	30/04/2015	54870
NUL9530	STD0507515	15/04/2015	51851
PIE2408	STD0506049	22/04/2015	73662
ODZ7364	STD0505029	27/04/2015	73662
LVZ7363	STD0509129	27/04/2015	57380
HOQ0116	STD0503410	14/04/2015	51851
LVT2241	STD0505190	20/04/2015	52151
PIA9124	STD0504845	23/04/2015	55680
NID2779	STD0509656	30/04/2015	55500
ODW5985	STD0507516	15/04/2015	56731
OVY7339	STD0506045	22/04/2015	73662
NIN3173	STD0505030	27/04/2015	73662
PIG1777	STD0509715	29/04/2015	70481
ODW2434	STD0503411	14/04/2015	55680
LWM2473	STD0505191	20/04/2015	54870
LVP0589	STD0504846	23/04/2015	55680
ODY4962	STD0509649	30/04/2015	54870
PIA0918	STD0493948	16/04/2015	56731

OEA1937	STD0490550	22/04/2015	73662
OEB0238	STD0509356	27/04/2015	73662
NIT0690	STD0509130	27/04/2015	57380
NIO9323	STD0503412	14/04/2015	70481
OUE2634	STD0507546	16/04/2015	56731
LVM1388	STD0506293	23/04/2015	54521
NIT0434	STD0509657	30/04/2015	54521
OUA3490	STD0493683	16/04/2015	57380
OEB2303	STD0505864	22/04/2015	60412
LWP9848	STD0502242	27/04/2015	54790
LVL3241	STD0509716	29/04/2015	54524
OUC3739	STD0505015	14/04/2015	73662
OUE1826	STD0478874	20/04/2015	70481
ODU0598	STD0504847	23/04/2015	55680
NHZ0942	STD0509659	30/04/2015	54521
OUE1603	STD0506466	17/04/2015	73662
NIQ3896	STD0505865	22/04/2015	60412
NHZ4380	STD0505463	27/04/2015	73662
NIA0453	STD0510912	28/04/2015	56731
NIR4127	STD0505016	14/04/2015	73662
ODV7912	STD0503732	20/04/2015	70301
OUA9968	STD0505197	23/04/2015	73662
OUA4098	STD0509553	30/04/2015	73662
PID1995	STD0502131	16/04/2015	54790
NIS6486	STD0504965	22/04/2015	54870
OUB0107	STD0500679	27/04/2015	55500
OVX6856	STD0510913	28/04/2015	56731
PID6111	STD0504432	15/04/2015	55500
NIX7701	STD0507547	16/04/2015	56731
NHY0767	STD0504848	23/04/2015	55680
NHY5470	STD0509660	30/04/2015	54521
NHU8961	STD0502132	16/04/2015	55680
HPC6697	STD0504966	22/04/2015	55416
OUB0107	STD0500680	27/04/2015	51851
PIB3473	STD0510914	28/04/2015	56731
NIB3509	STD0503096	14/04/2015	73662
OUD4879	STD0507548	16/04/2015	56731
OUD0652	STD0504849	23/04/2015	55680
OUA3123	STD0509661	30/04/2015	54521
NIO5795	STD0502133	16/04/2015	54790
PIE5090	STD0504967	22/04/2015	55500
NHW1860	STD0505364	25/04/2015	51851
OUD6490	STD0509655	29/04/2015	70721
NHV0954	STD0504588	14/04/2015	55500
OVX1944	STD0478875	20/04/2015	51851
NIT4825	STD0501495	23/04/2015	54521
PII6449	STD0492112	30/04/2015	70481

NHY5322	STD0502134	16/04/2015	54790
OUA1872	STD0504968	22/04/2015	55680
NIT3111	STD0505365	25/04/2015	73662
NIX6804	STD0505033	29/04/2015	73662
OVY9358	STD0504589	14/04/2015	55500
HQA3493	STD0507549	16/04/2015	51852
PIA3353	STD0504850	23/04/2015	55680
LWI8888	STD0506469	17/04/2015	73662
NIT8846	STD0505362	22/04/2015	57380
EBS3162	STD0505366	25/04/2015	73662
NIV3625	STD0505034	29/04/2015	73662
NIB3563	STD0504590	14/04/2015	55500
OED0642	STD0478876	20/04/2015	51851
ODX7349	STD0501496	23/04/2015	54521
NHV5347	STD0504400	30/04/2015	73662
NND5069	STD0493949	15/04/2015	56731
NIN8857	STD0508401	22/04/2015	57380
OEI1250	STD0500681	27/04/2015	73662
NIF7293	STD0510916	28/04/2015	56731
LWO8737	STD0503097	14/04/2015	73662
PID0787	STD0507550	16/04/2015	56731
NIA2920	STD0509602	23/04/2015	55680
LWC2000	STD0511102	30/04/2015	73662
NIL5882	STD0502135	16/04/2015	54790
LWF7381	STD0506048	22/04/2015	57380
PIF7316	STD0500682	27/04/2015	70721
LWE0118	STD0510917	28/04/2015	56731
OUD8338	STD0504435	15/04/2015	54521
PII0559	STD0478878	20/04/2015	59910
ODY5654	STD0501499	23/04/2015	51851
PIB3573	STD0511103	30/04/2015	54521
NIV1886	STD0506470	17/04/2015	73662
OEH2793	STD0508402	22/04/2015	57380
ODV3963	STD0509251	25/04/2015	55500
PIE8081	STD0511201	29/04/2015	57380
OEH8766	STD0504591	14/04/2015	55680
NIX9582	STD0478879	20/04/2015	51851
LVN6059	STD0505023	23/04/2015	55500
NIX5995	STD0511106	30/04/2015	54521
ODW5162	STD0502136	16/04/2015	54790
CSN1487	STD0506041	22/04/2015	57380
NIE4823	STD0500683	27/04/2015	73662
PIM3630	STD0510918	28/04/2015	56731
OEH8766	STD0504592	14/04/2015	72930
OEH8616	STD0507601	16/04/2015	57380
PIA9763	STD0504747	22/04/2015	55413
ODV4820	STD0511107	30/04/2015	54521

PIC6807	STD0506471	17/04/2015	51851
LWL7181	STD0506042	22/04/2015	57380
NIL7328	STD0488669	27/04/2015	55412
NIK1506	STD0510919	28/04/2015	56731
NHZ1579	STD0504312	15/04/2015	60501
ODZ2558	STD0478880	20/04/2015	51851
IIU1259	STD0508831	23/04/2015	57380
OEH1494	STD0508135	30/04/2015	73662
ODV7912	STD0502139	16/04/2015	70481
OVX2652	STD0508403	22/04/2015	57380
PIG5720	STD0508127	27/04/2015	73662
NIS6255	STD0511202	29/04/2015	55500
ODZ0424	STD0504593	14/04/2015	53800
OEG9999	STD0507602	16/04/2015	57380
NWW7788	STD0508824	23/04/2015	57380
LWE6854	STD0506472	17/04/2015	51851
LVU9293	STD0506043	22/04/2015	57380
NIA0753	STD0508128	27/04/2015	55500
LVM9578	STD0510920	28/04/2015	56731
LVQ5716	STD0495750	15/04/2015	57380
EUC0748	STD0478881	20/04/2015	73662
OED7520	STD0505025	23/04/2015	73662
NHV1448	STD0509663	30/04/2015	70481
ODV7912	STD0502140	16/04/2015	70301
PIC3780	STD0506044	22/04/2015	57380
ENF4718	STD0508129	27/04/2015	73662
LVI6487	STD0509369	29/04/2015	51851
ODZ0424	STD0504594	14/04/2015	55250
NIX5856	STD0507603	16/04/2015	57380
ODW3875	STD0505026	23/04/2015	73662
NIO4976	STD0506116	30/04/2015	55413
LVW1244	STD0506473	17/04/2015	51851
PID2238	STD0508404	22/04/2015	57380
NIA2651	STD0508130	27/04/2015	73662
NID4777	STD0510921	28/04/2015	56731
NID8442	STD0489457	15/04/2015	58194
OUB6004	STD0478882	20/04/2015	51851
NIL4902	STD0505028	23/04/2015	65640
PIA6798	STD0506117	30/04/2015	55500
ODU4034	STD0502141	16/04/2015	55680
LVV6819	STD0506038	22/04/2015	73662
NIX1709	STD0508131	27/04/2015	73662
OEG9923	STD0510922	28/04/2015	56731
HQC6907	STD0483920	14/04/2015	55500
LVS0315	STD0478884	20/04/2015	51851
LVS2413	STD0508378	23/04/2015	51851
NIM7673	STD0508461	30/04/2015	73662

ODZ3940	STD0506474	17/04/2015	73662
OVY7783	STD0508405	22/04/2015	57380
PIA7014	STD0491489	27/04/2015	55680
ODW4138	STD0510923	28/04/2015	56731
LVQ6576	STD0489397	15/04/2015	55411
NIU8186	STD0478885	20/04/2015	73662
KXV5774	STD0508379	23/04/2015	51851
HVI3493	STD0509719	30/04/2015	60412
OED8303	STD0502142	16/04/2015	54790
LVW6429	STD0506039	22/04/2015	51851
PIC7666	STD0491490	27/04/2015	54522
CBS2925	STD0510237	28/04/2015	56731
ENC3463	STD0498362	15/04/2015	55680
NIV2761	STD0478886	20/04/2015	51851
LVM2617	STD0508383	23/04/2015	51851
OUC1492	STD0509720	30/04/2015	70301
NIJ8764	STD0502145	16/04/2015	54790
OUB1105	STD0506040	22/04/2015	51851
PIF9336	STD0491491	27/04/2015	55680
LWI3094	STD0510239	28/04/2015	56731
LVX2652	STD0483922	14/04/2015	57380
ODZ0525	STD0478887	20/04/2015	73662
HYE3547	STD0508385	23/04/2015	54525
OUA7124	STD0509721	30/04/2015	70301
PIE5945	STD0435799	15/04/2015	56731
LWK0546	STD0506498	22/04/2015	73662
NII3691	STD0509252	25/04/2015	55500
LVL0966	STD0510240	28/04/2015	56731
LVK6912	STD0500747	15/04/2015	70481
OVX9389	STD0507604	16/04/2015	57380
NIX8499	STD0508386	23/04/2015	54525
PIA0914	STD0511152	30/04/2015	70301
PIA7557	STD0435800	15/04/2015	56731
OEF6454	STD0506499	22/04/2015	73662
PID2014	STD0509254	25/04/2015	55500
NIK9647	STD0510241	28/04/2015	56731
ODU9050	STD0503100	14/04/2015	73662
LWM3694	STD0506699	30/04/2015	73662
OEB5240	STD0478888	20/04/2015	51851
NHV5507	STD0508387	23/04/2015	54525
PIA0914	STD0511153	30/04/2015	70481
OEA0714	STD0435790	15/04/2015	56731
NIK1004	STD0506500	22/04/2015	73662
LVT9625	STD0509255	25/04/2015	55500
OUA0705	STD0511204	29/04/2015	55500
OVW6379	STD0500748	15/04/2015	70481
NIK9063	STD0506491	20/04/2015	54600

PIC2198	STD0508394	23/04/2015	51851
NII6850	STD0511154	30/04/2015	70301
LVO3057	STD0435791	15/04/2015	56731
NIV8871	STD0508509	22/04/2015	51851
NIX6375	STD0509256	25/04/2015	55500
PIA4367	STD0510242	28/04/2015	56731
OVW6379	STD0500749	15/04/2015	60174
PIB1206	STD0507606	16/04/2015	57380
NIA3237	STD0508395	23/04/2015	54525
NII6850	STD0511155	30/04/2015	70481
ODW2107	STD0435792	15/04/2015	56731
NIT2659	STD0508406	22/04/2015	57380
LWB5602	STD0510028	27/04/2015	60501
LVO5624	STD0510243	28/04/2015	56731
NHX9700	STD0500750	15/04/2015	73662
LWN9867	STD0503553	20/04/2015	55680
NIR4963	STD0423122	23/04/2015	73662
OEI7168	STD0511156	30/04/2015	73662
ODY1466	STD0508912	29/04/2015	51851
LVG8212	STD0435793	15/04/2015	56731
OCC0863	STD0508510	22/04/2015	73662
ODW0987	STD0509257	25/04/2015	55500
OVY2314	STD0511205	29/04/2015	55500
ODU8337	STD0503983	14/04/2015	51851
OUC5914	STD0503555	20/04/2015	64830
PID8900	STD0502251	18/04/2015	51851
NIT6236	STD0511157	30/04/2015	54525
NIP6971	STD0506477	17/04/2015	51851
OVW9417	STD0508511	22/04/2015	73662
LWB3865	STD0510029	27/04/2015	57380
LVQ3223	STD0511206	29/04/2015	55500
LVT9041	STD0503984	14/04/2015	51851
OQK0823	STD503285O	20/04/2015	54525
OEB1561	STD0502252	18/04/2015	54790
NIT2885	STD0492102	30/04/2015	58192
LVL4760	STD0435794	15/04/2015	56731
LWF0764	STD0508407	22/04/2015	57380
PIA2451	STD0510030	27/04/2015	57380
NIU2744	STD0510244	28/04/2015	56731
PIE3280	STD0500745	15/04/2015	60501
NHY9860	STD0503286	20/04/2015	57200
NIX2074	STD0502253	18/04/2015	55680
NIC6107	STD0492103	30/04/2015	70481
ODX9714	STD0435795	15/04/2015	56731
ODX1242	STD0508501	22/04/2015	51851
PIA8997	STD0510031	27/04/2015	57380
LVI6487	STD0509370	29/04/2015	73662

OUD2048	STD0503985	14/04/2015	57380
LVX7861	STD0478883	20/04/2015	70481
NIG3267	STD0502255	18/04/2015	54790
NHV5347	STD0506682	30/04/2015	73662
NIA7912	STD0506478	17/04/2015	73662
NWW7760	STD0508408	22/04/2015	57380
OEE1103	STD0510032	27/04/2015	57380
NIG7850	STD0509371	29/04/2015	55413
LVU7554	STD0503986	14/04/2015	73662
LVY2780	STD0503287	20/04/2015	70301
PIB1256	STD0502256	18/04/2015	54790
PIE3125	STD0492104	30/04/2015	58192
NIH1986	STD0435796	15/04/2015	56731
NIE2355	STD0508502	22/04/2015	73662
HOV3222	STD0510034	27/04/2015	57380
OED1313	STD0510245	28/04/2015	56731
NIU6399	STD0503987	14/04/2015	59910
PIB3693	STD0507607	16/04/2015	57380
OEB3209	STD0502259	18/04/2015	54790
LWG5477	STD0506683	30/04/2015	51851
LVV9625	STD0506479	17/04/2015	51851
PIB0670	STD0508409	22/04/2015	57380
NIN6066	STD0502197	25/04/2015	55500
PIE6108	STD0511207	29/04/2015	55500
OEA0328	STD0503988	14/04/2015	51851
OVX0723	STD0507608	16/04/2015	57380
OEE6765	STD0502260	18/04/2015	54790
NIO1926	STD0506684	30/04/2015	51851
NIP1500	STD0435797	15/04/2015	56731
NHW3774	STD0508410	22/04/2015	57380
NIW7821	STD0510035	27/04/2015	57380
OVW3417	STD0511208	29/04/2015	55500
PIF1461	STD0483926	14/04/2015	57380
HNA2166	STD0503556	20/04/2015	54523
OEA8382	STD0505901	19/04/2015	70481
OUB4777	STD0506686	30/04/2015	73662
LWJ8028	STD0506480	17/04/2015	51851
PIB3772	STD0508411	22/04/2015	57380
OUC9655	STD0510036	27/04/2015	57380
NIB5096	STD0510247	28/04/2015	56731
PIE2414	STD0483927	14/04/2015	57380
NIX6411	STD0503557	20/04/2015	54523
OEF8419	STD0505902	19/04/2015	70301
NIV0093	STD0506687	30/04/2015	51851
LVI5133	STD0435798	15/04/2015	56731
LVS6243	STD0508503	22/04/2015	73662
NIX0556	STD0510038	27/04/2015	57380

NIS9255	STD0509373	29/04/2015	55500
OEF8128	STD0483928	14/04/2015	73662
NIX9233	STD0503558	20/04/2015	54523
OEF3028	STD0505903	19/04/2015	70301
NIQ6694	STD0506688	30/04/2015	51851
ODZ4037	STD0506481	17/04/2015	73662
LWE5738	STD0508504	22/04/2015	51851
OVX1196	STD0510039	27/04/2015	57380
HPD4006	STD0510248	28/04/2015	56731
OEF4112	STD0483929	14/04/2015	60174
LVM1994	STD0503559	20/04/2015	54525
OVY2808	STD0505907	19/04/2015	60412
OEC6564	STD0506689	30/04/2015	51851
LVV4485	STD0507527	15/04/2015	56731
LIG9858	STD0508412	22/04/2015	57380
LWD5522	STD0510040	27/04/2015	57380
OUA6019	STD0506988	29/04/2015	54600
LVT7013	STD0502997	15/04/2015	55680
HOU9040	STD0507609	16/04/2015	57380
OED9089	STD0505910	19/04/2015	70481
LWB3202	STD0506690	30/04/2015	51851
OUB1000	STD0502146	16/04/2015	54790
LWE5738	STD0508505	22/04/2015	73662
NIC1132	STD0510041	27/04/2015	57380
OEI9575	STD0508549	29/04/2015	54100
PID1094	STD0504424	14/04/2015	56731
PIG4818	STD0506496	20/04/2015	73662
NID0007	STD0508651	24/04/2015	70301
ODZ6657	STD0506691	30/04/2015	51851
NHV5081	STD0506482	17/04/2015	73662
OEG0080	STD0508413	22/04/2015	57380
PIC9064	STD0510042	27/04/2015	57380
NIC1332	STD0509374	29/04/2015	55500
OUE4280	STD0504425	14/04/2015	54521
NIX0714	STD0507610	16/04/2015	57380
ODW2702	STD0508652	24/04/2015	70481
PIB6891	STD0506692	30/04/2015	73661
OEE1813	STD0455243	16/04/2015	57380
OVX0493	STD0508506	22/04/2015	73662
LVX2545	STD0510043	27/04/2015	57380
OEC2817	STD0506989	29/04/2015	54600
NHY4889	STD0506254	15/04/2015	55500
OUC9962	STD0503288	20/04/2015	70301
NSP9969	STD0502228	24/04/2015	54790
ODZ7699	STD0506693	30/04/2015	51851
LVU9810	STD0507529	15/04/2015	51852
OUD2999	STD0508414	22/04/2015	57380

ODU1903	STD0510044	27/04/2015	57380
NIK6963	STD0508550	29/04/2015	55500
ODX6321	STD0504426	14/04/2015	70721
NID6231	STD0507611	16/04/2015	57380
NIC4005	STD0502229	24/04/2015	54790
OVX1959	STD0492105	30/04/2015	60501
OEB5030	STD0485099	16/04/2015	73662
OEC4924	STD0508507	22/04/2015	51851
NIX0556	STD0510045	27/04/2015	57380
LWA5108	STD0509375	29/04/2015	73662
OEH0204	STD0503994	14/04/2015	51851
OVX2003	STD0507612	16/04/2015	57380
LWI0062	STD0502230	24/04/2015	54790
NHW2572	STD0492107	30/04/2015	58192
OEE6175	STD0507531	15/04/2015	56731
HOR4931	STD0508415	22/04/2015	57380
PIG2381	STD0510046	27/04/2015	57380
PIC5670	STD0509951	29/04/2015	57380
OVX8166	STD0500915	14/04/2015	52312
LWO9057	STD0503289	20/04/2015	70301
ODV2077	STD0502231	24/04/2015	54790
NIE9829	STD0491208	30/04/2015	58192
NIU3854	STD0507532	15/04/2015	51852
NII5433	STD0506031	20/04/2015	57380
NIN4529	STD0510047	27/04/2015	57380
OEI7602	STD0509952	29/04/2015	57380
OEE7634	STD0503995	14/04/2015	73662
LWO9057	STD0503290	20/04/2015	70481
NIL6814	STD0502233	24/04/2015	55680
OVW0618	STD0492109	30/04/2015	70481
NHZ8706	STD0502143	17/04/2015	55680
PIA8374	STD0506032	20/04/2015	57380
LWC4476	STD0510048	27/04/2015	57380
LVL4741	STD0508929	29/04/2015	51851
OEI1578	STD0500916	14/04/2015	52312
LWE6944	STD0506483	20/04/2015	51851
PIB7479	STD0502234	24/04/2015	55680
NII8313	STD0506695	30/04/2015	51851
NID8617	STD0506751	16/04/2015	55413
NIW4023	STD0506033	20/04/2015	57380
NIQ9141	STD0510049	27/04/2015	57380
DNE3345	STD0510802	28/04/2015	57380
NHY7033	STD0505434	14/04/2015	70481
LVO4174	STD0507614	16/04/2015	57380
PIC8983	STD0507415	24/04/2015	57380
OVW0618	STD0492110	30/04/2015	58350
PIB6751	STD0502144	17/04/2015	54790

OEC3550	STD0506034	20/04/2015	57380
OUD9090	STD0503891	27/04/2015	55680
NIQ6022	STD0509377	29/04/2015	70481
LVS4575	STD0506262	15/04/2015	55500
LVR4937	STD0506484	20/04/2015	51851
NIN8414	STD0507418	24/04/2015	57380
PIA1617	STD0506696	30/04/2015	51851
OUD2187	STD0507386	15/04/2015	51851
PIA4740	STD0506035	20/04/2015	57380
OEC8748	STD0503892	27/04/2015	55680
NHW0159	STD0506702	16/04/2015	51851
ODX8498	STD0509953	29/04/2015	57380
HUG6746	STD0505435	14/04/2015	73662
OVW0182	STD0507218	20/04/2015	55500
NIH9061	STD0507419	24/04/2015	57380
NHY1680	STD0506697	30/04/2015	51851
PIE9056	STD0507387	15/04/2015	51852
LVI8160	STD0508417	22/04/2015	57380
PID3548	STD0508533	27/04/2015	73662
NHU6241	STD0510803	28/04/2015	57380
NIR3761	STD0503996	14/04/2015	51851
OFF7929	STD0506485	20/04/2015	73662
NHZ6770	STD0507420	24/04/2015	57380
OEG7182	STD0504998	30/04/2015	55500
NIL2172	STD0506701	16/04/2015	51851
OEE3839	STD0506036	20/04/2015	57380
LVT4947	STD0506660	27/04/2015	73662
LVQ2267	STD0510804	28/04/2015	57380
OUC0665	STD0505436	14/04/2015	60174
OEI6647	STD0506486	20/04/2015	73662
NHZ9332	STD0507421	24/04/2015	57380
PID1422	STD0508938	30/04/2015	73662
LWK4276	STD0502661	17/04/2015	70481
LVJ8856	STD0508418	22/04/2015	57380
OEH8517	STD0508534	27/04/2015	51851
OEG1144	STD0510805	28/04/2015	57380
OED2477	STD0505445	15/04/2015	51851
ODZ9028	STD0506487	20/04/2015	73662
OEH1509	STD0507422	24/04/2015	57380
PIC3936	STD0506037	20/04/2015	57380
OUA3755	STD0508535	27/04/2015	73662
LVL0503	STD0509954	29/04/2015	57380
EUE8822	STD0505437	14/04/2015	51851
OUB7246	STD0507616	16/04/2015	57380
NII0025	STD0507423	24/04/2015	57380
NIW9019	STD0508939	30/04/2015	51851
NHX2625	STD0507390	15/04/2015	51852

KIO2394	STD0508419	22/04/2015	57380
PIB8351	STD0508536	27/04/2015	51851
OEI9777	STD0510806	28/04/2015	57380
OUA2138	STD0505438	14/04/2015	51851
OEG5337	STD0507801	20/04/2015	56731
OVY6376	STD0502235	24/04/2015	54790
ODY2793	STD0508940	30/04/2015	51851
LWK4276	STD0502660	17/04/2015	70481
ODV8662	STD0508420	22/04/2015	57380
LVR1531	STD0508537	27/04/2015	73662
NIA5003	STD0509955	29/04/2015	57380
ODV2037	STD0505446	15/04/2015	51851
PIE7516	STD0506488	20/04/2015	73662
OEE9422	STD0502236	24/04/2015	54790
LVW1016	STD0508941	30/04/2015	51851
LVS1215	STD0506703	16/04/2015	51851
LVK8264	STD0508421	22/04/2015	57380
OUB1075	STD0508538	27/04/2015	51851
NHW0293	STD0509956	29/04/2015	57380
LVT0941	STD0505439	14/04/2015	55500
NHY0799	STD0507617	16/04/2015	57380
NIU5901	STD0502237	24/04/2015	55680
OEB2787	STD0506700	30/04/2015	51851
PIF0701	STD0502662	17/04/2015	70301
LWD6690	STD0503625	22/04/2015	70481
NIB6237	STD0506661	27/04/2015	51851
NIU2516	STD0508930	29/04/2015	51851
LVL7135	STD0505447	15/04/2015	70301
LVH0627	STD0506489	20/04/2015	51851
PIA8927	STD0510751	24/04/2015	56650
ODX7920	STD0508942	30/04/2015	51851
PIF4045	STD0502663	17/04/2015	70301
NIJ5890	STD0508422	22/04/2015	57380
PIE8119	STD0508539	27/04/2015	73662
NII7323	STD0505440	14/04/2015	55500
OUC2370	STD0507684	20/04/2015	56731
NIW9179	STD0510768	24/04/2015	57380
LVL7092	STD0506647	30/04/2015	55500
NKP8060	STD0486642	17/04/2015	55500
NIX3666	STD0504084	22/04/2015	70481
NIV9574	STD0506662	27/04/2015	51851
LWI1851	STD0510808	28/04/2015	57380
NIU3016	STD0505442	14/04/2015	55500
LVZ6897	STD0507618	16/04/2015	57380
NIW1536	STD0510767	24/04/2015	57380
NIQ2496	STD0506648	30/04/2015	54521
OEF2134	STD0507534	15/04/2015	56731

LVX3914	STD0508843	27/04/2015	73662
OUA3615	STD0504085	22/04/2015	70481
NIC8516	STD0508540	27/04/2015	51851
ODY0513	STD0509958	29/04/2015	73662
NII6200	STD0505448	15/04/2015	57380
LVI2085	STD0506490	20/04/2015	51851
NHW0892	STD0510766	24/04/2015	57380
NHZ0778	STD0508943	30/04/2015	51851
LVI1088	STD0507535	15/04/2015	56731
ODV2465	STD0508424	22/04/2015	57380
NIV9574	STD0506663	27/04/2015	73662
LVO3294	STD0510809	28/04/2015	57380
OEI6608	STD0505449	15/04/2015	51851
LVZ6897	STD0507619	16/04/2015	51851
LVZ2118	STD0504605	24/04/2015	55500
NII8657	STD0508944	30/04/2015	51851
NIW0639	STD0507538	15/04/2015	56731
OEB6944	STD0508425	22/04/2015	57380
OUB0562	STD0508541	27/04/2015	73662
LVU3901	STD0508913	29/04/2015	51851
NNB7771	STD0505444	14/04/2015	70301
OVY1962	STD0506497	20/04/2015	57380
NIO9997	STD0503887	24/04/2015	51851
LVJ4939	STD0508946	30/04/2015	51851
NID6343	STD0507287	15/04/2015	56650
PII5551	STD0501198	22/04/2015	70301
NIG3564	STD0509701	27/04/2015	55500
NIH1401	STD0508914	29/04/2015	51851
OUE1263	STD0501191	15/04/2015	57380
NHX9052	STD0507620	16/04/2015	57380
LWK4790	STD0508552	24/04/2015	70481
PID7612	STD0506649	30/04/2015	54521
LWJ1042	STD0486646	17/04/2015	55500
OVX0345	STD0504765	22/04/2015	73662
NIO3074	STD0506373	27/04/2015	55500
NIF1924	STD0510810	28/04/2015	57380
NIO5163	STD0505450	14/04/2015	70301
PIE4130	STD0507685	20/04/2015	56731
ODY1158	STD0498369	24/04/2015	55500
LVV8094	STD0508947	30/04/2015	51851
NIA3880	STD0507288	15/04/2015	56650
NIF7430	STD0501199	22/04/2015	61300
NHU2567	STD0503564	27/04/2015	55500
OEC8329	STD0509959	29/04/2015	73662
HPH3309	STD0503811	14/04/2015	51851
OUA0979	STD0507686	20/04/2015	56731
NIX4099	STD0510758	24/04/2015	56650

OUA0860	STD0506650	30/04/2015	54521
LWA4977	STD0507290	15/04/2015	56650
ODZ3316	STD0417118	22/04/2015	54521
ODX1064	STD0508543	27/04/2015	73662
LWD5599	STD0509960	29/04/2015	57380
NHU2503	STD0501192	15/04/2015	55500
PIC0735	STD0507621	16/04/2015	57380
LWN6725	STD0510759	24/04/2015	56650
NIT8695	STD0511001	30/04/2015	54521
OEB4752	STD0486648	17/04/2015	61220
PIB7646	STD0504766	22/04/2015	51851
NIL5216	STD0503565	27/04/2015	55500
PID1922	STD0509378	29/04/2015	70481
NHX8282	STD0503814	14/04/2015	56300
NIU7545	STD0507688	20/04/2015	56731
LWC1807	STD0510760	24/04/2015	56650
AYL1994	STD0508949	30/04/2015	73662
NIQ6441	STD0506754	17/04/2015	73662
OEF0334	STD0504767	22/04/2015	51851
LWM6565	STD0509606	27/04/2015	54870
OEF8349	STD0508915	29/04/2015	51851
NHV9569	STD0501193	15/04/2015	55500
NIW3834	STD0506492	20/04/2015	57380
LWA4977	STD0510761	24/04/2015	56650
OEE4590	STD0505923	30/04/2015	70481
OEB5202	STD0506755	17/04/2015	73662
OUA8219	STD0417119	22/04/2015	55500
OVY0626	STD0503566	27/04/2015	55500
ODV1645	STD0510812	28/04/2015	57380
LWB2033	STD0501194	15/04/2015	55411
NIF0194	STD0507689	20/04/2015	56731
OEH8725	STD0507747	24/04/2015	57380
NIE2500	STD0511003	30/04/2015	55500
LVN6960	STD0506756	17/04/2015	56222
OED7956	STD0504768	22/04/2015	73662
OEA5618	STD0509608	27/04/2015	54870
OED2700	STD0504136	14/04/2015	68580
ODY8735	STD0508916	29/04/2015	51851
OEH2532	STD0503999	14/04/2015	60501
HXH4631	STD0507622	16/04/2015	57380
PID8114	STD0507748	24/04/2015	57380
NIQ2971	STD0504488	23/04/2015	54521
OVX3795	STD0506757	17/04/2015	73662
NIQ3672	STD0417120	22/04/2015	55500
NII9677	STD0504854	28/04/2015	52312
PIE0279	STD0510813	28/04/2015	57380
OVY2798	STD0503815	14/04/2015	56300

NIP9244	STD0507690	20/04/2015	56731
ODZ4373	STD0507749	24/04/2015	57380
NII1718	STD0504489	23/04/2015	54521
NIE5806	STD0506758	17/04/2015	73662
OEG5865	STD0504769	22/04/2015	51851
LVZ7561	STD0509609	27/04/2015	54870
PIE9572	STD0510814	28/04/2015	57380
NII7150	STD0501195	15/04/2015	59910
PIA6113	STD0507623	16/04/2015	57380
NHU2906	STD0507750	24/04/2015	57380
LVI7671	STD0508856	29/04/2015	51851
LVT8538	STD0507291	15/04/2015	56650
OEI6067	STD0504770	22/04/2015	51851
PIC7359	STD0501768	28/04/2015	55500
OUE0287	STD0508917	29/04/2015	51851
LVO1249	STD0502112	14/04/2015	54522
NIM5592	STD0507691	20/04/2015	56731
OEE2709	STD0510254	24/04/2015	56731
NIX3269	STD0508857	29/04/2015	51851
NIL9905	STD0507292	15/04/2015	56650
NIG8334	STD0417121	22/04/2015	55500
LWN9213	STD0509610	27/04/2015	54870
OUB0094	STD0509153	29/04/2015	55500
OEH2532	STD0504000	14/04/2015	59910
NIM5937	STD0507487	16/04/2015	57380
OEE1032	STD0510256	24/04/2015	51851
LVY2441	STD0508858	29/04/2015	51851
PIE0872	STD0507293	15/04/2015	56650
OUD3864	STD0504771	22/04/2015	73662
ODV6693	STD0498376	27/04/2015	55680
PIK3052	STD0510815	28/04/2015	57380
OEF6230	STD0418923	14/04/2015	60501
LVL2525	STD0507488	16/04/2015	57380
ODY0630	STD0510258	24/04/2015	56731
PIC1301	STD0508859	29/04/2015	51851
OEI4366	STD0504471	17/04/2015	55500
LVU1951	STD0504772	22/04/2015	51851
PIA1735	STD0503567	27/04/2015	55500
OED6748	STD0508918	29/04/2015	51851
LVZ8596	STD0502113	14/04/2015	54522
NIX7606	STD0507489	16/04/2015	57380
OVY1770	STD0510259	24/04/2015	56731
LVR4091	STD0508860	29/04/2015	70301
NIG6684	STD0507294	15/04/2015	56650
NIU5302	STD0504777	22/04/2015	70721
NIQ2883	STD0501771	28/04/2015	55500
PIB2612	STD0509154	29/04/2015	57380

NIF1714	STD0502114	14/04/2015	54522
ODY5472	STD0507490	16/04/2015	57380
OEE3694	STD0510260	24/04/2015	51852
NIM1255	STD0508861	29/04/2015	51851
OEH5690	STD0507295	15/04/2015	56650
NIU9533	STD0506803	22/04/2015	54521
NIO2824	STD0506376	27/04/2015	55500
OVY5113	STD0510816	28/04/2015	57380
ODW9467	STD0489459	15/04/2015	55413
NHU6241	STD0507491	16/04/2015	57380
PIC8230	STD0510262	24/04/2015	56731
NIX6804	STD0508862	29/04/2015	51851
NIR4500	STD0504472	17/04/2015	55500
NIJ8737	STD0504775	22/04/2015	70301
LWA9313	STD0505200	28/04/2015	60174
ODZ5185	STD0509155	29/04/2015	73662
LVM3949	STD0502328	14/04/2015	70481
LWO5660	STD0507695	20/04/2015	56731
LWM9320	STD0510264	24/04/2015	56731
NIT7456	STD0508863	29/04/2015	51851
NIV2744	STD0507296	15/04/2015	56650
NHY5061	STD0504774	22/04/2015	51851
LWD1084	STD0509612	27/04/2015	51851
OVW5106	STD0508919	29/04/2015	51851
NIR6733	STD0489460	15/04/2015	55500
NIP9223	STD0507492	16/04/2015	57380
PIE5250	STD0510265	24/04/2015	56731
NIO6579	STD0511015	30/04/2015	73662
ODY7452	STD0506930	17/04/2015	55680
LWA8833	STD0503882	22/04/2015	73662
LWD5076	STD0498377	28/04/2015	73662
NIC2421	STD0510817	28/04/2015	57380
LVM3949	STD0502329	14/04/2015	59910
OEA7810	STD0507696	20/04/2015	56731
OVX9875	STD0510266	24/04/2015	56731
OVW2456	STD0511016	30/04/2015	55680
NIA1083	STD0506932	17/04/2015	56222
PIC1664	STD0503883	22/04/2015	51851
NIA7406	STD0506377	27/04/2015	55500
PID9999	STD0510818	28/04/2015	57380
LVT9222	STD0502330	14/04/2015	60501
PIA4629	STD0507493	16/04/2015	57380
NIG0415	STD0510268	24/04/2015	56731
PIC2551	STD0511018	30/04/2015	70301
NIO0167	STD0506933	17/04/2015	54870
LVL5336	STD0503884	22/04/2015	51851
HPT6648	STD0508842	27/04/2015	73662

NIL9428	STD0508920	29/04/2015	51851
OUA5869	STD0502331	14/04/2015	55500
NIV3122	STD0507698	20/04/2015	56731
PIA6608	STD0510269	24/04/2015	56731
PIC2551	STD0511019	30/04/2015	60174
ODV5604	STD0503001	17/04/2015	68580
LWE4911	STD0503881	22/04/2015	51851
LVZ8595	STD0510819	28/04/2015	57380
NIX2066	STD0502332	14/04/2015	70301
NHW0892	STD0507494	16/04/2015	57380
PIC1372	STD0494636	24/04/2015	73662
PIF6280	STD0511020	30/04/2015	55680
NIN9654	STD0503002	17/04/2015	70481
NIV6502	STD0503878	22/04/2015	51851
OVY9984	STD0508778	28/04/2015	70481
LVS4348	STD0508921	29/04/2015	51851
PIB7705	STD0504458	15/04/2015	55413
OUE8065	STD0507495	16/04/2015	57380
LWO9620	STD0502350	24/04/2015	58192
NHU0123	STD0511021	30/04/2015	70481
ODV3479	STD0503003	17/04/2015	51851
LVY9513	STD0503879	22/04/2015	73662
NIT9377	STD0508844	27/04/2015	51851
LVT3772	STD0509718	29/04/2015	59910
NIK9325	STD0504459	15/04/2015	55500
NIA6832	STD0507496	16/04/2015	57380
NIX2532	STD0503012	24/04/2015	73662
PII6449	STD0511022	30/04/2015	70481
NHY6856	STD0503006	17/04/2015	51851
NHY9758	STD0503877	22/04/2015	55500
ODY6507	STD0506622	27/04/2015	55500
ODV6881	STD0508922	29/04/2015	51851
ODW3884	STD0504460	15/04/2015	55500
NIV0062	STD0507497	16/04/2015	57380
OEB0492	STD0505812	24/04/2015	70481
OVX3553	STD0508864	29/04/2015	51851
PIC5263	STD0503008	17/04/2015	70301
NIU6977	STD0497541	22/04/2015	55500
LVZ4243	STD0506623	27/04/2015	55500
PIG6212	STD0504659	29/04/2015	55500
NIX2066	STD0502333	14/04/2015	70481
OEB1405	STD0506494	20/04/2015	57380
NIG4581	STD0506714	24/04/2015	54100
OEA2507	STD0508865	29/04/2015	73662
PIF7787	STD0503009	17/04/2015	73662
NHW3341	STD0504763	22/04/2015	55500
NHZ3542	STD0508845	27/04/2015	70481

ODU3781	STD0508923	29/04/2015	51851
PIA9264	STD0504461	15/04/2015	55500
OVY9877	STD0506495	20/04/2015	57380
NIT8547	STD0510270	24/04/2015	56731
OEI7997	STD0508867	29/04/2015	54521
PID2726	STD0507297	15/04/2015	56650
OUC2263	STD0504764	22/04/2015	55500
OEF0776	STD0506624	27/04/2015	54527
PIE8594	STD0510821	28/04/2015	57380
LWD4632	STD0504462	15/04/2015	55500
NIG0508	STD0507498	16/04/2015	57380
NIQ2358	STD0510271	24/04/2015	56731
OEI7997	STD0508868	29/04/2015	72930
PIB0578	STD0503011	17/04/2015	70301
NIQ2810	STD0506806	22/04/2015	55500
OEI7602	STD0505093	22/04/2015	51851
PIB3788	STD0506625	27/04/2015	60174
PIC1621	STD0510822	28/04/2015	57380
NIX2066	STD0502334	14/04/2015	57380
NIR3279	STD0507700	20/04/2015	56731
PIB7175	STD0510272	24/04/2015	56731
NIW4935	STD0508873	29/04/2015	58511
NII0878	STD0506267	17/04/2015	53800
LVU4481	STD0505066	22/04/2015	51851
LVZ3165	STD0506627	27/04/2015	55680
LWE4011	STD0509156	29/04/2015	57380
LVV5570	STD0504463	15/04/2015	55500
OUA8010	STD0507499	16/04/2015	57380
OEH8044	STD0510273	24/04/2015	56731
OUA3515	STD0508874	29/04/2015	70481
NHZ5202	STD0506268	17/04/2015	55500
PIE5554	STD0505089	22/04/2015	60501
OEG3452	STD0508004	28/04/2015	54521
OUB1000	STD0510823	28/04/2015	57380
NIX2066	STD0502335	14/04/2015	57380
OEB6127	STD0507500	16/04/2015	57380
NIH1476	STD0510274	24/04/2015	56731
OUA3515	STD0508875	29/04/2015	68580
LVY9011	STD0506270	17/04/2015	55413
ODX3244	STD0505061	22/04/2015	60501
NHX1334	STD0506631	28/04/2015	55500
ODZ1659	STD0509158	29/04/2015	73662
NIC5558	STD0504466	15/04/2015	55500
OEB5570	STD0507731	20/04/2015	56810
NIU3854	STD0510275	24/04/2015	56731
LWB7884	STD0508876	29/04/2015	70301
NIN1654	STD0506272	17/04/2015	55500

PIC3111	STD0505068	22/04/2015	70301
NIR1148	STD0506438	28/04/2015	70481
NIN1692	STD0509160	29/04/2015	55500
LVK4942	STD0502337	14/04/2015	57380
LVN2259	STD0505119	14/04/2015	60174
NIR1225	STD0510276	24/04/2015	56731
PIE5495	STD0508877	29/04/2015	51851
OEF2758	STD0505801	17/04/2015	73662
ONI0363	STD0506439	28/04/2015	58192
NIW4656	STD0506632	29/04/2015	55500
PIC1519	STD0504467	15/04/2015	54870
OEI3153	STD0505120	14/04/2015	55414
PID7967	STD0506059	24/04/2015	51851
OUB2214	STD0508878	29/04/2015	70481
PIC2430	STD0507299	15/04/2015	57380
PIC3111	STD0505069	22/04/2015	70481
JFZ8479	STD0508835	27/04/2015	51851
OEH2362	STD0508924	29/04/2015	51851
LVK4942	STD0502338	14/04/2015	51930
PID2881	STD0505121	14/04/2015	55415
LVT9954	STD0506060	24/04/2015	51851
LWI1602	STD0508879	29/04/2015	57380
LVP0740	STD0507300	15/04/2015	57380
PIF8411	STD0505094	22/04/2015	60412
ODW1066	STD0508836	27/04/2015	51851
PIA6668	STD0506633	29/04/2015	55500
NIS0780	STD0504468	15/04/2015	55500
PIA9315	STD0505124	15/04/2015	70301
NIE4251	STD0506061	24/04/2015	51851
OUC9075	STD0508880	29/04/2015	57380
ODU9020	STD0507204	15/04/2015	55500
OUE1660	STD0505070	22/04/2015	51852
NHX8020	STD0508837	27/04/2015	51851
NIB5976	STD0508459	29/04/2015	52311
NIA7406	STD0502339	14/04/2015	54521
NIG8520	STD0505125	15/04/2015	70721
ODX9160	STD0510277	24/04/2015	56731
LVW0878	STD0511004	30/04/2015	54521
LWN1266	STD0507205	15/04/2015	55500
PII0672	STD0505095	22/04/2015	60412
ODY5490	STD0508839	27/04/2015	51851
NIH4276	STD0506634	29/04/2015	54521
OED2700	STD0504135	14/04/2015	70481
NIU5411	STD0506501	15/04/2015	60501
PFN6725	STD0510278	24/04/2015	56731
LVX5499	STD0511005	30/04/2015	54521
OUB1613	STD0507207	15/04/2015	55500

OUB9219	STD0505072	22/04/2015	70301
ODV0003	STD0509355	27/04/2015	55415
NIM2293	STD0508925	29/04/2015	51851
EJA9807	STD0506502	15/04/2015	54600
NHU9596	STD0489398	24/04/2015	55500
PID1167	STD0511006	30/04/2015	55500
LWM9625	STD0507208	15/04/2015	55500
OUB9219	STD0505073	22/04/2015	70481
LWJ9799	STD0506722	28/04/2015	57380
NIT3546	STD0508926	29/04/2015	51851
NIH3389	STD0504137	14/04/2015	73662
LVY1280	STD0506505	18/04/2015	60501
NHY0190	STD0510201	24/04/2015	56731
OEG7398	STD0511008	30/04/2015	54521
NIC6098	STD0507209	15/04/2015	55500
HPY3151	STD0505074	22/04/2015	51930
NIV9417	STD0506972	27/04/2015	55680
OEC9104	STD0505802	17/04/2015	51851
LVR1018	STD0505076	22/04/2015	51851
NHY9733	STD0501919	28/04/2015	54523
OUB6175	STD0506636	29/04/2015	54521
ODW2584	STD0503865	14/04/2015	73662
OEE4484	STD0506508	18/04/2015	51851
PIM3450	STD0506155	24/04/2015	70301
LVP7400	STD0511010	30/04/2015	51852
LVL6955	STD0507213	15/04/2015	55500
PID8682	STD0505077	22/04/2015	58191
NIQ4081	STD0506629	27/04/2015	55680
LVU3069	STD0508933	29/04/2015	51851
OEA3823	STD0503866	14/04/2015	73662
PIF3581	STD0506509	18/04/2015	73662
PIB2161	STD0503742	24/04/2015	54521
LBS2519	STD0511011	30/04/2015	51851
ODX8263	STD0505803	17/04/2015	51851
LWJ7553	STD0505078	22/04/2015	58191
PIJ1222	STD0506630	27/04/2015	55680
OBW3172	STD0508934	29/04/2015	51851
OUA2833	STD0503867	14/04/2015	73662
NIU2614	STD0500576	20/04/2015	51851
NIA4508	STD0503744	24/04/2015	55500
OEC7406	STD0511012	30/04/2015	51852
NIH1489	STD0507214	15/04/2015	55500
PIA6441	STD0505079	22/04/2015	58191
OUB4640	STD0509802	28/04/2015	55500
LVL6500	STD0508935	29/04/2015	51851
NIR6021	STD0503868	14/04/2015	70481
NIG6477	STD0506510	18/04/2015	70721

LVR1891	STD0503745	24/04/2015	55500
ODX4498	STD0511013	30/04/2015	70301
NIT0245	STD0505804	17/04/2015	51851
OUE0947	STD0505092	22/04/2015	60412
NIR9908	STD0506973	27/04/2015	55680
NHY0978	STD0506638	29/04/2015	55500
NIQ7049	STD0503869	14/04/2015	70481
LVN2022	STD0500577	20/04/2015	51851
NHT9973	STD0505336	24/04/2015	55680
NHC1889	STD0505805	17/04/2015	51851
NIF2242	STD0505062	22/04/2015	51851
NIH7331	STD0509803	28/04/2015	55500
NIJ2059	STD0510824	28/04/2015	57380
NWS2885	STD0507109	13/04/2015	56731
NIA5672	STD0500578	20/04/2015	55500
LVO9567	STD0503293	24/04/2015	73662
NIF5379	STD0505807	17/04/2015	73662
PIA3495	STD0505080	22/04/2015	58191
LVY2391	STD0509352	27/04/2015	55500
MWV4219	STD0508928	29/04/2015	51851
NIK9658	STD0507110	13/04/2015	56731
LWD4517	STD0506511	18/04/2015	73662
LWO2889	STD0503294	24/04/2015	59910
LWD4297	STD0505018	15/04/2015	55413
LVX5218	STD0505063	22/04/2015	51851
LWI7613	STD0509804	28/04/2015	55500
OVX8303	STD0510825	28/04/2015	57380
OEC6654	STD0507111	13/04/2015	56731
PID7047	STD0506512	18/04/2015	70301
NIE9193	STD0503295	24/04/2015	73662
PIE2078	STD0505808	17/04/2015	70481
PIB5283	STD0505081	22/04/2015	58191
OEE0676	STD0509805	28/04/2015	55500
NIX0556	STD0510826	28/04/2015	57380
PIF4265	STD0500657	14/04/2015	73662
NIP7546	STD0489470	20/04/2015	54521
LVH1560	STD0503296	24/04/2015	55416
OED4282	STD0505809	17/04/2015	70301
ELF9584	STD0506358	22/04/2015	73662
NID0992	STD0509806	28/04/2015	70481
NIR7891	STD0508931	29/04/2015	70301
OEF1740	STD0507113	13/04/2015	56731
NIP1760	STD0485674	20/04/2015	55680
NIV0995	STD0509106	24/04/2015	54870
OVX2002	STD0505019	15/04/2015	73662
LVV3150	STD0505082	22/04/2015	51851
ODU7764	STD0504980	27/04/2015	55680

NIW7717	STD0510827	28/04/2015	57380
PIB7511	STD0500658	14/04/2015	51851
NIH8366	STD0504218	20/04/2015	55500
NIB9809	STD0509107	24/04/2015	54870
OEF4760	STD0505810	17/04/2015	73662
OVY8252	STD0506766	22/04/2015	59593
OEC7402	STD0504657	28/04/2015	70481
OEI3928	STD0505911	29/04/2015	57380
LVZ0618	STD0507114	13/04/2015	56731
OEE7558	STD0489471	20/04/2015	54521
LVZ2325	STD0509108	24/04/2015	54870
LVK4325	STD0503726	15/04/2015	55500
OED8404	STD0506767	22/04/2015	60174
NIS3540	STD0504981	27/04/2015	55680
NIR7891	STD0508932	29/04/2015	70481
OVX9184	STD0423112	14/04/2015	55500
NHX6711	STD0506759	20/04/2015	73662
NIC2584	STD0509109	24/04/2015	54870
LWE2880	STD0503271	17/04/2015	70301
JVI7350	STD0505085	22/04/2015	58191
PIG1742	STD0504975	27/04/2015	55500
OUD5817	STD0510828	28/04/2015	57380
OEH9270	STD0507115	13/04/2015	56731
NIQ9891	STD0506760	20/04/2015	60501
COG7879	STD0509110	24/04/2015	54870
LWE2880	STD0503272	17/04/2015	70481
PIA5798	STD0505086	22/04/2015	51851
NIB8027	STD0504976	27/04/2015	55500
OEH6488	STD0510829	28/04/2015	57380
OEB5040	STD0423113	14/04/2015	55500
PIA4276	STD0506762	20/04/2015	73662
PIB0784	STD0509111	24/04/2015	57380
ODZ1000	STD0503273	17/04/2015	51851
LVO8763	STD0506768	22/04/2015	54521
NIE8520	STD0504977	27/04/2015	54870
OUB0119	STD0510830	28/04/2015	57380
LWK8972	STD0423114	14/04/2015	55500
OVX4108	STD0506765	20/04/2015	68580
NIP6859	STD0509112	24/04/2015	57380
PIA0935	STD0503274	17/04/2015	70301
OEG3048	STD0505087	22/04/2015	58191
ODU9506	STD0509353	27/04/2015	55500
OUA2917	STD0418055	28/04/2015	70481
PID7641	STD0507117	13/04/2015	56731
NHV7200	STD0507851	20/04/2015	57380
NIO3114	STD0509113	24/04/2015	57380
PIB9388	STD0497439	16/04/2015	55500

OEA6816	STD0505088	22/04/2015	58191
ODX6839	STD0509704	27/04/2015	55500
OEG9380	STD0422485	28/04/2015	73662
OEH7436	STD0483267	14/04/2015	54521
PIC9729	STD0491229	20/04/2015	54870
LVI9337	STD0509114	24/04/2015	57380
PIA3997	STD0506903	16/04/2015	54525
ODU0389	STD0508426	22/04/2015	57380
OVY0509	STD0509705	27/04/2015	55500
NIP4371	STD0419651	28/04/2015	70301
HPM9579	STD0507118	13/04/2015	51851
PIG2100	STD0507852	20/04/2015	57380
NIS7529	STD0423133	24/04/2015	73662
LVX7010	STD0503275	17/04/2015	60501
HIX4355	STD0508428	22/04/2015	57380
OED6938	STD0504658	28/04/2015	55500
NIP4371	STD0419652	28/04/2015	70481
NUS6986	STD0507119	13/04/2015	56731
LVG1054	STD0491230	20/04/2015	54521
NIR7338	STD0423134	24/04/2015	70481
OEI4906	STD0508102	17/04/2015	73662
NVW4709	STD0508429	22/04/2015	57380
LWN7808	STD0509706	27/04/2015	55500
NNG4811	STD0419653	28/04/2015	70301
NIL9964	STD0507120	13/04/2015	51852
OEH2422	STD0491231	20/04/2015	55500
OVW6832	STD0423135	24/04/2015	73662
LVV6417	STD0498363	15/04/2015	55680
NIW9374	STD0506363	22/04/2015	70481
OED6635	STD0509702	27/04/2015	55500
NNG4811	STD0419654	28/04/2015	70481
HUI9379	STD0507121	13/04/2015	56731
ODX4473	STD0491232	20/04/2015	54527
ODV5241	STD0423136	24/04/2015	58350
OVW5996	STD0508103	17/04/2015	73662
NIL9315	STD0508430	22/04/2015	57380
ODY3165	STD0508227	27/04/2015	70481
NHX3023	STD0423148	29/04/2015	54870
LWF5632	STD0499984	14/04/2015	56731
NIU5077	STD0491234	20/04/2015	54527
JOZ1281	STD0423137	24/04/2015	73662
HWQ4564	STD0498364	15/04/2015	55680
ODU7102	STD0506364	22/04/2015	51851
OUD6647	STD0508228	27/04/2015	73662
OEE1138	STD0505912	29/04/2015	57380
OVW6425	STD0507123	13/04/2015	56731
HXX1958	STD0491235	20/04/2015	55414

OEI9059	STD0423138	24/04/2015	70301
PIE0477	STD0498365	15/04/2015	70481
HXM5424	STD0508431	22/04/2015	57380
OUE1393	STD0509703	27/04/2015	55500
LVX1115	STD0419655	28/04/2015	70481
PIE8081	STD0507124	13/04/2015	56731
LVT9297	STD0491236	20/04/2015	54870
OEI9059	STD0423139	24/04/2015	70481
NHE1549	STD0506904	16/04/2015	54525
PIC2666	STD0506365	22/04/2015	73662
PIA1006	STD0508229	27/04/2015	73662
LVL6037	STD0505913	29/04/2015	57380
ODW2585	STD0507126	13/04/2015	56731
ODZ1703	STD0507853	20/04/2015	57380
ODX3237	STD0423140	24/04/2015	70301
LVJ6263	STD0506905	16/04/2015	54525
OEI7020	STD0506366	22/04/2015	73662
ODU2683	STD0506948	27/04/2015	55500
PIB9775	STD0495588	29/04/2015	54100
LWE0118	STD0507127	13/04/2015	51851
NIT9890	STD0507854	20/04/2015	57380
OVY5658	STD0423141	24/04/2015	70301
OEA7487	STD0503727	17/04/2015	70721
OUD6457	STD0504082	22/04/2015	70481
LWE5722	STD0508770	27/04/2015	55500
PIC2788	STD0419656	28/04/2015	70301
NIN4299	STD0507129	13/04/2015	56731
PIH5051	STD0507855	20/04/2015	57380
OED4516	STD0510202	24/04/2015	56731
NHU9349	STD0491696	15/04/2015	73662
PIE2217	STD0509253	22/04/2015	55500
OEC4579	STD0509053	28/04/2015	54521
ODU5634	STD0494589	29/04/2015	55500
OEI9959	STD0507130	13/04/2015	56731
OEH1013	STD0507856	20/04/2015	57380
LWC3895	STD0423142	24/04/2015	51851
NIM0971	STD0503728	17/04/2015	59910
LVW8626	STD0504083	22/04/2015	70301
NIR0983	STD0506949	27/04/2015	55500
NHU3732	STD0423150	29/04/2015	55415
ODU8384	STD0507131	13/04/2015	56731
OVY9649	STD0507857	20/04/2015	57380
OUB7833	STD0423143	24/04/2015	70301
NIR4872	STD0491698	15/04/2015	73662
OEF6003	STD0500843	22/04/2015	55500
LVZ0676	STD0508771	27/04/2015	55500
NIE7028	STD0494590	29/04/2015	55500

HWS6078	STD0499987	14/04/2015	56731
LVO4404	STD0506057	20/04/2015	51851
OEC4648	STD0510203	24/04/2015	56731
OEF1157	STD0491699	15/04/2015	73662
LWF6828	STD0503414	15/04/2015	51851
NWV7877	STD0506950	27/04/2015	55500
PIG6185	STD0419658	28/04/2015	70301
NIP7954	STD0499988	14/04/2015	56731
NIJ1814	STD0506058	20/04/2015	51851
NHX5042	STD0423144	24/04/2015	70301
OUA0461	STD0503729	17/04/2015	73662
LVI5094	STD0503417	15/04/2015	73662
LVK6653	STD0508772	27/04/2015	55500
PID8287	STD0511101	29/04/2015	55416
PIF3606	STD0499989	14/04/2015	56731
ODU2285	STD0488295	20/04/2015	55500
LVZ9880	STD0510204	24/04/2015	56731
LVN7518	STD0420002	14/04/2015	54870
OEB2787	STD0503418	15/04/2015	51851
PIA1345	STD0508554	27/04/2015	70481
NIN1563	STD0419659	28/04/2015	70481
NIV9781	STD0507132	13/04/2015	56731
NHY2022	STD0507858	20/04/2015	57380
JVC0807	STD0510205	24/04/2015	56731
PIG7996	STD0508051	17/04/2015	70481
OQD0594	STD0478900	22/04/2015	55500
OEA1356	STD0508556	27/04/2015	70481
LVQ9904	STD0423146	29/04/2015	54525
NIU3109	STD0507133	13/04/2015	56731
LWC6096	STD0488296	20/04/2015	55500
PIA3310	STD0510206	24/04/2015	56731
OEB6348	STD0420003	14/04/2015	54870
OEH9562	STD0503421	15/04/2015	73662
OUC3246	STD0506617	27/04/2015	55500
PIG6660	STD0505914	29/04/2015	57380
LVU2827	STD0499990	14/04/2015	56731
LVO8018	STD0507859	20/04/2015	57380
OVW2698	STD0510207	24/04/2015	56731
NIX7405	STD0421247	19/04/2015	70301
PIF9497	STD0504745	22/04/2015	55500
LVS0708	STD0508773	27/04/2015	51851
NIT9007	STD0423147	29/04/2015	54525
NHW6050	STD0507135	13/04/2015	56731
PIB6331	STD0488297	20/04/2015	55500
ODW7235	STD0510208	24/04/2015	56731
OUE0760	STD0508052	17/04/2015	70481
ODX7499	STD0500667	22/04/2015	73662

PIG0590	STD0509074	28/04/2015	55500
PIA2989	STD0505915	29/04/2015	57380
LWD9358	STD0499991	14/04/2015	56731
LWG3727	STD0507901	20/04/2015	56731
NIK0433	STD0510210	24/04/2015	56731
LWC0648	STD0508053	17/04/2015	60412
OEI5766	STD0500668	22/04/2015	54521
NIX3539	STD0419941	27/04/2015	55415
PID1922	STD0494591	29/04/2015	70481
LVL0995	STD0499992	14/04/2015	56731
NIW8736	STD0488298	20/04/2015	55500
ODY7452	STD0497496	24/04/2015	54526
NHW8334	STD0508054	17/04/2015	54521
NII5715	STD0504746	22/04/2015	55500
NHZ0866	STD0508056	17/04/2015	55500
NIP7017	STD0419942	27/04/2015	55415
NIO0322	STD0505916	29/04/2015	57380
PIF0336	STD0499994	14/04/2015	56731
PIC6421	STD0507902	20/04/2015	56731
NIK5567	STD0502380	24/04/2015	70301
NIA9204	STD0508055	17/04/2015	54521
PIC7461	STD0500669	22/04/2015	55500
OVY6163	STD0494637	27/04/2015	73662
ODZ2364	STD0511151	29/04/2015	60174
OVY8908	STD0499996	14/04/2015	56731
PIE4564	STD0507903	20/04/2015	56731
OEF7178	STD0497497	24/04/2015	55415
LVN2051	STD0506906	16/04/2015	54525
NIT8704	STD0506916	16/04/2015	54525
NIN0529	STD0500670	22/04/2015	55500
OVY5113	STD0510109	27/04/2015	57380
LWB3998	STD0505917	29/04/2015	57380
NIW5899	STD0499997	14/04/2015	56731
NIE1134	STD0507904	20/04/2015	56731
LWM9596	STD0502381	24/04/2015	70481
OEI6350	STD0506907	16/04/2015	54525
LVQ5677	STD0503422	15/04/2015	54870
LVJ2572	STD0509075	28/04/2015	55500
OVY5738	STD0419662	28/04/2015	70301
PIC5305	STD0499998	14/04/2015	56731
NIQ9218	STD0508105	20/04/2015	73662
NIU2575	STD0497498	24/04/2015	55415
PIB8248	STD0500671	22/04/2015	51851
OED9728	STD0509076	28/04/2015	55500
ODW4094	STD0505918	29/04/2015	57380
PIA0505	STD0499999	14/04/2015	56731
NIM1360	STD0508106	20/04/2015	73662

LWC8908	STD0502382	24/04/2015	70301
OEF6526	STD0508057	17/04/2015	54870
OEG8988	STD0500672	22/04/2015	70721
PII4232	STD0510107	27/04/2015	57380
OVY5738	STD0419663	28/04/2015	70481
NIE8471	STD0500000	14/04/2015	56731
NIW8066	STD0508108	20/04/2015	73662
PIH2330	STD0510213	24/04/2015	56731
NIR6014	STD0508060	17/04/2015	73662
NIN0529	STD0500673	22/04/2015	52311
OVY5335	STD0510106	27/04/2015	57380
OEE2366	STD0419664	28/04/2015	70301
OEG3312	STD0499295	14/04/2015	56731
LWC9648	STD0508109	20/04/2015	73662
PID6868	STD0502383	24/04/2015	70481
ODZ7119	STD0488290	19/04/2015	54525
NIF6936	STD0505859	22/04/2015	58191
PIB3479	STD0510050	27/04/2015	57380
LWM0202	STD0505920	29/04/2015	73662
LVY1282	STD0499299	14/04/2015	56731
OEH5208	STD0508110	20/04/2015	73662
PID4846	STD0510214	24/04/2015	56731
ODW3407	STD0488291	19/04/2015	54525
LVO2709	STD0505860	22/04/2015	51851
LVV5270	STD0509078	28/04/2015	55500
OEE2366	STD0419665	28/04/2015	70481
PIE9428	STD0507301	14/04/2015	56731
OEG1779	STD0508111	20/04/2015	73662
PID6868	STD0502384	24/04/2015	70301
PIE2951	STD0506908	16/04/2015	54525
NIC2388	STD0503426	16/04/2015	54870
ODX7172	STD0503888	27/04/2015	73662
LVV6931	STD0419666	28/04/2015	70301
OEB2818	STD0507302	14/04/2015	56731
DQE1416	STD0502191	20/04/2015	55680
NIB7580	STD0502386	24/04/2015	70481
ODY4243	STD0506909	16/04/2015	54525
LWP9537	STD0505861	22/04/2015	51851
ODV5113	STD0506378	27/04/2015	54870
LVV6931	STD0419667	28/04/2015	70481
OEF1966	STD0499300	14/04/2015	56731
OUA3864	STD0502192	20/04/2015	55680
LVL1798	STD0502387	24/04/2015	51851
OEH2590	STD0506910	16/04/2015	54525
LWP9537	STD0505862	22/04/2015	58191
PIC8369	STD0508775	27/04/2015	55680
OVY7605	STD0506984	29/04/2015	55500

NIU2466	STD0507303	14/04/2015	56731
OEH6602	STD0502193	20/04/2015	55680
LVT5113	STD0502388	24/04/2015	70301
OEI4787	STD0506911	16/04/2015	54525
OUA1868	STD0505863	22/04/2015	58191
NIG1133	STD0503890	27/04/2015	55680
PID8237	STD0419668	28/04/2015	70301
NIB2087	STD0507304	14/04/2015	56731
HYW7653	STD0502194	20/04/2015	54523
OED0413	STD0502389	24/04/2015	51851
NIK8585	STD0506912	16/04/2015	54525
OVY3365	STD0503448	22/04/2015	51851
OEB4181	STD0505129	27/04/2015	60501
ODU7386	STD0506985	29/04/2015	55500
PID5473	STD0507306	14/04/2015	56731
NIO9968	STD0502195	20/04/2015	54523
NIH9164	STD0502390	24/04/2015	70481
NPX1565	STD0506913	16/04/2015	54525
PIE9434	STD0503629	22/04/2015	70481
NIQ0652	STD0506658	27/04/2015	51851
ODX4981	STD0419669	28/04/2015	70301
NID8622	STD0507307	14/04/2015	56731
PIA6793	STD0507906	20/04/2015	56731
NIH9164	STD0502391	24/04/2015	70301
NIK4404	STD0488292	19/04/2015	54525
NWU5913	STD0503449	22/04/2015	51851
NII8651	STD0508776	27/04/2015	55680
PIE1510	STD0506986	29/04/2015	55500
OUE6839	STD0507251	14/04/2015	56650
NIH5499	STD0507907	20/04/2015	56731
ODU9654	STD0502392	24/04/2015	70301
ODW2670	STD0506914	16/04/2015	54525
OUA8552	STD0506047	22/04/2015	73662
OVW9057	STD0508777	27/04/2015	55680
PIB7899	STD0504395	29/04/2015	73662
LWA4977	STD0507252	14/04/2015	56650
PIE4278	STD0507908	20/04/2015	56731
HJK1878	STD0510215	24/04/2015	56731
PIF1052	STD0506915	16/04/2015	54525
OUD1473	STD0503450	22/04/2015	55680
PIC1006	STD0509079	28/04/2015	55500
ODX4981	STD0419671	28/04/2015	70481
NIM8838	STD0507253	14/04/2015	56650
OVW1300	STD0507909	20/04/2015	56731
LVZ5313	STD0502393	24/04/2015	51851
MUP8215	STD0503430	16/04/2015	51851
LVZ4505	STD0509080	28/04/2015	55500

NIE0309	STD0504396	29/04/2015	73662
OUC2529	STD0502121	15/04/2015	55680
MNP1846	STD0501115	20/04/2015	55680
PIA5861	STD0502395	24/04/2015	51851
NIX0122	STD0506917	16/04/2015	54525
DTY0668	STD0506046	22/04/2015	57380
LVL8208	STD0504970	27/04/2015	54521
NIE0309	STD0504397	29/04/2015	51851
NIN1146	STD0507254	14/04/2015	56650
NIF0367	STD0507910	20/04/2015	56731
PIC1569	STD0502396	24/04/2015	70481
OEI9534	STD0506918	16/04/2015	54525
LWQ7767	STD0503434	22/04/2015	51851
ODV4524	STD0509081	28/04/2015	55500
OEF7732	STD0506991	29/04/2015	54100
NIL9905	STD0507255	14/04/2015	56650
PIE2789	STD0501117	20/04/2015	55680
OEI4870	STD0502397	24/04/2015	70481
PID6415	STD0506919	16/04/2015	54525
OEH7196	STD0503435	22/04/2015	51851
PIA3451	STD0504971	27/04/2015	73662
PIC7078	STD0510909	28/04/2015	56731
ODY9647	STD0507256	14/04/2015	56650
NIR3200	STD0507911	20/04/2015	56731
PIB0385	STD0502398	24/04/2015	51851
OUE5462	STD0506920	16/04/2015	54525
OUB9314	STD0503630	22/04/2015	60501
OEH8018	STD0509082	28/04/2015	55500
LVJ7386	STD0508955	29/04/2015	54527
NID6343	STD0507257	14/04/2015	56650
OQP3293	STD0501118	20/04/2015	55680
LVR8379	STD0497500	24/04/2015	54526
EFT9136	STD0505856	18/04/2015	73662
PIE9434	STD0503628	22/04/2015	70301
OUE2862	STD0509083	28/04/2015	55500
ODU3056	STD0508956	29/04/2015	55413
NIC6098	STD0507201	14/04/2015	55500
OEG7918	STD0501119	20/04/2015	55680
LWN7508	STD0502399	24/04/2015	51851
NIC7421	STD0488294	19/04/2015	54525
LWM1812	STD0503439	22/04/2015	51852
OUE6384	STD0506659	27/04/2015	51851
PID2770	STD0510911	28/04/2015	56731
LVI0337	STD0507202	14/04/2015	55500
PIE5955	STD0500664	20/04/2015	55500
OEF4570	STD0508120	24/04/2015	73662
LVX3781	STD0506921	16/04/2015	54525

OUE0788	STD0503626	22/04/2015	70481
LVJ6694	STD0504972	27/04/2015	55500
NIX2313	STD0506992	29/04/2015	54010
OEB4980	STD0507203	14/04/2015	55680
NIG1208	STD0500665	20/04/2015	73662
NIN8269	STD0510217	24/04/2015	56731
LVU1986	STD0506922	16/04/2015	54525
MWD4447	STD0503442	22/04/2015	54870
NIQ9107	STD0504973	27/04/2015	55500
NIH6339	STD0508957	29/04/2015	55413
LWE5454	STD0507259	14/04/2015	56650
NIW0661	STD0500666	20/04/2015	70481
NID9835	STD0508123	24/04/2015	73662
NIJ4676	STD0506923	16/04/2015	54525
NIM1674	STD0503443	22/04/2015	73662
OVY2305	STD0504974	27/04/2015	55500
LVO3294	STD0507087	28/04/2015	57380
NIR5747	STD0507142	14/04/2015	56731
NIE2866	STD0507913	20/04/2015	51852
OUA3509	STD0510218	24/04/2015	56731
NIR9010	STD0506924	16/04/2015	54525
PIB0462	STD0506769	22/04/2015	54521
LWB7944	STD0497873	28/04/2015	70481
NIK7201	STD0508959	29/04/2015	58193
LVT8538	STD0507260	14/04/2015	56650
NIE0500	STD0507916	20/04/2015	56731
NIJ4697	STD0510219	24/04/2015	56731
OEI1613	STD0505857	18/04/2015	60501
OEH1893	STD0503627	22/04/2015	70301
PIF2550	STD0503746	27/04/2015	55500
LWG1786	STD0508100	29/04/2015	56731
NIX3148	STD0502122	15/04/2015	55680
LVV3549	STD0489468	20/04/2015	54521
ODU6093	STD0505298	24/04/2015	54521
OUA7636	STD0505858	18/04/2015	60501
NIR4502	STD0503431	16/04/2015	55680
OVX3012	STD0497874	28/04/2015	70301
OUC1018	STD0508961	29/04/2015	54527
PIH0749	STD0507143	14/04/2015	56731
LVI6601	STD0507917	20/04/2015	56731
NIT1820	STD0510220	24/04/2015	56731
OEG9037	STD0502186	16/04/2015	55413
LWD4297	STD0506772	22/04/2015	54521
PIM2720	STD0503747	27/04/2015	55500
LVN8422	STD0508962	29/04/2015	55413
NIF2764	STD0507261	14/04/2015	56650
NHV5768	STD0507918	20/04/2015	56731

OEI1618	STD0505299	24/04/2015	55500
NID2975	STD0507354	14/04/2015	51851
HWN5809	STD0502187	16/04/2015	55413
OEA1459	STD0506773	22/04/2015	57380
OUC8267	STD0503748	27/04/2015	55500
LVI3055	STD0509403	29/04/2015	56731
JXU9225	STD0507144	14/04/2015	56731
LWN5758	STD0489469	20/04/2015	54521
NIM4914	STD0505300	24/04/2015	55500
ODU6994	STD0490919	18/04/2015	58191
NIG8699	STD0504773	22/04/2015	54870
NIH4606	STD0509901	28/04/2015	70301
NIU8065	STD0507088	28/04/2015	57380
PID9995	STD0507146	14/04/2015	56731
NHX3093	STD0507919	20/04/2015	56731
NIR5672	STD0510221	24/04/2015	56731
OVW3437	STD0490920	18/04/2015	55500
OUC2258	STD0503880	22/04/2015	70481
NIW1305	STD0509902	28/04/2015	55500
LVZ7497	STD0509851	29/04/2015	51851
NIR0127	STD0507147	14/04/2015	56731
OEB9337	STD0490545	20/04/2015	73662
PIE4492	STD0510222	24/04/2015	56731
OUB3330	STD0490921	18/04/2015	55500
PIE6589	STD0506774	22/04/2015	57380
LWA1039	STD0503749	27/04/2015	55500
NIK0003	STD0509404	29/04/2015	56731
OEC0757	STD0507148	14/04/2015	56731
NIE4062	STD0490546	20/04/2015	70481
OEC9202	STD0509052	24/04/2015	55413
NID8703	STD0502188	16/04/2015	55413
PIF6250	STD0503733	22/04/2015	70481
NIJ7079	STD0509903	28/04/2015	57380
NIX5212	STD0509852	29/04/2015	55500
OED2388	STD0507149	14/04/2015	56731
NIR8711	STD0490547	20/04/2015	73662
OUB1570	STD0510223	24/04/2015	56731
LVX8519	STD0503612	18/04/2015	70301
NIO2929	STD0506775	22/04/2015	57380
LVR6197	STD0503750	27/04/2015	55500
ODX4560	STD0507089	28/04/2015	57380
LVL2891	STD0507150	14/04/2015	56731
PIA9005	STD0499400	22/04/2015	57380
ODY3475	STD0506602	24/04/2015	55500
MWX3993	STD0502190	16/04/2015	60412
NIJ3220	STD0503734	22/04/2015	60250
PIG4146	STD0509904	28/04/2015	70721

ODZ6244	STD0509405	29/04/2015	56731
NIL4778	STD0507351	14/04/2015	56731
NIO5296	STD0506278	20/04/2015	59910
JRH2479	STD0506603	24/04/2015	54521
PIE0516	STD0503817	16/04/2015	57380
NIR7462	STD0506776	22/04/2015	73662
NHW8658	STD0500919	28/04/2015	52312
PIA7554	STD0509853	29/04/2015	51851
NIX5362	STD0507352	14/04/2015	56731
NVE6541	STD0507920	20/04/2015	56731
PIC1465	STD0510226	24/04/2015	56731
NID8056	STD0503871	16/04/2015	73662
NIA9581	STD0503735	22/04/2015	53800
ODZ9579	STD0503297	27/04/2015	73662
PIF7636	STD0505922	29/04/2015	59910
PIE0872	STD0507262	14/04/2015	56650
ODZ5185	STD0507921	20/04/2015	56731
PID7079	STD0509054	24/04/2015	55500
NIK8164	STD0503872	16/04/2015	55500
NIC1545	STD0503876	22/04/2015	55500
NIN0296	STD0503298	27/04/2015	73662
LWM3674	STD0509854	29/04/2015	54870
NIG6684	STD0507263	14/04/2015	56650
OEF7408	STD0507922	20/04/2015	56731
PIA4101	STD0510227	24/04/2015	56731
LVX8519	STD0503613	18/04/2015	57380
OEI7020	STD0505360	22/04/2015	73662
ODZ2416	STD0509452	28/04/2015	55500
OUB8995	STD0508097	29/04/2015	55500
OUC1176	STD0507264	14/04/2015	56650
NHX9170	STD0507923	20/04/2015	56731
OUC6258	STD0510228	24/04/2015	56731
LWJ8969	STD0502080	19/04/2015	60501
NGO3260	STD0504743	22/04/2015	55500
OEC2629	STD0503299	27/04/2015	55500
PIE5955	STD0507091	28/04/2015	57380
PID4243	STD0507733	20/04/2015	56810
PID5340	STD0510229	24/04/2015	56731
OEG6898	STD0504962	19/04/2015	70301
LVO7527	STD0497543	22/04/2015	57380
OUE6457	STD0509453	28/04/2015	55500
LWG5454	STD0489474	29/04/2015	54521
PIG1331	STD0507265	14/04/2015	56650
PIF0964	STD0507734	20/04/2015	56810
NIJ4685	STD0510230	24/04/2015	56731
ODW6472	STD0503614	18/04/2015	70481
NIK7510	STD0497544	22/04/2015	70481

ITEM	DESCRIÇÃO DO OBJETO	MARCA	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT. R$	VALOR TOTAL R$
3-1	**Empresa vencedora: RIPPOLITO AÇO & CIA LTDA - EPP** **30 - LOTE 01 - CALCULADORA** Calculadora 12 digitos, com bateria, Porcentagem Total e Parcial - Memória - Inversão de Sinais - Raiz Quadrada - Tecla Duplo Zero TOTAL DO LOTE III R$	SHENG	UNID.	30	9,60	288,00 **288,00**

VALOR TOTAL DOS LOTES I, II, III R$ 163.988,00 (cento e sessenta e três mil, novecentos e oitenta e oito reais)

NIV7594	STD0503300	27/04/2015	55500
OUB7737	STD0489475	29/04/2015	54521
ODU3707	STD0489478	29/04/2015	58193
OIR7161	STD0507355	14/04/2015	56731
LVH6492	STD0506281	20/04/2015	59910
OUB3873	STD0509055	24/04/2015	55680
NIH5122	STD0503615	18/04/2015	57380
LVW9534	STD0505193	22/04/2015	55414
OUA3911	STD0509454	28/04/2015	55500
NHW0178	STD0508098	29/04/2015	70721
OUA4179	STD0507266	14/04/2015	56650
OEF9463	STD0507735	20/04/2015	56810
OOV9730	STD0509056	24/04/2015	55500
OEA2055	STD0421249	19/04/2015	70481
PIB8834	STD0505194	22/04/2015	55500
NIU2929	STD0509455	28/04/2015	55500
LWD8468	STD0509406	29/04/2015	55500
NHZ2464	STD0502124	15/04/2015	54790
IAA3433	STD0510001	22/04/2015	57380
LVO9580	STD0510231	24/04/2015	56731
OEG3322	STD0424923	20/04/2015	56222
ODY6601	STD0505195	22/04/2015	57380
PIH6959	STD0509151	28/04/2015	55500
NIR9358	STD0509856	29/04/2015	55500
PID2726	STD0507267	14/04/2015	56650
NII2074	STD0507737	20/04/2015	56810
ODU1291	STD0509057	24/04/2015	55500
NIA3059	STD0503874	16/04/2015	55500
NIU8360	STD0508354	22/04/2015	60412
NIO6816	STD0509651	28/04/2015	70721
ODZ9484	STD0509152	28/04/2015	70481
NHW4018	STD0507092	28/04/2015	57380
NIE6133	STD0502126	15/04/2015	54522
LWC6568	STD0507738	20/04/2015	56810
LWD7493	STD0510232	24/04/2015	56731
NHZ2377	STD0503616	18/04/2015	57380
LVM3437	STD0508355	22/04/2015	51851
OUC9610	STD0506227	27/04/2015	55500
LVP8915	STD0509857	29/04/2015	55500
NIP1755	STD0502127	15/04/2015	55680
HPS0732	STD0507739	20/04/2015	56810
LVR7903	STD0510233	24/04/2015	56731
LVU6179	STD0503875	16/04/2015	55500
PIA1617	STD0505192	22/04/2015	54870
NHZ0679	STD0509858	29/04/2015	55500
PIB2046	STD0502129	15/04/2015	54790
IAA3433	STD0510002	22/04/2015	73662

PIG6432	STD0510234	24/04/2015	56731
PIF7646	STD0503617	18/04/2015	70481
OUB9972	STD0508359	22/04/2015	51851
OZW3050	STD0506298	27/04/2015	55500
NIM8817	STD0509407	29/04/2015	55500
LVR4658	STD0502130	15/04/2015	54790
OEB3822	STD0507740	20/04/2015	51852
OUA9170	STD0506606	24/04/2015	54521
OEA6153	STD0506952	16/04/2015	54525
LVY3205	STD0508360	22/04/2015	51851
NIV5305	STD0498997	28/04/2015	51851
LWN7763	STD0509859	29/04/2015	55500
PIB2237	STD0500917	15/04/2015	70481
NHZ1113	STD0507741	20/04/2015	51851
PIG9122	STD0506607	24/04/2015	55500
LWA5968	STD0506953	16/04/2015	54525
LVO1883	STD0508361	22/04/2015	51851
KZM5134	STD0498998	28/04/2015	51851
OVW8610	STD0507093	28/04/2015	57380
OEH6147	STD0498985	15/04/2015	55500
LVW1016	STD0508201	20/04/2015	55500
BLX4141	STD0509058	24/04/2015	55500
OUB5484	STD0506954	16/04/2015	54525
PID1686	STD0508362	22/04/2015	51851
NIA4329	STD0506299	27/04/2015	55500
OED4834	STD0498986	15/04/2015	55500
PIB9268	STD0510004	22/04/2015	57380
ODW3796	STD0506608	24/04/2015	55500
NHU0250	STD0506955	16/04/2015	54525
NMV4986	STD0503282	22/04/2015	51851
JJH1503	STD0505031	28/04/2015	73662
NQZ4534	STD0509860	29/04/2015	55500
NIU3310	STD0507268	14/04/2015	57380
LWB3998	STD0507914	22/04/2015	57380
OUE0652	STD0509059	24/04/2015	55416
NHU9564	STD0506956	16/04/2015	54525
NIT3337	STD0503283	22/04/2015	70481
OUD1140	STD0505032	28/04/2015	55500
ODV7597	STD0509413	29/04/2015	54521
NUN4045	STD0498987	15/04/2015	55500
PII4391	STD0507915	22/04/2015	57380
OUA8631	STD0506610	24/04/2015	51852
LVU6593	STD0503618	18/04/2015	57380
NIM6482	STD0507970	23/04/2015	56731
PII4821	STD0508544	28/04/2015	73662
OED3929	STD0509961	29/04/2015	70481
OVY9460	STD0507270	14/04/2015	57380

ODW9757	STD0508202	20/04/2015	70721
NIJ4124	STD0509060	24/04/2015	55416
NIM8735	STD0506957	16/04/2015	54525
OVY6805	STD0503284	22/04/2015	51851
LVJ4939	STD0508545	28/04/2015	73662
NHZ5764	STD0509861	29/04/2015	55500
LVY9753	STD0507271	14/04/2015	57380
ODZ4717	STD0506283	20/04/2015	73662
NIF6493	STD0506611	24/04/2015	51851
OEC7123	STD0506958	16/04/2015	54525
OUE1869	STD0506947	22/04/2015	60174
NIG5939	STD0506300	27/04/2015	73662
PIJ8611	STD0507094	28/04/2015	57380
NIO2276	STD0498988	15/04/2015	55500
OUB3296	STD0507927	22/04/2015	56731
OEI3412	STD0509061	24/04/2015	55416
NIL1204	STD0503619	18/04/2015	57380
NIT1737	STD0508370	22/04/2015	59910
PID0533	STD0508546	28/04/2015	73662
LWM9032	STD0509862	29/04/2015	55500
LWL5918	STD0507272	14/04/2015	57380
NII8460	STD0506284	20/04/2015	70721
NIR7028	STD0509062	24/04/2015	55416
NIX5216	STD0503621	18/04/2015	57380
NIQ3258	STD0508371	22/04/2015	51851
OUD0314	STD0508547	28/04/2015	73662
OEA5536	STD0509414	29/04/2015	54521
LVY7715	STD0498989	15/04/2015	55500
OUA6713	STD0506285	20/04/2015	70481
NIV1705	STD0506613	24/04/2015	51851
NIX5216	STD0503622	18/04/2015	51851
OUA8978	STD0507972	23/04/2015	56731
LVU2951	STD0506425	27/04/2015	60501
PIE3756	STD0507095	28/04/2015	57380
NIL0723	STD0507358	14/04/2015	51851
NIE2190	STD0506286	20/04/2015	70481
NIF7607	STD0506614	24/04/2015	70301
NIF7658	STD0503624	18/04/2015	51930
OVX0242	STD0507973	23/04/2015	56731
PIB0690	STD0508548	28/04/2015	73662
NIE1359	STD0509863	29/04/2015	55500
OUE9114	STD0498990	15/04/2015	55500
NIG1004	STD0506287	20/04/2015	55500
ODY8011	STD0509063	24/04/2015	55500
LVM9532	STD0506959	16/04/2015	54525
OVW2499	STD0503279	22/04/2015	59910
ODV8802	STD0509357	28/04/2015	73662

ODY0650	STD0509963	29/04/2015	54525
OVX2444	STD0507360	14/04/2015	51851
PIE1228	STD0506288	20/04/2015	55500
NIF7607	STD0506615	24/04/2015	68580
NIJ6002	STD0506567	18/04/2015	70481
OVW2499	STD0503278	22/04/2015	51851
LVQ0112	STD0509358	28/04/2015	73662
OEA0810	STD0509864	29/04/2015	55500
OEE1023	STD0498991	15/04/2015	55500
ODX4559	STD0506289	20/04/2015	54525
OUD2209	STD0506616	24/04/2015	51851
OVY7396	STD0506960	16/04/2015	54525
NIQ9218	STD0507974	23/04/2015	56731
NIX2631	STD0509359	28/04/2015	70301
NIR4505	STD0509964	29/04/2015	54525
OUA6489	STD0507361	14/04/2015	51851
OEE1793	STD0507929	22/04/2015	56731
OUA2143	STD0505127	24/04/2015	70481
OED5329	STD0506568	18/04/2015	51851
ARB6656	STD0503280	22/04/2015	51851
NIW6281	STD0506427	27/04/2015	55500
OIE0139	STD0509415	29/04/2015	55680
NIG0243	STD0507362	14/04/2015	51851
OEH5465	STD0506290	20/04/2015	54525
PII6671	STD0505455	24/04/2015	57380
OED5329	STD0506569	18/04/2015	73662
PIF0907	STD0507975	23/04/2015	56731
NII3687	STD0509361	28/04/2015	55500
JIK5898	STD0509965	29/04/2015	54525
HFI2820	STD0498992	15/04/2015	55500
OUE3777	STD0507930	22/04/2015	56731
LWL7991	STD0505456	24/04/2015	70481
NII5582	STD0506961	16/04/2015	54525
PIB6577	STD0507977	23/04/2015	56731
NIK8300	STD0506428	27/04/2015	55500
ODV5615	STD0509966	29/04/2015	73662
LVV0662	STD0507276	14/04/2015	57380
ODW9039	STD0503682	20/04/2015	57380
PIH4030	STD0505128	24/04/2015	60501
OUA5376	STD0506962	16/04/2015	54525
LVN1687	STD0507978	23/04/2015	56731
LWD4052	STD0506429	27/04/2015	55500
PIF8111	STD0498999	29/04/2015	57380
PII4861	STD0507363	14/04/2015	51851
OEB2298	STD0507931	22/04/2015	56731
OEC8039	STD0505457	24/04/2015	70721
NIJ5425	STD0506963	16/04/2015	54525

NIG7133	STD0506939	22/04/2015	70481
OEH8653	STD0509362	28/04/2015	55500
OED7075	STD0491496	29/04/2015	54522
NII3717	STD0498993	15/04/2015	55500
OUD8332	STD0503683	20/04/2015	57380
ODY5286	STD0505458	24/04/2015	51930
NIU8197	STD0506570	18/04/2015	59670
LVU5014	STD0506940	22/04/2015	70481
NIP2601	STD0506430	27/04/2015	55500
PIA0362	STD0509408	29/04/2015	55500
PIC0857	STD0507277	14/04/2015	57380
OEH6846	STD0508206	20/04/2015	70481
NIG1143	STD0505955	24/04/2015	55500
OUD0240	STD0501196	18/04/2015	73662
OVX5304	STD0507979	23/04/2015	56731
OEI2272	STD0506431	27/04/2015	55500
NIH7235	STD0509968	29/04/2015	70481
NIO1911	STD0498994	15/04/2015	55500
LWC7029	STD0507932	22/04/2015	51852
NIP1507	STD0505459	24/04/2015	70481
DFT6628	STD0501197	18/04/2015	54100
NIC0290	STD0506941	22/04/2015	70721
NIJ0450	STD0506432	27/04/2015	55500
PID7506	STD0499000	29/04/2015	70481
JXU9225	STD0507364	14/04/2015	56731
PIB7908	STD0503684	20/04/2015	57380
OEE6769	STD0505460	24/04/2015	70481
OEA9548	STD0506964	16/04/2015	54525
OEC1842	STD0507980	23/04/2015	56731
LVZ2190	STD0506433	27/04/2015	55500
OUB8216	STD0509409	29/04/2015	54521
PIF8367	STD0507278	14/04/2015	57380
HPT8945	STD0507933	22/04/2015	56731
OUD9384	STD0505956	24/04/2015	55500
ODX9018	STD0495815	18/04/2015	73662
NIK9251	STD0506942	22/04/2015	70481
NIU9815	STD0509131	27/04/2015	70481
OVY9618	STD0509969	29/04/2015	70481
JIL4662	STD0506951	15/04/2015	51851
OEF6616	STD0503685	20/04/2015	70481
LVO4166	STD0505957	24/04/2015	55500
NIH4646	STD0506965	16/04/2015	54525
PID8178	STD0507981	23/04/2015	56731
LWB3998	STD0509132	27/04/2015	57380
OEF3408	STD0505133	29/04/2015	57380
ODU5779	STD0507279	14/04/2015	57380
OEI6858	STD0507934	22/04/2015	56731

PIA4075	STD0505461	24/04/2015	70481
NHZ3199	STD0501259	18/04/2015	54870
LVT7771	STD0506943	22/04/2015	51851
LVZ3361	STD0509133	27/04/2015	57380
OEA8718	STD0509970	29/04/2015	73662
NIO3152	STD0500659	15/04/2015	55500
NIE9360	STD0504742	20/04/2015	68580
LVT5622	STD0506410	24/04/2015	55500
LVZ6805	STD0501265	18/04/2015	54870
OEH9535	STD0506944	22/04/2015	70301
NIP1074	STD0509134	27/04/2015	57380
OEC7732	STD0509411	29/04/2015	54521
OEH1077	STD0497861	15/04/2015	51851
JQF4492	STD0507936	22/04/2015	51851
ODX9503	STD0502223	24/04/2015	54790
NIK0054	STD0506966	16/04/2015	54525
NHU2292	STD0507982	23/04/2015	56731
NIB8188	STD0509135	27/04/2015	57380
NIK0996	STD0509905	29/04/2015	55680
PIB0014	STD0507281	14/04/2015	57380
PIA1318	STD0507937	22/04/2015	51852
PIE6894	STD0506411	24/04/2015	54526
NIX2193	STD0506967	16/04/2015	54525
ODX1613	STD0506945	22/04/2015	70481
NIF2135	STD0506435	27/04/2015	55680
NIE6029	STD0509412	29/04/2015	54521
LVZ5021	STD0507283	14/04/2015	57380
OUA8688	STD0491237	20/04/2015	70481
NID3373	STD0506412	24/04/2015	54526
OEC5687	STD0501266	18/04/2015	59910
NIV7993	STD0507983	23/04/2015	56731
NIV1520	STD0509136	27/04/2015	57380
NIK0148	STD0509906	29/04/2015	55680
NIQ4560	STD0497862	15/04/2015	51851
PIB3187	STD0455246	20/04/2015	70301
PIH3420	STD0502226	24/04/2015	54522
NIX0122	STD0506968	16/04/2015	54525
NIU1967	STD0506946	22/04/2015	70481
NIX8796	STD0509137	27/04/2015	57380
OUE1216	STD0509907	29/04/2015	55500
PIM3333	STD0507284	14/04/2015	57380
OUB6734	STD0503687	20/04/2015	57380
ODY7452	STD0506413	24/04/2015	54526
LVZ8264	STD0506273	18/04/2015	55680
LVN9618	STD0507984	23/04/2015	56731
OEH6167	STD0509138	27/04/2015	57380
ODU5577	STD0508099	29/04/2015	55500

ODZ5652	STD0507365	14/04/2015	56731
LWC7322	STD0503688	20/04/2015	55500
NIS2759	STD0491486	24/04/2015	55680
PIG2015	STD0504368	16/04/2015	73662
OVY7663	STD0507985	23/04/2015	56731
PIB6934	STD0509139	27/04/2015	57380
PIC8721	STD0509908	29/04/2015	55500
PIE3759	STD0507286	14/04/2015	57380
NHY5847	STD0507938	22/04/2015	56731
NIN5228	STD0506415	24/04/2015	55500
HPX6911	STD0506274	18/04/2015	54525
OXT9672	STD0507986	23/04/2015	56731
ODY0915	STD0509140	27/04/2015	57380
NIW1570	STD0509909	29/04/2015	55500
PIA8296	STD0507366	14/04/2015	56731
OUE2884	STD0503689	20/04/2015	57380
PID5789	STD0491487	24/04/2015	55680
NIW5567	STD0504369	16/04/2015	73662
ODU9661	STD0507987	23/04/2015	56731
OEA0246	STD0509141	27/04/2015	57380

Comisão de Licitação

Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos

CPL COMPRAS E SERVIÇOS

TERMO DE ADJUDICAÇÃO DO PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº 025/2015 – SEMF. A Pregoeira da SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS, designado através do Decreto nº 14.735 de 09/02/2015, declara, para que possa ser conhecido pelo público em geral e para fins de intimação e conhecimento dos interessados, o resultado do julgamento referente ao procedimento licitatório na Modalidade PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº 025/2015 - SEMF (proc. nº 042-1606/2015), com sessão realizada no dia 28/05/2015. às 09:00 (nove) horas na sala da CPL Compras e Serviços da SEMA/PMT, ADJUDICANDO o objeto da Licitação a(s) licitante(s) abaixo relacionada(s):

ITEM	DESCRIÇÃO DO OBJETO	MARCA	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT. R$	VALOR TOTAL R$
	Empresa vencedora: R B PORTELA REGO & CIA LTDA - EPP					
1.0	**LOTE I – MATERIAL DE EXPEDIENTE**					
1	Almofada pra carimbo n. 3 – tinta azul	JAPAN	UNID.	50	1,96	98,00
2	Almofada pra carimbo n. 3 – tinta vermelha	JAPAN	UNID.	50	1,96	98,00
3	Almofada pra carimbo n. 3 – tinta preta	JAPAN	UNID.	50	1,96	98,00
4	Apontador p/ lápis manual, plástico c/ laminas de bom corte.	BRW	UNID.	150	0,10	15,00
5	Barbante plástico (fitilho) rolo c/ min.1 kg	SO PLASTICO	UNID.	50	7,64	382,00
6	Bloco adesivo 38x51 am c/ 100fls	BRW	UNID.	100	2,19	219,00
7	Borracha ponteiro	ZAP	UNID.	300	0,08	24,00
8	Borracha bicolor atóxica, med 50x15,5 mm, p/ apagar lápis e caneta.	ZAP	UNID.	300	0,22	66,00
9	Caixa para arquivo morto, em poliondas.	ALAPLAST	UNID.	500	2,83	1.415,00
10	Caneta esferográfica – azul – ponta média	COMPACTOR	UNID.	1300	0,35	455,00
11	Caneta esferográfica – preta – ponta média	COMPACTOR	UNID.	1000	0,35	350,00
12	Caneta marca texto – amarelo – tinta luminescente	DESART	UNID.	500	0,70	350,00
13	Caneta marca texto – verde – tinta luminescente	DESART	UNID.	200	0,70	140,00
14	Caneta marcador de CD/DVD – azul ponta fina (até 0,7mm)	CIS	UNID.	30	1,45	43,50
15	CD gravável (mídia), acondicionados em turbo de 100unid. Maxprint	MAXPRINT	UNID.	500	0,70	350,00
16	Clips p/ papel n°00, galvanizado – cx com/100 unid.	BRW	CAIXA	100	1,15	115,00
17	Clips p/ papel n°1, galvanizado – cx com/100 unid.	BRW	CAIXA	150	1,15	172,50
18	Clips p/ papel n°2, galvanizado – cx com/100 unid.	BRW	CAIXA	100	1,15	115,00
19	Clips p/ papel n°3, galvanizado – cx com/100 unid.	BRW	CAIXA	100	1,15	115,00
20	Clips p/ papel n°8, galvanizado – cx com/100 unid.	BRW	CAIXA	100	1,20	120,00
21	Cola branca atóxica, lavável, frasco c/ aprox. 90gramas	DELTA	UNID.	80	0,80	64,00
22	Colchete latonado n° 6	BACHIC	CAIXA	50	2,31	115,50
23	Colchete latonado n° 8	BACHIC	CAIXA	120	2,92	350,40
24	Colchete latonado n° 10	BACHIC	CAIXA	144	3,50	504,00
25	Colchete latonado n° 14	BACHIC	CAIXA	192	6,35	1.219,20
26	Corretivo liquido a base de água	DELTA	UNID.	168	0,70	117,60
	SUB TOTAL DO LOTE I R$.....					**7.111,70**

ITEM	DESCRIÇÃO DO OBJETO	MARCA	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT. R$	VALOR TOTAL R$
	Empresa vencedora: R B PORTELA REGO & CIA LTDA - EPP					
27	DVD gravaavel (mídia) – arcondicionado em tubos com 100 unid.	MAXPRINT	UNID.	300	0,80	240,00
28	Elástico para dinheiro 100 g	MAMUTH	PACOTE	200	2,07	414,00
29	Envelope amarelo 24x34cm – s/ impressão	SCRITY	UNID.	10.000	0,15	1.500,00
30	Envelope amarelo 26x36cm – s/ impressão	SCRITY	UNID.	5.000	0,16	800,00
31	Envelope amarelo 31x41cm – s/ impressão	SCRITY	UNID.	3.000	0,26	780,00
32	Estilete multiuso – lamina larga.	LEONORA	UNID.	40	0,92	36,80
33	Extrator de grampo tipo espátula, cromado ou niquelado	JAPAN	UNID.	100	0,63	63,00
34	Fita adesiva transparente, boa aderência medindo 12mm x 50m	ADERE	UNID.	50	0,60	30,00
35	Fita gomada de papel, boa aderência medindo 50x50mm	EUROCEL	UNID.	100	8,29	829,00
36	Fita transparente, boa aderência, medindo 50x50mm	EUROCEL	UNID.	100	2,99	299,00
37	Grafite 0,7mm – HB – tubo com 12 minas	SLIM	UNID.	100	0,23	23,00
38	Grafite 0,9mm – HB – tubo com 12 minas	SLIM	UNID.	100	0,23	23,00
39	Grampeador de mesa - pequeno	DESART 5777	UNID.	300	6,64	1.992,00
40	Grampeador profissional com capacidade de grampear 100folhas	BRW	UNID.	100	36,26	3.626,00
41	Grampo 26/6 cobreado- caixa com 5000 grampos	BRW	UNID.	150	2,16	324,00
42	Grampo 23/13 cobreado- caixa com 1000 grampos	ACC	UNID.	50	2,64	132,00
43	Lápis preto n°2	SLIM	UNID.	200	0,18	36,00
44	Lapiseira 0,5mm de boa qualidade	SLIM	UNID.	100	1,63	163,00
45	Lapiseira 0,7mm de boa qualidade	SLIM	UNID.	100	1,63	163,00
46	Lapiseira 0,9mm de boa qualidade	SLIM	UNID.	100	1,63	163,00
47	Livro protocolo vertical, capa dura, 100fls, folhas numeradas tamanho 120 x 166mm	GRAFSET	UNID.	200	5,56	1.112,00
48	Livro de ata, capa dura, 100fls, pautado, paginas numeradas dim. 320 x 220mme	GRAFSET	UNID.	30	8,66	259,80
49	Pasta AZ , lombo largo, cm prendedores resistentes	FRAMA	UNID.	300	4,91	1.473,00
50	Pasta AZ , lombo estreito, com prendedores resistentes	FRAMA	UNID.	200	4,91	1.473,00
51	Pasta em polipropileno translúcido c/ abas e elástico – 20mm.	DELO	UNID.	200	1,66	332,00
52	Pasta em polipropileno translúcido c/ abas e elástico – 40mm.	DELO	UNID.	200	2,23	446,00
	SUB TOTAL DO LOTE I R$.....					**16.732,60**

ITEM	DESCRIÇÃO DO OBJETO	MARCA	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT. R$	VALOR TOTAL R$
	Empresa vencedora: R B PORTELA REGO & CIA LTDA - EPP					
53	Pasta PVC c/ trilhos em cores, sem elástico.	DELO	UNID.	250	1,33	332,50
54	Perfurador de papel – em ferro fundido c/ capacidade para 60fls	ADECK	UNID.	100	71,00	7.100,00
55	Pilha alcalina "aa", cartela c/2unidades	BRW	UNID.	20	1,27	25,40
56	Pilha alcalina "aaa", cartela c/2unidades	BRW	UNID.	20	1,35	27,00
57	Pincel atômico, cor azul	BRW	UNID.	30	0,73	21,90
58	Pincel atômico, cor preta	BRW	UNID.	30	0,73	21,90
59	Régua plástica transparente 30cm	WALEU	UNID.	50	0,42	21,00
60	Régua plástica transparente 50cm	WALEU	UNID.	50	1,44	72,00
61	Tinta pra carimbo – cor azul, s/ óleo, em frasco de 40ml	JAPAN	UNID.	50	1,59	79,50
62	Tinta pra carimbo –cor preta, s/ óleo, em frasco de 40ml	JAPAN	UNID.	50	1,59	79,50
63	Umedecedor de dedos – fraco aprox. 12g	RADEX	UNID.	100	1,46	146,00
64	Tesoura comum	JAPAN	UNID.	50	0,58	29,00
	SUB TOTAL DO LOTE I R$....					7.955,70
	TOTAL DO LOTE R$.....					**31.800,00**
2.0	**LOTE II - PAPEL**					
2.1	Papel sulfite branco (A4), 75 g/m², 210 x 297 mm, resma com 500 folhas	CHAMEX/SOLUTION	RESMA	6.000	12,10	72.600,00
2.2	Papel sulfite Branco formato A3, 75 g/m², 210 x 330, resma com 500 folhas	CHAMEX	RESMA	2.000	29,65	59.300,00
	TOTAL DO LOTE II R$...					**131.900,00**

Para obter o resultado acima, a Pregoeira considerou o critério do menor preço (por LOTE). Encontra-se com a Comissão à disposição dos interessados toda a documentação que compõe o processo em referência. Teresina (PI), 08 de junho de 2015. Juciene Magalhães Cavalcante - Pregoeira da CPL Compras /SEMA/PMT. EQUIPE DE APOIO: Leandro Passos Cantuária.

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO. Homologo, o resultado inerente aos LOTES I, II e III apresentado pela Pregoeira da Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos - SEMA, considerando a documentação de habilitação, as propostas, o Termo de Adjudicação/Planilha Classificatória e o que mais foi apresentado nos autos do Processo Administrativo

n.º 042-1606/2015 –SEMF referente à licitação modalidade PREGÃO PRESENCIAL Nº 025/2015 – SRP/SEMF, nos termos da legislação específica aplicável. Teresina (PI), 09 de junho de 2015. Paulo Roberto Pereira Dantas - Secretário Mun. de Adm. e Recursos Humanos.

CPL OBRAS II

AVISO DE ABERTURA DE PRAZO PARA CONTRARRAZÕES CONCORRÊNCIA PÚBLICA N.º 07/2015-CPL/OBRAS II. PROCESSO N.º 042-1120/15 – SDU CENTRO NORTE A Comissão Permanente de Licitação (Obras II), vinculada à Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos-SEMA, comunica ao público em geral, em especial às empresas participantes da licitação em epígrafe, cujo objeto é Contratação de empresa de engenharia para serviço de execução de 2ª (segunda) ponte sobre o Rio Poti, ligando da Avenida Poti à Rua Domingos Afonso Mafrense, no Bairro Poti Velho, Teresina-PI, que as empresas Construtora A. Gaspar S.A. e Construtora Hidros Ltda. apresentaram Recurso Administrativo contra decisão desta Comissão de Licitação quanto à fase de Habilitação deste certame. Com fulcro no§3° do art. 109 da Lei Federal n° 8.666/93, e suas alterações, a partir desta publicação, abre-se o prazo de 05 (cinco) dias úteis para a interposição de Contrarrazões pelas empresas participantes. Informamos ainda que o inteiro teor do termo recursal encontra-se disponível com a Comissão de Licitação à Rua Firmino Pires, nº 121, Edifício Deolindo Couto, térreo, bairro Centro, Teresina-PI. Teresina (PI), 11 de junho de 2015. Camila Mayara Carvalho Silva, Presidente da Comissão Permanente de Licitação. VISTO: Paulo Roberto Pereira Dantas, Secretário Municipal de Administração e Recursos Humanos.

AVISO DE CONVOCAÇÃO CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 10/2015- CPL/OBRAS II. PROCESSO N.º 042-0924/15 – SDU SUL A Prefeitura Municipal de Teresina-PI, através da Comissão Permanente de Licitação Obras II, convoca aos interessados e, especialmente aos que participam do procedimento licitatório, na modalidade CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 10/2015 cujo objeto é Contratação de empresa de engenharia para execução da(s) obra(s) e/ou serviço(s) de pavimentação em paralelepípedo (pedra roxa), rejuntado com brita e emulsão das ruas: Rua dos Cocais, Rua Erenilson dos Santos e Rua Jandaia, todas no Parque Conquista, Bairro Santo Antônio, Na Zona Sul De Teresina-PI, para ABERTURA DO ENVELOPE N° 02 (PROPOSTA DE PREÇOS) que será realizada no dia 17/06/2015 às 09 (nove) horas na sala da Comissão de Licitação Obras II da SEMA, Rua Firmino Pires, nº 121, Edifício Deolindo Couto, térreo, bairro Centro, telefone: (86) 3222-6546.Teresina (PI), 11 de junho de 2015.Camila Mayara Carvalho Silva, Presidente da Comissão Permanente de Licitação Obras II. VISTO: Paulo Roberto Pereira Dantas, Secretário Municipal de Administração e Recursos Humanos - SEMA

AVISO DE PRAZO RECURSAL CONCORRÊNCIA Nº 14/2015 CPL (OBRAS II). PROCESSO N.º 042.1212/15 – SDU SUL A Prefeitura Municipal de Teresina-PI, através da Comissão Permanente de Licitação Obras II, vinculada à Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos, informa aos interessados no certame em epígrafe que trata da Contratação de empresa de engenharia para a execução da(s) obra(s) e/ou serviço(s) de Pavimentação em paralelepípedo (pedra roxa), rejuntado com brita e emulsão da rua da Felicidade e rua Gavinha, no Parque Eliana, Bairro Angelim, na Zona Sul de Teresina-PI., que abre-se o prazo de cinco dias úteis para interposição de recurso da Fase de Habilitação, na forma do art. 109, da Lei 8.666/93. Informamos ainda que, a data de Abertura dos Envelopes nº 02 (Proposta de Preços) será divulgado posteriormente. Teresina (PI), 11 de junho de 2015. Camila Mayara Carvalho Silva, Presidente da Comissão Permanente de Licitação Obras II. VISTO: Paulo Roberto Pereira Dantas, Secretário Municipal de Administração e Recursos Humanos - SEMA

AVISO DE LICITAÇÃO PREGÃO PRESENCIAL Nº 07/2015 CPL (OBRAS II). PROCESSO N.º 042-1702/2015 – SDU CENTRO NORTE OBJETO: Contratação de empresa de engenharia para a execução da(s) obra(s) e/ou serviço(s) de reforma do prédio da Secretaria Municipal de Meio Ambiente - SEMAM, localizado na Av. Duque de Caxias, Bairro Primavera, cidade de Teresina/PI. Fonte de Recursos: 0100-Recursos Próprios Valor Estimado: R$ 114.034,27 (cento e quatorze mil, trinta e quatro reais e vinte e sete centavos) Recebimento dos envelopes documentação/propostas: às 09:00 (nove) horas do dia 29/06/2015.Local dos eventos, retirada do Edital e informações: Rua Firmino Pires, nº 121, Edifício Deolindo Couto, térreo, bairro Centro, telefone: (86) 3222-6546. Teresina (PI), 11 de junho de 2015. Lia Christine Furtado Lopes dos Passo, Pregoeira SEMA/PMT VISTO: Paulo Roberto Pereira Dantas, Secretário Municipal de Administração e Recursos Humanos- SEMA

CPL OBRAS III

MAPA COMPARATIVO DE PREÇOS E DE RESULTADO CLASSIFICATÓRIO. CONCORRÊNCIA Nº 16/2015-CPL/OBRAS III. PROCESSO N.º 042-1377/2015-SDU SUL. A Comissão Permanente de Licitação - Obras III (Decretos nºs 14.738 de 09 de fevereiro de 2015 e 14.798 de 25 de fevereiro de 2015-Gabinete do Prefeito Municipal, publicados, respectivamente, no Diário Oficial do Município-DOM nº 1.720 de 13 de fevereiro de 2015 e 1.726 de 04 de março de 2015), vinculada a Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos-SEMA, considerando os termos e procedimentos do Processo Administrativo supracitado, que trata da contratação de empresa de engenharia para a execução da(s) obra(s)/serviço(s) de Pavimentação em paralelepípedo (pedra roxa), rejuntado com brita e emulsão asfáltica, da Rua 704 até a Rua São Luiz, na Vila Lucy Soares, Bairro Santo Antônio, Zona Sul de Teresina-PI, torna público para conhecimento dos interessados, o Mapa Comparativo de Preços e de Resultado Classificatório da(s) seguinte(s) Proposta(s) de Preços:

ORDEM DE CLASSIFICAÇÃO	NOME(S) DA(S) EMPRESA(S)	VALOR (R$)
1º	Construtora Arena Ltda.-EPP	55.163,44
2º	Construtora FM Ltda.-EPP	57.830,88
3º	J. W. M. Comércio e Construções Ltda.-EPP	61.584,85
4º	Horizonte Construções Ltda.-ME	61.639,70
5º	Construtora Cassali Ltda.	66.363,86

A Comissão de Licitação, após examinar os documentos de Habilitação, procedeu à devida análise e julgamento das Propostas de Preços das empresas habilitadas e classificadas, conforme constam nas Atas nos 01 e 02, anexas ao Processo Administrativo supracitado. Após as devidas verificações editalícias, comprovamos que as referidas Propostas entregues pelas mencionadas proponentes não há discrepâncias e/ou erros aritméticos. Destarte, a critério de classificação, consideramos como vencedora do certame a empresa Construtora Arena Ltda.-EPP. por ter ofertado preço global menor do que o Orçamento básico previsto para os serviços objeto desta licitação. Para a obtenção do resultado acima, esta Comissão considerou o critério de julgamento do menor preço. Todos os documentos que compõem o referido processo licitatório encontram-se à disposição dos interessados no órgão requisitante da licitação. Teresina (PI), 08 de junho de 2015. COMISSÃO: Márcia Maria Vasconcelos (Presidente), 2) Erika Samara Lima Araújo (Membro), 3) Francisco Paulo da Silva Filho (Membro) e 4) Polyana Campelo de Meneses (Membro).

AVISO DE LICITAÇÃO (RELANÇAMENTO). RDC PRESENCIAL (TÉCNICA E PREÇO) N.º 02/2015-CPL/OBRAS III. PROCESSO(S) Nº(S) 042-0758/2015-SEMPLAN. Objeto: Contratação de empresa de engenharia para execução do(s) serviço(s) de Elaboração de Projetos Básicos para Implantação do Corredor/Faixa Exclusiva de Transportes Sudeste/Sul, nas Zonas Sudeste e Sul de Teresina-PI. Valor do objeto: R$ 923.841,28 (novecentos e vinte e três mil, oitocentos e quarenta e um reais e vinte e oito centavos). Fonte de Recursos (FR): 0224 (Termo de Compromisso nº 0443742-38/2014-MCIDADES/CAIXA/PMT, no âmbito do Programa Mobilidade Urbana e Trânsito - PAC 2. Recebimento dos envelopes documentação/propostas: às 09h:00min (nove) horas do dia 29/07/2015. Local dos eventos, retirada do Edital e informações: Rua Firmino Pires, nº 121, Edifício Deolindo Couto, Térreo, Bairro Centro, telefone: (86) 3215-4516 e PABX: (86) 3215-7614/7615-Ramal 51, trazer o comprovante de depósito no valor de R$ 60,00 (sessenta) reais recolhidos junto ao Banco do Brasil S/A, em favor da Prefeitura Municipal de Teresina-PI, Agência nº 3791-5, Conta Corrente nº 7557-4. Não serão aceitos comprovantes de depósitos bancários realizados através de envelopes de auto-atendimento, depósito eletrônicos, nem pela internet e com data anterior à publicação do Edital. Teresina(PI), 10 de junho de 2015. Márcia Maria Vasconcelos, Presidente da Comissão Permanente de Licitação. VISTO: Paulo Roberto Pereira Dantas, Secretário Municipal de Administração e Recursos Humanos.

AVISO DE LICITAÇÃO. RDC PRESENCIAL N.º 05/2015-CPL/ OBRAS III. PROCESSO(S) Nº(S) 042-1546/2015-SEMEC. Objeto: Construção de Quadra Poliesportiva com vestiário na Escola Municipal "Areias", à Av. Henry Wall de Carvalho, s/nº, Bairro Areias, Zona Sul de Teresina-PI. Valor do objeto: R$ 893.074,19 (oitocentos e noventa e três mil, setenta e quatro reais e dezenove centavos). Fonte de Recursos (FR): 0215 (Ministério da Educação-MEC/FNDE) e 0101 (Próprios/PMT). Recebimento dos envelopes documentação/propostas: às 09h:00min (nove) horas do dia 09/07/2015. Local dos eventos, retirada do Edital e informações: Rua Firmino Pires, nº 121, Edifício Deolindo Couto, Térreo, Bairro Centro, telefone: (86) 3215-4516 e PABX: (86) 3215-7614/7615-Ramal 51, trazer o comprovante de depósito no valor de R$ 60,00 (sessenta) reais recolhidos junto ao Banco do Brasil S/A, em favor da Prefeitura Municipal de Teresina--PI, Agência nº 3791-5, Conta Corrente nº 7557-4. Não serão aceitos comprovantes de depósitos bancários realizados através de envelopes de auto--atendimento, depósito eletrônicos, nem pela internet e com data anterior à publicação do Edital. Teresina (PI), 10 de junho de 2015. Márcia Maria Vasconcelos, Presidente da Comissão Permanente de Licitação. VISTO: Paulo Roberto Pereira Dantas, Secretário Municipal de Administração e Recursos Humanos.

AVISO DE LICITAÇÃO. RDC PRESENCIAL N.º 06/2015-CPL/ OBRAS III. PROCESSO(S) Nº(S) 042-2001/2015-SEMEC. Objeto: Construção de Cobertura de Quadra nas Escolas Municipais: "Campestre", Bairro Socopo; "Cacimba Velha", no Povoado Cacimba Velha; "Hermelinda de Castro", na Rodovia PI-112, Km 22, Povoado São Vicente, todas na Zona Leste de Teresina-PI. Valor do objeto: R$827.786,78 (oitocentos e vinte e sete mil, setecentos e oitenta e seis reais e setenta e oito reais). Fonte de Recursos (FR): 0219 (FUNDEB) e 0101 (Próprios/PMT). Recebimento dos envelopes documentação/propostas: às 11h:00min (onze) horas do dia 16/07/2015. Local dos eventos, retirada do Edital e informações: Rua Firmino Pires, nº 121, Edifício Deolindo Couto, Térreo, Bairro Centro, telefone: (86) 3215-4516 e PABX: (86) 3215-7614/7615-Ramal 51, trazer o comprovante de depósito no valor de R$ 60,00 (sessenta) reais recolhidos junto ao Banco do Brasil S/A, em favor da Prefeitura Municipal de Teresina--PI, Agência nº 3791-5, Conta Corrente nº 7557-4. Não serão aceitos comprovantes de depósitos bancários realizados através de envelopes de auto--atendimento, depósito eletrônicos, nem pela internet e com data anterior à publicação do Edital. Teresina (PI), 11 de junho de 2015. Márcia Maria Vasconcelos. Presidente da Comissão Permanente de Licitação. VISTO: Paulo Roberto Pereira Dantas. Secretário Municipal de Administração e Recursos Humanos.

AVISO DE SUSPENSÃO. CONCORRÊNCIA N.º 17/2015 - CPL/ OBRAS III. PROCESSO(S) Nº(S) 042-1655/2015-SDU CENTRO/NORTE. A Comissão Permanente de Licitação (Obras III) da Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos-SEMA, no uso de suas atribuições legais e, CONSIDERANDO as publicações do Aviso de Licitação no Diário Oficial do Município (DOM nº 1.754, p. 11, de 11/05/15), no Jornal Diário do Povo do Piauí (p. 7, de 13/05/15), sites da Prefeitura Municipal de Teresina-PMT (http://www.portalpmt.teresina.pi.gov.br em 13/05/15) e do Tribunal de Contas do Estado do Piauí-TCE (Processo TC-N-011030/15 de 13/05/15), alusivas ao certame em epígrafe, cujo objeto é a contratação de empresa de engenharia para execução da(s) obra(s) e/ou serviço(s) de Pavimentação em paralelepípedo da Rua 03, trecho entre as Ruas XIV e Jornalista Costa Ribeiro, Bairro Aroeiras, Zona Norte de Teresina-PI, COMUNICA aos interessados que a referida licitação, cuja abertura seria no dia 18 de junho de 2015, às 09h:00min (nove) horas, está SUSPENSA em decorrência de erros nas Planilhas Orçamentárias (ANEXO I) do Edital, alterando o valor do objeto. Em atendimento ao Art. 21, § 4º da Lei nº 8.666/93, será designada posteriormente nova data para sua realização. Teresina (PI), 09 de junho de 2015. Márcia Maria Vasconcelos, Presidente da Comissão Permanente de Licitação. VISTO: Paulo Roberto Pereira Dantas, Secretário Municipal de Administração e Recursos Humanos.

AVISO DE LICITAÇÃO. CONCORRÊNCIA N.º 22/2015-CPL/ OBRAS III. PROCESSO(S) Nº(S) 042-1545/2015-SEMEC. Objeto: Reparos e Manutenção nas Escolas Municipais (Zona Sudeste 1), localizadas na Zona Sudeste de Teresina-PI. Valor do objeto: R$1.224.654,23 (um milhão, duzentos e vinte e quatro mil, seiscentos e cinquenta e quatro reais e vinte e três centavos) Fonte de Recursos (FR): 0101 (Próprios/PMT). Recebimento dos envelopes documentação/propostas: às 09h:00min (nove) horas do dia 17/07/2015. Local dos eventos, retirada do Edital e informações: Rua Firmino Pires, nº 121, Edifício Deolindo Couto, Térreo, Bairro Centro, telefone: (86) 3215-4516 e PABX: (86) 3215-7614/7615-Ramal 51, trazer o comprovante de depósito no valor de R$ 60,00 (sessenta) reais recolhidos junto ao Banco do Brasil S/A, em favor da Prefeitura Municipal de Teresina--PI, Agência nº 3.791-5, Conta Corrente nº 7.557-4. Não serão aceitos comprovantes de depósitos bancários realizados através de envelopes de auto--atendimento, depósitos eletrônicos, nem pela internet e com data anterior à publicação do Edital. Teresina (PI), 10 de junho de 2015. Márcia Maria Vasconcelos, Presidente da Comissão Permanente de Licitação. VISTO: Paulo Roberto Pereira Dantas, Secretário Municipal de Administração e Recursos Humanos.

AVISO DE LICITAÇÃO. CONCORRÊNCIA N.º 23/2015-CPL/ OBRAS III. PROCESSO(S) Nº(S) 042-1560/2015-SEMEC. Objeto: Reparos e Manutenção de CMEI`S da Zona Norte 2, localizadas na Zona Norte de Teresina-PI. Valor do objeto: R$ 612.327,05 (seiscentos e doze mil trezentos e vinte sete reais e cinco centavos). Fonte de Recursos (FR): 0101 (Próprios/PMT). Recebimento dos envelopes documentação/propostas: às 09h:00min (nove) horas do dia 22/07/2015. Local dos eventos, retirada do Edital e informações: Rua Firmino Pires, nº 121, Edifício Deolindo Couto, Térreo, Bairro Centro, telefone: (86) 3215-4516 e PABX: (86) 3215-7614/7615-Ramal 51, trazer o comprovante de depósito no valor de R$ 60,00 (sessenta) reais recolhidos junto ao Banco do Brasil S/A, em favor da Prefeitura Municipal de Teresina-PI, Agência nº 3.791-5, Conta Corrente nº 7.557-4. Não serão aceitos comprovantes de depósitos bancários realizados através de envelopes de auto-atendimento, depósitos eletrônicos, nem pela internet e com data anterior à publicação do Edital. Teresina (PI), 10 de junho de 2015. Márcia Maria Vasconcelos, Presidente da Comissão Permanente de Licitação. VISTO: Paulo Roberto Pereira Dantas, Secretário Municipal de Administração e Recursos Humanos.

AVISO DE LICITAÇÃO. CONCORRÊNCIA N.º 24/2015-CPL/ OBRAS III. PROCESSO(S) Nº(S) 042-1542/2015-SEMEC. Objeto: Reparos e Manutenção de CMEI`S da Zona Norte 3, localizadas na Zona Norte de Teresina-PI. Valor do objeto: R$ 612.327,05 (seiscentos e doze mil, trezentos e vinte sete reais e cinco centavos). Fonte de Recursos (FR): 0101 (Próprios/PMT). Recebimento dos envelopes documentação/propostas: às 09h:00min (nove) horas do dia 28/07/2015. Local dos eventos, retirada do Edital e informações: Rua Firmino Pires, nº 121, Edifício Deolindo Couto, Térreo, Bairro Centro, telefone: (86) 3215-4516 e PABX: (86) 3215-7614/7615-Ramal 51, trazer o comprovante de depósito no valor de R$ 60,00 (sessenta) reais recolhidos junto ao Banco do Brasil S/A, em favor da Prefeitura Municipal de Teresina-PI, Agência nº 3.791-5, Conta Corrente nº 7.557-4. Não serão aceitos comprovantes de depósitos bancários realizados através de envelopes de auto-atendimento, depósitos eletrônicos, nem pela internet e com data anterior à publicação do Edital. Teresina (PI), 10 de junho de 2015. Márcia Maria Vasconcelos, Presidente da Comissão Permanente de Licitação. VISTO: Paulo Roberto Pereira Dantas, Secretário Municipal de Administração e Recursos Humanos.

AVISO DE LICITAÇÃO. CONCORRÊNCIA N.º 25/2015-CPL/ OBRAS III. PROCESSO(S) Nº(S) 042-1551/2015-SEMEC. Objeto: Reparos e Manutenção nas Escolas Municipais (Zona Sul 4), localizadas na Zona Sul de Teresina-PI. Valor do objeto: R$612.327,05 (seiscentos e doze mil, trezentos e vinte e sete reais e cinco centavos). Fonte de Recursos (FR): 0101 (Próprios/PMT). Recebimento dos envelopes documentação/propostas: às 09h:00min (nove) horas do dia 04/08/2015. Local dos eventos, retirada do Edital e informações: Rua Firmino Pires, nº 121, Edifício Deolindo Couto, Térreo, Bairro Centro, telefone: (86) 3215-4516 e PABX: (86) 3215-7614/7615-Ramal 51, trazer o comprovante de depósito no valor de R$ 60,00 (sessenta) reais recolhidos junto ao Banco do Brasil S/A, em favor da Prefeitura Municipal de Teresina-PI, Agência nº 3.791-5, Conta Corrente nº 7.557-4. Não serão aceitos comprovantes de depósitos bancários realizados através de envelopes de auto-atendimento, depósitos eletrônicos, nem pela internet e com data anterior à publicação do Edital. Teresina (PI), 11 de junho de 2015. Márcia Maria Vasconcelos, Presidente da Comissão Permanente de Licitação. VISTO: Paulo Roberto Pereira Dantas, Secretário Municipal de Administração e Recursos Humanos.

AVISO DE LICITAÇÃO. CONCORRÊNCIA N.º 26/2015-CPL/ OBRAS III. PROCESSO(S) Nº(S) 042-1552/2015-SEMEC. Objeto: Reparos e Manutenção nas Escolas Municipais (Zona Sul 3), localizadas na Zona Sul de Teresina-PI. Valor do objeto: R$612.327,05 (seiscentos e doze mil trezentos e vinte e sete reais e cinco centavos). Fonte de Recursos (FR): 0101 (Próprios/PMT). Recebimento dos envelopes documentação/propostas: às 09h:00min (nove) horas do dia 06/08/2015. Local dos eventos, retirada do Edital e informações: Rua Firmino Pires, nº 121, Edifício Deolindo Couto, Térreo, Bairro Centro, telefone: (86) 3215-4516 e PABX: (86) 3215-7614/7615-Ramal 51, trazer o comprovante de depósito no valor de R$ 60,00 (sessenta) reais recolhidos junto ao Banco do Brasil S/A, em favor

da Prefeitura Municipal de Teresina-PI, Agência nº 3.791-5, Conta Corrente nº 7.557-4. Não serão aceitos comprovantes de depósitos bancários realizados através de envelopes de auto-atendimento, depósitos eletrônicos, nem pela internet e com data anterior à publicação do Edital. Teresina (PI), 11 de junho de 2015. Márcia Maria Vasconcelos, Presidente da Comissão Permanente de Licitação. VISTO: Paulo Roberto Pereira Dantas, Secretário Municipal de Administração e Recursos Humanos.

AVISO DE LICITAÇÃO. CONCORRÊNCIA N.º 27/2015-CPL/OBRAS III. PROCESSO(S) Nº(S) 042-1557/2015-SEMEC. Objeto: Reparos e Manutenção nas CMEI'S (Zona Sul 1), localizadas na Zona Sul de Teresina-PI. Valor do objeto: R$1.224.654,23 (um milhão, duzentos e vinte e quatro mil, seiscentos e cinquenta e quatro reais e vinte e três centavos). Fonte de Recursos (FR): 0101 (Próprios/PMT). Recebimento dos envelopes documentação/propostas: às 09h:00min (nove) horas do dia 11/08/2015. Local dos eventos, retirada do Edital e informações: Rua Firmino Pires, nº 121, Edifício Deolindo Couto, Térreo, Bairro Centro, telefone: (86) 3215-4516 e PABX: (86) 3215-7614/7615-Ramal 51, trazer o comprovante de depósito no valor de R$ 60,00 (sessenta) reais recolhidos junto ao Banco do Brasil S/A, em favor da Prefeitura Municipal de Teresina-PI, Agência nº 3.791-5, Conta Corrente nº 7.557-4. Não serão aceitos comprovantes de depósitos bancários realizados através de envelopes de auto-atendimento, depósitos eletrônicos, nem pela internet e com data anterior à publicação do Edital. Teresina (PI), 11 de junho de 2015. Márcia Maria Vasconcelos, Presidente da Comissão Permanente de Licitação. VISTO: Paulo Roberto Pereira Dantas, Secretário Municipal de Administração e Recursos Humanos.

Fundação Municipal de Saúde

AVISO DE LICITAÇÃO PREGÃO PRESENCIAL Nº. 033/2015. Objeto: Aquisição de Fardamento (Calças, Camisas, Sapatos, etc.) para atender às necessidades da GEZOON. Credenciamento: A partir do dia 16/06/2015 até às 09:00 h do dia 26/06/2015. Abertura das Propostas: às 09:00 h do dia 26/06/2015. Local da retirada do Edital e informações: Rua 1°. de Maio, 3006, Aeroporto, fone (fax): (086) 3215-7718, das 8:00 às 13:00h, mediante apresentação de 01 (um) CD, Pendrive, ou através do site: www.tce.pi.gov.br. Edital disponível: A partir do dia 16/06/2015. Fonte de Recurso: Transferências Federais (214). Valor estimado: R$ 439.393,00 (Quatrocentos e trinta e nove mil, trezentos e noventa e três reais). Teresina (PI), 10 de Junho de 2015. Maria de Fátima e Silva Rocha, Pregoeira. VISTO: Luciano Nunes Santos Filho, Presidente da FMS.

AVISO DE LICITAÇÃO PREGÃO PRESENCIAL Nº. 034/2015. Objeto: Aquisição de Condicionadores de Ar tipo Split, para atender às necessidades da GEPLAN. Credenciamento: A partir do dia 16/06/2015 até às 11:00 h do dia 26/06/2015. Abertura das Propostas: às 11:00 h do dia 26/06/2015. Local da retirada do Edital e informações: Rua 1°. de Maio, 3006, Aeroporto, fone (fax): (086) 3215-7718, das 8:00 às 13:00h, mediante apresentação de 01 (um) CD, Pendrive, ou através do site: www.tce.pi.gov.br. Edital disponível: A partir do dia 16/06/2015. Fonte de Recurso: Transferências Federais (214). Valor estimado: R$ 41.845,00 (Quarenta e hum mil, oitocentos e quarenta e cinco reais). Teresina (PI), 10 de Junho de 2015. Rubem Maurício Filho, Pregoeiro. VISTO: Luciano Nunes Santos Filho, Presidente da FMS.

AVISO DE LICITAÇÃO PREGÃO PRESENCIAL Nº. 035/2015. Objeto: Aquisição de Instrumental cirúrgico (Pinças, Tesouras, cubas, etc.) para atender às necessidades da GEPLAN. Credenciamento: Credenciamento: A partir do dia 16/06/2015 até às 09:00 h do dia 29/06/2015. Abertura das Propostas: às 09:00 h do dia 29/06/2015. Local da retirada do Edital e informações: Rua 1°. de Maio, 3006, Aeroporto, fone (fax): (086) 3215-7718, das 8:00 às 13:00h, mediante apresentação de 01 (um) CD, Pendrive, ou através do site: www.tce.pi.gov.br. Edital disponível: A partir do dia 16/06/2015. Fonte de Recurso: FMS (212) e Transferências Federais (214). Valor estimado: R$ 229.830,63 (Duzentos e vinte e nove mil, oitocentos e trinta reais e vinte e três centavos). Teresina (PI), 10 de Junho de 2015. José Reis Filho, Pregoeiro. VISTO: Luciano Nunes Santos Filho, Presidente da FMS.

AVISO DE LICITAÇÃO PREGÃO PRESENCIAL Nº. 036/2015. Objeto: Aquisição de EPI (Botas, Luvas e protetor auditivo), para atender às necessidades da GEZOON. Credenciamento: A partir do dia 16/06/2015 até às 11:00 h do dia 29/06/2015. Abertura das Propostas: às 11:00 h do dia 29/06/2015. Local da retirada do Edital e informações: Rua 1°. de Maio, 3006, Aeroporto, fone (fax): (086) 3215-7718, das 8:00 às 13:00h, mediante apresentação de 01 (um) CD, Pendrive, ou através do site: www.tce.pi.gov.br. Edital disponível: A partir do dia 16/06/2015. Fonte de Recurso: Transferências Federais (214). Valor estimado: R$ 39.062,00 (Trinta e nove mil e sessenta e dois reais). Teresina (PI), 10 de Junho de 2015. Maria de Fátima e Silva Rocha, Pregoeira. VISTO: Luciano Nunes Santos Filho, Presidente da FMS.

AVISO DE LICITAÇÃO PREGÃO PRESENCIAL Nº. 037/2015. Objeto: Aquisição de Material de consumo e Equipamentos para Laboratório (Acetona, Lâminas, Centrífuga, etc.) para atender às necessidades da GEZOON. Credenciamento: A partir do dia 16/06/2015 até às 09:00 h do dia 30/06/2015. Abertura das Propostas: às 09:00 h do dia 30/06/2015. Local da retirada do Edital e informações: Rua 1°. de Maio, 3006, Aeroporto, fone (fax): (086) 3215-7718, das 8:00 às 13:00h, mediante apresentação de 01 (um) CD, Pendrive, ou através do site: www.tce.pi.gov.br. Edital disponível: A partir do dia 16/06/2015. Fonte de Recurso: Transferências Federais (214). Valor estimado: R$ 61.465,39 (Sessenta e hum mil, quatrocentos e sessenta e cinco reais e trinta e nove centavos). Teresina (PI), 10 de Junho de 2015. Nayara Daniela Barros Silva, Pregoeira. VISTO: Luciano Nunes Santos Filho, Presidente da FMS.

Fundação Hospitalar de Teresina

ERRATA AO PREGÃO PRESENCIAL Nº 051/2015 - A Pregoeira da Fundação Hospitalar de Teresina comunica aos interessados e especialmente às empresas que retiraram o Edital PREGÃO PRESENCIAL N° 051/2015, cujo objeto é aquisição de Material Hospitalar, Autoclave e Seladora, data de abertura dia 17/06/2015, às 09:00 horas, que o Capítulo VI –DO CONTEÚDO DO ENVELOPE "DOCUMENTO PARA HABILITAÇÃO", item 1.3 – QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRO, o subitem b, fica acrescido: b) .....b.1 .....b.2 .....b.3 .....b.4 – Escrituração Contábil Digital (ECD) registrada no Sistema Público de Escrituração Digital (SPED), pelas Pessoas Jurídicas obrigadas a adotá-las.Teresina, 09 de junho de 2015. Dalva Veras da Cunha Araújo - Pregoeira – FHT.

Diário Oficial da Câmara

Extrato do Segundo Termo Aditivo ao Contrato nº 022/2013. Referente ao Processo Administrativo nº 1.002257/15-64. Contratante: CÂMARA MUNICIPAL DE TERESINA, representada pelo Vereador Luiz Gonzaga Lobão Castelo Branco. Contratada: FORTED TELECOMUNICAÇÕES LTDA. Objetivo: Prorrogação da Vigência do Contrato 022/2013 de 26.06.2013 até 26.06.2016, de acordo com o artigo 57, inciso II, da Lei nº 8.666/93. Valor: R$ 10.080,00 (dez mil e oitenta reais). Data assinatura: 08 de junho de 2015. Assinam pela Contratante: Luiz Gonzaga Lobão Castelo Branco e pela Contratada: ANA ADELIA RIBEIRO MARQUES VILMAR.

Extrato do Contrato nº 023/2015. Referente ao Processo Administrativo nº 1.000109/15-10. Contratante: CÂMARA MUNICIPAL DE TERESINA, representada pelo Vereador Luiz Gonzaga Lobão Castelo Branco. Contratada: EDITORA E GRAFICA IMPRIME LTDA. Objetivo: Fornecimento de Material Gráfico para Câmara Municipal de Teresina, por intermédio de Sistema de Registro de Preço. Valor: R$ 183.999,00 (cento e oitenta e três mil novecentos e noventa e nove reais). Data assinatura: 08 de junho de 2015. Assinam pela Contratante: Luiz Gonzaga Lobão Castelo Branco e pela Contratada: CLIDEMAR FERREIRA SOARES.

Ineditorial

EXTRATO DE ESTATUTO FUNDAÇÃO MARIA CARVALHO DE PAIVA – FMCP, é pessoa jurídica de direito privado, sem fins lucrativos, com autonomia administrativa, financeira e patrimonial, constituída por prazo indeterminado, e área de jurisdição em todo o território nacional, com sede na Rua José Loiola santos 4678, Loteamento Mocambinho, bairro Mocambinho, nesta cidade; e tem por finalidades: precipuamente, produzir e veicular programas de radiodifusão sonora, com fins educativos, evangélicos e culturais. O Conselho de Curadores é o órgão máximo da entidade, seguido da Diretoria Executiva e do Conselho Fiscal. O mandato do Conselho de Curadores será de três anos, sendo facultada a recondução quantas vezes forem indicados para o cargo. A Fundação extinguir-se-á por deliberação fundamentada de seu Conselho de Curadores e Conselho Administrativo, terminado o processo, o patrimônio residual da Fundação será revertido integralmente para outra entidade de fins congêneres. Teresina, 09.06.2015. Maria Albaniza Pereira Santos, Presidente da Diretoria Executiva.