

SEMANÁRIO OFICIAL

João Pessoa, 20 a 26 de julho de 2014 * nº 1434 * Pág. 001/07

ATOS DO PREFEITO

MENSAGEM Nº 020/2014.

De 20 de julho de 2014.

Excelentíssimo Senhor
Vereador **DURVAL FERREIRA DA SILVA FILHO**
Presidente da Câmara Municipal de João Pessoa
N e s t a

Senhor Presidente,

Tenho a honra de submeter, por intermédio de Vossa Excelência, amparado pelos artigos 30, II, 60, inc. V, da Lei Orgânica do Município de João Pessoa, espelhado no art. 84, inc. XXVI, da Constituição Federal, à apreciação da Egrégia Câmara Municipal, a Medida Provisória que "**Dispõe sobre a concessão da Vantagem Pecuniária Individual – VPI aos empregados públicos Agentes Comunitários de Saúde – ACS do Município de João Pessoa, e dá outras providências**", a fim de estender aos referidos servidores o benefício referente à parcela destinada aos profissionais de saúde da área técnica, na forma da Lei Municipal nº 11.677, de 20 de maio de 2009.

Ressalte-se que esse benefício possui natureza jurídica de caráter transitório e periodicidade mensal, com valor estabelecido no inciso IV do 3º da Lei Municipal nº 11.677, de 20 de maio de 2009.

De fato, no ano de 1988, ao promulgar a Constituição da República Federativa do Brasil, a Assembleia Nacional Constituinte optou por adotar uma diretriz voltada para um Estado Democrático Social de Direito, com vistas ao pleno exercício da cidadania.

Assim, pode-se afirmar que a capacitação, formação, valorização e, fundamentalmente, a motivação do servidor público fazem a diferença para elevar a qualidade dos serviços prestados pelo Município de João Pessoa.

Ademais, constitui-se como um dos princípios e finalidades da legislação municipal a valorização e uma remuneração condigna dos profissionais do Município de João Pessoa.

O presente expediente normativo visa a dar concretude à necessidade de valorização das diversas categorias.

Por fim, vale destacar a **relevância** e a **urgência** que justificam a edição da presente Medida Provisória e que derivam da impostergável necessidade de implantação, imediata, da aludida vantagem, em benefício dos Agentes Comunitários de Saúde.

Com a convicção de que as razões aqui apresentadas farão com que a presente matéria mereça a aprovação dos ilustres membros dessa Casa, também responsáveis pelos interesses maiores do desenvolvimento da Capital paraibana e frente ao patente significado social deste ato, submeto ao crivo desse Poder Legislativo a presente Medida Provisória, requerendo, ainda, face à sua relevância manifesta, seja, nos termos do **art. 34** da Lei Orgânica Municipal, **apreciada em caráter de urgência**.



LUCIANO CARTAXO PIRES DE SÁ
Prefeito

MEDIDA PROVISÓRIA Nº45/2014.

De 20 de julho de 2014.

DISPÕE SOBRE A CONCESSÃO DA VANTAGEM PECUNIÁRIA INDIVIDUAL – VPI AOS EMPREGADOS PÚBLICOS AGENTES COMUNITÁRIOS DE SAÚDE – ACS DO MUNICÍPIO DE JOÃO PESSOA E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO CONSTITUCIONAL DO MUNICÍPIO DE JOÃO PESSOA, no uso de suas atribuições que lhe confere o artigo 60, inciso V da Lei Orgânica do Município, adota a seguinte Medida Provisória, com força de lei:

Art. 1º. Fica estendido aos empregados públicos Agentes Comunitários de Saúde – ACS do Município de João Pessoa, o valor máximo correspondente à Vantagem Pecuniária Individual – VPI, referente à parcela destinada aos profissionais de saúde da área técnica, na forma da Lei Municipal nº 11.677, de 20 de maio de 2009, tendo natureza jurídica de caráter transitório e periodicidade mensal.

§ 1º Adota-se por valor máximo aquele estabelecido no inciso IV do 3º da Lei Municipal nº 11.677, de 20 de maio de 2009.

§ 2º Os valores referentes à vantagem pecuniária estabelecida na presente Medida Provisória não serão contabilizados para efeito de contribuição previdenciária e conseqüente repercussão em benefícios.

Art. 2º Os recursos financeiros para o pagamento dessa vantagem correrão à Conta do Tesouro Municipal.

Art. 3º Esta Medida Provisória entra em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos a 1º de julho de 2014.

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

PAÇO DO GABINETE DA PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO PESSOA, em 20 de julho de 2014.



LUCIANO CARTAXO PIRES DE SÁ
Prefeito

SEDES


Resolução nº 023 de 24 de Julho de 2014.

O CONSELHO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL – CMAS, no uso de sua competência que lhe é conferida pela Lei Municipal nº 8.059 de 21 de junho de 1996 e **com fundamento na Ata da 87ª reunião Ordinária, sessão realizada dia 24 de Julho de 2014.**

RESOLVE:

Artigo 1º - APROVAR a Prestação de Contas da Reprogramação dos recursos remanescentes **no valor de R\$ 493.964,45** do exercício financeiro e orçamentário de 2012, do Fundo Municipal de Assistência Social, utilizado no ano de 2013, na Proteção Social Básica, Média e de Alta Complexidade.

Art. 2º - Esta Resolução retroage seus efeitos ao dia 24/07/2014.



DALNES CRISTINE DE FREITAS GONDIM
PRESIDENTE DO CMAS-JP
GESTÃO 2013/2015

Dalnes Cristine Freitas Gondim
presidenta do CMAS-JP

Resolução nº 024 de 24 de Julho de 2014.

O CONSELHO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL – CMAS, no uso de sua competência que lhe é conferida pela Lei Municipal nº 8.059 de 21 de junho de 1996 e com fundamento na Ata da 87ª reunião Ordinária, sessão realizada dia 24 de Julho de 2014.

RESOLVE:

Artigo 1º - Aprovar a Reprogramação dos recursos remanescentes no valor de R\$ 1.370.000,00 (um milhão, trezentos e setenta mil reais) do exercício financeiro e orçamentário de 2013, do Fundo Municipal de Assistência Social, para utilização dos saldos no ano de 2014, na Proteção Social Básica, média e de Alta Complexidade.

Parágrafo Único: Os recursos serão destinados conforme o quadro a baixo:

ESPECIFICAÇÃO	Valor R\$
Serviços Prestados Pessoa Jurídica (Locação de Ônibus) para o Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculo - Paraíba Turismo Ltda.	120.000,00
Material Recuperação de Unidades (CRAS, CREAS, SCFV e Acolhimento)	280.000,00
Material de Consumo para o Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos	660.000,00
Equipagem de Unidades prestadoras de serviços (CRAS, CREAS, SCFV e Acolhimento).	310.000,00
TOTAL	1.370.000,00

Art. 2º - Esta Resolução retroage seus efeitos ao dia 24/07/2014.

Dalnes C. de Freitas Gondim
DALNES CRISTINE DE FREITAS GONDIM
PRESIDENTE DO CMAS-JP
GESTÃO 2013/2015

Dalnes Cristine Freitas Gondim
presidenta do CMAS-JP

Resolução nº 025 de 24 de Julho de 2014.

O CONSELHO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL – CMAS, no uso de sua competência que lhe é conferida pela Lei Municipal nº 8.059 de 21 de junho de 1996 e com fundamento na Ata da 87ª reunião Ordinária, sessão realizada dia 24 de Julho de 2014.

Considerando os instrumentos de avaliação monitoramento e fiscalização de gestão do CMAS-JP;

Considerando a Lei do CMAS 8.059/1996;

Considerando a NOB/SUAS - 2010 sobre o aprimoramento da gestão;

Considerando o orçamento anual da Secretaria de Desenvolvimento Social do município de João Pessoa;

Considerando a demanda de cada programa e serviço executado pelo município;
Considerando a Lei Orgânica de Assistência Social nº 8.742 de dezembro 1993 e Lei 12.435 de julho de 2011;

RESOLVE:

Artigo 1º - Aprovar o Plano de Ação para co-Financiamento do Governo Federal Sistema Único da Assistência Social ANO 2014.

Art. 2º - Esta Resolução retroage seus efeitos ao dia 24/07/2014.

Dalnes C. de Freitas Gondim
DALNES CRISTINE DE FREITAS GONDIM
PRESIDENTE DO CMAS-JP
GESTÃO 2013/2015

Dalnes Cristine Freitas Gondim
presidenta do CMAS-JP

SMS

PORTARIA Nº. 52/GS/SMS

Em, 18 de Julho de 2014.

O SECRETÁRIO DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE JOÃO PESSOA, no uso de suas atribuições, de acordo com a Legislação vigente,

RESOLVE:

Artigo 1º - Aprovar a Normas de Gerenciamento de Plantões de Profissionais Lotados na Secretaria Municipal de Saúde de João Pessoa, nos termos do Anexo I e II desta Portaria.

Artigo 2º - A exigência do cumprimento das normas estabelecidas no Anexo I dar-se-á de forma imediata.

Artigo 3º - Esta Portaria entra em vigor, na data de sua assinatura.

Adalberto Fulgêncio dos Santos Júnior
ADALBERTO FULGÊNCIO DOS SANTOS JÚNIOR
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE/PMJP

NORMAS DE GERENCIAMENTO DE PLANTÕES DOS PROFISSIONAIS LOTADOS NA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE JOÃO PESSOA

Anexo I

1 - REFERENTE A TROCAS DE PLANTÕES



Estado da Paraíba
Prefeitura Municipal de João Pessoa

Prefeito - Luciano Cartaxo Pires de Sá

Vice-Prefeito - Nonato Bandeira

Secretário de Gestão Governamental
Articulação Política - Adalberto Fulgêncio dos Santos Júnior

Secretário de Administração - Roberto Wagner Mariz Queiroga

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

SEMANÁRIO OFICIAL

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

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

- 1.1 Só serão permitidas as trocas de plantões entre servidores exclusivamente pertencentes a Instituição de Saúde ao qual fazem parte. Quando da necessidade de cobertura do serviço envolvendo profissionais de outros serviços da Rede Municipal de Saúde, caberá a respectiva Direção autorizar;
- 1.2 Não serão permitidas trocas de plantões por remuneração, ou seja, venda de plantões, uma vez que não existe amparo legal que fundamente esta prática;
- 1.3 As trocas de plantões serão limitadas a 30% (trinta por cento) da carga horária do servidor, correspondendo a 02 trocas/mês aos servidores que realizam jornada de trabalho de 20 horas, 03 trocas/mês para jornada de trabalho de 30 horas e 04 trocas/mês para jornada de trabalho de 40 horas.
- 1.4 As trocas de plantões deverão ser autorizadas pela Coordenação ou Gerencia do Setor e na ausência destas, pela Direção correspondente àquela Seção que autorizará as trocas;
- 1.5 As solicitações de trocas de plantões deverão ser realizadas pelos servidores, em formulário específico, em duas vias, e apresentadas a Coordenação ou Gerências e/ou Direção, no prazo máximo de 48 horas que antecede a troca do plantão. Após autorização, os formulários deverão ser imediatamente encaminhados ao coordenador (caso não tenha sido este que autorizou) da unidade/setor do serviço para que fique ciente da troca;
- 1.6 Os casos excepcionais em relação ao prazo estabelecido para a solicitação da troca, 48 horas, deverão ser analisados e autorizados pela Coordenação, Gerências ou Direção correspondente àquela seção;
- 1.7 Não serão permitidas trocas de plantões quando os servidores estiverem em horário extra;
- 1.8 Só será permitida a cobertura de plantão e ou troca de plantão, por funcionários que estiverem em gozo de férias, quando excepcionalmente for solicitado pelo chefe imediato;
- 1.9 Não serão permitidas trocas de faltas por plantões quando os servidores estiverem em horário extra;
- 1.10 Não será permitida jornada de trabalho que extrapole 12 horas, com exceção da categoria médica que possui amparo legal. Nos casos de servidores que trabalham em regime de plantão, a Lei Complementar nº 051/2008 dispõe em seu artigo 9º que o plantão terá jornada laboral de 12 (doze) horas, obedecidos às escalas de trabalho e de folga. Portanto a legislação vigente não poderá ser violada ferindo o princípio da legalidade, salvo em casos de extrema necessidade do serviço, que poderá solicitar a dobra de plantão para garantir assim a continuidade da assistência aos usuários.
- 1.11 **Carga horária por plantão** – Funcionários que possuem carga horária de 20 h serão 06 (seis) plantões; 30 h serão 10 (dez) plantões; 40 h serão 13 (treze) plantões. O limite de plantões por funcionário, em caso de plantões extras não poderá exceder o total de 15, já incluindo o total de plantões determinados, ou seja, para quem tem 06 plantões, poderá acrescentar mais 09 plantões extras, para quem tem 10 plantões, poderá acrescentar 05 plantões extras e para quem tem 13 plantões, poderá acrescentar 02 plantões extras. Tais condições estendem-se aos profissionais prestadores de serviço contratados em regime de plantão. Bem assim, que em se ultrapassando a faixa informada esses se farão necessariamente glosados.
- 1.12 Segue anexo o modelo do formulário para troca de plantões (Anexo II);

2 - DESCANSO NOTURNO

- 2.1 Fica instituído que durante a jornada de plantão noturno, que compreende das 19h00min às 07h00min haverá um período de descanso de 3 horas, ocorrendo da seguinte forma:
- Até meia noite (00h00min) todo o quantitativo de profissionais permanecerá nos seus setores;
 - De meia noite (00h00min) às três horas (03h00min) metade do quantitativo do setor, irá para o descanso. Ressalta-se que a metade citada, corresponde à metade de funcionários de cada profissão por setor ou sub setor, caso tenha;

- Às três horas (03h00min) haverá a troca dos funcionários para que o quantitativo restante possa ir para o descanso, permanecendo até as seis horas (06h00min);
 - Das seis horas (06h00min) às sete (07h00min) todos os funcionários deverão estar presentes no setor para finalizar o plantão;
- 2.2 Em caso de necessidade do serviço os profissionais que estiverem em horário de descanso poderão ser solicitados a retornarem as suas funções.

MODELO DE FORMULÁRIO PARA TROCA DE PLANTÃO

Anexo II


**PREFEITURA DE
JOÃO
PESSOA**

AUTORIZAÇÃO PARA TROCA DE PLANTÕES

Autorizo _____
Cargo _____ Matrícula _____
Trocar o plantão do dia ____/____/____, no horário de _____ as _____
Com: _____ cargo _____
matrícula _____ para o dia ____/____/____, onde estaria de serviço conforme escala.

CONDIÇÃO: Troca de plantão por plantão
MOTIVO: _____

Substituído _____ Substituto _____
Chefe Imediato _____

FUNJOPE

Portaria nº 30/2014, de 21 de Julho de 2014.

Nomeia os membros da Comissão de Análise Documental referente ao Edital de Concurso Público nº. 003/2014 para contratação de Grupos de Capoeira.

O DIRETOR EXECUTIVO DA FUNDAÇÃO CULTURAL DE JOÃO PESSOA – FUNJOPE, no uso de suas atribuições que lhe são conferidas pela legislação pertinente e demais dispositivos aplicáveis,

RESOLVE:

Art. 1º. Designar **Marcos Aurélio do Nascimento Silva**, matrícula **16.519-1**, **Natália Valadares Gusmão**, matrícula **921-1**, **Geórgia Jales Maia Medeiros**, matrícula **00.884-2** para constituírem Comissão de Análise Documental referente ao Edital de Concurso Público nº. 003/2014 para Contratação de Grupos de Capoeira, com a incumbência realizar análise de toda a documentação entregue pelos inscritos ao referido Edital, procedendo com a habilitação dos grupos para análise de mérito.

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

Dê-se ciência.

Publique-se.

João Pessoa, 21 de Julho de 2014.


Maurício Navarro Burity
Diretor Executivo

TERMO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA QUE CELEBRAM ENTRE SI A FUNDAÇÃO CULTURAL DE JOÃO PESSOA/FUNJOPE A SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL/SEDES E A SECRETARIA DA JUVENTUDE, ESPORTE E RECREAÇÃO/SEJER, COM A FINALIDADE DE EXECUTAR O PROJETO "AÇÃO SOCIAL PELA MÚSICA NÚCLEO DE JOÃO PESSOA", CONSOANTE CONTRATO DE PATROCÍNIO CELEBRADO COM A EMPRESA PETROBRAS S/A - CONTRATO-0080.0091058.14.2.

A FUNDAÇÃO CULTURAL DE JOÃO PESSOA - FUNJOPE, pessoa jurídica de direito público, inscrita no CGC/MF sob o n° 01.072.474/0001-01, estabelecida na Rua Duque de Caxias, n° 352, Centro - João Pessoa/PB, neste ato representada pelo seu Diretor Executivo, Sr. MAURICIO NAVARRO BURITY, brasileiro, casado, residente e domiciliado a Rua Francisco Claudino Pereira, n° 11, apt. 502, Centro, João Pessoa/PB, CEP: 58038-431, inscrito no CPF sob o n° 603.318.014-34 e RG sob o n° 948.697 2° SSP/PB a SECRETARIA DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL DO MUNICÍPIO DE JOÃO PESSOA-SEDES, pessoa jurídica de direito público, inscrita no CGC/MF sob o n° 08.806.721/0001-03, estabelecida na Rua Rua Diogenes Chianca, 177 - Agua Fria - Joao Pessoa - PB, Representada pela Secretária, SRA. MARTA GERUZA MOURA GOMES, brasileira, inscrita no CPF n° 414.615.844-37 e RG n° 780717 SSP/PB e a SECRETARIA DA JUVENTUDE, ESPORTE E RECREAÇÃO/SEJER, pessoa jurídica de direito público, inscrita no CGC/MF sob o n° 08.778.326/0001-56, situada na Av Camilo de Holanda, 890 - Centro = João Pessoa - PB, CEP: 58040-340, Representada pelo seu Secretário EDMILSON FERREIRA ALVES, brasileiro, inscrito no CPF n° 263.750.522-20 e RG n° 882490-3 SSP/PR celebram entre si o presente **TERMO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA**, com observância estrita a suas cláusulas, de conformidade com os preceitos do Direito Público, além dos especificamente previstos na Lei Orgânica do Município de João Pessoa, Lei 7.852/95, no que couber à Lei n°. 8.666/93, no contrato de patrocínio celebrado com a empresa PETROBRAS S/A - CONTRATO- 0080.0091058.14.2, têm entre si justo e acordado.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

- Desenvolver o projeto "Ação Social pela Música Núcleo de João Pessoa", que visa promover o desenvolvimento social e humano e a inserção social de crianças, adolescentes e jovens de comunidades socioeconomicamente desfavorecidas por meio da música. Para tanto o projeto propõe a implantação do núcleo de ensino e aprendizagem musical denominado Núcleo de João Pessoa na cidade de João Pessoa no Estado da Paraíba. O projeto se propõe ainda a formar a orquestra de cordas infanto-juvenil do Núcleo João Pessoa e a promover a divulgação e democratização da música clássica.

CLÁUSULA SEGUNDA - DOS OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- O objeto do presente Acordo será cumprido mediante a realização de ações conjuntas, onde buscar-se-á:
 - Implantar o Núcleo de João pessoa para atender comunidades de baixa renda
 - Formar orquestra de cordas infanto-juvenil do Núcleo João Pessoa
 - Promover integração entre as comunidades atendidas pelo núcleo.
 - Executar a transferência de tecnologia social para a FUNJOPE

CLAUSULA TERCEIRA - DAS RESPONSABILIDADE DAS PARTES

- Para viabilizar o objeto e as metas deste instrumento, os partícipes se comprometem a:

3.1. FUNDAÇÃO CULTURAL DE JOÃO PESSOA/ FUNJOPE:

- Implantar o Núcleo de João Pessoa para atender comunidades de baixa renda:
 - Divulgação e mobilização das comunidades que serão atendidas para implantação do Núcleo;
 - Manutenção da infraestrutura do Núcleo;
 - Captação de alunos nas comunidades atendidas.
- Formar orquestra de cordas infanto-juvenil no núcleo se João pessoa:
 - Oferecer aulas gratuitas de instrumentos de cordas: violino, viola, violoncelo, contrabaixo e prática de orquestral;
 - Aquisição de instrumentos;
 - Manutenção de instrumentos;
 - Aquisição de materiais pedagógicos e de consumo;
 - Contratação e manutenção da equipe pedagógica, de apoio e da equipe técnica de supervisão e monitoramento do projeto;
 - Formação de instrutores e alunos monitores;
 - Preparação repertório orquestral.
- Promover integração entre as comunidades atendidas pelo núcleo:
 - Realização de eventos para integrar alunos das diversas comunidades atendidas;
 - Realização de passeios culturais e concertos didáticos

3.1.4. Executar a transferência de tecnologia social para a FUNJOPE:

- Realização de capacitações para instrutores e monitores de João Pessoa.

3.2. SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL/SEDES:

- Disponibilização das estruturas físicas e de Recursos Humanos dos CRAS - Centros de Referência de Assistência Social, nas comunidades a serem atendidas para o desenvolvimento do mencionado projeto, consoante plano de trabalho em anexo.

• Caberá à mencionada Secretaria, também, o auxílio nas Ações de:

- Divulgação e mobilização das comunidades que serão atendidas para implantação do Núcleo;
- Captação de alunos nas comunidades atendidas.
- Realização de eventos para integrar alunos das diversas comunidades atendidas.

3.3. SECRETARIA DA JUVENTUDE, ESPORTE E RECREAÇÃO/SEJER:

- Promoção e realização de atividades esportivas e outras, voltadas para a prática de valorização das crianças e jovens das comunidades atendidas pelo projeto, visando integrar alunos das diversas comunidades atendidas.

CLÁUSULA QUARTA - DO PLANO DE TRABALHO:

- O presente termo de cooperação esta sujeito ao plano de trabalho estabelecido no projeto "PROJETO AÇÃO SOCIAL PELA MUSICA NÚCLEO DE JOÃO PESSOA", aprovado pelo contrato de patrocínio- CONTRATO- 0080.0091058.14.2, em anexo.

CLÁUSULA QUINTA – DAS CONDIÇÕES DE ACOMPANHAMENTO, CONTROLE E FISCALIZAÇÃO:

- As ações de coordenação do projeto são de responsabilidade da FUNJOPE. A equipe de coordenação está constituída por um Coordenador Executivo e um Diretor Musical que juntos farão a gestão técnica do Projeto, com a orientação, monitoramento e supervisão dos consultores técnicos da ASM.

CLÁUSULA SEXTA- DOS RECURSOS FINANCEIROS

- O valor do investimento solicitado para viabilizar a implantação do *Núcleo de João Pessoa* é de R\$ 1.200.000,00 (um milhão e duzentos mil reais). O projeto terá duração de 24 meses (dois anos), sendo o valor anual de 600.000,00 (seiscentos mil reais), verba originada de patrocínio da **PETRÓLEO BRASILEIRO S.A. – PETROBRAS**, consoante CONTRATO- 0080.0091058.14.2.

CLÁUSULA SETIMA – DA VIGÊNCIA

- O presente Termo de Cooperação Técnica terá vigência por 02 (dois) anos, a contar da data de sua publicação, podendo ser prorrogado se as partes assim o desejarem, mediante termo aditivo com, no mínimo, 30(trinta) dias antes do término da vigência.

CLÁUSULA OITAVA - DO ADITAMENTO.

- O presente Termo de Cooperação Técnica poderá, mediante concordância das partes e quando necessário, ser alterado através de Termo Aditivo respectivo, excetuando-se o seu objeto.

CLÁUSULA NONA - DA RESCISÃO E DA DENÚNCIA.

- O presente Termo de Cooperação Técnica poderá ser rescindido pelo descumprimento das obrigações pactuadas independentemente de prévia notificação ou interposição judicial ou extrajudicial.

PARÁGRAFO PRIMEIRO- Qualquer dos Partícipes poderá denunciar o presente Termo, independente da ocorrência de quaisquer motivos e sem que lhe caiba qualquer sanção, desde que o faça mediante aviso prévio, por escrito, de 60 (sessenta) dias, resguardados os projetos em andamento.

PARÁGRAFO SEGUNDO- Nos casos de rescisão ou denúncia, as pendências ou trabalhos em fase de execução serão definidos e resolvidos de comum acordo para que se atribuam as responsabilidades relativas à conclusão ou extinção de cada um desses trabalhos e das pendências dos trabalhos em andamento.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA PUBLICAÇÃO

- Incumbirá a FUNJOPE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União e também no semanário do Município de João Pessoa, no prazo previsto na Lei N.º 8.666/93.

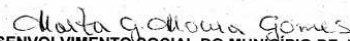
CLÁUSULA DECIMA PRIMEIRA – DO FORO

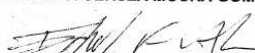
11. O Foro para dirimir quaisquer litígios na execução deste Acordo de Cooperação, que não possam ser compostos pela mediação administrativa, é o da Justiça Estadual da Paraíba.

E, por estarem de pleno acordo, firmam o presente Acordo de Cooperação em 3 (vias) vias de igual teor e forma, perante as testemunhas abaixo qualificadas:

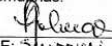
João Pessoa, PB, 21 de Julho de 2014.

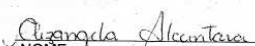

FUNDAÇÃO CULTURAL DE JOÃO PESSOA – FUNJOPE
MAURICIO NAVARRO BURITY


SEC. DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL DO MUNICÍPIO DE JOÃO PESSOA-SEDES
MARTA GERUZA MOURA GOMES


SECRETARIA DA JUVENTUDE, ESPORTE E RECREAÇÃO/SEJER
EDMILSON FERREIRA ALVES

Testemunhas:


 NOME: SANDOVAL Sandoval
 CPF: 048.573.524-03


 NOME: ELIZABETTA M. DE ARAUJO
 CPF: 048.573.524-03

202 766.304-72

EXTRATO

EXTRATO N.º 102/2013 DO TERMO DE RESCISÃO CONTRATO N.º 4351/2013 DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS NA FUNÇÃO DE MÉDICO JUNTO A DIRETORIA DE REGULAÇÃO.

OBJETIVO: Cláusula Sétima – da rescisão

CONTRATANTE: SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE/PMJP.

CONTRATADO (A): NEY RODRIGUES DE LUNA.

DATA DA ASSINATURA: 01.12.2013


ADALBERTO FULGENCIO DOS SANTOS JUNIOR
Secretário de Saúde/PMJP

Bárbara Maria S. P. Wanderley
Secretária Adjunta da Saúde
SMS/JP - Mat. 42616-4

EXTRATO N.º 103/2013 DO TERMO DE RESCISÃO CONTRATO N.º 5970/2013 DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS NA FUNÇÃO DE MÉDICO JUNTO AO UPA OCEANIA .

OBJETIVO: Cláusula Sétima – da rescisão

CONTRATANTE: SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE/PMJP.

CONTRATADO (A): ORLANDO RODRIGUES SANTOS.

DATA DA ASSINATURA: 31.10.2013


ADALBERTO FULGENCIO DOS SANTOS JUNIOR
Secretário de Saúde/PMJP

Bárbara Maria S. P. Wanderley
Secretária Adjunta da Saúde
SMS/JP - Mat. 42616-4

EXTRATO N.º 04/2014 DO TERMO DE RESCISÃO CONTRATO N.º 942/2014 DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS NA FUNÇÃO DE MÉDICO JUNTO AO CAIS JAGUARIBE.

OBJETIVO: Cláusula Sétima – da rescisão

CONTRATANTE: SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE/PMJP.

CONTRATADO (A): GUILHERME PINTO VIDAL.

DATA DA ASSINATURA: 16.04.2014


ADALBERTO FULGENCIO DOS SANTOS JUNIOR
Secretário de Saúde/PMJP

Bárbara Maria S. P. Wanderley
Secretária Adjunta da Saúde
SMS/JP - Mat. 42616-4

EXTRATO N.º 05/2014 DO TERMO DE RESCISÃO CONTRATO N.º 4101/2014 DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS NA FUNÇÃO DE MÉDICO JUNTO AO Complexo Hospitalar Mangabeira Governador Tarcisio Burity.

OBJETIVO: Cláusula Sétima – da rescisão

CONTRATANTE: SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE/PMJP.

CONTRATADO (A): GUSTAVO NAVARRO DE OLIVEIRA.

DATA DA ASSINATURA: 24.04.2014


ADALBERTO FULGENCIO DOS SANTOS JUNIOR
Secretário de Saúde/PMJP

Bárbara Maria S. P. Wanderley
Secretária Adjunta da Saúde
SMS/JP - Mat. 42616-4

EXTRATO N.º 06/2014 DO TERMO DE RESCISÃO CONTRATO N.º 4199/2014 DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS NA FUNÇÃO DE MÉDICO JUNTO AO CAPS CAMINHAR.

OBJETIVO: Cláusula Sétima – da rescisão

CONTRATANTE: SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE/PMJP.

CONTRATADO (A): GUSTAVO NAVARRO DE OLIVEIRA.

DATA DA ASSINATURA: 24.04.2014


ADALBERTO FULGENCIO DOS SANTOS JUNIOR
Secretário de Saúde/PMJP

Bárbara Maria S. P. Wanderley
Secretária Adjunta da Saúde
SMS/JP - Mat. 42616-4

EXTRATO N.º 07/2014 DO TERMO DE RESCISÃO CONTRATO N.º 3251/2014 DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS NA FUNÇÃO DE MÉDICO JUNTO AO DSI – USF FUNCIONÁRIOS I – 1ª Etapa .

OBJETIVO: Cláusula Sétima – da rescisão

CONTRATANTE: SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE/PMJP.

CONTRATADO (A): MARIA DAS GRAÇAS BARBOSA RIBEIRO.

DATA DA ASSINATURA: 22.04.2014


ADALBERTO FULGENCIO DOS SANTOS JUNIOR
Secretário de Saúde/PMJP

Bárbara Maria S. P. Wanderley
Secretária Adjunta da Saúde
SMS/JP - Mat. 42616-4

EXTRATO N.º 09/2014 DO TERMO DE RESCISÃO CONTRATO N.º 4433/2014 DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS NA FUNÇÃO DE MÉDICO JUNTO AO CAIS CRISTO .

OBJETIVO: Cláusula Sétima – da rescisão

CONTRATANTE: SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE/PMJP.

CONTRATADO (A): JOSÉ RIBEIRO FARIAS SOBRINHO.

DATA DA ASSINATURA: 30.06.2014



ADALBERTO FULGENCIO DOS SANTOS JUNIOR
Secretário de Saúde/PMJP
Mônica Rocha Rodrigues
Secretária Adjunta de Saúde
de João Pessoa/PB
Matriculada N.º 73.817-4

**EXTRATO N.º 146/2014
PROCESSO 12.770/2013**

A Secretaria 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 **TERMO DE CONTRATO PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA CONFECÇÃO E INSTALAÇÃO DE CORTINAS DE VINIL HOSPITALAR**, firmada para atender as finalidades precípuas da Administração, terá vigência por 12 (doze) meses, relativos ao **PREGÃO PRESENCIAL N.º 10.032/2014**, nos Recursos Financeiros é na seguinte dotação orçamentária:

- Classificação Funcional Programática: 10.301.10.302.5005.4289- Manter e Implementar as ações das unidades de Pronto Atendimento- UPA, em João Pessoa; Elemento de despesa: 33.90.30- Material de Consumo

CONTRATO	NOME	VALOR	DATA
10.046/2014	C2 COMÉRCIO DE MERCADORIAS EM GERAL E SERVIÇOS LTDA	R\$ 20.448,48 (vinte mil quatrocentos e quarenta e oito reais, quarenta e oito centavos)	15 de julho de 2014


ADALBERTO FULGENCIO DOS SANTOS JUNIOR
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE/PMJP

EXTRATO Nº 121/2014 DO TERMO ADITIVO Nº 001/2014 DO CONTRATO Nº 094/2013 PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA COM SUBSTITUIÇÃO DE PEÇAS ORIGINAIS DO SISTEMA DE RÁDIO COMUNICAÇÃO DO SAMU

OBJETIVO: Alteração da Cláusula:

CLÁUSULA SEGUNDA – DOS RECURSOS FINANCEIROS

Os recursos financeiros necessários ao custeio do presente Termo Aditivo são os seguintes:

- Classificação Funcional Programática: 13.301.10.302.5005.4278- SAMU – Manter e Implementar as ações do serviço móvel de atendimento as urgências- SAMU METROPOLITANO JOÃO PESSOA;
- Elemento despesa 33.90.39 – Outros serviços de terceiros – pessoa jurídica

CLÁUSULA NONA – DA VIGÊNCIA

O presente Aditivo terá vigência por **12 (doze) meses**, iniciando-se a partir da data de assinatura deste instrumento, podendo ser prorrogado por iguais períodos, conforme faculta o art. 57, inciso II, da Lei nº. 8.666/93.

CONTRATANTE: SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
 CONTRATADO (A): **GILMARA MARTINS DAS NEVES**
 DATA DA ASSINATURA: 18.06.2014


ADALBERTO FULGÊNCIO DOS SANTOS JÚNIOR
 SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE/PMJP

EXTRATO Nº 123/2014 DO TERMO ADITIVO Nº 001/2014 DO CONTRATO Nº 083/2013 PARA A CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA MANUTENÇÃO PREDITIVA, PREVENTIVA E CORRETIVA DE AUTOCLAVES DA MARCA SERCON.

OBJETIVO: Alteração da Cláusula:

CLÁUSULA SEGUNDA – DOS RECURSOS FINANCEIROS

Os recursos financeiros necessários ao custeio do Contrato são os seguintes:

- Classificação Funcional Programática: 13.301.10.301.5005.4242 – SAÚDE BUCAL- Manter e implementar a saúde bucal na atenção básica; Elemento de Despesa: 33.90.39 – Outros serviços de Terceiros de Pessoa Jurídica.

CLÁUSULA OITAVA – DOS PRAZOS

O presente Contrato terá vigência por **12 (doze) meses**, podendo ser prorrogado por iguais períodos, nos termos do art. 57, inciso II, da Lei 8.666/93, iniciando-se a partir da data de assinatura deste instrumento.

CONTRATANTE: SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
 CONTRATADO (A): **MÚLTIPLO COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA**
 DATA DA ASSINATURA: 10.06.2014


ADALBERTO FULGÊNCIO DOS SANTOS JÚNIOR
 SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE/PMJP
Mônica Rocha Rodrigues
 Secretária Adjunta de Saúde
 de João Pessoa/PB
 Matrícula Nº 73.817-4

EXTRATO Nº 154/2014
 PROCESSO 09.462/2014

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, **TERMO DE CONTRATO PARA AQUISIÇÃO DE FITAS REAGENTES PARA URINÁLISE COM CESSÃO DE EQUIPAMENTOS EM REGIME DE COMODATO**, firmada para atender as finalidades precípuas da Administração, **terá vigência até o final do exercício financeiro**, relativos à **PREGÃO PRESENCIAL Nº 080/2013**, nos Recursos Financeiros é na seguinte dotação orçamentária:

CLASSIFICAÇÃO FUNCIONAL PROGRAMÁTICA: 13.301.10.301.5005.4287 – **ATENÇÃO BÁSICA**- Manter e implementar as ações de atenção e assistência no âmbito da atenção básica:**ELEMENTO DE DESPESA:** 33.90.30 – MATERIAL DE CONSUMO

CONTRATO	NOME	VALOR	DATA
042/2014	DIAGFARMA COMÉRCIO E SERVIÇOS DE PRODUTOS HOSPITALARES E LABORATORIAIS LTDA	R\$ 169.600,00 (cento e sessenta e nove mil e seiscentos reais)	22 de julho de 2014


MÔNICA ROCHA RODRIGUES ALVES
 SECRETÁRIA MUNICIPAL DE SAÚDE/PMJP

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº 088 a 094/2014

Processo Licitatório nº 23.249/2013

Pregão Presencial nº 10.073/2014

Objeto: **SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS PARA A AQUISIÇÃO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS.**

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 10.073/2014, devidamente homologada, **RESOLVE**, nos termos da Lei nº 8.666/93, do Decreto nº 7.892/2013, e do Decreto Municipal nº 5.717/2006 e das demais normas legais aplicáveis, tornar publico o Extrato da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS do objeto do presente Pregão:

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 088/2014

Empresa: ALDRIN COUTINHO DE ARAUJO-ME CNPJ: 02.927.946/0001-23

ITEM	UND.	QUANT	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	Valor Unitário RS	Valor Total RS
2	KG	18.193	Abóbora Destinado ao consumo "in natura" deve apresentar as características da cultivar bem definidas. Deve está fisiologicamente desenvolvido, limpo, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos ou fisiológicos, de pragas e doenças, isento de substâncias nocivas à saúde; madura, seca, de primeira (boa qualidade), tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, o fruto deve possuir peso de aproximadamente 1,5 Kg, conforme classificação de órgãos credenciados pelo ministério da Agricultura, com as seguintes características: sem defeitos graves (Podridão, Amassado, Exsudado, Imaturo, Injúria por Frio, Fasciação, Lesão, Mole, Passado, Queimado de Sol); Deve ser isento de sujidade, parasitos, lavas e agrotóxico. Deve ser Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. O produto deverá estar acondicionado em embalagem, atóxico e resistente; Deve ser Transportado, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. As caixas e/ou os sacos devem ser rotulados ou etiquetados, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, contendo no mínimo as seguintes informações: identificação do responsável pelo produto (nome, razão social e endereço); número do registro no Ministério da Agricultura e Reforma Agrária; origem do produto; grupo; subgrupo; classe; tipo; peso líquido; data do acondicionamento.	SALUTAR	3,40	61.856,20
3	KG	4.581	Acelga destinado ao consumo "in natura" deve apresentar as características da cultivar bem definidas. Deve está fisiologicamente desenvolvido, limpo, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos ou fisiológicos, de pragas e doenças, isento de substâncias nocivas à saúde; de primeira qualidade com talos longos e firmes, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos. Deve ser fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Dever ser Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Não serão aceitas peças marchas, com rachaduras, perfurações e cortes, podridão, descoloração, lesões, queimada, organismos vivos, folhas deformadas, manchas; Deve possuir folhas novas, sem manchas e brilhantes, de cor verde-clara e talo verde-esbranquiçado, isenta de sujidade, parasitos, lavas e agrotóxico. O produto deverá estar acondicionado em embalagem, atóxico e resistente; Deve ser Transportado, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. As caixas e/ou os sacos devem ser rotulados ou etiquetados, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, contendo no mínimo as seguintes informações: identificação do responsável pelo produto (nome, razão social e endereço); número do registro no Ministério da Agricultura e Reforma Agrária; origem do produto; grupo; subgrupo; classe; tipo; peso líquido; data do acondicionamento.	SALUTAR	6,91	31.654,71

9	KG	45.296	Batata Inglesa classificada comum escovada do tipo especial deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade. Deve possuir diâmetro entre 42 e 70 mm, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes e odores. Não deve ser tolerada os seguintes defeitos: Defeitos internos (que exigem o corte para verificação): Vitriificação, Coração oco, Coração Negro, Mancha Chocolate - Defeitos Aparentes: Esverdeamento, Brotamento, Rachada, Embonecamento, Podridão; Dever ser Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. O produto deverá estar acondicionado em embalagem atóxica e resistente. As caixas e/ou os sacos devem ser rotulados ou etiquetados, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, contendo no mínimo as seguintes informações: identificação do responsável pelo produto (nome, razão social e endereço); número do registro no Ministério da Agricultura e Reforma Agrária; origem do produto; grupo; subgrupo; classe; tipo; peso líquido; data do acondicionamento. Deve ser Transportado, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	SALUTAR	4,41	199.755,36
10	KG	4.638	Beterraba de Casca Lisa 1. ESPECIFICAÇÕES BÁSICAS Beterraba tipo extra AA com a casca íntegra, uniforme, maturada. Deve possuir diâmetro transversal entre 90 e 120 mm; deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade. Deve estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes e odores. Não deve ser tolerada os seguintes defeitos: Dano profundo que apresente qualquer lesão, Murcho; raiz com desidratação caracterizada por flacidez, Podridão: dano patológico e ou fisiológico que leva à decomposição, desintegração ou fermentação em qualquer grau e Passado: raízes muito grandes colhidas tardiamente e que podem apresentar-se fibrosas; Dever ser Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. O produto deverá estar acondicionado em embalagem atóxica e resistente. As caixas e/ou os sacos devem ser rotulados ou etiquetados, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, contendo no mínimo as seguintes informações: identificação do responsável pelo produto (nome, razão social e endereço); número do registro no Ministério da Agricultura e Reforma Agrária; origem do produto; grupo; subgrupo; classe; tipo; peso líquido; data do acondicionamento. Deve ser Transportado, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	SALUTAR	3,90	18.088,20
34	KG	619	Tomate seco mistura de temperos moídos como pimenta do reino, cravo da Índia, cheiro verde, sal, pimentão em pó e outros. Embalagem: saco plástico resistente e atóxico com 500g. Rotulagem: devidamente identificadas com data da embalagem, prazo de validade, condições de armazenamento e registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF). Com data de embalagem de, no máximo, cinco dias anterior à entrega.	SALUTAR	19,95	12.349,05
VALOR TOTAL R\$ 333.705,52 (Trezentos e vinte e três mil setecentos e três reais e cinquenta e dois centavos)						

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 089/2014
 Empresa: MARIA DE FATIMA SILVA SOUZA CNPJ: 00.301.402/0001-26

ITEM	UND.	QUANT	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	Valor Unitário RS	Valor Total RS
4	KG	15.050	Alface crespa destinado ao consumo "in natura" deve apresentar as características da cultivar bem definidas. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, limpo, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos ou fisiológicos, de pragas e doenças, isento de substâncias nocivas à saúde, categoria extra. Deve possuir peso entre 400 a 450 g, sem defeitos, com folhas sem sinais de murcha, verdes sem traços de descoloração turgescente, íntactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típica da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência. Deve estar livre de enfermidades, terra, restos de vegetais, materiais estranhos e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência; Não serão aceitas peças murchas, com rachaduras, perfurações e cortes, podridão, descoloração, lesões, espigadas, cabeça deformada, sem coração, queimada, organismos vivos, folhas deformadas, brotos laterais, manchas; Dever ser Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes para cada Maço. (Conforme solicitado); Deve ser Transportado, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. As caixas e/ou os sacos devem ser rotulados ou etiquetados, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, contendo no mínimo as seguintes informações: identificação do responsável pelo produto (nome, razão social e endereço); número do registro no Ministério da Agricultura e Reforma Agrária; origem do produto; grupo; subgrupo; classe; tipo; peso líquido; data do acondicionamento.	JOSIAS HORTIFRUTI	8,90	133.945,00

7	KG	13.680	Banana tipo Pacovan classificada Deve ser penca com no mínimo 09 frutos, com tamanho mínimo de aproximadamente 15 cm cada fruto; deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos; Deve ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade; Deve apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo; Deve estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar íntactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca, não deve ser tolerada defeitos, tais como: Podridão, Passado, escurecida, Dano profundo, Amassado, Lesão na polpa por pragas, Empedramento do fruto, Imaturo, Queimado de sol. As bananas deverão ser acondicionadas e que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto, devendo conter até 18 (dezoito) unidades por penca. As embalagens também deverão possibilitar a paletização, além de assegurar uma adequada conservação ao produto; Dever ser Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. AS caixas e/ou os sacos devem ser rotulados ou etiquetados, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, contendo no mínimo as seguintes informações: identificação do responsável pelo produto (nome, razão social e endereço); número do registro no Ministério da Agricultura e Reforma Agrária; origem do produto; grupo; subgrupo; classe; tipo; peso líquido; data do acondicionamento. Deve ser Transportado, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	JOSIAS HORTIFRUTI	3,96	54.172,80
8	KG	14.729	Batata Doce Extra A devem ser lisas, bem conformadas, de formato alongado e uniforme, com peso de aproximadamente 400g; deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes e odores; Dever ser Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. O produto deverá estar acondicionado em embalagem atóxica e resistente. As caixas e/ou os sacos devem ser rotulados ou etiquetados, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, contendo no mínimo as seguintes informações: identificação do responsável pelo produto (nome, razão social e endereço); número do registro no Ministério da Agricultura e Reforma Agrária; origem do produto; grupo; subgrupo; classe; tipo; peso líquido; data do acondicionamento. Deve ser Transportado, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	JOSIAS HORTIFRUTI	3,42	50.373,18
11	KG	18.032	Cebola Branca classificada 1. ESPECIFICAÇÕES BÁSICAS Cebola tipo extra com a casca íntegra, uniforme, com sabor e odor característico do produto. Deve possuir calibre de aproximadamente 90 mm; deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade. Deve estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes e odores. Não devem ser tolerados os seguintes DEFEITOS: Brotado, Mancha Negra (Carvão), Taló Grosso, Deformado, Podridão, Descoloração, Falta de Catilhões (películas), Falta de Turgescência (Flacidez), Dano Mecânico; Dever ser Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. O produto deverá estar acondicionado em embalagem atóxica e resistente. As caixas e/ou os sacos devem ser rotulados ou etiquetados, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, contendo no mínimo as seguintes informações: identificação do responsável pelo produto (nome, razão social e endereço); número do registro no Ministério da Agricultura e Reforma Agrária; origem do produto; grupo; subgrupo; classe; tipo; peso líquido; data do acondicionamento. Deve ser Transportado, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	JOSIAS HORTIFRUTI	3,99	71.947,68

16	UND	4.219	Coco Verde padronizado, com a casca íntegra, uniforme, maturada. Deve possuir peso mínimo de 2,0kg e 400 ml de água; deve possuir água com sabor leve e adocicada; deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, deve estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes e odores. Não deve ser tolerados os seguintes defeitos: dano profundo que apresente qualquer lesão, murcho, podridão, dano patológico ou fisiológico que leva à decomposição, desintegração ou fermentação em qualquer grau e passado.	JOSIAS HORTIFRUTI	1,79	7.552,01
19	KG	29.536	Inhame Cará 1. ESPECIFICAÇÕES BÁSICAS Inhame tipo cará, firme, uniforme, maturada. Deve possuir rizoma com aproximadamente 200g; deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade. Deve estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes e odores. Não devem ser tolerados os seguintes defeitos: Dano profundo que apresente qualquer lesão, enrugamento, Podridão: dano patológico e ou fisiológico que leva à decomposição, desintegração ou fermentação em qualquer grau, sem sinais de brotação, sem áreas amolecidas ou enrugadas e sem sinais de mofo. O produto deverá estar acondicionado em embalagem atóxica e resistente. As caixas e/ou os sacos devem ser rotulados ou etiquetados, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, contendo no mínimo as seguintes informações: identificação do responsável pelo produto (nome, razão social e endereço); número do registro no Ministério da Agricultura e Reforma Agrária; origem do produto; grupo; subgrupo; classe; tipo; peso líquido; data do acondicionamento. Deve ser Transportado, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	JOSIAS HORTIFRUTI	6,41	189.325,76
20	KG	17.097	Laranja Pera 1. ESPECIFICAÇÕES BÁSICAS Laranja Pera com a casca íntegra, uniforme, maturada. Deve possuir diâmetro transversal entre 90 e 120 mm; deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, Deve estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas Podridão: Processo que cause qualquer grau de decomposição, desintegração ou fermentação dos tecidos ou Polpa; Dano: Qualquer lesão de origem mecânica, patológica ou entomológica, que atinja o albedo (parte branca) do fruto ou que cause dano à polpa; Alteração típica de sabor, causada por maturação excessiva, senescência, pragas ou doenças; Imaturo: Fruto com teor de sólidos solúveis menor que 10°Brix; Murcho: falta de turgor causada por desidratação ou outra desordem fisiológica; Fruto não suculento: fruto com a relação: ((massa do Suco/massa do Fruto) x100) menor que 35, que é considerado o mínimo aceitável para o consumo da laranja de maneira agradável. O produto deverá estar acondicionado em embalagem atóxica e resistente. As caixas e/ou os sacos devem ser rotulados ou etiquetados, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, contendo no mínimo as seguintes informações: identificação do responsável pelo produto (nome, razão social e endereço); número do registro no Ministério da Agricultura e Reforma Agrária; origem do produto; grupo; subgrupo; classe; tipo; peso líquido; data do acondicionamento. Deve ser Transportado, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	JOSIAS HORTIFRUTI	3,38	57.787,86

25	KG	400	Maracujá de Pele Lisa 1. ESPECIFICAÇÕES BÁSICAS Maracujá Azedo com a casca íntegra, uniforme, maturada. Deve possuir diâmetro de aproximadamente 85 mm; deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, Deve estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes e odores. Não deve ser tolerada os seguintes defeitos: Podridão: dano patológico que implique em qualquer grau de decomposição, desintegração ou fermentação dos tecidos; Dano profundo: lesão não cicatrizada de origem diversa (pragas, ação mecânica, granizo, pedrisco, roedores, etc) que rompa a epiderme em qualquer profundidade; Imaturo: fruto que não atingiu mais do que 30% de área na sua cor final e/ou tenha ao menos um Teor de Sólidos Solúveis de 11° Brix; Lesão cicatrizada: lesão de origem indeterminada, que não afete a polpa, cuja área individual ou em conjunto supere 1cm ² ; Dano superficial: lesão que não rompe a epiderme, de origem diversa (mecânica, pragas, etc), cuja área individual ou em conjunto supere 1cm ² , com coloração verde escura característica. Manchas: alteração da coloração normal da casca cuja área individual ou em conjunto supere 1cm ² , como manchas causadas por excesso de sol; Deformação: desvio da forma característica da cultivar, provocado por perturbações fisiológicas ou genéticas; Enrugamento ou murcho: frutos que apresentarem enrugamento em excesso, ocasionado pela desidratação. O produto deverá estar acondicionado em embalagem atóxica e resistente. As caixas e/ou os sacos devem ser rotulados ou etiquetados, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, contendo no mínimo as seguintes informações: identificação do responsável pelo produto (nome, razão social e endereço); número do registro no Ministério da Agricultura e Reforma Agrária; origem do produto; grupo; subgrupo; classe; tipo; peso líquido; data do acondicionamento. Deve ser Transportado, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	JOSIAS HORTIFRUTI	5,49	2.196,00
30	KG	3.843	Repolho Verde 1. ESPECIFICAÇÕES BÁSICAS Repolho destinado ao consumo "in natura" deve apresentar as características da cultivar bem definidas, esta fisiologicamente desenvolvido, limpo, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos ou fisiológicos, de pragas e doenças, isento de substâncias nocivas à saúde; Deve ser do tipo extra; A cabeça de Repolho deve possuir peso aproximado de 2,0 Kg; Deve possuir folhas com coloração verde, lisas, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, Deve estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes e odores. Não devem ser tolerados os seguintes defeitos: Dano profundo que apresente qualquer lesão, Podridão: dano patológico e ou fisiológico que leva à decomposição, desintegração ou fermentação em qualquer grau, Rachadura, Manchas e Dano superficial. O produto deverá estar acondicionado em embalagem atóxica e resistente. As caixas e/ou os sacos devem ser rotulados ou etiquetados, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, contendo no mínimo as seguintes informações: identificação do responsável pelo produto (nome, razão social e endereço); número do registro no Ministério da Agricultura e Reforma Agrária; origem do produto; grupo; subgrupo; classe; tipo; peso líquido; data do acondicionamento. Deve ser Transportado, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	JOSIAS HORTIFRUTI	4,29	16.486,47
36	KG	18	Orégano com aproximadamente 20g. Embalagem com dados de identificação do produto data de fabricação e prazo de validade.	JOSIAS HORTIFRUTI	26,66	479,88
VALOR TOTAL R\$ 584.266,64 (Quinhentos e oitenta e quatro mil, duzentos e sessenta e seis reais e sessenta e quatro centavos)						

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 090/2014
 Empresa: INDÚSTRIA DE POLPA DE FRUTAS IDEAL LTDA. CNPJ: 04.408.503/0001-51

ITEM	UND.	QUANT	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	Valor Unitário RS	Valor Total RS
38	KG	16.880	<p>Polpa de Acerola 1. DEFINIÇÃO: Produto proveniente de frutas 100% natural, sem conservantes, sabores variados. 2. CARACTERÍSTICAS: 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. Embalagem: O produto deverá ser fracionado, embalado e rotulado por unidade de 1kg de forma a atender a necessidade das escolas. 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. 3. OBSERVAÇÕES: O produto deverá ser manipulado em condições de higiene e temperatura rígidas, em estabelecimentos destinados a este fim, devidamente registrados em órgão oficial. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, com temperatura – 18°C (dezoito graus negativos) utilizados unicamente para este fim, constituídos 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).</p>	IDEAL	5,15	86.932,00
39	KG	20.991	<p>Polpa de Caju 1. DEFINIÇÃO: Produto proveniente de frutas 100% natural, sem conservantes, sabores variados. 2. CARACTERÍSTICAS: 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. Embalagem: O produto deverá ser fracionado, embalado e rotulado por unidade de 1kg de forma a atender a necessidade das escolas. 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. 3. OBSERVAÇÕES: O produto deverá ser manipulado em condições de higiene e temperatura rígidas, em estabelecimentos destinados a este fim, devidamente registrados em órgão oficial. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, com temperatura – 18°C (dezoito graus negativos) utilizados unicamente para este fim, constituídos 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).</p>	IDEAL	5,15	108.103,65

ITEM	UND.	QUANT	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	Valor Unitário RS	Valor Total RS
40	KG	14.386	<p>Polpa de Goiaba 1. DEFINIÇÃO: Produto proveniente de frutas 100% natural, sem conservantes, sabores variados. 2. CARACTERÍSTICAS: 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. Embalagem: O produto deverá ser fracionado, embalado e rotulado por unidade de 1kg de forma a atender a necessidade das escolas. 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. 3. OBSERVAÇÕES: O produto deverá ser manipulado em condições de higiene e temperatura rígidas, em estabelecimentos destinados a este fim, devidamente registrados em órgão oficial. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, com temperatura – 18°C (dezoito graus negativos) utilizados unicamente para este fim, constituídos 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).</p>	IDEAL	5,15	74.087,90
VALOR TOTAL RS 269.123,55 (Duzentos e sessenta e nove mil, cento e vinte e três reais e cinquenta e cinco centavos)						

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 091/2014
 Empresa: MARIA DE LOURDES MARINHO DE OLIVEIRA CNPJ: 09.685.217/0001-57

ITEM	UND.	QUANT	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	Valor Unitário RS	Valor Total RS
6	KG	8.067	<p>Banana comprida classificada para cozimento deve ser penca com no mínimo 09 frutos, com tamanho de aproximadamente 20 cm cada fruto; deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos; Deve ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade; Deve apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo; Deve estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca, não deve ser tolerada defeitos, tais como: Podridão, Passado, escurecida, Dano profundo, Amassado, Lesão na polpa por pragas, Empedramento do fruto, Imaturo, Queimado de sol. As bananas deverão ser acondicionadas e que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto, devendo conter até 18 (dezoito) unidades por penca. Dever ser Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. As embalagens também deverão possibilitar a paletização, além de assegurar uma adequada conservação ao produto. As caixas e/ou os sacos devem ser rotulados ou etiquetados, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, contendo no mínimo as seguintes informações: identificação do responsável pelo produto (nome, razão social e endereço); número do registro no Ministério da Agricultura e Reforma Agrária; origem do produto; grupo; subgrupo; classe; tipo; peso líquido; data do acondicionamento. Deve ser Transportado, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p>	LOURDES HORTIFR UTI	3,94	31.783,98

13	KG	29.279	<p>Cenoura 1. ESPECIFICAÇÕES BÁSICAS Cenoura tipo extra AA com a casca íntegra, uniforme, maturada. Deve possuir diâmetro transversal de aproximadamente 260 mm; deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade. Deve estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes e odores. Não deve ser tolerada os seguintes defeitos: Podridão seca e/ou úmida, Raiz Murcho: raiz com desidratação caracterizada por flacidez e sem brilho, Ombro verde ou arroxeadado, Raiz Lenhosa, Injúrias por praga ou Doenças, Rachadas, Deformação; Dever ser Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de unidade externa anormal. De colheita recente. O produto deverá estar acondicionado em embalagem atóxica e resistente. As caixas e/ou os sacos devem ser rotulados ou etiquetados, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, contendo no mínimo as seguintes informações: identificação do responsável pelo produto (nome, razão social e endereço); número do registro no Ministério da Agricultura e Reforma Agrária; origem do produto; grupo; subgrupo; classe; tipo; peso líquido; data do acondicionamento. Deve ser Transportado, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p>	LOURDES HORTIFR UTI	4,05	118.579,95
21	KG	1.405	<p>Limão Tahiti 1. ESPECIFICAÇÕES BÁSICAS limão Tahiti, com a casca íntegra, uniforme, maturada. Deve possuir diâmetro transversal entre 90 e 120 mm; deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade. Deve estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não será permitida limão imaturo. Entenda-se como imaturo o fruto que não atingiu a Porcentagem Mínima de Suco (peso do suco/peso do fruto) x 100), de 40%. Dano Profundo: Qualquer lesão, de origem mecânica, patológica ou entomológica, que atinja o albedo (mesocarpo) do fruto; Podridão: Processo microbiológico que causa qualquer grau de decomposição, desintegração ou fermentação dos tecidos; Passado: Fruto que apresenta alteração típica de sabor, característica do estágio sobre-maturo. Deformado: Fruto com qualquer desvio da forma característica do cultivar. Incluem-se as deformações de origem fisiológica, de origem mecânica (amassamentos) e a falta de turgescência causada pela desidratação; Manchas: São consideradas manchas, qualquer alteração da coloração original da casca (pericarpo) do limão, não importando a origem desta alteração. Elas são divididas em dois grupos Mancha Difusa e Mancha Profunda; Manchas Difusas: São aquelas que não encobrem a cor original da casca do limão, permitindo a sua perfeita visualização. Trata-se de um conjunto de pequenas manchas; Manchas Profundas: São aquelas manchas que não permitem a visualização da cor original da casca do fruto, não importando a origem. Incluem-se aí os danos cicatrizados, as lesões patológicas, entomológicas e de ácaros que não atingiram o albedo. O produto deverá estar acondicionado em embalagem atóxica e resistente. As caixas e/ou os sacos devem ser rotulados ou etiquetados, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, contendo no mínimo as seguintes informações: identificação do responsável pelo produto (nome, razão social e endereço); número do registro no Ministério da Agricultura e Reforma Agrária; origem do produto; grupo; subgrupo; classe; tipo; peso líquido; data do acondicionamento. Deve ser Transportado, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p>	LOURDES HORTIFR UTI	4,83	6.786,15

27	KG	21.716	<p>Melão Espanhol 1. ESPECIFICAÇÕES BÁSICAS Melão espanhol tipo extra, com a casca íntegra, uniforme, maturada, com textura da casca reticulada de cor verde clara acinzentada; Deve possuir polpa de cor salmão; Deve possuir forma esférica; Deve possuir peso aproximado de 2,0 Kg; deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade. Deve estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes e odores. Podridão: Processo que cause qualquer grau de decomposição, desintegração ou fermentação dos tecidos em pontos localizados ou no fruto todo; Fruto passado – maturação avançada e senescência do fruto; Problemas na polpa ou casca: Dano Profundo: alterações prejudiciais a polpa do fruto causada por lesões de diferentes causas; Injúria por frio: escurecimento por efeito de geada ou armazenagem a baixa temperatura; Imaturo: com teor de sólidos solúveis menor que 9º Brix; Desidratado: enrugamento do fruto devido a perda de água; Deformado: formato irregular, que não obedece ao padrão de desenvolvimento normal de fruto do cultivar; Virose: alteração na coloração da casca (mosqueado) e do sabor do fruto, características do ataque de vírus. O produto deverá estar acondicionado em embalagem atóxica e resistente. As caixas e/ou os sacos devem ser rotulados ou etiquetados, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, contendo no mínimo as seguintes informações: identificação do responsável pelo produto (nome, razão social e endereço); número do registro no Ministério da Agricultura e Reforma Agrária; origem do produto; grupo; subgrupo; classe; tipo; peso líquido; data do acondicionamento. Deve ser Transportado, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p>	LOURDES HORTIFR UTI	3,88	84.258,08
32	KG	4.330	<p>Vargem In Natura 1. ESPECIFICAÇÕES BÁSICAS Vargem destinado ao consumo "in natura" deve apresentar as características da cultivar bem definidas, esta fisiologicamente desenvolvido, limpo, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos ou fisiológicos, de pragas e doenças, isento de substâncias nocivas à saúde; Deve ser Tipo Extra, Deve apresentar Aspecto Forma, desenvolvimento e coloração característicos da variedade e/ou do tipo comercial; Turgescência e fácil de partir; Muito tenro; Praticamente retilíneo; Isento de Fio; Deve possuir sementes Pequenas e tenras; Deve suportar o transporte e as outras movimentações a que é sujeito, e chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias; Deve possuir largura máxima da vargem não superior a 6 mm; deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade. Deve estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes e odores. Não deve ser tolerada os seguintes defeitos: Dano profundo que apresente qualquer lesão, Podridão: dano patológico e ou fisiológico que leva à decomposição, desintegração ou fermentação em qualquer grau e Passado. O produto deverá estar acondicionado em embalagem atóxica e resistente. As caixas e/ou os sacos devem ser rotulados ou etiquetados, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, contendo no mínimo as seguintes informações: identificação do responsável pelo produto (nome, razão social e endereço); número do registro no Ministério da Agricultura e Reforma Agrária; origem do produto; grupo; subgrupo; classe; tipo; peso líquido; data do acondicionamento. Deve ser Transportado, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p>	LOURDES HORTIFR UTI	7,15	30.959,50

37	KG	836	Uva passa sem caroço.	LOURDES HORTIFR UTI	17,94	14.997,84
VALOR TOTAL R\$ 287.365,50 (duzentos e oitenta e sete mil, trezentos e sessenta e cinco reais e cinquenta centavos)						

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 092/2014
Empresa: NORT FRUT LTDA CNPJ: 03.160.525/0001-82

ITEM	UND.	QUANT	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
1	KG	24.796	Abacaxi pérola classificado categoria extra 1 gráudo, com polpa consistente e firme, destinado ao consumo "in natura" deve apresentar as características da cultivar bem definidas. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, limpo, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos ou fisiológicos, de pragas e doenças, isento de substâncias nocivas à saúde; Deve possuir peso aproximado de 1,5 kg, conforme classificação de órgãos credenciados pelo ministério da Agricultura, com as seguintes características: sem defeitos graves (Podridão, Amassado, Chocolate, Exsudado, Imaturo, Injúria por Frio, Fasciação, Lesão, Mole, Passado, Queimado de Sol, Sem Coroa). Deve ser isento de sujidade, parasitos, lavas e agrotóxico; Dever ser Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. O produto deverá estar acondicionado em embalagem atóxica e resistente; Deve ser Transportado, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. As caixas e/ou os sacos devem ser rotulados ou etiquetados, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, contendo no mínimo as seguintes informações: identificação do responsável pelo produto (nome, razão social e endereço); número do registro no Ministério da Agricultura e Reforma Agrária; origem do produto; grupo; subgrupo; classe; tipo; peso líquido; data do acondicionamento.	NORTFRUT	3,79	93.976,84
12	MOLHO	8.409	Cebolinha Verde 1. ESPECIFICAÇÕES BÁSICAS Cebolinha Verde, uniforme, maturada. Deve possuir comprimento de aproximadamente 35 cm; deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade. Deve estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes e odores. Não deve ser tolerada os seguintes defeitos: Dano profundo que apresente qualquer lesão, Murcho: raiz com desidratação caracterizada por flacidez, Podridão: dano patológico e ou fisiológico que leva à decomposição, desintegração ou fermentação em qualquer grau e Passado: raízes muito grandes colhidas tardiamente e que podem apresentar-se fibrosas; Dever ser Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. O produto deverá estar acondicionado em embalagem atóxica e resistente. As caixas e/ou os sacos devem ser rotulados ou etiquetados, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, contendo no mínimo as seguintes informações: identificação do responsável pelo produto (nome, razão social e endereço); número do registro no Ministério da Agricultura e Reforma Agrária; origem do produto; grupo; subgrupo; classe; tipo; peso líquido; data do acondicionamento. Deve ser Transportado, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	DA TERRA	2,73	22.956,57

22	KG	17.244	Macaxeira , tipo extra firme, uniforme, maturada. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade. Deve estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e odores. Não devem ser tolerados os seguintes defeitos: Dano profundo que apresente qualquer lesão, enrugamento, Podridão: dano patológico e ou fisiológico que leva à decomposição, desintegração ou fermentação em qualquer grau. Não deve ter sinais de brotação, nem áreas amolecidas ou enrugadas e nem sinais de mofo.	DA TERRA	3,87	66.734,28
29	KG	8.094	Pimentão Verde 1. ESPECIFICAÇÕES BÁSICAS Pimentão verde destinado ao consumo "in natura" deve apresentar as características da cultivar bem definidas, esta fisiologicamente desenvolvido, limpo, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos ou fisiológicos, de pragas e doenças, isento de substâncias nocivas à saúde; Deve possuir diâmetro aproximado de 120 mm e comprimento de 270 mm; deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade. Deve estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes e odores. Não deve ser tolerada os seguintes defeitos: Podridão: Dano patológico e/ou fisiológico que implique em qualquer grau de decomposição desintegração e fermentação dos tecidos, Murcho (flacidez): Fruto sem turgescência, enrugado ou sem brilho, Queimado: Fruto que apresenta área descolorida e/ou necrosada, provocada pela ação do sol e/ou geada, Dano não cicatrizado: Ferida ou lesão não cicatrizada de origem diversa; Dano cicatrizado: Ferida ou lesão cicatrizada de origem diversa, Manchado Alteração na coloração normal do fruto não proveniente da evolução do estágio de maturação do mesmo, Deformado Desvio acentuado na forma característica da cultivar, Falta de pedúnculo Ausência total de pedúnculo, Estria Fenda superficial na cutícula, de natureza não progressiva. O produto deverá estar acondicionado em embalagem atóxica e resistente. As caixas e/ou os sacos devem ser rotulados ou etiquetados, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, contendo no mínimo as seguintes informações: identificação do responsável pelo produto (nome, razão social e endereço); número do registro no Ministério da Agricultura e Reforma Agrária; origem do produto; grupo; subgrupo; classe; tipo; peso líquido; data do acondicionamento. Deve ser Transportado, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	DA TERRA	5,78	46.783,32

33	UND	32.226	<p>Ovos de Galinha 1. ESPECIFICAÇÕES BÁSICAS Ovos de galinha. Brancos, tipo 1, extra, de 1ª qualidade, embalagem em cartelas de 2,5 dúzias. Subproduto de galináceos, manipulado em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde. Em embalagens de 30 unidades. Constituída por ovos de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos apresentando cor branca, conformação e tamanho grande, uniforme. Não devem ser tolerados os ovos que apresentam: alterações da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebatada, com manchas escuras, presença de sangue também na clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento); Mumificação (ovo seco); Podridão (vermelha, negra ou branca); Presença de fungos (interna ou externa); Rompimento da casca e da membrana testácea, desde que seu conteúdo tenha entrado em contato com material de embalagem; Quando contenham substâncias tóxicas; Cor, odor, sabor anormais (azedo ou ranço). Transporte: deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: deverão estar acondicionadas em caixas de papelão com tampa, reembaladas em caixa de papelão devidamente identificadas com: data de embalagem, prazo de validade, condições de armazenamento e registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF). Com data de embalagem de no máximo cinco dias anterior à entrega. Deve ser Transportado, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p>	COMÉRCIO DE OVOS E CEREAIS GEMAR LTDA	11,50	370.599,00
VALOR TOTAL R\$ 601.050,01 (Seiscentos e um mil, cinqüenta reais e um centavo)						

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 093/2014

Empresa: NOVA HORTIFRUTIGRANJEIROS COMERCIO LTDA CNPJ: 24.506.743/0001-04

ITEM	UND.	QUANT	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
14	KG	16.071	<p>Chuchu 1. ESPECIFICAÇÕES BÁSICAS Chuchu verde escuro tipo extra A com a casca íntegra, uniforme, maturada. Deve possuir peso de aproximadamente 450 g, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade. Deve estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes e odores. Não deve ser tolerada os seguintes defeitos: Dano profundo que apresente qualquer lesão. Podridão: dano patológico e ou fisiológico que leva à decomposição, desintegração ou fermentação em qualquer grau e Passado, fibrosos e defeitos de formatos; Dever ser Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. O produto deverá estar acondicionado em embalagem atóxica e resistente. As caixas e/ou os sacos devem ser rotulados ou etiquetados, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, contendo no mínimo as seguintes informações: identificação do responsável pelo produto (nome, razão social e endereço); número do registro no Ministério da Agricultura e Reforma Agrária; origem do produto; grupo; subgrupo; classe; tipo; peso líquido; data do acondicionamento. Deve ser Transportado, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p>	CEASA	3,82	61.391,22

15	KG	2.113	<p>Coentro 1. ESPECIFICAÇÕES BÁSICAS Coentro de coloração verde brilhante, fresca, uniforme, maturada; deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade. Deve estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes e odores; Dever ser Livre da maior parte possível de terra aderente à folha e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. O produto deverá estar acondicionado em embalagem atóxica e resistente. As caixas e/ou os sacos devem ser rotulados ou etiquetados, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, contendo no mínimo as seguintes informações: identificação do responsável pelo produto (nome, razão social e endereço); número do registro no Ministério da Agricultura e Reforma Agrária; origem do produto; grupo; subgrupo; classe; tipo; peso líquido; data do acondicionamento. Deve ser Transportado, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p>	CEASA	9,22	19.481,86
26	KG	37.501	<p>Melancia 1. ESPECIFICAÇÕES BÁSICAS Melancia arredondada ou alongada, de casca lisa, verde ou rajada por manchas amareladas. Polpa abundante e firme, a cor deve ser avermelhada ou vermelho-rubi, com as sementes pretas e excelente sabor adocicado, com a casca íntegra, uniforme, maturada. Deve possuir peso médio de 10 Kg; deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade. Deve estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes e odores. Não deve ser tolerada os seguintes defeitos: Dano profundo que apresente qualquer lesão. Podridão: dano patológico e ou fisiológico que leva à decomposição, desintegração ou fermentação em qualquer grau. O produto deverá estar acondicionado em embalagem atóxica e resistente. As caixas e/ou os sacos devem ser rotulados ou etiquetados, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, contendo no mínimo as seguintes informações: identificação do responsável pelo produto (nome, razão social e endereço); número do registro no Ministério da Agricultura e Reforma Agrária; origem do produto; grupo; subgrupo; classe; tipo; peso líquido; data do acondicionamento. Deve ser Transportado, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p>	CEASA	2,59	97.127,59
31	KG	21.879	<p>Tomate Classificada 1. ESPECIFICAÇÕES BÁSICAS Tomate destinado ao consumo "in natura" deve apresentar as características da cultivar bem definidas, esta fisiologicamente desenvolvido, limpo, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos ou fisiológicos, de pragas e doenças, isento de substâncias nocivas à saúde; Deve ser do tipo Extra; Deve ser colorido; Deve possuir diâmetro equatorial aproximado de 80 mm; deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade. Deve estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes e odores. Não devem ser tolerados os seguintes defeitos: Dano profundo que apresente qualquer lesão. Podridão: dano patológico e ou fisiológico que leva à decomposição, desintegração ou fermentação em qualquer grau e Passado: colhidas tardiamente e que podem apresentar-se fibrosas, Dano apical, Dano por geada, queimado do sol, Dano superficial, manchado, deformado, imaturo e oco. O produto deverá estar acondicionado em embalagem atóxica e resistente. As caixas e/ou os sacos devem ser rotulados ou etiquetados, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, contendo no mínimo as seguintes informações: identificação do responsável pelo produto (nome, razão social e endereço); número do registro no Ministério da Agricultura e Reforma Agrária; origem do produto; grupo; subgrupo; classe; tipo; peso líquido; data do acondicionamento. Deve ser Transportado, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p>	CEASA	4,59	100.424,61

35	KG	24	Folha de Boldo in natura, para fazer chá e outros preparos culinários. Embalado em sacos plásticos resistentes e atóxicos, contendo até 500g. tempero seco, mistura de temperos moidos, como pimenta do reino, cravo da Índia, cheiro verde, sal, pimentão em pó e outros. Embalagem: saco plástico resistente e atóxico, 500g. Rotulagem: devidamente identificadas com: data de embalagem, prazo de validade, condições de armazenamento e registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF). Com data de embalagem de no máximo cinco dias anterior à entrega.	SÃO BRAZ	25,00	600,00
VALOR TOTAL R\$ 279.025,28 (duzentos e setenta e nove mil, vinte e cinco reais e vinte e oito centavos)						

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 094/2014
Empresa: ROSEMBLITH DE ARAUJO SILVA ME - CNPJ: 00.821.449/0001-10

ITEM	UND.	QUANT	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
5	KG	2.334	Alho classificado tipo extra deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são. Deve ser fisiologicamente desenvolvido, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde; Deve possuir diâmetro transversal entre 32 e 37 mm; Deve ser de colheita recente; Devem ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; Deve possuir diâmetro transversal do bulbo entre 47 e 56 mm; Devem estar isento de alterações que prejudicam a aparência do bulbo, tais como: perfilhado, dano mecânico, disco estourado e bulbo sem túnica; Deve estar isento de alterações que comprometem a qualidade do bulbo, tais como: chochamento parcial, bulbo chocho, brotado, mofado, bulbo aberto e dano por praga e/ou doença; Deve estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; Dever ser Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Embalagens: de 1 kg (Conforme Legislação Vigente). As caixas e/ou os sacos devem ser rotulados ou etiquetados, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, contendo no mínimo as seguintes informações: identificação do responsável pelo produto (nome, razão social e endereço); número do registro no Ministério da Agricultura e Reforma Agrária; origem do produto; grupo; subgrupo; classe; tipo; peso líquido; data do acondicionamento. Deve ser Transportado, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	CAMPOS FRUTAS	16,65	38.861,10
17	KG	2.617	Couve-folha (manteiga) 1. ESPECIFICAÇÕES BÁSICAS Couve de folhas tipo manteiga, uniforme, fresca com folha intacta, de primeira, ótima qualidade; deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, Deve estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes e odores. Não deve ser tolerada os seguintes defeitos: Murcha ou amarelada, Dano profundo que apresente qualquer lesão, dano patológico e ou fisiológico que leva à decomposição, desintegração ou fermentação em qualquer grau e Passado: colhidas tardiamente e que podem apresentar-se fibrosas. O produto deverá estar acondicionado em embalagem atóxica e resistente. As caixas e/ou os sacos devem ser rotulados ou etiquetados, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, contendo no mínimo as seguintes informações: identificação do responsável pelo produto (nome, razão social e endereço); número do registro no Ministério da Agricultura e Reforma Agrária; origem do produto; grupo; subgrupo; classe; tipo; peso líquido; data do acondicionamento. Deve ser Transportado, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	CAMPOS FRUTAS	9,85	25.777,45
18	KG	3.698	Goma para tapioca classificada 1. ESPECIFICAÇÕES BÁSICAS Goma para tapioca, amiláceos extraídos de partes comestíveis de fécula de mandioca; Devem estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, pelos de roedores, insetos vivos, parasitos, partículas metálicas e terra; O produto deverá estar acondicionado em embalagem atóxica e resistente. As caixas e/ou os sacos devem ser rotulados ou etiquetados, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, contendo no mínimo as seguintes informações: identificação do responsável pelo produto (nome, razão social e endereço); origem do produto; grupo; subgrupo; classe; tipo; peso líquido; data do acondicionamento. Deve ser Transportado, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	CAMPOS FRUTAS	5,40	19.969,20

23	KG	11.856	Maçã gala nacional vermelha classificada 1. ESPECIFICAÇÕES BÁSICAS Maçã gala nacional vermelha tipo extra com a casca íntegra, uniforme, maturada. Deve possuir peso mínimo de 105 g; deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, Deve estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes e odores. Não devem ser tolerados os seguintes defeitos: Cor: Vermelhas Rajadas e Mistas; Lesão Cicatrizada Leves e Grave, Dano por Geada; Manchas de Sarna; Doenças ou Fitotoxidez; Dano Mecânico; Queimadura de Sol; Rachadura Peduncular; Lesão Aberta. O produto deverá estar acondicionado em embalagem atóxica e resistente. As caixas e/ou os sacos devem ser rotulados ou etiquetados, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, contendo no mínimo as seguintes informações: identificação do responsável pelo produto (nome, razão social e endereço); número do registro no Ministério da Agricultura e Reforma Agrária; origem do produto; grupo; subgrupo; classe; tipo; peso líquido; data do acondicionamento. Deve ser Transportado, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	CAMPOS FRUTAS	6,82	80.857,92
24	KG	15.947	Mamão formosa com a casca íntegra, firme, uniforme, maturada; Deve possuir peso mínimo de 340 g; deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, Deve estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes e odores. Não deve ser tolerada os seguintes defeitos: Podridão; Dano profundo; Deformação grave; Imaturo; Dano mecânico; Ovários múltiplos; Mancha grave; Mancha leve; Formato variado. O produto deverá estar acondicionado em embalagem atóxica e resistente. As caixas e/ou os sacos devem ser rotulados ou etiquetados, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, contendo no mínimo as seguintes informações: identificação do responsável pelo produto (nome, razão social e endereço); número do registro no Ministério da Agricultura e Reforma Agrária; origem do produto; grupo; subgrupo; classe; tipo; peso líquido; data do acondicionamento. Deve ser Transportado, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	CAMPOS FRUTAS	3,25	51.827,75
28	KG	2.117	Pepino 1. ESPECIFICAÇÕES BÁSICAS Pepino destinado ao consumo "in natura" deve apresentar as características da cultivar bem definidas. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, limpo, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos ou fisiológicos, de pragas e doenças, isento de substâncias nocivas à saúde; com formato cilíndrico, coloração verde-escura e seção transversal circular; Deve possuir comprimento de aproximadamente 25 cm; deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, Deve estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes e odores. Não devem ser tolerados os seguintes defeitos: Pontia fina, Torto, Dano profundo que apresente qualquer lesão, Podridão: dano patológico e ou fisiológico que leva à decomposição, desintegração ou fermentação em qualquer grau, desidratação, oco, passado e virose. O produto deverá estar acondicionado em embalagem atóxica e resistente. As caixas e/ou os sacos devem ser rotulados ou etiquetados, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, contendo no mínimo as seguintes informações: identificação do responsável pelo produto (nome, razão social e endereço); número do registro no Ministério da Agricultura e Reforma Agrária; origem do produto; grupo; subgrupo; classe; tipo; peso líquido; data do acondicionamento. Deve ser Transportado, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	CAMPOS FRUTAS	3,56	7.536,52
VALOR TOTAL R\$ 234.829,94 (duzentos e vinte e quatro mil, oitocentos e vinte e nove reais e noventa e quatro centavos)						

João Pessoa, 25 de Julho de 2014.

Mônica Rocha Rodrigues Alves
Mônica Rocha Rodrigues Alves
Secretária de Saúde do Município

TERMO DE RATIFICAÇÃO**TERMO DE RATIFICAÇÃO E ADJUDICAÇÃO
DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº. 004/2014
Processo 5364/2013**

Contratação da Empresa ELETROPEÇAS – ORGANIZAÇÕES LIRA DE PRODUTOS ELETRONICOS LTDA – EPP – CNPJ Nº 24.504.409/0001-03, para Aquisição de 25 (Vinte e cinco) Estantes de ferro para Partituras Musicais, conforme memorando nº 30/2013 da Banda 05 de agosto no dia 13 de dezembro de 2013.

Com base nas informações referentes à dispensa de Licitação nº. 004/2014 - Processo 5364/13, fundadas em parecer jurídico e a justificativa proferida 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 da Empresa ELETROPEÇAS – ORGANIZAÇÕES LIRA DE PRODUTOS ELETRONICOS LTDA – EPP – CNPJ Nº 24.504.409/0001-03, pelo valor global de R\$ 1.375,00 (Hum mil e trezentos e setenta e cinco 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, 22 de julho de 2014.


Mauricio Navarro Burity
Diretor Executivo

**TERMO DE RATIFICAÇÃO E ADJUDICAÇÃO
DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº. 005/2014
Processo 5366/13**

Contratação da Empresa ELETROPEÇAS – ORGANIZAÇÕES LIRA DE PRODUTOS ELETRONICOS LTDA – EPP – CNPJ Nº 24.504.409/0001-03, para Aquisição de Material de Consumo para uso da Banda 05 de agosto no ano de 2014, conforme memorando nº 28/2013 da Banda 05 de agosto no dia 13 de dezembro de 2013.

Com base nas informações referentes à dispensa de Licitação nº. 005/2014 - Processo 5366/13, fundadas em parecer jurídico e a justificativa proferida 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 da Empresa ELETROPEÇAS – ORGANIZAÇÕES LIRA DE PRODUTOS ELETRONICOS LTDA – EPP – CNPJ Nº 24.504.409/0001-03, pelo valor global de R\$ 3.698,00 (Três mil e seiscentos e noventa e oito 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, 22 de julho de 2014.


Mauricio Navarro Burity
Diretor Executivo

**TERMO DE RATIFICAÇÃO E ADJUDICAÇÃO
INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO Nº 322/2014
Processo nº 2573/14**

Contratação do Artista RAPHAEL NETO FUNCHAL (RAPHAEL FUNCHAL) – CPF Nº - 095.769.516-07, que fará apresentação no dia 26 de julho de 2014, no Projeto SABADINHO BOM, na Praça Rio Branco, das 11h30 às 14h00 – 1º tempo, conforme memorando N.º 340/2014 de 08 de junho de 2014.

Com base nas informações referentes à Inexigibilidade de Licitação nº. 322/2014, – Processo nº 2573/14, fundadas em parecer jurídico e a Justificativa proferida 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 Artista RAPHAEL NETO FUNCHAL (RAPHAEL FUNCHAL) – CPF Nº - 095.769.516-07, 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, 23 de julho de 2014.


Mauricio Navarro Burity
Diretor Executivo

**TERMO DE RATIFICAÇÃO E ADJUDICAÇÃO
INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO Nº 323/2014
Processo nº 2597/2014**

Contratação do Grupo RIPA NA CHULIPA representada por EULALIA ALVES DA SILVA – ME - CNPJ Nº 12.386.284/0001-85, que fará apresentação no dia 26 de julho de 2014, no SABADO DE SANTANA, na Praça Antenor Navarro, às 22h00, conforme memorando N.º 349/2014 de 10 de julho de 2014.

Com base nas informações referentes à Inexigibilidade de Licitação nº. 323/2014, – Processo nº 2597/14, fundadas em parecer jurídico e a Justificativa proferida 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 Grupo RIPA NA CHULIPA representada por EULALIA ALVES DA SILVA – ME - CNPJ Nº 12.386.284/0001-85, pelo valor global de R\$ 3.500,00 (Três mil e quinhentos 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, 22 de julho de 2014.


Mauricio Navarro Burity
Diretor Executivo

**TERMO DE RATIFICAÇÃO E ADJUDICAÇÃO
INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO Nº 325/2014
Processo nº 2583/2014**

Contratação do Grupo ZEFERINA BOMBA representada por EULALIA ALVES DA SILVA – ME - CNPJ Nº 12.386.284/0001-85, que fará apresentação no dia 18 de julho de 2014, no SHOW DIA DO ROCK, na Praça Antenor Navarro, às 24h00, conforme memorando N.º 342/2014 de 08 de julho de 2014.

Com base nas informações referentes à Inexigibilidade de Licitação nº. 325/2014, – Processo nº 2583/14, fundadas em parecer jurídico e a Justificativa proferida 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 Grupo ZEFERINA BOMBA representada por EULALIA ALVES DA SILVA – ME - CNPJ Nº 12.386.284/0001-85, 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, 17 de julho de 2014.


Mauricio Navarro Burity
Diretor Executivo

**TERMO DE RATIFICAÇÃO E ADJUDICAÇÃO
INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO Nº 328/2014
Processo nº 2602/2014**

Contratação da Banda ABRADZOIO representada por PEDRO HENRIQUE SIMOES DE MEDEIROS - CPF Nº 059.679.654-40, que fará apresentação no dia 01 de agosto de 2014, na Festa das Neves/Palco Alternativo, na Praça Antenor Navarro, às 19h00, conforme memorando N.º 347/2014 de 09 de julho de 2014.

Com base nas informações referentes à Inexigibilidade de Licitação nº. 328/2014, – Processo nº 2602/14, fundadas em parecer jurídico e a Justificativa proferida 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 da Banda ABRADZOIO representada por PEDRO HENRIQUE SIMOES DE MEDEIROS - CPF Nº 059.679.654-40, pelo valor global de R\$ 2.500,00 (Dois mil e quinhentos 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, 24 de julho de 2014.


Mauricio Navarro Burity
Diretor Executivo