



Estado da Paraíba
Prefeitura Municipal de João Pessoa

SEMANÁRIO OFICIAL

João Pessoa, 15 a 21 de maio de 2011 * nº 1270 * Pág. 001/30

ATOS DO PREFEITO

Decreto Nº 7.173 de 10 de maio de 2011

Abre Crédito Suplementar para reforço de dotação consignada no vigente orçamento.

O Prefeito do Município de João Pessoa, Estado da Paraíba, no uso das atribuições que lhe confere o inciso V, do art. 60 e as alíneas "a" e "c", inciso I, do art. 76, da Lei Orgânica do Município, de acordo com o inciso I, do artigo 6º, da Lei nº 12.023, de 20 de janeiro de 2011, e tendo em vista o que consta do Processo SEPLAN nº 051669/2011,

DECRETA:

Art. 1º Fica aberto o Crédito Suplementar no valor de **R\$ 338.000,00** (trezentos e trinta e oito mil reais), para reforço de dotação orçamentária na forma abaixo discriminada:

20.000 - Secretaria da Transparência Pública
20.104 - Sistema de Orçamento Democrático

	R\$
04.121.5097 - 2142 - Ciclo do Orçamento Democrático	
3.3.90.39 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	338.000,00

Art. 2º A despesa com o Crédito Suplementar aberto pelo artigo anterior, correrá por conta de anulação de dotações orçamentárias, conforme discriminação a seguir:

02.000 - Gabinete do Prefeito
02.101 - Assessoria Superior

	R\$
04.122.5042 - 2913 - Apoio as Atividades Desenvolvidas pelo Cere- monial	
3.3.90.14 - 00 - Diárias-Civil	1.400,00
3.3.90.19 - 00 - Auxílio-Fardamento	2.900,00
3.3.90.30 - 00 - Material de Consumo	3.900,00
3.3.90.33 - 00 - Passagens e Despesas com Locomoção	2.900,00
3.3.90.36 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física	2.400,00
3.3.90.37 - 00 - Locação de Mão de Obra	1.900,00
3.3.90.39 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	3.000,00
4.4.90.52 - 00 - Equipamentos e Material Permanente	2.900,00
04.122.5051 - 2158 - Assessoria Especializada e Consultoria Técnica	
3.3.90.14 - 00 - Diárias-Civil	1.900,00
3.3.90.30 - 00 - Material de Consumo	4.900,00
3.3.90.33 - 00 - Passagens e Despesas com Locomoção	1.900,00
3.3.90.36 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física	3.400,00
3.3.90.37 - 00 - Locação de Mão de Obra	1.900,00
3.3.90.39 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	4.900,00
04.122.5392 - 2782 - Implantação do Centro de Governança Solidária	
3.3.90.30 - 00 - Material de Consumo	1.900,00
3.3.90.36 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física	1.900,00
3.3.90.39 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	2.400,00
04.122.5392 - 2796 - Implantação de Subprefeituras	
3.3.90.36 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física	5.000,00
3.3.90.39 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	5.000,00
04.122.5392 - 2974 - Manutenção das Subprefeituras	
3.3.90.30 - 00 - Material de Consumo	3.000,00
3.3.90.36 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física	3.000,00
3.3.90.39 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	3.000,00

04.126.5392 - 2853 - Implantação do Portal de Gestão/Governo Eletrônico	
3.3.90.30 - 00 - Material de Consumo	3.000,00
3.3.90.36 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física	2.000,00
3.3.90.39 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	2.000,00
04.128.5419 - 2914 - Qualificação Profissional	
3.3.90.14 - 00 - Diárias-Civil	1.900,00
3.3.90.30 - 00 - Material de Consumo	2.400,00
3.3.90.36 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física	2.400,00
3.3.90.39 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	1.900,00
02.102 - Assessoria Militar	
06.122.5375 - 2712 - Manutenção dos Serviços Administrativos	
3.3.90.19 - 00 - Auxílio-Fardamento	1.900,00
3.3.90.30 - 00 - Material de Consumo	2.400,00
3.3.90.33 - 00 - Passagens e Despesas com Locomoção	1.900,00
3.3.90.36 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física	1.400,00
3.3.90.39 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	2.400,00
4.4.90.52 - 00 - Equipamentos e Material Permanente	2.900,00
02.103 - Divisão de Administração e Finanças	
04.122.5001 - 2041 - Manutenção dos Serviços Administrativos	
4.4.90.52 - 00 - Equipamentos e Material Permanente	24.200,00
04.123.5369 - 2715 - Apoio Logístico e/ou Financeiro à Realização de Eventos de Caráter Público	
3.3.90.31 - 00 - Premiações Culturais, Artísticas, Científicas, Desportivas e Outras	4.900,00
3.3.90.32 - 00 - Material de Distribuição Gratuita	5.500,00
3.3.90.33 - 00 - Passagens e Despesas com Locomoção	2.500,00
3.3.90.37 - 00 - Locação de Mão de Obra	4.500,00
04.126.5001 - 2108 - Expansão e a Modernização das Ações de Informática	
3.3.90.37 - 00 - Locação de Mão de Obra	4.500,00
4.4.90.52 - 00 - Equipamentos e Material Permanente	10.000,00
SUBTOTAL	150.000,00
04.000 - Secretaria de Gestão Governamental e Articulação Política	
04.101 - Gabinete do Secretário	
04.122.5179 - 2932 - Levantamento das Organizações Comunitárias e da Sociedade Civil Organizada	
3.3.90.39 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	900,00
04.122.5181 - 4073 - Realização de Seminários e Conferências com Entidades da Sociedade Civil Organizada	
3.3.90.30 - 00 - Material de Consumo	1.000,00
3.3.90.36 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física	1.000,00
3.3.90.39 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	1.000,00
04.131.5179 - 2410 - Pesquisa sobre a Política do Governo Municipal	
3.3.90.30 - 00 - Material de Consumo	900,00
3.3.90.39 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	900,00
04.131.5181 - 2411 - Integração Governo Municipal/ Comunidade	
3.3.90.30 - 00 - Material de Consumo	900,00
3.3.90.36 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física	900,00

3.3.90.39 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	1.900,00	3.3.90.39 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	2.900,00
04.102 - Departamento de Administração e Finanças		20.102 - Divisão de Administração e Finanças	
04.122.5001 - 2634 - Manutenção e Desenvolvimento das Ações Administrativas		04.122.5001 - 1322 - Programa de Qualidade Total	
3.3.90.32 - 00 - Material de Distribuição Gratuita	1.900,00	3.3.90.39 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	2.000,00
4.4.90.52 - 00 - Equipamentos e Material Permanente	10.000,00		
04.122.5001 - 2648 - Manutenção dos Serviços de Informática		04.122.5001 - 2041 - Manutenção dos Serviços Administrativos	
3.3.90.30 - 00 - Material de Consumo	2.000,00	3.3.90.35 - 00 - Serviços de Consultoria	5.000,00
3.3.90.36 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física	2.000,00	4.4.90.52 - 00 - Equipamentos e Material Permanente	20.000,00
3.3.90.39 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	2.000,00		
04.122.5001 - 2921 - Indenizações e Restituições		04.122.5001 - 2654 - Remuneração dos Servidores Pessoal Ativo-SETRANSP	
3.3.90.93 - 00 - Indenizações e Restituições	1.900,00	3.3.90.36 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física	1.000,00
		3.3.90.39 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	2.000,00
08.122.5001 - 2941 - Benefícios Assistenciais			
3.3.90.08 - 00 - Outros Benefícios Assistenciais	800,00	04.122.5001 - 2655 - Capacitação e Treinamento de Recursos Humanos	
SUBTOTAL	30.000,00	3.3.90.39 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	2.500,00
05.000 - Procuradoria Geral do Município			
05.101 - Gabinete do Procurador		04.126.5001 - 2175 - Expansão e Modernização das Ações de Informática	
02.062.5043 - 2656 - Emolumentos Cartoriais e Cobranças Administrativas		3.3.90.39 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	1.900,00
3.3.90.39 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	10.000,00		
		20.103 - Sistema de Ouvidoria do Município	
02.062.5124 - 2161 - Sistema de Execução Virtual		04.122.5143 - 1325 - Serviços de Comunicação	
3.3.90.39 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	5.000,00	3.3.90.36 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física	900,00
4.4.90.52 - 00 - Equipamentos e Material Permanente	5.000,00		
		20.104 - Sistema de Orçamento Democrático	
02.122.5358 - 2666 - Centro de Estudos-Aprimoramento de Conhecimentos Específicos		04.121.5097 - 2147 - Planejamento e Capacitação	
3.3.90.30 - 00 - Material de Consumo	10.000,00	3.3.90.39 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	10.000,00
4.4.90.52 - 00 - Equipamentos e Material Permanente	20.000,00		
		20.105 - Sistema de Controle Interno	
05.102 - Divisão de Administração e Finanças		04.124.5144 - 1320 - Reformar as Instalações Físicas da CCI	
03.695.5509 - 4069 - Manutenção dos Serviços Administrativos e Aquisição de Equipamentos		3.3.90.39 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	4.000,00
3.3.90.30 - 00 - Material de Consumo	10.000,00	SUBTOTAL	70.000,00
3.3.90.39 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	20.000,00	TOTAL GERAL	338.000,00
4.4.90.52 - 00 - Equipamentos e Material Permanente	8.000,00		
SUBTOTAL	88.000,00		
20.000 - Secretaria da Transparência Pública			
20.101 - Gabinete do Secretário			
04.122.5001 - 2921 - Indenizações e Restituições			
3.3.90.93 - 00 - Indenizações e Restituições	1.000,00		
04.122.5169 - 2291 - Implantar o Programa de Gestão de Qualidade Total			
3.3.90.39 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	2.900,00		
04.126.5142 - 2286 - Modernização da Tecnologia de Informação			
3.3.90.36 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física	2.000,00		
04.131.5153 - 2211 - Manutenção da Divulgação do Município			
3.3.90.36 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física	11.900,00		
14.032.5477 - 4084 - Conselho de Transparência Pública			

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

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

Paço da Prefeitura Municipal de João Pessoa, em 10 de maio de 2011

JOSÉ LUCIANO AGRA DE OLIVEIRA
Prefeito

ESTELIZABEL BEZERRA DE SOUZA
Secretária Municipal de Planejamento

ALDO CAVALCANTI PRESTES
Secretário das Finanças



Estado da Paraíba
Prefeitura Municipal de João Pessoa

Prefeito - José Luciano Agra de Oliveira

Secretário de Gestão Governamental Articulação Política - Carlos Marques Dunga Junior

Secretário de Administração - Laura Maria de Farias Barbosa

SEMANÁRIO OFICIAL

Coordenação Gráfica - Romildo Lourenço da Silva
Agente de Registros e Publicações - Orleide Maria de O. Leão
Assistente de Comunicação - Manuella Amaral Leone
Designer Gráfico - Emilson Cardoso / Eduardo Gonçalves
Chefe da Unidade de Atos - Eli Coutinho

Unidade de Atos Oficiais - Secretaria de Governo e Articulação Política
Praça Pedro Américo, 70 Cep: 58.010-340 - Pabx: 83 3218.9765 - Fax 83 3218.9766
semanariojp@gmail.com

Órgão Oficial da Prefeitura Municipal de João Pessoa - Criado pela Lei Municipal nº 617, de 21 de agosto de 1964

Impresso no Serviço de Reprodução Gráfica - Centro Administrativo Municipal
Rua Diógenes Chianca, 1777 - Água Fria - Cep: 58.053-900 - Fone: 3128.9038 - e-mail: sead@joaopessoa.pb.gov.br

Decreto Nº 7.175 de 13 de maio de 2011

Abre Crédito Suplementar para reforço de dotação consignada no vigente orçamento.

O Prefeito do Município de João Pessoa, Estado da Paraíba, no uso das atribuições que lhe confere o inciso V, do art. 60 e as alíneas "a" e "c", inciso I, do art. 76, da Lei Orgânica do Município, de acordo com o inciso I, do artigo 6º, da Lei nº 12.023, de 20 de janeiro de 2011, e tendo em vista o que consta do Processo SEPLAN nº 054044/2011,

DECRETA:

Art. 1º Fica aberto o Crédito Suplementar no valor de **R\$ 3.520.000,00** (três milhões e quinhentos e vinte mil reais), para reforço de dotação orçamentária na forma abaixo discriminada:

22.000 - Gabinete de Comunicação Social
22.105 - Diretoria de Marketing

	R\$
24.131.5123 - 2225 - Divulgação das Atividades do Governo	
3.3.90.39 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	3.520.000,00

Art. 2º A despesa com o Crédito Suplementar aberto pelo artigo anterior, correrá por conta de anulação de dotações orçamentárias, conforme discriminação a seguir:

22.000 - Gabinete de Comunicação Social
22.102 - Diretoria de Administração e Finanças

	R\$
04.122.5111 - 2673 - Manutenção dos Serviços Administrativos e Financeiros Gerais	
3.3.90.14 - 00 - Diárias - Civil	70.000,00
3.3.90.30 - 00 - Material de Consumo	200.000,00
3.3.90.33 - 00 - Passagens e Despesas com Locomoção	80.000,00
3.3.90.36 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física	80.000,00
3.3.90.39 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	100.000,00

04.122.5256 - 2672 - Ampliação e Capacitação da Diretoria de Administração e Finanças	
3.3.90.30 - 00 - Material de Consumo	100.000,00
3.3.90.33 - 00 - Passagens e Despesas com Locomoção	50.000,00
3.3.90.36 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física	50.000,00
3.3.90.39 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	50.000,00
4.4.90.52 - 00 - Equipamentos e Material Permanente	100.000,00

22.104 - Diretoria de Jornalismo

04.131.5116 - 2474 - Manutenção dos Serviços de Jornalismo	
3.3.90.30 - 00 - Material de Consumo	50.000,00
3.3.90.36 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física	70.000,00
3.3.90.39 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	90.000,00

24.131.5224 - 1116 - Núcleo da Gestão da Informação	
3.3.90.30 - 00 - Material de Consumo	100.000,00
3.3.90.36 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física	50.000,00
3.3.90.39 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	50.000,00
4.4.90.52 - 00 - Equipamentos e Material Permanente	50.000,00

24.131.5254 - 1117 - Melhoria no Parque de Tecnologia da Informação	
3.3.90.39 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	50.000,00
4.4.90.52 - 00 - Equipamentos e Material Permanente	100.000,00

24.131.5255 - 2425 - Melhoria do Setor de Fotografia	
3.3.90.36 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física	80.000,00
3.3.90.39 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	80.000,00
4.4.90.52 - 00 - Equipamentos e Material Permanente	90.000,00

24.131.5257 - 2426 - Melhorias no Setor de Jornalismo	
3.3.90.30 - 00 - Material de Consumo	50.000,00
3.3.90.39 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	100.000,00

24.131.5512 - 4165 - Implantação do Sistema de Cadastro e Acompanhamento de Obras para o Portal Municipal	
3.3.90.30 - 00 - Material de Consumo	30.000,00

24.131.5513 - 4166 - Estímulo a Leitura e a Escrita entre Alunos da Rede Municipal de Ensino	
3.3.90.30 - 00 - Material de Consumo	40.000,00
3.3.90.39 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	90.000,00

22.105 - Diretoria de Marketing

24.131.5119 - 2220 - Realização de Eventos	
3.3.90.30 - 00 - Material de Consumo	70.000,00
3.3.90.31 - 00 - Premiações Culturais, Artísticas, Científicas, Desportivas e Outras	90.000,00
3.3.90.39 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	90.000,00

24.131.5122 - 2224 - Pesquisa e Marketing	
3.3.90.39 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	130.000,00

24.131.5239 - 1119 - Ampliação da Rádio SIM - Sistema de Informação Municipal	
3.3.90.39 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	80.000,00
4.4.90.52 - 00 - Equipamentos e Material Permanente	100.000,00

24.131.5443 - 2963 - Promover o Perfeito Funcionamento dos Serviços da TVE-JP	
3.3.90.30 - 00 - Material de Consumo	150.000,00

24.131.5444 - 2979 - Criação do Arquivo Digital	
3.3.90.30 - 00 - Material de Consumo	50.000,00
3.3.90.39 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	50.000,00

24.131.5221 - 2427 - Divulgação Oficial	
3.3.90.39 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	500.000,00

24.131.5514 - 4167 - Implantação da Rádio SIM na WEB	
3.3.90.39 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	70.000,00
4.4.90.52 - 00 - Equipamentos e Material Permanente	90.000,00
TOTAL	3.520.000,00

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

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

Paço da Prefeitura Municipal de João Pessoa, em 13 de maio de 2011


JOSE LUCIANO AGRA DE OLIVEIRA
Prefeito


ESTELIZABEL BEZERRA DE SOUZA
Secretária Municipal de Planejamento


ALDO CAVALCANTI PRESTES
Secretário das Finanças

Decreto Nº 7.176 /2011

CONVOCAÇÃO PARA II CONFERÊNCIA MUNICIPAL DOS DIREITOS DA PESSOA IDOSA

O Prefeito do Município de João Pessoa (PB), Estado da Paraíba, no uso das atribuições, em conjunto com a Presidente do Conselho Municipal dos Direitos da Pessoa Idosa – C.M.I., considerando a necessidade de avaliar e propor diretrizes para a implementação da Política Nacional dos Direitos da Pessoa Idosa, DECRETA:

Art. 1º Fica convocada a II Conferência Municipal dos Direitos da Pessoa Idosa, a ser realizada nos dias 13 e 14 de Junho de 2011, tendo como tema central: "O COMPROMISSO DE TODOS POR UM ENVELHECIMENTO DIGNO NO BRASIL".

Art. 2º As despesas decorrentes da aplicação deste Decreto, correrão por conta de dotação própria do Orçamento do Órgão Gestor Municipal.

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

João Pessoa, 13, de Maio de 2011

JOSE LUCIANO AGRA DE OLIVEIRA
PREFEITO

MARLIETE ARRUDA DE LIMA
MARLIETE ARRUDA DE LIMA

PRESIDENTE DO C.M.I

DECRETO Nº 7.183

JOÃO PESSOA, 19 DE MAIO DE 2011.

EMENTA: DECLARA DE UTILIDADE PÚBLICA, PARA FIM DE DESAPROPRIAÇÃO, OS IMÓVEIS QUE MENCIONA E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE JOÃO PESSOA, Estado da Paraíba, usando das atribuições que lhe são conferidas pelo art. 22, § 8º, inciso II, da Constituição do Estado, combinado com o art. 60, incisos III e V, art. 76, inciso I, alínea "d" da Lei Orgânica para o Município de João Pessoa, e em conformidade com o disposto no art. 5º, alíneas "h", "j" e art. 6º, do Decreto-Lei nº 3.365, de 21 de junho de 1941, com as alterações introduzidas pela Lei Federal nº 2.786, de 21 de maio de 1956,

DECRETA:

Art. 1º Ficam declarados de utilidade pública, para o fim de desapropriação, na forma da legislação vigente, uma área de terras envolvendo quatro lotes, identificados no cadastro imobiliário do município através das localizações cartográficas atuais **36.188.1577.0000.000, 36.188.1641.0000.000, 36.188.1706.0000.000 e 36.188.1819.0000.000**, que formam juntos uma s.c poligonal, totalizando uma superfície de **95.397,00m²**, enquadrada dentro dos limites do Bairro Ernan Sátiro, nesta Capital, próxima do trevo rodoviário na localidade denominada "Três Lagoas" com as dimensões e confrontações seguintes: 308,00m ao Norte com frente para um trecho (no km-27) da rodovia BR-230; 319,00m ao Sul, no limite com terreno de propriedade do SEST(Serviço Social de Transporte), lote 0772 da quadra 188 do setor 36 e com os fundos dos lotes da quadra 246 do mesmo setor 36; 271,50m ao Leste, face do lote **1819**, limitando-se com uma via sem denominação, delimitada no lado oposto pelo lote 0796 da quadra 187 do mesmo setor 36, sede comercial da empresa MAKRO; 319,00m ao Oeste, face do lote **1577**, limitando-se com área pertencente ao patrimônio público municipal, identificada como lote 1512 da mesma quadra 187 do setor 36. A área ora definida dos lotes aqui declarados corresponde à indicada no *mapa anexo*.

Art. 2º As desapropriações a que se refere o presente Decreto, destinar-se-ão a execução do projeto de implantação do Terminal de Integração de Transporte Urbano para o bairro de Cruz das Armas e região, em cumprimento das diretrizes concebidas nos programas de mobilidade urbana no Município de João Pessoa.

Art. 3º Para fins de imissão de posse provisória de que trata o art. 15, do Decreto-Lei nº 3.365/41 é declarada de caráter urgente a presente desapropriação.

Art. 4º Fica a Comissão Permanente de Avaliação e Desapropriação da Secretaria Municipal do Planejamento, juntamente com a Procuradoria Geral do Município, autorizadas a adotarem as providências necessárias a desapropriação amigável ou judicial do imóvel ora declarado de utilidade pública.

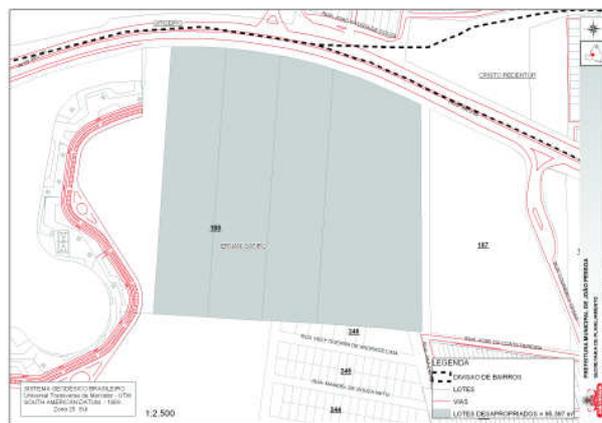
Art. 5º Os recursos destinados à aquisição destes imóveis, correrão por conta de dotação orçamentária da Secretaria Municipal do Planejamento, na classificação funciona 08.101.04.122.5370-2728 – aquisição e desapropriação de imóveis, na rubrica orçamentária 4.5.90.61 - aquisição de imóveis.

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

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE JOÃO PESSOA, aos 19 dias do mês de maio do ano de dois mil e onze. 425ª da fundação da Paraíba.

JOSE LUCIANO AGRA DE OLIVEIRA
PREFEITO

ANEXO DO DECRETO Nº 7.183/2011



PORTARIA Nº 1047

Em, 26 de abril de 2011.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE JOÃO PESSOA,(PB) no uso das atribuições previstas no art. 60, V, combinado com o art. 76, II, da Lei Orgânica para o Município de João Pessoa e de acordo com a Lei Municipal nº 10.429, de 14 de fevereiro de 2005 e modificações posteriores.

RESOLVE:

- I – Nomear ENALDO CRUZ CONDE, matrícula nº 720-0, para exercer o cargo em comissão, símbolo DAE-2, de DIRETOR DE TRIBUTAÇÃO da SECRETARIA DA RECEITA MUNICIPAL
- II – Esta portaria entrará em vigor a partir de 01 de maio de 2011.
- III – Publicada no Semanário Oficial nº 1268 de 01 a 07 de maio de 2011. (Republicar por incorreção)

JOSE LUCIANO AGRA DE OLIVEIRA
PREFEITO

Prefeito

PORTARIA Nº 1099

Em, 06 de maio de 2011.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE JOÃO PESSOA,(PB) no uso das atribuições previstas no art. 60, V, combinado com o art. 76, II, da Lei Orgânica para o Município de João Pessoa e de acordo com a Lei Municipal nº 10.429, de 14 de fevereiro de 2005 e modificações posteriores.

RESOLVE:

- I –Designar, em caráter interino, SANDRO TARGINO DE SOUZA CHAVES, matrícula nº 41.408-5, para responder pelo cargo em comissão, de COORDENADOR GERAL DO SISTEMA MUNICIPAL DE DEFESA DO CONSUMIDOR, até ulterior deliberação.

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

JOSE LUCIANO AGRA DE OLIVEIRA
PREFEITO

Prefeito

PORTARIA Nº 1109

Em, 12 de maio de 2011.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE JOÃO PESSOA,(PB) no uso das atribuições previstas no art. 60, V, combinado com o art. 76, II, da Lei Orgânica para o Município de João Pessoa e de acordo com a Lei Municipal nº 10.429, de 14 de fevereiro de 2005 e modificações posteriores, e tendo em vista o que consta do Processo nº 2011/049462 de 04 de maio de 2011.

RESOLVE:

- I – Exonerar, a pedido, JOÃO DE OLIVEIRA NÓBREGA NETO, matrícula nº 47.731-1, do cargo em comissão, símbolo DAE-3, de ASSESSOR TÉCNICO da SECRETARIA DE GESTÃO GOVERNAMENTAL E ARTICULAÇÃO POLITICA.
- II – Esta portaria retroage os seus efeitos a partir de 26 de abril de 2011.

JOSE LUCIANO AGRA DE OLIVEIRA
PREFEITO

Prefeito

PORTARIA Nº 1110

Em, 13 de maio de 2011.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE JOÃO PESSOA,(PB) no uso das atribuições previstas no art. 60, V, combinado com o art. 76, II, da Lei Orgânica para o Município de João Pessoa e de acordo com a Lei Municipal nº 10.429, de 14 de fevereiro de 2005 e modificações posteriores, e tendo em vista o que consta do Processo nº 2011/045693 e Ofício nº 0491/SEDEC de 26 de abril de 2011.

RESOLVE:

I – Exonerar SONIA JANILLE GADELHA FORMIGA, matrícula nº 51.100-5, do cargo em comissão, símbolo DAS-1, de CHEFE DA DIVISÃO DE FORMAÇÃO DE DOCENTES, da SECRETARIA DA EDUCAÇÃO E CULTURA.

II – Esta portaria retroage os seus efeitos a partir de 01 de abril de 2011.



JOSE LUCIANO AGRA DE OLIVEIRA

Prefeito

PORTARIA Nº 1111

Em, 13 de maio de 2011.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE JOÃO PESSOA,(PB) no uso das atribuições previstas no art. 60, V, combinado com o art. 76, II, da Lei Orgânica para o Município de João Pessoa e de acordo com a Lei Municipal nº 10.429, de 14 de fevereiro de 2005 e modificações posteriores, e tendo em vista o que consta do Processo nº 2011/045693 e Ofício nº 0491/SEDEC de 26 de abril de 2011.

RESOLVE:

I – Nomear JUDENIRA GOMES DE OLIVEIRA, matrícula nº 25.519-0, para exercer o cargo em comissão, símbolo DAS-1, de CHEFE DA DIVISÃO DE FORMAÇÃO DE DOCENTES, da SECRETARIA DA EDUCAÇÃO E CULTURA.

II – Esta portaria retroage os seus efeitos a partir de 01 de abril de 2011.



JOSE LUCIANO AGRA DE OLIVEIRA

Prefeito

PORTARIA Nº 1112

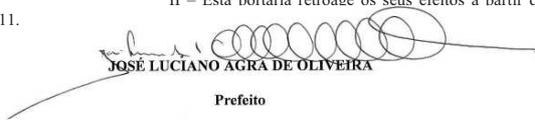
Em, 13 de maio de 2011.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE JOÃO PESSOA,(PB) no uso das atribuições previstas no art. 60, V, combinado com o art. 76, II, da Lei Orgânica para o Município de João Pessoa e de acordo com a Lei Municipal nº 10.429, de 14 de fevereiro de 2005 e modificações posteriores, e tendo em vista o que consta do Processo nº 2011/045684 e Ofício nº 0492/SEDEC de 26 de abril de 2011.

RESOLVE:

I – Exonerar MARIA DA PENHA SILVA DE MELO, matrícula nº 04.428-8, do cargo em comissão, símbolo DAE-3, de DIRETORA DO DEPARTAMENTO DE FORMAÇÃO CONTINUADA, da SECRETARIA DA EDUCAÇÃO E CULTURA.

II – Esta portaria retroage os seus efeitos a partir de 01 de abril de 2011.



JOSE LUCIANO AGRA DE OLIVEIRA

Prefeito

PORTARIA Nº 1113

Em, 13 de maio de 2011.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE JOÃO PESSOA,(PB) no uso das atribuições previstas no art. 60, V, combinado com o art. 76, II, da Lei Orgânica para o Município de João Pessoa e de acordo com a Lei Municipal nº 10.429, de 14 de fevereiro de 2005 e modificações posteriores, e tendo em vista o que consta do Processo nº 2011/045684 e Ofício nº 0492/SEDEC de 26 de abril de 2011.

RESOLVE:

I – Nomear SÔNIA JANILLE GADELHA FORMIGA, matrícula nº 51.100-5, para exercer o cargo em comissão, símbolo DAE-3, de DIRETORA DO DEPARTAMENTO DE FORMAÇÃO CONTINUADA, da SECRETARIA DA EDUCAÇÃO E CULTURA.

II – Esta portaria retroage os seus efeitos a partir de 01 de abril de 2011.



JOSE LUCIANO AGRA DE OLIVEIRA

Prefeito

PORTARIA Nº 1114

Em, 16 de maio de 2011.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE JOÃO PESSOA,(PB) no uso das atribuições previstas no art. 60, V, combinado com o art. 76, II, da Lei Orgânica para o Município de João Pessoa e de acordo com a Lei Municipal nº 10.429, de 14 de fevereiro de 2005 e modificações posteriores, e tendo em vista o que consta do Ofício nº 1395/CG/SMS, de 29 de abril de 2011.

RESOLVE:

I – Nomear MAYARA KELLY PEREIRA RAMOS, para exercer o cargo em comissão, símbolo DAS-1, de DIRETORA MULTIPROFISSIONAL DE SAÚDE, do HOSPITAL VALENTINA DE FIGUEIREDO, da SECRETARIA DA SAÚDE.

II – Esta portaria retroage os seus efeitos a partir de 02 de maio de 2011.



JOSE LUCIANO AGRA DE OLIVEIRA

Prefeito

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

EXPEDIENTE Nº 144 /2011

A SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO, no uso das atribuições que lhe confere inciso IV do parágrafo único do artigo 66 da Lei Orgânica para o Município de João Pessoa e de acordo com disposto no artigo 1º, inciso I, alínea "j", do Decreto Municipal n.º 4.771, de 20.01.03, DEFERIU os seguintes:

requerimentos de Licença para tratamento de Saude:

Nº Or.	Nº REQ. 2011	NOME DO SERVIDOR	MAT.	SECRETARIA	PERÍODO	DIAS
01	1063	JOSEFA DANTAS	16.149-7	SMS	28.03.11 A 26.04.11	30
02	1060	JANEIDE NUNES OLIVEIRA	63.673-8	SEDEC	17.03.11 A 29.03.11	13
03	1059	DAMIANA RIBEIRO DA SILVA	50.347-9	SEDEC	29.03.11 A 01.04.11	04
04	1058	JOANA DARC C. VASCONCELOS	09.691-1	SEDEC	31.03.11 A 29.04.11	30
05	1057	PATRICIA REJANE DOS SANTOS	56.478-8	SEDEC	29.03.11 A 12.04.11	15
07	999	MARCOS ANTONIO GRISI	09.766-7		22.03.11 A 25.04.11	15
08	971	JULIANA RAMALHO DE VASCONCELOS	64.651-2	SMS	22.03.11 A 17.09.11	180
09	992	GILVANIRA REMIGIO DOS SANTOS	28.446-7	SEDEC	22.03.11 A 04.04.11	14
10	1007	MARIA DE LOURDES DA SILVA	32.423-0	SMS	22.03.11 A 29.03.11	08
11	950	FRANCISCO DE ASSIS COSTA	06.928-1	SEDEC	22.03.11 A 20.05.11	60
12	968	EDGLEIDE SANTOS C. DE LIMA	62.482-9	SEDEC	22.03.11 A 05.04.11	15
13	1048	JOSE LIBERATO DE ALENCAR NETO	55.558-4	SEDEC	23.03.11 A 21.05.11	60
14	1038	GILNEIDE GOMES DA COSTA	17.376-2	SEDEC	26.03.11 A 23.06.11	90
15	1045	CRISTIANE CHAVES PESSOA	59.536-5	SMS	24.03.11 A 07.04.11	15
16	977	MARIA GORETTI DE O.VIEIRA	28.227-8	SEDEC	24.03.11 A 22.04.11	30
17	958	JOSE ANTONIO DA SILVA	15.773-2	SUGAM	24.03.11 A 07.04.11	15
18	978	MARIA DE FATIMA P.DE BRITO	17.423-8	SEDEC	24.03.11 A 22.04.11	30
19	1001	JOSEFA MARTINS DE ALMEIDA	17.774-1	SEDEC	24.03.11 A 31.03.11	08
20	1008	ELIZABETE MAXIMIANO DA SILVA	32.847-2	SMS	25.03.11 A 03.04.11	10
21	1033	MARIA APARECIDA L. DA SILVA	56.440-1	SEDES	25.03.11 A 08.04.11	15
22	1011	ELINETH QUIRINO F.DA SILVA	25.403-7	SEDEC	26.03.11 A 24.05.11	60
23	1009	MARIA DE FATIMA C.OLIVEIRA	14.188-7	SEDEC	26.03.11 A 24.05.11	60
24	1022	CARMEZITA RAMOS DE ALBUQUERQUE	23.462-1	SEDEC	26.03.11 A 09.04.11	15

25	1024	MARIA LEDA DIAS ROCHA	24.297-7	SMS	28.03.11 A 26.04.11	30
26	1018	JANICLEIDE ALVES DA SILVA	37.392-3	SEDEC	28.03.11 A 23.09.11	180
27	1012	CARLOS ALBERTO CIRILO VIEIRA	09.796-9	SEDEC	28.03.11 A 11.04.11	15
28	1049	MARIA DO LIVRAMENTO DA SILVA	16.933-1	SMS	29.03.11 A 01.04.11	04
29	975	JULICLEA DA SILVA FELIX	54.262-8	SEDEC	23.03.11 A 20.07.11	120
30	1016	ANA CLAUDIA COELHO	59.817-8	SEDEC	23.03.11 A 06.04.11	15
31	1006	MARIA DO NASCIMENTO SOUSA	11.286-1	SMS	23.03.11 A 21.05.11	60
32	592	CLAUDIANE MACEDO F. AGUIAR	63.389-5	SMS	17.02.11 A 15.08.11	180
33	798	SEVERINO DO RAMOS ARAUJO	10.874-0	SUGAM	08.03.11 A 05.06.11	90
34	834	LUCIA DE FATIMA FERREIRA PEREIRA	09.711-1	SMS	15.03.11 A 13.04.11	30
35	1050	KARLA VALERIA MIRANDA DE CAMPOS	28.613-3	SMS	28.03.10 A 26.04.11	30
36	1064	MARIA SALETE GOUVEIA DE ARAUJO	28.376-2	SEDEC	31.03.11 A 29.05.11	60
37	1065	CASSANDRA FARIAS DE SOUZA	57.857-6	SEDEC	31.03.11 A 14.04.11	15
38	1066	MARILENE DOS SANTOS CARVALHO	07.887-5	SMS	26.03.11 A 24.05.11	60
39	1073	FRANCISCO DE ASSIS DOS SANTOS	28.426-2	SEDEC	21.03.11 A 19.05.11	60
41	1074	JOSINALDO DANTAS DA SILVA	12.045-6	SEAD	19.03.11 A 17.05.11	60
42	1075	REBECCA LUIZA LOUREIRO MENDONÇA	60.498-4	SMS	29.03.11 A 12.04.11	15
43	1079	ISAAC PONTES DA SILVA	28.363-1	SEDEC	29.03.11 A 27.04.11	30
44	1084	MARIA DE FATIMA FELIX MENDONÇA	15.211-1	SEDEC	29.03.11 A 27.05.11	60
45	1083	MANOEL GALDINO DA SILVA	16.398-8	SEHAB	29.03.11 A 27.04.11	30
46	1080	MARIA DE FATIMA ALMEIDA MORAIS	16.869-6	SEDEC	28.03.11 A 26.04.11	30
47	1067	FRANCISCA BARROS SOBRINHA	30.944-3	SEDEC	31.03.11 A 28.06.11	90
48	1070	MARIA DO SOCORRO ALVES RAMALHO	27.036-9	SMS	30.03.11 A 27.06.11	90
49	1071	SOLANGE OLIVEIRA DA SILVA	36.626-9	SMS	29.03.11 A 26.07.11	120
50	1072	RITA LUCIA SANTOS NOBREGA	12.834-1	SEINFRA	29.03.11 A 26.06.11	90
51	1030	CRISTIANE DE CARVALHO COSTA	59.873-9	SEDEC	28.03.11 A 26.04.11	30
52	1026	ROSANGELA BORBA DE ARAUJO	18.599-0	SEDEC	28.03.11 A 26.05.11	60
53	1140	WALBERTO FONSECA DE ARAUJO	06.936-1	SEREM	28.03.11 A 26.04.11	30
54	1034	LIGIA DA PAZ FERREIRA	31.863-9	SEDEC	28.03.11 A 25.06.11	90
55	1032	MARIA DE FATIMA M.F. DE ARAUJO	15.978-6	SMS	28.03.11 A 11.04.11	15
56	1013	ADRIANA SOARES CRISPIM DE FARIAS	34.322-6	SEREM	28.03.11 A 26.05.11	60
57	1019	JOSEFA SOUZA LIMA	33.401-4	SMS	28.03.11 A 04.04.11	08
58	1020	MARIA DE FATIMA DE ARAUJO	12.731-1	SEDEC	25.03.11 A 23.04.11	30
59	1037	SEBASTIÃO LEMES ANDRADE	11.401-4	SEDEC	29.03.11 A 26.06.11	90
60	1047	FLAVIO LUIZ FERREIRA	25.154-2	SMS	28.03.11 A 25.06.11	90
61	995	ANA CLAUDIA MONTEIRO COELHO	22.944-0	SEDEC	23.03.11 A 06.04.11	15
62	903	ANTONIA DIAS BEZERRA	10.774-3	SEDEC	18.03.11 A 15.06.11	90
63	826	DINALVA DE FREITAS LIRA	24.465-1	SEDEC	17.03.11 A 15.04.11	30
64	921	JULIETA VILAR MEDEIROS	55.647-5	SEDEC	17.03.11 A 31.03.11	15
65	960	SANDRA DE BRITO PRIMO	23.525-3	SEDEC	17.03.11 A 15.04.11	30
66	985	ANELISE DOS SANTOS BERNADELLI	54.476-1	SEDEC	17.03.11 A 25.04.11	40
67	991	ZEUMA CRISTINA NEVES FERREIRA	55.762-5	SEDEC	17.03.11 A 15.04.11	30
68	996	MARIA HONORIA VIEIRA	27.138-1	SMS	17.03.11 A 31.03.11	15
69	946	MARIA DE LOURDES R. DE MELO	09.368-8	SEDEC	18.03.11 A 16.05.11	60
70	919	JOSEFA MARTINS DA SILVA	18.408-0	SEDEC	18.03.11 A 25.03.11	08
71	924	JOSE SEVERINO DA SILVA	17.031-3	SEDURB	18.03.10 A 01.04.11	15
72	911	MARIA ADJANILZA BARBOSA	09.456-1	SEDEC	16.03.11 A 14.05.11	60
73	1111	MIRTHES ONOFRE DE OLIVEIRA	11.314-0	SEDEC	04.04.11 A 02.07.11	90
74	1108	SOLANGE CARVALHO CAHINO	31.053-1	SEDEC	04.04.11 A 02.06.11	60
75	1109	VALDERI NUNES DA SILVA	18.543-4	SEDEC	23.03.11 A 21.05.11	60
76	1089	RITA DE CASSIA COSTA	30.696-7	SEDEC	24.03.11 A 22.04.11	30
77	1088	VERALUCIA DOS SANTOS SILVA	25.857-1	SEDEC	31.03.11 A 29.05.11	60
78	1096	NEOMAR CARVALHO E SILVA COSTA	28.266-9	SEDEC	22.03.11 A 19.06.11	90
79	1097	CIMARLE CRISTINA MENDES	40.747-0	SEDEC	21.03.11 A 18.07.11	120
80	1099	ELISABETE DO ESPIRITO SANTO REIS	08.456-5	SEDEC	21.03.11 A 18.07.11	60
81	1069	ADRIANA PEREIRA DE OLIVEIRA	33.142-2	SMS	29.03.11 A 24.09.11	180
82	1081	CLAUDIA LARISSA DE SOUZA	64.399-8	SMS	25.03.11 A 01.04.11	08
83	1087	MARIA DE FATIMA MARTINS	23.295-5	SMS	28.03.11 A 26.04.11	30
84	1014	ELIANA CARLOS DE MACEDO	08.747-5	SMS	23.03.11 A 30.03.11	08
85	1091	SEVERINA MARIA FELICIANO	39.340-1	SEDEC	28.03.11 A 11.04.11	15
86	1092	CRISTINA DA SILVA PEDRO	60.579-4	SEDEC	15.02.11 A 14.06.11	120
87	1093	SUELY CARMEM DE A. DANTAS	12.187-8	SEDEC	29.03.11 A 12.04.11	15
89	1094	REJANE MARIA BELTRAO DE LUCENA	28.268-5	SEDEC	30.03.11 A 28.04.11	30
90	1095	MARIA VERA LUCIA DA R. OLIVEIRA	55.748-0	SEDEC	27.03.11 A 25.04.11	30
91	1100	MARIA AUXILIADORA ASSIS CARTOSCO	28.274-0	SEDEC	04.04.11 A 02.06.11	60
92	1102	ELIANE SILVA REGO	16.408-9	SMS	28.03.11 A 26.05.11	60
93	1134	MARIA DE LOURDES COSTA	32.939-8	SMS	30.03.11 A 13.04.11	15
94	1135	LEONILDA FERREIRA COUTINHO	15.051-7	SEDEC	04.04.11 A 08.04.11	05
95	1136	ANA ROBERTA SOUSA RIBEIRO	61.205-3	SEDEC	04.04.11 A 18.04.11	15
96	1138	JOSICLEIDE DA SILVA	57.708-1	SMS	05.04.11 A 02.08.11	120
97	1142	EGLA MENDONEA FARIAS DA COSTA	18.581-7	SEDEC	02.04.11 A 01.05.11	30
98	1146	MAGNA FERNANDES DA FONSECA	63.864-1	SEDEC	28.03.11 A 11.04.11	15
99	1150	SONIA MARIA FERNANDES S. GOMES	27.246-9	SMS	08.04.11 A 07.05.11	30
100	1149	LUCIA LINS LIRA COURAS	28.425-4	SEDEC	04.04.11 A 23.04.11	20
101	1118	NILSON MELO DE MORAES REGO	22.975-0	SEDEC/SMS	04.04.11 A 02.07.11	90
102	1112	ILDETE CORREIA IGLESIAS	25.313-8	SEDEC	05.03.11 A 03.05.11	60
103	1115	TEREZINHA NUNES FERREIRA	27.205-1	SMS	01.04.11 A 15.04.11	15
104	1120	JOSILDA MARIA BATISTA DE O. REGO	23.633-1	SMS	04.04.11 A 02.07.11	90
105	1122	MARIA DA PIEDADE LINS PEDROSA	55.705-6	SEDEC	11.03.11 A 09.04.11	30
106	1123	BERNADETE DE LOURDES D. PEREIRA	37.284-6	SEDEC	21.03.11 A 04.04.11	15
107	1124	ELIANE DE LOUDES S. CAVALCANTE	12.305-6	SEDEC	28.03.11 A 26.04.11	30
108	1128	IVANISE RAMOS GOMES	46.703-1	SEDEC	04.04.11 A 01.08.11	120
109	1126	MARTA MARIA GOMES FRANÇA	11.651-3	SEAD	28.03.11 A 11.04.11	15
110	1129	MARIA DAS NEVES DE A BENICIO	17.221-9	SEDES	14.03.11 A 12.05.11	60

Em 18 de maio de 2011


LAURA MARIA FARIAS BARBOSA
 Secretária da Administração

EXPEDIENTE N°. 153/11

A SECRETÁRIA DA ADMINISTRAÇÃO, no uso das atribuições que lhe confere o artigo 66, inciso IV da Lei Orgânica para o Município de João Pessoa, de 02 de abril de 1990 e consoante a delegação de competência expressa no Decreto Municipal n.º 4.771, de 20.01.03, DEFERIU os seguintes processos:

Processos 2010/2011	Nome	Matrícula	LOTAÇÃO	Assunto
118179	CASA FORTÉ ENGENHARIA LTDA	---	---	PAGAMENTO DE AVARIA DE VEICULO LOCADO PELO MUNICÍPIO
039484	MARIA DO ROSARIO MARTINS PESSOA	64.238-0	SEDEC	RESTITUIÇÃO DO DESCONTO DO VALE TRANSPORTE
043714	FRANCISCA SOCORRO DA SILVA	64.083-2	SEDEC	RESTITUIÇÃO DO DESCONTO DO VALE TRANSPORTE
046519	GLAUCIENE AQUINO DE ALMEIDA SOARES	60.128-4	SEM HAB	CANCELAMENTO DE DESCONTO DO ISS
048308	LAYS MERYCE COELHO DE SOUZA	65.883-9	SEDES	RESTITUIÇÃO DO DESCONTO DO VALE TRANSPORTE
048217	JOSÉ NIVALDO DA COSTA	65.890-1	GAPRE	RESTITUIÇÃO DO DESCONTO DO VALE TRANSPORTE
033528	PEDRO PAULO LOPES RIBEIRO	43.811-1	SEDEC	PAGAMENTO DE PREMIO ESCOLA NOTA 10
025809	MARIA ENEDINA CLAUDINO DE AQUINO SCUARCIALUPI	63.249-0	SMS	RESTITUIÇÃO DO DESCONTO DO VALE TRANSPORTE

040241	IEUDA DA SILVA BEZERRA	16.007-5	SEDEC	PAGAMENTO DE ESCOLA NOTA 10
000055	EDNA MARIA DO NASCIMENTO MONTENEGRO	31.130-8	SEDEC	RETROATIVO DE HORAS ATIVIDADES
045181	SUENIA PATRICIA ARAÚJO DA SILVA	33.043-4	SMS	CANCELAMENTO DE DESCONTO
046757	ALEUDA FERRAZ DA CRUZ	07.599-0	SEDEC	CANCELAMENTO DA CONTRIBUIÇÃO EM FAVOR DA SINTEM
047998	ANGELITA SILVA DE ALMEIDA	23.014-6	SEDEC	CANCELAMENTO DA CONTRIBUIÇÃO EM FAVOR DA SINTEM
047682	JOSÉ CARLOS ANÍSIO DOS SANTOS	24.994-7	SUGAM	CANCELAMENTO DA CONTRIBUIÇÃO EM FAVOR DA SINDGM
047442	ROBERTA CRISTIANE GOMES BARBOSA	46.433-3	SEDEC	CANCELAMENTO DA CONTRIBUIÇÃO EM FAVOR DA ASPEP
047478	NALAN NOGUEIRA	24.726-0	SUGAM	CANCELAMENTO DA CONTRIBUIÇÃO EM FAVOR DA SINDGM
042456	VANESSA AIRES DE CARVALHO	55.260-7	SMS	CANCELAMENTO DE DESCONTO DO ISS
040945	CARMEN DA SILVA LINS	14.740-1	SEDEC	AUXÍLIO RECLUSÃO
045147	ANA CLÁUDIA SANTOS DE MEDEIROS	55.847-8	SEDEC	PAGAMENTO DE 13º SALÁRIO
037893	AURÉLIA FARIAS PEREIRA	46.427-9	SEDEC	PAGAMENTO DE PRÊMIO ESCOLA NOTA 10
040623	GRAZIELI MARTINS PEREIRA	54.508-2	SEDEC	PAGAMENTO DE GRATIFICAÇÃO HORAS ATIVIDADES
014699	MARIA GORETTE SANTOS DE ARAUJO	48.794-5	SEDEC	PAGAMENTO DE PRÊMIO ESCOLA NOTA 10

Em, 18 de maio de 2011


LAURA MARIA FARIAS BARBOSA
Secretária da Administração

EXPEDIENTE Nº. 154/11

A **SECRETÁRIA DA ADMINISTRAÇÃO**, no uso das atribuições que lhe confere o artigo 66, inciso IV da Lei Orgânica para o Município de João Pessoa, de 02 de abril de 1990 e consoante a delegação de competência expressa no Decreto Municipal n.º 4.771, de 20.01.03, **INDEFERIU** os seguintes processos:

Processos 2010/2011	Nome	Mat.	Assunto
039702	CELIA MARIA DE MELO	15.648-5	DESAVERBAÇÃO DE TEMPO DE SERVIÇO
039984	MARIA DAS DORES F. DA SILVA	31.675-0	AFASTAMENTO PARA CURSO
016496	MARIA JOSÉ PEREIRA DANTAS	24.501-1	AFASTAMENTO PARA CURSO
036620	JOSINEIDE FERREIRA DE ARAUJO	5.013-2	CANCELAMENTO DE DESCONTO E RESTITUIÇÃO
050636	LUIZ EDUARDO IMBELLONI	66.767-2	CANCELAMENTO DE DESCONTO DA CONTRIBUIÇÃO PREVIDENCIÁRIA
048299	JOSILDA MARIA B. MORAES REGO	23.633-1	DESAVERBAÇÃO DE TEMPO DE SERVIÇO
036346	ELIANE CABRAL DO N. LISBOA	15.695-7	ABONO PERMANÊNCIA E PREVIDENCIÁRIO
033464	EDVALDO PINHEIRO DE LUCENA	04.020-7	ABONO PERMANÊNCIA E PREVIDENCIÁRIO

Em, 18 de maio de 2011


LAURA MARIA FARIAS BARBOSA
Secretária da Administração

EXPEDIENTE Nº 155/2011

A **SECRETÁRIA DA ADMINISTRAÇÃO**, no uso das atribuições que lhe confere o artigo 66, Inciso IV, parágrafo único da Lei Orgânica para o Município de João Pessoa, de 02 de abril de 1990 e consoante a delegação de competência expressa no artigo 1º, inciso I, alínea j, do Decreto Municipal n.º 4.771, de 20.01.03, **DEFERIU** os seguintes processos de **LICENÇA ESPECIAL PARA GOZO**.

Processos 2011	NOME	Mat.	Lotação	Período	Dias
045067	ROSIVALDO DA SILVA SANTOS	07.132-3	SEDES	01/09/1987 A 31/08/1997-2º DECÊNIO	180
040960	JOSÉ ADELINO DA SILVA FILHO	23.161-4	SMS	01/08/1997 A 31/07/2007 – 2º DECÊNIO	180
041557	TEREZINHA JOSEFA DE L. PASSOS	24.728-6	SEDEC	12/05/1998 A 11/05/2008 – 2º DECÊNIO	180
041382	CICERA LEITE GOMES BARBOSA	28.571-4	SEDEC	04/05/1993 A 03/05/2003 – 1º DECÊNIO	180
041105	ADRIANA COSTA MARCOLINO GOMES	31.010-7	SEDEC	01/11/1996 A 30/10/2006 – 1º DECÊNIO	180
037980	WALDENIRA BORGES DOS SANTOS	32.880-4	SMS	04/05/1998 A 03/05/2008 – 1º DECÊNIO	180

Em, 18 de maio de 2011


LAURA MARIA FARIAS BARBOSA
Secretária da Administração

EXPEDIENTE Nº 156/11

A **SECRETÁRIA DA ADMINISTRAÇÃO**, no uso das atribuições que lhe confere o artigo 66, inciso IV, Parágrafo único Lei da Orgânica para o Município de João Pessoa, de 02 de abril de 1990 e consoante a delegação de competência expressa no artigo 1º, inciso I, alínea h, do Decreto Municipal n.º 4.771, de 20.01.03, **DEFERIU** o seguinte processo de **CONVERSÃO DE LICENÇA PRÊMIO**, com opção pela **CONVERSÃO EM TEMPO DE SERVIÇO**.

Processo 2011	Nome	Mat.	Lotação	Período	Dias
033879	CARLOS ANTONIO DE MELO FEITOSA	09.344-1	SMS	06/11/1979 A 06/11/1989 – 1º DECÊNIO	360
045982	ANITA MARIANO MENDONÇA	12.606-3	SMS	19/07/1982 A 19/07/1992 – 1 DECÊNIO	360

Em, 19 de maio de 2011


LAURA MARIA FARIAS BARBOSA
Secretária da Administração

EXPEDIENTE Nº 157/11

A **SECRETÁRIA DA ADMINISTRAÇÃO**, no uso das atribuições que lhe confere o artigo 66, Inciso IV, parágrafo único da Lei Orgânica para o Município de João Pessoa, de 02 de abril de 1990 e consoante a delegação de competência expressa no artigo 1º, inciso I, alínea j, do Decreto Municipal n.º 4.771, de 20.01.03, **DEFERIU** os seguintes processos de **ABONOS PERMANENCIA E PREVIDENCIÁRIO**:

PROCESSOS 2011	NOME DO SERVIDOR	MAT.	LOTAÇÃO	ASSUNTO
030546	JUCILEIDE AMARAL DE SALES SOARES	11.384-1	SMS	ABONO PERMANENCIA E PREVIDENCIÁRIO
041164	MARIA DE FÁTIMA IDALINO	09.667-9	SEDEC	ABONO PERMANENCIA E PREVIDENCIÁRIO
000037	MARIA ELISABETE DE LIMA	07.540-0	SMS	ABONO PERMANENCIA E PREVIDENCIÁRIO

038749	EDNALDO LOPES DE ALBUQUERQUE	02.103-2	SUGAM	ABONO PERMANENCIA E PREVIDENCIÁRIO
038113	MARTINIANA MADRUGA F. LIMA	19.195-7	SEINFRA	ABONO PERMANENCIA E PREVIDENCIÁRIO

Em, 18 de maio de 2011

108
LAURA MARIA FARIAS BARBOSA
Secretária da Administração

SECRETARIA DA RECEITA MUNICIPAL

PORTARIA Nº. 027/SEREM

João Pessoa, 18 de maio de 2011

O SECRETÁRIO DA RECEITA MUNICIPAL, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo art. 66, parágrafo único, inciso II da Lei Orgânica para o Município de João Pessoa, e tendo em vista o disposto no art. 9º, inciso I do Decreto nº. 5.608, de 24 de março de 2006,

RESOLVE:

Art. 1º Fixar em R\$ 22,78 (vinte e dois reais e setenta e oito centavos), o valor da Unidade Fiscal de Referência do Município de João Pessoa – UFIR/JP.

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor a partir de 1º de junho de 2011.

Paulo Cruz Conde
PAULO CRUZ CONDE
Secretário da Receita Municipal

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL

Resolução nº. 013/2011 de 10 de maio de 2011.

O Conselho Municipal de Assistência Social – CMAS, do Município de João Pessoa – PB, no uso de suas atribuições estabelecidas na Lei Municipal nº 8.059/1996 e com fundamento na Ata da 52ª reunião ordinária realizada dia 09 de maio de 2011.

Resolve:

Art. 1º - Incluir Membros, com a atribuição de subsidiar o Conselho Municipal de Assistência Social – CMAS, no desempenho de suas competências nas seguintes comissões.

➤ **Comissão de Fiscalização, Monitoramento e Avaliação das Entidades:**

Representação Governamental:

Waleska Ramalho - Secretaria de Desenvolvimento Social
Mercia Medeiros - Secretaria de Desenvolvimento Social

➤ **Comissão Organizadora da VIII Conferência Municipal de Assistência Social:**

Representação Governamental:

Waleska Ramalho - Secretaria de Desenvolvimento Social

Representação Não Governamental:

Michelline Lauanna Albuquerque – Ent. de Atend. Ao Anceão
José Leonardo Paiva – Ent. de Atend. a Infância e Adolescência

➤ **Comissão de Avaliação de Planos e Projetos:**

Representação Governamental:

Waleska Ramalho - Secretaria de Desenvolvimento Social
Mercia Medeiros - Secretaria de Desenvolvimento Social

Representação Não Governamental:

Esterlândia Bezerra – Conselho Regional de Serviço Social

Art. 2º - De acordo com Parágrafo Único art. 12 do Regimento Interno deste Conselho, resolve defenir Cordenadores das seguintes Comissões

➤ **Comissão de Fiscalização, Monitoramento e Avaliação das Entidades:**

Waleska Ramalho - Secretaria de Desenvolvimento Social

➤ **Comissão de Reformulação da Lei Municipal que rege este Conselho:**

Ana Luiza Ferreira – Associação de Portadores de Deficiência
➤ **Comissão Fiscal:**

Esterlândia Bezerra – Conselho Regional de Serviço Social

➤ **Comissão de Avaliação de Planos e Projetos:**

Mercia Medeiros - Secretaria de Desenvolvimento Social

Art. 3º - Esta Resolução retroage seus efeitos ao dia 09/05/2011.


DALENIR FRANCISCA P. IZIDORO
PRESIDENTE

Resolução nº. 014/2011 de 10 de maio de 2011.

O Conselho Municipal de Assistência Social – CMAS, do Município de João Pessoa – PB, no uso de suas atribuições estabelecidas na Lei Municipal nº 8.059/1996 e com fundamento na Ata da 52ª reunião ordinária realizada dia 09 de maio de 2011.

Resolve:

Art. 1º - Aprovar o Plano Municipal de Assistência Social do Município de João Pessoa para o biênio 2011/2013.

Parágrafo Único: Este Plano tem como objetivo organizar, regular e nortear a execução da Política de Assistência Social no Município para o fortalecimento do SUAS - Sistema Único de Assistência Social, assegurando a superação, fragmentação e a descontinuidade das ações através de uma gestão compartilhada entre o Município e o Estado.

Art. 2º - Esta Resolução retroage seus efeitos ao dia 09/05/2011.


DALENIR FRANCISCA P. IZIDORO
PRESIDENTE

SUPERINTENDÊNCIA DE TRANSPORTE E TRÂNSITO

PORTARIA nº 19/2011

O SUPERINTENDENTE DE TRANSPORTES E TRÂNSITO DE JOÃO PESSOA, no uso de suas atribuições que lhe confere a Lei 8.580, de 24 de agosto de 1998.

RESOLVE:

I – Nomear o servidor **JARBAS BARRETO DE MELO**, para exercer o Cargo Comissionado (Assistente de Gabinete), Símbolo DAS-3, desta Autarquia.

II – Esta Portaria entra em vigor a partir desta data.

João Pessoa, 05 de abril de 2011.


NILTON FERREIRA DE ANDRADE
Superintendente

PORTARIA nº 28/2011

O SUPERINTENDENTE DE TRANSPORTES E TRÂNSITO DE JOÃO PESSOA, no uso de suas atribuições que lhe confere a Lei 8.580, de 24 de agosto de 1998.

RESOLVE:

I – Exonerar a servidora **DANIELA CHAVES DE SOUZA**, do Cargo Comissionado de Assistente de Gabinete, Símbolo DAS-3, desta Autarquia.

II – Esta Portaria retroage seus efeitos legais ao dia 30 de abril de 2011.

João Pessoa, 13 de maio de 2011.


NILTON PEREIRA DE ANDRADE
Superintendente

PORTARIA nº 29/2011

O SUPERINTENDENTE DE TRANSPORTES E TRÂNSITO DE JOÃO PESSOA, no uso de suas atribuições que lhe confere a Lei 8.580, de 24 de agosto de 1998.

RESOLVE:

I – Nomear a servidora **MARIA DE FÁTIMA SOUZA**, Mat. 205-4, para exercer o Cargo Comissionado de Assistente de Gabinete, Símbolo DAS-3, desta Autarquia.

II – Esta Portaria retroage seus efeitos legais ao dia 01 de maio de 2011.

João Pessoa, 13 de maio de 2011.


NILTON PEREIRA DE ANDRADE
Superintendente

PORTARIA nº 30/2011

O SUPERINTENDENTE DE TRANSPORTES E TRÂNSITO DE JOÃO PESSOA, no uso de suas atribuições que lhe confere a Lei 8.580, de 24 de agosto de 1998.

RESOLVE:

I – Exonerar o servidor **PABLO FRAGOSO DORNELAS DE MORAIS**, Mat. 780-3, do Cargo Comissionado de Diretor de Trânsito, Símbolo DAE-2, desta Autarquia.

II – Esta Portaria retroage seus efeitos legais ao dia 06 de maio de 2011.

João Pessoa, 13 de maio de 2011.


NILTON PEREIRA DE ANDRADE
Superintendente

PORTARIA nº 31/2011

O SUPERINTENDENTE DE TRANSPORTES E TRÂNSITO DE JOÃO PESSOA, no uso de suas atribuições que lhe confere a Lei 8.580, de 24 de agosto de 1998.

RESOLVE:

I – Exonerar o servidor **CRISTIANO QUEIROZ DA NOBREGA**, Mat. 126-1, do Cargo Comissionado de Diretor da Divisão de Estacionamento e Registros, Símbolo DAS-1, desta Autarquia.

II – Esta Portaria retroage seus efeitos legais ao dia 06 de maio de 2011.

João Pessoa, 13 de maio de 2011.


NILTON PEREIRA DE ANDRADE
Superintendente

PORTARIA nº 32/2011

O SUPERINTENDENTE DE TRANSPORTES E TRÂNSITO DE JOÃO PESSOA, no uso de suas atribuições que lhe confere a Lei 8.580, de 24 de agosto de 1998.

RESOLVE:

I – Nomear o servidor **CRISTIANO QUEIROZ DA NÓBREGA**, Mat. 126-1, para o Cargo Comissionado de Diretor de Trânsito, Símbolo DAE-2, desta Autarquia.

II – Esta Portaria retroage seus efeitos legais ao dia 06 de maio de 2011.

João Pessoa, 13 de maio de 2011.


NILTON PEREIRA DE ANDRADE
Superintendente

PORTARIA nº 33/2011

O SUPERINTENDENTE DE TRANSPORTES E TRÂNSITO DE JOÃO PESSOA, no uso de suas atribuições que lhe confere a Lei 8.580, de 24 de agosto de 1998.

RESOLVE:

I – Nomear o servidor **EDSON DE JESUS VIANA**, Mat. 154-6, para exercer o Cargo Comissionado de Chefe da Divisão de Estacionamento e Registros, Símbolo DAS-1, desta Autarquia.

II – Esta Portaria retroage seus efeitos legais ao dia 06 de maio de 2011.

João Pessoa, 13 de maio de 2011.


NILTON PEREIRA DE ANDRADE
Superintendente

FUNJOPE**QUARTA ATA DA SESSÃO DO PREGÃO PRESENCIAL 002/2011**

Aos dezessete dias do mês de maio do ano de dois mil e onze, às dezesseis horas e trinta minutos, nas instalações da FUNJOPE, Sala de Reuniões, na Rua Duque de Caxias, 352 - Centro, nesta Capital, reuniram-se o Pregoeiro Oficial, Sr. Marcio Aurélio Siqueira Ferreira, e respectivos membros de Apoio Suplentes, Sr^o. Fernanda Márcia de Medeiros Svendsen e Hildebrando Barbosa Lins, designados pela Portaria nº. 033/11, do Diretor Executivo desta Fundação em atendimento as disposições contidas no Decreto 24.649/2003, com o objetivo de atuar nos procedimentos relativos ao Registro de Preço, na modalidade Pregão, tipo Presencial sob o nº. 002/2011, referente ao Processo Administrativo sob o nº. 0305/2011, visando a eventual contratação de empresa especializada em fornecimento de Água Mineral, de forma parcelada, para atender as necessidades das diversas unidades de trabalho e eventos desta Fundação, durante 12 (doze) meses seguintes a contratação, conforme Termo de Referência (Anexo I), do Edital. Em continuidade a sessão suspensa no último dia quatro do mês de maio do ano de dois mil e onze, em razão de ter o representante da Vigilância Sanitária feito carga do processo para o fim de exarar parecer acerca das especificações técnicas contidas no Edital, na análise dos documentos apresentados juntamente com a proposta da Empresa Licitante, o profissional do mencionado órgão, afirmou em parecer que a única empresa participante do certame não cumpriu com o contido no Edital, não atendendo os requisitos do Edital, portanto sendo desclassificada do certame licitatório. Destarte, vislumbra-se que a presente licitação se dá por encerrada, por não ter havido empresa classificada no certame na fase de propostas, e como não houve mais de uma empresa participante, a única licitante foi desclassificada na fase de propostas porque não atendeu as especificações técnicas previstas no Edital. Ficará a Empresa Licitante e desclassificada, notificada desse encerramento, para que possa querendo usar do seu direito de se insurgir contra esse julgamento, no prazo legal. A presente ata será devidamente publicada em obediência ao princípio de publicidade e em consonância com a legislação pertinente ao Pregão. Nada mais havendo a declarar, foi encerrada a sessão às 17 h 20 min, do dia 17 de maio de 2011, cuja ata foi lavrada e assinada pelo Pregoeiro Oficial, Equipe de Apoio e o licitante dará o seu ciente.


Pregoeiro Oficial


Equipe de Apoio


Equipe de Apoio

Handwritten note:
Atualizado
10/05/2011
15h e 00 min
Equipe de Apoio
Subst. Maria Inês

EMLUR

PORTARIA Nº 059/2011.

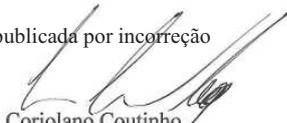
O SUPERINTENDENTE DA AUTARQUIA ESPECIAL MUNICIPAL DE LIMPEZA URBANA - EMLUR, no uso de suas atribuições e tendo em vista o disposto nos Artigos 8º e 34, Parágrafo Único, do Decreto nº 2.242, de 10 de fevereiro de 1992, resolve

NOMEAR RODRIGO RODRIGUES FELINTO para exercer em Comissão, o Cargo de Chefe da Divisão de Controle de Pessoal, símbolo DAS-1, do Quadro de servidores desta Autarquia.

Os efeitos administrativos e financeiros da presente Portaria retroagem a 29 de Abril do corrente ano.

EMLUR – Autarquia Especial Municipal de Limpeza Urbana, em 10 de Maio de 2011.

Republicada por incorreção



Coriolano Coutinho
Superintendente - Emlur

EXTRATOS

EXTRATO DE TERMO ADITIVO Nº 01 AO CONVÊNIO BANCO PAULISTA E PMJP - PSH

PARTES:	MUNICÍPIO DE JOÃO PESSOA E BANCO PAULISTA S/A
PRAZO:	PRORROGAÇÃO DA VIGÊNCIA ATÉ 30 DE ABRIL DE 2012.
VIGÊNCIA:	30/04/2012
FORMA DE PAGAMENTO:	O RECOLHIMENTO DA CONTRAPARTIDA COM OS RECURSOS REMANESCENTES NO VALOR DE R\$ 440.000,00 (QUATROCENTOS E QUARENTA MIL REAIS) SERÁ FEITO PELO PROPONENTE AO BANCO EM 06 (SEIS) PARCELAS MENSIS E CONSECUTIVAS, A PARTIR DO MÊS DE JANEIRO DE 2011, NO VALOR DE R\$ 73.333,33 (SETENTA E TRÊS MIL, TREZENTOS E TRINTA E TRÊS REAIS E TRINTA E TRÊS CENTAVOS), QUE SERÃO DEPOSITADOS ATÉ O DÉCIMO DIA ÚTIL DE CADA MÊS. PARÁGRAFO PRIMEIRO: A LIBERAÇÃO DOS RECURSOS FINANCEIROS A EMPRESA FICA CONDICIONADA OBRIGATORIAMENTE A APRESENTAÇÃO PELO PROPONENTE DO BOLETIM DE MEDIÇÃO ATESTANDO A EXECUÇÃO DA MESMA.
DATA DE ASSINATURA:	27/12/2010
OBSERVAÇÕES:	PERMANECEM INALTERADAS AS DEMAIS CONDIÇÕES CONTRATUAIS.



JOSÉ LUCIANO AGRA DE OLIVEIRA

Prefeito

EXTRATO DE TERMO ADITIVO Nº 03 AO CONVÊNIO BANCO PAULISTA E PMJP

PARTES:	MUNICÍPIO DE JOÃO PESSOA E BANCO PAULISTA S/A
PRAZO:	PRORROGAÇÃO DA VIGÊNCIA ATÉ 30 DE JUNHO DE 2011.
DATA DE ASSINATURA:	27/12/2010
OBSERVAÇÕES:	PERMANECEM INALTERADAS AS DEMAIS CONDIÇÕES CONTRATUAIS.



JOSÉ LUCIANO AGRA DE OLIVEIRA

Prefeito

EXTRATO DE TERMO ADITIVO Nº 05 AO CONVÊNIO BANCO PAULISTA E PMJP - PSH

PARTES:	MUNICÍPIO DE JOÃO PESSOA E BANCO PAULISTA S/A
PRAZO:	PRORROGAÇÃO DA VIGÊNCIA ATÉ 31 DE SETEMBRO DE 2011
VIGÊNCIA:	31/09/2011
DATA DE ASSINATURA:	22/11/2010
OBSERVAÇÕES:	PERMANECEM INALTERADAS AS DEMAIS CONDIÇÕES CONTRATUAIS.



JOSÉ LUCIANO AGRA DE OLIVEIRA

Prefeito

EXTRATO DE TERMO ADITIVO

Instrumento: Termo Aditivo nº. 01 ao Contrato nº. 22/2010.
Objeto: Alteração da Cláusula Quarta (Do Prazo de Vigência do Contrato).
Partes: Prefeitura Municipal de João Pessoa e a Firma **S & B Locações de Veículos Ltda.**
Modalidade nº: Pregão Presencial nº. 05/2010.
Signatários: Sra. Laura Maria Farias Barbosa, pela Secretaria de Administração, Sr. Lucius Fabiani de Vasconcelos Souza, pela Secretaria de Desenvolvimento Urbano, e Sr. Márcio Heleno da Silva, pela Firma S & B Locações de Veículos Ltda.
Vigência: Prorrogado o prazo de vigência do contrato, passando a vigor do dia 22 de abril de 2011 ao dia 21 de abril de 2012.
Recursos Financeiros:
 - 16.101.04.122.5001.2340, Elemento de despesa 3.3.90.39.00.

João Pessoa, 13 de maio de 2011.

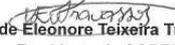


Anatlde Eleonore Teixeira Travassos
Presidente da COPEL

EXTRATO DE TERMO ADITIVO

Instrumento: Termo Aditivo nº. 01 ao Contrato nº. 28/2010.
Objeto: Alteração da Cláusula Quarta (Prazo de Vigência)
Partes: Prefeitura Municipal de João Pessoa e a Firma **Marcus Vinicius Gomes de Araújo Filho – ME.**
Modalidade: Pregão Presencial nº. 005/2010.
Signatários: Sra. Laura Maria Farias Barbosa, pela Secretaria de Administração, Sra. Marinalva de Sousa Conserva, pela Secretaria de Desenvolvimento Social e a Firma Marcus Vinicius Gomes de Araújo Filho – ME.
Vigência: Prorrogado o prazo de vigência do contrato por mais **12 (doze) meses**, passando a vigor do dia **25 de abril de 2011 ao dia 24 de abril de 2012.**
Recursos Financeiros:
 -14.106.08.244.5137.2203, elemento de despesa 3.3.90.39.00.

João Pessoa, 04 de maio de 2011.



Anatlde Eleonore Teixeira Travassos
Presidente da COPEL

EXTRATO DE CONTRATO

Instrumento: Contrato nº. 35/2011.
Objeto: Locação mensal de veículo tipo passeio para atender a Subprefeitura Tambaú – GAPRE.
Partes: Prefeitura Municipal de João Pessoa e a Firma **LOQUIPE – Locação de Equipamentos e Mão de Obra Ltda.**
Processo nº: 008656/2011.
Modalidade nº: Pregão Presencial nº. 22/2010, ASRP nº. 15/2010 - SEAD.
Signatários: Sra. Alba Lygia Brindeiro de Oliveira, pela Subprefeitura Tambaú - GAPRE e Sr. Carlos Frederico de Almeida, pela Firma LOQUIPE – Locação de Equipamentos e Mão de Obra Ltda.
Vigência: 12 (doze) meses.

Valor Global: R\$ 12.720,00 (doze mil setecentos e vinte reais)

Recursos Financeiros:

- 16.101.04.122.5001.2340 – Elemento de despesa 3.3.90.39-00.

João Pessoa, 13 de maio de 2011.


Anátide Eleonore Teixeira Travassos
Presidente da COPEL

EXTRATO DE CONTRATO

Instrumento: Contrato nº. 40/2011.

Objeto: Contratação de Empresa especializada na execução de serviço de cercamento com estacas premoldadas para atender a SEMAM.

Partes: Prefeitura Municipal de João Pessoa e a Firma GROWTH – Engenharia Ltda.

Processo nº: Processo nº. 061477/2010 e Pregão Presencial nº. 07/2011.

Signatários: Sra. Laura Maria Farias Barbosa, pela Secretaria de Administração, Sra. Lígia Maria Tavares da Silva, pela Secretaria de Meio Ambiente e Sr. Ugo Fábio Gomes de Souza Marques, pela Firma GROWTH – Engenharia Ltda.

Vigência: 12 (doze) meses.

Valor Total (Global): R\$ 87.895,59 (oitenta e sete mil oitocentos e noventa e cinco reais e cinqüenta e nove centavos).

Recursos Financeiros:

-12.301.18.543.5381.2757 – Elemento de despesa 3.3.90.39-20.

João Pessoa, 09 de maio de 2011.


Anátide Eleonore Teixeira Travassos
Presidente da COPEL

EXTRATO DE TERMO ADITIVO

Instrumento: Termo Aditivo nº. 01 ao Contrato nº. 96/2010.

Objeto: Alteração da Cláusula Terceira – Do Objeto: O presente aditivo visa o acréscimo de 25% sobre o objeto do contrato nº. 96/2010 de Locação de Carros de Som destinados a SEDES; e Cláusula Quinta – Do Valor Contratual: Pela execução dos serviços relacionados na Cláusula terceira do presente contrato, a CONTRATANTE se obriga a pagar à CONTRATADA a diferença de R\$ 16.000,00 (dezesseis mil reais) significando um acréscimo mensal de R\$ 4.000,00 (quatro mil reais), tendo em vista que só restam 04 (quatro) meses para expirar o prazo de vigência do contrato em questão.

Partes: Prefeitura Municipal de João Pessoa e a Firma Willington Alves Freire-ME.

Processo: 055815/2010, Pregão nº. 007/2010, Ata de Registro de Preço nº. 011/2010-SEDEC.

Signatários: Sra. Marinalva de Sousa Conserva, pela Secretaria de Desenvolvimento Social e a Firma Willington Alves Freire-ME.

Recursos Financeiros:

-14.104.04.122.5001.2603 – Elemento de despesa 3.3.90.39-00.

-14.105.08.243.5171.2243 – Elemento de despesa 3.3.90.39-00.

-14.105.08.243.5171.2246 – Elemento de despesa 3.3.90.39-00.

-14.105.08.243.5171.2235 – Elemento de despesa 3.3.90.39-00.

-14.107.08.244.5185.2264 – Elemento de despesa 3.3.90.39-00.

-14.106.08.244.5137.2203 – Elemento de despesa 3.3.90.39-00.

João Pessoa, 04 de maio de 2011.


Anátide Eleonore Teixeira Travassos
Presidente da COPEL

EXTRATO DO TERMO ADITIVO 001/2011 À ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº 042/2011 TDL IMPORTAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO LTDA - CNPJ: 10.337.678/0001-18

Processo Administrativo nº 04.528/2011.

Pregão Presencial nº 154/2010.

Partes: TDL Importação e Distribuição LTDA e Secretaria de Saúde do Município de João Pessoa.

Objeto: Alterar o valor unitário do produto estipulado nos itens 13, 14, 15 e 16 da tabela constante na Cláusula Décima Primeira, para a seguinte modificação:

Item	Especificação	Valor R\$
13	Luva de procedimento não estéril tamanho PP, confeccionada em látex natural, textura uniforme, ambidestra, alta sensibilidade tátil, boa elasticidade e resistência à tração, comprimento mínimo de 25 cm, lubrificada com material atóxico, acondicionada em embalagem coletiva contendo dados de identificação, procedência, prazo de validade e atender à legislação sanitária vigente e pertinente ao produto. Caixa com 100 unidades.	14,50

14	Luva de procedimento não estéril tamanho P, confeccionada em látex natural, textura uniforme, ambidestra, alta sensibilidade tátil, boa elasticidade e resistência à tração, comprimento mínimo de 25 cm, lubrificada com material atóxico, acondicionada em embalagem coletiva contendo dados de identificação, procedência, prazo de validade e atender à legislação sanitária vigente e pertinente ao produto. Caixa com 100 unidades.	14,50
15	Luva de procedimento não estéril tamanho M, confeccionada em látex natural, textura uniforme, ambidestra, alta sensibilidade tátil, boa elasticidade e resistência à tração, comprimento mínimo de 25 cm, lubrificada com material atóxico, acondicionada em embalagem coletiva contendo dados de identificação, procedência, prazo de validade e atender à legislação sanitária vigente e pertinente ao produto. Caixa com 100 unidades.	14,50
16	Luva de procedimento não estéril tamanho G, confeccionada em látex natural, textura uniforme, ambidestra, alta sensibilidade tátil, boa elasticidade e resistência à tração, comprimento mínimo de 25 cm, lubrificada com material atóxico, acondicionada em embalagem coletiva contendo dados de identificação, procedência, prazo de validade e atender à legislação sanitária vigente e pertinente ao produto. Caixa com 100 unidades.	14,50

Fundamentação: Art. 65, I, "b" da Lei Federal nº. 8.666/93.

João Pessoa, 16 de Maio de 2011.


ROSEANA MARIA BARBOSA MEIRA
Secretaria de Saúde do Município

EXTRATO DAS ATAS DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 154 A 157/2011

Processo Licitatório nº 034/2011

Pregão Presencial nº 024/2011

Objeto: SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS PARA A AQUISIÇÃO DE COLÍRIOS PARA A SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE.

A Secretária de Saúde do Município de João Pessoa, de acordo com as atribuições que lhes foram conferidas, em conformidade com o resultado do Pregão Presencial nº 024/2011, devidamente homologada, RESOLVE, nos termos da Lei nº 8.666/93, do Decreto nº 3.931/2001, e do Decreto Municipal nº 5.717/2006 e das demais normas legais aplicáveis, tornar público o Extrato das ATAS DE REGISTRO DE PREÇOS do objeto do presente Pregão:

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 154/2011

AGLON COMERCIO E REPRESENTAÇÕES LTDA - CNPJ: 65.817.900/0001-71

Item	Qty.	Unid.	Especificação	Marca	V. Unit. RS	V. Total. RS
06	500	Fr.	Brinzolamida - Sol. oftalmológica 1% - fr. 5mL	Alcon	36,30	18.150,00

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 155/2011

EXATA DISTRIBUIDORA HOSPITALAR LTDA - CNPJ: 05.008.240/0001-56

Item	Qty.	Unid.	Especificação	Marca	V. Unit. RS	V. Total. RS
04	400	Fr.	Brimonidina - Sol. oftalmológica 0,2% - fr. 5mL	Biosintética	14,93	5.972,00
08	1.000	Fr.	Cloridrato de Dorzolamida - Sol. Oftalmológica 2% - fr. 5mL	Biosintética	11,00	11.000,00
10	200	Fr.	Dextrano 70 0,1% + Hipromelose 0,3% Sol. oftalmológica - fr. 15mL	Latinoforma	7,20	1.440,00
16	400	Fr.	Tropicamida - Sol. oftalmológica 10mg/mL - fr. 5mL	Latinoforma	7,53	3.012,00
TOTAL GERAL RS					21.424,00	

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 156/2011

JORGE BATISTA & CIA LTDA - CNPJ: 07.222.185/0002-09

Item	Qty.	Unid.	Especificação	Marca	V. Unit. RS	V. Total. RS
11	60	Fr.	Fluoresceína 10mg/mL - Sol. oftalmológica - fr. 3mL	Allergan	5,95	357,00
13	500	Fr.	Maleato de Timolol - Sol. oftalmológica 0,5% - fr. 5mL	Teuto	1,90	950,00
14	100	Fr.	Proximetacaina 0,5% - Sol. oftalmológica - fr. 5mL	Alcon	4,91	491,00
TOTAL GERAL RS					1.798,00	

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 157/2011

NUNESFARMA DIST. DE PRODUTOS FARMACEUTICOS LTDA - CNPJ: 75.014.167/0002-91

Item	Qty.	Unid.	Especificação	Marca	V. Unit. RS	V. Total. RS
05	1.000	Fr.	Brimonidina 0,2% + Timolol 0,5% - Sol. oftalmológica - fr. 5mL	Allergan	36,70	36.700,00
09	200	Fr.	Dexametasona 0,1% Sol. oftalmológica - fr. 5mL	Alcon	3,87	774,00
15	1.000	Fr.	Travaprost - Sol. oftalmológica 0,0004% - f. 2,5mL	Alcon	55,48	55.480,00
TOTAL GERAL RS					92.954,00	

João Pessoa, 16 de Maio de 2011.


ROSEANA MARIA BARBOSA MEIRA
Secretaria de Saúde do Município

EXTRATO DAS ATAS DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 161 E 162/2011

Processo Licitatório nº 051/2011

Pregão Presencial nº 038/2011

Objeto: SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS PARA A AQUISIÇÃO DE CAMISETAS EM MALHA PARA A SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE.

A Secretária de Saúde do Município de João Pessoa, de acordo com as atribuições que lhes foram conferidas, em conformidade com o resultado do Pregão Presencial nº 038/2011, devidamente homologada, RESOLVE, nos termos da Lei nº 8.666/93, do Decreto nº 3.931/2001, e do Decreto Municipal nº 5.717/2006 e das demais normas legais aplicáveis, tornar público o Extrato das ATAS DE REGISTRO DE PREÇOS do objeto do presente Pregão:

EXTRATO DAS ATAS DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 161 E 162/2011

Processo Licitatório nº 051/2011

Pregão Presencial nº 038/2011

Objeto: SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS PARA A AQUISIÇÃO DE CAMISETAS EM MALHA PARA A SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE.

A Secretária de Saúde do Município de João Pessoa, de acordo com as atribuições que lhes foram conferidas, em conformidade com o resultado do Pregão Presencial nº 038/2011, devidamente homologada, RESOLVE, nos termos da Lei nº 8.666/93, do Decreto nº 3.931/2001, e do Decreto Municipal nº 5.717/2006 e das demais normas legais aplicáveis, tornar publico o Extrato das ATAS DE REGISTRO DE PREÇOS do objeto do presente Pregão:

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 161/2011

COOPERATIVA DE EMPREENDEDORES EM CONFECÇÕES DE ARTIGOS DO VESTUÁRIO E ACESSÓRIOS DE JOÃO PESSOA - CASEAR - CNPJ: 11.405.773/0001-74

Item	Qnt.	Unid.	Especificação	V. Unit. RS	V. Total. RS
02.1	2.000	Unid.	Camiseta em malha de algodão mercerizada, fio 30, gola "O" com ribana de aproximadamente 2cm de largura, costura dupla nas mangas e na barra, cor verde, com impressão em serigrafia colorida, na frente e no verso. A arte para impressão será fornecida posteriormente pela Assessoria de Comunicação da SMS/JP, de acordo com cada campanha a ser realizada. TAMANHO P	5,19	10.380,00
02.2	1.500	Unid.	Camiseta em malha de algodão mercerizada, fio 30, gola "O" com ribana de aproximadamente 2cm de largura, costura dupla nas mangas e na barra, cor verde, com impressão em serigrafia colorida, na frente e no verso. A arte para impressão será fornecida posteriormente pela Assessoria de Comunicação da SMS/JP, de acordo com cada campanha a ser realizada. TAMANHO M	5,19	7.785,00
02.3	500	Unid.	Camiseta em malha de algodão mercerizada, fio 30, gola "O" com ribana de aproximadamente 2cm de largura, costura dupla nas mangas e na barra, cor verde, com impressão em serigrafia colorida, na frente e no verso. A arte para impressão será fornecida posteriormente pela Assessoria de Comunicação da SMS/JP, de acordo com cada campanha a ser realizada. TAMANHO G	5,19	2.595,00
02.4	200	Unid.	Camiseta em malha de algodão mercerizada, fio 30, gola "O" com ribana de aproximadamente 2cm de largura, costura dupla nas mangas e na barra, cor verde, com impressão em serigrafia colorida, na frente e no verso. A arte para impressão será fornecida posteriormente pela Assessoria de Comunicação da SMS/JP, de acordo com cada campanha a ser realizada. TAMANHO GG	5,19	1.038,00
03.1	2.000	Unid.	Camiseta em malha de algodão mercerizada, fio 30, gola "O" com ribana de aproximadamente 2cm de largura, costura dupla nas mangas e na barra, cor azul, com impressão em serigrafia colorida, na frente e no verso. A arte para impressão será fornecida posteriormente pela Assessoria de Comunicação da SMS/JP, de acordo com cada campanha a ser realizada. TAMANHO P	5,21	10.420,00
03.2	1.500	Unid.	Camiseta em malha de algodão mercerizada, fio 30, gola "O" com ribana de aproximadamente 2cm de largura, costura dupla nas mangas e na barra, cor azul, com impressão em serigrafia colorida, na frente e no verso. A arte para impressão será fornecida posteriormente pela Assessoria de Comunicação da SMS/JP, de acordo com cada campanha a ser realizada. TAMANHO M	5,21	7.815,00
03.3	500	Unid.	Camiseta em malha de algodão mercerizada, fio 30, gola "O" com ribana de aproximadamente 2cm de largura, costura dupla nas mangas e na barra, cor azul, com impressão em serigrafia colorida, na frente e no verso. A arte para impressão será fornecida posteriormente pela Assessoria de Comunicação da SMS/JP, de acordo com cada campanha a ser realizada. TAMANHO G	5,21	2.605,00
03.4	200	Unid.	Camiseta em malha de algodão mercerizada, fio 30, gola "O" com ribana de aproximadamente 2cm de largura, costura dupla nas mangas e na barra, cor azul, com impressão em serigrafia colorida, na frente e no verso. A arte para impressão será fornecida posteriormente pela Assessoria de Comunicação da SMS/JP, de acordo com cada campanha a ser realizada. TAMANHO GG	5,21	1.042,00
05.1	1.900	Unid.	Camiseta em malha de algodão mercerizada, fio 30, gola "O" com ribana de aproximadamente 2cm de largura, costura dupla nas mangas e na barra, cor amarela, com impressão em serigrafia colorida, na frente e no verso. A arte para impressão será fornecida posteriormente pela Assessoria de Comunicação da SMS/JP, de acordo com cada campanha a ser realizada. TAMANHO P	5,34	10.146,00
05.2	600	Unid.	Camiseta em malha de algodão mercerizada, fio 30, gola "O" com ribana de aproximadamente 2cm de largura, costura dupla nas mangas e na barra, cor amarela, com impressão em serigrafia colorida, na frente e no verso. A arte para impressão será fornecida posteriormente pela Assessoria de Comunicação da SMS/JP, de acordo com cada campanha a ser realizada. TAMANHO M	5,34	3.204,00
05.3	250	Unid.	Camiseta em malha de algodão mercerizada, fio 30, gola "O" com ribana de aproximadamente 2cm de largura, costura dupla nas mangas e na barra, cor amarela, com impressão em serigrafia colorida, na frente e no verso. A arte para impressão será fornecida posteriormente pela Assessoria de Comunicação da SMS/JP, de acordo com cada campanha a ser realizada. TAMANHO G	5,34	1.335,00
05.4	100	Unid.	Camiseta em malha de algodão mercerizada, fio 30, gola "O" com ribana de aproximadamente 2cm de largura, costura dupla nas mangas e na barra, cor amarela, com impressão em serigrafia colorida, na frente e no verso. A arte para impressão será fornecida posteriormente pela Assessoria de Comunicação da SMS/JP, de acordo com cada campanha a ser realizada. TAMANHO GG	5,34	534,00
05.5	80	Unid.	Camiseta em malha de algodão mercerizada, fio 30, gola "O" com ribana de aproximadamente 2cm de largura, costura dupla nas mangas e na barra, cor amarela, com impressão em serigrafia colorida, na frente e no verso. A arte para impressão será fornecida posteriormente pela Assessoria de Comunicação da SMS/JP, de acordo com cada campanha a ser realizada. TAMANHO 02 ANOS	5,34	427,20
05.6	260	Unid.	Camiseta em malha de algodão mercerizada, fio 30, gola "O" com ribana de aproximadamente 2cm de largura, costura dupla nas mangas e na barra, cor amarela, com impressão em serigrafia colorida, na frente e no verso. A arte para impressão será fornecida posteriormente pela Assessoria de Comunicação da SMS/JP, de acordo com cada campanha a ser realizada. TAMANHO 04 ANOS	5,34	1.388,40
05.7	80	Unid.	Camiseta em malha de algodão mercerizada, fio 30, gola "O" com ribana de aproximadamente 2cm de largura, costura dupla nas mangas e na barra, cor amarela, com impressão em serigrafia colorida, na frente e no verso. A arte para impressão será fornecida posteriormente pela Assessoria de Comunicação da SMS/JP, de acordo com cada campanha a ser realizada. TAMANHO 06 ANOS	5,34	427,20

05.8	80	Unid.	Camiseta em malha de algodão mercerizada, fio 30, gola "O" com ribana de aproximadamente 2cm de largura, costura dupla nas mangas e na barra, cor amarela, com impressão em serigrafia colorida, na frente e no verso. A arte para impressão será fornecida posteriormente pela Assessoria de Comunicação da SMS/JP, de acordo com cada campanha a ser realizada. TAMANHO 08 ANOS	5,34	427,20
TOTAL GERAL RS					61.569,00

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 162/2011

SPORT'S MAGAZINE LTDA - CNPJ: 04.826.424/0001-60

Item	Qnt.	Unid.	Especificação	V. Unit. RS	V. Total. RS
01.1	13.200	Unid.	Camiseta em malha de algodão mercerizada, fio 30, gola "O" com ribana de aproximadamente 2cm de largura, costura dupla nas mangas e na barra, cor branca, com impressão em serigrafia colorida, na frente e no verso. A arte para impressão será fornecida posteriormente pela Assessoria de Comunicação da SMS/JP, de acordo com cada campanha a ser realizada. TAMANHO P	2,20	29.040,00
01.2	13.450	Unid.	Camiseta em malha de algodão mercerizada, fio 30, gola "O" com ribana de aproximadamente 2cm de largura, costura dupla nas mangas e na barra, cor branca, com impressão em serigrafia colorida, na frente e no verso. A arte para impressão será fornecida posteriormente pela Assessoria de Comunicação da SMS/JP, de acordo com cada campanha a ser realizada. TAMANHO M	5,20	69.940,00
01.3	11.750	Unid.	Camiseta em malha de algodão mercerizada, fio 30, gola "O" com ribana de aproximadamente 2cm de largura, costura dupla nas mangas e na barra, cor branca, com impressão em serigrafia colorida, na frente e no verso. A arte para impressão será fornecida posteriormente pela Assessoria de Comunicação da SMS/JP, de acordo com cada campanha a ser realizada. TAMANHO G	5,20	61.100,00
01.4	3.800	Unid.	Camiseta em malha de algodão mercerizada, fio 30, gola "O" com ribana de aproximadamente 2cm de largura, costura dupla nas mangas e na barra, cor branca, com impressão em serigrafia colorida, na frente e no verso. A arte para impressão será fornecida posteriormente pela Assessoria de Comunicação da SMS/JP, de acordo com cada campanha a ser realizada. TAMANHO GG	5,21	19.798,00
04.1	2.500	Unid.	Camiseta em malha de algodão mercerizada, fio 30, gola "O" com ribana de aproximadamente 2cm de largura, costura dupla nas mangas e na barra, cor lilás, com impressão em serigrafia colorida, na frente e no verso. A arte para impressão será fornecida posteriormente pela Assessoria de Comunicação da SMS/JP, de acordo com cada campanha a ser realizada. TAMANHO P	4,27	10.675,00
04.2	2.000	Unid.	Camiseta em malha de algodão mercerizada, fio 30, gola "O" com ribana de aproximadamente 2cm de largura, costura dupla nas mangas e na barra, cor lilás, com impressão em serigrafia colorida, na frente e no verso. A arte para impressão será fornecida posteriormente pela Assessoria de Comunicação da SMS/JP, de acordo com cada campanha a ser realizada. TAMANHO M	6,30	12.600,00
04.3	500	Unid.	Camiseta em malha de algodão mercerizada, fio 30, gola "O" com ribana de aproximadamente 2cm de largura, costura dupla nas mangas e na barra, cor lilás, com impressão em serigrafia colorida, na frente e no verso. A arte para impressão será fornecida posteriormente pela Assessoria de Comunicação da SMS/JP, de acordo com cada campanha a ser realizada. TAMANHO G	6,30	3.150,00
04.4	200	Unid.	Camiseta em malha de algodão mercerizada, fio 30, gola "O" com ribana de aproximadamente 2cm de largura, costura dupla nas mangas e na barra, cor lilás, com impressão em serigrafia colorida, na frente e no verso. A arte para impressão será fornecida posteriormente pela Assessoria de Comunicação da SMS/JP, de acordo com cada campanha a ser realizada. TAMANHO GG	6,30	1.260,00
06.1	100	Unid.	Camiseta em malha de algodão mercerizada, fio 30, gola "O" com ribana de aproximadamente 2cm de largura, costura dupla nas mangas e na barra, cor preta, com impressão em serigrafia colorida, na frente e no verso. A arte para impressão será fornecida posteriormente pela Assessoria de Comunicação da SMS/JP, de acordo com cada campanha a ser realizada. TAMANHO P	5,50	550,00
06.2	350	Unid.	Camiseta em malha de algodão mercerizada, fio 30, gola "O" com ribana de aproximadamente 2cm de largura, costura dupla nas mangas e na barra, cor preta, com impressão em serigrafia colorida, na frente e no verso. A arte para impressão será fornecida posteriormente pela Assessoria de Comunicação da SMS/JP, de acordo com cada campanha a ser realizada. TAMANHO M	5,47	1.914,50
06.3	350	Unid.	Camiseta em malha de algodão mercerizada, fio 30, gola "O" com ribana de aproximadamente 2cm de largura, costura dupla nas mangas e na barra, cor preta, com impressão em serigrafia colorida, na frente e no verso. A arte para impressão será fornecida posteriormente pela Assessoria de Comunicação da SMS/JP, de acordo com cada campanha a ser realizada. TAMANHO G	5,47	1.914,50
06.4	150	Unid.	Camiseta em malha de algodão mercerizada, fio 30, gola "O" com ribana de aproximadamente 2cm de largura, costura dupla nas mangas e na barra, cor preta, com impressão em serigrafia colorida, na frente e no verso. A arte para impressão será fornecida posteriormente pela Assessoria de Comunicação da SMS/JP, de acordo com cada campanha a ser realizada. TAMANHO GG	5,47	820,50
07.1	300	Unid.	Camiseta em malha de algodão mercerizada, fio 30, tipo regata, costura dupla na barra, cor branca, com impressão em serigrafia colorida, na frente e no verso. A arte para impressão será fornecida posteriormente pela Assessoria de Comunicação da SMS/JP, de acordo com cada campanha a ser realizada. TAMANHO P	2,56	768,00
07.2	850	Unid.	Camiseta em malha de algodão mercerizada, fio 30, tipo regata, costura dupla na barra, cor branca, com impressão em serigrafia colorida, na frente e no verso. A arte para impressão será fornecida posteriormente pela Assessoria de Comunicação da SMS/JP, de acordo com cada campanha a ser realizada. TAMANHO M	4,30	3.655,00
07.3	1.000	Unid.	Camiseta em malha de algodão mercerizada, fio 30, tipo regata, costura dupla na barra, cor branca, com impressão em serigrafia colorida, na frente e no verso. A arte para impressão será fornecida posteriormente pela Assessoria de Comunicação da SMS/JP, de acordo com cada campanha a ser realizada. TAMANHO G	4,30	4.300,00
07.4	250	Unid.	Camiseta em malha de algodão mercerizada, fio 30, tipo regata, costura dupla na barra, cor branca, com impressão em serigrafia colorida, na frente e no verso. A arte para impressão será fornecida posteriormente pela Assessoria de Comunicação da SMS/JP, de acordo com cada campanha a ser realizada. TAMANHO GG	4,30	1.075,00
TOTAL GERAL RS					222.560,50

João Pessoa, 17 de Maio de 2011.

ROSEANA MARIA BARBOSA MEIRA
Secretária de Saúde do Município

EXTRATO DAS ATAS DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 166 à 169/2011

Processo Licitatório nº 050/2011

Pregão Presencial nº 037/2011

Objeto: **SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS PARA A AQUISIÇÃO DE TECIDOS, AVIAMENTOS E MÁQUINAS DE COSTURAS PARA O INSTITUTO CÂNDIDA VARGAS.**

A Secretária de Saúde do Município de João Pessoa, de acordo com as atribuições que lhes foram conferidas, em conformidade com o resultado do Pregão Presencial nº 037/2011, devidamente homologada, **RESOLVE**, nos termos da Lei nº 8.666/93, do Decreto nº 3.931/2001, e do Decreto Municipal nº 5.717/2006 e das demais normas legais aplicáveis, tornar publico o Extrato das ATAS DE REGISTRO DE PREÇOS do objeto do presente Pregão:

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 166/2011

LEICITA COMERCIO DE MATERIAIS PARA ESCRITÓRIOS LTDA - CNPJ: 35.423.169/0001-39

Item	Qnt.	Unid.	Especificação	Marca	V. Unid. RS	V. Total. RS
11.1	06	Cx	Aguilha para interlock - cx c/ 20 und	Toyo	8,00	48,00
11.2	170	Cx	Aguilha para máquina overlock - cx c/ 20 und	Toyo	8,00	1.360,00
11.3	150	Cx	Aguilha para máquina de costura reta (cabo fino) - cx c/ 20 und	Toyo	4,60	690,00
11.4	150	Cx	Aguilha para máquina de costura reta (cabo grosso) - cx c/ 20 und	Toyo	4,60	690,00
12.1	100	Und	Alfinete com cabeça de vidro	Toyo	7,50	750,00
12.2	200	Und	Cabeça para zipper	Toyo	0,15	30,00
12.3	06	Und	Caixa de bobina para máquina de costura	Singer	6,50	39,00
12.4	10	Und	Cortador de linha	Singer	2,50	25,00
12.5	06	Und	Faca para máquina overlock	Toyo	3,50	21,00
12.6	04	Und	Pinça para máquina overlock	Singer	3,00	12,00
12.8	400	Metros	Zipper azul, 100% algodão	Mifro	0,52	208,00
TOTAL GERAL RS						3.873,00

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 167/2011

MARINGÁ COMERCIO E REPRESENTAÇÕES LTDA - CNPJ: 01.789.822/0001-66

Item	Qnt.	Unid.	Especificação	Marca	V. Unid. RS	V. Total. RS
01	4.000	Metros	Flanela fustão com estampa infantis 100% algodão, 80cm de largura	Papi	3,84	15.360,00
04	15.000	Metros	Tecido misto 33% algodão, 67% poliéster com 2,20m largura de 1ª qualidade com resistência a lavagem, cor branca	Coteminas	5,44	81.600,00
07	3.000	Metros	Torçal 100% poliéster, cor branco	KT	0,10	300,00
13.1	16	Peça	Elastico cor branco, com 20mm 73% poliéster e 27% elastodieno, peça 25m	Zanotti	3,10	49,60
14.1	300	Und	Fio de alto rendimento com lubrificação superior, 100% poliéster na cor branca	Kron	1,41	423,00
14.2	50	Und	Fio de alto rendimento com lubrificação superior, 100% poliéster na cor amarelo canário	Kron	1,41	70,50
14.3	100	Und	Fio de alto rendimento com lubrificação superior, 100% poliéster na cor azul bebê	Kron	1,41	141,00
14.4	300	Und	Fio de alto rendimento com lubrificação superior, 100% poliéster na cor azul Royal	Kron	1,41	423,00
14.5	50	Und	Fio de alto rendimento com lubrificação superior, 100% poliéster na cor caqui	Kron	1,41	70,50
14.6	50	Und	Fio de alto rendimento com lubrificação superior, 100% poliéster na cor preto	Kron	1,41	70,50
14.7	100	Und	Fio de alto rendimento com lubrificação superior, 100% poliéster na cor verde bandeira	Kron	1,41	141,00
15.1	50	Und	Linha para costura em alta rotação, 100% poliéster, na cor amarelo canário	Kron	1,78	89,00
15.3	600	Und	Linha para costura em alta rotação, 100% poliéster, na cor azul Royal	Kron	1,78	1.068,00
15.4	600	Und	Linha para costura em alta rotação, 100% poliéster, na cor branca	Kron	1,68	1.008,00
15.5	50	Und	Linha para costura em alta rotação, 100% poliéster, na cor caqui	Kron	1,78	89,00
15.6	50	Und	Linha para costura em alta rotação, 100% poliéster, na cor preta	Kron	1,78	89,00
15.7	300	Und	Linha para costura em alta rotação, 100% poliéster, na cor verde bandeira	Kron	1,78	534,00
17.1	500	Metros	Napa dupla face, cor azul, 1,60m largura	Ledervin	4,96	2.480,00
17.2	400	Metros	Napa dupla face, cor branca, 1,60m largura	Ledervin	4,96	1.984,00
19.1	8.000	Metros	Tecido percal em lista, cor azul e branco, 130 fios, 2,20 de largura, 100% algodão penteado	Coteminas	6,58	52.640,00
19.2	1.000	Metros	Tecido percal em lista, cor rosa e branco, 130 fios, 2,20 de largura, 100% algodão penteado	Coteminas	6,58	6.580,00
TOTAL GERAL RS						165.210,10

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 168/2011

SPORT'S MAGAZINE LTDA - CNPJ: 04.826.424/0001-60

Item	Qnt.	Unid.	Especificação	Marca	V. Unid. RS	V. Total. RS
06	400	Metros	Ribana branca 100% algodão	Paulistex	12,50	5.000,00
08	01	Und	Máquina de costura semi industrial reta; costura a 5.000 pontos por minuto, na reta ou zig-zag; máquina para alta confecção, com bancada e motor, peso 50kg	Protex	1.190,00	1.190,00
09	01	Und	Máquina overlock industrial com mesa e motor acoplado	Protex	1.490,00	1.490,00
10	02	Und	Máquina interlock industrial com mesa e motor acoplado, máquina de ponto corrente, sistema automático de lubrificação, sistema de ajuste de comprimento do ponto, e diferencial de fácil manuseio; sistema de reservatório de silicone superior e inferior; protetor de olhos, dedos e correia; passagem de linha identificada através de cores gravadas instantaneamente; visor de nível do fluxo de óleo; estante com regulagem de altura, 02 agulhas, 05 linhas; comprimento máximo de 3,6m do ponto; 6.000 pontos por minuto; motor de 1/2 HP, built 110/220V; largura da atrelock: 5mm; completa, com conjunto de montagem (bancada, estante e motor)	Protex	1.550,00	3.100,00
TOTAL GERAL RS						10.780,00

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 169/2011

VENDE TUDO MAGAZINE LTDA - CNPJ: 05.765.913/0001-12

Item	Qnt.	Unid.	Especificação	Marca	V. Unid. RS	V. Total. RS
02	35.000	Metros	Fralda em tecido duplo, 100% algodão, com 1,60 de largura	Minasrey	1,20	42.000,00
03	6.000	Metros	Tecido algodãozinho cru, 1,40m de largura 100% algodão	Pirapama	4,09	24.540,00
05	20.000	Metros	Tecido para lençol RN, 100% algodão, cor branca, 1,40m largura	Pirapama	3,58	71.600,00
16.1	3.000	Metros	Lona crua grossa 1,50 de largura, 100% algodão	Peripan	9,80	29.400,00
16.2	3.000	Metros	Lonita cor cru, 100% algodão, 0,65m largura	Nortista	5,90	17.700,00
18.1	300	Metros	Tecido brim - profissional, amarelo carú, 100% algodão de 1ª qualidade, pesado	Santanesa	9,90	2.970,00
18.2	5.000	Metros	Tecido brim - profissional, azul royal, 100% algodão de 1ª qualidade, pesado	Santanesa	8,50	42.500,00
18.3	1.000	Metros	Tecido brim - profissional, branco, 100% algodão de 1ª qualidade, pesado	Santanesa	8,50	8.500,00
18.4	1.500	Metros	Tecido brim - profissional, verde bandeira, 100% algodão de 1ª qualidade, pesado	Santanesa	8,99	13.485,00
TOTAL GERAL RS						252.695,00

João Pessoa, 18 de Maio de 2011.

ROSEANA MARIA BARBOSA MEIRA
Secretaria de Saúde do Município

PREGÃO 03/2011

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 08/2011

As três dias do mês de Maio do ano de 2011, a Prefeitura Municipal de João Pessoa, através da Comissão Especial de Registro de Preços, designada pela Portaria nº 854, de 09 de Agosto de 2010, nos termos das Leis nº 8.666/93 e nº 10.520/2002, Decretos Municipais nº 4.985/2003 e 5.717/2006, lava a presente Ata de Registro de Preços referente ao **Pregão Presencial nº 03/2011**, devidamente homologado as Fls... do aludido processo, objetivando a **AQUISIÇÃO DE MATERIAL PERMANENTE (ELETRÔNICOS, CONDICIONADORES DE AR, MOBILIÁRIO, EQUIPAMENTOS DE COZINHA E DE INFORMÁTICA), ATRAVÉS DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**, observadas as especificações, os preços, os quantitativos e os fornecedores classificados na licitação supracitada, bem como as cláusulas e condições abaixo estabelecidas e RESOLVE registrar os preços nos seguintes termos:

VENCEDOR: ORGANIZAÇÕES LIRA DE PRODUTOS ELETRONICOS LTDA. CNPJ: 24.504.409/0001-03

ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	QTDE	PREÇO UNITÁRIO
1	403603061 - CONDICIONADOR DE AR SPLIT TIPO III-WALL 18.000 BTUS 220V COM INSTALAÇÃO E TESTE: - Funções: Equipamento Quente E Frio - Controlador Automático De Temperatura - Controle Remoto - Regulagem De Ar Para Três Velocidades - Controle Automático Da Velocidade Do Ar De acordo Com O Ambiente - Insulfamento De Ar Manual Em Três Direções - Função Swing, Insulfamento De Ar Com Movimento Automático - Filtro Bactericida - Função Desumidificação - Função Sleep Dormir - Função Timer Nível De Ruído Até 40 DB - Cosumo (W/B) 1730/90 (F/P) - Dimensões Aproximadas: (AltXlp) 285 X 830 X 189 Mm - Garantia Do Produto: 01 Ano - Garantia Da compressor: 05 Anos - Compressor Rotativo. 4070601051 - APARELHO DE DVD: Reprod. dvd, dvd+rw/rr, dvd-rw/r em modo w-epm; de, cde/r-ri, mp3, jpeg, vcd e s-vid com reprodução de fotos no formato jpeg; Acesso aos sistemas dolby digital e dts; Saídas de vídeo componente, vídeo composto, e s-vid; saída de áudio: digital optical, digital coaxial e analógico; scan progressivo, mp3; browser; retrocesso e avanço com áudio; Bivolt. Apresentar catálogo, cor preta.	SAMSUNG Mod. NEO FORTE	01	1.645,00
2	4140220177 - TELEFONE SEM FIO COM IDENTIFICADOR DE CHAMADAS: Configurações mínimas: visor de led; display iluminado; viva-voz; agenda telefônica para 42 registros; envio de registro da agenda para ramal adicional; lista as última 20 chamadas recebidas; menu de simples operação; campanha com 10 toques diferentes; autonomia de até 10 horas em conversação e até 120 horas em stand-by; expansível até 3 ramais adicionais; com qualidade de voz digital dect-shifted 1910-1920 mhz; bivolt - cor preta	NKS Mod. 4100	01	145,00
3	414022068 - TELA VISOR DE LCD 32" FULL HD, COM NO MÍNIMO 02 ENTRADAS HDMI, COM CONVERSOR DIGITAL INTEGRADO, C/CONTROLE REMOTO, NA COR PRETA	SIEMENS Mod. A490	02	190,00
7	407062172 - MICROFONE SEM FIO: Single Channel Diversity Receiver; Circuito especial para eliminar o ruído de liga/desliga do microfone; Saída de áudio balanceada (conector XLR); Antena telescópica; Faixa de Frequência: 780-960MHz (frequência fixa controlada por quartz); Estabilidade: +/- 0,005% em 25°C; Desvio máximo: +/- 40/50KHz; Alcance dinâmico: > 110dB; S/N Ratio: > 100dB em +/- 15kHz de desvio THD: < 0,6%; Sensibilidade: 3mV para 20dB; Squelch: Tone Key (Frequência Tone: 32.768KHz) controle externo; Resposta de frequência: 50Hz-15KHz +/- 3dB; Saída de áudio: Jack 6,3mm balanceado - 750mV s/w XLR; Balanceado - 60mV 600W/Alimentação: 12/15VDC (Adaptador AC-DC 500mA).	SAMSUNG Mod. LN32D530	01	1.700,00
10	407062035 - TELA DE PROJEÇÃO RETRÁTIL COM TRIPE ACOPLADO 1,80 X 1,80M.	KARSECT Mod. KRV-200	01	379,00
11	4070603125 - CAMERA FOTOGRAFICA E FILMADORA 14,0 MEGAPIXELS NA COR PRETA, COM CARTÃO DE MEMÓRIA DE NO MÍNIMO 2 GIGABYTES, BOLSA E TRIPE. 412064810 - DATA SHOW 2500 ANSI LUMENS: (Características Técnicas) Resolução nativa SVGA (800 X 600); Contrast Ratio 2600:1; Compatibilidade de Vídeo: NTSC / PAL / SECAM; Ajuste de tonalidade de forma independente e níveis de saturação sem comprometer as cores una das outras; Função wall-cue; Interfaces e Portas de comunicação: 01 (um) Slot Express card; 01 (uma) Porta VGA para Monitor Externo; 01 (uma) Saída para microfone externo; 01 (uma) Saída para fones de ouvido / Saídas de linha 01 (uma) Conector RJ-11 (Modem); 01 (um) Conector RJ-45 (NIC); 01 (uma) Saída para TV S-Video; 04 (Quatro) Portas USB 2.0; 01 (uma) Porta IEEE 1394c; 01 (uma) Camera Web integrada ao gabinete; 01 (um) Slot multimídia integrado ao gabinete com capacidade de ler no mínimo: memória SD (Secure Digital), MMC (MultiMediaCard) e MS (Memory Stick); 01 (um) conector para conexão em Docking; 01 (um) Conector para bateria estendida; Controladores de disco rígido e óptico; 1 (uma) controladora de unidade de disco rígido tipo SATA; Unidades de armazenamento: 1 (um) disco rígido de 250GB; SATA 3400 RPM; Interno ao gabinete; Possui sistema de proteção a picadas insetos compatível com 3D DriveLock Protection ou Active Protection System. Possui tecnologia SMART, para detectar pré-falhas do disco rígido; 1 (uma) unidade óptica do tipo DVD-RW velocidade de 4x; 1.9 interface de Vídeo; Memória de vídeo de no mínimo 128MB, podendo ser compartilhada de forma dinâmica ou pré-definida com a memória principal. Deve ser compatível com Microsoft DirectX 10; placa de Rede e Interfaces de conexão: Interface de rede padrão Ethernet integrada; Velocidade 10/100/1000; Interface Web integrada, suportando os padrões IEEE: 802.11 a/b/g/n; Fax / Modem integrado de 26 Kbps, conector UTP-1, não sendo aceita cartões PCMCIA para modem ou modems externos; Bluetooth integrado padrão 2.0, não sendo aceita cartões PCMCIA ou dispositivos USB para bluetooth externo. Interface de som: Som estéreo de 16 bits com saída para fones de ouvido ou line-out com jack padrão, conector para microfone com jack padrão; Mouse - Possui Touch-Pad com, pelo menos, dois botões e área de barra de rotação; Teclado Teclado padrão A987-2; Bateria - 06 células de lítio-ion recargável. Autonomia de no mínimo 3,5h(tres horas e meia); Fonte AC externa com variação mínima de 100-240V/50-60Hz de seleção automática de voltagem de entrada (auto-sense). Características: Faixas: Gabinete reforçado em liga de magnésio ou material comprovadamente resistente; Peso máximo do notebook de 2,6 Kg; Segurança - Deve possuir senhas distintas para configuração de BIOS e inicialização do equipamento; Módulo de segurança TPM 1.2 integrado. Leitor biométrico integrado ao equipamento não sendo aceita soluções externas; Monitor de 15,5" Tela widescreen; Contraste mínimo: 500:1; Brilho mínimo: 200 nits; 1,18 Sistema de gerenciamento; "backup" e segurança de informação. O fabricante deve fornecer ou disponibilizar na Internet ou em CD-ROM um software de gerenciamento para os equipamentos ofertados, que tenha no mínimo as seguintes características e funções: A arquitetura deverá ser client-server, isto é, o software de gerenciamento deverá estar instalado em um servidor e nos clientes deverá estar instalado um agente O console de gerenciamento deverá ser WEB, para que assim seja possível realizar o gerenciamento de qualquer ponto. Deverá suportar integração com ambientes em arquitetura LDAP/Active Directory e Domínios Windows XP para listat, catalogar e distribuir os agentes aos respectivos equipamentos conectados a esses ambientes; Deverá suportar distribuição remota e local dos agentes por meio do console de gerenciamento WEB; Deverá ser possível através do console de gerenciamento WEB iniciar sessão para assistência remota do equipamento; interativa e não interativa com o usuário usando protocolos compatíveis com os padrões RDP, VNC, ou R.C.A.	VISOGRAF Mod. TLT510	01	380,00
12	4070603125 - CAMERA FOTOGRAFICA E FILMADORA 14,0 MEGAPIXELS NA COR PRETA, COM CARTÃO DE MEMÓRIA DE NO MÍNIMO 2 GIGABYTES, BOLSA E TRIPE.	SONY Mod. DSCW320	01	720,00
15	412064810 - DATA SHOW 2500 ANSI LUMENS: (Características Técnicas) Resolução nativa SVGA (800 X 600); Contrast Ratio 2600:1; Compatibilidade de Vídeo: NTSC / PAL / SECAM; Ajuste de tonalidade de forma independente e níveis de saturação sem comprometer as cores una das outras; Função wall-cue; Interfaces e Portas de comunicação: 01 (um) Slot Express card; 01 (uma) Porta VGA para Monitor Externo; 01 (uma) Saída para microfone externo; 01 (uma) Saída para fones de ouvido / Saídas de linha 01 (uma) Conector RJ-11 (Modem); 01 (um) Conector RJ-45 (NIC); 01 (uma) Saída para TV S-Video; 04 (Quatro) Portas USB 2.0; 01 (uma) Porta IEEE 1394c; 01 (uma) Camera Web integrada ao gabinete; 01 (um) Slot multimídia integrado ao gabinete com capacidade de ler no mínimo: memória SD (Secure Digital), MMC (MultiMediaCard) e MS (Memory Stick); 01 (um) conector para conexão em Docking; 01 (um) Conector para bateria estendida; Controladores de disco rígido e óptico; 1 (uma) controladora de unidade de disco rígido tipo SATA; Unidades de armazenamento: 1 (um) disco rígido de 250GB; SATA 3400 RPM; Interno ao gabinete; Possui sistema de proteção a picadas insetos compatível com 3D DriveLock Protection ou Active Protection System. Possui tecnologia SMART, para detectar pré-falhas do disco rígido; 1 (uma) unidade óptica do tipo DVD-RW velocidade de 4x; 1.9 interface de Vídeo; Memória de vídeo de no mínimo 128MB, podendo ser compartilhada de forma dinâmica ou pré-definida com a memória principal. Deve ser compatível com Microsoft DirectX 10; placa de Rede e Interfaces de conexão: Interface de rede padrão Ethernet integrada; Velocidade 10/100/1000; Interface Web integrada, suportando os padrões IEEE: 802.11 a/b/g/n; Fax / Modem integrado de 26 Kbps, conector UTP-1, não sendo aceita cartões PCMCIA para modem ou modems externos; Bluetooth integrado padrão 2.0, não sendo aceita cartões PCMCIA ou dispositivos USB para bluetooth externo. Interface de som: Som estéreo de 16 bits com saída para fones de ouvido ou line-out com jack padrão, conector para microfone com jack padrão; Mouse - Possui Touch-Pad com, pelo menos, dois botões e área de barra de rotação; Teclado Teclado padrão A987-2; Bateria - 06 células de lítio-ion recargável. Autonomia de no mínimo 3,5h(tres horas e meia); Fonte AC externa com variação mínima de 100-240V/50-60Hz de seleção automática de voltagem de entrada (auto-sense). Características: Faixas: Gabinete reforçado em liga de magnésio ou material comprovadamente resistente; Peso máximo do notebook de 2,6 Kg; Segurança - Deve possuir senhas distintas para configuração de BIOS e inicialização do equipamento; Módulo de segurança TPM 1.2 integrado. Leitor biométrico integrado ao equipamento não sendo aceita soluções externas; Monitor de 15,5" Tela widescreen; Contraste mínimo: 500:1; Brilho mínimo: 200 nits; 1,18 Sistema de gerenciamento; "backup" e segurança de informação. O fabricante deve fornecer ou disponibilizar na Internet ou em CD-ROM um software de gerenciamento para os equipamentos ofertados, que tenha no mínimo as seguintes características e funções: A arquitetura deverá ser client-server, isto é, o software de gerenciamento deverá estar instalado em um servidor e nos clientes deverá estar instalado um agente O console de gerenciamento deverá ser WEB, para que assim seja possível realizar o gerenciamento de qualquer ponto. Deverá suportar integração com ambientes em arquitetura LDAP/Active Directory e Domínios Windows XP para listat, catalogar e distribuir os agentes aos respectivos equipamentos conectados a esses ambientes; Deverá suportar distribuição remota e local dos agentes por meio do console de gerenciamento WEB; Deverá ser possível através do console de gerenciamento WEB iniciar sessão para assistência remota do equipamento; interativa e não interativa com o usuário usando protocolos compatíveis com os padrões RDP, VNC, ou R.C.A.	NEC Mod. NP-115	01	1.190,00
16	412064810 - DATA SHOW 2500 ANSI LUMENS: (Características Técnicas) Resolução nativa SVGA (800 X 600); Contrast Ratio 2600:1; Compatibilidade de Vídeo: NTSC / PAL / SECAM; Ajuste de tonalidade de forma independente e níveis de saturação sem comprometer as cores una das outras; Função wall-cue; Interfaces e Portas de comunicação: 01 (um) Slot Express card; 01 (uma) Porta VGA para Monitor Externo; 01 (uma) Saída para microfone externo; 01 (uma) Saída para fones de ouvido / Saídas de linha 01 (uma) Conector RJ-11 (Modem); 01 (um) Conector RJ-45 (NIC); 01 (uma) Saída para TV S-Video; 04 (Quatro) Portas USB 2.0; 01 (uma) Porta IEEE 1394c; 01 (uma) Camera Web integrada ao gabinete; 01 (um) Slot multimídia integrado ao gabinete com capacidade de ler no mínimo: memória SD (Secure Digital), MMC (MultiMediaCard) e MS (Memory Stick); 01 (um) conector para conexão em Docking; 01 (um) Conector para bateria estendida; Controladores de disco rígido e óptico; 1 (uma) controladora de unidade de disco rígido tipo SATA; Unidades de armazenamento: 1 (um) disco rígido de 250GB; SATA 3400 RPM; Interno ao gabinete; Possui sistema de proteção a picadas insetos compatível com 3D DriveLock Protection ou Active Protection System. Possui tecnologia SMART, para detectar pré-falhas do disco rígido; 1 (uma) unidade óptica do tipo DVD-RW velocidade de 4x; 1.9 interface de Vídeo; Memória de vídeo de no mínimo 128MB, podendo ser compartilhada de forma dinâmica ou pré-definida com a memória principal. Deve ser compatível com Microsoft DirectX 10; placa de Rede e Interfaces de conexão: Interface de rede padrão Ethernet integrada; Velocidade 10/100/1000; Interface Web integrada, suportando os padrões IEEE: 802.11 a/b/g/n; Fax / Modem integrado de 26 Kbps, conector UTP-1, não sendo aceita cartões PCMCIA para modem ou modems externos; Bluetooth integrado padrão 2.0, não sendo aceita cartões PCMCIA ou dispositivos USB para bluetooth externo. Interface de som: Som estéreo de 16 bits com saída para fones de ouvido ou line-out com jack padrão, conector para microfone com jack padrão; Mouse - Possui Touch-Pad com, pelo menos, dois botões e área de barra de rotação; Teclado Teclado padrão A987-2; Bateria - 06 células de lítio-ion recargável. Autonomia de no mínimo 3,5h(tres horas e meia); Fonte AC externa com variação mínima de 100-240V/50-60Hz de seleção automática de voltagem de entrada (auto-sense). Características: Faixas: Gabinete reforçado em liga de magnésio ou material comprovadamente resistente; Peso máximo do notebook de 2,6 Kg; Segurança - Deve possuir senhas distintas para configuração de BIOS e inicialização do equipamento; Módulo de segurança TPM 1.2 integrado. Leitor biométrico integrado ao equipamento não sendo aceita soluções externas; Monitor de 15,5" Tela widescreen; Contraste mínimo: 500:1; Brilho mínimo: 200 nits; 1,18 Sistema de gerenciamento; "backup" e segurança de informação. O fabricante deve fornecer ou disponibilizar na Internet ou em CD-ROM um software de gerenciamento para os equipamentos ofertados, que tenha no mínimo as seguintes características e funções: A arquitetura deverá ser client-server, isto é, o software de gerenciamento deverá estar instalado em um servidor e nos clientes deverá estar instalado um agente O console de gerenciamento deverá ser WEB, para que assim seja possível realizar o gerenciamento de qualquer ponto. Deverá suportar integração com ambientes em arquitetura LDAP/Active Directory e Domínios Windows XP para listat, catalogar e distribuir os agentes aos respectivos equipamentos conectados a esses ambientes; Deverá suportar distribuição remota e local dos agentes por meio do console de gerenciamento WEB; Deverá ser possível através do console de gerenciamento WEB iniciar sessão para assistência remota do equipamento; interativa e não interativa com o usuário usando protocolos compatíveis com os padrões RDP, VNC, ou R.C.A.	DELL Mod. Latitude E5410	11	3.499,00

Table with 5 columns: Item, Description, Marca, Qtde, and Preço Unitário. Contains multiple rows of technical specifications for various equipment like printers, scanners, and monitors.

VENCEDOR: CARLOS ALBERTO FERNANDES DE QUEIROGA CNPJ: 70.114.780/0001-86

Table with 5 columns: Item, Descrição, Marca, Qtde, and Preço Unitário. Contains a few rows of technical specifications for equipment like ventilators and computers.

Table with 5 columns: Item, Descrição, Marca, Qtde, and Preço Unitário. Contains rows of technical specifications for furniture like tables and chairs.

VENCEDOR: EMPRESA BRASILEIRA DE INFORMATICA LTDA-ME CNPJ: 09.232.389/0001-75

Table with 5 columns: Item, Descrição, Marca, Qtde, and Preço Unitário. Contains rows of technical specifications for computer peripherals like keyboards and mice.

VENCEDOR: MULTI VENDAS ELETROMOVEIS LTDA. CNPJ: 10.194.075/0001-04

Table with 5 columns: Item, Descrição, Marca, Qtde, and Preço Unitário. Contains rows of technical specifications for household appliances like blenders and coffee makers.

VENCEDOR: CONQUISTA COMERCIO DE EQUIPAMENTOS LTDA CNPJ: 10.609.902/0001-83

Table with 5 columns: Item, Descrição, Marca, Qtde, and Preço Unitário. Contains rows of technical specifications for kitchen appliances like blenders and toasters.

VENCEDOR: AVANT COMERCIO LTDA. CNPJ: 12.561.223/0001-07

Table with 5 columns: Item, Descrição, Marca, Qtde, and Preço Unitário. Contains rows of technical specifications for power supplies and inverters.

VENCEDOR: ETINA COMERCIAL DE INFORMÁTICA LTDA.
CNPJ: 05.452.286/0001-60

ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	QTDE	PREÇO UNITÁRIO
45	4120416010 - PEN DRIVE DE 4 GB - COM CAPA DE PROTEÇÃO PARA CONECTOR USB - GARANTIA LIFETIME	Kingston	56	21,74
51	4140413022 - MONITOR LCD 18.5", CONFORME DESCRIÇÃO: Brilho de 250 cd/m²; Contraste dinâmico de 3000:1 ou estático de 1000:1; Tempo de resposta de 6 ms; Ângulo de visão horizontal e vertical de 160°; Suporte para ajuste de altura, inclinação fronteiras (tilt) e rotação esquerda/direita (swivel); Exibição de 16 milhões de cores; Resolução de 1366 x 768 a 60 Hz; Interfaces de conexão DVI e D-SUB; Acompanhar os cabos de vídeo, digital e analógico; Acompanhar cabo de energia, com 1,5 metros de comprimento, sem a necessidade de extensões, com a tomada padrão NBR14136; Alimentação 110/220V, com chaveamento automático. Mesmo fabricante da CPU ou em regime de OEM.	Philips Mod. 191EL2SB	11	355,20
53	4120118001 - ROTATEADOR WIRELESS(SEM FIO) PADRÃO WI-FI 802.11G; FIREWALL AVANÇADO E CONTROLE DE PAIS; COMPATIBILIDADE COM 802.11B; PRINT SERVER COM PORTA USB E 4 PORTAS SWITCH INTEGRADAS	D-Link Mod. DI-524BZ	01	85,20

CLÁUSULA I – DA VALIDADE DOS PREÇOS

A presente Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses, a partir da sua publicação no Diário Oficial do Estado ou Semanário Oficial do Município.

CLÁUSULA II – DA EXPECTATIVA DO FORNECIMENTO

O contrato com o(s) fornecedor(s) registrado(s) será formalizado pela Administração mediante a solicitação por parte da Unidade participante e assinatura de termo de contrato ou termo equivalente.

A existência deste Registro de Preços não obriga a Administração a firmar as futuras contratações, sendo-lhe facultada a realização de procedimento específico para determinada aquisição, sendo assegurado ao beneficiário deste registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

O fornecedor registrado fica obrigado a atender todos os pedidos efetuados durante a validade desta Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA III – DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

A presente Ata de Registro de Preços poderá ser utilizada por órgão interessado desde que autorizados pela Secretaria de Administração. Em cada fornecimento decorrente desta Ata serão observadas as cláusulas e condições constantes do Edital do Pregão nº 003/2011, que a precedeu e que integra o presente compromisso. Os fornecimentos somente serão autorizados pela Secretaria de Administração, mediante autorização de Pedido de Utilização da Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA IV – DA READEQUAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

A qualquer tempo, o preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles existentes no mercado, cabendo à Secretaria de Administração convocar os fornecedores registrados para negociar o novo valor.

Caso o fornecedor registrado se recuse a baixar os preços registrados, a Secretaria de Administração poderá cancelar o registro ou convocar todos os fornecedores registrados para oferecerem novas propostas, gerando novo julgamento e adjudicação para esse fim.

Durante o período da validade da Ata de Registro de Preços, os preços não serão reajustados, ressalvada a superveniência de normas federais aplicáveis à matéria.

CÁUSULA V – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

- a) descumprir as condições da Ata de Registrado de Preços;
- b) não assinar o termo de contrato no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- c) não aceitar reduzir seus preços registrados na hipótese de se tornarem superiores aos praticados no mercado;
- d) houver razões de interesse público.

CLÁUSULA VI – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

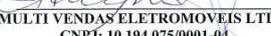
Fica eleito o Foro da cidade de João Pessoa / PB para dirimir quaisquer questões decorrentes da utilização da presente Ata.

João Pessoa, 03 de maio de 2011.


LAURA MARIA FARIAS BARBOSA
 Secretária de Administração
ORGANIZAÇÕES LIRA DE PRODUTOS ELETRONICOS LTDA.
 CNPJ: 24.504.409/0001-03

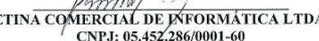

CARLOS ALBERTO FERNANDES DE QUEIROGA
 CNPJ: 70.114.780/0001-86


EMPRESA BRASILEIRA DE INFORMÁTICA LTDA-ME
 CNPJ: 09.232.389/0001-75


MULTI VENDAS ELETROMOVEIS LTDA.
 CNPJ: 10.194.075/0001-04


CONQUISTA COMERCIO DE EQUIPAMENTOS LTDA
 CNPJ: 10.609.902/0001-83


AVANTI COMERCIO LTDA.
 CNPJ: 12.561.225/0001-07


ETINA COMERCIAL DE INFORMÁTICA LTDA.
 CNPJ: 05.452.286/0001-60

PREGÃO 10/2011

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 09/2011

Aos dois dias do mês de Maio do ano de 2011, a Prefeitura Municipal de João Pessoa, através da Comissão Especial de Registro de Preços, designada pela Portaria nº 854, de 09 de Agosto de 2010, nos termos das Leis nº 8.666/93 e nº 10.520/2002, Decretos Municipais nº 4.985/2003 e 5.717/2006, lavra a presente Ata de Registro de Preços referente ao Pregão Presencial nº 10/2011, devidamente homologado às Fls. do aludido processo, objetivando a AQUISIÇÃO DE MATERIAL DE INFORMÁTICA PARA ATENDER DIVERSAS SECRETARIAS, ATRAVÉS DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS, observadas as especificações, os preços, os quantitativos e os fornecedores classificados na licitação supracitada, bem como as cláusulas e condições abaixo estabelecidas e RESOLVE registrar os preços nos seguintes termos:

VENCEDOR: EMPRESA BRASILEIRA DE INFORMÁTICA LTDA-ME
CNPJ: 09.232.389/0001-75

ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	QTDE	PREÇO UNITÁRIO
07	4120214019 - NOBREAK 1200VA: Características Gerais: Microprocessador: RISC; Botão liga / desliga; Frontais, temporizado diretamente no equipamento; Tomadas: 2 pólos e terra, padrão NEMA 5/15; Regulação: On-line; Tipo: Microprocessado; Fase: Monofásico; Configuração: Quantidade de tomadas: 4 (quatro), mínimo; Comprimento do cabo: 1,80m (um metro e oitenta cm), mínimo; Tensão de entrada: 110/220V (bivolt); Tensão de Saída: 110 V AC ou chavesada 110/220 V AC; Freqüência: 60 Hz; Potência máxima de saída: 1200 VA; Variação admissível entrada: -10 +15%; Variação admissível na saída: -6%; Proteção Contra: Sobre-corrente, Sub-tensão, Sobre-temperatura; Surtos de tensão na entrada e na saída (proteção contra fase e neutro, fase e terra e na saída entre fase e neutro); Sobrecarga e curto-circuito no inversor; Corrente máxima: 10 A; Freqüência de corte: 100 kHz; Atenuação: 20dB a 50dB; Baterias: Quantidade: 2 (duas), seladas; Tipo: Battery Saver, recarga automática; Autonomia: 20 minutos a meia carga; Suporte: Uma ou mais baterias adicionais externas; Rendimento com baterias: 85%; Tempo de transferência: < 3 milissegundos; Alarme sonoro; Intermitente para queda de rede e fim do tempo de autonomia, by pass em operação, sobre-temperatura e condições anormais de funcionamento. Força: Permissão acionamento sem presença de força na rede e possuiu LEDs frontais de carga da bateria e alimentação; Garantia: Garantia mínima de 12 meses, para todos os componentes instalados, com cobertura total para peças e serviços, inclusive possíveis deslocamentos de técnicos, caso se façam necessários, prestada pelo fabricante do equipamento, diretamente ou através de sua rede de assistência técnica autorizada.	MICROSOL Mod. STAYTION 1200	13	370,00

VENCEDOR: LTSUL COMERCIO E SERVICOS LTDA
CNPJ: 11.715.833/0001-55

ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	QTDE	PREÇO UNITÁRIO
09	4140420105 - APARELHO TELEFONICO CONVENCIONAL DE TECLAS, SEM CHAVE BLOQUEADORA. (BRANCO, SELVO)	MULTITOC	10	24,70
11	1130403270 - CABO USB. (USB A/B 1.8m 2.0 x Cm05086)	CLONE	03	2,90

VENCEDOR: ETINA COMERCIAL DE INFORMÁTICA LTDA.
CNPJ: 05.452.286/0001-60

ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	QTDE	PREÇO UNITÁRIO
02	1291403038 - CONECTOR RJ 45 8 Vias, Contatos Em Cobre Berlito Revestidos Com Ouro	MULTITOC	150	0,39
04	4120419009 - SWITCH ACESSO TIPO I: Deve ser montado em rack padrão EIA 19" (dezesseis polegadas) e possuir kits completos para instalação; Deve possuir, no mínimo, 24 (vinte e quatro) portas 10/100BaseTx em conectores do tipo RJ45 diretamente conectados ao equipamento, não sendo permitido o uso de conectores do tipo TELCO. O equipamento, no mínimo, 2 (duas) portas do tipo SFP Mini-GigE para instalação de interfaces Gigabit Ethernet no padrão 1000Base-X; Deve possuir, no mínimo, 2 (duas) portas 10/100/1000BaseTx em conectores do tipo RJ45 diretamente conectados ao equipamento, não sendo permitido o uso de conectores do tipo TELCO; O equipamento deve permitir o uso simultâneo de todas as interfaces solicitadas; Deve possuir fonte de alimentação interna ao equipamento, que opere com tensões de entrada entre 100 e 240VAC e suporte freqüência entre 47 e 63Hz; Deve suportar a instalação de fonte de energia redundante; Deve permitir empilhar, no mínimo, 08 (oito) unidades e permitir o seu gerenciamento através de um único endereço IP; Deve permitir ser empilhado com switch da mesma família que implemente nas portas 10/100BaseTx o padrão IEEE 802.3ad/Power Over Ethernet; Quando empilhado, deve permitir agregação de links (802.3ad) entre quaisquer portas Gigabit, independentemente, das portas estarem em equipamentos diferentes; Possuir capacidade de switching (Camada 2) de, no mínimo, 12(dozes) Gbps; Possuir performance superior a 9,5 (nove ponto cinco) Mpps; Deve implementar port-mirroring (espelhamento de tráfego), permitindo que as portas de origem e destino estejam em qualquer ponto da pilha; Deve permitir espelhar simultaneamente os frames recebidos e transmitidos de uma porta, através da funcionalidade port-mirroring; Deve permitir habilitação e desabilitação de spanning tree de forma global no switch e por porta do switch; Suportar, no mínimo, 8.000 (oito mil) endereços MAC; Suportar gerenciamento via SNMP v1, v2c e v3. Sendo que para a versão 3 deve permitir autenticação via MDS e SSHA e criptografia via DES; Deve implementar IEEE 802.1p - (Classe de Serviços); Deve implementar IEEE 802.1s - (Multiple Spanning Tree); Deve implementar IEEE 802.1D - (Spanning Tree); Deve implementar IEEE 802.1w - (RSTP Spanning Tree); Deve implementar IEEE 802.1i (802.1B Maintenance); Deve implementar IEEE 802.3x - (Flow Control); Deve implementar IEEE 802.1Q - (VLAN); Deve implementar IEEE 802.1x Port Authentication; Deve implementar IEEE 802.3ad (link aggregation), permitida a criação de, no mínimo, 6 LAGs com 04 portas por LAG; Deve implementar a RFC 3580 permitindo que um usuário autenticado por 802.1x seja automaticamente associado a sua respectiva VLAN; Deve implementar IGMP v1 e v2 Snooping; Deve implementar RADIUS client; Deve ter suporte a Radius Authentication, Authorization e Accounting; Deve implementar TFTP ou FTP client; Deve implementar Telnet; Deve implementar Syslog; Deve implementar Command Line Interface - CLI; Deve implementar Bridge MIB, RFC1493; Deve implementar 4 (quatro) grupos RMON; Deve implementar MIB II, RFC1213; Deve implementar RMON MIB, RFC 2819; Deve implementar NTP ou SNTP; Deve implementar Secured Shell (SSHv2); Deve Possuir 1 (uma) porta RS-232C (DB-9 ou RJ-45) para fins de gerenciamento via console; Deve implementar classificação de tráfego para as camadas 2 e 3, e com suporte a, no mínimo, 08 filas por porta; Deve implementar WRR (Weighted Round Robin); Deve suportar Inbound Rate Limiting; O arquivo de configuração deve ser baseado em texto, permitindo sua edição e seu Upload e Download; Permitir, para implementar segurança, que apenas um MAC address fique configurado em uma porta e qualquer outro que tente se conectar a esta porta seja bloqueado; Deve ser possível informar, por porta do switch, a quantidade de endereços MACs que podem ser aprendidos; Deve ser possível enviar um trap SNMP quando o número de MACs identificados em uma porta atingir ou exceder a quantidade de MACs permitidos na porta; Deve suportar Broadcast Suppression; Deve implementar, no mínimo, 1.000 VLANs ativas conforme o padrão IEEE 802.1Q; Deve implementar SNMP traps para no mínimo: Cold Start, Authentication Failure, New Root e Topology Change; Deve possuir total compatibilidade de hardware e software com as interfaces Gigabit Ethernet solicitadas;	3Com Mod. 3CBLSP26H	05	620,00

VENCEDOR: AG COMÉRCIO DE PRODUTOS EM GERAL LTDA
CNPJ: 11.821.032/0001-74

ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	QTDE	PREÇO UNITÁRIO
03	4120603015 - ESTABILIZADOR PADRÃO I-430 VA (MÍNIMO): Especificações: Botão liga / desliga; Frontais, embutidos, diretamente no equipamento; Tomadas: 2 pólos e terra, padrão NEMA 5/15; Regulação: On-line; Tipo: Microprocessado; Fase: Monofásico; Filtro de linha: Incorporado; Quantidade de tomadas: 4 (quatro), mínimo; Comprimento do cabo: 1,00m (um metro), mínimo; Tensão de entrada: 220 V AC ou chavesada 110/220 V AC; Tensão de Saída: 110 V AC ou chavesada 110/220 V AC; Freqüência: 60 Hz; Potência máxima de saída: 430 VA; Variação admissível entrada: -10 +15%; Variação admissível na saída: -6%; Corrente nominal: 110V - 4,5A / 220V - 2,5A; Proteção contra sobre-corrente: Fusíveis; Proteção contra surtos: Filtros eletrônicos; Proteção corrente máxima: 10A. Garantia de 12 (doze) meses. Comprovação do fabricante: De que o licitante é revendedor autorizado. Com indicação da assistência técnica autorizada, na região Metropolitana de João Pessoa, a qual prestará os serviços inerentes à garantia;	ENERMAX EXS POWER 500VA	92	98,00

08	4120600276 - ESTABILIZADOR IKVA: Especificações: Bólido ligar / desligar; Frontais, embutidos, diretamente no equipamento; Tomadas: 2 pólos e terra, padrão NEMA 515; Regulação: On-line Tipo: Microprocessado; Fase: Monofásico; Filtro de linha: Incorporado; Quantidade de tomadas: 4 (quatro), mínimo; Comprimento do cabo: 1,00m (um metro), mínimo; Tensão de entrada: 220 V AC ou chaveada 110/220 V AC Tensão de Saída: 110 V AC ou chaveada 110/220 V AC; Frequência: 60 Hz; Potência máxima de saída: 1000 VA; Variação admitida entrada: -10 - 15%; Variação admitida na saída: +6%; Corrente nominal: 110V - 4,5A / 220V - 2,3A; Proteção contra sobre-corrente: Fusíveis; Proteção contra surtos: Filtros eletrônicos; Proteção corrente máxima: 0A;	ENERMAX EXS II POWER IKVA	50	129,00
10	4120609056 - IMPRESSORA MULTIFUNCIONAL JATO DE TINTA (SEM FAX): (Impressora, copiadora e scanner), compatibilidade com windows 2000, xp, xp64 edição, vista; velocidade de impressão em preto até 20 ppm; resolução 1.200 x 1.200 dpi, em cor 4.800 x 1.200 dpi; redução e ampliação entre 25% a 200;	EPSON TX 125	08	227,00
12	1139903026 - CD-R VIRGEM com capa individual em acrílico	ELGIN	256	0,75
15	4120600206 - MONITOR DE 17 POLEGADAS; Tela Plana C/Resolução Max 1280x1024(65hz) C/Garantia De 01 Ano	BENQ Mod. G925HDA	11	290,00

VENCEDOR: MEGA MIX PAPELARIA LTDA-ME
CNPJ: 11.435.695/0001-50

ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	QTDE	PREÇO UNITÁRIO
01	1130403269 - CABO UTP CATEGORIA 5E Em conformidade com a diretiva RoHS; Par trançado não blindado; 4 pares de condutores 24AWG; Capa em PVC retardante a chama na cor azul; Aplicável ao uso dos protocolos IEEE 802.3z, 1000 Mbps e IEEE 802.3af. (Cabo com 305 metros).	MULTILASER	03	215,00
05	1130420028 - TECLADO PADRÃO ABNT2 CONECTOR USB (Teclas em português/BR)	MULTILASER TC065	41	11,90
06	1130413033 - MOUSE OPTICO - USB COM 03 BOTÕES, SENDO 01 DE ROLAGEM (PRETO)	MULTILASER MO007	51	7,85
13	1130413053 - MOUSE-PAD COM APOIO P/PUNHO EM GEL (ERGONOMICO)	MULTILASER AC024	21	14,00
14	4120416010 - PEN DRIVE DE 4 GB Com capa de proteção para conector usb - Garantia 18 meses	MULTILASER	03	22,50
16	412018001 - ROTATEUR WIRELESS(SEM FIO) Padrão wi-fi 802.11g; firewall avançado e controle de país; compatibilidade com 802.11b; print server com porta usb e 4 portas switch integradas	MULTILASER RE039	01	75,00

CLÁUSULA I – DA VALIDADE DOS PREÇOS

A presente Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses, a partir da sua publicação no Diário Oficial do Estado ou Semanário Oficial do Município.

CLÁUSULA II – DA EXPECTATIVA DO FORNECIMENTO

O contrato com o(s) fornecedor(es) registrado(s) será formalizado pela Administração mediante a solicitação por parte da Unidade participante e assinatura de termo de contrato ou termo equivalente.

A existência deste Registro de Preços não obriga a Administração a firmar as futuras contratações, sendo-lhe facultada a realização de procedimento específico para determinada aquisição, sendo assegurado ao beneficiário deste registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

O fornecedor registrado fica obrigado a atender todos os pedidos efetuados durante a validade desta Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA III – DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

A presente Ata de Registro de Preços poderá ser utilizada por órgão interessado desde que autorizados pela Secretaria de Administração. Em cada fornecimento decorrente desta Ata serão observadas as cláusulas e condições constantes do Edital do Pregão nº 010/2011, que a precedeu e que integra o presente compromisso. Os fornecimentos somente serão autorizados pela Secretaria de Administração, mediante autorização de Pedido de Utilização da Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA IV – DA READEQUAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

A qualquer tempo, o preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles existentes no mercado, cabendo à Secretaria de Administração convocar os fornecedores registrados para negociar o novo valor.

Caso o fornecedor registrado se recuse a baixar os preços registrados, a Secretaria de Administração poderá cancelar o registro ou convocar todos os fornecedores registrados para oferecerem novas propostas, gerando novo julgamento e adjudicação para esse fim.

Durante o período da validade da Ata de Registro de Preços, os preços não serão reajustados, ressalvada a superveniência de normas federais aplicáveis à matéria.

CÁUSULA V – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

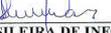
- descumprir as condições da Ata de Registrado de Preços;
- não assinar o termo de contrato no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- não aceitar reduzir seus preços registrados na hipótese de se tornarem superiores aos praticados no mercado;
- houver razões de interesse público.

CLÁUSULA VI – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Fica eleito o Foro da cidade de João Pessoa / PB para dirimir quaisquer questões decorrentes da utilização da presente Ata.

João Pessoa, 02 de Maio de 2011.


Laura MARIA FARIAS BARBOSA
Secretária de Administração


EMPRESA BRASILEIRA DE INFORMÁTICA LTDA-ME
CNPJ: 09.232.389/0001-75


LTSUL COMERCIO E SERVIÇOS LTDA
CNPJ: 11.715.833/0001-55


ETINA COMERCIAL DE INFORMÁTICA LTDA.
CNPJ: 05.452.286/0001-60


AG COMERCIO DE PRODUTOS EM GERAL LTDA
CNPJ: 11.821.032/0001-74


MEGA MIX PAPELARIA LTDA-ME
CNPJ: 11.435.695/0001-50

PREGÃO 08/2011

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 12/2011

Aos dez dias do mês de Maio do ano de 2011, a Prefeitura Municipal de João Pessoa, através da Comissão Especial de Registro de Preços, designada pela Portaria nº 395, de 25 de Janeiro de 2011, nos termos das Leis nº 8.666/93 e nº 10.520/2002, Decretos Municipais nº 4.985/2003 e 5.717/2006, lavra a presente Ata de Registro de Preços referente ao **Pregão Presencial nº 08/2011**, devidamente homologado às Fls. do aludido processo, objetivando a **AQUISIÇÃO DE CARTUCHOS E TONERS PARA USO DO CETRE, ARQUIVO CENTRAL e GABES, ATRAVÉS DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**, observadas as especificações, os preços, os quantitativos e os fornecedores classificados na licitação supracitada, bem como as cláusulas e condições abaixo estabelecidas e RESOLVE registrar os preços nos seguintes termos:

VENCEDOR: JOACIL CARLOS VIANA BEZERRA.
CNPJ: 05.110.330/0001-53

ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	QTDE	PREÇO UNITÁRIO
09	1130220040 - TONER RICOH PRETO REFERÊNCIA 3300A (406212) PARA IMPRESSORA LASER 3300D SP NOVO E ORIGINAL DO FABRICANTE DA IMPRESSORA	RICOH	15	210,00

VENCEDOR: Y G SERVICOS E COMERCIO DE INFORMATICA LTDA.
CNPJ: 07.841.319/0001-99

ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	QTDE	PREÇO UNITÁRIO
08	1130220039 - TONER HP LASER JET MAGENTA REF CB543A - APLICAÇÃO/MOD.IMPRESSORAS LASERJET P1215/P1515/CM1312 P/1.500 PÁGINAS NOVO E ORIGINAL DO FABRICANTE DAIMPRESSORA	HP	20	164,90

VENCEDOR: PORT DISTRIBUIDORA DE INFORMÁTICA E PAPELARIA LTDA.
CNPJ: 08.228.010/0001-90

ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	QTDE	PREÇO UNITÁRIO
01	1130220032 - TONER LASER JET HP PRETO REF CC530A - APLICAÇÃO/MOD.IMPRESSORAS LASERJET CP2025DN - CM2320 P/3.500 PGS. NOVO E ORIGINAL DO FABRICANTE DA IMPRESSORA	HP	20	257,43
02	1130220033 - TONER LASER JET HP CIANO REF CC531A - Aplicação/Mod.Impressoras Laserjet CP2025DN - CM2320 P/2.800 PGS. NOVO E ORIGINAL DO FABRICANTE DA IMPRESSORA	HP	20	254,49
03	1130220034 - TONER LASER JET HP AMARELO REF CC532A - Aplicação/Mod.Impressoras Laserjet CP2025DN - CM2320 P/2.800 PGS. NOVO E ORIGINAL DO FABRICANTE DAIMPRESSORA	HP	20	254,49
04	1130220035 - TONER LASER JET HP MAGENTA REF CC533A - APLICAÇÃO/MOD.IMPRESSORAS LASERJET - CP2025 DN - CM2320 P/2.800 PGS. NOVO E O ORIGINAL DO FABRICANTE DA IMPRESSORA	HP	20	254,49
05	1130220036 - TONER HP LASER JET PRETO REF CB540A - APLICAÇÃO/MOD.IMPRESSORAS LASERJET P1215/P1515/CM1312 P/1.500 PGS NOVO E ORIGINAL DO FABRICANTE DA IMPRESSORA	HP	20	164,35
06	1130220037 - TONER HP LASER JET CIANO REF CB541A - APLICAÇÃO/MOD.IMPRESSORAS LASERJET P1215/P1515/CM1312 P/1.500 PGS NOVO E ORIGINAL DO FABRICANTE DA IMPRESSORA	HP	20	150,23
07	1130220038 - TONER HP LASER JET AMARELO REF CB542A - APLICAÇÃO/MOD.IMPRESSORAS LASERJET P1215/P1515/CM1312 P/1.500 PGS NOVO E ORIGINAL DO FABRICANTE DA IMPRESSORA	HP	20	150,23

CLÁUSULA I – DA VALIDADE DOS PREÇOS

A presente Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses, a partir da sua publicação no Diário Oficial do Estado ou Semanário Oficial do Município.

CLÁUSULA II – DA EXPECTATIVA DO FORNECIMENTO

O contrato com o(s) fornecedor(es) registrado(s) será formalizado pela Administração mediante a solicitação por parte da Unidade participante e assinatura de termo de contrato ou termo equivalente.

A existência deste Registro de Preços não obriga a Administração a firmar as futuras contratações, sendo-lhe facultada a realização de procedimento específico para determinada aquisição, sendo assegurado ao beneficiário deste registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

O fornecedor registrado fica obrigado a atender todos os pedidos efetuados durante a validade desta Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA III – DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

A presente Ata de Registro de Preços poderá ser utilizada por órgão interessado desde que autorizados pela Secretaria de Administração. Em cada fornecimento decorrente desta Ata serão observadas as cláusulas e condições constantes do Edital do Pregão nº 008/2011, que a precedeu e que integra o presente compromisso. Os fornecimentos somente serão autorizados pela Secretaria de Administração, mediante autorização de Pedido de Utilização da Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA IV – DA READEQUAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

A qualquer tempo, o preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles existentes no mercado, cabendo à Secretaria de Administração convocar os fornecedores registrados para negociar o novo valor.

Caso o fornecedor registrado se recuse a baixar os preços registrados, a Secretaria de Administração poderá cancelar o registro ou convocar todos os fornecedores registrados para oferecerem novas propostas, gerando novo julgamento e adjudicação para esse fim.

Durante o período da validade da Ata de Registro de Preços, os preços não serão reajustados, ressalvada a superveniência de normas federais aplicáveis à matéria.

CLÁUSULA V – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

- descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
- não assinar o termo de contrato no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- não aceitar reduzir seus preços registrados na hipótese de se tornarem superiores aos praticados no mercado;
- houver razões de interesse público.

CLÁUSULA VI – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Fica eleito o Foro da cidade de João Pessoa / PB para dirimir quaisquer questões decorrentes da utilização da presente Ata.

João Pessoa, 10 de Maio de 2011.


LAURA MARIA FARIAS BARBOSA
Secretária de Administração


JOACIL CARLOS VIANA BEZERRA
CNPJ: 05.110.330/0001-53


Y G SERVICOS E COMERCIO DE INFORMÁTICA LTDA.
CNPJ: 07.841.319/0001-99


PORT DISTRIBUIDORA DE INFORMÁTICA E PAPELARIA LTDA.
CNPJ: 08.228.010/0001-90

PREGÃO 15/2011

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 16/2011

Aos doze dias do mês de Maio do ano de 2011, a Prefeitura Municipal de João Pessoa, através da Comissão Especial de Registro de Preços, designada pela Portaria nº 395, de 25 de Janeiro de 2011, nos termos das Leis nº 8.666/93 e nº 10.520/2002, Decretos Municipais nº 4.985/2003 e 5.717/2006, lavra a presente Ata de Registro de Preços referente ao Pregão Presencial nº 15/2011, devidamente homologado às Fls. do aludido processo, objetivando a AQUISIÇÃO DE FARDAMENTOS, ATRAVÉS DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS, observadas as especificações, os preços, os quantitativos e os fornecedores classificados na licitação supracitada, bem como as cláusulas e condições abaixo estabelecidas e RESOLVE registrar os preços nos seguintes termos:

VENCEDOR: MD DISTRIBUIDORA LTDA
CNPJ: 10.365.996/0001-92 – Fone: 83-3238-6280

ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	QTDE	PREÇO UNITÁRIO
01	1090302027 - BONÉ EM POLIESTER OU TACTEL, COR PRETO PERSONALIZADO COM O NOME D.C.PSEURB SERIGRAFADO NA COR BRANCO E VERMELHO, COM SIMBOLO DA PMJP	MD/CHINA	240	3,50
02	1090303104 - CALÇA RIP-STOP TÁTICA, MODELO OPERACIONAL, COR CINZA GRAFITE, COM ZIPER E BOTÃO, 4 BOLSOS(2 EXTERNOS E 2 FACAS) COM BASE E FECHO A BOTÃO, TECIDO SARJA 3X1, 67% POLIESTER 33%ALGODÃO PESO 236g/m TAM. 38.	MD/CEDRO	40	38,00
03	1090303105 - CALÇA RIP-STOP TÁTICA, MODELO OPERACIONAL, COR CINZA GRAFITE, COM ZIPER E BOTÃO, 4 BOLSOS(2 EXTERNOS E 2 FACAS) COM BASE E FECHO A BOTÃO, TECIDO SARJA 3X1, 67% POLIESTER 33%ALGODÃO PESO 236g/m TAM. 40.	MD/CEDRO	40	38,00
04	1090303106 - CALÇA RIP-STOP TÁTICA, MODELO OPERACIONAL, COR CINZA GRAFITE, COM ZIPER E BOTÃO, 4 BOLSOS(2 EXTERNOS E 2 FACAS) COM BASE E FECHO A BOTÃO, TECIDO SARJA 3X1, 67% POL. 33% ALGODÃO PESO 236g/m TAM 42.	MD/CEDRO	60	38,00
05	1090303107 - CALÇA RIP-STOP TÁTICA, MODELO OPERACIONAL, COR CINZA GRAFITE, COM ZIPER E BOTÃO, 4 BOLSOS(2 EXTERNOS E 2 FACAS) COM BASE E FECHO A BOTÃO, TECIDO SARJA 3X1, 67% POL. 33% ALGODÃO PESO 236g/m TAM 44	MD/CEDRO	60	38,00
06	1090303108 - CALÇA RIP-STOP TÁTICA, MODELO OPERACIONAL, COR CINZA GRAFITE, COM ZIPER E BOTÃO, 4 BOLSOS(2 EXTERNOS E 2 FACAS) COM BASE E FECHO A BOTÃO, TECIDO SARJA 3X1, 67% POL. 33% ALGODÃO PESO 236g/m TAM 46	MD/CEDRO	50	38,00
07	1090303109 - CALÇA RIP-STOP TÁTICA, MODELO OPERACIONAL, COR CINZA GRAFITE, COM ZIPER E BOTÃO, 4 BOLSOS(2 EXTERNOS E 2 FACAS) COM BASE E FECHO A BOTÃO, TECIDO SARJA 3X1, 67% POL. 33% ALGODÃO PESO 236g/m TAM 48	MD/CEDRO	40	38,00
08	1090303110 - CALÇA RIP-STOP TÁTICA, MODELO OPERACIONAL, COR CINZA GRAFITE, COM ZIPER E BOTÃO, 4 BOLSOS(2 EXTERNOS E 2 FACAS) COM BASE E FECHO A BOTÃO, TECIDO SARJA 3X1, 67% POL. 33% ALGODÃO PESO 236g/m TAM 50	MD/CEDRO	40	38,00
09	1090303111 - CALÇA RIP-STOP TÁTICA, MODELO OPERACIONAL, COR CINZA GRAFITE, COM ZIPER E BOTÃO, 4 BOLSOS(2 EXTERNOS E 2 FACAS) COM BASE E FECHO A BOTÃO, TECIDO SARJA 3X1, 67% POL. 33% ALGODÃO PESO 236g/m TAM 52	MD/CEDRO	30	38,00
10	1090303112 - CAMISA PÓLO EM MALHA PIQUET, COR BRANCA E PRETO, COM LISTA VERMELHA, SIMBOLO DA PMJP COM NOME AGENTE DE CONTROLE URBANO 50% POL. E 50% ALGODÃO TAM. P	MD/MATESA	40	16,00
11	1090303113 - CAMISA PÓLO EM MALHA PIQUET, COR BRANCA E PRETO, COM LISTA VERMELHA, SIMBOLO DA PMJP COM NOME AGENTE DE CONTROLE URBANO 50% POL. E 50% ALGODÃO TAM. M	MD/MATESA	40	16,00
12	1090303114 - CAMISA PÓLO EM MALHA PIQUET, COR BRANCA E PRETO, COM LISTA VERMELHA, SIMBOLO DA PMJP COM NOME AGENTE DE CONTROLE URBANO 50% POL. E 50% ALGODÃO TAM. G	MD/MATESA	50	16,00
13	1090303115 - CAMISA PÓLO EM MALHA PIQUET, COR BRANCA E PRETO, COM LISTA VERMELHA, SIMBOLO DA PMJP COM NOME AGENTE DE CONTROLE URBANO 50% POL. E 50% ALGODÃO TAM. GG	MD/MATESA	50	16,00

14	1090303116 - CAMISA PÓLO EM MALHA PIQUET, COR CINZA E PRETO, COM LISTA VERMELHA, SIMBOLO DA PMJP COM NOME AGENTE DE CONTROLE URBANO 50% POL. E 50% ALGODÃO TAM. P	MD/MATESA	40	16,00
15	1090303117 - CAMISA PÓLO EM MALHA PIQUET, COR CINZA E PRETO, COM LISTA VERMELHA, SIMBOLO DA PMJP COM NOME AGENTE DE CONTROLE URBANO 50% POL. E 50% ALGODÃO TAM. M	MD/MATESA	90	16,00
16	1090303118 - CAMISA PÓLO EM MALHA PIQUET, COR CINZA E PRETO, COM LISTA VERMELHA, SIMBOLO DA PMJP COM NOME AGENTE DE CONTROLE URBANO 50% POL. E 50% ALGODÃO TAM. G	MD/MATESA	100	16,00
17	1090303119 - CAMISA PÓLO EM MALHA PIQUET, COR CINZA E PRETO, COM LISTA VERMELHA, SIMBOLO DA PMJP COM NOME AGENTE DE CONTROLE URBANO 50% POL. E 50% ALGODÃO TAM. GG	MD/MATESA	50	16,00
18	1090302028 - BERMUDA PRETA TACTEL COM SIMBOLO PMJP TAM. P	MD/CHINA	40	5,00
19	1090302029 - BERMUDA PRETA TACTEL COM SIMBOLO PMJP TAM. M	MD/CHINA	50	5,00
20	1090302030 - BERMUDA PRETA TACTEL COM SIMBOLO PMJP TAM. G	MD/CHINA	30	5,00
21	1090302031 - BERMUDA PRETA TACTEL COM SIMBOLO PMJP TAM. GG	MD/CHINA	30	5,00
22	1090320005 - TONFA	MD	60	32,00
23	1090303120 - CINTO DE GUARNIÇÃO COM EVA EM NYLON, COM PORTA TONFA	MD	200	19,00
30	1090103502 - CAMISA SOCIAL MANGA CURTA MASCULINA EM CEDROFIL.	MD/MATESA	15	25,00
31	1090103503 - CAMISA SOCIAL MANGA CURTA FEMININA EM CEDROFIL.	MD/MATESA	03	25,00

VENCEDOR: PALMILHADO BOOTS INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.
CNPJ: 02.246.382/0001-63

ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	QTDE	PREÇO UNITÁRIO
24	1090303121 - COTURNO DE COR PRETA COM CADARÇO Nº 36	PALMILHADO	30	61,81
25	1090303049 - COTURNO DE COR PRETA COM CADARÇO Nº 39	PALMILHADO	60	61,81
26	1090303051 - COTURNO DE COR PRETA COM CADARÇO Nº 41	PALMILHADO	60	61,81
27	1090303053 - COTURNO DE COR PRETA COM CADARÇO Nº 42	PALMILHADO	50	61,81
28	1090303054 - COTURNO DE COR PRETA COM CADARÇO Nº 43	PALMILHADO	45	61,81
29	1090303055 - COTURNO DE COR PRETA COM CADARÇO Nº 44	PALMILHADO	30	61,81

CLÁUSULA I – DA VALIDADE DOS PREÇOS

A presente Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses, a partir da sua publicação no Diário Oficial do Estado ou Semanário Oficial do Município.

CLÁUSULA II – DA EXPECTATIVA DO FORNECIMENTO

O contrato com o(s) fornecedor(es) registrado(s) será formalizado pela Administração mediante a solicitação por parte da Unidade participante e assinatura de termo de contrato ou termo equivalente.

A existência deste Registro de Preços não obriga a Administração a firmar as futuras contratações, sendo-lhe facultada a realização de procedimento específico para determinada aquisição, sendo assegurado ao beneficiário deste registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

O fornecedor registrado fica obrigado a atender todos os pedidos efetuados durante a validade desta Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA III – DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

A presente Ata de Registro de Preços poderá ser utilizada por órgão interessado desde que autorizados pela Secretaria de Administração. Em cada fornecimento decorrente desta Ata serão observadas as cláusulas e condições constantes do Edital do Pregão nº 015/2011, que a precedeu e que integra o presente compromisso. Os fornecimentos somente serão autorizados pela Secretaria de Administração, mediante autorização de Pedido de Utilização da Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA IV – DA READEQUAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

A qualquer tempo, o preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles existentes no mercado, cabendo à Secretaria de Administração convocar os fornecedores registrados para negociar o novo valor.

Caso o fornecedor registrado se recuse a baixar os preços registrados, a Secretaria de Administração poderá cancelar o registro ou convocar todos os fornecedores registrados para oferecerem novas propostas, gerando novo julgamento e adjudicação para esse fim.

Durante o período da validade da Ata de Registro de Preços, os preços não serão reajustados, ressalvada a superveniência de normas federais aplicáveis à matéria.

CLÁUSULA V – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

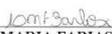
O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

- descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
- não assinar o termo de contrato no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- não aceitar reduzir seus preços registrados na hipótese de se tornarem superiores aos praticados no mercado;
- houver razões de interesse público.

CLÁUSULA VI – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Fica eleito o Foro da cidade de João Pessoa / PB para dirimir quaisquer questões decorrentes da utilização da presente Ata.

João Pessoa, 12 de Maio de 2011.


LAURA MARIA FARIAS BARBOSA
Secretária de Administração


MD DISTRIBUIDORA LTDA
CNPJ: 10.365.996/0001-92


PALMILHADO BOOTS INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.
CNPJ: 02.246.382/0001-63

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº. 013/2011 - SEDEC

Ao segundo dia do mês de Maio do ano de 2011, a **Secretaria de Educação e Cultura**, com sede na Rua Diogenes Chianca, 1777 - Água Fria - João Pessoa (PB), inscrita no CNPJ/MF sob nº. 08.806.721/0001-03, a seguir denominada simplesmente **ÓRGÃO GERENCIADOR**, neste ato representada pela, Dra. **Ariane Norma de Menezes Sá**, Secretária de Educação do Município, CPF/MF nº. 468.374.694-87, residente e domiciliado nesta Capital, institui a presente **Ata de Registro de Preços (ARP)**, decorrente da licitação na modalidade Pregão Presencial nº. **056/2010 - SEDEC**, cujo objetivo fora a formalização para **Aquisição de fardamento para os alunos da Oficina-Escola de Revitalização do Patrimônio Cultural de João Pessoa**, processada nos termos do Processo Administrativo nº. **084993/2010/SEDEC**, a qual se constitui em **documento vinculativo e obrigacional** às partes, conforme o disposto no art. 15 da Lei nº. 8.666/93, regulamentado pelo Decreto nº. 5.717/2006, segundo as cláusulas e condições seguintes:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

A presente Ata de Registro de Preços estabelece as cláusulas e condições gerais para a **Aquisição de fardamento para os alunos da Oficina-Escola de Revitalização do Patrimônio Cultural de João Pessoa**, cujos quantitativos, especificações, preços, e fornecedores foram previamente definidos através do procedimento licitatório em epígrafe.

2. CLÁUSULA SEGUNDA - DOS ÓRGÃOS INTEGRANTES

Integra a presente ARP a **SERCRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA**, localizada em João Pessoa/PB, na qualidade de **ÓRGÃO GERENCIADOR**;

Parágrafo único - qualquer órgão ou entidade de qualquer esfera da Administração Pública poderá solicitar a utilização da presente ARP, independentemente da participação ou não na licitação em epígrafe, observadas as exigências contidas no art. 8º do Decreto nº. 5.717/2006.

3. CLÁUSULA TERCEIRA - DAS OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO GERENCIADOR

O **ÓRGÃO GERENCIADOR**, através da Seção de Licitação e Contratos, obriga-se a:

- a) gerenciar a presente ARP, indicando, sempre que solicitado, os nomes dos fornecedores, os preços, os quantitativos disponíveis e as especificações dos materiais registrados, observada a ordem de classificação indicada na licitação;
- b) convocar os particulares, via fax, telefone ou e-mail, para assinatura da ARP, retirada da nota de empenho e assinatura do contrato;
- c) observar para que, durante a vigência da presente ata, sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, bem assim, a compatibilidade com as obrigações assumidas, inclusive com solicitação de novas certidões ou documentos vencidos;
- d) conduzir eventuais procedimentos administrativos de renegociação de preços registrados, para fins de adequação às novas condições de mercado, e de aplicação de penalidades;
- e) realizar, quando necessário, prévia reunião com os licitantes objetivando a familiarização das peculiaridades do Sistema de Registro de Preços;
- f) consultar os fornecedores registrados (observada a ordem de classificação) quanto ao interesse em fornecimento do (s) material (ais) a outro (s) órgão (ãos) da Administração Pública que exteme (m) a intenção de utilizar a presente ARP;
- g) comunicar aos gestores dos órgãos participantes possíveis alterações ocorridas na presente ARP;
- h) coordenar a qualificação mínima dos respectivos gestores dos órgãos participantes;
- i) acompanhar e fiscalizar o cumprimento das condições ajustadas no edital da licitação, na presente ARP.

4. CLÁUSULA QUARTA - DAS OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO PARTICIPANTE PREVO E DO PARTICIPANTE A POSTERIORI;

O **ÓRGÃO PARTICIPANTE** e o **ÓRGÃO PARTICIPANTE A POSTERIORI**, através de gestor próprio indicado, obrigam-se a:

- a) tomar conhecimento da presente ARP, inclusive as respectivas alterações, para fins de utilização de forma correta da mesma;
- b) consultar, previamente, o **ÓRGÃO GERENCIADOR** objetivando a obtenção das informações necessárias à aquisição pretendida;
- c) verificar a conformidade das condições registradas na presente ARP junto ao mercado local, informando ao **ÓRGÃO GERENCIADOR** eventuais desvantagens verificadas;
- d) encaminhar ao **ÓRGÃO GERENCIADOR** a respectiva nota de empenho;
- e) enviar, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, as informações sobre a contratação efetivamente realizada;
- f) acompanhar e fiscalizar o fiel cumprimento das obrigações contidas no edital da licitação e na presente ARP, informando ao **ÓRGÃO GERENCIADOR** qualquer irregularidade ou inadimplemento do particular.

5. CLÁUSULA QUINTA - DAS OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR

O **FORNECEDOR** obriga-se a:

- a) assinar a ARP, retirar a respectiva nota de empenho e assinar o contrato no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da convocação, no que couber;
- b) informar, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, quanto à aceitação ou não do fornecimento a outro órgão da Administração Pública (não participante) que venha a manifestar o interesse de utilizar a presente ARP;
- c) entregar o (s) material (ais) solicitado (s) nos prazos estabelecidos no termo de referência (anexo II do edital de licitação pregão presencial nº. **056/2010/SEDEC**);
- d) fornecer o (s) material (ais) conforme especificações, marcas, e preços registrados na presente ARP;
- e) entregar o (s) material (ais) solicitado (s) no respectivo endereço do órgão participante Prévio ou participante a Posteriori da presente ARP;
- f) providenciar a imediata correção de deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pelo **ÓRGÃO GERENCIADOR** referentes às condições firmadas na presente ARP;
- g) fornecer, sempre que solicitado, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, documentação de habilitação e qualificação cujas validades encontrem-se vencidas;
- h) prover condições que possibilitem o atendimento das condições firmadas a partir da data da assinatura da presente ARP;

i) ressarcir os eventuais prejuízos causados aos órgãos gerenciador e participante (s) e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidades cometidas na execução das obrigações assumidas na presente ARP;

j) pagar, pontualmente, o (s) fornecedor (es) e cumprir com as obrigações fiscais, relativos ao (s) material (ais) entregue (s), com base na presente ARP, exonerando a Administração Pública de responsabilidade solidária ou subsidiária por tal pagamento;

k) apresentar, quando da assinatura deste instrumento, planilha de formação de preços atualizada contendo a distribuição proporcional dos valores finais ofertados na sessão de licitação, após os lances, se for o caso;

6. CLÁUSULA SEXTA - DA VIGÊNCIA

A presente Ata de Registro de Preços terá vigência de um ano, a contar da data da sua assinatura, vigorando até o dia 02 de Maio de 2012.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - DOS PREÇOS REGISTRADOS

Os preços, as quantidades, o (s) fornecedor (es) e as especificações do (s) material (ais) registrados nesta Ata encontram-se indicados nos quadros abaixo, observando-se a ordem de classificação obtida no certame licitatório:

EMPRESA: MARINGA COMERCIO E REPRESENTAÇÕES LTDA
CNPJ: 01.789.822/0001-66 FONE/FAX: (83)3247-4788
END.: Av. Maria Rosa - Nº 149 - Manaira - João Pessoa/PB CEP: 58.038-460
Insc. Estadual: 16115769-6 Inscr. Municipal: 70334-6
EMAIL: maringatercidos@yahoo.com.br

LOTE 01						
CÓDIGO	ITEM	UNID.	PRODUTO / DISCRIMINAÇÃO	MODELO	QUANT.	VL. UNIT. MARCA
109010109	9	1.1	Macacão em brim profissional, na cor amarela ouro, com as logomarcas da Oficina-Escola de João Pessoa, Prefeitura Municipal de João Pessoa, Governo do Estado e IPHAN na costa e no bolso do lado esquerdo o nome da Oficina na cor preta, sem elástico na cintura, sendo 51 (cinquenta e um) de mangas curtas e 09 (nove) de mangas compridas. Obs.: Com impressão + de 04 cores.	Masculino	60	R\$ 39,90 CEDROBRI M PROF.
109010109	7	1.2	Calça jeans azul marinho, 100% algodão com pontilhado paralelo.	Masculino/Feminino	60	R\$ 35,00 HERBUS
109010109	8	1.3	Camiseta de malha branca, fio 30, 100% algodão, manga curta, com a logomarca da Oficina-Escola de João Pessoa na frente, na cor azul royal. Obs.: Com impressão + de 04 cores.	Masculino	60	R\$ 9,90 W&P CONF.
109010109	3	1.4	Avental na cor azul royal, com dois bolsos na frente. Obs.: Com impressão + de 04 cores.	Masculino	60	R\$ 12,90 W&P CONF.
109010109	4	1.5	Bonê em brim na cor amarela ouro, com a logomarca da Oficina-Escola de João Pessoa.	Masculino	60	R\$ 4,50 BASAR DO MILITAR
Valor Global do Lote 01 R\$ 6.132,00 (seis mil cento e trinta e dois reais).						

LOTE 02						
CÓDIGO	ITEM	UNID.	PRODUTO / DISCRIMINAÇÃO	MODELO	QUANT.	VL. UNIT. MARCA
109010110	0	2.1	Meia na cor branca, cano curto, escolar	Masculino	60	R\$ 3,40 SÃO ROQUE
109010110	1	2.2	Meião ¾ na cor azul royal.	Masculino	60	R\$ 3,26 SÃO LUCAS
Valor Global do Lote 02 R\$ 399,60 (trezentos e noventa e nove reais e sessenta centavos).						

EMPRESA: GUSTAVO BRASILEIRO LIMA DONATO
CNPJ: 11.700.001/0001-65 FONE/FAX: (83) 3341-5565
END.: Travessa Almirante Alexandrino - Nº 89 - Centro - Campina Grande/PB CEP: 58.400-265
Insc. Estadual: 16.166.139-4 EMAIL: tyvqufardamentos@hotmail.com

LOTE 03						
CÓDIGO	ITEM	UNID.	PRODUTO / DISCRIMINAÇÃO	MODELO	QUANT.	VL. UNIT. MARCA
1090101102	3.1	Par	Tênis na cor preta, cabedal em lona, solado vulcanizado em látex antiderrapante e biqueira em látex.	Masculino	60	R\$ 30,00 FUTGOL
1090101095	3.2	Par	Bota de borracha cano longo.	Masculino	60	R\$ 20,00 GRENDENE
1090101096	3.3	Par	Bota de couro, cano curto, com solado vulcanizado e biqueira de aço em bi-densidade.	Masculino	60	R\$ 30,00 Q.T
Valor Global do Lote 03 R\$ 4.800,00 (quatro mil e oitocentos reais)						

As informações orçamentárias e financeiras estarão assim dispostos:

Código	Classificação	Natureza	Fonte de Recursos
9618	10.102.12.391.5193.2638	3.3.90.30	00 (Recursos Próprios)

8. CLÁUSULA OITAVA - DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

O pagamento será efetuado através de ordem bancária, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, a contar da apresentação da Nota Fiscal/Fatura. Para tanto, o FORNECEDOR deverá apresentar Nota Fiscal/Fatura com indicação da conta corrente e respectiva agência bancária, à qual deverá ser atestada pelo(a) Supervisor(a) da Seção de Informática, ou outro formalmente designado;

Parágrafo primeiro - Nos termos do Art. 4º da Lei Municipal nº. 10.431 de 11de abril de 2005, publicada no SO nº. 952, no ato do pagamento, deverá ser recolhido o valor correspondente a 1.5% (hum vírgula cinco por cento), sobre a fatura referente ao objeto ora licitado, que será creditado ao FUNDO MUNICIPAL DE APOIO AOS PEQUENOS NEGÓCIOS;

Parágrafo segundo - o pagamento da fatura/nota fiscal só se efetivará depois de confirmada a situação de regularidade fiscal para com a seguridade social (INSS), com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e com a Fazenda Federal através da Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;

Parágrafo terceiro – o pagamento será condicionado ao cumprimento das obrigações fixadas na presente ARP, disposto no item 30 do edital de licitação Pregão Presencial nº. 056/2010, observado o disposto na cláusula segunda da minuta do contrato.

9. CLÁUSULA NONA – DA CONDIÇÃO ESPECÍFICA

A existência desta Ata de Registro de Preços não obriga o ÓRGÃO GERENCIADOR, nem o ÓRGÃO PARTICIPANTE, se for o caso, a firmar as futuras aquisições, sendo-lhe facultada a realização de procedimento específico para determinada contratação, assegurado ao particular cujo preço foi registrado, em caso de igualdade de condições, a preferência.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – DA PUBLICIDADE

Os preços, os quantitativos, o(s) fornecedor (es) e as especificações resumida (s) do objeto, como também as possíveis alterações da presente ARP, serão publicadas no Diário Oficial do Estado ou Semanário Oficial do Município, na forma de extrato, em conformidade com o disposto no parágrafo único do artigo 61 da Lei nº. 8.666/93.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA REVISÃO DE PREÇOS

A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas às disposições contidas no art. 65, da Lei 8.666/93;

Parágrafo único – a qualquer tempo, o preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução ocorrida no mercado, ou de fato novo que eleve o seu custo, cabendo ao ÓRGÃO GERENCIADOR promover as necessárias negociações junto aos fornecedores para negociar o novo valor compatível ao mercado.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO FORNECEDOR

O FORNECEDOR terá seu registro cancelado nos seguintes casos:

I – Por iniciativa da Administração, quando:

- não cumprir as exigências do instrumento convocatório da licitação supracitada e as condições da presente ARP;
- recusar-se a retirar a nota de empenho e/ou assinar o contrato nos prazos estabelecidos, salvo por motivo devidamente justificado e aceito pela Administração;
- der causa à rescisão administrativa decorrente desta ARP;
- em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial relativa ao presente Registro de Preços;
- não manutenção das condições de habilitação e compatibilidade;
- não aceitar a redução dos preços registrados, nas hipóteses previstas na legislação;
- em razões de interesse público, devidamente justificadas.

II – Por iniciativa do próprio FORNECEDOR, quando mediante solicitação por escrito, comprovar a impossibilidade de cumprimento das exigências inseridas neste Registro de Preços, tendo em vista fato superveniente, aceito pelo ÓRGÃO GERENCIADOR, que comprovadamente venha a comprometer a perfeita execução contratual;

Parágrafo único – o cancelamento de registro, assegurados o contraditório e a ampla defesa, deverá ser formalizado mediante competente processo administrativo com despacho fundamentado pelo ÓRGÃO GERENCIADOR /SEDEC.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS PENALIDADES

Em casos de inexecução parcial ou total das condições pactuadas na presente ata, garantida a **prévia defesa** e o **contraditório**, ficará o particular sujeito às seguintes sanções, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal que seu (s) ato (s) ensejar (em):

- Advertência;
- Multa de 30% (trinta por cento) sobre o valor global do Contrato, no caso de inexecução total da obrigação assumida;
- Multa de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso e por ocorrência, até o máximo de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, quando a **licitante vencedora**, injustificadamente, ou por motivo não aceito pela **Secretaria de Educação e Cultura**, deixar de atender totalmente à solicitação prevista na cláusula quinta, item 5.2, alínea "g" e "h", do presente instrumento contratual;
- Suspensão temporária do direito de participar de licitação e impedimento de contratar com a Prefeitura Municipal de João Pessoa e os demais órgãos que compõem a Administração Municipal, por até 02 (dois) anos.

Parágrafo primeiro - O valor da multa, aplicado após regular processo administrativo, será descontado da CONTRATADA, observando-se os pagamentos eventualmente devidos pela CONTRATANTE ou ainda, quando for o caso, cobrados judicialmente

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA DOCUMENTAÇÃO

A presente Ata de Registro de Preços vincula-se às disposições contidas nos documentos a seguir especificados, cujos teores são conhecidos e acatados pelas partes:

- Processo Administrativo nº. 084993/2010/SEDEC;
- Edital do Pregão Presencial nº. 056/2010-SEDEC e anexos;
- Proposta Comercial da (s) FORNECEDORA (S);
- Ata da sessão do Pregão Presencial nº. 056/2010.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO FORO

Para dirimir as questões decorrentes da presente Ata de Registro de Preços, fica eleito o foro da Comarca de João Pessoa (PB), com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja. Nada mais havendo a tratar eu, Gláucia Kaline Alves da Fonseca Carvalho, Presidente da Comissão Setorial de Licitação, (Dalpes Silveira de Souza, Wilma Maria Siqueira de Andreza, Maria Carolina Barbosa Severo e Carlos Gomes de Araújo Neto) que compõem a Comissão de Registro de Preços, lavrei a presente Ata de Registro de Preços que lida e achada conforme vai assinada pelo ÓRGÃO GERENCIADOR e pelo (s) particular (es) fornecedor (es).


Ariane Norma de Menezes Sá
Secretaria de Educação


MARINGA COMÉRCIO E REPRESENTAÇÕES LTDA
CNPJ: 01.789.822/0001-66
EMPRESA FORNECEDORA:


GUSTAVO BRASILEIRO LIMA DONATO
CNPJ: 11.700.001/0001-65
EMPRESA (S) FORNECEDORA (S):


Gláucia Kaline Alves da F. Carvalho
Presidente da CSL/SEDEC

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº. 015/2011 - SEDEC

Ao décimo segundo dia do mês de maio do ano de 2011, a **Secretaria de Educação e Cultura**, com sede na Rua Diogenes Chianca, 1777 – Água Fria - João Pessoa (PB), inscrita no CNPJ/MF sob nº. 08.806.721/0001-03, a seguir denominada simplesmente **ÓRGÃO GERENCIADOR**, neste ato representada pela, Dra. **Ariane Norma de Menezes Sá**, Secretária de Educação do Município, CPF/MF nº. 468.374.694-87, residente e domiciliado nesta Capital, institui a presente **Ata de Registro de Preços (ARP)**, decorrente da licitação na modalidade Pregão Presencial nº. 004/2011 – SEDEC, cujo objetivo fora à formalização para **Aquisição de Gêneros Alimentícios (Perecíveis e não Perecíveis) para atender as Escolas da Rede Municipal de Ensino e aos Centros de Referência em Educação Infantil/CREI's**, processada nos termos do Processo Administrativo nº. 002539/2011/SEDEC, a qual se constitui em **documento vinculativo e obrigacional** às partes, conforme o disposto no art. 15 da Lei nº. 8.666/93, regulamentado pelo Decreto nº. 5.717/2006, segundo as cláusulas e condições seguintes:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

A presente Ata de Registro de Preços estabelece as cláusulas e condições gerais para a **Aquisição de Gêneros Alimentícios (Perecíveis e não Perecíveis) para atender as Escolas da Rede Municipal de Ensino e aos Centros de Referência em Educação Infantil/CREI's**, cujos quantitativos, especificações, preços, e fornecedores foram previamente definidos através do procedimento licitatório em epígrafe.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DOS ÓRGÃOS INTEGRANTES

Integra a presente ARP a **SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA**, localizada em João Pessoa/PB, na qualidade de ÓRGÃO GERENCIADOR;

Parágrafo único – qualquer órgão ou entidade de qualquer esfera da Administração Pública poderá solicitar a utilização da presente ARP, independentemente da participação ou não na licitação em epígrafe, observadas as exigências contidas no art. 8º do Decreto nº. 5.717/2006.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO GERENCIADOR

O **ÓRGÃO GERENCIADOR**, através da Seção de Licitação e Contratos, obriga-se a:

- gerenciar a presente ARP, indicando, sempre que solicitado, os nomes dos fornecedores, os preços, os quantitativos disponíveis e as especificações dos materiais registrados, observada a ordem de classificação indicada na licitação;
- convocar os particulares, via fax, telefone ou e-mail, para assinatura da ARP, retirada da nota de empenho e assinatura do contrato;
- observar para que, durante a vigência da presente ata, sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, bem assim, a compatibilidade com as obrigações assumidas, inclusive com solicitação de novas certidões ou documentos vencidos;
- conduzir eventuais procedimentos administrativos de renegociação de preços registrados, para fins de adequação às novas condições de mercado, e de aplicação de penalidades;
- realizar, quando necessário, prévia reunião com os licitantes objetivando a familiarização das peculiaridades do Sistema de Registro de Preços;
- consultar os fornecedores registrados (observada a ordem de classificação) quanto ao interesse em fornecimento do (s) material (ais) a outro (s) órgão (ãos) da Administração Pública que extorne (m) a intenção de utilizar a presente ARP;
- comunicar aos gestores dos órgãos participantes possíveis alterações ocorridas na presente ARP;
- coordenar a qualificação mínima dos respectivos gestores dos órgãos participantes;
- acompanhar e fiscalizar o cumprimento das condições ajustadas no edital da licitação, na presente ARP.

4. CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO PARTICIPANTE PREVIO E DO PARTICIPANTE A POSTERIORI;

O **ÓRGÃO PARTICIPANTE** e o **ÓRGÃO PARTICIPANTE A POSTERIORI**, através de gestor próprio indicado, obrigam-se a:

- tomar conhecimento da presente ARP, inclusive as respectivas alterações, para fins de utilização de forma correta da mesma;
- consultar, previamente, o ÓRGÃO GERENCIADOR objetivando a obtenção das informações necessárias à aquisição pretendida;
- verificar a conformidade das condições registradas na presente ARP junto ao mercado local, informando ao ÓRGÃO GERENCIADOR eventuais desvantagens verificadas;
- encaminhar ao ÓRGÃO GERENCIADOR a respectiva nota de empenho;
- enviar, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, as informações sobre a contratação efetivamente realizada;
- acompanhar e fiscalizar o fiel cumprimento das obrigações contidas no edital da licitação e na presente ARP, informando ao ÓRGÃO GERENCIADOR qualquer irregularidade ou inadimplemento do particular.

5. CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR

O **FORNECEDOR** obriga-se a:

- assinar a ARP, retirar a respectiva nota de empenho e assinar o contrato no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da convocação, no que couber;
- informar, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, quanto à aceitação ou não do fornecimento a outro órgão da Administração Pública (não participante) que venha a manifestar o interesse de utilizar a presente ARP;
- entregar o (s) material (ais) solicitado (s) nos prazos estabelecidos no termo de referência (anexo II do edital de licitação pregão presencial nº. 004/2011/SEDEC);
- fornecer o (s) material (ais) conforme especificações, marcas, e preços registrados na presente ARP;
- entregar o (s) material (ais) solicitado (s) no respectivo endereço do órgão participante Prévio ou participante a Posteriori da presente ARP;
- propiciar a imediata correção de deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pelo ÓRGÃO GERENCIADOR referentes às condições firmadas na presente ARP;
- fornecer, sempre que solicitado, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, documentação de habilitação e qualificação cujas validades encontrem-se vencidas;

h) prover condições que possibilitem o atendimento das condições firmadas a partir da data da assinatura da presente ARP;

i) ressarcir os eventuais prejuízos causados aos órgãos gerenciador e participante (s) e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidades cometidas na execução das obrigações assumidas na presente ARP;

j) pagar, pontualmente, o (s) fornecedor (es) e cumprir com as obrigações fiscais, relativos ao (s) material (ais) entregue (s), com base na presente ARP, exonerando a Administração Pública de responsabilidade solidária ou subsidiária por tal pagamento;

k) apresentar, quando da assinatura deste instrumento, planilha de formação de preços atualizada contendo a distribuição proporcional dos valores finais ofertados na sessão de licitação, após os lances, se for o caso;

6. CLÁUSULA SEXTA – DA VIGÊNCIA

A presente Ata de Registro de Preços terá vigência de um ano, a contar da data da sua assinatura, vigorando até o dia 12 de Maio de 2012.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DOS PREÇOS REGISTRADOS

Os preços, as quantidades, o (s) fornecedor (es) e as especificações do (s) material (ais) registrados nesta Ata encontram-se indicados nos quadros abaixo, observando-se a ordem de classificação obtida no certame licitatório:

EMPRESA: POLPAS DE FRUTAS IDEAL COMERCIO LTDA
CNPJ: 24.506.743/0001-04 INSC. ESTADUAL: 16.086.369-4

FONE/FAX: 83 3208-7000

END.: Rua Ranieri Mazile, s/n, Empasa, Cristo, João Pessoa/PB - CEP: 58.070-470

EMAIL: licitacao@polpaideal.com.br

CÓDIGO	ITEM	UNID.	PRODUTO / DISCRIMINAÇÃO	QUANT.	VL. UNIT.	VALOR TOTAL	MARCA
1040101007	57	Bandeja	<p>PRODUTO: OVO</p> <p>Definição: É o produto formado no ovário da fêmea de galináceos sadios e obtido após a postura. Deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial.</p> <p>Características: Gerais: O ovo deve ser de primeira qualidade, pesando entre 55g à 59g. Devem ser uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa. Tipo: vermelho Organolépticas: Aspecto - Oval Cor - Marron Claro Cheiro - Próprio Sabor - Próprio Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>Observações: i. produto deverá ser transportado em condições ideais de higiene, tal que no momento da entrega não seja observado sobre o produto a presença de insetos e poeira; ii. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos, devem estar uniformizados, com calçados fechados mantendo-os em bom estado e limpos.</p>	5.966	8,90	53.097,40	GEMAR
1040301087	58	kg	<p>PRODUTO: ABACAXI</p> <p>DEFINIÇÃO: O abacaxizeiro (<i>Ananas satrouis</i>) é uma bromeliácea, cuja inflorescência é comestível.</p> <p>CARACTERÍSTICAS: Gerais: Fruta procedente de frutificação de planta sã, "in natura" de primeira qualidade de acordo com as suas características. Tipo: ABACAXI PÉROLA Organolépticas: Aspecto ⇒ Próprio Cor ⇒ Amarelo esverdeado Cheiro ⇒ Próprio Sabor ⇒ Próprio ácido Macro e microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>OBSERVAÇÕES: I. O fruto deverá apresentar a forma cilíndrica ou cônica (sem deformidades), ter consistência firme e estar livre de doenças e/ou pragas. II. Ter atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo. III. Não estar danificado por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.</p>	27.400	2,65	72.610,00	CEASA
1040301089	59	kg	<p>PRODUTO: BANANA</p> <p>Definição: É o fruto da Bananeira (<i>Musa Paradisiaca</i>), grandeerva muscacea, cujos frutos dispõem-se em cachos. São frutos de grande poder alimentício.</p> <p>CARACTERÍSTICA: Gerais: Fruta procedente de frutificação de planta sã, "in natura", de primeira qualidade de acordo com as suas especificidades. Tipo: BANANA PRATA Organolépticas: Aspecto - Bagas alongadas Cor - Amarelo, levemente esverdeado Cheiro - Próprio Sabor - Próprio doce Macro e Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>Observações: I. Os frutos deverão ser entregues com, em média, 12 cm de comprimento. II. Os frutos deverão atingir o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo. III. Não poderão estar danificados por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.</p>	35.333	2,00	70.666,00	CEASA

1040313002	62	kg	<p>PRODUTO: MAÇA</p> <p>Definição: É o produto da macieira (<i>Malus silvestris</i>), árvore pertencente às rosáceas.</p> <p>Características: Gerais: Fruta procedente de frutificação de planta sã, "in natura" de primeira qualidade, de acordo com as suas especificações. Tipo: GALA NACIONAL Organolépticas: Aspecto - Globoso Cor - Própria Cheiro - Próprio Sabor - Próprio Macro e microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>Observação: Os frutos entregues deverão ter homogeneidade quanto ao formato, coloração e diâmetro. Deverão ter atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo. Ter consistência firme e estar livre de doenças e/ou pragas.</p>	8.500	5,40	45.900,00	CEASA
1040301095	64	Kg	<p>PRODUTO: MARACUJÁ</p> <p>Definição: É o fruto do maracujáero (<i>Passiflora edulis</i>). Trepadeira da família das passifloráceas, com fruto de tamanhos variados e forma globosa.</p> <p>Características: Gerais: Fruta procedente de frutificação de planta sã, "in natura" de primeira qualidade de acordo com as suas características. Tipo: MARACUJÁ DE PELE LISA Organolépticas: Aspecto - Globoso Cor - Amarelo Cheiro - Próprio Sabor - Próprio ácido Macro e microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>Observação: Os frutos deverão apresentar as características bem definidas. Serem sãos, íntegros, limpos, lisos, sem rachaduras ou manchas. Ter consistência firme e estar livre de doenças e/ou pragas.</p>	4.066	4,10	16.670,60	CEASA
1040301096	67	kg	<p>PRODUTO: MELÃO</p> <p>Definição: O melão é uma planta rasteira e herbácea (<i>Cucumis melo</i>), pertencente a família das cucurbitáceas, cujo fruto apresenta-se de forma ovalada.</p> <p>Características: Gerais: Fruta procedente de frutificação sã, "in natura", de primeira qualidade de acordo com as suas características. Tipo: MELÃO Organolépticas: Aspecto - Oval Cor - Amarelo ou Verde Cheiro - Próprio Sabor - Doce Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>Observação: Devem apresentar casca firme e discretas rugas, sem rachaduras e partes moles e estarem livres de doenças e/ou pragas.</p>	3.333	2,29	7.632,57	CEASA
1040301099	68	kg	<p>PRODUTO: TANGERINA</p> <p>Definição: Fruta da tangerineira, o mesmo que bergamota ou vergamota, laranja-cravo, mexeric-cravo.</p> <p>Características: Gerais: Fruta procedente de frutificação de planta sã, "in natura", de acordo com as suas características. Deve ser fresca, atingir o grau máximo no tamanho e maturação que lhe permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Tipo: TANGERINA Organolépticas: Aspecto - Próprio Cor - Verde alaranjada Cheiro - Próprio Sabor - Próprio, doce Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>Observação: O fruto deve ter atingido o grau de evolução completa do tamanho e maturidade. Estarem íntegros, limpos e sem amolecimentos. Não serão aceitos frutos com a falta de turgescência causada pela desidratação e nem com presença de doenças e/ou praga.</p>	3.333	3,60	11.998,80	CEASA
1040301056	70	kg	<p>PRODUTO: ALHO</p> <p>Definição: Planta hortense da família das liliáceas, cujo bulbo se emprega como condimento culinário. O bulbo desse vegetal, vulgarmente chamado cabeça, é constituído de vários dentes.</p> <p>Características: Gerais: O bulbo deve apresentar características bem definidas, fisiologicamente desenvolvido e sadio, podendo também ser encontrado em rêsia. Tipo: NACIONAL GRAÚDO Organolépticas: Aspecto - Arredondado, com presença de gomos rígidos Cor externa - Branca ou roxa Cor interna - Amarela Cheiro - Próprio, forte Sabor - Picante Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>Observação: Os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes e sem machucados e não apresentarem doenças (bolor/mofa).</p>	1.800	14,90	26.820,00	PORRO

1040301031	71	Kg	PRODUTO: ALFACE Definição: Alface (<i>Lactuca sativa</i>) Características: Gerais: O produto é uma hortaliça classificada como verdura. De acordo com as suas características deve ser classificado como de primeira qualidade. Tipo: Alface Organolépticas: Aspecto - Folhas Cor - Verde Cheiro - Próprio Sabor - Próprio Macro e microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos. Observação: As folhas devem estar frescas e apresentar aparência saudável, sem presença de folhas danificadas nem amareladas ou seja, brilhantes, firmes, sem áreas escuras.	800	4,80	3.840,00	CEASA
1040301090	72	Kg	PRODUTO: BATATA DOCE Definição: A batata doce é uma planta herbácea (<i>Ipomoea batatas</i>), pertencentes às convolvuláceas, de raízes tuberosas, frutos capsulares e folhas medicinais. Características: Gerais: O produto é uma hortaliça classificada como tubérculo. De acordo com as suas características deve ser classificado como de primeira qualidade. Tipo: BATATA DOCE GRAUDA Organolépticas: Aspecto - Próprio Cor - Própria Cheiro - Próprio Sabor - Próprio Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos. Observação: As batatas deverão ser entregues com tamanho de 13 a 15 cm. Devem apresentarem-se firmes, com a película fina e lisa, sem cortes, picadas de insetos ou presença de qualquer doença. Será rejeitado o produto que apresentar brotos.	20.000	1,80	36.000,00	CEASA
1040301058	73	Kg	PRODUTO: BATATA INGLESA (BATATINHA) Definição: A batata inglesa é uma planta herbácea (<i>Solanum tuberosum</i>), pertencente às solanáceas, cujos tubérculos são usados na alimentação. Características: Gerais: O produto é uma hortaliça classificada como tubérculo. De acordo com as suas características deve ser classificado como de primeira qualidade. Tipo: BATATA INGLESA Organolépticas: Aspecto - Globoso Cor - Bege Cheiro - Próprio Sabor - Próprio Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Observação: O produto deve ser entregue fresco, de última qualidade, são, compacto e firme, com cascas lisas e lavadas. Apresentar coloração uniforme, típica da variedade, em grau normal de evolução e perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência, nem defeitos graves (deterioração, murchas e com manchas verde). Será rejeitado também o produto que apresentar brotos.	16.100	3,05	49.105,00	CEASA
1040301092	74	Kg	PRODUTO: BETERRABA Definição: A beterraba (<i>Beta vulgaris</i>) é uma planta pertencente às quenopodiáceas, dotada de raiz tuberosa, utilizada na alimentação. Características: Gerais: O produto é uma hortaliça classificada como tubérculo. De acordo com as suas características deve ser classificado como de primeira qualidade. Tipo: BETERRABA DE CASCA LISA Organolépticas: Aspecto - Globoso Cor - Vinho Cheiro - Próprio Sabor - Próprio doce Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos. Observação: O produto deverá ser entregue apresentando consistência firme e cascas lisas, lavadas e sem rachaduras. Devem estar livres de pragas e/ou doenças.	4.933	2,35	11.592,55	CEASA
1040301063	75	Kg	PRODUTO: CEBOLA Definição: Erva bulbosa alimentar, líliácea (<i>Allium cepa</i>), de bulbo grande, solitário subgloboso, formado de túnicas carnosas, exceto as exteriores que são membranosas, coloridas ou não que é usado como condimento. Características: Gerais: O produto é uma hortaliça classificada como bulbo de acordo com suas especificações deve ser classificado como de primeira qualidade. Tipo: CEBOLA BRANCA Organolépticas: Aspecto - Globoso Cor - Branca Cheiro - Forte e picante Sabor - Acre adocicado Macro e microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos. Observação: O produto deve ser entregue limpo, firme e com coloração brilhante. A haste deve estar bem seca e sem broto.	12.116	2,45	29.684,20	CEASA
1040301066	77	Kg	PRODUTO: CHUCHU Definição: Trepadeira herbácea, cucurbitácea (SECHIUM EDULE), de fruto verde, comestível, revestidos de espinhos inertes. Características: Gerais: O produto é uma hortaliça classificada como legume. De acordo com as suas características deve ser de primeira qualidade. Tipo: CHUCHU Organolépticas: Aspecto - alongado Cor - verde Cheiro - Próprio Sabor - Próprio Macro e microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos. Observação: Devem ser entregue na cor verde clara em forma de péra, liso, sem rugosidade e espinhos e ter atingido o grau de evolução completa do tamanho. Não estar danificado por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	9.533	2,30	21.925,90	CEASA
1040303057	79	kg	PRODUTO: COUVE FOLHA Definição: Couve folha (Brassica Oleracea L.) Características: Gerais: O produto é uma hortaliça classificada como verdura. De acordo com as suas características deve ser classificado como de primeira qualidade. Tipo: COUVE FOLHA Organolépticas: Aspecto - Folhas Cor - Verde Cheiro - Próprio Sabor - Próprio Macro e microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos. Observação: As folhas devem estar frescas e apresentar aparência saudável, sem presença de folhas danificadas nem amareladas.	791	5,05	3.994,55	CEASA
1040301079	81	kg	PRODUTO: PIMENTÃO VERDE Definição: O pimentão verde é uma solanácea (<i>Capsicum annuum</i>) que produz frutos doces ou picantes, de várias colorações. Características: Gerais: O produto é uma hortaliça classificada como legume. De acordo com as suas características deve ser classificado como de primeira qualidade. Tipo: PIMENTÃO VERDE Organolépticas: Aspecto - Globoso ou alongado Cor - Verde Cheiro - Próprio Sabor - Próprio, picante Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos. Observações: i. Os pimentões deverão apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem íntegros, limpos e livres de umidade externa anormal e de doenças e/ou pragas. Ter atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo.	6.516	4,85	31.602,60	CEASA
1040301084	82	kg	PRODUTO: TOMATE Definição: O tomateiro (<i>Lycopersicon esculentum</i>) é uma solanácea, cujo fruto é uma baga vermelha, carnosa e succulenta, rica em vitamina C. Características: Gerais: O produto é uma hortaliça classificada como fruta. De acordo com as suas características deve ser classificado como de primeira qualidade. Tipo: TOMATE Organolépticas: Aspecto - Globoso Cor - Vermelha Cheiro - Próprio Sabor - Próprio Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos. Observações: i. O fruto deverá apresentar a forma globosa (sem deformidades), ter consistência firme e estar livre de doenças e/ou pragas. Ter atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo.	11.000	3,00	33.000,00	CEASA
1040301098	83	kg	PRODUTO: REPOLHO Definição: Variedade de couve rasteiro, de feição globular e com as folhas imbricadas (Brassica oleracea, variedade Capitata). Características: Gerais: O produto é uma hortaliça classificada como verdura e de acordo com as suas características deve ser classificado como de primeira qualidade. Tipo: REPOLHO Organolépticas: Aspecto - Globoso Cor - Verde Cheiro - Próprio Sabor - Próprio Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos. Observações: i. Devem se apresentar íntegros, firmes e limpos. Estarem livres de umidade externa anormal e de pragas e/ou doenças. O pedúnculo deverá se apresentar intacto e firme. Ter atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo.	666	2,59	1.724,94	CEASA

1040101007	114	Bandeja	<p>PRODUTO: OVO</p> <p>Definição: É o produto formado no ovário da fêmea de galináceos saudáveis e obtido após a postura. Deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial.</p> <p>Características: Gerais: O ovo deve ser de primeira qualidade, pesando entre 59g à 59g. Devem ser uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa. Tipo: vermelho Organolépticas: Aspecto - Oval Cor - Marron Claro Cheiro - Próprio Sabor - Próprio Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>Observações: iii. produto deverá ser transportado em condições ideais de higiene, tal que no momento da entrega não seja observado sobre o produto a presença de insetos e poeira, iv. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos, devem estar uniformizados, com calçados fechados mantendo-os em bom estado e limpos.</p>	5,966	8,90	53.097,40	GEMAR
------------	-----	---------	--	-------	------	-----------	-------

EMPRESA: SALUTAR - ALDRIN COUTINHO DE ARAUJO
CNPJ: 02.927.946/0001-23 **INSC. ESTADUAL:** 16.123.457-7
FONE/FAX: 83 3231 - 1342

END.: Av. Ranieri Mazili, s/n, Empresa, Cristo, João Pessoa/PB **CEP:** 58.071-000
EMAIL: salutarempsa@gmail.com

CÓDIGO	ITEM	UNID.	PRODUTO / DISCRIMINAÇÃO	QUANT.	VL. UNIT.	VL. TOTAL	MARCA
1040301093	60	kg	<p>PRODUTO: LARANJA PÉRA</p> <p>Definição: Variedade de laranja (Citrus sinensis), de frutos doces e sumarentos, cuja forma alongada lembra uma péra.</p> <p>Características: Gerais: Fruta procedente de frutificação de planta sã, "in natura", de primeira qualidade, de acordo com as suas características. Tipo: LARANJA PÉRA RIO GRANDE. Organolépticas: Aspecto - Próprio Cor - Amarelo esverdeado Cheiro - Próprio Sabor - Próprio doce Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>Observação: Não serão aceitos frutos com amassamentos ou falta de turgescência causada por desidratação. Também não serão aceitos frutos com qualquer tipo de lesão causada por doenças e/ou pragas. Devem apresentar casca firme, fina, lisa e brilhante.</p>	32.000	2,12	67.840,00	SALUTAR
1040312007	61	kg	<p>PRODUTO: LIMÃO TAHITI</p> <p>Definição: É o fruto do limoeiro (Curtis limonum), árvore espinhosa e aromática, pertencente às rutáceas, de forma globosa ou elipsóide, de cor verde amarelado e sucoso.</p> <p>Características: Gerais: Fruta procedente da frutificação de planta sã, "in natura" de primeira qualidade de acordo com as suas características. Tipo: LIMÃO TAHITI Organolépticas: Aspecto - Globoso Cor - Verde amarelado Cheiro - Próprio Sabor - Acre Macro e microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>Observação: Não serão aceitos frutos com amassamentos ou falta de turgescência causada por desidratação. Também não serão aceitos frutos com qualquer tipo de lesão causada por doenças e/ou pragas. Devem apresentar casca firme, fina, lisa e brilhante.</p>	1.866	3,00	5.598,00	SALUTAR
1040301094	63	kg	<p>PRODUTO: MAMÃO</p> <p>Definição: É o fruto do mamoeiro (Caricis papaya) de aparência globosa a oval, cor amarela, polpa espessa e suculento.</p> <p>Características: Gerais: Fruta procedente de frutificação de planta sã, "in natura", de primeira qualidade de acordo com as suas características. Tipo: MAMÃO HAVÁI Organolépticas: Aspecto - Globoso Cor - Amarela Cheiro - Próprio Sabor - Próprio Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>OBSERVAÇÕES: I. O fruto deverá apresentar a forma globosa ou oval (sem deformidades), ter consistência firme e estar livre de doenças e/ou pragas. II. Ter atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo.</p>	17.266	2,15	37.121,90	SALUTAR

1040301045	65	kg	<p>PRODUTO: MELANCIA</p> <p>Definição: A melancia é uma Planta herbácea (Citrulus vulgaris), pertencente às cucurbitáceas. São grandes frutos de forma globosa a oval, casca verde e polpa vermelha com sementes negras.</p> <p>Características: Gerais: Fruta procedente de frutificação sã, "in natura" de primeira qualidade de acordo com as suas características. Tipo: MELANCIA Organolépticas: Aspecto - Globoso/Oval Cor - Verde Cheiro - Próprio Sabor - Próprio doce Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>Observação: O fruto deve estar íntegro, com casca firme, sem rachadura e partes moles. Não deverá apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica</p>	34.400	1,37	47.128,00	SALUTAR
1040301097	66	kg	<p>PRODUTO: MANGA</p> <p>Definição: Manga (Mangifera indica L.)</p> <p>Características: Gerais: Fruta procedente de frutificação de planta sã, "in natura", de acordo com as suas características. Deve ser fresca, atingir o grau máximo no tamanho e maturação que lhe permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Tipo: MANGA ESPADA Organolépticas: Aspecto - Próprio Cor - Verde Cheiro - Próprio Sabor - Próprio doce Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>Observação: O fruto deve ter atingido o grau de evolução completa do tamanho e maturidade. Estarem íntegros, limpos e sem amolecimentos. Não serão aceitos frutos com a falta de turgescência causada pela desidratação e nem com presença de doenças e/ou praga.</p>	666	2,60	1.731,60	SALUTAR
1040301088	69	kg	<p>PRODUTO: ABÓBORA</p> <p>Definição: Fruto da aboboeira que é a designação comum a várias espécies do Género Cucurbita, das Cucurbitáceas, constituído de trepadeiras e arbustos. É uma hortaliça de caule herbáceo, rastejante, folhas grandes e de coloração verde escura.</p> <p>Características: Gerais: O produto é uma hortaliça classificada como legume. De acordo com as suas características deve ser classificado como de primeira qualidade. Tipo: ABÓBORA Organolépticas: Aspecto - Alongado ou arredondado Cor - Alaranjada esverdeado Cheiro - Próprio Sabor - Próprio doce Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>Observação: Devem apresentar aparência firme, livres de quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica e casca grossa.</p>	13.166	2,40	31.598,40	SALUTAR
1040301064	76	Kg	<p>PRODUTO: CENOURA</p> <p>Definição: Planta das Umbelíferas (Daucus carota) de raiz tuberosa, comestível, alongada e de cor laranja avermelhado.</p> <p>Características: Gerais: O produto é uma hortaliça, classificada como raiz. De acordo com as suas características deve ser classificada como de primeira qualidade. Tipo: CENOURA VERMELHA GRÁUDA Organolépticas: Aspecto - Alongado Cor - Laranja avermelhado Cheiro - Próprio aromático Sabor - Próprio doce Macro e microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>Observação: Devem ser entregues firmes, lisas, sem rugas, de aparência fresca e com homogeneidade em forma e tamanho.</p>	16.466	2,59	42.646,94	SALUTAR

1040301065	78	kg	<p>PRODUTO: COENTRO</p> <p>Definição: Planta glabra, umbelífera (<i>Coriandrum sativum</i>), de flores róseas ou alvas, e cuja folha é usada como condimento.</p> <p>Características:</p> <p>Gerais: O produto é uma hortaliça classificada como verdura. De acordo com as suas características deve ser classificado como de primeira qualidade.</p> <p>Tipo: COENTRO</p> <p>Organolépticas: Aspecto - Folhas Cor - Verde Cheiro - Próprio Sabor - Próprio</p> <p>Macro e microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>Observação: Os molhos devem estar frescos e apresentar aparência saudável, sem presença de folhas danificadas nem amareladas.</p>	2.800	5,35	14.980,00	SALUTAR
1040301072	80	kg	<p>PRODUTO: INHAME</p> <p>Definição: Inhame(Colocasia esculenta).</p> <p>Características:</p> <p>Gerais: O produto é uma hortaliça classificada como Tubérculo. De acordo com as suas características deve ser classificada como de primeira qualidade.</p> <p>Tipo: INHAME</p> <p>Organolépticas: Aspecto - Alongado Cor - Próprio Cheiro - Próprio Sabor - Próprio</p> <p>Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>Observação: O produto deverá ser entregue apresentando consistência firme e cascas finas lavadas e sem rachaduras. Devem estar livres de pragas e/ou doenças.</p>	27.466	4,13	113.434,58	SALUTAR
84	kg	<p>PRODUTO: MACAXEIRA</p> <p>Definição: Macaxeira (Manihot esculenta)</p> <p>Características:</p> <p>Gerais: O produto é uma hortaliça classificada como Tubérculo. De acordo com as suas características deve ser classificada como de primeira qualidade.</p> <p>Tipo: MACAXEIRA</p> <p>Organolépticas: Aspecto - Alongada Cor - Próprio Cheiro - Próprio Sabor - Próprio</p> <p>Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>Observação: O produto deverá ser entregue apresentando consistência firme e cascas finas, lavadas e sem rachaduras. Devem estar livres de pragas e/ou doenças</p>	20.077	2,15	43.165,55	SALUTAR	

EMPRESA: NORT FRUT LTDA
CNPJ: 03.160.525/0001-82 INSC. ESTADUAL: 16.124.414-9
FONE/FAX: 83 3231-0944 / 9913-0287
END.: Av. Santo Estanislau, 59, Sala A, Bairro dos Novais, João Pessoa/PB CEP: 58.088-540
EMAIL: nortfrut1966@oi.com.br

CÓDIGO	ITEM	UNID.	PRODUTO / DISCRIMINAÇÃO	QUANT.	VL UNIT.	VL TOTAL	MARCA
1040301087	115	kg	<p>PRODUTO: ABACAXI</p> <p>DEFINIÇÃO: O abacaxizeiro (<i>Ananas satrouis</i>) é uma bromelêacea, cuja infrutescência é comestível.</p> <p>CARACTERÍSTICAS:</p> <p>Gerais: Fruta procedente de frutificação de planta sã, "in natura" de primeira qualidade de acordo com as suas características.</p> <p>Tipo: ABACAXI PÉROLA</p> <p>Organolépticas: Aspecto => Próprio Cor => Amarelo esverdeado Cheiro => Próprio Sabor => Próprio ácido</p> <p>Macro e microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>OBSERVAÇÕES:</p> <p>IV. O fruto deverá apresentar a forma cilíndrica ou cônica (sem deformidades), ter consistência firme e estar livre de doenças e/ou pragas.</p> <p>V. Ter atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo.</p> <p>VI. Não estar danificado por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.</p>	27.400	2,65	72.610,00	NORT FRUT

1040301089	116	kg	<p>PRODUTO: BANANA</p> <p>Definição: É o fruto da Bananeira (<i>Musa Paradisiaca</i>), grande erva musácea, cujos frutos dispõem-se em cachos. São frutos de grande poder alimentício.</p> <p>CARACTERÍSTICA:</p> <p>Gerais: Fruta procedente de frutificação de planta sã, "in natura", de primeira qualidade de acordo com suas especificidades.</p> <p>Tipo: BANANA PRATA</p> <p>Organolépticas: Aspecto - Bagas alongadas Cor - Amarelo, levemente esverdeado Cheiro - Próprio Sabor - Próprio doce</p> <p>Macro e Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>Observações:</p> <p>IV. Os frutos deverão ser entregues com, em média, 12 cm de comprimento.</p> <p>V. Os frutos deverão atingir o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo.</p> <p>VI. Não poderão estar danificados por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.</p>	35.333	2,00	70.666,00	DA TERRA
1040313002	119	kg	<p>PRODUTO: MAÇÃ</p> <p>Definição: É o produto da macieira (<i>Malus silvestris</i>), árvore pertencente às rosáceas.</p> <p>Características:</p> <p>Gerais: Fruta procedente de frutificação de planta sã, "in natura" de primeira qualidade, de acordo com as suas especificações.</p> <p>Tipo: GALA NACIONAL</p> <p>Organolépticas: Aspecto - Globoso Cor - Própria Cheiro - Próprio Sabor - Próprio</p> <p>Macro e microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>Observação: Os frutos entregues deverão ter homogeneidade quanto ao formato, coloração e diâmetro. Deverão ter atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo. Ter consistência firme e estar livre de doenças e/ou pragas.</p>	8.500	5,40	45.900,00	NORT FRUT
1040301096	124	kg	<p>PRODUTO: MELÃO</p> <p>Definição: O melão é uma planta rasteira e herbácea (<i>Cucumis melo</i>), pertencente a família das cucurbitáceas, cujo fruto apresenta-se de forma ovalada.</p> <p>Características:</p> <p>Gerais: Fruta procedente de frutificação sã, "in natura", de primeira qualidade de acordo com as suas características.</p> <p>Tipo: MELÃO</p> <p>Organolépticas: Aspecto - Oval Cor - Amarela ou Verde Cheiro - Próprio Sabor - Doce</p> <p>Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>Observação: Devem apresentar casca firme e discretas rugas, sem rachaduras e partes moles e estarem livres de doenças e/ou pragas.</p>	3.333	2,29	7.632,57	DA TERRA
1040301099	125	kg	<p>PRODUTO: TANGERINA</p> <p>Definição: Fruta da tangerineira, o mesmo que bergamota ou vergamota, laranja-cravo, mexeric-cravo.</p> <p>Características:</p> <p>Gerais: Fruta procedente de frutificação de planta sã, "in natura", de acordo com as suas características. Deve ser fresca, atingir o grau máximo no tamanho e maturação que lhe permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato.</p> <p>Tipo: TANGERINA</p> <p>Organolépticas: Aspecto - Próprio Cor - Verde alaranjada Cheiro - Próprio Sabor - Próprio, doce</p> <p>Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>Observação: O fruto deve ter atingido o grau de evolução completa do tamanho e maturidade. Estarem íntegros, limpos e sem amolecimentos. Não serão aceitos frutos com a falta de turgescência causada pela desidratação e nem com presença de doenças e/ou praga.</p>	3.333	3,60	11.998,80	DA TERRA

1040301031	128	Kg	<p>PRODUTO: ALFACE</p> <p>Definição: Alface (<i>Lactuca sativa</i>)</p> <p>Características:</p> <p> Gerais: O produto é uma hortaliça classificada como verdura. De acordo com as suas características deve ser classificado como de primeira qualidade.</p> <p> Tipo: Alface</p> <p> Organolépticas: Aspecto - Folhas Cor - Verde Cheiro - Próprio Sabor - Próprio</p> <p> Macro e microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>Observação: As folhas devem estar frescas e apresentar aparência saudável, sem presença de folhas danificadas nem amareladas ou seja, brilhantes, firmes, sem áreas escuras.</p>	800	4,80	3.840,00	DA TERRA
1040301090	129	Kg	<p>PRODUTO: BATATA DOCE</p> <p>Definição: A batata doce é uma planta herbácea (<i>Ipomoea batatas</i>), pertencentes às convolvuláceas, de raízes tuberosas, frutos capsulares e folhas medicinais.</p> <p>Características:</p> <p> Gerais: O produto é uma hortaliça classificada como tubérculo. De acordo com as suas características deve ser classificado como de primeira qualidade.</p> <p> Tipo: BATATA DOCE GRAÚDA</p> <p> Organolépticas: Aspecto - Próprio Cor - Própria Cheiro - Próprio Sabor - Próprio</p> <p> Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>Observação: As batatas deverão ser entregues com tamanho de 13 a 15 cm. Devem apresentarem-se firmes, com a película fina e lisa, sem cortes, picadas de insetos ou presença de qualquer doença. Será rejeitado o produto que apresentar brotos.</p>	20.000	1,80	36.000,00	DA TERRA
1040301058	130	Kg	<p>PRODUTO: BATATA INGLESA (BATATINHA)</p> <p>Definição: A batata inglesa é uma planta herbácea (<i>Solanum tuberosum</i>), pertencente às solanáceas, cujos tubérculos são usados na alimentação.</p> <p>Características:</p> <p> Gerais: O produto é uma hortaliça classificada como tubérculo. De acordo com as suas características deve ser classificado como de primeira qualidade.</p> <p> Tipo: BATATA INGLESA</p> <p> Organolépticas: Aspecto - Globoso Cor - Bege Cheiro - Próprio Sabor - Próprio</p> <p> Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>Observação: O produto deve ser entregue fresco, de ótima qualidade, são, compacto e firme, com cascas lisas e lavadas. Apresentar coloração uniforme, típica da variedade, em grau normal de evolução e perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência, nem defeitos graves (deterioração, murchas e com manchas verde). Será rejeitado também o produto que apresentar brotos.</p>	16.100	3,05	49.105,00	NORT FRUT
1040301092	131	Kg	<p>PRODUTO: BETERRABA</p> <p>Definição: A beterrabeira (<i>Beta vulgaris</i>) é uma planta pertencente às quenopodiáceas, dotada de raiz tuberosa, utilizada na alimentação.</p> <p>Características:</p> <p> Gerais: O produto é uma hortaliça classificada como tubérculo. De acordo com as suas características deve ser classificado como de primeira qualidade.</p> <p> Tipo: BETERRABA DE CASCA LISA</p> <p> Organolépticas: Aspecto - Globoso Cor - Vinho Cheiro - Próprio Sabor - Próprio doce</p> <p> Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>Observação: O produto deverá ser entregue apresentando consistência firme e cascas lisas, lavadas e sem rachaduras. Devem estar livres de pragas e/ou doenças.</p>	4.933	2,35	11.592,55	DA TERRA
1040301064	133	Kg	<p>PRODUTO: CENOURA</p> <p>Definição: Planta das Umbelíferas (<i>Daucus carota</i>) de raiz tuberosa, comestível, alongada e de cor laranja avermelhada.</p> <p>Características:</p> <p> Gerais: O produto é uma hortaliça, classificada como raiz. De acordo com as suas características deve ser classificado como de primeira qualidade.</p> <p> Tipo: CENOURA VERMELHA GRAÚDA</p> <p> Organolépticas: Aspecto - Alongado Cor - Laranja avermelhado Cheiro - Próprio aromático Sabor - Próprio doce</p> <p> Macro e microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>Observação: Devem ser entregues firmes, lisas, sem rugas, de aparência fresca e com homogeneidade em forma e tamanho.</p>	16.466	2,59	42.646,94	DA TERRA
1040301066	134	Kg	<p>PRODUTO: CHUCHU</p> <p>Definição: Trepadeira herbácea, cucurbitácea (<i>SECHUM EDULE</i>), de fruto verde, comestível, revestidos de espinhos inertes.</p> <p>Características:</p> <p> Gerais: O produto é uma hortaliça classificada como legume. De acordo com as suas características deve ser de primeira qualidade.</p> <p> Tipo: CHUCHU</p> <p> Organolépticas: Aspecto - alongado Cor - verde Cheiro - Próprio Sabor - Próprio</p> <p> Macro e microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>Observação: Devem ser entregue na cor verde clara em forma de péra, liso, sem rugosidade e espinhos e ter atingido o grau de evolução completa do tamanho. Não estar danificado por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.</p>	9.533	2,30	21.925,90	DA TERRA
1040301065	135	kg	<p>PRODUTO: COENTRO</p> <p>Definição: Planta glabra, umbelifera (<i>Coriandrum sativum</i>), de flores róseas ou alvas, e cuja folha é usada como condimento.</p> <p>Características:</p> <p> Gerais: O produto é uma hortaliça classificada como verdura. De acordo com as suas características deve ser classificado como de primeira qualidade.</p> <p> Tipo: COENTRO</p> <p> Organolépticas: Aspecto - Folhas Cor - Verde Cheiro - Próprio Sabor - Próprio</p> <p> Macro e microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>Observação: Os molhos devem estar frescos e apresentar aparência saudável, sem presença de folhas danificadas nem amareladas.</p>	2.800	5,35	14.980,00	DA TERRA
1040301079	138	kg	<p>PRODUTO: PIMENTÃO VERDE</p> <p>Definição: O pimentãozeiro é uma solanácea (<i>Capiscum anatumum</i>) que produz frutos doces ou picantes, de várias colorações.</p> <p>Características:</p> <p> Gerais: O produto é uma hortaliça classificada como legume. De acordo com as suas características deve ser classificado como de primeira qualidade.</p> <p> Tipo: PIMENTÃO VERDE</p> <p> Organolépticas: Aspecto - Globoso ou alongado Cor - Verde Cheiro - Próprio Sabor - Próprio, picante</p> <p> Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>Observações: ii. Os pimentões deverão apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem íntegros, limpos e livres de umidade externa anormal e de doenças e/ou pragas.</p> <p>Ter atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo.</p>	6.516	4,85	31.602,60	DA TERRA
1040301084	139	kg	<p>PRODUTO: TOMATE</p> <p>Definição: O tomateiro (<i>Lycopersicon esculentum</i>) é uma solanácea, cujo fruto é uma baga vermelha, carnosa e suculenta, rica em vitamina C.</p> <p>Características:</p> <p> Gerais: O produto é uma hortaliça classificada como fruta. De acordo com as suas características deve ser classificado como de primeira qualidade.</p> <p> Tipo: TOMATE</p> <p> Organolépticas: Aspecto - Globoso Cor - Vermelha Cheiro - Próprio Sabor - Próprio</p> <p> Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>Observações: ii. O fruto deverá apresentar a forma globosa (sem deformidades), ter consistência firme e estar livre de doenças e/ou pragas.</p> <p>Ter atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo.</p>	11.000	3,00	33.000,00	NORT FRUT
1040301090	186	Kg	<p>PRODUTO: BATATA DOCE</p> <p>Definição: A batata doce é uma planta herbácea (<i>Ipomoea batatas</i>), pertencentes às convolvuláceas, de raízes tuberosas, frutos capsulares e folhas medicinais.</p> <p>Características:</p> <p> Gerais: O produto é uma hortaliça classificada como tubérculo. De acordo com as suas características deve ser classificado como de primeira qualidade.</p> <p> Tipo: BATATA DOCE GRAÚDA</p> <p> Organolépticas: Aspecto - Próprio Cor - Própria Cheiro - Próprio Sabor - Próprio</p> <p> Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>Observação: As batatas deverão ser entregues com tamanho de 13 a 15 cm. Devem apresentarem-se firmes, com a película fina e lisa, sem cortes, picadas de insetos ou presença de qualquer doença. Será rejeitado o produto que apresentar brotos.</p>	20.000	1,80	36.000,00	DA TERRA

EMPRESA: JEAN ALISSON DA SILVA CORREIA (NATURAL SABOR)
CNPJ: 02.368.789/0001-63 **INSC. ESTADUAL:** 16.120.690-5
FONE/FAX: 83 3231-2526
END.: Rua Sargento Pedro Gomes de Lira, nº 211, Geisel, João Pessoa/PB
CEP: 58.075-820
EMAIL: natural-sabor@hotmail.com

CÓDIGO	ITEM	UNID.	PRODUTO / DISCRIMINAÇÃO	QUANT.	VL. UNIT.	VL. TOTAL	MARCA
1040301093	117	kg	<p>PRODUTO: LARANJA PÉRA</p> <p>Definição: Variedade de laranja (Citrus simensis), de frutos doces e sumarentos, cuja forma alongada lembra uma péra.</p> <p>Características: Gerais: Fruta procedente de frutificação de planta sã, "in natura", de primeira qualidade, de acordo com as suas características.</p> <p>Tipo: LARANJA PÉRA RIO GRANDE.</p> <p>Organolépticas: Aspecto - Próprio Cor - Amarelo esverdeado Cheiro - Próprio Sabor - Próprio doce</p> <p>Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>Observação: Não serão aceitos frutos com amassamentos ou falta de turgescência causada por desidratação. Também não serão aceitos frutos com qualquer tipo de lesão causada por doenças e/ou pragas. Devem apresentar casca firme, fina, lisa e brilhante.</p>	32.000	2,12	67.840,00	EMPASA
1040312007	118	kg	<p>PRODUTO: LIMÃO TAHITI</p> <p>Definição: É o fruto do limoeiro (Curtis limonum), árvore espinhosa e aromática, pertencente às rutáceas, de forma globosa ou elipsóide, de cor verde amarelado e sucoso.</p> <p>Características: Gerais: Fruta procedente da frutificação de planta sã, "in natura" de primeira qualidade de acordo com as suas características.</p> <p>Tipo: LIMÃO TAHITI</p> <p>Organolépticas: Aspecto - Globoso Cor - Verde amarelado Cheiro - Próprio Sabor - Acre</p> <p>Macro e microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>Observação: Não serão aceitos frutos com amassamentos ou falta de turgescência causada por desidratação. Também não serão aceitos frutos com qualquer tipo de lesão causada por doenças e/ou pragas. Devem apresentar casca firme, fina, lisa e brilhante.</p>	1.866	3,00	5.598,00	EMPASA
1040301095	121	Kg	<p>PRODUTO: MARACUJÁ</p> <p>Definição: É o fruto do maracujazeiro (Passiflora esculenta), trepadeira da família das passifloráceas, com fruto de tamanhos variados e forma globosa.</p> <p>Características: Gerais: Fruta procedente de frutificação de planta sã, "in natura" de primeira qualidade de acordo com as suas características.</p> <p>Tipo: MARACUJÁ DE PELE LISA</p> <p>Organolépticas: Aspecto - Globoso Cor - Amarelo Cheiro - Próprio Sabor - Próprio ácido</p> <p>Macro e microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>Observação: Os frutos deverão apresentar as características bem definidas. Serem saos, inteiros, limpos, lisos, sem rachaduras ou manchas. Ter consistência firme e estar livre de doenças e/ou pragas.</p>	4.066	4,10	16.670,60	EMPASA
1040301045	122	kg	<p>PRODUTO: MELANCIA</p> <p>Definição: A melancia é uma Planta herbácea (Citrullus vulgaris), pertencente às cucurbitáceas. São grandes frutos de forma globosa a oval, casca verde e polpa vermelha com sementes negras.</p> <p>Características: Gerais: Fruta procedente de frutificação sã, "in natura" de primeira qualidade de acordo com as suas características.</p> <p>Tipo: MELANCIA</p> <p>Organolépticas: Aspecto - Globoso/Oval Cor - Verde Cheiro - Próprio Sabor - Próprio doce</p> <p>Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>Observação: O fruto deve estar íntegro, com casca firme, sem rachadura e partes moles. Não deverá apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica</p>	34.400	1,37	47.128,00	EMPASA

1040301097	123	kg	<p>PRODUTO: MANGA</p> <p>Definição: Manga (Mangifera indica L.)</p> <p>Características: Gerais: Fruta procedente de frutificação de planta sã, "in natura", de acordo com as suas características. Deve ser fresca, atingir o grau máximo no tamanho e maturação que lhe permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato.</p> <p>Tipo: MANGA ESPADA</p> <p>Organolépticas: Aspecto - Próprio Cor - Verde Cheiro - Próprio Sabor - Próprio, doce</p> <p>Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>Observação: O fruto deve ter atingido o grau de evolução completa do tamanho e maturidade. Estarem íntegros, limpos e sem amolecimentos. Não serão aceitos frutos com a falta de turgescência causada pela desidratação e nem com presença de doenças e/ou pragas</p>	666	2,60	1.731,60	EMPASA
1040301088	126	kg	<p>PRODUTO: ABÓBORA</p> <p>Definição: Fruto da aboboeira que é a designação comum a várias espécies do Gênero Cucurbita, das Cucurbitáceas, constituído de trepadeiras e arbustos. É uma hortaliça de caule herbáceo, rastejante, folhas grandes e de coloração verde escura.</p> <p>Características: Gerais: O produto é uma hortaliça classificada como legume. De acordo com as suas características deve ser classificado como de primeira qualidade.</p> <p>Tipo: ABÓBORA</p> <p>Organolépticas: Aspecto - Alongado ou arredondado Cor - Alaranjada esverdeado Cheiro - Próprio Sabor - Próprio doce</p> <p>Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>Observação: Devem apresentar aparência firme, livres de quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica e casca grossa.</p>	13.166	2,40	31.598,40	EMPASA
1040301056	127	kg	<p>PRODUTO: ALHO</p> <p>Definição: Planta hortense da família das liliáceas, cujo bulbo se emprega como condimento culinário. O bulbo desse vegetal, vulgarmente chamado cabeça, é constituído de vários dentes.</p> <p>Características: Gerais: O bulbo deve apresentar características bem definidas, fisiologicamente desenvolvido e sadio, podendo também ser encontrado em réstia.</p> <p>Tipo: NACIONAL GRAÚDO</p> <p>Organolépticas: Aspecto - Arredondado, com presença de gomos rígidos Cor externa - Branca ou roxa Cor interna - Amarela Cheiro - Próprio, forte Sabor - Picante</p> <p>Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>Observação: Os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes e sem machucados e não apresentarem doenças (bolores/mofo).</p>	1.800	14,90	26.820,00	EMPASA
1040301063	132	Kg	<p>PRODUTO: CEBOLA</p> <p>Definição: Erva bulbosa alimentar, liliácea (Allium cepa), de bulbo grande, solitário subgloboso, formado de túnicas carnosas, exceto as exteriores que são membranosas, coloridas ou não que é usado como condimento.</p> <p>Características: Gerais: O produto é uma hortaliça classificado como bulbo de acordo com suas especificações deve ser classificado como de primeira qualidade.</p> <p>Tipo: CEBOLA BRANCA</p> <p>Organolépticas: Aspecto - Globoso Cor - Branca Cheiro - Forte e picante Sabor - Acre adocicado</p> <p>Macro e microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>Observação: O produto deve ser entregue limpo, firme e com coloração brilhante. A haste deve estar bem seca e sem broto.</p>	12.116	2,45	29.684,20	EMPASA
1040303057	136	kg	<p>PRODUTO: COUVE FOLHA</p> <p>Definição: Couve folha (Brassica Oleracea L.)</p> <p>Características: Gerais: O produto é uma hortaliça classificada como verdura. De acordo com as suas características deve ser classificado como de primeira qualidade.</p> <p>Tipo: COUVE FOLHA</p> <p>Organolépticas: Aspecto - Folhas Cor - Verde Cheiro - Próprio Sabor - Próprio</p> <p>Macro e microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>Observação: As folhas devem estar frescas e apresentar aparência saudável, sem presença de folhas danificadas nem amareladas.</p>	791	5,05	3.994,55	EMPASA

1040301072	137	kg	<p>PRODUTO: INHAME</p> <p>Definição: Inhame(Colocasia esculenta).</p> <p>Características:</p> <p>Gerais: O produto é uma hortaliça classificada como Tubérculo. De acordo com as suas características deve ser classificada como de primeira qualidade.</p> <p>Tipo: INHAME</p> <p>Organolépticas:</p> <p>Aspecto - Alongado Cor - Próprio Cheiro - Próprio Sabor - Próprio</p> <p>Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>Observação: O produto deverá ser entregue apresentando consistência firme e cascas finas lavadas e sem rachaduras. Devem estar livres de pragas e/ou doenças.</p>	27.466	4,13	113.434,58	EMPASA
1040301098	140	kg	<p>PRODUTO: REPOLHO</p> <p>Definição: Variedade de couve rasteiro, de feição globular e com as folhas imbricadas (Brassica oleracea, variedade Capitata).</p> <p>Características:</p> <p>Gerais: O produto é uma hortaliça classificada como verdura e de acordo com as suas características deve ser classificada como de primeira qualidade.</p> <p>Tipo: REPOLHO</p> <p>Organolépticas:</p> <p>Aspecto - Globoso Cor - Verde Cheiro - Próprio Sabor - Próprio</p> <p>Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>Observações:</p> <p>ii. Devem se apresentar íntegros, firmes e limpos. Estarem livres de umidade externa anormal e de pragas e/ou doenças. O pedúnculo deverá se apresentar íntegro e firme.</p> <p>Ter atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo.</p>	666	2,59	1.724,94	EMPASA
	141	kg	<p>PRODUTO: MACAXEIRA</p> <p>Definição: Macaxeira (Manihot esculenta)</p> <p>Características:</p> <p>Gerais: O produto é uma hortaliça classificada como Tubérculo. De acordo com as suas características deve ser classificada como de primeira qualidade.</p> <p>Tipo: MACAXEIRA</p> <p>Organolépticas:</p> <p>Aspecto - Alongada Cor - Próprio Cheiro - Próprio Sabor - Próprio</p> <p>Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>Observação: O produto deverá ser entregue apresentando consistência firme e cascas finas, lavadas e sem rachaduras. Devem estar livres de pragas e/ou doenças</p>	20.077	2,15	43.165,55	EMPASA
1040301056	184	kg	<p>PRODUTO: ALHO</p> <p>Definição: Planta hortense da família das liliáceas, cujo bulbo se emprega como condimento culinário. O bulbo desse vegetal, vulgarmente chamado cabeça, é constituído de vários dentes.</p> <p>Características:</p> <p>Gerais: O bulbo deve apresentar características bem definidas, fisiologicamente desenvolvido e sadio, podendo também ser encontrado em réstia.</p> <p>Tipo: NACIONAL GRAÚDO</p> <p>Organolépticas:</p> <p>Aspecto - Arredondado, com presença de gomos rígidos Cor externa - Branca ou roxa Cor interna - Amarela Cheiro - Próprio, forte Sabor - Picante</p> <p>Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>Observação: Os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes e sem machucados e não apresentarem doenças (bolor/mofa).</p>	1.800	14,90	26.820,00	EMPASA
1040301031	185	Kg	<p>PRODUTO: ALFACE</p> <p>Definição: Alface (Lactuca sativa)</p> <p>Características:</p> <p>Gerais: O produto é uma hortaliça classificada como verdura. De acordo com as suas características deve ser classificado como de primeira qualidade.</p> <p>Tipo: Alface</p> <p>Organolépticas:</p> <p>Aspecto - Folhas Cor - Verde Cheiro - Próprio Sabor - Próprio</p> <p>Macro e microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>Observação: As folhas devem estar frescas e apresentar aparência saudável, sem presença de folhas danificadas nem amareladas ou seja, brilhantes, firmes, sem áreas escuras.</p>	800	4,80	3.840,00	EMPASA

1040301092	188	Kg	<p>PRODUTO: BETERRABA</p> <p>Definição: A beterrabeira (<i>Beta vulgares</i>) é uma planta pertencente às quenopodiáceas, dotada de raiz tuberosa, utilizada na alimentação.</p> <p>Características:</p> <p>Gerais: O produto é uma hortaliça classificada como tubérculo. De acordo com as suas características deve ser classificada como de primeira qualidade.</p> <p>Tipo: BETERRABA DE CASCA LISA</p> <p>Organolépticas:</p> <p>Aspecto - Globoso Cor - Vinho Cheiro - Próprio Sabor - Próprio doce</p> <p>Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>Observação: O produto deverá ser entregue apresentando consistência firme e cascas lisas, lavadas e sem rachaduras. Devem estar livres de pragas e/ou doenças.</p>	4.933	2,35	11.592,55	EMPASA
------------	-----	----	---	-------	------	-----------	--------

EMPRESA: LOURDES HORTIFRUTIGRANJEIROS
CNPJ: 09.685.217/0001-57 INSC. ESTADUAL: 16.163.595-4
FONE/FAX: 83 3242-7524 / 8720-8211 / 3242-5559
END.: Av. Cruz das Armas, 702, Cruz das Armas, João Pessoa/PB CEP: 58.085-000

CÓDIGO	ITEM	UNID.	PRODUTO / DISCRIMINAÇÃO	QUANT.	VL. UNIT.	VL. TOTAL	MARCA
1040301094	120	kg	<p>PRODUTO: MAMÃO</p> <p>Definição: É o fruto do mamoeiro (<i>Caricoides papaya</i>) de aparência globosa a oval, cor amarela, polpa espessa e succulento.</p> <p>Características:</p> <p>Gerais: Fruta procedente de frutificação de planta sã, "in natura", de primeira qualidade de acordo com as suas características.</p> <p>Tipo: MAMÃO HAVAI</p> <p>Organolépticas:</p> <p>Aspecto - Globoso Cor - Amarela Cheiro - Próprio Sabor - Próprio</p> <p>Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>OBSERVAÇÕES:</p> <p>III. O fruto deverá apresentar a forma globosa ou oval (sem deformidades), ter consistência firme e estar livre de doenças e/ou pragas.</p> <p>IV. Ter atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo.</p>	17.266	2,15	37.121,90	LOURDES HORT.
1040301093	174	kg	<p>PRODUTO: LARANJA PÊRA</p> <p>Definição: Variedade de laranjeira (<i>Citrus simensis</i>), de frutos doces e sumarentos, cuja forma alongada lembra uma pêra.</p> <p>Características:</p> <p>Gerais: Fruta procedente de frutificação de planta sã, "in natura", de primeira qualidade, de acordo com as suas características.</p> <p>Tipo: LARANJA PÊRA RIO GRANDE.</p> <p>Organolépticas:</p> <p>Aspecto - Próprio Cor - Amarelo esverdeada Cheiro - Próprio Sabor - Próprio doce</p> <p>Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>Observação: Não serão aceitos frutos com amassamentos ou falta de turgescência causada por desidratação. Também não serão aceitos frutos com qualquer tipo de lesão causada por doenças e/ou pragas. Devem apresentar casca firme, fina, lisa e brilhante.</p>	32.000	2,12	67.840,00	LOURDES HORT.
1040301094	177	kg	<p>PRODUTO: MAMÃO</p> <p>Definição: É o fruto do mamoeiro (<i>Caricoides papaya</i>) de aparência globosa a oval, cor amarela, polpa espessa e succulento.</p> <p>Características:</p> <p>Gerais: Fruta procedente de frutificação de planta sã, "in natura", de primeira qualidade de acordo com as suas características.</p> <p>Tipo: MAMÃO HAVAI</p> <p>Organolépticas:</p> <p>Aspecto - Globoso Cor - Amarela Cheiro - Próprio Sabor - Próprio</p> <p>Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>OBSERVAÇÕES:</p> <p>V. O fruto deverá apresentar a forma globosa ou oval (sem deformidades), ter consistência firme e estar livre de doenças e/ou pragas.</p> <p>VI. Ter atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo.</p>	17.266	2,15	37.121,90	LOURDES HORT.

1040301097	180	kg	<p>PRODUTO: MANGA</p> <p>Definição: Manga (Mangifera indica L.)</p> <p>Características:</p> <p>Gerais: Fruta procedente de frutificação de planta sã, "in natura", de acordo com as suas características. Deve ser fresca, atingir o grau máximo no tamanho e maturação que lhe permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato.</p> <p>Tipo: MANGA ESPADA</p> <p>Organolépticas: Aspecto - Próprio Cor - Verde Cheiro - Próprio Sabor - Próprio, doce</p> <p>Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>Observação: O fruto deve ter atingido o grau de evolução completa do tamanho e maturidade. Estarem íntegros, limpos e sem amolecimentos. Não serão aceitos frutos com a falta de turgescência causada pela desidratação e nem com presença de doenças e/ou pragas.</p>	666	2,60	1.731,60	LOURDES HORT.
1040301096	181	kg	<p>PRODUTO: MELÃO</p> <p>Definição: O melão é uma planta rasteira e herbácea (<i>Cucumis melo</i>), pertencente a família das cucurbitáceas, cujo fruto apresenta-se de forma ovalada.</p> <p>Características:</p> <p>Gerais: Fruta procedente de frutificação sã, "in natura", de primeira qualidade de acordo com as suas características.</p> <p>Tipo: MELÃO</p> <p>Organolépticas: Aspecto - Oval Cor - Amarela ou Verde Cheiro - Próprio Sabor - Doce</p> <p>Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>Observação: Devem apresentar casca firme e discretas rugas, sem rachaduras e partes moles e estarem livres de doenças e/ou pragas.</p>	3.333	2,29	7.632,57	LOURDES HORT.
1040301064	190	Kg	<p>PRODUTO: CENOURA</p> <p>Definição: Planta das Umbelíferas (<i>Daucus carota</i>) de raiz tuberosa, comestível, alongada e de cor laranja avermelhado.</p> <p>Características:</p> <p>Gerais: O produto é uma hortaliça, classificada como raiz. De acordo com as suas características deve ser classificada como de primeira qualidade.</p> <p>Tipo: CENOURA VERMELHA GRAÚDA</p> <p>Organolépticas: Aspecto - Alongado Cor - Laranja avermelhado Cheiro - Próprio aromático Sabor - Próprio doce</p> <p>Macro e microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>Observação: Devem ser entregues firmes, lisas, sem rugas, de aparência fresca e com homogeneidade em forma e tamanho.</p>	16.466	2,59	42.646,94	LOURDES HORT.
1040301066	191	Kg	<p>PRODUTO: CHUCHU</p> <p>Definição: Trepadeira herbácea, cucurbitácea (<i>SECHUIM EDULE</i>), de fruto verde, comestível, revestidos de espinhos inertes.</p> <p>Características:</p> <p>Gerais: O produto é uma hortaliça classificado como legume. De acordo com as suas características deve ser de primeira qualidade.</p> <p>Tipo: CHUCHU</p> <p>Organolépticas: Aspecto - alongado Cor - verde Cheiro - Próprio Sabor - Próprio</p> <p>Macro e microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>Observação: Devem ser entregue na cor verde clara em forma de péra, liso, sem rugosidade e espinhos e ter atingido o grau de evolução completa do tamanho. Não estar danificado por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.</p>	9.533	2,30	21.925,90	LOURDES HORT.
1040303057	193	kg	<p>PRODUTO: COUVE FOLHA</p> <p>Definição: Couve folha (Brassica Oleracea L.)</p> <p>Características:</p> <p>Gerais: O produto é uma hortaliça classificada como verdura. De acordo com as suas características deve ser classificada como de primeira qualidade.</p> <p>Tipo: COUVE FOLHA</p> <p>Organolépticas: Aspecto - Folhas Cor - Verde Cheiro - Próprio Sabor - Próprio</p> <p>Macro e microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>Observação: As folhas devem estar frescas e apresentar aparência saudável, sem presença de folhas danificadas nem amareladas.</p>	791	5,05	3.994,55	LOURDES HORT.
1040301072	194	kg	<p>PRODUTO: INHAME</p> <p>Definição: Inhame (Colocasia esculenta).</p> <p>Características:</p> <p>Gerais: O produto é uma hortaliça classificada como Tubérculo. De acordo com as suas características deve ser classificada como de primeira qualidade.</p> <p>Tipo: INHAME</p> <p>Organolépticas: Aspecto - Alongado Cor - Próprio Cheiro - Próprio Sabor - Próprio</p> <p>Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>Observação: O produto deverá ser entregue apresentando consistência firme e cascas finas lavadas e sem rachaduras. Devem estar livres de pragas e/ou doenças.</p>	27.466	4,13	113.434,58	LOURDES HORT.
1040301079	195	kg	<p>PRODUTO: PIMENTÃO VERDE</p> <p>Definição: O pimentãozeiro é uma solanácea (<i>Capsicum anuumum</i>) que produz frutos doces ou picantes, de várias colorações.</p> <p>Características:</p> <p>Gerais: O produto é uma hortaliça classificada como legume. De acordo com as suas características deve ser classificada como de primeira qualidade.</p> <p>Tipo: PIMENTÃO VERDE</p> <p>Organolépticas: Aspecto - Globoso ou alongado Cor - Verde Cheiro - Próprio Sabor - Próprio, picante</p> <p>Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>Observações: iii. Os pimentões deverão apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem íntegros, limpos e livres de umidade externa anormal e de doenças e/ou pragas. Ter atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo.</p>	6.516	4,85	31.602,60	LOURDES HORT.
1040301098	197	kg	<p>PRODUTO: REPOLHO</p> <p>Definição: Variedade de couve rasteiro, de feição globular e com as folhas imbricadas (<i>Brassica oleracea</i>, variedade Capitata).</p> <p>Características:</p> <p>Gerais: O produto é uma hortaliça classificada como verdura e de acordo com as suas características deve ser classificada como de primeira qualidade.</p> <p>Tipo: REPOLHO</p> <p>Organolépticas: Aspecto - Globoso Cor - Verde Cheiro - Próprio Sabor - Próprio</p> <p>Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>Observações: i. Devem se apresentar íntegros, firmes e limpos. Estarem livres de umidade externa anormal e de pragas e/ou doenças. O pedúnculo deverá se apresentar intacto e firme. Ter atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo.</p>	666	2,59	1.724,94	LOURDES HORT.

EMPRESA: JOSIAS HORTIFRUTIGRANJEIROS
 CNPJ: 00.301.402/0001-26 INSC. ESTADUAL: 16.024.241-0
 FONE/FAX: 83 3233 3421 / 8856 1279 / 8876 0050
 END.: Rua Silvano Montenegro, 171, Cruz das Armas, João Pessoa/PB CEP: 58.085-690
 EMAIL: Josias.hortifru@yahoo.com.br

CODIGO	ITEM	UNID.	PRODUTO / DISCRIMINAÇÃO	QUANT.	VL. UNIT.	VL. TOTAL	MARCA
1040101007	171	Bandeja	<p>PRODUTO: OVO</p> <p>Definição: É o produto formado no ovário da fêmea de galináceos sadios e obtido após a postura. Deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial.</p> <p>Características:</p> <p>Gerais: O ovo deve ser de primeira qualidade, pesando entre 55g à 59g. Devem ser uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa.</p> <p>Tipo: vermelho</p> <p>Organolépticas: Aspecto - Oval Cor - Marron Claro Cheiro - Próprio Sabor - Próprio</p> <p>Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>Observações: v. produto deverá ser transportado em condições ideais de higiene, tal que no momento da entrega não seja observado sobre o produto a presença de insetos e poeira; vi. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos, devem estar uniformizados, com calçados fechados mantendo-os em bom estado e limpos.</p>	5.966	8,90	53.097,40	TAMAGO

1040301087	172	kg	<p>PRODUTO: ABACAXI</p> <p>DEFINIÇÃO: O abacaxizeiro (<i>Ananas satrovs</i>) é uma bromelêacea, cuja infrutescência é comestível.</p> <p>CARACTERÍSTICAS:</p> <p>Gerais: Fruta procedente de frutificação de planta sã, "in natura" de primeira qualidade de acordo com as suas características.</p> <p>Tipo: ABACAXI PÉROLA</p> <p>Organolépticas:</p> <p>Aspecto ⇒ Próprio Cor ⇒ Amarelo esverdeado Cheiro ⇒ Próprio Sabor ⇒ Próprio ácido</p> <p>Macro e microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>OBSERVAÇÕES:</p> <p>VII. O fruto deverá apresentar a forma cilíndrica ou cônica (sem deformidades), ter consistência firme e estar livre de doenças e/ou pragas.</p> <p>VIII. Ter atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo.</p> <p>IX. Não estar danificado por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar íntactos e firmes.</p>	27.400	2,65	72.610,00	JOSIAS HORT.
1040301089	173	kg	<p>PRODUTO: BANANA</p> <p>Definição: É o fruto da Bananeira (<i>Musa Paradisiaca</i>), grande enra musácea, cujos frutos dispõem-se em cachos. São frutos de grande poder alimentício.</p> <p>CARACTERÍSTICA:</p> <p>Gerais: Fruta procedente de frutificação de planta sã, "in natura", de primeira qualidade de acordo com suas especificidades.</p> <p>Tipo: BANANA PRATA</p> <p>Organolépticas:</p> <p>Aspecto - Bagas alongadas Cor - Amarelo, levemente esverdeado Cheiro - Próprio Sabor - Próprio doce</p> <p>Macro e Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>Observações:</p> <p>VII. Os frutos deverão ser entregues com, em média, 12 cm de comprimento.</p> <p>VIII. Os frutos deverão atingir o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo.</p> <p>IX. Não poderão estar danificados por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar íntactos e firmes.</p>	35.333	2,00	70.666,00	JOSIAS HORT.
1040312007	175	kg	<p>PRODUTO: LIMÃO TAHITI</p> <p>Definição: É o fruto do limoeiro (<i>Curtis limonum</i>), árvore espinhosa e aromática, pertencente às rutáceas, de forma globosa ou elipsóide, de cor verde amarelado e sucoso.</p> <p>Características:</p> <p>Gerais: Fruta procedente da frutificação de planta sã, "in natura" de primeira qualidade de acordo com as suas características.</p> <p>Tipo: LIMÃO TAHITI</p> <p>Organolépticas:</p> <p>Aspecto - Globoso Cor - Verde amarelado Cheiro - Próprio Sabor - Acre</p> <p>Macro e microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>Observação: Não serão aceitos frutos com amassamentos ou falta de turgescência causada por desidratação. Também não serão aceitos frutos com qualquer tipo de lesão causada por doenças e/ou pragas. Devem apresentar casca firme, fina, lisa e brilhante.</p>	1.866	3,00	5.598,00	JOSIAS HORT.
1040313002	176	kg	<p>PRODUTO: MAÇA</p> <p>Definição: É o produto da macieira (<i>Malus silvestris</i>), árvore pertencente às rosáceas.</p> <p>Características:</p> <p>Gerais: Fruta procedente de frutificação de planta sã, "in natura" de primeira qualidade, de acordo com as suas especificações.</p> <p>Tipo: GALA NACIONAL</p> <p>Organolépticas:</p> <p>Aspecto - Globoso Cor - Própria Cheiro - Próprio Sabor - Próprio</p> <p>Macro e microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>Observação: Os frutos entregues deverão ter homogeneidade quanto ao formato, coloração e diâmetro. Deverão ter atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo. Ter consistência firme e estar livre de doenças e/ou pragas.</p>	8.500	5,40	45.900,00	JOSIAS HORT.

1040301095	178	Kg	<p>PRODUTO: MARACUJÁ</p> <p>Definição: É o fruto do maracujazeiro (<i>Passiflora edulis</i>). Trepadeira da família das passifloráceas, com fruto de tamanhos variados e forma globosa.</p> <p>Características:</p> <p>Gerais: Fruta procedente de frutificação de planta sã, "in natura" de primeira qualidade de acordo com as suas características.</p> <p>Tipo: MARACUJÁ DE PELE LISA</p> <p>Organolépticas:</p> <p>Aspecto - Globoso Cor - Amarelo Cheiro - Próprio Sabor - Próprio ácido</p> <p>Macro e microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>Observação: Os frutos deverão apresentar as características bem definidas. Serem sãos, inteiros, limpos, lisos, sem rachaduras ou manchas. Ter consistência firme e estar livre de doenças e/ou pragas.</p>	4.066	4,10	16.670,60	JOSIAS HORT.
1040301045	179	kg	<p>PRODUTO: MELANCIA</p> <p>Definição: A melancia é uma Planta herbácea (<i>Citrus vulgaris</i>), pertencente às cucurbitáceas. São grandes frutos de forma globosa a oval, casca verde e polpa vermelha com sementes negras.</p> <p>Características:</p> <p>Gerais: Fruta procedente de frutificação sã, "in natura" de primeira qualidade de acordo com as suas características.</p> <p>Tipo: MELANCIA</p> <p>Organolépticas:</p> <p>Aspecto - Globoso/Oval Cor - Verde Cheiro - Próprio Sabor - Próprio doce</p> <p>Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>Observação: O fruto deve estar íntegro, com casca firme, sem rachadura e partes moles. Não deverá apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.</p>	34.400	1,37	47.128,00	JOSIAS HORT.
1040301099	182	kg	<p>PRODUTO: TANGERINA</p> <p>Definição: Fruta da tangerineira, o mesmo que bergamota ou vergamota, laranja-cravo, mexericica-cravo.</p> <p>Características:</p> <p>Gerais: Fruta procedente de frutificação de planta sã, "in natura", de acordo com as suas características. Deve ser fresca, atingir o grau máximo no tamanho e maturação que lhe permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato.</p> <p>Tipo: TANGERINA</p> <p>Organolépticas:</p> <p>Aspecto - Próprio Cor - Verde alaranjada Cheiro - Próprio Sabor - Próprio doce</p> <p>Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>Observação: O fruto deve ter atingido o grau de evolução completa do tamanho e maturidade. Estarem íntegros, limpos e sem amolecimentos. Não serão aceitos frutos com a falta de turgescência causada pela desidratação e nem com presença de doenças e/ou pragas.</p>	3.333	3,60	11.998,80	JOSIAS HORT.
1040301088	183	kg	<p>PRODUTO: ABOBORA</p> <p>Definição: Fruto da aboboeira que é a designação comum a várias espécies do Gênero Cucurbita, das Cucurbitáceas, constituído de trepadeiras e arbustos. É uma hortaliça de caule herbáceo, rastejante, folhas grandes e de coloração verde escura.</p> <p>Características:</p> <p>Gerais: O produto é uma hortaliça classificada como legume. De acordo com as suas características deve ser classificado como de primeira qualidade.</p> <p>Tipo: ABÓBORA</p> <p>Organolépticas:</p> <p>Aspecto - Alongado ou arredondado Cor - Alaranjada esverdeado Cheiro - Próprio Sabor - Próprio doce</p> <p>Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>Observação: Devem apresentar aparência firme, livres de quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica e casca grossa.</p>	13.166	2,40	31.598,40	JOSIAS HORT.
1040301058	187	Kg	<p>PRODUTO: BATATA INGLESA (BATATINHA)</p> <p>Definição: A batata inglesa é uma planta herbácea (<i>Solanum tuberosum</i>), pertencente às solanáceas, cujos tubérculos são usados na alimentação.</p> <p>Características:</p> <p>Gerais: O produto é uma hortaliça classificada como tubérculo. De acordo com as suas características deve ser classificado como de primeira qualidade.</p> <p>Tipo: BATATA INGLESA</p> <p>Organolépticas:</p> <p>Aspecto - Globoso Cor - Bege Cheiro - Próprio Sabor - Próprio</p> <p>Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>Observação: O produto deve ser entregue fresco, de ótima qualidade, são, compacto e firme, com cascas lisas e lavadas. Apresentar coloração uniforme, típica da variedade, em grau normal de evolução e perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência, nem defeitos graves (deterioração, murchas e com manchas verde). Será rejeitado também o produto que apresentar brotos.</p>	16.100	3,05	49.105,00	JOSIAS HORT.

1040301063	189	Kg	<p>PRODUTO: CEBOLA</p> <p>Definição: Erva bulbosa alimentar, liliácea (<i>Allium cepa</i>), de bulbo grande, solitário subgloboso, formado de túnicas carnosas, exceto as exteriores que são membranosas, coloridas ou não que é usado como condimento.</p> <p>Características:</p> <p>Gerais: O produto é uma hortaliça classificada como bulbo de acordo com suas especificações deve ser classificada como de primeira qualidade.</p> <p>Tipo: CEBOLA BRANCA</p> <p>Organolépticas:</p> <p>Aspecto - Globoso Cor - Branca Cheiro - Forte e picante Sabor - Acre adocicado</p> <p>Macro e microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>Observação: O produto deve ser entregue limpo, firme e com coloração brilhante. A haste deve estar bem seca e sem broto.</p>	12.116	2,45	29.684,20	JOSIAS HORT.
1040301065	192	kg	<p>PRODUTO: COENTRO</p> <p>Definição: Planta glabra, umbelífera (<i>Coriandrum sativum</i>), de flores róseas ou alvas, e cuja folha é usada como condimento.</p> <p>Características:</p> <p>Gerais: O produto é uma hortaliça classificada como verdura. De acordo com as suas características deve ser classificada como de primeira qualidade.</p> <p>Tipo: COENTRO</p> <p>Organolépticas:</p> <p>Aspecto - Folhas Cor - Verde Cheiro - Próprio Sabor - Próprio</p> <p>Macro e microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>Observação: Os molhos devem estar frescos e apresentar aparência saudável, sem presença de folhas danificadas nem amareladas.</p>	2.800	5,35	14.980,00	JOSIAS HORT.
1040301084	196	kg	<p>PRODUTO: TOMATE</p> <p>Definição: O tomateiro (<i>Lycopersicon esculentum</i>) é uma solanácea, cujo fruto é uma baga vermelha, carnosa e suculenta, rica em vitamina C.</p> <p>Características:</p> <p>Gerais: O produto é uma hortaliça classificada como fruta. De acordo com as suas características deve ser classificada como de primeira qualidade.</p> <p>Tipo: TOMATE</p> <p>Organolépticas:</p> <p>Aspecto - Globoso Cor - Vermelha Cheiro - Próprio Sabor - Próprio</p> <p>Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>Observações:</p> <p>iii. O fruto deverá apresentar a forma globosa (sem deformidades), ter consistência firme e estar livre de doenças e/ou pragas.</p> <p>Ter atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo.</p>	11.000	3,00	33.000,00	JOSIAS HORT.
198	kg	<p>PRODUTO: MACAXEIRA</p> <p>Definição: Macaxeira (Manihot esculenta)</p> <p>Características:</p> <p>Gerais: O produto é uma hortaliça classificada como Tubérculo. De acordo com as suas características deve ser classificada como de primeira qualidade.</p> <p>Tipo: MACAXEIRA</p> <p>Organolépticas:</p> <p>Aspecto - Alongada Cor - Próprio Cheiro - Próprio Sabor - Próprio</p> <p>Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>Observação: O produto deverá ser entregue apresentando consistência firme e cascas finas, lavadas e sem rachaduras. Devem estar livres de pragas e/ou doenças</p>	20.077	2,15	43.165,55	JOSIAS HORT.	

As informações orçamentárias e financeiras estarão assim dispostas:

Código	Classificação	Natureza	Fonte de Recursos
11781 / 11872	10.102.12.306.5200.2514	3.3.90.30	00 (Recursos Próprios) e 11 (FNDE – no máximo 70%, obedecendo a Lei 11.947/09)

8. CLÁUSULA OITAVA – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

O pagamento será efetuado através de ordem bancária, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, a contar da apresentação da Nota Fiscal/Fatura. Para tanto, o FORNECEDOR deverá apresentar Nota Fiscal/Fatura com indicação da conta corrente e respectiva agência bancária, à qual deverá ser atestada pelo(a) Supervisor(a) da Seção de Informática, ou outro formalmente designado;

Parágrafo primeiro – Nos termos do Art. 4º da Lei Municipal nº. 10.431 de 11 de abril de 2005, publicada no SO nº. 952, no ato do pagamento, deverá ser recolhido o valor correspondente a 1,5% (hum vírgula cinco por cento), sobre a fatura referente ao objeto ora licitado, que será creditado ao FUNDO MUNICIPAL DE APOIO AOS PEQUENOS NEGÓCIOS”;

Parágrafo segundo – o pagamento da fatura/nota fiscal só se efetivará depois de confirmada a situação de regularidade fiscal para com a seguridade social (INSS), com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e com a Fazenda Federal através da Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;

Parágrafo terceiro – o pagamento será condicionado ao cumprimento das obrigações fixadas na presente ARP, disposto no item 30 do edital de licitação Pregão Presencial nº. 004/2011, observado o disposto na cláusula segunda da minuta do contrato.

9. CLÁUSULA NONA – DA CONDIÇÃO ESPECÍFICA

A existência desta Ata de Registro de Preços não obriga o ÓRGÃO GERENCIADOR, nem o ÓRGÃO PARTICIPANTE, se for o caso, a firmar as futuras aquisições, sendo-lhe facultada a realização de procedimento específico para determinada contratação, assegurado ao particular cujo preço foi registrado, em caso de igualdade de condições, a preferência.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – DA PUBLICIDADE

Os preços, os quantitativos, o(s) fornecedor (es) e as especificações resumida (s) do objeto, como também as possíveis alterações da presente ARP, serão publicadas no Diário Oficial do Estado ou Semanário Oficial do Município, na forma de extrato, em conformidade com o disposto no parágrafo único do artigo 61 da Lei nº. 8.666/93.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA REVISÃO DE PREÇOS

A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas às disposições contidas no art. 65, da Lei 8.666/93;

Parágrafo único – a qualquer tempo, o preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução ocorrida no mercado, ou de fato novo que eleve o seu custo, cabendo ao ÓRGÃO GERENCIADOR promover as necessárias negociações junto aos fornecedores para negociar o novo valor compatível ao mercado.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO FORNECEDOR

O FORNECEDOR terá seu registro cancelado nos seguintes casos:

I – Por iniciativa da Administração, quando:

- não cumprir as exigências do instrumento convocatório da licitação supracitada e as condições da presente ARP;
- recusar-se a retirar a nota de empenho e/ou assinar o contrato nos prazos estabelecidos, salvo por motivo devidamente justificado e aceito pela Administração;
- der causa à rescisão administrativa decorrente desta ARP;
- em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial relativa ao presente Registro de Preços;
- não manutenção das condições de habilitação e compatibilidade;
- não aceitar a redução dos preços registrados, nas hipóteses previstas na legislação;
- em razões de interesse público, devidamente justificadas.

II – Por iniciativa do próprio FORNECEDOR, quando mediante solicitação por escrito, comprovar a impossibilidade de cumprimento das exigências inseridas neste Registro de Preços, tendo em vista fato superveniente, aceito pelo ÓRGÃO GERENCIADOR, que comprovadamente venha a comprometer a perfeita execução contratual;

Parágrafo único – o cancelamento de registro, assegurados o contraditório e a ampla defesa, deverá ser formalizado mediante competente processo administrativo com despacho fundamentado pelo ÓRGÃO GERENCIADOR /SEDEC.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS PENALIDADES

Em casos de inexecução parcial ou total das condições pactuadas na presente ata, garantida a **prévia defesa** e o **contraditório**, ficará o particular sujeito às seguintes sanções, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal que seu (s) ato (s) ensejar (em):

- Advertência;
- Multa de 30% (trinta por cento) sobre o valor global do Contrato, no caso de inexecução total da obrigação assumida;
- Multa de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso e por ocorrência, até o máximo de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, quando a **licitante vencedora**, injustificadamente, ou por motivo não aceito pela **Secretaria de Educação e Cultura**, deixar de atender totalmente à solicitação prevista na cláusula quinta, item 5.2, alínea “g” e “h”, do presente instrumento contratual;
- Suspensão temporária do direito de participar de licitação e impedimento de contratar com a Prefeitura Municipal de João Pessoa e os demais órgãos que compõem a Administração Municipal, por até 02 (dois) anos.

Parágrafo primeiro - O valor da multa, aplicado após regular processo administrativo, será descontado da CONTRATADA, observando-se os pagamentos eventualmente devidos pela CONTRATANTE ou ainda, quando for o caso, cobrados judicialmente

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA DOCUMENTAÇÃO

A presente Ata de Registro de Preços vincula-se às disposições contidas nos documentos a seguir especificados, cujos teores são conhecidos e acatados pelas partes:

- Processo Administrativo nº. 002539/2011/SEDEC;
- Edital do Pregão Presencial nº. 004/2011-SEDEC e anexos;
- Proposta Comercial da (s) FORNECEDORA (S);
- Ata da sessão do Pregão Presencial nº. 004/2011.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO FORO

Para dirimir as questões decorrentes da presente Ata de Registro de Preços, fica eleito o foro da Comarca de João Pessoa (PB), com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja. Nada mais havendo a tratar eu, (Gláucia Kaline Alves da Fonseca Carvalho) Presidente da Comissão Setorial de Licitação, (Dalpes Silveira de Souza, Wilma Maria Siqueira de Andreza, Maria Carolina Barbosa Severo e Carlos Gomes de Araujo Neto) que compõem a Comissão de Registro de Preços, lavrei a presente Ata de Registro de Preços que lida e achada conforme vai assinada pelo ÓRGÃO GERENCIADOR e pelo (s) particular (es) fornecedor (es).

(Assinatura)
Ariane Norma de Menezes Sá
 Secretária de Educação

EMPRESA (S) FORNECEDORA (S):

(Assinatura)
POLPAS DE FRUTAS IDEAL COMERCIO LTDA
 CNPJ: 24.506.743/0001-04

(Assinatura)
SALUTAR – ALDRIN COUTINHO DE ARAUJO
 CNPJ: 02.927.946/0001-23

(Assinatura)
NORT FRUT LTDA
 CNPJ: 03.160.525/0001-82

(Assinatura)
JEAN ALISSON DA SILVA CORREIA (NATURAL SABOR)
 CNPJ: 02.368.789/0001-63

(Assinatura)
LOURDES HORTIFRUTIGRANJEIROS
 CNPJ: 09.685.217/0001-57

(Assinatura)
JOSIAS HORTIFRUTIGRANJEIROS
 CNPJ: 00.301.402/0001-26

(Assinatura)
 Dalpes Silveira de Souza
 Presidente SEDEC

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº. 016/2011 - SEDEC

Ao décimo dia do mês de Maio do ano de 2011, a **Secretaria de Educação e Cultura**, com sede na Rua Diógenes Chianca, 1777 – Água Fria - João Pessoa (PB), inscrita no CNPJ/MF sob nº. 08.806.721/0001-03, a seguir denominada simplesmente **ÓRGÃO GERENCIADOR**, neste ato representada pela, **Dra. Ariane Norma de Menezes Sá**, Secretária de Educação do Município, CPF/MF nº. 468.374.694-87, residente e domiciliado nesta Capital, institui a presente **Ata de Registro de Preços (ARP)**, decorrente da licitação na modalidade Pregão Presencial nº. **004/2011 - SEDEC**, cujo objetivo fora à formalização para **Aquisição de Gêneros Alimentícios (Perecíveis e não Perecíveis) para atender as Escolas da Rede Municipal de Ensino e aos Centros de Referência em Educação Infantil/CREI's**, processada nos termos do Processo Administrativo nº. **002539/2011/SEDEC**, a qual se constitui em documento **vinculativo e obrigacional** às partes, conforme o disposto no art. 15 da Lei nº. 8.666/93, regulamentado pelo Decreto nº. 5.717/2006, segundo as cláusulas e condições seguintes:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

A presente Ata de Registro de Preços estabelece as cláusulas e condições gerais para a **Aquisição de Gêneros Alimentícios (Perecíveis e não Perecíveis) para atender as Escolas da Rede Municipal de Ensino e aos Centros de Referência em Educação Infantil/CREI's**, cujos quantitativos, especificações, preços, e fornecedores foram previamente definidos através do procedimento licitatório em epígrafe.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DOS ÓRGÃOS INTEGRANTES

Integra a presente ARP a **SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA**, localizada em João Pessoa/PB, na qualidade de **ÓRGÃO GERENCIADOR**;

Parágrafo único – qualquer órgão ou entidade de qualquer esfera da Administração Pública poderá solicitar a utilização da presente ARP, independentemente da participação ou não na licitação em epígrafe, observadas as exigências contidas no art. 8º do Decreto nº. 5.717/2006.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO GERENCIADOR

O **ÓRGÃO GERENCIADOR**, através da Seção de Licitação e Contratos, obriga-se a:

- a) gerenciar a presente ARP, indicando, sempre que solicitado, os nomes dos fornecedores, os preços, os quantitativos disponíveis e as especificações dos materiais registrados, observada a ordem de classificação indicada na licitação;
- b) convocar os particulares, via fax, telefone ou e-mail, para assinatura da ARP, retirada da nota de empenho e assinatura do contrato;
- c) observar para que, durante a vigência da presente ata, sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, bem assim, a compatibilidade com as obrigações assumidas, inclusive com solicitação de novas certidões ou documentos vencidos;
- d) conduzir eventuais procedimentos administrativos de renegociação de preços registrados, para fins de adequação às novas condições de mercado, e de aplicação de penalidades;
- e) realizar, quando necessário, prévia reunião com os licitantes objetivando a familiarização das peculiaridades do Sistema de Registro de Preços;
- f) consultar os fornecedores registrados (observada a ordem de classificação) quanto ao interesse em fornecimento do (s) material (ais) a outro (s) órgão (ãos) da Administração Pública que externe (m) a intenção de utilizar a presente ARP;
- g) comunicar aos gestores dos órgãos participantes possíveis alterações ocorridas na presente ARP;
- h) coordenar a qualificação mínima dos respectivos gestores dos órgãos participantes;
- i) acompanhar e fiscalizar o cumprimento das condições ajustadas no edital da licitação, na presente ARP.

4. CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO PARTICIPANTE PREVIO E DO PARTICIPANTE A POSTERIORI;

O **ÓRGÃO PARTICIPANTE** e o **ÓRGÃO PARTICIPANTE A POSTERIORI**, através de gestor próprio indicado, obrigam-se a:

- a) tomar conhecimento da presente ARP, inclusive as respectivas alterações, para fins de utilização de forma correta da mesma;

- b) consultar, previamente, o **ÓRGÃO GERENCIADOR** objetivando a obtenção das informações necessárias à aquisição pretendida;
- c) verificar a conformidade das condições registradas na presente ARP junto ao mercado local, informando ao **ÓRGÃO GERENCIADOR** eventuais desvantagens verificadas;
- d) encaminhar ao **ÓRGÃO GERENCIADOR** a respectiva nota de empenho;
- e) enviar, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, as informações sobre a contratação efetivamente realizada;
- f) acompanhar e fiscalizar o fiel cumprimento das obrigações contidas no edital da licitação e na presente ARP, informando ao **ÓRGÃO GERENCIADOR** qualquer irregularidade ou inadimplemento do particular.

5. CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR

O **FORNECEDOR** obriga-se a:

- a) assinar a ARP, retirar a respectiva nota de empenho e assinar o contrato no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da convocação, no que couber;
- b) informar, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, quanto à aceitação ou não do fornecimento a outro órgão da Administração Pública (não participante) que venha a manifestar o interesse de utilizar a presente ARP;
- c) entregar o (s) material (ais) solicitado (s) nos prazos estabelecidos no termo de referência (anexo II do edital de licitação pregão presencial nº. **004/2011/SEDEC**);
- d) fornecer o (s) material (ais) conforme especificações, marcas, e preços registrados na presente ARP;
- e) entregar o (s) material (ais) solicitado (s) no respectivo endereço do órgão participante Prévio ou participante a Posteriori da presente ARP;
- f) providenciar a imediata correção de deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pelo **ÓRGÃO GERENCIADOR** referentes às condições firmadas na presente ARP;
- g) fornecer, sempre que solicitado, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, documentação de habilitação e qualificação cujas validades encontrem-se vencidas;
- h) prover condições que possibilitem o atendimento das condições firmadas a partir da data da assinatura da presente ARP;
- i) ressarcir os eventuais prejuízos causados aos órgãos gerenciador e participante (s) e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidades cometidas na execução das obrigações assumidas na presente ARP;
- j) pagar, pontualmente, o (s) fornecedor (es) e cumprir com as obrigações fiscais, relativos ao (s) material (ais) entregue (s), com base na presente ARP, exonerando a Administração Pública de responsabilidade solidária ou subsidiária por pagamento;
- k) apresentar, quando da assinatura deste instrumento, planilha de formação de preços atualizada contendo a distribuição proporcional dos valores finais ofertados na sessão de licitação, após os lances, se for o caso;

6. CLÁUSULA SEXTA – DA VIGÊNCIA

A presente Ata de Registro de Preços terá vigência de um ano, a contar da data da sua assinatura, vigorando até o dia 10 de Maio de 2012.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DOS PREÇOS REGISTRADOS

Os preços, as quantidades, o (s) fornecedor (es) e as especificações do (s) material (ais) registrados nesta Ata encontram-se indicados nos quadros abaixo, observando-se a ordem de classificação obtida no certame licitatório:

EMPRESA: INDUSTRIA DE POLPA DE FRUTAS IDEAL LTDA
CNPJ: 04.408.503/0001-51 INSC. ESTADUAL: 16.131.225-0
FONE/FAX: 83 3208 7000

END.: Rua Waldemar Pereira do Egyto, Lote 643, Dist. Industrial de Mangabeira, João Pessoa/PB CEP: 58.058-040

CÓDIGO	ITEM	UNID.	PRODUTO / DISCRIMINAÇÃO	QUANT.	VL. UNIT.	VL. TOTAL	MARCA
			PRODUTO: POLPA DE FRUTAS (ACEROLA)				
			DEFINIÇÃO: Produto proveniente de frutas 100% natural, sem conservantes, sabores variados.				
			CARACTERÍSTICA Gerais: Produto proveniente de frutas 100% natural sabor (acerola), sem conservantes, sem adoçantes, contendo no rótulo informação nutricional. Organolépticas: Aspecto: Sólido Cor – próprio Odor – próprio Sabor – característico Macroscópicas e microscópicas: Ausência – Sujidades, larvas e parasitos.				
	1040601013	85 kg	EMBALAGEM: O produto deverá ser fracionado, embalado e rotulado por unidade de 1kg de forma a atender a necessidade das Unidades De Ensino. A embalagem do produto deverá ser em plástico flexível, resistente, atóxico, adequado para uso em alimentos. Será considerada imprópria a embalagem inadequada e que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, bem como a que não permita o perfeito armazenamento do produto. ROTULAGEM: O produto deverá especificar no rótulo as seguintes informações: identificação do produto; marca; nome e endereço do fabricante; data de validade ou data de vencimento; peso líquido; marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.	10.633	3,25	34.557,25	IDEAL
			OBSERVAÇÕES:				

			<p>i. O produto deverá ser manipulado em condições de higiene e temperatura rígidas, em estabelecimentos destinados a este fim, devidamente registrado em órgão oficial.</p> <p>ii. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, com temperatura – 18°C(dezoito graus negativos) utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiênicas satisfatórias.</p> <p>iii. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos devem estar uniformizados, com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos.</p> <p>Somente será recebido o produto que tenha uma data de fabricação de até 1/3 (um terço) de sua data de validade (tempo de vida útil).</p>						
1040616003	86	kg	<p>PRODUTO: POLPA DE FRUTAS (CAJU)</p> <p>DEFINIÇÃO: Produto proveniente de frutas 100% natural, sem conservantes, sabores variados.</p> <p>CARACTERÍSTICA</p> <p>Gerais. Produto proveniente de frutas 100% natural sabor (caju), sem conservantes, sem adoçantes, contendo no rótulo informação nutricional.</p> <p>Organolépticas:</p> <p>Aspecto: Sólido Cor – próprio Odor – próprio Sabor – característico</p> <p>Macroscópicas e microscópicas: Ausência – Sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>EMBALAGEM: O produto deverá ser fracionado, embalado e rotulado por unidade de 1kg de forma a atender a necessidade das Unidades De Ensino. A embalagem do produto deverá ser em plástico flexível, resistente, atóxico, adequado para uso em alimentos.</p> <p>Será considerada imprópria a embalagem inadequada e que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, bem como a que não permita o perfeito armazenamento do produto.</p> <p>ROTULAGEM: O produto deverá especificar no rótulo as seguintes informações: identificação do produto; marca; nome e endereço do fabricante; data de embalagem e/ou número de lote e prazo de validade ou data de vencimento; peso líquido; marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.</p> <p>OBSERVAÇÕES:</p>	8.566	3,25	27.839,50	IDEAL		
			<p>i. O produto deverá ser manipulado em condições de higiene e temperatura rígidas, em estabelecimentos destinados a este fim, devidamente registrado em órgão oficial.</p> <p>ii. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, com temperatura – 18°C(dezoito graus negativos) utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiênicas satisfatórias.</p> <p>iii. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos devem estar uniformizados, com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos.</p> <p>Somente será recebido o produto que tenha uma data de fabricação de até 1/3 (um terço) de sua data de validade (tempo de vida útil).</p>						
1040604001	88	kg	<p>PRODUTO: POLPA DE FRUTAS (UVA)</p> <p>DEFINIÇÃO: Produto proveniente de frutas 100% natural, sem conservantes, sabores variados.</p> <p>CARACTERÍSTICA</p> <p>Gerais. Produto proveniente de frutas 100% natural sabor (uva), sem conservantes, sem adoçantes, contendo no rótulo informação nutricional.</p> <p>Organolépticas:</p> <p>Aspecto: Sólido Cor – próprio Odor – próprio Sabor – característico</p> <p>Macroscópicas e microscópicas: Ausência – Sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>EMBALAGEM: O produto deverá ser fracionado, embalado e rotulado por unidade de 1kg de forma a atender a necessidade das Unidades De Ensino. A embalagem do produto deverá ser em plástico flexível, resistente, atóxico, adequado para uso em alimentos.</p> <p>Será considerada imprópria a embalagem inadequada e que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, bem como a que não permita o perfeito armazenamento do produto.</p> <p>ROTULAGEM: O produto deverá especificar no rótulo as seguintes informações: identificação do produto; marca; nome e endereço do fabricante; data de embalagem e/ou número de lote e prazo de validade ou data de vencimento; peso líquido; marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.</p> <p>OBSERVAÇÕES:</p>	8.566	4,80	41.116,80	IDEAL		
			<p>i. O produto deverá ser manipulado em condições de higiene e temperatura rígidas, em estabelecimentos destinados a este fim, devidamente registrado em órgão oficial.</p> <p>ii. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, com temperatura – 18°C(dezoito graus negativos) utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiênicas satisfatórias.</p> <p>iii. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos devem estar uniformizados, com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos.</p> <p>Somente será recebido o produto que tenha uma data de fabricação de até 1/3 (um terço) de sua data de validade (tempo de vida útil).</p>						
1040201005	87	kg	<p>PRODUTO: POLPA DE FRUTAS (GOIABA)</p> <p>DEFINIÇÃO: Produto proveniente de frutas 100% natural, sem conservantes, sabores variados.</p> <p>CARACTERÍSTICA</p> <p>Gerais. Produto proveniente de frutas 100% natural sabor (goiaba), sem conservantes, sem adoçantes, contendo no rótulo informação nutricional.</p> <p>Organolépticas:</p> <p>Aspecto: Sólido Cor – próprio Odor – próprio Sabor – característico</p> <p>Macroscópicas e microscópicas: Ausência – Sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>EMBALAGEM: O produto deverá ser fracionado, embalado e rotulado por unidade de 1kg de forma a atender a necessidade das Unidades De Ensino. A embalagem do produto deverá ser em plástico flexível, resistente, atóxico, adequado para uso em alimentos.</p>	10.633	3,40	36.152,20	IDEAL		
			<p>i. O produto deverá ser manipulado em condições de higiene e temperatura rígidas, em estabelecimentos destinados a este fim, devidamente registrado em órgão oficial.</p> <p>ii. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, com temperatura – 18°C(dezoito graus negativos) utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiênicas satisfatórias.</p> <p>iii. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos devem estar uniformizados, com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos.</p> <p>Somente será recebido o produto que tenha uma data de fabricação de até 1/3 (um terço) de sua data de validade (tempo de vida útil).</p>						
			<p>PRODUTO: POLPA DE FRUTAS (GRAVIOLA)</p> <p>DEFINIÇÃO: Produto proveniente de frutas 100% natural, sem conservantes, sabores variados.</p> <p>CARACTERÍSTICA</p> <p>Gerais. Produto proveniente de frutas 100% natural sabor (graviola), sem conservantes, sem adoçantes, contendo no rótulo informação nutricional.</p>						

1040604002	89	kg	<p>Organolépticas: Aspecto: Sólido Cor – próprio Odor – próprio Sabor – característico</p> <p>Macroscópicas e microscópicas: Ausência – Sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>EMBALAGEM: O produto deverá ser fracionado, embalado e rotulado por unidade de 1kg de forma a atender a necessidade das Unidades De Ensino. A embalagem do produto deverá ser em plástico flexível, resistente, atóxico, adequado para uso em alimentos. Será considerada imprópria a embalagem inadequada e que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, bem como a que não permita o perfeito armazenamento do produto.</p> <p>ROTULAGEM: O produto deverá especificar no rótulo as seguintes informações: identificação do produto; marca; nome e endereço do fabricante; data de embalagem e/ou número de lote e prazo de validade ou data de vencimento; peso líquido; marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.</p> <p>OBSERVAÇÕES: i. O produto deverá ser manipulado em condições de higiene e temperatura rígidas, em estabelecimentos destinados a este fim, devidamente registrado em órgão oficial. ii. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, com temperatura – 18°C(deztoito graus negativos) utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiênicas satisfatórias. iii. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos devem estar uniformizados, com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos. Somente será recebido o produto que tenha uma data de fabricação de até 1/3 (um terço) de sua data de validade (tempo de vida útil).</p>	9.500	5,42	51.490,00	IDEAL
1040604003	90	kg	<p>PRODUTO: POLPA DE FRUTAS (CAJÁ)</p> <p>DEFINIÇÃO: Produto proveniente de frutas 100% natural, sem conservantes, sabores variados.</p> <p>CARACTERÍSTICA Gerais: Produto proveniente de frutas 100% natural sabor (cajá), sem conservantes, sem adoçantes, contendo no rótulo informação nutricional.</p> <p>Organolépticas: Aspecto: Sólido Cor – próprio Odor – próprio Sabor – característico</p> <p>Macroscópicas e microscópicas: Ausência – Sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>EMBALAGEM: O produto deverá ser fracionado, embalado e rotulado por unidade de 1kg de forma a atender a necessidade das Unidades De Ensino. A embalagem do produto deverá ser em plástico flexível, resistente, atóxico, adequado para uso em alimentos. Será considerada imprópria a embalagem inadequada e que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, bem como a que não permita o perfeito armazenamento do produto.</p> <p>ROTULAGEM: O produto deverá especificar no rótulo as seguintes informações: identificação do produto; marca; nome e endereço do fabricante; data de embalagem e/ou número de lote e prazo de validade ou data de vencimento; peso líquido; marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.</p> <p>OBSERVAÇÕES: i. O produto deverá ser manipulado em condições de higiene e temperatura rígidas, em estabelecimentos destinados a este fim, devidamente registrado em órgão oficial. ii. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, com temperatura – 18°C(deztoito graus negativos) utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiênicas satisfatórias. iii. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos devem estar uniformizados, com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos. Somente será recebido o produto que tenha uma data de fabricação de até 1/3 (um terço) de sua data de validade (tempo de vida útil).</p>	9.500	5,30	50.350,00	IDEAL

1040604004	91	kg	<p>PRODUTO: POLPA DE FRUTAS (MANGABA)</p> <p>DEFINIÇÃO: Produto proveniente de frutas 100% natural, sem conservantes, sabores variados.</p> <p>CARACTERÍSTICA Gerais: Produto proveniente de frutas 100% natural sabor (mangaba), sem conservantes, sem adoçantes, contendo no rótulo informação nutricional.</p> <p>Organolépticas: Aspecto: Sólido Cor – próprio Odor – próprio Sabor – característico</p> <p>Macroscópicas e microscópicas: Ausência – Sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>EMBALAGEM: O produto deverá ser fracionado, embalado e rotulado por unidade de 1kg de forma a atender a necessidade das Unidades De Ensino. A embalagem do produto deverá ser em plástico flexível, resistente, atóxico, adequado para uso em alimentos. Será considerada imprópria a embalagem inadequada e que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, bem como a que não permita o perfeito armazenamento do produto.</p> <p>ROTULAGEM: O produto deverá especificar no rótulo as seguintes informações: identificação do produto; marca; nome e endereço do fabricante; data de embalagem e/ou número de lote e prazo de validade ou data de vencimento; peso líquido; marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.</p> <p>OBSERVAÇÕES: i. O produto deverá ser manipulado em condições de higiene e temperatura rígidas, em estabelecimentos destinados a este fim, devidamente registrado em órgão oficial. ii. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, com temperatura – 18°C(deztoito graus negativos) utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiênicas satisfatórias. iii. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos devem estar uniformizados, com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos. Somente será recebido o produto que tenha uma data de fabricação de até 1/3 (um terço) de sua data de validade (tempo de vida útil).</p>	9.499	5,30	50.344,70	IDEAL
1040601013	142	kg	<p>PRODUTO: POLPA DE FRUTAS (ACEROLA)</p> <p>DEFINIÇÃO: Produto proveniente de frutas 100% natural, sem conservantes, sabores variados.</p> <p>CARACTERÍSTICA Gerais: Produto proveniente de frutas 100% natural sabor (acerola), sem conservantes, sem adoçantes, contendo no rótulo informação nutricional.</p> <p>Organolépticas: Aspecto: Sólido Cor – próprio Odor – próprio Sabor – característico</p> <p>Macroscópicas e microscópicas: Ausência – Sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>EMBALAGEM: O produto deverá ser fracionado, embalado e rotulado por unidade de 1kg de forma a atender a necessidade das Unidades De Ensino. A embalagem do produto deverá ser em plástico flexível, resistente, atóxico, adequado para uso em alimentos. Será considerada imprópria a embalagem inadequada e que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, bem como a que não permita o perfeito armazenamento do produto.</p> <p>ROTULAGEM: O produto deverá especificar no rótulo as seguintes informações: identificação do produto; marca; nome e endereço do fabricante; data de embalagem e/ou número de lote e prazo de validade ou data de vencimento; peso líquido; marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.</p> <p>OBSERVAÇÕES: iv. O produto deverá ser manipulado em condições de higiene e temperatura rígidas, em estabelecimentos destinados a este fim, devidamente registrado em órgão oficial.</p>	10.633	3,25	34.557,25	IDEAL

			<p>v. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, com temperatura – 18°C(dezoito graus negativos) utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiénicas satisfatórias.</p> <p>vi. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos devem estar uniformizados, com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos.</p> <p>vii. Somente será recebido o produto que tenha uma data de fabricação de até 1/3 (um terço) de sua data de validade (tempo de vida útil).</p>						
1040616003	143	kg	<p>PRODUTO: POLPA DE FRUTAS (CAJU)</p> <p>DEFINIÇÃO: Produto proveniente de frutas 100% natural, sem conservantes, sabores variados.</p> <p>CARACTERÍSTICA Gerais. Produto proveniente de frutas 100% natural sabor (caju), sem conservantes, sem adoçantes, contendo no rótulo informação nutricional. Organolépticas: Aspecto: Sólido Cor – próprio Odor – próprio Sabor – característico Macroscópicas e microscópicas: Ausência – Sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>EMBALAGEM: O produto deverá ser fracionado, embalado e rotulado por unidade de 1kg de forma a atender a necessidade das Unidades De Ensino. A embalagem do produto deverá ser em plástico flexível, resistente, atóxico, adequado para uso em alimentos. Será considerada imprópria a embalagem inadequada e que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, bem como a que não permita o perfeito armazenamento do produto.</p> <p>ROTULAGEM: O produto deverá especificar no rótulo as seguintes informações: identificação do produto; marca; nome e endereço do fabricante; data de embalagem e/ou número de lote e prazo de validade ou data de vencimento; peso líquido; marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.</p> <p>OBSERVAÇÕES:</p>	8.566	3,25	27.839,50	IDEAL		
1040604001	145	kg	<p>PRODUTO: POLPA DE FRUTAS (UVA)</p> <p>DEFINIÇÃO: Produto proveniente de frutas 100% natural, sem conservantes, sabores variados.</p> <p>CARACTERÍSTICA Gerais. Produto proveniente de frutas 100% natural sabor (uva), sem conservantes, sem adoçantes, contendo no rótulo informação nutricional. Organolépticas: Aspecto: Sólido Cor – próprio Odor – próprio Sabor – característico Macroscópicas e microscópicas: Ausência – Sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>EMBALAGEM: O produto deverá ser fracionado, embalado e rotulado por unidade de 1kg de forma a atender a necessidade das Unidades De Ensino. A embalagem do produto deverá ser em plástico flexível, resistente, atóxico, adequado para uso em alimentos. Será considerada imprópria a embalagem inadequada e que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, bem como a que não permita o perfeito armazenamento do produto.</p> <p>ROTULAGEM: O produto deverá especificar no rótulo as seguintes informações: identificação do produto; marca; nome e endereço do fabricante; data de embalagem e/ou número de lote e prazo de validade ou data de vencimento; peso líquido; marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.</p> <p>OBSERVAÇÕES:</p>	8.566	4,80	41.116,80	IDEAL		
1040201005	144	kg	<p>PRODUTO: POLPA DE FRUTAS (GOIABA)</p> <p>DEFINIÇÃO: Produto proveniente de frutas 100% natural, sem conservantes, sabores variados.</p> <p>CARACTERÍSTICA Gerais. Produto proveniente de frutas 100% natural sabor (goiaba), sem conservantes, sem adoçantes, contendo no rótulo informação nutricional. Organolépticas: Aspecto: Sólido Cor – próprio Odor – próprio Sabor – característico Macroscópicas e microscópicas: Ausência – Sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>EMBALAGEM: O produto deverá ser fracionado, embalado e rotulado por unidade de 1kg de forma a atender a necessidade das Unidades De Ensino. A embalagem do produto deverá ser em plástico flexível, resistente, atóxico, adequado para uso em alimentos. Será considerada imprópria a embalagem inadequada e que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, bem como a que não permita o perfeito armazenamento do produto.</p>	10.633	3,40	36.152,20	IDEAL		
1040604002	146	kg	<p>PRODUTO: POLPA DE FRUTAS (GRAVIOLA)</p> <p>DEFINIÇÃO: Produto proveniente de frutas 100% natural, sem conservantes, sabores variados.</p> <p>CARACTERÍSTICA Gerais. Produto proveniente de frutas 100% natural sabor (graviola), sem conservantes, sem adoçantes, contendo no rótulo informação nutricional. Organolépticas: Aspecto: Sólido Cor – próprio Odor – próprio Sabor – característico</p>	9.500	5,42	51.490,00	IDEAL		

			<p>Macroscópicas e microscópicas: Ausência – Sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>EMBALAGEM: O produto deverá ser fracionado, embalado e rotulado por unidade de 1kg de forma a atender a necessidade das Unidades De Ensino. A embalagem do produto deverá ser em plástico flexível, resistente, atóxico, adequado para uso em alimentos. Será considerada imprópria a embalagem inadequada e que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, bem como a que não permita o perfeito armazenamento do produto.</p> <p>ROTULAGEM: O produto deverá especificar no rótulo as seguintes informações: identificação do produto; marca; nome e endereço do fabricante; data de embalagem e/ou número de lote e prazo de validade ou data de vencimento; peso líquido; marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.</p> <p>OBSERVAÇÕES:</p> <p>iv. O produto deverá ser manipulado em condições de higiene e temperatura rígidas, em estabelecimentos destinados a este fim, devidamente registrado em órgão oficial.</p> <p>v. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, com temperatura – 18°C(dezoito graus negativos) utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiênicas satisfatórias.</p> <p>vi. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos devem estar uniformizados, com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos.</p> <p>vii. Somente será recebido o produto que tenha uma data de fabricação de até 1/3 (um terço) de sua data de validade (tempo de vida útil).</p>					
1040604003	147	kg	<p>PRODUTO: POLPA DE FRUTAS (CAJÁ)</p> <p>DEFINIÇÃO: Produto proveniente de frutas 100% natural, sem conservantes, sabores variados.</p> <p>CARACTERÍSTICA Gerais. Produto proveniente de frutas 100% natural sabor (cajá), sem conservantes, sem adoçantes, contendo no rótulo informação nutricional. Organolépticas: Aspecto: Sólido Cor – próprio Odor – próprio Sabor – característico Macroscópicas e microscópicas: Ausência – Sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>EMBALAGEM: O produto deverá ser fracionado, embalado e rotulado por unidade de 1kg de forma a atender a necessidade das Unidades De Ensino. A embalagem do produto deverá ser em plástico flexível, resistente, atóxico, adequado para uso em alimentos. Será considerada imprópria a embalagem inadequada e que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, bem como a que não permita o perfeito armazenamento do produto.</p> <p>ROTULAGEM: O produto deverá especificar no rótulo as seguintes informações: identificação do produto; marca; nome e endereço do fabricante; data de embalagem e/ou número de lote e prazo de validade ou data de vencimento; peso líquido; marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.</p> <p>OBSERVAÇÕES:</p> <p>iv. O produto deverá ser manipulado em condições de higiene e temperatura rígidas, em estabelecimentos destinados a este fim, devidamente registrado em órgão oficial.</p> <p>v. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, com temperatura – 18°C(dezoito graus negativos) utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiênicas satisfatórias.</p> <p>vi. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos devem estar uniformizados, com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos.</p> <p>vii. Somente será recebido o produto que tenha uma data de fabricação de até 1/3 (um terço) de sua data de validade (tempo de vida útil).</p>	9.500	5,30	50.350,00	IDEAL	
			<p>PRODUTO: POLPA DE FRUTAS (MANGABA)</p> <p>DEFINIÇÃO: Produto proveniente de frutas 100% natural, sem conservantes, sabores variados.</p> <p>CARACTERÍSTICA Gerais. Produto proveniente de frutas 100% natural sabor (mangaba), sem conservantes, sem adoçantes, contendo no rótulo informação nutricional. Organolépticas: Aspecto: Sólido Cor – próprio Odor – próprio Sabor – característico Macroscópicas e microscópicas: Ausência – Sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>EMBALAGEM: O produto deverá ser fracionado, embalado e rotulado por unidade de 1kg de forma a atender a necessidade das Unidades De Ensino. A embalagem do produto deverá ser em plástico flexível, resistente, atóxico, adequado para uso em alimentos. Será considerada imprópria a embalagem inadequada e que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, bem como a que não permita o perfeito armazenamento do produto.</p> <p>ROTULAGEM: O produto deverá especificar no rótulo as seguintes informações: identificação do produto; marca; nome e endereço do fabricante; data de embalagem e/ou número de lote e prazo de validade ou data de vencimento; peso líquido; marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.</p> <p>OBSERVAÇÕES:</p> <p>iv. O produto deverá ser manipulado em condições de higiene e temperatura rígidas, em estabelecimentos destinados a este fim, devidamente registrado em órgão oficial.</p> <p>v. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, com temperatura – 18°C(dezoito graus negativos) utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiênicas satisfatórias.</p> <p>vi. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos devem estar uniformizados, com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos.</p> <p>Somente será recebido o produto que tenha uma data de fabricação de até 1/3 (um terço) de sua data de validade (tempo de vida útil).</p>					
1040604004	148	kg	<p>PRODUTO: POLPA DE FRUTAS (MANGABA)</p> <p>DEFINIÇÃO: Produto proveniente de frutas 100% natural, sem conservantes, sabores variados.</p> <p>CARACTERÍSTICA Gerais. Produto proveniente de frutas 100% natural sabor (mangaba), sem conservantes, sem adoçantes, contendo no rótulo informação nutricional. Organolépticas: Aspecto: Sólido Cor – próprio Odor – próprio Sabor – característico Macroscópicas e microscópicas: Ausência – Sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>EMBALAGEM: O produto deverá ser fracionado, embalado e rotulado por unidade de 1kg de forma a atender a necessidade das Unidades De Ensino. A embalagem do produto deverá ser em plástico flexível, resistente, atóxico, adequado para uso em alimentos. Será considerada imprópria a embalagem inadequada e que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, bem como a que não permita o perfeito armazenamento do produto.</p> <p>ROTULAGEM: O produto deverá especificar no rótulo as seguintes informações: identificação do produto; marca; nome e endereço do fabricante; data de embalagem e/ou número de lote e prazo de validade ou data de vencimento; peso líquido; marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.</p> <p>OBSERVAÇÕES:</p> <p>iv. O produto deverá ser manipulado em condições de higiene e temperatura rígidas, em estabelecimentos destinados a este fim, devidamente registrado em órgão oficial.</p> <p>v. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, com temperatura – 18°C(dezoito graus negativos) utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiênicas satisfatórias.</p> <p>vi. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos devem estar uniformizados, com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos.</p> <p>Somente será recebido o produto que tenha uma data de fabricação de até 1/3 (um terço) de sua data de validade (tempo de vida útil).</p>	9.499	5,30	50.344,70	IDEAL	
			<p>PRODUTO: POLPA DE FRUTAS (ACEROLA)</p> <p>DEFINIÇÃO: Produto proveniente de frutas 100% natural, sem conservantes, sabores variados.</p> <p>CARACTERÍSTICA Gerais. Produto proveniente de frutas 100% natural sabor (acerola), sem conservantes, sem adoçantes, contendo no rótulo informação nutricional. Organolépticas: Aspecto: Sólido Cor – próprio Odor – próprio Sabor – característico Macroscópicas e microscópicas: Ausência – Sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>EMBALAGEM: O produto deverá ser fracionado, embalado e rotulado por unidade de 1kg de forma a atender a necessidade das Unidades De Ensino. A embalagem do produto deverá ser em plástico flexível, resistente, atóxico, adequado para uso em alimentos. Será considerada imprópria a embalagem inadequada e que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, bem como a que não permita o perfeito armazenamento do produto.</p> <p>ROTULAGEM: O produto deverá especificar no rótulo as seguintes informações: identificação do produto; marca; nome e endereço do fabricante; data de embalagem e/ou número de lote e prazo de validade ou data de vencimento; peso líquido; marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.</p> <p>OBSERVAÇÕES:</p> <p>viii. O produto deverá ser manipulado em condições de higiene e temperatura rígidas, em estabelecimentos destinados a este fim, devidamente registrado em órgão oficial.</p>					
1040601013	199	kg	<p>PRODUTO: POLPA DE FRUTAS (ACEROLA)</p> <p>DEFINIÇÃO: Produto proveniente de frutas 100% natural, sem conservantes, sabores variados.</p> <p>CARACTERÍSTICA Gerais. Produto proveniente de frutas 100% natural sabor (acerola), sem conservantes, sem adoçantes, contendo no rótulo informação nutricional. Organolépticas: Aspecto: Sólido Cor – próprio Odor – próprio Sabor – característico Macroscópicas e microscópicas: Ausência – Sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>EMBALAGEM: O produto deverá ser fracionado, embalado e rotulado por unidade de 1kg de forma a atender a necessidade das Unidades De Ensino. A embalagem do produto deverá ser em plástico flexível, resistente, atóxico, adequado para uso em alimentos. Será considerada imprópria a embalagem inadequada e que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, bem como a que não permita o perfeito armazenamento do produto.</p> <p>ROTULAGEM: O produto deverá especificar no rótulo as seguintes informações: identificação do produto; marca; nome e endereço do fabricante; data de embalagem e/ou número de lote e prazo de validade ou data de vencimento; peso líquido; marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.</p> <p>OBSERVAÇÕES:</p> <p>viii. O produto deverá ser manipulado em condições de higiene e temperatura rígidas, em estabelecimentos destinados a este fim, devidamente registrado em órgão oficial.</p>	10.633	3,25	34.557,25	IDEAL	

1040604002	203	kg	<p>EMBALAGEM: O produto deverá ser fracionado, embalado e rotulado por unidade de 1kg de forma a atender a necessidade das Unidades De Ensino. A embalagem do produto deverá ser em plástico flexível, resistente, atóxico, adequado para uso em alimentos. Será considerada imprópria a embalagem inadequada e que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, bem como a que não permita o perfeito armazenamento do produto.</p> <p>ROTULAGEM: O produto deverá especificar no rótulo as seguintes informações: identificação do produto; marca; nome e endereço do fabricante; data de embalagem e/ou número de lote e prazo de validade ou data de vencimento; peso líquido; marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.</p> <p>OBSERVAÇÕES:</p> <p>viii. O produto deverá ser manipulado em condições de higiene e temperatura rígidas, em estabelecimentos destinados a este fim, devidamente registrado em órgão oficial.</p> <p>ix. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, com temperatura - 18°C(dezoto graus negativos) utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiénicas satisfatórias.</p> <p>x. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos devem estar uniformizados, com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos.</p> <p>xi. Somente será recebido o produto que tenha uma data de fabricação de até 1/3 (um terço) de sua data de validade (tempo de vida útil).</p>	9.500	5,42	51.490,00	IDEAL
------------	-----	----	--	-------	------	-----------	-------

1040604003	204	kg	<p>PRODUTO: POLPA DE FRUTAS (CAJÁ)</p> <p>DEFINIÇÃO: Produto proveniente de frutas 100% natural, sem conservantes, sabores variados.</p> <p>CARACTERÍSTICA Gerais: Produto proveniente de frutas 100% natural sabor (cajá), sem conservantes, sem adoçantes, contendo no rótulo informação nutricional.</p> <p>Organolépticas: Aspecto: Sólido Cor - próprio Odor - próprio Sabor - característico</p> <p>Macroscópicas e microscópicas: Ausência - Sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>EMBALAGEM: O produto deverá ser fracionado, embalado e rotulado por unidade de 1kg de forma a atender a necessidade das Unidades De Ensino. A embalagem do produto deverá ser em plástico flexível, resistente, atóxico, adequado para uso em alimentos. Será considerada imprópria a embalagem inadequada e que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, bem como a que não permita o perfeito armazenamento do produto.</p> <p>ROTULAGEM: O produto deverá especificar no rótulo as seguintes informações: identificação do produto; marca; nome e endereço do fabricante; data de embalagem e/ou número de lote e prazo de validade ou data de vencimento; peso líquido; marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.</p> <p>OBSERVAÇÕES:</p> <p>viii. O produto deverá ser manipulado em condições de higiene e temperatura rígidas, em estabelecimentos destinados a este fim, devidamente registrado em órgão oficial.</p> <p>ix. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, com temperatura - 18°C(dezoto graus negativos) utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiénicas satisfatórias.</p> <p>x. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos devem estar uniformizados, com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos.</p> <p>xi. Somente será recebido o produto que tenha uma data de fabricação de até 1/3 (um terço) de sua data de validade (tempo de vida útil).</p>	9.500	5,30	50.350,00	IDEAL
------------	-----	----	---	-------	------	-----------	-------

1040604004	205	kg	<p>PRODUTO: POLPA DE FRUTAS (MANGABA)</p> <p>DEFINIÇÃO: Produto proveniente de frutas 100% natural, sem conservantes, sabores variados.</p> <p>CARACTERÍSTICA Gerais: Produto proveniente de frutas 100% natural sabor (mangaba), sem conservantes, sem adoçantes, contendo no rótulo informação nutricional.</p> <p>Organolépticas: Aspecto: Sólido Cor - próprio Odor - próprio Sabor - característico</p> <p>Macroscópicas e microscópicas: Ausência - Sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>EMBALAGEM: O produto deverá ser fracionado, embalado e rotulado por unidade de 1kg de forma a atender a necessidade das Unidades De Ensino. A embalagem do produto deverá ser em plástico flexível, resistente, atóxico, adequado para uso em alimentos. Será considerada imprópria a embalagem inadequada e que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, bem como a que não permita o perfeito armazenamento do produto.</p> <p>ROTULAGEM: O produto deverá especificar no rótulo as seguintes informações: identificação do produto; marca; nome e endereço do fabricante; data de embalagem e/ou número de lote e prazo de validade ou data de vencimento; peso líquido; marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.</p> <p>OBSERVAÇÕES:</p> <p>vii. O produto deverá ser manipulado em condições de higiene e temperatura rígidas, em estabelecimentos destinados a este fim, devidamente registrado em órgão oficial.</p> <p>viii. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, com temperatura - 18°C(dezoto graus negativos) utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiénicas satisfatórias.</p> <p>ix. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos devem estar uniformizados, com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos. Somente será recebido o produto que tenha uma data de fabricação de até 1/3 (um terço) de sua data de validade (tempo de vida útil).</p>	9.499	5,30	50.344,70	IDEAL
------------	-----	----	--	-------	------	-----------	-------

EMPRESA: COOPERATIVA AGROPECUARIA DO CARIRI LTDA
CNPJ: 02.485.475/0001-40 INSC. ESTADUAL: 16.120.282-9
FONE/FAX: 83 3335 1165 / 3345 1000 / 3238 8585
END.: Fazenda Bodopitá, s/n, Zona Rural, Caturité/PB CEP: 58.455-970

CÓDIGO	ITEM	UNID.	PRODUTO / DISCRIMINAÇÃO	QUANT.	VL. UNIT.	VL. TOTAL	MARCA
1040209006	94	kg	<p>PRODUTO: IOGURTE SABOR MORANGO</p> <p>DEFINIÇÃO: É o produto obtido a partir de leite pasteurizado, adicionado de fermentos lácteos, polpa de frutas, açúcar, soro de leite e aditivos, submetido à Inspeção Federal ou Estadual (SIF ou SIE).</p> <p>CARACTERÍSTICAS: Gerais: Produto proveniente da adição ao leite pasteurizado e padronizado, o soro do leite, açúcar, polpa de frutas, fermentos lácteos, conservantes, aromatizantes e corantes naturais.</p> <p>Organolépticas: Aspecto - Líquido espesso Cor - Característica Odor - Próprio, sem odores estranhos Sabor - fruta</p> <p>Macroscópicas e microscópicas: Ausência - Impurezas ou elementos estranhos; Bactérias Lácteas - No mínimo 10⁶ UFC/g no produto final.</p> <p>EMBALAGEM: Primária: Sacos plásticos leitosos de alta densidade, com 1000g com prazo máximo para vencimento, na entrega, faltando 20 dias e validade do produto de 30 dias. Rotulagem específica de acordo com a legislação.</p> <p>OBSERVAÇÕES: i. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiénicas satisfatórias. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos devem estar uniformizados, com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos.</p>	15.783	1,59	25.094,97	CARIRI

1040203009	95	kg	<p>PRODUTO: IOGURTE SABOR FRUTAS</p> <p>DEFINIÇÃO: É o produto obtido a partir de leite pasteurizado, adicionado de fermentos lácteos, polpa de frutas, açúcar, soro de leite e aditivos, submetido à Inspeção Federal ou Estadual (SIF ou SIE).</p> <p>CARACTERÍSTICAS: Gerais: Produto proveniente da adição ao leite pasteurizado e padronizado, o soro do leite, açúcar, polpa de frutas, fermentos lácteos, conservantes, aromatizantes e corantes naturais.</p> <p>Organolépticas: Aspecto – Líquido espesso Cor – Característica Odor – Próprio, sem odores estranhos Sabor – fruta</p> <p>Macroscópicas e microscópicas: Ausência – Impurezas ou elementos estranhos; Bactérias Lácteas – No mínimo 10⁶ UFC/g no produto final.</p> <p>EMBALAGEM: Primária: Sacos plásticos leitosos de alta densidade, com 1000g com prazo máximo para vencimento, na entrega, faltando 20 dias e validade do produto de 30 dias. Rotulagem específica de acordo com a legislação.</p> <p>OBSERVAÇÕES: i. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiênicas satisfatórias. ii. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos devem estar uniformizados, com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos.</p>	15.783	1,59	25.094,97	CARIRI
1040209006	151	kg	<p>Macroscópicas e microscópicas: Ausência – Impurezas ou elementos estranhos; Bactérias Lácteas – No mínimo 10⁶ UFC/g no produto final.</p> <p>EMBALAGEM: Primária: Sacos plásticos leitosos de alta densidade, com 1000g com prazo máximo para vencimento, na entrega, faltando 20 dias e validade do produto de 30 dias. Rotulagem específica de acordo com a legislação.</p> <p>OBSERVAÇÕES: ii. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiênicas satisfatórias. iii. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos devem estar uniformizados, com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos.</p>	15.783	1,59	25.094,97	CARIRI
1040203009	152	kg	<p>PRODUTO: IOGURTE SABOR FRUTAS</p> <p>DEFINIÇÃO: É o produto obtido a partir de leite pasteurizado, adicionado de fermentos lácteos, polpa de frutas, açúcar, soro de leite e aditivos, submetido à Inspeção Federal ou Estadual (SIF ou SIE).</p> <p>CARACTERÍSTICAS: Gerais: Produto proveniente da adição ao leite pasteurizado e padronizado, o soro do leite, açúcar, polpa de frutas, fermentos lácteos, conservantes, aromatizantes e corantes naturais.</p> <p>Organolépticas: Aspecto – Líquido espesso Cor – Característica Odor – Próprio, sem odores estranhos Sabor – fruta</p> <p>Macroscópicas e microscópicas: Ausência – Impurezas ou elementos estranhos; Bactérias Lácteas – No mínimo 10⁶ UFC/g no produto final.</p> <p>EMBALAGEM: Primária: Sacos plásticos leitosos de alta densidade, com 1000g com prazo máximo para vencimento, na entrega, faltando 20 dias e validade do produto de 30 dias. Rotulagem específica de acordo com a legislação.</p> <p>OBSERVAÇÕES: iii. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiênicas satisfatórias. iv. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos devem estar uniformizados, com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos.</p>	15.783	1,59	25.094,97	CARIRI
1040203010	96	kg	<p>PRODUTO: IOGURTE SABOR AMEIXA</p> <p>DEFINIÇÃO: É o produto obtido a partir de leite pasteurizado, adicionado de fermentos lácteos, polpa de frutas, açúcar, soro de leite e aditivos, submetido à Inspeção Federal ou Estadual (SIF ou SIE).</p> <p>CARACTERÍSTICAS: Gerais: Produto proveniente da adição ao leite pasteurizado e padronizado, o soro do leite, açúcar, polpa de frutas, fermentos lácteos, conservantes, aromatizantes e corantes naturais.</p> <p>Organolépticas: Aspecto – Líquido espesso Cor – Característica Odor – Próprio, sem odores estranhos Sabor – fruta</p> <p>Macroscópicas e microscópicas: Ausência – Impurezas ou elementos estranhos; Bactérias Lácteas – No mínimo 10⁶ UFC/g no produto final.</p> <p>EMBALAGEM: Primária: Sacos plásticos leitosos de alta densidade, com 1000g com prazo máximo para vencimento, na entrega, faltando 20 dias e validade do produto de 30 dias. Rotulagem específica de acordo com a legislação.</p> <p>OBSERVAÇÕES: i. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiênicas satisfatórias. ii. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos devem estar uniformizados, com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos.</p>	15.783	1,59	25.094,97	CARIRI
1040203010	153	kg	<p>PRODUTO: IOGURTE SABOR AMEIXA</p> <p>DEFINIÇÃO: É o produto obtido a partir de leite pasteurizado, adicionado de fermentos lácteos, polpa de frutas, açúcar, soro de leite e aditivos, submetido à Inspeção Federal ou Estadual (SIF ou SIE).</p> <p>CARACTERÍSTICAS: Gerais: Produto proveniente da adição ao leite pasteurizado e padronizado, o soro do leite, açúcar, polpa de frutas, fermentos lácteos, conservantes, aromatizantes e corantes naturais.</p> <p>Organolépticas: Aspecto – Líquido espesso Cor – Característica Odor – Próprio, sem odores estranhos Sabor – fruta</p> <p>Macroscópicas e microscópicas: Ausência – Impurezas ou elementos estranhos; Bactérias Lácteas – No mínimo 10⁶ UFC/g no produto final.</p> <p>EMBALAGEM: Primária: Sacos plásticos leitosos de alta densidade, com 1000g com prazo máximo para vencimento, na entrega, faltando 20 dias e validade do produto de 30 dias. Rotulagem específica de acordo com a legislação.</p> <p>OBSERVAÇÕES: iii. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiênicas satisfatórias.</p>	15.783	1,59	25.094,97	CARIRI
1040209006	151	kg	<p>PRODUTO: IOGURTE SABOR MORANGO</p> <p>DEFINIÇÃO: É o produto obtido a partir de leite pasteurizado, adicionado de fermentos lácteos, polpa de frutas, açúcar, soro de leite e aditivos, submetido à Inspeção Federal ou Estadual (SIF ou SIE).</p> <p>CARACTERÍSTICAS: Gerais: Produto proveniente da adição ao leite pasteurizado e padronizado, o soro do leite, açúcar, polpa de frutas, fermentos lácteos, conservantes, aromatizantes e corantes naturais.</p> <p>Organolépticas: Aspecto – Líquido espesso Cor – Característica Odor – Próprio, sem odores estranhos Sabor – fruta</p>	15.783	1,59	25.094,97	CARIRI

			iv. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos devem estar uniformizados, com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos				
1040209006	208	kg	<p>PRODUTO: IOGURTE SABOR MORANGO</p> <p>DEFINIÇÃO: É o produto obtido a partir de leite pasteurizado, adicionado de fermentos lácteos, polpa de frutas, açúcar, soro de leite e aditivos, submetido à Inspeção Federal ou Estadual (SIF ou SIE).</p> <p>CARACTERÍSTICAS: Gerais: Produto proveniente da adição ao leite pasteurizado e padronizado, o soro do leite, açúcar, polpa de frutas, fermentos lácteos, conservantes, aromatizantes e corantes naturais. Organolépticas: Aspecto – Líquido espesso Cor – Característica Odor – Próprio, sem odores estranhos Sabor – fruta</p> <p>Macroscópicas e microscópicas: Ausência – Impurezas ou elementos estranhos; Bactérias Lácteas – No mínimo 10⁶ UFC/g no produto final.</p> <p>EMBALAGEM: Primária: Sacos plásticos leitosos de alta densidade, com 1000g com prazo máximo para vencimento, na entrega, faltando 20 dias e validade do produto de 30 dias. Rotulagem específica de acordo com a legislação.</p> <p>OBSERVAÇÕES: iv. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiênicas satisfatórias. v. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos devem estar uniformizados, com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos.</p>	15.783	1,59	25.094,97	CARIRI
1040203009	209	kg	<p>PRODUTO: IOGURTE SABOR FRUTAS</p> <p>DEFINIÇÃO: É o produto obtido a partir de leite pasteurizado, adicionado de fermentos lácteos, polpa de frutas, açúcar, soro de leite e aditivos, submetido à Inspeção Federal ou Estadual (SIF ou SIE).</p> <p>CARACTERÍSTICAS: Gerais: Produto proveniente da adição ao leite pasteurizado e padronizado, o soro do leite, açúcar, polpa de frutas, fermentos lácteos, conservantes, aromatizantes e corantes naturais. Organolépticas: Aspecto – Líquido espesso Cor – Característica Odor – Próprio, sem odores estranhos Sabor – fruta</p> <p>Macroscópicas e microscópicas: Ausência – Impurezas ou elementos estranhos; Bactérias Lácteas – No mínimo 10⁶ UFC/g no produto final.</p> <p>EMBALAGEM: Primária: Sacos plásticos leitosos de alta densidade, com 1000g com prazo máximo para vencimento, na entrega, faltando 20 dias e validade do produto de 30 dias. Rotulagem específica de acordo com a legislação.</p> <p>OBSERVAÇÕES: v. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiênicas satisfatórias. vi. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos devem estar uniformizados, com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos.</p>	15.783	1,59	25.094,97	CARIRI
1040203010	210	kg	<p>PRODUTO: IOGURTE SABOR AMEIXA</p> <p>DEFINIÇÃO: É o produto obtido a partir de leite pasteurizado, adicionado de fermentos lácteos, polpa de frutas, açúcar, soro de leite e aditivos, submetido à Inspeção Federal ou Estadual (SIF ou SIE).</p> <p>CARACTERÍSTICAS: Gerais: Produto proveniente da adição ao leite pasteurizado e padronizado, o soro do leite, açúcar, polpa de frutas, fermentos lácteos, conservantes, aromatizantes e corantes naturais. Organolépticas: Aspecto – Líquido espesso Cor – Característica Odor – Próprio, sem odores estranhos Sabor – fruta</p> <p>Macroscópicas e microscópicas: Ausência – Impurezas ou elementos estranhos; Bactérias Lácteas – No mínimo 10⁶ UFC/g no produto final.</p>	15.783	1,59	25.094,97	CARIRI

			<p>EMBALAGEM: Primária: Sacos plásticos leitosos de alta densidade, com 1000g com prazo máximo para vencimento, na entrega, faltando 20 dias e validade do produto de 30 dias. Rotulagem específica de acordo com a legislação.</p> <p>OBSERVAÇÕES: v. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiênicas satisfatórias. vi. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos devem estar uniformizados, com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos</p>				
--	--	--	--	--	--	--	--

EMPRESA: SIMÕES DE ANDRADE & CIA LTDA
 CNPJ: 02.304.035/0001-40 INSC. ESTADUAL: 16.119.332-3
 FONE/FAX: 83 3223 2828
 END.: Av. 02 de Fevereiro, 983º, Rangel, João Pessoa/PB CEP: 58.070-160

CÓDIGO	ITEM	UNID.	PRODUTO / DISCRIMINAÇÃO	QUANT.	VL. UNIT.	VL. TOTAL	MARCA
1040401003	92	kg	<p>PRODUTO: PÃO FRANCÊS (ENRIQUECIDO COM FERRO)</p> <p>DEFINIÇÃO: Pão é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, fermento biológico, água e sal.</p> <p>CARACTERÍSTICAS: Gerais: O produto deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade e isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, liso, sem corte, pesando 50g. Organolépticas: Aspecto – Massa cozida Cor → De acordo com o tipo Cheiro → Próprio Sabor → Próprio</p> <p>Macro e microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>EMBALAGEM: Saco plástico transparente devidamente fechado e rotulado.</p> <p>ROTULAGEM: Identificação do produto; Nome e endereço do fabricante, inscrição estadual e CGC; Data de fabricação; Prazo de validade; Peso líquido; Composição química.</p> <p>OBSERVAÇÃO: Será rejeitado: o pão mal cozido; com adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção; com composição em desacordo com a legislação em vigor – RDC nº 344 de 13 de dezembro de 2002, que regulamenta o enriquecimento da farinha de trigo com Ferro e Ácido Fólico no teor de 4,2mg e 150mcg respectivamente, para cada 100g do produto.</p>	61.933	5,13	317.716,29	SIMÕES DE ANDRADE
1040401002	93	kg	<p>PRODUTO: PÃO DOCE (ENRIQUECIDO COM FERRO)</p> <p>DEFINIÇÃO: Pão Doce é o produto, com sabor doce, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, fermento biológico, água, sal, açúcar e/ou mel, manteiga ou gordura.</p> <p>CARACTERÍSTICAS: Gerais: O Pão Doce deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade. Deverá possuir formato alongado e cobertura de doce. Pesando 50g. Organolépticas: Aspecto – Massa cozida, textura lisa e macia Cor → De acordo com o tipo Cheiro → Próprio, doce Sabor → Próprio, doce</p> <p>ROTULAGEM: Identificação do produto; Nome e endereço do fabricante, inscrição estadual e CGC; Data de fabricação; Prazo de validade; Peso líquido; Composição química.</p> <p>OBSERVAÇÕES: i. Será rejeitado: o pão mal cozido; com adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção; com composição em desacordo com a legislação em vigor - RDC nº 344 de 13 de dezembro de 2002, que regulamenta o enriquecimento da farinha de trigo com Ferro e</p>	7.933	5,14	40.775,62	SIMÕES DE ANDRADE

			<p>Ácido Fólico no teor de 4,2mg e 150mcg, respectivamente, para cada 100g do produto.</p> <p>O Pão Doce deverá apresentar duas crostas: uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. Este deve ser poroso, leve, homogêneo e elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido. Não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Deve ser coberto com uma substância conhecida na panificação como "brilho".</p>				
--	--	--	---	--	--	--	--

EMPRESA: PADARIA E PASTELARIA TRINCHEIRAS LTDA
 CNPJ: 08.561.086/0001-33 INSC. ESTADUAL: 16.066.624-4
 FONE/FAX: 83 3222 5215
 END.: Rua das Trincheiras, 437, Centro, João Pessoa/PB CEP: 58.011-000

CÓDIGO	ITEM	UNID.	PRODUTO / DISCRIMINAÇÃO	QUANT.	VL. UNIT.	VL. TOTAL	MARCA
1040401003	149	Kg	<p>PRODUTO: PÃO FRANCES (ENRIQUECIDO COM FERRO)</p> <p>DEFINIÇÃO: Pão é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, fermento biológico, água e sal.</p> <p>CARACTERÍSTICAS: Gerais: O produto deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade e isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, liso, sem corte, pesando 50g. Organolépticas: Aspecto - Massa cozida Cor => De acordo com o tipo Cheiro => Próprio Sabor => Próprio Macro e microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>EMBALAGEM: Saco plástico transparente devidamente fechado e rotulado.</p> <p>ROTULAGEM: Identificação do produto; Nome e endereço do fabricante, inscrição estadual e CGC; Data de fabricação; Prazo de validade; Peso líquido; Composição química.</p> <p>OBSERVAÇÃO: Será rejeitado: o pão mal cozido; com adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção; com composição em desacordo com a legislação em vigor - RDC nº 344 de 13 de dezembro de 2002, que regulamenta o enriquecimento da farinha de trigo com Ferro e Ácido Fólico no teor de 4,2mg e 150mcg respectivamente, para cada 100g do produto.</p>	61.933	5,13	317.716,29	Trincheiras
1040401002	150	kg	<p>PRODUTO: PÃO DOCE (ENRIQUECIDO COM FERRO)</p> <p>DEFINIÇÃO: Pão Doce é o produto, com sabor doce, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, fermento biológico, água, sal, açúcar e/ou mel, manteiga ou gordura.</p> <p>CARACTERÍSTICAS: Gerais: O Pão Doce deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade. Deverá possuir formato alongado e cobertura de doce. Pesando 50g. Organolépticas: Aspecto - Massa cozida, textura lisa e macia Cor => De acordo com o tipo Cheiro => Próprio, doce Sabor => Próprio, doce Macro e microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>PADRÃO: Estar de acordo com a resolução nº 12 da ANVISA</p> <p>EMBALAGEM: Saco plástico transparente devidamente fechado e rotulado.</p> <p>ROTULAGEM: Identificação do produto; Nome e endereço do fabricante, inscrição estadual e CGC; Data de fabricação; Prazo de validade; Peso líquido; Composição química.</p> <p>OBSERVAÇÕES: ii. Será rejeitado: o pão mal cozido; com adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção; com composição em desacordo com a legislação em vigor - RDC nº 344 de 13 de dezembro de 2002, que regulamenta o enriquecimento da farinha de trigo com Ferro e Ácido Fólico no teor de 4,2mg e 150mcg, respectivamente, para cada 100g do produto. O Pão Doce deverá apresentar duas crostas: uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. Este</p>	7.933	5,14	40.775,62	Trincheiras

			<p>deve ser poroso, leve, homogêneo e elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido. Não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Deve ser coberto com uma substância conhecida na panificação como "brilho".</p>				
--	--	--	--	--	--	--	--

EMPRESA: PANIFICADORA VASCONCELOS LTDA
 CNPJ: 08.973.901/0001-71 INSC. ESTADUAL: 16.066.965-0
 FONE/FAX: 83 3242 6667
 END.: Av. Cruz das Armas, 811, Cruz das Armas, João Pessoa/PB CEP: 58.085-000
 EMAIL: panificadoravasconcelos@hotmail.com

CÓDIGO	ITEM	UNID.	PRODUTO / DISCRIMINAÇÃO	QUANT.	VL. UNIT.	VL. TOTAL	MARCA
1040401003	206	Kg	<p>PRODUTO: PÃO FRANCES (ENRIQUECIDO COM FERRO)</p> <p>DEFINIÇÃO: Pão é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, fermento biológico, água e sal.</p> <p>CARACTERÍSTICAS: Gerais: O produto deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade e isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, liso, sem corte, pesando 50g. Organolépticas: Aspecto - Massa cozida Cor => De acordo com o tipo Cheiro => Próprio Sabor => Próprio Macro e microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>EMBALAGEM: Saco plástico transparente devidamente fechado e rotulado.</p> <p>ROTULAGEM: Identificação do produto; Nome e endereço do fabricante, inscrição estadual e CGC; Data de fabricação; Prazo de validade; Peso líquido; Composição química.</p> <p>OBSERVAÇÃO: Será rejeitado: o pão mal cozido; com adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção; com composição em desacordo com a legislação em vigor - RDC nº 344 de 13 de dezembro de 2002, que regulamenta o enriquecimento da farinha de trigo com Ferro e Ácido Fólico no teor de 4,2mg e 150mcg respectivamente, para cada 100g do produto.</p>	61.933	5,13	317.716,29	Da casa
1040401002	207	kg	<p>PRODUTO: PÃO DOCE (ENRIQUECIDO COM FERRO)</p> <p>DEFINIÇÃO: Pão Doce é o produto, com sabor doce, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, fermento biológico, água, sal, açúcar e/ou mel, manteiga ou gordura.</p> <p>CARACTERÍSTICAS: Gerais: O Pão Doce deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade. Deverá possuir formato alongado e cobertura de doce. Pesando 50g. Organolépticas: Aspecto - Massa cozida, textura lisa e macia Cor => De acordo com o tipo Cheiro => Próprio, doce Sabor => Próprio, doce Macro e microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>PADRÃO: Estar de acordo com a resolução nº 12 da ANVISA</p> <p>EMBALAGEM: Saco plástico transparente devidamente fechado e rotulado.</p> <p>ROTULAGEM: Identificação do produto; Nome e endereço do fabricante, inscrição estadual e CGC; Data de fabricação; Prazo de validade; Peso líquido; Composição química.</p> <p>OBSERVAÇÕES: iii. Será rejeitado: o pão mal cozido; com adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção; com composição em desacordo com a legislação</p>	7.933	5,14	40.775,62	Da casa

			em vigor - RDC nº 344 de 13 de dezembro de 2002, que regulamenta o enriquecimento da farinha de trigo com Ferro e Ácido Fólico no teor de 4,2mg e 150mcg, respectivamente, para cada 100g do produto. O Pão Doce deverá apresentar duas crostas: uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. Este deve ser poroso, leve, homogêneo e elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido. Não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Deve ser coberto com uma substância conhecida na panificação como "brilho".				
--	--	--	--	--	--	--	--

EMPRESA: MINE MERCADO UNIÃO LTDA
 CNPJ: 04.453.838/0001-91 INSC. ESTADUAL: 16.131.589-5
 FONE/FAX: 83 3237 5526
 END.: Rua Mariângela Lucena Peixoto, 1215, Valentina, João Pessoa/PB CEP: 58.063-300

CÓDIGO	ITEM	UNID.	PRODUTO / DISCRIMINAÇÃO	QUANT.	VL. UNIT.	VL. TOTAL	MARCA
1040103001	97	kg	<p>PRODUTO: CARNE BOVINA QUARTO TRASEIRO (1ª) BIFE</p> <p>DEFINIÇÃO: É a porção muscular comestível, proveniente de cortes apropriados de carcaça bovina, submetida à Inspeção Federal ou Estadual.</p> <p>CARACTERÍSTICAS: Gerais: O corte da carne deve ser do quarto traseiro, tipo: patinho, alcatra, coxão duro e coxão mole. Conter no máximo 10% de gordura. Produzido por estabelecimento sob Inspeção Federal ou Estadual, apresentar-se resfriado e mantido a esta temperatura (entre 0°C a 5°C) do armazenamento até o ponto de recebimento. O produto deve apresentar-se com consistência firme, não amolecida, sem manchas, com ossos, livre de parasitos, lesões microbianas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.</p> <p>Organolépticas: Aspecto – Próprio Cor – Próprio, sem manchas esverdeadas Odor – Suave próprio Sabor – Próprio</p> <p>Macroscópicas e microscópicas: Ausência – Sujidades, larvas e parasitos; Ausência – Salmonellas</p> <p>EMBALAGEM: O produto deverá ser fracionado, embalado e rotulado por unidade, de forma a atender a necessidade de peso das Unidades De Ensino. A embalagem do produto deverá ser em plástico flexível, resistente, atóxico, adequado para uso em alimentos e acondicionados em caixa de papelão. Será considerada imprópria a embalagem inadequada e que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, bem como a que não permita o perfeito armazenamento do produto.</p> <p>ROTULAGEM: O produto deverá especificar no rótulo as seguintes informações: identificação do produto; marca; nome e endereço do fabricante; data de embalagem e/ou número de lote e prazo de validade ou data de vencimento;</p>	6.333	11,79	74.666,07	MASTERBOI
			<p>peso líquido; marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.</p> <p>OBSERVAÇÕES:</p> <ol style="list-style-type: none"> O produto deverá ser manipulado em condições de higiene e temperatura rígidas, em estabelecimentos destinados a este fim, devidamente registrado em órgão oficial. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiênicas satisfatórias. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos devem estar uniformizados, com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos. Durante o processamento deverá ser realizado a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem ou aponeuroses). Somente será recebido o produto que tenha uma data de fabricação de até 1/3 (um terço) de sua data de validade(tempo de vida útil). 				

1040101003	98	kg	<p>PRODUTO: CARNE BOVINA MOIDA</p> <p>DEFINIÇÃO: É a porção muscular comestível, proveniente de cortes apropriados de carcaça bovina, submetida a Inspeção Federal ou Estadual.</p> <p>CARACTERÍSTICAS: Gerais: O corte da carne deve ser do tipo músculo bovino. Deve conter no máximo 10% de gordura e 3% de aponeuroses. Ser isenta de cartilagens e ossos. O produto especificado é o popularmente conhecido como CARNE MOÍDA DE 2ª e deve ser produzido por estabelecimento sob inspeção oficial, apresentar-se congelado e mantida a temperatura de congelamento do armazenamento até o ponto de recebimento.</p> <p>Organolépticas: Aspecto – Próprio Cor – Próprio, sem manchas esverdeadas Odor – Próprio Sabor – Próprio</p> <p>Macroscópicas e microscópicas: Ausência – Sujidades, larvas e parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração; Ausência – Salmonellas</p> <p>EMBALAGEM: O produto deverá ser fracionado, embalado e rotulado por unidade de 500gr a 1kg, de forma a atender a necessidade de peso das Unidades De Ensino. A embalagem do produto deverá ser em plástico flexível, resistente, atóxico, adequado para uso em alimentos e acondicionada em caixa de papelão.</p> <p>ROTULAGEM: O produto deverá especificar no rótulo as seguintes informações: identificação do produto; marca; nome e endereço do fabricante; data de embalagem e/ou número de lote e prazo de validade ou data de vencimento; peso líquido; marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.</p> <p>OBSERVAÇÕES:</p>	30.935	7,69	237.890,15	MASTERBOI
			<ol style="list-style-type: none"> O produto deverá ser manipulado em condições de higiene e temperatura rígidas, em estabelecimentos destinados a este fim, devidamente registrado em órgão oficial. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiênicas satisfatórias. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos devem estar uniformizados, com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos. Somente será recebido o produto que tenha uma data de fabricação de até 1/3 (um terço) de sua data de validade (tempo de vida útil). 				
1040101002	99	kg	<p>PRODUTO: CARNE BOVINA DIANTEIRA (2ª) SEM OSSOS</p> <p>DEFINIÇÃO: É a porção muscular comestível, proveniente de cortes apropriados de carcaça bovina, submetida à Inspeção Federal ou Estadual.</p> <p>CARACTERÍSTICAS: Gerais: O corte da carne deve ser do quarto dianteiro, tipo: acém, músculo e paleta. Conter no máximo 10% de gordura. Produzido por estabelecimento sob Inspeção Federal ou Estadual, apresentar-se resfriado e mantido a esta temperatura (entre 0°C a 5°C) do armazenamento até o ponto de recebimento. O produto deve apresentar-se com consistência firme, não amolecida, sem manchas, sem ossos, livre de parasitos, lesões microbianas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.</p> <p>Organolépticas: Aspecto – Próprio Cor – Próprio, sem manchas esverdeadas Odor – Suave próprio Sabor – Próprio</p> <p>Macroscópicas e microscópicas: Ausência – Sujidades, larvas e parasitos; Ausência – Salmonellas.</p>	19.866	8,19	162.702,54	MASTERBOI

			<p>Organolépticas: Aspecto – Próprio Cor – Próprio, sem manchas esverdeadas Odor – Suave próprio Sabor – Próprio</p> <p>Macroscópicas e microscópicas: Ausência – Sujidades, larvas e parasitos; Ausência – Salmonellas</p> <p>EMBALAGEM: O produto deverá ser fracionado, embalado e rotulado por unidade, de forma a atender a necessidade de peso das Unidades De Ensino. A embalagem do produto deverá ser em plástico flexível, resistente, atóxico, adequado para uso em alimentos e acondicionados em caixa de papelão. Será considerada imprópria a embalagem inadequada e que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, bem como a que não permita o perfeito armazenamento do produto.</p> <p>ROTULAGEM: O produto deverá especificar no rótulo as seguintes informações: identificação do produto; marca; nome e endereço do fabricante; data de embalagem e/ou número de lote e prazo de validade ou data de vencimento; peso líquido; marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.</p> <p>OBSERVAÇÕES: vi. O produto deverá ser manipulado em condições de higiene e temperatura rígidas, em estabelecimentos destinados a este fim, devidamente registrado em órgão oficial. vii. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiênicas satisfatórias. viii. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos devem estar uniformizados, com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos. ix. Durante o processamento deverá ser realizado a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem ou aponeuroses). x. Somente será recebido o produto que tenha uma data de fabricação de até 1/3 (um terço) de sua data de validade(tempo de vida útil).</p>						
			<p>ROTULAGEM: O produto deverá especificar no rótulo as seguintes informações: identificação do produto; marca; nome e endereço do fabricante; data de embalagem e/ou número de lote e prazo de validade ou data de vencimento; peso líquido; marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.</p> <p>OBSERVAÇÕES: vi. O produto deverá ser manipulado em condições de higiene e temperatura rígidas, em estabelecimentos destinados a este fim, devidamente registrado em órgão oficial. vii. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiênicas satisfatórias. viii. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos devem estar uniformizados, com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos. ix. Durante o processamento deverá ser realizado a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem ou aponeuroses). x. Somente será recebido o produto que tenha uma data de fabricação de até 1/3 (um terço) de sua data de validade(tempo de vida útil).</p>						
			<p>Organolépticas: Aspecto – Próprio Cor – Próprio, sem manchas esverdeadas Odor – Suave próprio Sabor – Próprio</p> <p>Macroscópicas e microscópicas: Ausência – Sujidades, larvas e parasitos; Ausência – Salmonellas</p> <p>EMBALAGEM: O produto deverá ser fracionado, embalado e rotulado por unidade de 500gr, 1kg e 5kg, de forma a atender a necessidade de peso das Unidades De Ensino. A embalagem do produto deverá ser em plástico flexível, resistente, atóxico, adequado para uso em alimentos e acondicionados em caixa de papelão. Será considerada imprópria a embalagem inadequada e que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, bem como a que não permita o perfeito armazenamento do produto.</p>						
1040103042	163	kg	<p>PRODUTO: FÍGADO BOVINO (BIFE)</p> <p>DEFINIÇÃO: É a víscera glandular volumosa da espécie bovina usada na alimentação humana, procedente de animais sadios, abatidos sob inspeção oficial.</p> <p>CARACTERÍSTICAS: Gerais: O produto deve apresentar-se sem manchas esverdeadas e sem partes endurecidas. De textura homogênea, firme, sem exsudatos e ausência de lesões parasitárias. Deve estar congelado, manipulado por estabelecimento sob Inspeção Estadual ou Federal</p> <p>Organolépticas: Aspecto – Próprio Cor – Próprio, marrom a vermelho escuro Odor – Próprio Sabor – Próprio</p> <p>Microscópicas: Ausência – Sujidades, larvas e parasitos</p> <p>EMBALAGEM: O produto deverá ser fracionado, embalado e rotulado por unidade de 500gr, 1kg e 5kg, de forma a atender a necessidade de peso das Unidades de Ensino. A embalagem do produto deverá ser em plástico transparente, flexível, resistente, atóxico, adequado para uso em alimentos, de forma a garantir condições satisfatórias de higiene e acondicionado em caixa de papelão.</p> <p>ROTULAGEM: O produto deverá especificar no rótulo as seguintes informações: identificação do produto; marca; nome e endereço do fabricante; data de embalagem e/ou número de lote e prazo de validade ou data de vencimento; peso líquido; marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.</p> <p>OBSERVAÇÕES: iv. O produto deverá ser manipulado em condições de higiene e temperatura rígidas, em estabelecimentos destinados a este fim, devidamente registrado em órgão oficial. v. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiênicas satisfatórias. vi. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos devem estar uniformizados, com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos. Somente será recebido o produto que tenha uma data de fabricação de até 1/3 (um terço) de sua data de validade(tempo de vida útil).</p>	13.333	6,49	86.531,17	MASTERBOI		
1040101003	156	kg	<p>PRODUTO: CARNE BOVINA DIANTEIRA (2ª) SEM OSSOS</p> <p>DEFINIÇÃO: É a porção muscular comestível, proveniente de cortes apropriados de carcaça bovina, submetida à Inspeção Federal ou Estadual.</p> <p>CARACTERÍSTICAS: Gerais: O corte da carne deve ser do quarto dianteiro, tipo: acém, músculo e paleta. Conter no máximo 10% de gordura. Produzido por estabelecimento sob Inspeção Federal ou Estadual, apresentar-se resfriado e mantido a esta temperatura (entre 0°C a 5°C) do armazenamento até o ponto de recebimento. O produto deve apresentar-se com consistência firme, não amolecida, sem manchas, sem ossos, livre de parasitos, lesões microbianas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.</p> <p>Organolépticas: Aspecto – Próprio Cor – Próprio, sem manchas esverdeadas Odor – Suave próprio Sabor – Próprio</p> <p>Macroscópicas e microscópicas: Ausência – Sujidades, larvas e parasitos; Ausência – Salmonellas</p> <p>EMBALAGEM: O produto deverá ser fracionado, embalado e rotulado por unidade de 500gr, 1kg e 5kg, de forma a atender a necessidade de peso das Unidades De Ensino. A embalagem do produto deverá ser em plástico flexível, resistente, atóxico, adequado para uso em alimentos e acondicionados em caixa de papelão. Será considerada imprópria a embalagem inadequada e que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, bem como a que não permita o perfeito armazenamento do produto.</p>	19.866	8,19	162.702,54	MASTERBOI		

1040201006	168	kg	PRODUTO: QUEIJO PRATO DEFINIÇÃO: Entende-se por Queijo Prato se entende o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas. CARACTERÍSTICAS: Gerais: Alimento contendo leite pasteurizado padronizado, cultivo de bactérias lácteas especiais, corante natural de urucum, coalho e cloreto de cálcio, com no máximo 200mg de sódio. Organolépticas: Aspecto: sólido Cor – amarelada Odor – próprio Sabor – Próprio Macroscópicas e microscópicas: Ausência – Sujidades, larvas e parasitos EMBALAGEM: O produto deverá ser fracionado, embalado e rotulado por unidade, de forma a atender a necessidade de peso das Unidades De Ensino. A embalagem do produto deverá ser em plástico flexível, resistente, atóxico, adequado para uso em alimentos. Será considerada imprópria a embalagem inadequada e que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, bem como a que não permita o perfeito armazenamento do produto. ROTULAGEM: O produto deverá especificar no rótulo as seguintes informações: identificação do produto; marca; nome e endereço do fabricante; data de embalagem e/ou número de lote e prazo de validade ou data de vencimento; peso líquido; marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro. OBSERVAÇÕES: v. O produto deverá ser manipulado em condições de higiene e temperatura rígidas, em estabelecimentos destinados a este fim, devidamente registrados em órgão oficial. vi. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico, com estrados; e mantidos em condições higiênicas satisfatórias. vii. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos devem estar uniformizados, com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos. viii. Somente será recebido o produto que tenha uma data de fabricação de até 1/3 (um terço) de sua data de validade (tempo de vida útil).	4.000	13,28	53.120,00	MULTUMILK
1040203008	169	kg	PRODUTO: QUEIJO COALHO DEFINIÇÃO: Entende-se por queijo de coalho, o queijo que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas selecionadas e comercializado normalmente com até 10 (dez) dias de fabricação. CARACTERÍSTICAS: Gerais: O queijo de coalho é um queijo de média a alta umidade, de massa semi-cozida ou cozida e apresentando um teor de gordura nos sólidos totais variável entre 35,0% e 60,0%. Deverá ter em sua composição Leite Integral pasteurizado, cloreto de sódio, coalho e sal. De 1ª qualidade, com 0% de gordura trans, com no máximo 225mg de sódio. Organolépticas: Aspecto: sólido Cor – branca Odor – próprio Sabor – Próprio Macroscópicas e microscópicas: Ausência – Sujidades, larvas e parasitos. EMBALAGEM: O produto deverá ser fracionado, embalado e rotulado por unidade de forma a atender a necessidade de peso das Unidades De Ensino. A embalagem do produto deverá ser em plástico flexível, resistente, atóxico, adequado para uso em alimentos. Será considerada imprópria a embalagem inadequada e que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, bem como a que não permita o perfeito armazenamento do produto.	1.266	12,29	15.559,14	CARIRI

			ROTULAGEM: O produto deverá especificar no rótulo as seguintes informações: identificação do produto; marca; nome e endereço do fabricante; data de embalagem e/ou número de lote e prazo de validade ou data de vencimento; peso líquido; marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro. OBSERVAÇÕES: v. O produto deverá ser manipulado em condições de higiene e temperatura rígidas, em estabelecimentos destinados a este fim, devidamente registrado em órgão oficial. vi. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiênicas satisfatórias. vii. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos devem estar uniformizados, com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos. viii. Somente será recebido o produto que tenha uma data de fabricação de até 1/3 (um terço) de sua data de validade (tempo de vida útil).				
--	--	--	--	--	--	--	--

EMPRESA: DISTRIBUIDORA MACBRAZ LTDA
CNPJ: 07.190.090/0001-70 INSC. ESTADUAL: 16.144.182-3
FONE/FAX: 83 3235 9232
END.: Av. Empresário João Rodrigues Alves, 418, Bancários, João Pessoa/PB CEP: 58.051-000
EMAIL: rodsonjp@ig.com.br

CÓDIGO	ITEM	UNID.	PRODUTO / DISCRIMINAÇÃO	QUANT.	VL. UNIT.	VL. TOTAL	MARCA
1040103001	40	kg	PRODUTO: CARNE BOVINA QUARTO TRASEIRO (1ª BIFE) DEFINIÇÃO: É a porção muscular comestível, proveniente de cortes apropriados de carcaça bovina, submetida à Inspeção Federal ou Estadual. CARACTERÍSTICAS: Gerais: O corte da carne deve ser do quarto traseiro, tipo: patinho, alcatra, coxão duro e coxão mole. Conter no máximo 10% de gordura. Produzido por estabelecimento sob Inspeção Federal ou Estadual, apresentar-se resfriado e mantido a esta temperatura (entre 0°C a 5°C) do armazenamento até o ponto de recebimento. O produto deve apresentar-se com consistência firme, não amolecida, sem manchas, com ossos, livre de parasitos, lesões microbianas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Organolépticas: Aspecto – Próprio Cor – Próprio, sem manchas esverdeadas Odor – Suave próprio Sabor – Próprio Macroscópicas e microscópicas: Ausência – Sujidades, larvas e parasitos; Ausência – Salmonellas EMBALAGEM: O produto deverá ser fracionado, embalado e rotulado por unidade, de forma a atender a necessidade de peso das Unidades De Ensino. A embalagem do produto deverá ser em plástico flexível, resistente, atóxico, adequado para uso em alimentos e acondicionados em caixa de papelão. Será considerada imprópria a embalagem inadequada e que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, bem como a que não permita o perfeito armazenamento do produto. ROTULAGEM: O produto deverá especificar no rótulo as seguintes informações: identificação do produto; marca; nome e endereço do fabricante; data de embalagem e/ou número de lote e prazo de validade ou data de vencimento; peso líquido; marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.	6.333	11,79	74.666,07	FRIGOTIL
			OBSERVAÇÕES: xi. O produto deverá ser manipulado em condições de higiene e temperatura rígidas, em estabelecimentos destinados a este fim, devidamente registrado em órgão oficial. xii. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiênicas satisfatórias.				

			<p>xiii. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos devem estar uniformizados, com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos.</p> <p>xiv. Durante o processamento deverá ser realizado a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem ou aponeuroses).</p> <p>xv. Somente será recebido o produto que tenha uma data de fabricação de até 1/3 (um terço) de sua data de validade(tempo de vida útil).</p>						
1040101003	41	kg	<p>PRODUTO: CARNE BOVINA MOIDA</p> <p>DEFINIÇÃO: É a porção muscular comestível, proveniente de cortes apropriados de carcaça bovina, submetida a Inspeção Federal ou Estadual.</p> <p>CARACTERÍSTICAS: Gerais: O corte da carne deve ser do tipo músculo bovino. Deve conter no máximo 10% de gordura e 3% de aponeuroses. Ser isenta de cartilagens e ossos. O produto especificado é o popularmente conhecido como CARNE MOIDA DE 2ª e deve ser produzido por estabelecimento sob inspeção oficial, apresentar-se congelado e mantida a temperatura de congelamento do armazenamento até o ponto de recebimento.</p> <p>Organolépticas: Aspecto – Próprio Cor – Próprio, sem manchas esverdeadas Odor – Próprio Sabor – Próprio</p> <p>Macroscópicas e microscópicas: Ausência – Suidades, larvas e parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração; Ausência – Salmonellas</p> <p>EMBALAGEM: O produto deverá ser fracionado, embalado e rotulado por unidade de 500gr a 1kg, de forma a atender a necessidade de peso das Unidades De Ensino. A embalagem do produto deverá ser em plástico flexível, resistente, atóxico, adequado para uso em alimentos e acondicionada em caixa de papelão.</p> <p>ROTULAGEM: O produto deverá especificar no rótulo as seguintes informações: identificação do produto; marca; nome e endereço do fabricante; data de embalagem e/ou número de lote e prazo de validade ou data de vencimento; peso líquido; marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.</p> <p>OBSERVAÇÕES:</p>	30.935	7,69	237.890,15	FRIGOTIL		
			<p>xvi. O produto deverá ser manipulado em condições de higiene e temperatura rígidas, em estabelecimentos destinados a este fim, devidamente registrado em órgão oficial.</p> <p>xvii. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiênicas satisfatórias.</p> <p>xviii. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos devem estar uniformizados, com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos.</p> <p>xix. Durante o processamento deverá ser realizado a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem ou aponeuroses).</p> <p>xx. Somente será recebido o produto que tenha uma data de fabricação de até 1/3 (um terço) de sua data de validade(tempo de vida útil).</p>						
1040101010	43	kg	<p>PRODUTO: CARNE BOVINA DIAANTEIRA (2ª) COM OSSOS</p> <p>DEFINIÇÃO: É a porção muscular comestível, proveniente de cortes apropriados de carcaça bovina, submetida à Inspeção Federal ou Estadual.</p> <p>CARACTERÍSTICAS: Gerais: O corte da carne deve ser do quarto dianteiro, tipo: acém, músculo e costela. Conter no máximo 10% de gordura. Produzido por estabelecimento sob Inspeção Federal ou Estadual, apresentar-se resfriado e mantido a esta temperatura (entre 0°C a 5°C) do armazenamento até o ponto de recebimento. O produto deve apresentar-se com consistência firme, não amolecida, sem manchas, com ossos, livre de parasitos, lesões microbianas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.</p> <p>Organolépticas: Aspecto – Próprio Cor – Próprio, sem manchas esverdeadas Odor – Suave próprio Sabor – Próprio</p> <p>Macroscópicas e microscópicas: Ausência – Suidades, larvas e parasitos; Ausência – Salmonellas</p> <p>EMBALAGEM: O produto deverá ser fracionado, embalado e rotulado por unidade , de forma a atender a necessidade de peso das Unidades De Ensino. A embalagem do produto deverá ser em plástico flexível, resistente, atóxico, adequado para uso em alimentos e acondicionados em caixa de papelão.</p> <p>Será considerada imprópria a embalagem inadequada e que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, bem como a que não permita o perfeito armazenamento do produto.</p> <p>ROTULAGEM: O produto deverá especificar no rótulo as seguintes informações: identificação do produto; marca; nome e endereço do fabricante; data de embalagem e/ou número de lote e prazo de validade ou data de vencimento; peso líquido; marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.</p> <p>OBSERVAÇÕES:</p>	16.847	6,79	114.391,13	FRIGOTIL		
1040101002	42	kg	<p>PRODUTO: CARNE BOVINA DIAANTEIRA (2ª) SEM OSSOS</p> <p>DEFINIÇÃO: É a porção muscular comestível, proveniente de cortes apropriados de carcaça bovina, submetida à Inspeção Federal ou Estadual.</p> <p>CARACTERÍSTICAS: Gerais: O corte da carne deve ser do quarto dianteiro, tipo: acém, músculo e paleta. Conter no máximo 10% de gordura. Produzido por estabelecimento sob Inspeção Federal ou Estadual, apresentar-se resfriado e mantido a esta temperatura (entre 0°C a 5°C) do armazenamento até o ponto de recebimento. O produto deve apresentar-se com consistência firme, não amolecida, sem manchas, sem ossos, livre de parasitos, lesões microbianas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.</p> <p>Organolépticas: Aspecto – Próprio Cor – Próprio, sem manchas esverdeadas Odor – Suave próprio Sabor – Próprio</p>	19.866	8,19	162.702,54	FRIGOTIL		

			vi. O produto deverá ser manipulado em condições de higiene e temperatura rígidas, em estabelecimentos destinados a este fim, devidamente registrado em órgão oficial. vii. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiênicas satisfatórias. viii. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos devem estar uniformizados, com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos. ix. Durante o processamento deverá ser realizado a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem ou aponeuroses). x. Somente será recebido o produto que tenha uma data de fabricação de até 1/3 (um terço) de sua data de validade(tempo de vida útil).							EMBALAGEM: O produto deverá ser fracionado, embalado e rotulado por unidade, de forma a atender a necessidade de peso das Unidades De Ensino. A embalagem do produto deverá ser em plástico flexível, resistente, atóxico, adequado para uso em alimentos. Será considerada imprópria a embalagem inadequada e que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, bem como a que não permita o perfeito armazenamento do produto. ROTULAGEM: O produto deverá especificar no rótulo as seguintes informações: identificação do produto; marca; nome e endereço do fabricante; data de embalagem e/ou número de lote e prazo de validade ou data de vencimento; peso líquido; marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro. OBSERVAÇÕES: ix. O produto deverá ser manipulado em condições de higiene e temperatura rígidas, em estabelecimentos destinados a este fim, devidamente registrado em órgão oficial. x. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiênicas satisfatórias. xi. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos devem estar uniformizados, com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos. xii. Somente será recebido o produto que tenha uma data de fabricação de até 1/3 (um terço) de sua data de validade(tempo de vida útil).						
1040103042	49	kg	PRODUTO: FIGADO BOVINO (BIFE) DEFINIÇÃO: É a víscera glandular volumosa da espécie bovina usada na alimentação humana, procedente de animais sadios, abatidos sob inspeção oficial. CARACTERÍSTICAS: Gerais: O produto deve apresentar-se sem manchas esverdeadas e sem partes endurecidas. De textura homogênea, firme, sem exsudatos e ausência de lesões parasitárias. Deve estar congelado, manipulado por estabelecimento sob Inspeção Estadual ou Federal Organolépticas: Aspecto – Próprio Cor – Próprio, marrom a vermelho escuro Odor – Próprio Sabor – Próprio Microscópicas: Ausência – Sujidades, larvas e parasitos EMBALAGEM: O produto deverá ser fracionado, embalado e rotulado por unidade de 500gr, 1kg e 5kg, de forma a atender a necessidade de peso das Unidades de Ensino. A embalagem do produto deverá ser em plástico transparente, flexível, resistente, atóxico, adequado para uso em alimentos, de forma a garantir condições satisfatórias de higiene e acondicionado em caixa de papelão. ROTULAGEM: O produto deverá especificar no rótulo as seguintes informações: identificação do produto; marca; nome e endereço do fabricante; data de embalagem e/ou número de lote e prazo de validade ou data de vencimento; peso líquido; marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro. OBSERVAÇÕES:	13.333	6,49	86.531,17	FRIBOI									
			vii. O produto deverá ser manipulado em condições de higiene e temperatura rígidas, em estabelecimentos destinados a este fim, devidamente registrado em órgão oficial. viii. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiênicas satisfatórias. ix. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos devem estar uniformizados, com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos. Somente será recebido o produto que tenha uma data de fabricação de até 1/3 (um terço) de sua data de validade(tempo de vida útil).						1040203008	55	kg	PRODUTO: QUEIJO COALHO DEFINIÇÃO: Entende-se por queijo de coalho, o queijo que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas selecionadas e comercializado normalmente com até 10 (dez) dias de fabricação. CARACTERÍSTICAS: Gerais: O queijo de coalho é um queijo de média a alta umidade, de massa semi-cozida ou cozida e apresentando um teor de gordura nos sólidos totais variável entre 35,0% e 60,0%. Deverá ter em sua composição Leite Integral pasteurizado, cloreto de sódio, coalho e sal. De 1ª qualidade, com 0% de gordura trans, com no máximo 225mg de sódio. Organolépticas: Aspecto: sólido Cor – branca Odor – próprio Sabor – Próprio Microscópicas e microscópicas: Ausência – Sujidades, larvas e parasitos. EMBALAGEM: O produto deverá ser fracionado, embalado e rotulado por unidade de forma a atender a necessidade de peso das Unidades De Ensino. A embalagem do produto deverá ser em plástico flexível, resistente, atóxico, adequado para uso em alimentos. Será considerada imprópria a embalagem inadequada e que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, bem como a que não permita o perfeito armazenamento do produto. ROTULAGEM: O produto deverá especificar no rótulo as seguintes informações: identificação do produto; marca; nome e endereço do fabricante; data de embalagem e/ou número de lote e prazo de validade ou data de vencimento; peso líquido; marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro. OBSERVAÇÕES: ix. O produto deverá ser manipulado em condições de higiene e temperatura rígidas, em estabelecimentos destinados a este fim, devidamente registrado em órgão oficial. x. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiênicas satisfatórias. xi. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos devem estar uniformizados, com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos.	1.266	12,29	15.559,14	ITALAC
1040201006	54	kg	PRODUTO: QUEIJO PRATO DEFINIÇÃO: Entende-se por Queijo Prato se entende o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas. CARACTERÍSTICAS: Gerais: Alimento contendo leite pasteurizado padronizado, cultivo de bactérias lácteas especiais, corante natural de urucum, coalho e cloreto de cálcio, com no máximo 200mg de sódio. Organolépticas: Aspecto: sólido Cor – amarelada Odor – próprio Sabor – Próprio Macroscópicas e microscópicas: Ausência – Sujidades, larvas e parasitos	4.000	13,28	53.120,00	ITALAC									

			xii. Somente será recebido o produto que tenha uma data de fabricação de até 1/3 (um terço) de sua data de validade(tempo de vida útil).							
1040101004	56	kg	<p>PRODUTO: FILÉ DE PEIXE</p> <p>DEFINIÇÃO : Produto obtido através da secção longitudinal de peixes, íntegros, limpos, eviscerados, manipulados sob rígidas condições de higiene, ou resíduos de vísceras.</p> <p>CARACTERÍSTICAS: Gerais: O peixe, não deverá ser proveniente de águas poluídas ou contaminadas. As porções do produto não poderão apresentar odor, sabor e cor anormais; não ter escamas nem espinhas, lesões, traumatismos ou estar infestado por parasitos. Deve ser produzido por estabelecimento sob inspeção oficial e apresentar registro no SIF ou SIE. Organolépticas: Aspecto – filé Cor – própria Odor – Próprio e característico Sabor – Próprio e característico Macroscópicas e microscópicas: Ausência – Sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>EMBALAGEM: Primária: Peças individuais de 40 e/ou 80g, acondicionadas em embalagem plástica transparente.</p> <p>ROTULAGEM: O produto deverá especificar no rótulo as seguintes informações: identificação do produto; marca; nome e endereço do fabricante; data de embalagem e/ou número de lote e prazo de validade ou data de vencimento; peso líquido; marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.</p> <p>OBSERVAÇÕES: vii. O produto deverá ser manipulado em condições de higiene e temperatura rígidas, em estabelecimentos destinados a este fim, devidamente registrado em órgão oficial. viii. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiênicas satisfatórias. ix. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos devem estar uniformizados, com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos.</p>	9.533	9,95	91.993,45	ONDA NOBRE			
1040101010	157	kg	<p>PRODUTO: CARNE BOVINA DIANTEIRA (2ª) COM OSSOS</p> <p>DEFINIÇÃO: É a porção muscular comestível, proveniente de cortes apropriados de carcaça bovina, submetida à Inspeção Federal ou Estadual.</p> <p>CARACTERÍSTICAS: Gerais: O corte da carne deve ser do quarto dianteiro, tipo: acém, músculo e costela. Conter no máximo 10% de gordura. Produzido por estabelecimento sob Inspeção Federal ou Estadual, apresentar-se resfriado e mantido a esta temperatura (entre 0°C a 5°C) do armazenamento até o ponto de recebimento. O produto deve apresentar-se com consistência firme, não amolecida, sem manchas, com ossos, livre de parasitos, lesões microbianas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Organolépticas: Aspecto – Próprio Cor – Próprio, sem manchas esverdeadas Odor – Suave próprio Sabor – Próprio Macroscópicas e microscópicas: Ausência – Sujidades, larvas e parasitos; Ausência – Salmonellas</p> <p>EMBALAGEM: O produto deverá ser fracionado, embalado e rotulado por unidade, de forma a atender a necessidade de peso das Unidades De Ensino. A embalagem do produto deverá ser em plástico flexível, resistente, atóxico, adequado para uso em alimentos e acondicionados em caixa de papelão. Será considerada imprópria a embalagem inadequada e que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, bem como a que não permita o perfeito armazenamento do produto.</p> <p>ROTULAGEM: O produto deverá especificar no rótulo as seguintes informações: identificação do produto; marca; nome e endereço do fabricante; data de embalagem e/ou número de lote e prazo de validade ou data de vencimento; peso líquido; marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.</p>				16,847	6,79	114.391,13	FRIGOTIL
1040101003	155	kg	<p>PRODUTO: CARNE BOVINA MOIDA</p> <p>DEFINIÇÃO: É a porção muscular comestível, proveniente de cortes apropriados de carcaça bovina, submetida a Inspeção Federal ou Estadual.</p> <p>CARACTERÍSTICAS: Gerais: O corte da carne deve ser do tipo músculo bovino. Deve conter no máximo 10% de gordura e 3% de aponeuroses. Ser isenta de cartilagens e ossos. O produto especificado é o popularmente conhecido como CARNE MOIDA DE 2ª e deve ser produzido por estabelecimento sob inspeção oficial, apresentar-se congelado e mantida a temperatura de congelamento do armazenamento até o ponto de recebimento. Organolépticas: Aspecto – Próprio Cor – Próprio, sem manchas esverdeadas Odor – Próprio Sabor – Próprio Macroscópicas e microscópicas: Ausência – Sujidades, larvas e parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração; Ausência – Salmonellas</p> <p>EMBALAGEM: O produto deverá ser fracionado, embalado e rotulado por unidade de 500gr a 1kg, de forma a atender a necessidade de peso das Unidades De Ensino. A embalagem do produto deverá ser em plástico flexível, resistente, atóxico, adequado para uso em alimentos e acondicionada em caixa de papelão.</p> <p>ROTULAGEM: O produto deverá especificar no rótulo as seguintes informações: identificação do produto; marca; nome e endereço do fabricante; data de embalagem e/ou número de lote e prazo de validade ou data de vencimento; peso líquido; marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.</p>	30.935	7,69	237.890,15	FRIGOTIL			
			<p>OBSERVAÇÕES: xi. O produto deverá ser manipulado em condições de higiene e temperatura rígidas, em estabelecimentos destinados a este fim, devidamente registrado em órgão oficial. xii. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiênicas satisfatórias. xiii. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos devem estar uniformizados, com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos. xiv. Durante o processamento deverá ser realizado a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem ou aponeuroses). xv. Somente será recebido o produto que tenha uma data de fabricação de até 1/3 (um terço) de sua data de validade(tempo de vida útil).</p>							

1040101004	170	kg	<p>PRODUTO: FILÉ DE PEIXE</p> <p>DEFINIÇÃO : Produto obtido através da secção longitudinal de peixes, íntegros, limpos, eviscerados, manipulados sob rígidas condições de higiene, ou resíduos de vísceras.</p> <p>CARACTERÍSTICAS: Gerais: O peixe, não deverá ser proveniente de águas poluídas ou contaminadas. As porções do produto não poderão apresentar odor, sabor e cor anormais; não ter escamas nem espinhas, lesões, traumatismos ou estar infestado por parasitos. Deve ser produzido por estabelecimento sob inspeção oficial e apresentar registro no SIF ou SIE.</p> <p>Organolépticas: Aspecto – filé Cor – própria Odor – Próprio e característico Sabor – Próprio e característico</p> <p>Macroscópicas e microscópicas: Ausência – Sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>EMBALAGEM: Primária: Peças individuais de 40 e/ou 80g, acondicionadas em embalagem plástica transparente.</p> <p>ROTULAGEM: O produto deverá especificar no rótulo as seguintes informações: identificação do produto; marca; nome e endereço do fabricante; data de embalagem e/ou número de lote e prazo de validade ou data de vencimento; peso líquido; marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.</p>	9.533	9,65	91.993,45	ONDA NOBRE
------------	-----	----	--	-------	------	-----------	------------

			<p>OBSERVAÇÕES:</p> <p>xi. O produto deverá ser manipulado em condições de higiene e temperatura rígidas, em estabelecimentos destinados a este fim, devidamente registrado em órgão oficial.</p> <p>xii. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiénicas satisfatórias.</p> <p>xiii. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos devem estar uniformizados, com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos.</p> <p>xiv. O armazenamento deverá ser em condições de congelamento com temperatura igual ou inferior a -15°C (quinze graus negativos). Quando descongelado, não pode ser recongelado.</p> <p>xv. Somente será recebido o produto que tenha uma data de fabricação de até 1/3 (um terço) de sua data de validade(tempo de vida útil).</p>				
--	--	--	---	--	--	--	--

EMPRESA: DISBRAL - DISTRIBUIDORA BRASILEIRA DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ: 02.956.500/0001-27 **INSC. ESTADUAL:** 18.1.580.0256898-2
FONE/FAX: 81 3476 2123

END.: Rua Luiz Eloy de Pontes, 667, Prazeres, Jaboatão dos Guararapes/PE CEP: 54.310-650

CÓDIGO	ITEM	UNID.	PRODUTO / DISCRIMINAÇÃO	QUANT.	VL. UNIT.	VL. TOTAL	MARCA
1040101001	44	kg	<p>PRODUTO: CARNE DE CHARQUE</p> <p>DEFINIÇÃO: Carne bovina curada ou salgada, COM POUCA GORDURA, cortada em mantas e exposta ao sol para desidratar.</p> <p>CARACTERÍSTICAS: Gerais: O produto a ser adquirido deverá ser a <u>charque tipo ponta de agulha</u>. Não deve apresentar cheiro rançoso, nem depósito de líquidos na embalagem primária.</p> <p>Organolépticas: Aspecto ⇒ bloco de consistência firme Cor ⇒ parda Cheiro ⇒ próprio Sabor ⇒ próprio</p> <p>Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>EMBALAGEM: Primária: Plástica com o produto embalado à vácuo contendo 01(um) quilo de peso líquido.</p>	15.933	9,98	159.011,34	DISBRAL

1040101005	45	kg	<p>PRODUTO: FRANGO CONGELADO</p> <p>DEFINIÇÃO: É a carcaça de frango, ave com idade mínima de 8 semanas, pesando no mínimo 1.200g, abatida sob Inspeção Estadual ou Federal.</p> <p>CARACTERÍSTICAS: Gerais: Deve apresentar escaldamento normal, gordura não rançosa, evisceração completa e bem feita. Apresentar-se com pele completa, lisa, aderente a musculatura e não pegajosa. Ausência de penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, partes faltosas, manchas, bolores e queimaduras pelo frio. O produto deve ser do tipo congelado, sem temperos, embalados em plásticos flexíveis, resistente, próprio para alimentos, armazenado e transportado em condições adequadas de higiene e temperatura. Acompanhar-se de suas vísceras, pescoço, pés e sem cabeça. Será tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado</p> <p>Organolépticas: Aspecto – Próprio Cor – Próprio, amarelo-claro a rosa-claro Cheiro – Próprio Sabor – Próprio</p> <p>Macroscópicas e microscópicas: Ausência – Sujidades, larvas e parasitos; Ausência – Salmonellas.</p> <p>EMBALAGEM: Individual própria. Deverá especificar a identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de embalagem e/ou número de lote e prazo de validade de vencimento, número de lote, peso líquido, marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.</p> <p>OBSERVAÇÕES:</p> <p>i. O produto deverá ser manipulado em condições de higiene e temperatura rígidas, em estabelecimentos destinados a este fim, devidamente registrado em órgão oficial.</p> <p>ii. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiénicas satisfatórias.</p> <p>iii. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos deverão estar uniformizados com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos.</p> <p>iv. Só serão aceitas vísceras, pés e pescoço pertinente a uma única ave.</p> <p>v. Somente será recebido o produto que tenha uma data de fabricação de até 1/3 (um terço) de sua data de validade (tempo de vida útil).</p>	26.000	3,58	93.080,00	MAURICEIA
1040103051	46	kg	<p>PRODUTO: FRANGO CONGELADO (COXA)</p> <p>DEFINIÇÃO: É a carcaça de frango, ave com idade mínima de 8 semanas, pesando no mínimo 1.200g, abatida sob Inspeção Estadual ou Federal.</p> <p>CARACTERÍSTICAS: Gerais: Deve apresentar escaldamento normal, gordura não rançosa, evisceração completa e bem feita. Apresentar-se com pele completa, lisa, aderente a musculatura e não pegajosa. Ausência de penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, partes faltosas, manchas, bolores e queimaduras pelo frio. O produto deve ser do tipo congelado, sem temperos, embalados em plásticos flexíveis, resistente, próprio para alimentos, armazenado e transportado em condições adequadas de higiene e temperatura. Será tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado.</p>	12.666	3,98	50.410,68	MAURICEIA

			<p>Organolépticas: Aspecto – Próprio Cor – Próprio, amarelo-claro a rosa-claro Cheiro – Próprio Sabor – Próprio</p> <p>Macroscópicas e microscópicas: Ausência – Sujidades, larvas e parasitos; Ausência – Salmonellas.</p> <p>EMBALAGEM: Individual própria. Deverá especificar a identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de embalagem e/ou número de lote e prazo de validade de vencimento, número de lote, peso líquido, marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.</p> <p>OBSERVAÇÕES: i. O produto deverá ser manipulado em condições de higiene e temperatura rígidas, em estabelecimentos destinados a este fim, devidamente registrado em órgão oficial. ii. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiênicas satisfatórias. iii. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos deverão estar uniformizados com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos. iv. Somente será recebido o produto que tenha uma data de fabricação de até 1/3 (um terço) de sua data de validade(tempo de vida útil).</p>						
1040103050	47	kg	<p>PRODUTO: FRANGO CONGELADO (SOBRE-COXA)</p> <p>DEFINIÇÃO: É a carcaça de frango, ave com idade mínima de 8 semanas, pesando no mínimo 1.200g, abatida sob Inspeção Estadual ou Federal.</p> <p>CARACTERÍSTICAS: Gerais: Deve apresentar escaldamento normal, gordura não rançosa, evisceração completa e bem feita. Apresentar-se com pele completa, lisa, aderente a musculatura e não pegajosa. Ausência de penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, partes faltosas, manchas, bolores e queimaduras pelo frio. O produto deve ser do tipo congelado, sem temperos, embalados em plásticos flexíveis, resistente, próprio para alimentos, armazenado e transportado em condições adequadas de higiene e temperatura. Será tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado.</p> <p>Organolépticas: Aspecto – Próprio Cor – Próprio, amarelo-claro a rosa-claro Cheiro – Próprio Sabor – Próprio</p> <p>Macroscópicas e microscópicas: Ausência – Sujidades, larvas e parasitos; Ausência – Salmonellas.</p> <p>EMBALAGEM: Individual própria. Deverá especificar a identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de embalagem e/ou número de lote e prazo de validade de vencimento, número de lote, peso líquido, marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.</p> <p>OBSERVAÇÕES:</p>	12.666	4,18	52.943,88	MAURICEIA		
1040103049	48	kg	<p>PRODUTO: FRANGO CONGELADO (PEITO)</p> <p>DEFINIÇÃO: É a carcaça de frango, ave com idade mínima de 8 semanas, pesando no mínimo 1.200g, abatida sob Inspeção Estadual ou Federal.</p> <p>CARACTERÍSTICAS:</p>	12.666	4,48	56.743,68	MAURICEIA		
			<p>Organolépticas: Aspecto – Próprio Cor – Próprio, amarelo-claro a rosa-claro Cheiro – Próprio Sabor – Próprio</p> <p>Macroscópicas e microscópicas: Ausência – Sujidades, larvas e parasitos; Ausência – Salmonellas.</p> <p>EMBALAGEM: Individual própria. Deverá especificar a identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de embalagem e/ou número de lote e prazo de validade de vencimento, número de lote, peso líquido, marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.</p> <p>OBSERVAÇÕES:</p>						
			<p>Organolépticas: Aspecto – Próprio Cor – Próprio, amarelo-claro a rosa-claro Cheiro – Próprio Sabor – Próprio</p> <p>Macroscópicas e microscópicas: Ausência – Sujidades, larvas e parasitos; Ausência – Salmonellas.</p> <p>EMBALAGEM: Individual própria. Deverá especificar a identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de embalagem e/ou número de lote e prazo de validade de vencimento, número de lote, peso líquido, marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.</p> <p>OBSERVAÇÕES:</p>						
			<p>i. O produto deverá ser manipulado em condições de higiene e temperatura rígidas, em estabelecimentos destinados a este fim, devidamente registrado em órgão oficial. ii. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiênicas satisfatórias. iii. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos deverão estar uniformizados com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos. Somente será recebido o produto que tenha uma data de fabricação de até 1/3 (um terço) de sua data de validade(tempo de vida útil).</p>						
1040104000	50	kg	<p>PRODUTO: SALSICHA DE FRANGO</p> <p>DEFINIÇÃO: Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de animais de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutido em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado.</p> <p>CARACTERÍSTICAS: Gerais: A salsicha deverá ser preparada com frango em perfeito estado de conservação, não sendo permitida o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10%(dez por cento) em peso.</p> <p>Organolépticas: Aspecto – característico Cor – característico Odor – característico Sabor – Próprio e característico</p> <p>Macroscópicas e microscópicas: Ausência – Sujidades, larvas e parasitos</p> <p>EMBALAGEM: Primária: acondicionadas em embalagem plástica transparente.</p>	5.400	3,58	19.332,00	PIONEIRO		

										<p>ROTULAGEM: O produto deverá especificar no rótulo as seguintes informações: identificação do produto; marca; nome e endereço do fabricante; data de embalagem e/ou número de lote e prazo de validade ou data de vencimento; peso líquido; marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.</p> <p>OBSERVAÇÕES:</p> <p>i. O produto deverá ser manipulado em condições de higiene e temperatura rígidas, em estabelecimentos destinados a este fim, devidamente registrado em órgão oficial.</p> <p>ii. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiênicas satisfatórias.</p> <p>iii. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos devem estar uniformizados, com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos.</p> <p>iv. O armazenamento deverá ser em condições de congelamento com temperatura igual ou inferior a -18° C (dezoito graus negativos). Quando descongelado, não pode ser recongelado.</p> <p>v. Somente será recebido o produto que tenha uma data de fabricação de até 1/3 (um terço) de sua data de validade(tempo de vida útil).</p>
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---

1040103045	51	kg								<p>PRODUTO: MORTADELA DE FRANGO</p> <p>DEFINIÇÃO: Entende-se por Mortadela, o produto carne industrializado, obtido de uma emulsão das carnes de animais de açougue, acrescido ou não de toucinho, adicionado de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial.</p> <p>CARACTERÍSTICAS: Gerais: Mortadela de Carne de Ave - Carne de ave, carne mecanicamente separada, no máximo de 40%, até 5% de miúdos comestíveis de aves (Fígado, Moela e Coração) e gordura. Em peça ou fatiada, com aspecto firme, não pegajoso e sem manchas pardacentas ou esverdeadas de primeira qualidade. Organolépticas: Aspecto: firme Cor - próprio Odor - próprio Sabor - Próprio Macroscópicas e microscópicas: Ausência - Suidades, larvas e parasitos; Ausência - Salmonellas.</p> <p>EMBALAGEM: O produto deverá ser fracionado, embalado e rotulado por unidade de forma a atender a necessidade de peso das Unidades De Ensino. A embalagem do produto deverá ser em plástico flexível, resistente, atóxico, adequado para uso em alimentos. Será considerada imprópria a embalagem inadequada e que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, bem como a que não permita o perfeito armazenamento do produto.</p> <p>ROTULAGEM: O produto deverá especificar no rótulo as seguintes informações: identificação do produto; marca; nome e endereço do fabricante; data de embalagem e/ou número de lote e prazo de validade ou data de vencimento; peso líquido; marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.</p>
------------	----	----	--	--	--	--	--	--	--	---

										<p>OBSERVAÇÕES:</p> <p>i. O produto deverá ser manipulado em condições de higiene e temperatura rígidas, em estabelecimentos destinados a este fim, devidamente registrado em órgão oficial.</p> <p>ii. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiênicas satisfatórias.</p> <p>iii. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos devem estar uniformizados, com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos.</p> <p>iv. Somente será recebido o produto que tenha uma data de fabricação de até 1/3 (um terço) de sua data de validade(tempo de vida útil).</p>
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---

										<p>PRODUTO: TOUCINHO DEFUMADO</p> <p>DEFINIÇÃO: Produto proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, contendo aditivos permitidos pela legislação vigente.</p> <p>CARACTERÍSTICA Gerais: Proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deverá ser mantidas condições higiênico-sanitárias adequadas. Não será permitido parasitas, corpos estranhos ou qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Organolépticas: Aspecto: Firme Cor - próprio Odor - próprio Sabor - Próprio Macroscópicas e Microscópicas: Ausência - Suidades, larvas e parasitos; Ausência - Salmonellas.</p> <p>EMBALAGEM: O produto deverá ser fracionado, embalado e rotulado por unidade de forma a atender a necessidade de peso das Unidades De Ensino. A embalagem do produto deverá ser em plástico flexível, resistente, atóxico, adequado para uso em alimentos. Será considerada imprópria a embalagem inadequada e que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, bem como a que não permita o perfeito armazenamento do produto.</p> <p>ROTULAGEM: O produto deverá especificar no rótulo as seguintes informações: identificação do produto; marca; nome e endereço do fabricante; data de embalagem e/ou número de lote e prazo de validade ou data de vencimento; peso líquido; marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.</p> <p>OBSERVAÇÕES:</p>
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---

										<p>i. O produto deverá ser manipulado em condições de higiene e temperatura rígidas, em estabelecimentos destinados a este fim, devidamente registrado em órgão oficial.</p> <p>ii. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, com temperatura - adequada utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiênicas satisfatórias.</p> <p>iii. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos devem estar uniformizados, com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos.</p> <p>iv. Somente será recebido o produto que tenha uma data de fabricação de até 1/3 (um terço) de sua data de validade (tempo de vida útil).</p>
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

1040101006	53	kg	<p>PRODUTO: LINGÜICA BOVINA</p> <p>DEFINIÇÃO: Produto proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, contendo aditivos permitidos pela legislação vigente.</p> <p>CARACTERÍSTICA Gerais: Proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deverá ser mantidas condições higiênico-sanitárias adequadas. Não será permitido parasitas, corpos estranhos ou qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar embalada, congelada e transportada em temperatura de -18°C.</p> <p>Organolépticas: Aspecto: Firme Cor - próprio Odor - próprio Sabor - Próprio</p> <p>Microscópicas e microscópicas: Ausência - Sujidades, larvas e parasitos; Ausência - Salmonellas.</p> <p>EMBALAGEM: O produto deverá ser fracionado, embalado e rotulado por unidade de forma a atender a necessidade de peso das Unidades De Ensino. A embalagem do produto deverá ser em plástico flexível, resistente, atóxico, adequado para uso em alimentos. Será considerada imprópria a embalagem inadequada e que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, bem como a que não permita o perfeito armazenamento do produto.</p> <p>ROTULAGEM: O produto deverá especificar no rótulo as seguintes informações: identificação do produto; marca; nome e endereço do fabricante; data de embalagem e/ou número de lote e prazo de validade ou data de vencimento; peso líquido; marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.</p>	3.840	5,98	22.963,20	TUDBOM				
			<p>OBSERVAÇÕES:</p> <p>i. O produto deverá ser manipulado em condições de higiene e temperatura rígidas, em estabelecimentos destinados a este fim, devidamente registrado em órgão oficial.</p> <p>ii. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, com temperatura -18°C (dezoito graus negativos) utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiênicas satisfatórias.</p> <p>iii. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos devem estar uniformizados, com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos.</p> <p>iv. Somente será recebido o produto que tenha uma data de fabricação de até 1/3 (um terço) de sua data de validade (tempo de vida útil).</p>								
			<p>PRODUTO: CARNE DE CHARQUE</p> <p>DEFINIÇÃO: Carne bovina curada ou salgada, COM POUCA GORDURA, cortada em mantas e exposta ao sol para desidratar.</p> <p>CARACTERÍSTICAS: Gerais: O produto a ser adquirido deverá ser a <u>charque tipo ponta de agulha</u>. Não deve apresentar cheiro rançoso, nem depósito de líquidos na embalagem primária.</p> <p>Organolépticas: Aspecto ⇒ bloco de consistência firme Cor ⇒ parda Cheiro ⇒ próprio Sabor ⇒ próprio</p> <p>Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>EMBALAGEM: Primária: Plástica com o produto embalado à vácuo contendo 01(um) quilo de peso líquido.</p>	15.933	9,98	159.011,34	DISBRAL				
1040101005	102	kg	<p>PRODUTO: FRANGO CONGELADO</p> <p>DEFINIÇÃO: É a carcaça de frango, ave com idade mínima de 8 semanas, pesando no mínimo 1.200g, abatida sob Inspeção Estadual ou Federal.</p> <p>CARACTERÍSTICAS: Gerais: Deve apresentar escaldamento normal, gordura não rançosa, evisceração completa e bem feita. Apresentar-se com pele completa, lisa, aderente a musculatura e não pegajosa. Ausência de penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, partes faltosas, manchas, bolores e queimaduras pelo frio. O produto deve ser do tipo congelado, sem temperos, embalados em plásticos flexíveis, resistente, próprio para alimentos, armazenado e transportado em condições adequadas de higiene e temperatura. Acompanhar-se de suas vísceras.</p> <p>Organolépticas: Aspecto - Próprio Cor - Próprio, amarelo-claro a rosa-claro Cheiro - Próprio Sabor - Próprio</p> <p>Microscópicas e microscópicas: Ausência - Sujidades, larvas e parasitos; Ausência - Salmonellas.</p> <p>EMBALAGEM: Individual própria. Deverá especificar a identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de embalagem e/ou número de lote e prazo de validade de vencimento, número de lote, peso líquido, marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.</p> <p>OBSERVAÇÕES:</p> <p>vi. O produto deverá ser manipulado em condições de higiene e temperatura rígidas, em estabelecimentos destinados a este fim, devidamente registrado em órgão oficial.</p> <p>vii. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiênicas satisfatórias.</p> <p>viii. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos deverão estar uniformizados com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos.</p> <p>ix. Só serão aceita vísceras, pés e pescoço pertencente a uma única ave.</p> <p>x. Somente será recebido o produto que tenha uma data de fabricação de até 1/3 (um terço) de sua data de validade (tempo de vida útil).</p>	26.000	3,58	93.080,00	MAURICEIA				
			<p>PRODUTO: FRANGO CONGELADO (COXA)</p> <p>DEFINIÇÃO: É a carcaça de frango, ave com idade mínima de 8 semanas, pesando no mínimo 1.200g, abatida sob Inspeção Estadual ou Federal.</p> <p>CARACTERÍSTICAS: Gerais: Deve apresentar escaldamento normal, gordura não rançosa, evisceração completa e bem feita. Apresentar-se com pele completa, lisa, aderente a musculatura e não pegajosa. Ausência de penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, partes faltosas, manchas, bolores e queimaduras pelo frio. O produto deve ser do tipo congelado, sem temperos, embalados em plásticos flexíveis, resistente, próprio para alimentos, armazenado e transportado em condições adequadas de higiene e temperatura. Será tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado.</p> <p>Organolépticas: Aspecto - Próprio Cor - Próprio, amarelo-claro a rosa-claro Cheiro - Próprio Sabor - Próprio</p>								
1040103051	103	kg	<p>PRODUTO: FRANGO CONGELADO (COXA)</p> <p>DEFINIÇÃO: É a carcaça de frango, ave com idade mínima de 8 semanas, pesando no mínimo 1.200g, abatida sob Inspeção Estadual ou Federal.</p> <p>CARACTERÍSTICAS: Gerais: Deve apresentar escaldamento normal, gordura não rançosa, evisceração completa e bem feita. Apresentar-se com pele completa, lisa, aderente a musculatura e não pegajosa. Ausência de penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, partes faltosas, manchas, bolores e queimaduras pelo frio. O produto deve ser do tipo congelado, sem temperos, embalados em plásticos flexíveis, resistente, próprio para alimentos, armazenado e transportado em condições adequadas de higiene e temperatura. Será tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado.</p> <p>Organolépticas: Aspecto - Próprio Cor - Próprio, amarelo-claro a rosa-claro Cheiro - Próprio Sabor - Próprio</p>	12.666	3,98	50.410,68	MAURICEIA				

			<p>Macroscópicas e microscópicas: Ausência – Sujidades, larvas e parasitos; Ausência – Salmonellas.</p> <p>EMBALAGEM: Individual própria. Deverá especificar a identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de embalagem e/ou número de lote e prazo de validade de vencimento, número de lote, peso líquido, marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.</p> <p>OBSERVAÇÕES: v. O produto deverá ser manipulado em condições de higiene e temperatura rígidas, em estabelecimentos destinados a este fim, devidamente registrado em órgão oficial. vi. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiênicas satisfatórias. vii. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos deverão estar uniformizados com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos. viii. Somente será recebido o produto que tenha uma data de fabricação de até 1/3 (um terço) de sua data de validade (tempo de vida útil).</p>						
			<p>PRODUTO: FRANGO CONGELADO (PEITO)</p> <p>DEFINIÇÃO: É a carcaça de frango, ave com idade mínima de 8 semanas, pesando no mínimo 1.200g, abatida sob Inspeção Estadual ou Federal.</p> <p>CARACTERÍSTICAS: Gerais: Deve apresentar escaldamento normal, gordura não rançosa, eviscação completa e bem feita. Apresentar-se com pele completa, lisa, aderente a musculatura e não pegajosa. Ausência de penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, partes faltsas, manchas, bolores e queimaduras pelo frio. O produto deve ser do tipo congelado, sem temperos, embalados em plásticos flexíveis, resistente, próprio para alimentos, armazenado e transportado em condições adequadas de higiene e temperatura. Será tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado.</p> <p>Organolépticas: Aspecto – Próprio Cor – Próprio, amarelo-claro a rosa-claro Cheiro – Próprio Sabor – Próprio</p> <p>Macroscópicas e microscópicas: Ausência – Sujidades, larvas e parasitos; Ausência – Salmonellas.</p> <p>EMBALAGEM: Individual própria. Deverá especificar a identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de embalagem e/ou número de lote e prazo de validade de vencimento, número de lote, peso líquido, marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.</p> <p>OBSERVAÇÕES:</p>	12.666	4,48	56.743,68	MAURICEIA		
1040103049	105	kg							
			<p>PRODUTO: FRANGO CONGELADO (SOBRE-COXA)</p> <p>DEFINIÇÃO: É a carcaça de frango, ave com idade mínima de 8 semanas, pesando no mínimo 1.200g, abatida sob Inspeção Estadual ou Federal.</p> <p>CARACTERÍSTICAS: Gerais: Deve apresentar escaldamento normal, gordura não rançosa, eviscação completa e bem feita. Apresentar-se com pele completa, lisa, aderente a musculatura e não pegajosa. Ausência de penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, partes faltsas, manchas, bolores e queimaduras pelo frio. O produto deve ser do tipo congelado, sem temperos, embalados em plásticos flexíveis, resistente, próprio para alimentos, armazenado e transportado em condições adequadas de higiene e temperatura. Será tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado.</p> <p>Organolépticas: Aspecto – Próprio Cor – Próprio, amarelo-claro a rosa-claro Cheiro – Próprio Sabor – Próprio</p> <p>Macroscópicas e microscópicas: Ausência – Sujidades, larvas e parasitos; Ausência – Salmonellas.</p> <p>EMBALAGEM: Individual própria. Deverá especificar a identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de embalagem e/ou número de lote e prazo de validade de vencimento, número de lote, peso líquido, marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.</p> <p>OBSERVAÇÕES:</p>	12.666	4,18	52.943,88	MAURICEIA		
1040103050	104	kg							
			<p>iv. O produto deverá ser manipulado em condições de higiene e temperatura rígidas, em estabelecimentos destinados a este fim, devidamente registrado em órgão oficial. v. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiênicas satisfatórias. vi. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos deverão estar uniformizados com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos.</p>						
			<p>PRODUTO: SALSIÇA DE FRANGO</p> <p>DEFINIÇÃO: Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de animais de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutido em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado.</p> <p>CARACTERÍSTICAS: Gerais: A salsicha deverá ser preparada com frango em perfeito estado de conservação, não sendo permitida o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. Organolépticas: Aspecto – característico Cor – característico Odor – característico Sabor – Próprio e característico</p> <p>Macroscópicas e microscópicas: Ausência – Sujidades, larvas e parasitos</p> <p>EMBALAGEM:</p>	5.400	3,58	19.332,00	PIONEIRO		
1040104000	107	kg							

										<p>Primária: acondicionadas em embalagem plástica transparente.</p> <p>ROTULAGEM: O produto deverá especificar no rótulo as seguintes informações: identificação do produto; marca, nome e endereço do fabricante; data de embalagem e/ou número de lote e prazo de validade ou data de vencimento; peso líquido; marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.</p> <p>OBSERVAÇÕES:</p> <ul style="list-style-type: none"> vi. O produto deverá ser manipulado em condições de higiene e temperatura rígidas, em estabelecimentos destinados a este fim, devidamente registrado em órgão oficial. vii. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiênicas satisfatórias. viii. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos devem estar uniformizados, com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos. ix. O armazenamento deverá ser em condições de congelamento com temperatura igual ou inferior a -18° C (dezoito graus negativos). Quando descongelado, não pode ser recongelado. x. Somente será recebido o produto que tenha uma data de fabricação de até 1/3 (um terço) de sua data de validade(tempo de vida útil).
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

										<p>PRODUTO: MORTADELA DE FRANGO</p> <p>DEFINIÇÃO: Entende-se por Mortadela, o produto carne industrializado, obtido de uma emulsão das carnes de animais de açougue, acrescido ou não de toucinho, adicionado de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial.</p> <p>CARACTERÍSTICAS: Gerais: Mortadela de Carne de Ave - Carne de ave, carne mecanicamente separada, no máximo de 40%, até 5% de miúdos comestíveis de aves (Fígado, Moela e Coração) e gordura. Em peça ou fatiada, com aspecto firme, não pegajoso e sem manchas pardacentas ou esverdeadas de primeira qualidade. Organolépticas: Aspecto: firme Cor – próprio Odor – próprio Sabor – Próprio</p> <p>Macroscópicas e microscópicas: Ausência – Sujidades, larvas e parasitos; Ausência – Salmonellas.</p> <p>EMBALAGEM: O produto deverá ser fracionado, embalado e rotulado por unidade de forma a atender a necessidade de peso das Unidades De Ensino. A embalagem do produto deverá ser em plástico flexível, resistente, atóxico, adequado para uso em alimentos. Será considerada imprópria a embalagem inadequada e que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, bem como a que não permita o perfeito armazenamento do produto.</p> <p>ROTULAGEM: O produto deverá especificar no rótulo as seguintes informações: identificação do produto; marca; nome e endereço do fabricante; data de embalagem e/ou número de lote e prazo de validade ou data de vencimento; peso líquido; marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.</p>
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---

											<p>OBSERVAÇÕES:</p> <ul style="list-style-type: none"> v. O produto deverá ser manipulado em condições de higiene e temperatura rígidas, em estabelecimentos destinados a este fim, devidamente registrado em órgão oficial. vi. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiênicas satisfatórias. vii. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos devem estar uniformizados, com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos. viii. Somente será recebido o produto que tenha uma data de fabricação de até 1/3 (um terço) de sua data de validade(tempo de vida útil).
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

											<p>PRODUTO: TOUCINHO DEFUMADO</p> <p>DEFINIÇÃO: Produto proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, contendo aditivos permitidos pela legislação vigente.</p> <p>CARACTERÍSTICA Gerais: Proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deverá ser mantidas condições higiênico-sanitárias adequadas. Não será permitido parasitas, corpos estranhos ou qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Organolépticas: Aspecto: Firme Cor – próprio Odor – próprio Sabor – Próprio</p> <p>Macroscópicas e Microscópicas: Ausência – Sujidades, larvas e parasitos; Ausência – Salmonellas.</p>
1040101009	109	kg	1.470	9,88	14.523,60	SEARA					<p>EMBALAGEM: O produto deverá ser fracionado, embalado e rotulado por unidade de forma a atender a necessidade de peso das Unidades De Ensino. A embalagem do produto deverá ser em plástico flexível, resistente, atóxico, adequado para uso em alimentos. Será considerada imprópria a embalagem inadequada e que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, bem como a que não permita o perfeito armazenamento do produto.</p> <p>ROTULAGEM: O produto deverá especificar no rótulo as seguintes informações: identificação do produto; marca; nome e endereço do fabricante; data de embalagem e/ou número de lote e prazo de validade ou data de vencimento; peso líquido; marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.</p> <p>OBSERVAÇÕES:</p> <ul style="list-style-type: none"> v. O produto deverá ser manipulado em condições de higiene e temperatura rígidas, em estabelecimentos destinados a este fim, devidamente registrado em órgão oficial. vi. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, com temperatura adequada utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiênicas satisfatórias. vii. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos devem estar uniformizados, com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos. viii. Somente será recebido o produto que tenha uma data de fabricação de até 1/3 (um terço) de sua data de validade (tempo de vida útil).

1040101006	110	kg	<p>PRODUTO: LINGÜICA BOVINA</p> <p>DEFINIÇÃO: Produto proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, contendo aditivos permitidos pela legislação vigente.</p> <p>CARACTERÍSTICA Gerais: Proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deverá ser mantidas condições higiênico-sanitárias adequadas. Não será permitido parasitas, corpos estranhos ou qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar embalada, congelada e transportada em temperatura de -18°C.</p> <p>Organolépticas: Aspecto: Firme Cor - próprio Odor - próprio Sabor - Próprio</p> <p>Macroscópicas e microscópicas: Ausência - Suidades, larvas e parasitos; Ausência - Salmonellas.</p> <p>EMBALAGEM: O produto deverá ser fracionado, embalado e rotulado por unidade de forma a atender a necessidade de peso das Unidades De Ensino. A embalagem do produto deverá ser em plástico flexível, resistente, atóxico, adequado para uso em alimentos. Será considerada imprópria a embalagem inadequada e que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, bem como a que não permita o perfeito armazenamento do produto.</p> <p>ROTULAGEM: O produto deverá especificar no rótulo as seguintes informações: identificação do produto; marca; nome e endereço do fabricante; data de embalagem e/ou número de lote e prazo de validade ou data de vencimento; peso líquido; marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.</p>	3.840	5,98	22.963,20	TUDBOM
			<p>OBSERVAÇÕES:</p> <p>v. O produto deverá ser manipulado em condições de higiene e temperatura rígidas, em estabelecimentos destinados a este fim, devidamente registrado em órgão oficial.</p> <p>vi. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, com temperatura -18°C (dezoito graus negativos) utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiênicas satisfatórias.</p> <p>vii. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos devem estar uniformizados, com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos.</p> <p>viii. Somente será recebido o produto que tenha uma data de fabricação de até 1/3 (um terço) de sua data de validade (tempo de vida útil).</p>				
1040101001	158	kg	<p>PRODUTO: CARNE DE CHARQUE</p> <p>DEFINIÇÃO: Carne bovina curada ou salgada, COM POUCA GORDURA, cortada em mantas e exposta ao sol para desidratar.</p> <p>CARACTERÍSTICAS: Gerais: O produto a ser adquirido deverá ser a <u>charque tipo ponta de agulha</u>. Não deve apresentar cheiro rançoso, nem depósito de líquidos na embalagem primária.</p> <p>Organolépticas: Aspecto → bloco de consistência firme Cor → parda Cheiro → próprio Sabor → próprio</p> <p>Microscópicas: Ausência de suidades, larvas e parasitos.</p> <p>EMBALAGEM: Primária: Plástica com o produto embalado à vácuo contendo 01(um) quilo de peso líquido.</p>	15.933	9,98	159.011,34	DISBRAL
1040101005	159	kg	<p>PRODUTO: FRANGO CONGELADO</p> <p>DEFINIÇÃO: É a carcaça de frango, ave com idade mínima de 8 semanas, pesando no mínimo 1.200g, abatida sob Inspeção Estadual ou Federal.</p> <p>CARACTERÍSTICAS: Gerais: Deve apresentar escaldamento normal, gordura não rançosa, evisceração completa e bem feita. Apresentar-se com pele completa, lisa, aderente a musculatura e não pegajosa. Ausência de penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, partes faltosas, manchas, bolores e queimaduras pelo frio. O produto deve ser do tipo congelado, sem temperos, embalados em plásticos flexíveis, resistente, próprio para alimentos, armazenado e transportado em condições adequadas de higiene e temperatura. Acompanhar-se de suas vísceras, pescoço, pés e sem cabeça. Será tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado</p> <p>Organolépticas: Aspecto - Próprio Cor - Próprio, amarelo-claro a rosa-claro Cheiro - Próprio Sabor - Próprio</p> <p>Macroscópicas e microscópicas: Ausência - Suidades, larvas e parasitos; Ausência - Salmonellas.</p> <p>EMBALAGEM: Individual própria. Deverá especificar a identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de embalagem e/ou número de lote e prazo de validade de vencimento, número de lote, peso líquido, marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.</p> <p>OBSERVAÇÕES:</p> <p>xi. O produto deverá ser manipulado em condições de higiene e temperatura rígidas, em estabelecimentos destinados a este fim, devidamente registrado em órgão oficial.</p> <p>xii. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiênicas satisfatórias.</p> <p>xiii. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos deverão estar uniformizados com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos.</p> <p>xiv. Só serão aceitas vísceras, pés e pescoço pertencente a uma única ave.</p> <p>xv. Somente será recebido o produto que tenha uma data de fabricação de até 1/3 (um terço) de sua data de validade (tempo de vida útil).</p>	26.000	3,58	93.080,00	MAURICEIA
			<p>PRODUTO: FRANGO CONGELADO (COXA)</p> <p>DEFINIÇÃO: É a carcaça de frango, ave com idade mínima de 8 semanas, pesando no mínimo 1.200g, abatida sob Inspeção Estadual ou Federal.</p> <p>CARACTERÍSTICAS: Gerais: Deve apresentar escaldamento normal, gordura não rançosa, evisceração completa e bem feita. Apresentar-se com pele completa, lisa, aderente a musculatura e não pegajosa. Ausência de penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, partes faltosas, manchas, bolores e queimaduras pelo frio. O produto deve ser do tipo congelado, sem temperos, embalados em plásticos flexíveis, resistente, próprio para alimentos, armazenado e transportado em condições adequadas de higiene e temperatura. Será tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado.</p> <p>Organolépticas: Aspecto - Próprio Cor - Próprio, amarelo-claro a rosa-claro Cheiro - Próprio Sabor - Próprio</p>				
1040103051	160	kg	<p>PRODUTO: FRANGO CONGELADO (COXA)</p> <p>DEFINIÇÃO: É a carcaça de frango, ave com idade mínima de 8 semanas, pesando no mínimo 1.200g, abatida sob Inspeção Estadual ou Federal.</p> <p>CARACTERÍSTICAS: Gerais: Deve apresentar escaldamento normal, gordura não rançosa, evisceração completa e bem feita. Apresentar-se com pele completa, lisa, aderente a musculatura e não pegajosa. Ausência de penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, partes faltosas, manchas, bolores e queimaduras pelo frio. O produto deve ser do tipo congelado, sem temperos, embalados em plásticos flexíveis, resistente, próprio para alimentos, armazenado e transportado em condições adequadas de higiene e temperatura. Será tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado.</p> <p>Organolépticas: Aspecto - Próprio Cor - Próprio, amarelo-claro a rosa-claro Cheiro - Próprio Sabor - Próprio</p>	12.666	3,98	50.410,68	MAURICEIA

		<p>Macroscópicas e microscópicas: Ausência – Sujidades, larvas e parasitos; Ausência – Salmonellas.</p> <p>EMBALAGEM: Individual própria. Deverá especificar a identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de embalagem e/ou número de lote e prazo de validade de vencimento, número de lote, peso líquido, marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.</p> <p>OBSERVAÇÕES: ix. O produto deverá ser manipulado em condições de higiene e temperatura rígidas, em estabelecimentos destinados a este fim, devidamente registrado em órgão oficial. x. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiênicas satisfatórias. xi. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos deverão estar uniformizados com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos. xii. Somente será recebido o produto que tenha uma data de fabricação de até 1/3 (um terço) de sua data de validade(tempo de vida útil).</p>						<p>viii. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiênicas satisfatórias. ix. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos deverão estar uniformizados com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos. Somente será recebido o produto que tenha uma data de fabricação de até 1/3 (um terço) de sua data de validade(tempo de vida útil).</p>				
1040103050	161	<p>PRÓDUTO: FRANGO CONGELADO (SOBRE-COXA)</p> <p>DEFINIÇÃO: É a carcaça de frango, ave com idade mínima de 8 semanas, pesando no mínimo 1.200g, abatida sob Inspeção Estadual ou Federal.</p> <p>CARACTERÍSTICAS: Gerais: Deve apresentar escaldamento normal, gordura não rançosa, evisceração completa e bem feita. Apresentar-se com pele completa, lisa, aderente a musculatura e não pegajosa. Ausência de penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, partes faltosas, manchas, bolores e queimaduras pelo frio. O produto deve ser do tipo congelado, sem temperos, embalados em plásticos flexíveis, resistente, próprio para alimentos, armazenado e transportado em condições adequadas de higiene e temperatura. Será tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado.</p> <p>Organolépticas: Aspecto – Próprio Cor – Próprio, amarelo-claro a rosa-claro Cheiro – Próprio Sabor – Próprio</p> <p>Macroscópicas e microscópicas: Ausência – Sujidades, larvas e parasitos; Ausência – Salmonellas.</p> <p>EMBALAGEM: Individual própria. Deverá especificar a identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de embalagem e/ou número de lote e prazo de validade de vencimento, número de lote, peso líquido, marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.</p> <p>OBSERVAÇÕES: vii. O produto deverá ser manipulado em condições de higiene e temperatura rígidas, em estabelecimentos destinados a este fim, devidamente registrado em órgão oficial.</p>	12.666	4,18	52.943,88	1040103049	162 kg	<p>PRÓDUTO: FRANGO CONGELADO (PEITO)</p> <p>DEFINIÇÃO: É a carcaça de frango, ave com idade mínima de 8 semanas, pesando no mínimo 1.200g, abatida sob Inspeção Estadual ou Federal.</p> <p>CARACTERÍSTICAS: Gerais: Deve apresentar escaldamento normal, gordura não rançosa, evisceração completa e bem feita. Apresentar-se com pele completa, lisa, aderente a musculatura e não pegajosa. Ausência de penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, partes faltosas, manchas, bolores e queimaduras pelo frio. O produto deve ser do tipo congelado, sem temperos, embalados em plásticos flexíveis, resistente, próprio para alimentos, armazenado e transportado em condições adequadas de higiene e temperatura. Será tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado.</p> <p>Organolépticas: Aspecto – Próprio Cor – Próprio, amarelo-claro a rosa-claro Cheiro – Próprio Sabor – Próprio</p> <p>Macroscópicas e microscópicas: Ausência – Sujidades, larvas e parasitos; Ausência – Salmonellas.</p> <p>EMBALAGEM: Individual própria. Deverá especificar a identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de embalagem e/ou número de lote e prazo de validade de vencimento, número de lote, peso líquido, marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.</p> <p>OBSERVAÇÕES: vii. O produto deverá ser manipulado em condições de higiene e temperatura rígidas, em estabelecimentos destinados a este fim, devidamente registrado em órgão oficial.</p>	12.666	4,48	56.743,68	MAURICEIA
		<p>viii. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiênicas satisfatórias. ix. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos deverão estar uniformizados com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos. Somente será recebido o produto que tenha uma data de fabricação de até 1/3 (um terço) de sua data de validade(tempo de vida útil).</p>										

1040104000	164	kg	<p>PRODUTO: SALSICHA DE FRANGO</p> <p>DEFINIÇÃO: Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de animais de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutido em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado.</p> <p>CARACTERÍSTICAS: Gerais: A salsicha deverá ser preparada com frango em perfeito estado de conservação, não sendo permitida o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10%(dez por cento) em peso. Organolépticas: Aspecto – característico Cor – característico Odor – característico Sabor – Próprio e característico</p> <p>Macroscópicas e microscópicas: Ausência – Sujidades, larvas e parasitos</p> <p>EMBALAGEM: Primária: acondicionadas em embalagem plástica transparente.</p> <p>ROTULAGEM: O produto deverá especificar no rótulo as seguintes informações: identificação do produto; marca; nome e endereço do fabricante; data de embalagem e/ou número de lote e prazo de validade ou data de vencimento; peso líquido; marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.</p> <p>OBSERVAÇÕES: xi. O produto deverá ser manipulado em condições de higiene e temperatura rígidas, em estabelecimentos destinados a este fim, devidamente registrado em órgão oficial. xii. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiênicas satisfatórias. xiii. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos devem estar uniformizados, com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos. xiv. O armazenamento deverá ser em condições de congelamento com temperatura igual ou inferior a -18° C (dezoito graus negativos). Quando descongelado, não pode ser recongelado. xv. Somente será recebido o produto que tenha uma data de fabricação de até 1/3 (um terço) de sua data de validade (tempo de vida útil).</p>	5.400	3,58	19.332,00	PIONEIRO
------------	-----	----	--	-------	------	-----------	----------

1040103045	165	kg	<p>PRODUTO: MORTADELA DE FRANGO</p> <p>DEFINIÇÃO: Entende-se por Mortadela, o produto cárneo industrializado, obtido de uma emulsão das carnes de animais de açougue, acrescido ou não de toucinho, adicionado de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial.</p> <p>CARACTERÍSTICAS: Gerais: Mortadela de Carne de Ave - Carne de ave, carne mecanicamente separada, no máximo de 40%, até 5% de miúdos comestíveis de aves (Fígado, Moela e Coração) e gordura. Em peça ou fatiada, com aspecto firme, não pegajoso e sem manchas pardacentas ou esverdeadas de primeira qualidade. Organolépticas: Aspecto: firme Cor – próprio Odor – próprio Sabor – Próprio</p> <p>Macroscópicas e microscópicas: Ausência – Sujidades, larvas e parasitos; Ausência – Salmonellas.</p>	1.000	3,90	3.900,00	ESTRELA
------------	-----	----	--	-------	------	----------	---------

			<p>OBSERVAÇÕES: ix. O produto deverá ser manipulado em condições de higiene e temperatura rígidas, em estabelecimentos destinados a este fim, devidamente registrado em órgão oficial. x. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiênicas satisfatórias. xi. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos devem estar uniformizados, com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos. xii. Somente será recebido o produto que tenha uma data de fabricação de até 1/3 (um terço) de sua data de validade (tempo de vida útil).</p>				
--	--	--	--	--	--	--	--

1040101009	166	kg	<p>PRODUTO: TOUCINHO DEFUMADO</p> <p>DEFINIÇÃO: Produto proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, contendo aditivos permitidos pela legislação vigente.</p> <p>CARACTERÍSTICA Gerais: Proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deverá ser mantidas condições higiênico-sanitárias adequadas. Não será permitido parasitas, corpos estranhos ou qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Organolépticas: Aspecto: Firme Cor – próprio Odor – próprio Sabor – Próprio</p> <p>Macroscópicas e Microscópicas: Ausência – Sujidades, larvas e parasitos; Ausência – Salmonellas.</p> <p>EMBALAGEM: O produto deverá ser fracionado, embalado e rotulado por unidade de forma a atender a necessidade de peso das Unidades De Ensino. A embalagem do produto deverá ser em plástico flexível, resistente, atóxico, adequado para uso em alimentos. Será considerada imprópria a embalagem inadequada e que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, bem como a que não permita o perfeito armazenamento do produto.</p> <p>ROTULAGEM: O produto deverá especificar no rótulo as seguintes informações: identificação do produto; marca; nome e endereço do fabricante; data de embalagem e/ou número de lote e prazo de validade ou data de vencimento; peso líquido; marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.</p>	1.470	9,88	14.523,60	SEARA
------------	-----	----	--	-------	------	-----------	-------

			<p>OBSERVAÇÕES: ix. O produto deverá ser manipulado em condições de higiene e temperatura rígidas, em estabelecimentos destinados a este fim, devidamente registrado em órgão oficial. x. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, com temperatura adequada utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiênicas satisfatórias. xi. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos devem estar uniformizados, com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos. xii. Somente será recebido o produto que tenha uma data de fabricação de até 1/3 (um terço) de sua data de validade (tempo de vida útil).</p>				
--	--	--	---	--	--	--	--

1040101006	167	kg	<p>PRODUTO: LINGUIÇA BOVINA</p> <p>DEFINIÇÃO: Produto proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, contendo aditivos permitidos pela legislação vigente.</p> <p>CARACTERÍSTICA Gerais: Proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deverá ser mantidas condições higiênicas-sanitárias adequadas. Não será permitido parasitas, corpos estranhos ou qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar embalada, congelada e transportada em temperatura de -18°C.</p> <p>Organolépticas: Aspecto: Firme Cor - próprio Odor - próprio Sabor - Próprio</p> <p>Macroscópicas e microscópicas: Ausência - Sujidades, larvas e parasitos; Ausência - Salmonellas.</p> <p>EMBALAGEM: O produto deverá ser fracionado, embalado e rotulado por unidade de forma a atender a necessidade de peso das Unidades De Ensino. A embalagem do produto deverá ser em plástico flexível, resistente, atóxico, adequado para uso em alimentos. Será considerada imprópria a embalagem inadequada e que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, bem como a que não permita o perfeito armazenamento do produto.</p> <p>ROTULAGEM: O produto deverá especificar no rótulo as seguintes informações: identificação do produto; marca; nome e endereço do fabricante; data de embalagem e/ou número de lote e prazo de validade ou data de vencimento; peso líquido; marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.</p>	3.840	5,98	22.963,200	TUDBOM
			<p>OBSERVAÇÕES:</p> <p>ix. O produto deverá ser manipulado em condições de higiene e temperatura rígidas, em estabelecimentos destinados a este fim, devidamente registrado em órgão oficial.</p> <p>x. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados com temperatura -18°C (dezoito graus negativos) utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiênicas satisfatórias.</p> <p>xi. Os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos devem estar uniformizados, com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos.</p> <p>xii. Somente será recebido o produto que tenha uma data de fabricação de até 1/3 (um terço) de sua data de validade (tempo de vida útil).</p>				

As informações orçamentárias e financeiras estarão assim dispostos:

Classificação	Natureza	Fonte de Recursos
10.102.12.306.5200.2514	3.3.90.30	00 (Recursos Próprios) e 11 (FNDE - no máximo 70%, obedecendo a Lei 11.947/09)

8. CLÁUSULA OITAVA – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

O pagamento será efetuado através de ordem bancária, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, a contar da apresentação da Nota Fiscal/Fatura. Para tanto, o FORNECEDOR deverá apresentar Nota Fiscal/Fatura com indicação da conta corrente e respectiva agência bancária, à qual deverá ser atestada pelo(a) Supervisor(a) da Seção de Informática, ou outro formalmente designado;

Parágrafo primeiro – Nos termos do Art. 4º da Lei Municipal nº. 10.431 de 11de abril de 2005, publicada no SO nº. 952, no ato do pagamento, deverá ser recolhido o valor correspondente a 1,5% (hum virgula cinco por cento), sobre a fatura referente ao objeto ora licitado, que será creditado ao FUNDO MUNICIPAL DE APOIO AOS PEQUENOS NEGÓCIOS”;

Parágrafo segundo – o pagamento da fatura/nota fiscal só se efetivará depois de confirmada a situação de regularidade fiscal para com a seguridade social (INSS), com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e com a Fazenda Federal através da Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;

Parágrafo terceiro – o pagamento será condicionado ao cumprimento das obrigações fixadas na presente ARP, disposto no **Item 30** do edital de licitação Pregão Presencial nº. **004/2011**, observado o disposto na cláusula segunda da minuta do contrato.

9. CLÁUSULA NONA – DA CONDIÇÃO ESPECÍFICA

A existência desta Ata de Registro de Preços não obriga o ÓRGÃO GERENCIADOR, nem o ÓRGÃO PARTICIPANTE, se for o caso, a firmar as futuras aquisições, sendo-lhe facultada a realização de procedimento específico para determinada contratação, assegurado ao particular cujo preço foi registrado, em caso de igualdade de condições, a preferência.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – DA PUBLICIDADE

Os preços, os quantitativos, o(s) fornecedor (es) e as especificações resumida (s) do objeto, como também as possíveis alterações da presente ARP, serão publicadas no Diário Oficial do Estado ou Semanário Oficial do Município, na forma de extrato, em conformidade com o disposto no parágrafo único do artigo 61 da Lei nº. 8.666/93.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA REVISÃO DE PREÇOS

A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas às disposições contidas no art. 65, da Lei 8.666/93;

Parágrafo único – a qualquer tempo, o preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução ocorrida no mercado, ou de fato novo que eleve o seu custo, cabendo ao ÓRGÃO GERENCIADOR promover as necessárias negociações junto aos fornecedores para negociar o novo valor compatível ao mercado.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO FORNECEDOR

O FORNECEDOR terá seu registro cancelado nos seguintes casos:

I – Por iniciativa da Administração, quando:

- a) não cumprir as exigências do instrumento convocatório da licitação supracitada e as condições da presente ARP;
- b) recusar-se a retificar a nota de empenho e/ou assinar o contrato nos prazos estabelecidos, salvo por motivo devidamente justificado e aceito pela Administração;
- c) der causa à rescisão administrativa decorrente desta ARP;
- d) em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial relativa ao presente Registro de Preços;
- e) não manutenção das condições de habilitação e compatibilidade;
- f) não aceitar a redução dos preços registrados, nas hipóteses previstas na legislação;
- g) em razões de interesse público, devidamente justificadas.

II – Por iniciativa do próprio FORNECEDOR, quando mediante solicitação por escrito, comprovar a impossibilidade de cumprimento das exigências inseridas neste Registro de Preços, tendo em vista fato superveniente, aceito pelo ÓRGÃO GERENCIADOR, que comprovadamente venha a comprometer a perfeita execução contratual;

Parágrafo único – o cancelamento de registro, assegurados o contraditório e a ampla defesa, deverá ser formalizado mediante competente processo administrativo com despacho fundamentado pelo ÓRGÃO GERENCIADOR /SEDEC.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS PENALIDADES

Em casos de inexecução parcial ou total das condições pactuadas na presente ata, garantida a **prévia defesa** e o **contraditório**, ficará o particular sujeito às seguintes sanções, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal que seu (s) ato (s) ensejar (em):

- a) Advertência;
- b) Multa de 30% (trinta por cento) sobre o valor global do Contrato, no caso de inexecução total da obrigação assumida;
- c) Multa de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso e por ocorrência, até o máximo de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, quando a **licitante vencedora**, injustificadamente, ou por motivo não aceito pela **Secretaria de Educação e Cultura**, deixar de atender totalmente à solicitação prevista na cláusula quinta, item 5.2, alínea “g” e “h”, do presente instrumento contratual;
- d) Suspensão temporária do direito de participar de licitação e impedimento de contratar com a Prefeitura Municipal de João Pessoa e os demais órgãos que compõem a Administração Municipal, por até 02 (dois) anos.

Parágrafo primeiro - O valor da multa, aplicado após regular processo administrativo, será descontado da CONTRATADA, observando-se os pagamentos eventualmente devidos pela CONTRATANTE ou ainda, quando for o caso, cobrados judicialmente

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA DOCUMENTAÇÃO

A presente Ata de Registro de Preços vincula-se às disposições contidas nos documentos a seguir especificados, cujos teores são conhecidos e acatados pelas partes:

- a) Processo Administrativo nº. **002539/2011-SEDEC**;
- b) Edital do Pregão Presencial nº. **004/2011-SEDEC** e anexos;
- c) Proposta Comercial da (s) FORNECEDORA (S);
- d) Ata da sessão do Pregão Presencial nº. **004/2011**.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO FORO

Para dirimir as questões decorrentes da presente Ata de Registro de Preços, fica eleito o foro da Comarca de João Pessoa (PB) com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja. Nada mais havendo a tratar eu, (Gláucia Kaline Alves da Fonseca Carvalho) Presidente da Comissão Setorial de Licitação, (Dulce Silveira de Souza, Wilma Maria Siqueira de Andreza, Maria Carolina Barbosa Severo e Carlos Gomes de Araújo Neto) que compõem a Comissão de Registro de Preços, lavrei a presente Ata de Registro de Preços que lida e achada conforme vai assinada pelo ÓRGÃO GERENCIADOR e pelo (s) particular (es) fornecedor (es).

Ariane Norma de Menezes Sá
Secretaria de Educação

EMPRESA (S) FORNECEDORA (S):

(Assinatura)
INDÚSTRIA DE PULPA DE FRIJOLAS DEAL LTDA
CNPJ: 01.405.933/0001-61

(Assinatura)
COOPERATIVA AGRICOLA JARDIM DO CARIRI LTDA
CNPJ: 02.485.475/0001-40

(Assinatura)
SMADES DE ANDARAÉ & CIA LTDA
CNPJ: 03.100.989/0001-63

(Assinatura)
PADEIRA E PAPELARIA TRINHOEIRAS LTDA
CNPJ: 08.581.585/0001-33

(Assinatura)
FABRILADORA VASCONCELOS LTDA
CNPJ: 03.923.309/0001-71

(Assinatura)
MINI INESTRACO UNIA LTDA
CNPJ: 04.453.897/0001-91

(Assinatura)
DISTRIBUIDORA VANCEZ LTDA
CNPJ: 07.106.380/0001-01

(Assinatura)
DIBERAL - DISTRIBUIDORA BRASILEIRA DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ: 02.950.507/0001-27

Dulce Silveira de Souza
Fornecedora

EXTRATO Nº 947/2010 DO TERMO ADITIVO 003/2010 DO CONTRATO Nº 732/2008 PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE CIRURGIAS CARDIOVASCULARES REALIZADAS NA CLÍNICA DOM RODRIGO.

ORIGEM: Processo nº 37470/2010

OBJETIVO: Alteração das Cláusulas:

NONA – DA VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO – O presente contrato terá vigência 31 de dezembro de 2011, iniciando-se a partir da data de assinatura deste instrumento, podendo ser prorrogado até o limite de 60 (sessenta) meses, subtraindo-se destes os períodos já aditivados.

CONTRATANTE: SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE/PMJP.

CONTRATADO (A): SCCT – SERVIÇOS DE CIRURGIA CARDIOVASCULAR E TORÁCICA LTDA.

DATA DA ASSINATURA: 29.12.2010


ROSEANA MARIA BARBOSA MEIRA
 Secretária de Saúde/PMJP
 Rufus César Formiga Mariz Melo
 Chefe de Gabinete
 Secretária de Saúde do Município de João Pessoa
 Matr. 27.161-6

EXTRATO Nº 1021/2010 DO TERMO ADITIVO 005/2010 DO CONTRATO Nº 737/2007 PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA EM CONDICIONADORES DE AR.

ORIGEM: Pregão Presencial nº 043/2008.

OBJETIVO: Alteração das Cláusulas:

SEXTA – DOS PREÇOS E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

6.1. – A CONTRATANTE pagará à CONTRATADA o valor anual de R\$ 119.250,00 (cento e dezenove mil, duzentos e cinquenta reais).

6.2. – O valor constante no item 4.1. compõe-se da seguinte forma: valor contratado com a incidência do aditivo de 25%, aditado ao contrato em 01.10.2009, R\$ 119.250,00 (cento e dezenove mil duzentos e cinquenta reais).

6.3. – Caso haja aditivo para o ano de 2012 (prorrogação de vigência), considerando-se que a relação contratual encarta-se na hipótese descrita no art. 57, II, Lei nº. 8.666/93, o valor a ser despendido será de R\$ 119.250,00 (cento e dezenove mil, duzentos e cinquenta reais), caso não haja alteração contratual, ressaltando-se a impossibilidade de majoração.

Os itens 6.2 e 6.3 do contrato original passam a ser compreendidos como 6.4 e 6.5, sem qualquer alteração nos respectivos teores.

SÉTIMA – DOS PRAZOS – O período de vigência será até o final do exercício financeiro de 2011.

CONTRATANTE: SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE/PMJP.

CONTRATADO (A): FLÁVIO ANTÔNIO DA SILVA FERREIRA.

DATA DA ASSINATURA: 31.12.2010


ROSEANA MARIA BARBOSA MEIRA
 Secretária de Saúde do Município

EXTRATO Nº. 266/2011 DO CONTRATO Nº. 062/2011 PARA AQUISIÇÃO DE INSUMOS PARA AUTOVLAVES MARCA BAUMER.

ORIGEM: Processo nº 049/2011.

OBJETIVO: Contrato para aquisição de insumos para autoclaves marca Baumer. Inexigibilidade de Licitação nº 002/2011.

CONTRATANTE: SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE.

CONTRATADO (A): SERVPROL – SERVIÇOS E EQUIPAMENTOS MÉDICO-HOSPITALAR.

VIGÊNCIA: O prazo de vigência será até o final do exercício financeiro, iniciando-se a partir da data de assinatura deste instrumento.

VALOR: O valor global deste contrato será de R\$ 25.680,00 (Vinte e cinco mil, seiscentos e oitenta reais).

RECURSOS FINANCEIROS: Os recursos financeiros necessários ao custeio do Contrato são da seguinte ordem:

SUS

- Classificação Funcional Programática: 10.302.5005.2057 – Manter a Assistência Médico-Hospitalar do CHMGTB, Elemento de Despesa: 33.90.30 – Material de Consumo.
- Classificação Funcional Programática: 10.302.5005.2054 – Manter a Assistência Médico-Hospitalar do HMSI, Elemento de Despesa: 33.90.30 – Material de Consumo.

FUNDAMENTO LEGAL: Lei Federal nº. 8.666/93 e suas alterações posteriores.

DATA DA ASSINATURA: 04.05.2011


ROSEANA MARIA BARBOSA MEIRA
 Secretária de Saúde do Município

EXTRATO Nº. 267/2011 DO CONTRATO Nº. 063/2011 PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM DEDETIZAÇÃO.

ORIGEM: Processo nº 138/2011.

OBJETIVO: Contrato para contratação de empresa especializada em dedetização. Adesão Registro de Preços nº 008/2011.

CONTRATANTE: SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE.

CONTRATADO (A): F. GENES CIA LTDA.

VIGÊNCIA: O prazo de vigência será até o final do exercício financeiro, iniciando-se a partir da data de assinatura deste instrumento.

VALOR: O valor global deste contrato será de R\$ 147.322,00 (Cento e quarenta e sete mil, trezentos e vinte e dois reais).

RECURSOS FINANCEIROS: Os recursos financeiros necessários ao custeio do Contrato são da seguinte ordem:

SUS

- Classificação Funcional Programática: 10.302.5005.2060 – Manter os Centros de Atenção Integral à Saúde - CAIS, Elemento de Despesa: 33.90.39 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica.
- Classificação Funcional Programática: 10.302.5005.2074 – Manutenção dos Centros de Atenção Psicossocial - CAPS, Elemento de Despesa: 33.90.39 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica.
- Classificação Funcional Programática: 10.302.5005.2054 – Manter Assistência Médico Hospitalar do HMSI, Elemento de Despesa: 33.90.39 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica.
- Classificação Funcional Programática: 10.122.5413.2881 – Fortalecer as Atividades Gerais dos Distritos Sanitários, Elemento de Despesa: 33.90.39 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica.

FUNDAMENTO LEGAL: Lei Federal nº. 8.666/93 e suas alterações posteriores.

DATA DA ASSINATURA: 04.05.2011


ROSEANA MARIA BARBOSA MEIRA
 Secretária de Saúde/PMJP

Adriene Jacinto Pereira
 Secretária Adjunta da Saúde
 Secretária Municipal de Saúde
 Matr.: 59.474-1

**EXTRATO N.º 279/2011
 PROCESSO Nº 011/2011**

A Secretária Municipal de Saúde do Município de João Pessoa, como Contratante, torna público, na forma da Lei Federal nº. 8.666/93 e suas alterações posteriores, o extrato dos Contratos Administrativos para AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS MÉDICOS ODONTOLÓGICOS PARA ATENDER AS EQUIPES DE SAÚDE DA FAMÍLIA (CONVÊNIO PROESF) abaixo relacionados, firmados para atender as finalidades precípuas da Administração, com a vigência até o final do exercício de 2011, relativos à Pregão Eletrônico nº 011/2011, nos Recursos Financeiros são na seguinte dotação orçamentária:

SUS

- Classificação Funcional Programática: 10.301.5412.1218 – PROESF – Ampliação e/ou Implementação das áreas de abrangência da Saúde da Família; Elemento de Despesa: 4.4.90.52 – Equipamentos e Material Permanente.

CONTRATO	NOME	VALOR	DATA DA ASSINATURA
065/2011	L.M. LADEIRA & CIA LTDA.	R\$ 32.008,00 (Trinta e dois mil e oito reais).	06 de maio de 2011.
066/2011	DENTAL MED SUL ARTIGOS ODONTOLÓGICOS LTDA.	R\$ 1.521,00 (Hum mil, quinhentos e vinte e um reais).	06 de maio de 2011
067/2011	MEDICAL VENDAS LTDA.	R\$ 86.838,40 (Oitenta e seis mil, oitocentos e trinta e oito reais e quarenta centavos).	06 de maio de 2011
068/2011	COMERCIO DE MATERIAIS MEDICOS HOSPITALARES MACROSUL LTDA	R\$ 83.880,00 (Oitenta e três mil, oitocentos e oitenta reais).	06 de maio de 2011
069/2011	INALAMED EQUIPAMENTOS E MATERIAIS HOSPITALARES LTDA.	R\$ 20.990,00 (Vinte mil, novecentos e noventa reais).	06 de maio de 2011
070/2011	GNATUS EQUIPAMENTOS MEDICO ODONTOLÓGICO LTDA.	R\$ 63.499,50 (Sessenta e três mil, quatrocentos e noventa e nove reais e cinquenta centavos).	06 de maio de 2011
071/2011	BIO-LOGICO COMERCIO DE PRODUTOS HOSPITALARES LTDA.	R\$ 930,60 (Novecentos e trinta reais e sessenta centavos).	06 de maio de 2011
072/2011	ROSSATO E BERTHOLD LTDA.	R\$ 17.599,80 (Dezesseis mil, quinhentos e noventa e nove reais e oitenta centavos).	06 de maio de 2011


ROSEANA MARIA BARBOSA MEIRA
 Secretária de Saúde/PMJP

Adriene Jacinto Pereira
 Secretária Adjunta da Saúde
 Secretária Municipal de Saúde
 Matr.: 59.474-1

**EXTRATO N.º 280/2011
PROCESSO N.º 022/2011**

A Secretária Municipal de Saúde do Município de João Pessoa, como Contratante, torna público, na forma da Lei Federal nº. 8.666/93 e suas alterações posteriores, o extrato dos Contratos Administrativos para **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA SERVIÇO DE SUBSTITUIÇÃO DO REVESTIMENTO DO PISO EM VINIL DAS AMBULÂNCIAS DO SAMU** abaixo relacionados, firmados para atender as finalidades precípuas da Administração, com a vigência até o final do exercício de 2011, relativos à Carta Convite nº 003/2011, nos Recursos Financeiros são na seguinte dotação orçamentária:

SUS

- Classificação Funcional Programática: 10.302.5005.2070 – Manter o Serviço de Atendimento Móvel de Urgência - SAMU; Elemento de Despesa: 3.3.90.30 – Material de Consumo.

CONTRATO	NOME	VALOR	DATA DA ASSINATURA
064/2011	C2 COMÉRCIO DE MERCADORIAS EM GERAL E SERVIÇOS LTDA.	R\$ 21.960,00 (Vinte e um mil, novecentos e sessenta reais).	03 de maio de 2011.



ROSEANA MARIA BARBOSA MEIRA
Secretária de Saúde/PMJP

Adriene Jacinto Pereira
Secretária Adjunta da Saúde
Secretaria Municipal de Saúde
Matr.: 59.474-1

**EXTRATO N.º 287/2011
PROCESSO N.º 022/2011**

A Secretária Municipal de Saúde do Município de João Pessoa, como Contratante, torna público, na forma da Lei Federal nº. 8.666/93 e suas alterações posteriores, o extrato dos Contratos Administrativos para **CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS DE LOCAÇÃO EM TRANSPORTE TERRESTRE TERRESTRE DE PASSAGEIROS ATRAVÉS DE ÔNIBUS POR TURNO** abaixo relacionados, firmados para atender as finalidades precípuas da Administração, com a vigência até o final do exercício, relativos à Pregão Presencial nº 042/2011, nos Recursos Financeiros são na seguinte dotação orçamentária:

ORDINÁRIOS

- Classificação Funcional Programática: 10.122.5001.2604 – Manutenção dos Serviços de Transportes da SMS; Elemento de Despesa: 3.3.90.39 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica.

CONTRATO	NOME	VALOR	DATA DA ASSINATURA
073/2011	ELSON RIBEIRO DE MORAIS - ME.	R\$ 34.900,00 (trinta e quatro mil e novecentos reais)	09 de maio de 2011.



ROSEANA MARIA BARBOSA MEIRA
Secretária de Saúde/PMJP

Adriene Jacinto Pereira
Secretária Adjunta da Saúde
Secretaria Municipal de Saúde
Matr.: 59.474-1

**EXTRATO N.º 288/2011
PROCESSO N.º 099/2011**

A Secretária Municipal de Saúde do Município de João Pessoa, como Contratante, torna público, na forma da Lei Federal nº. 8.666/93 e suas alterações posteriores, o extrato dos Contratos Administrativos para **AQUISIÇÃO DE SACOS DE LIXO HOSPITALAR PARA O INSTITUTO CÂNDIDA VARGAS** abaixo relacionados, firmados para atender as finalidades precípuas da Administração, com a vigência até o final do exercício, relativos à Pregão Presencial nº 068/2011, nos Recursos Financeiros são na seguinte dotação orçamentária:

RECURSOS AIH

- Classificação Funcional Programática: 10.122.5001.2.041 – Manutenção de Serviços Administrativos; Elemento de Despesa: 3.3.90.30.20 – Material de Consumo.

CONTRATO	NOME	VALOR	DATA DA ASSINATURA
074/2011	RAVA EMBALAGENS INSUTRIA E COMERCIO LTDA.	R\$ 34.800,00 (Trinta e quatro mil e oitocentos reais).	11 de maio de 2011.

ROSEANA MARIA BARBOSA MEIRA
Secretária de Saúde do Município

EXTRATO N.º 292/2011 DO TERMO ADITIVO 001/2011 DO CONTRATO N.º 109/2010 PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA COM REPOSIÇÃO DE PEÇAS ORIGINAIS NOS MONITORES MÉDICO-HOSPITALARES DA MARCA OMNIMED PARA O CHMGTB.

ORIGEM: Processo nº 05567/2011

OBJETIVO: Alteração das Cláusulas:

NONA – DA VIGÊNCIA – O presente aditivo terá vigência por 12 (doze) meses, iniciando-se a partir da data de assinatura deste instrumento.

CONTRATANTE: SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE/PMJP.

CONTRATADO (A): ASSISTMÉDICA COMÉCIO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA LTDA.

DATA DA ASSINATURA: 05.05.2011



ROSEANA MARIA BARBOSA MEIRA
Secretária de Saúde/PMJP

Adriene Jacinto Pereira
Secretária Adjunta da Saúde
Secretaria Municipal de Saúde
Matr.: 59.474-1

EXTRATO N.º 293/2011 DO TERMO ADITIVO 004/2011 DO CONTRATO N.º 107/2010 PARA ADEQUAÇÃO DOS AMBIENTES DA SEDE DO SAMU.

ORIGEM: Processo nº 00458/2011

OBJETIVO: Alteração das Cláusulas:

SÉTIMA – DOS PRAZOS – O presente contrato fica prorrogado por mais de 150 (cento e cinquenta dias) em conformidade com a Cláusula Sétima, item 7.4 do contrato.

CONTRATANTE: SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE/PMJP.

CONTRATADO (A): PB CONSTRUÇÕES E SERVIÇOS LTDA.

DATA DA ASSINATURA: 16.03.2011

ROSEANA MARIA BARBOSA MEIRA
Secretária de Saúde do Município

**EXTRATO N.º 294/2011
PROCESSO N.º 099/2011**

A Secretária Municipal de Saúde do Município de João Pessoa, como Contratante, torna público, na forma da Lei Federal nº. 8.666/93 e suas alterações posteriores, o extrato dos Contratos Administrativos para **AQUISIÇÃO DE MATERIAL DE CONSTRUÇÃO, PARA SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO CORRETIVA NAS UNIDADES DE SAÚDE DA FAMÍLIA** abaixo relacionados, firmados para atender as finalidades precípuas da Administração, com a vigência até o final do exercício, relativos à Convite nº 014/2011, nos Recursos Financeiros são na seguinte dotação orçamentária:

SUS

- Classificação Funcional Programática: 10.301.5005.2050 – Saúde da Família; Elemento de Despesa: 33.90.30 – Material de Consumo.

CONTRATO	NOME	VALOR	DATA DA ASSINATURA
075/2011	NILDA PASSO COSTA TEODOSIO - ME.	R\$ 77.267,50 (Setenta e sete mil, duzentos e sessenta e sete reais e cinquenta centavos).	16 de maio de 2011.



ROSEANA MARIA BARBOSA MEIRA
Secretária de Saúde/PMJP

Adriene Jacinto Pereira
Secretária Adjunta da Saúde
Secretaria Municipal de Saúde
Matr.: 59.474-1

**EXTRATO N.º 300/2011
PROCESSO N.º 078/2011**

A Secretária Municipal de Saúde do Município de João Pessoa, como Contratante, torna público, na forma da Lei Federal nº. 8.666/93 e suas alterações posteriores, o extrato dos Contratos Administrativos para **AQUISIÇÃO DE MATERIAL MÉDICO PARA CIRURGIAS** abaixo relacionados, firmados para atender as finalidades precípuas da Administração, com a vigência até o final do exercício, relativos à Pregão Presencial nº 055/2011, nos Recursos Financeiros são na seguinte dotação orçamentária:

SUS

- Classificação Funcional Programática: 10.302.5005.2054 – Manter a Assistência Médico Hospitalar do HMSI; Elemento de Despesa: 4.4.90.52 – Equipamento e Material Permanente.

CONTRATO	NOME	VALOR	DATA DA ASSINATURA
076/2011	ERWIN GUTH LTDA.	R\$ 39.825,47 (Trinta e nove mil, oitocentos e vinte e cinco reais e quarenta e sete centavos).	16 de maio de 2011.
077/2011	EXATECH INDUSTRIA E COMERCIO LTDA.	R\$ 20.196,60 (Vinte mil, cento e noventa e seis reais e sessenta centavos).	16 de maio de 2011.


ROSEANA MARIA BARBOSA MEIRA
 Secretária de Saúde/PMJP

Adriene Jacinto Pereira
 Secretária Adjunta da Saúde
 Secretária Municipal de Saúde
 Matr.: 59.474-1

TERMO DE RATIFICAÇÃO E ADJUDICAÇÃO

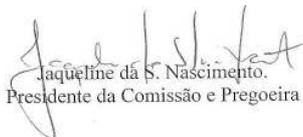
TERMO DE ADJUDICAÇÃO

PROCESSO Nº. 2011/0498 PREGÃO PRESENCIAL Nº. 006/2011

Objeto: **Sistema de Registro de Preços para Aquisição de Embalagens Descartáveis (Quentinhas).**

A Pregoeira oficial da EMLUR Autarquia Especial Municipal de Limpeza Urbana, no uso de suas atribuições, com fundamento no Art. 9º, Inciso V do Decreto Federal nº. 3555/2000, ADJUDICA o procedimento escolhido, para **Aquisição de Embalagens Descartáveis (Quentinhas)**, ora licitado em favor da empresa **Francisco Barboza Rocha Junior**, inscrita no CNPJ Nº. 06.265.304/0001-67, pelo valor unitário de R\$ 15,74 (quinze reais e setenta e quatro centavos), sendo o valor global de R\$ **78.700,00**.

João Pessoa, 13 de maio de 2011


 Jaqueline da S. Nascimento
 Presidente da Comissão e Pregoeira

TERMO DE RATIFICAÇÃO E ADJUDICAÇÃO INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO Nº. 121/2011

Contratação de JOSÉ WALTER DA COSTA-ME JC PRODUÇÕES representante exclusivo do músico e compositor ADEILDO VIEIRA, que fará apresentação no dia 13 de maio de 2011, a partir das 21h00min, no Teatro de Arena do Espaço Cultural, durante a realização do Show "Dois por Um", com apoio desta Fundação.

Com base nas informações referentes à Inexigibilidade de Licitação nº. 121/2011, fundadas em parecer jurídico e em despacho proferido pela Comissão Permanente de Licitação, em cumprimento aos termos do artigo 43, inciso VI, da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores, ACOLHO O RELATÓRIO, RATIFICO e ADJUDICO o objeto, em favor de JOSÉ WALTER DA COSTA-ME JC PRODUÇÕES, inscrita no CNPJ sob o nº. 05.102.533/0001-06, pelo valor global de R\$ 2.000,00 (Dois mil reais), para contratação do objeto em referência, fundamentada no Art. 25, Inciso III, da Lei 8.666/93 e suas alterações.

Publique-se e Cumpra-se.

João Pessoa, 12 de maio de 2011.


Milton Dornellas Bezerra Júnior
 Diretor Executivo

TERMO DE RATIFICAÇÃO E ADJUDICAÇÃO INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO Nº. 122/2011

Contratação do TRIO AMIGOS DO FORRÓ, que fará apresentação no dia 15 de maio de 2011, a partir das 12h00min, na sede do Sindicato das Trabalhadoras Domésticas da Paraíba, durante as festividades de comemoração do Dia Nacional da Trabalhadora Doméstica, promovido pelo referido sindicato com apoio desta Fundação.

Com base nas informações referentes à Inexigibilidade de Licitação nº. 122/2011, fundadas em parecer jurídico e em despacho proferido pela Comissão Permanente de Licitação, em cumprimento aos termos do artigo 43, inciso VI, da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores, ACOLHO O RELATÓRIO, RATIFICO e ADJUDICO o objeto, em favor do TRIO AMIGOS DO FORRÓ representado por Isaac José da Silva Nascimento, inscrita no CPF sob o nº. 074.940.464-70, pelo valor global de R\$ 1.000,00 (Um mil reais), para contratação do objeto em referência, fundamentada no Art. 25, Inciso III, da Lei 8.666/93 e suas alterações.

Publique-se e Cumpra-se.

João Pessoa, 13 de maio de 2011.


Milton Dornellas Bezerra Júnior
 Diretor Executivo

TERMO DE RATIFICAÇÃO E ADJUDICAÇÃO DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº. 023/2011

Contratação da EMPRESA O TAMBORIM DE OURO LTDA para aquisição de 02 Bombo Marcial de 22 polegadas – Marcato; 02 Caixas Marcial de 14 polegadas – Marcato e 02 Peles Hidráulicas Remo para Bombo de 22 polegadas, para serem utilizados na Banda 5 de Agosto. Conforme especificado no Memorando 273/2011 - DA – Divisão de Administração e seus anexos, no Processo Administrativo nº 1914/2011.

Com base nas informações referentes à Dispensa de Licitação nº. 023/2011, fundadas em parecer jurídico e em despacho proferido pela Comissão Permanente de Licitação e em cumprimento aos termos do artigo 43, inciso VI, da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores ACOLHO O RELATÓRIO, RATIFICO e ADJUDICO o objeto, em favor da EMPRESA O TAMBORIM DE OURO LTDA, inscrita no CNPJ nº: 08.399.743/0001-98, pelo valor global de R\$ 980,00 (Novecentos e oitenta reais), para contratação do objeto em referência, fundamentada no Art. 24, Inciso II, da Lei 8.666/93 e suas alterações.

Publique-se e Cumpra-se.

João Pessoa, 16 de maio de 2011.


Milton Dornellas Bezerra Júnior
 Diretor Executivo

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO

PROCESSO Nº. 2011/0498 PREGÃO PRESENCIAL Nº. 006/2011

Objeto: **Sistema de Registro de Preços para Aquisição de Embalagens Descartáveis (Quentinhas).**

Com base nas informações constantes no referido Pregão e em cumprimento aos termos do artigo 43, inciso VI, da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores, acolho parecer da Assessoria Jurídica, e HOMOLOGO o procedimento ora escolhido para **Sistema de Registro de Preços para Aquisição de Embalagens Descartáveis (Quentinhas)**, ora licitado em favor da empresa **Francisco Barboza Rocha Junior**, inscrito no CNPJ Nº. 06.265.304/0001-67, pelo valor global de R\$ 78.700,00 (setenta e oito mil e setecentos reais), com base no Art. 7º, inciso IV, do Decreto nº 3.555/2000 e Art. 4º, Inciso XXII, da Lei nº 10.520/2002, em consequência, fica convocado o proponente para assinatura da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS e o consequente instrumento de contrato, nos termos do art. 64, caput, da Lei nº. 8.666/93, sob pena de decair o direito à contratação sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 desta lei.

João Pessoa, 13 de maio de 2011.


Coriolano Coutinho
 Superintendente - Emlur