

SEMANÁRIO OFICIAL

João Pessoa, 29 de novembro a 05 de dezembro de 2015 * nº 1505 * Pág. 001/08

ATOS DO PREFEITO

Decreto Nº 8.585, de 08 de outubro de 2015

Abre Crédito Suplementar para reforço de dotações consignadas no vigente orçamento.

O Prefeito do Município de João Pessoa, Estado da Paraíba, no uso das atribuições que lhe confere o inciso V, do art. 60 e a alínea c, inciso I, do art. 76, da Lei Orgânica do Município, de acordo com o inciso I, do artigo 6º, da Lei nº 13.000, de 20 de janeiro de 2015, e tendo em vista o que constam dos Processos SEPLAN nº 103676 e 103686/2015,

DECRETA:

Art. 1º Fica aberto o Crédito Suplementar no valor de **R\$ 2.470.000,00 (dois milhões, quatrocentos e setenta mil reais)**, para reforço de dotações orçamentárias na forma abaixo discriminada:

01.000 - Câmara Municipal		
01.101 - Diretoria Administrativa e Financeira		
		R\$
01.122.5279 - 2471 - Administração Geral da Câmara		
3.3.90.39 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica		800.000,00
01.122.5001 - 2599 - Encargos com Pessoal Ativo da Câmara Municipal (Área Administrativa)		
3.1.90.11 - 00 - Vencimentos e Vantagens Fixas - Pessoal Civil		1.500.000,00
01.272.5283 - 2473 - Encargos com Pensionistas		
3.1.90.03 - 00 - Pensões		170.000,00
TOTAL		2.470.000,00

Art. 2º As despesas com o Crédito Suplementar aberto pelo artigo anterior, correrão por conta de anulação de dotações orçamentárias, conforme discriminação a seguir:

08.000 - Secretaria de Planejamento		
08.102 - Diretoria de Administração e Finanças		
		R\$
04.122.5001 - 2711 - Manutenção dos Serviços Administrativos		
4.4.90.52 - 00 - Equipamentos e Material Permanente		130.000,00
04.128.5363 - 2689 - Programa de Capacitação e de Treinamento de Recursos Humanos		
3.3.90.14 - 00 - Diárias-Civil		4.000,00
08.104 - Diretoria de Geoprocessamento		
04.122.5337 - 1364 - Reestruturação da Diretoria de Geoprocessamento		
3.3.90.35 - 00 - Serviços de Consultoria		6.000,00
3.3.90.36 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física		6.000,00
3.3.90.39 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica		24.000,00
4.4.90.52 - 00 - Equipamentos e Material Permanente		45.000,00
04.122.5337 - 1366 - Modernização Cadastral, SIG e Geo-PNAFM		
3.3.90.35 - 00 - Serviços de Consultoria		9.000,00
3.3.90.39 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica		20.000,00
04.122.5337 - 2763 - Cadastro Técnico		
3.3.90.30 - 00 - Material de Consumo		7.000,00
3.3.90.35 - 00 - Serviços de Consultoria		6.000,00
04.126.5337 - 2729 - Geoprocessamento		
3.3.90.14 - 00 - Diárias-Civil		5.000,00
3.3.90.30 - 00 - Material de Consumo		5.000,00
3.3.90.33 - 00 - Passagens e Despesas com Locomoção		5.000,00
3.3.90.36 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física		5.000,00
3.3.90.39 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica		13.000,00
4.4.90.52 - 00 - Equipamentos e Material Permanente		44.000,00

04.126.5337 - 2904 - Levantamentos Georreferenciados		
3.3.90.30 - 00 - Material de Consumo		2.000,00
3.3.90.36 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física		6.000,00
3.3.90.39 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica		11.000,00
4.4.90.52 - 00 - Equipamentos e Material Permanente		31.000,00

08.108 - Unidade Executora Municipal-UEM		
15.121.5563 - 1506 - Aceleração do Desenvolvimento dos Bairros e Comunidades Pobres de João Pessoa		
3.3.90.35 - 00 - Serviços de Consultoria		49.000,00
3.3.90.39 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica		60.000,00
4.4.90.51 - 00 - Obras e Instalações		215.000,00
4.4.90.52 - 00 - Equipamentos e Material Permanente		199.000,00
SUBTOTAL		907.000,00

11.000 - Secretaria de Infraestrutura		
11.101 - Gabinete do Secretário		
04.122.5001 - 2429 - Manutenção e Conservação de Próprios Municipais		
3.3.90.30 - 00 - Material de Consumo		50.000,00

26.122.5001 - 2221 - Aquisição de Máquinas e Equipamentos Rodoviários		
4.4.90.52 - 00 - Equipamentos e Material Permanente		40.000,00

11.107 - Diretoria de Obras		
04.122.5084 - 1086 - Construção, Ampliação, Reforma e Recuperação de Próprios Municipais		
3.3.90.39 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica		40.000,00

06.451.5099 - 1356 - Construção de Estacionamento Público de Bicicleta		
4.4.90.51 - 00 - Obras e Instalações		9.000,00

13.391.5096 - 1041 - Revitalização do Centro Histórico de João Pessoa		
4.4.90.51 - 00 - Obras e Instalações		9.000,00

15.451.5099 - 1046 - Infraestrutura Urbana da Cidade de João Pessoa		
3.3.90.39 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica		9.000,00
4.4.90.51 - 00 - Obras e Instalações		93.000,00

15.452.5099 - 1049 - Urbanização da Orla Marítima		
3.3.90.39 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica		49.000,00
4.4.90.51 - 00 - Obras e Instalações		100.000,00

15.452.5099 - 1050 - Construção e Recuperação de Calçadas, Escadarias, Praças, Jardins e Alhambrados		
3.3.90.30 - 00 - Material de Consumo		10.000,00
3.3.90.35 - 00 - Serviços de Consultoria		10.000,00
3.3.90.39 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica		40.000,00
4.4.90.51 - 00 - Obras e Instalações		120.000,00

15.452.5099 - 1051 - Serviços Técnicos de Consultoria e Projetos		
3.3.90.39 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica		90.000,00

17.512.5100 - 1059 - Implantação, Recuperação e Manutenção de Drenagem de Águas Pluviais na Cidade de João Pessoa		
3.3.90.39 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica		150.000,00

17.512.5107 - 1060 - Sistemas de Esgotamento Sanitário		
3.3.90.39 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica		24.000,00
4.4.90.51 - 00 - Obras e Instalações		24.000,00

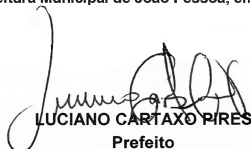
18.543.5109 - 1062 - Contenção e Proteção de Encostas, Barreiras e Falésias		
3.3.90.39 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica		90.000,00
4.4.90.51 - 00 - Obras e Instalações		130.000,00

26.782.5110 - 1068 - Implantação do Sistema de Ciclovias	
4.4.90.51 - 00 - Obras e Instalações	90.000,00
26.782.5112 - 1074 - Modernização e Melhoria das Vias de Acesso aos Transportes de Massa	
3.3.90.39 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	49.000,00
11.108 - Diretoria de Manutenção e Conservação	
25.751.5115 - 1081 - Conservação de Energia e Eficientização Energética da Cidade de João Pessoa	
3.3.90.39 - 00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	40.000,00
4.4.90.51 - 00 - Obras e Instalações	90.000,00
25.752.5115 - 1082 - Implantação, Recuperação e Manutenção da Rede de Iluminação Pública	
4.4.90.52 - 00 - Equipamentos e Material Permanente	<u>207.000,00</u>
SUBTOTAL	1.563.000,00
TOTAL GERAL	2.470.000,00


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

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

Paço da Prefeitura Municipal de João Pessoa, em 08 de outubro de 2015


LUCIANO CARTAXO PIRES DE SÁ
Prefeito


ZENNEDY BEZERRA
Secretário de Planejamento


BRUNNO SÍTONIO FIALHO DE OLIVEIRA
Secretário das Finanças

10.302.5005 - 4237 - MAC Ambulatorial-Manter e Implementar os Serviços Ambulatoriais de Média e Alta Complexidade no Município de João Pessoa	
3.3.90.30 - 25 - Material de Consumo	85.000,00
10.302.5005 - 4441 - MAC-Outras Ações de Implementação do Bloco de Média e Alta Complexidade-Hospitalar e Ambulatorial	
3.1.90.04 - 25 - Contratação por Tempo Determinado	70.000,00
3.1.90.94 - 25 - Indenizações e Restituições Trabalhistas	10.000,00
3.3.90.30 - 25 - Material de Consumo	220.000,00
10.302.5005 - 2032 - MAC-Pessoa com Deficiência-Rede Viver sem Limites (RSVL)	
3.3.90.39 - 25 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	1.050.000,00
10.302.5414 - 2871 - MAC-Rede Conveniada/Contratada/Suplementar-Manter e Implementar a Rede Suplementar de Serviços de Média e Alta Complexidade Ambulatorial e Hospitalar	
3.3.90.39 - 25 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	3.200.000,00
10.694.5320 - 2609 - Encargos de Exercícios Anteriores Inerentes as Ações do Fundo Municipal de Saúde	
3.3.90.92 - 25 - Despesas de Exercícios Anteriores	<u>1.000.000,00</u>
TOTAL	5.696.000,00

Art. 2º As despesas com o Crédito Suplementar aberto pelo artigo anterior, correrão por conta de anulação de dotações orçamentárias, conforme discriminação a seguir:

13.000 - Secretaria Municipal de Saúde
13.301 - Fundo Municipal de Saúde

R\$

10.302.5414 - 2871 - MAC-Rede Conveniada/Contratada/Suplementar-Manter e Implementar a Rede Suplementar de Serviços de Média e Alta Complexidade Ambulatorial e Hospitalar	
3.3.30.39 - 25 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	2.000.000,00
3.3.50.99 - 25 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	<u>3.696.000,00</u>
TOTAL	5.696.000,00

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

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

Paço da Prefeitura Municipal de João Pessoa, em 18 de novembro de 2015


LUCIANO CARTAXO PIRES DE SÁ
Prefeito


ZENNEDY BEZERRA
Secretário de Planejamento


BRUNNO SÍTONIO FIALHO DE OLIVEIRA
Secretário das Finanças

Decreto Nº 8.620, de 18 de novembro de 2015

Abre Crédito Suplementar para reforço de dotações consignadas no vigente orçamento.

O Prefeito do Município de João Pessoa, Estado da Paraíba, no uso das atribuições que lhe confere o inciso V, do art. 60 e a alínea c, inciso I, do art. 76, da Lei Orgânica do Município, de acordo com o inciso I, do artigo 6º, da Lei nº 13.000, de 20 de janeiro de 2015, e tendo em vista o que consta do Processo SEPLAN nº 119147/2015,

DECRETA:

Art. 1º Fica aberto o Crédito Suplementar no valor de R\$ 5.696.000,00 (cinco milhões, seiscentos e noventa e seis mil reais), para reforço de dotações orçamentárias na forma abaixo discriminada:

13.000 - Secretaria Municipal de Saúde	
13.301 - Fundo Municipal de Saúde	
	R\$
10.301.5005 - 4242 - AB-SB-Manter e Implementar a Saúde Bucal na Atenção Básica	
3.3.90.39 - 25 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	61.000,00



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

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

PORTARIA Nº 1061

Em, 02 de dezembro de 2015

O **PREFEITO DO MUNICÍPIO DE JOÃO PESSOA**, no uso das atribuições previstas no art. 60, inciso V e art. 76, inciso II, letra c, da Lei Orgânica para o Município de João Pessoa, Lei nº 10.429, de 14 de fevereiro de 2005 e modificações posteriores, e tendo em vista o que consta do Memorando nº 011/GAPRE de 27 de novembro de 2015.

RESOLVE:

I – Exonerar GIULIANNA MARIZ MAIA VASCONCELOS BATISTA, matrícula nº 50.707-5, do cargo em comissão, símbolo AEPG de ASSESSOR ESPECIAL, da PROCURADORIA GERAL DO MUNICÍPIO.

II – Esta portaria retroage os seus efeitos a partir do dia 01 de dezembro de 2015.



LUCIANO CARTAXO PIRES DE SÁ
Prefeito

PORTARIA Nº 1063

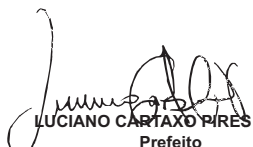
Em, 02 de dezembro de 2015

O **PREFEITO DO MUNICÍPIO DE JOÃO PESSOA**, no uso das atribuições previstas no art. 60, inciso V e art. 76, inciso II, letra c, da Lei Orgânica para o Município de João Pessoa, Lei nº 10.429, de 14 de fevereiro de 2005 e modificações posteriores, e tendo em vista o que consta do Memorando nº 011/GAPRE de 27 de novembro de 2015.

RESOLVE:

I – Nomear GIULIANNA MARIZ MAIA VASCONCELOS BATISTA, matrícula nº 50.707-5, para exercer o cargo em comissão, símbolo DAE-1 de ASSESSOR TÉCNICO, do GABINETE DO PREFEITO.

II – Esta portaria retroage os seus efeitos a partir do dia 01 de dezembro de 2015.



LUCIANO CARTAXO PIRES DE SÁ
Prefeito

PORTARIA Nº. 1078

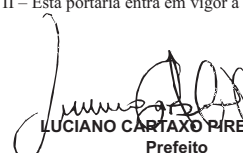
Em, 04 de dezembro de 2015

O **PREFEITO DO MUNICÍPIO DE JOÃO PESSOA**, no uso das atribuições que lhe confere os incisos V e VIII do artigo 60, combinado com o inciso VIII, artigo 70 da Lei Orgânica para o Município de João Pessoa, e tendo em vista a aprovação no concurso público realizado nos termos do Edital de nº. 01/2010, homologado pela Portaria da Secretaria da Administração nº. 258 de 29.07.2010 e tendo em vista o que consta do Processo nº 2015/123156, de 01 de dezembro de 2015.

RESOLVE:

I - NOMEAR, **SUB-JUDICE**, conforme MANDADO DE SEGURANÇA – PROCESSO Nº 0818023-56.2015.8.15.2001, NÍVIA REGINA DE OLIVEIRA SOUZA, inscrição nº. 384027337, classificado em 19 lugar, para ocupar o cargo de SUPERVISOR ESCOLAR, com lotação na SECRETARIA DA EDUCAÇÃO E CULTURA.

II – Esta portaria entra em vigor a partir da data de publicação.



LUCIANO CARTAXO PIRES DE SÁ
Prefeito

SEAD

PORTARIA Nº. 691

Em, 20 de novembro de 2015.

O **SECRETÁRIO DA ADMINISTRAÇÃO**, usando das atribuições que lhe confere o artigo 66, inciso IV da Lei Orgânica para o Município de João Pessoa, de 02 de abril de 1990, consoante a delegação de competência expressa no Decreto nº 4.771, de 20 de janeiro de 2003, e de acordo com Termo Aditivo 001/2012, do Convênio 020/2011, e tendo em vista o que consta do Ofício nº 321/DPPB/GDPG, de 11 de novembro de 2015.

RESOLVE: autorizar permanecer à disposição da DEFENSORIA PÚBLICA, sem ônus para esta Prefeitura, a servidora ROBERTA COSTA SOUZA BARROS, matrícula nº 17.751-2, Auxiliar de Administração, lotada na Secretaria de Educação e Cultura, até 31 de dezembro de 2016.

II – Esta portaria entrará em vigor a partir do dia 02 de janeiro de 2016.

III – Publicada no Semanário Oficial nº 1503 de 15 a 21 de novembro de 2015. (Republicar por Incorreção)



ROBERTO WAGNER MARIZ QUEIROGA
Secretário da Administração

Table with 12 columns: Placa, Auto Inf., D. Inf., Coc. Infração, Placa, Auto Inf., D. Inf., Coc. Infração, Placa, Auto Inf., D. Inf., Coc. Infração, Placa, Auto Inf., D. Inf., Coc. Infração. Contains license plate and violation data for various vehicles.

Table with 16 columns: Placa, Auto Infr., Dt. Inf., Coc. Infrção, Placa, Auto Infr., Dt. Inf., Coc. Infrção, Placa, Auto Infr., Dt. Inf., Coc. Infrção, Placa, Auto Infr., Dt. Inf., Coc. Infrção. It lists various license plate numbers and their associated administrative details.

Table with 16 columns: Placa, Auto Infr., Dt. Inf., Cod. Infrção, Placa, Auto Infr., Dt. Inf., Coc. Infrção, Placa, Auto Infr., Dt. Inf., Cod. Infrção, Placa, Auto Infr., Dt. Inf., Coc. Infrção. It lists various license plate numbers and associated administrative codes.

Table with 12 columns: Placa, Auto Inf, D. Inf, Cod. Infração, Placa, Auto Inf, D. Inf, Cod. Infração, Placa, Auto Inf, D. Inf, Cod. Infração, Placa, Auto Inf, D. Inf, Cod. Infração. It lists various vehicle license plates and their corresponding codes.

Table with 12 columns: Placa, Auto Infr., Dt. Inf., Coc. Infrção, Placa, Auto Infr., Dt. Inf., Coc. Infrção, Placa, Auto Infr., Dt. Inf., Coc. Infrção. Contains multiple rows of alphanumeric codes and numbers.

Table with 4 columns: Placa, Auto Infr., Dt. Inf., Cod. Infração. It lists various administrative records and infractions with their respective codes and dates.

IPM

PORTARIA N° 196/2015

Em, 23 de abril de 2015.

O SUPERINTENDENTE DO INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA DO MUNICÍPIO, usando das atribuições que lhe confere o artigo 136, inciso IV, da Lei n° 10.684, de 28 de dezembro de 2005 e tendo em vista o que consta do processo n° 1703/2015 - PMJP.

RESOLVE CONCEDER APOSENTADORIA POR INVALIDEZ, de acordo com o artigo 40, § 1º, inciso I, da Constituição Federal/88, c/c artigo 6º-A, da Emenda Constitucional 41/03, introduzida pela Emenda Constitucional n° 70/12, c/c o artigo 206, inciso III e § 2º do mesmo artigo, do Estatuto do Servidor Público Municipal e artigo 37(in fine), da Lei Municipal 10.684/05, com proventos proporcionais ao servidor LUCIANO BARBOSA DOS SANTOS, ocupante do cargo de Auxiliar de Serviços Gerais, classificação funcional 03.01.13.01.01, matrícula n° 00.566-5, lotado na EMLUR, que passará a utilizar a matrícula n° 93.203-5(inativo).

Signature of Pedro Alberto de Araújo Coutinho, Superintendent.

Republicada por incorreção (publicada no Semanário Oficial do Município de nº 1473 de 19 a 25 de abril de 2015.)

EXTRATO

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° 10.133/2015

Processo Licitatório n° 20.980/2014

Pregão Presencial n° 10.064/2015

Objeto: SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE INSTRUMENTAIS CIRURGICOS PARA O HOSPITAL MUNICIPAL SANTA ISABEL.

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 n° 10.064/2015, devidamente homologado, RESOLVE, nos termos da Lei n° 8.666/1993, do Decreto Federal n° 7.892/2013, e do Decreto Municipal n° 7.884/2013 e das demais normas legais aplicáveis, tornar público o Extrato da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS do objeto do presente Pregão:

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° 10.133/2015

Empresa: BHIO SUPPLY INDUSTRIA E COMERCIO DE EQUIPAMENTOS MEDICOS LTDA / CNPJ:

06.948.769/0001-12

Table with 8 columns: ITEM, UNID., ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO, QNTD, MARCA, Valor Unitário, Valor Global. It details the specifications and prices for various medical instruments.

09	UNID	Pinça de Apreensão Endoclínch, dupla ação, isolada, rotatória, manopla com cremalheira - 5mm x 360mm - Autoclavável	8	VOMED/BHIO SUPPLY	1.790,90	14.327,20
10	UNID	Pinça de Apreensão Atraumática c/ponta longa, dupla ação, isolada, rotatória, manopla com cremalheira - 5mm x 360mm - Autoclavável	8	VOMED/BHIO SUPPLY	1.790,90	14.327,20
11	UNID	Pinça Maryland de dissecação, dupla ação, isolada, rotatória, manopla sem cremalheira - 5mm x 360mm - Autoclavável	8	VOMED/BHIO SUPPLY	1.668,92	13.351,36
12	UNID	Pinça de apreensão 2X3 (dente de rato), dupla ação, isolada, rotatória, manopla com cremalheira - 5mm x 360mm - Autoclavável	8	VOMED/BHIO SUPPLY	1.668,92	13.351,36
13	UNID	Pinça dentada para extração, isolada, rotatória, manopla com cremalheira - 10mm x 330mm - Autoclavável	4	VOMED/BHIO SUPPLY	1.862,49	7.449,96
14	UNID	Tesoura Metzembraun, dupla ação, isolada, rotatória, manopla sem cremalheira - 5mm x 360mm - Autoclavável	8	VOMED/BHIO SUPPLY	1.545,67	12.365,36
15	UNID	Porta Agulhas, manopla tipo Mothier, ponta curva, com vídeo - 5mm x 330mm - Autoclavável	4	VOMED/BHIO SUPPLY	1.737,70	6.950,80
16	UNID	Cânula de dissecação (Hook), com proteção reforçada na ponta, isolada - 5mm x 360mm - Autoclavável	12	VOMED/BHIO SUPPLY	515,73	6.188,76
17	UNID	Pinça bipolar, dupla ação, fenestrada, com cabo incluso - 5mm x 330mm - Autoclavável	4	VOMED/BHIO SUPPLY	2.953,20	11.812,80
18	UNID	Cânula de aspiração e irrigação, pistão - 5/10mm x 330mm - Autoclavável	8	VOMED/BHIO SUPPLY	1.550,00	12.400,00
19	UNID	Aplicador para clip de titânio médio/grande (Clipador), rotatório, dupla ação - 10mm x 330mm - Autoclavável	4	VOMED/BHIO SUPPLY	2.357,42	9.429,68
20	UNID	Cabo Monopolar (para pinças) - Autoclavável	12	VOMED/BHIO SUPPLY	250,00	3.000,00
21	UNID	Caixa para ótica - Esterilização em autoclave	4	VOMED/BHIO SUPPLY	750,00	3.000,00
22	UNID	Caixa para instrumental - Esterilização em autoclave	4	VOMED/BHIO SUPPLY	3.000,00	12.000,00
23	UNID	Conexão da mangueira do insuflador p/ Trocateres	12	VOMED/BHIO SUPPLY	66,26	795,12
24	UNID	Jogo de vedantes p/ trocateres e redutores 5/10/12	12	VOMED/BHIO SUPPLY	139,92	1.679,04
TOTAL GERAL						RS 223.931,60

João Pessoa, 27 de Novembro de 2015.

Aleuda Nágila de Sá Cardoso
ALEUDA NÁGILA DE SÁ CARDOSO
Secretária de Saúde do Município

EXTRATO DAS ATAS DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 10.135 À 10.141/2015

Processo Licitatório nº 09.172/2015

Pregão Presencial nº 10.070/2015

Objeto: SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS PARA A AQUISIÇÃO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS PARA O INSTITUTO CÂNDIDA VARGAS.

A Secretária de Saúde do Município de João Pessoa, de acordo com as atribuições que lhes foram conferidas, em conformidade com o resultado do Pregão Presencial nº 10.070/2015, devidamente homologado, RESOLVE, nos termos da Lei nº 8.666/1993, do Decreto Federal nº 7.892/2013, e do Decreto Municipal nº 7.884/2013 e das demais normas legais aplicáveis, tornar público o Extrato da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS do objeto do presente Pregão:

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 10.135/2015

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

ITENS	QUANT.	UND.	ESPECIFICAÇÕES	VLR. UNIT. RS	VALOR GLOBAL RS
02	1.961	KG	MORANGA BÁSICAS ABÓBORA ESPECIFICAÇÕES Abóbora 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; 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. 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.	2,85	5.588,85

12	6.360	KG	CENOURA BÁSICAS ESPECIFICAÇÕES 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 as seguintes defeitos: Podridão seca e/ou úmida, Raiz Murcho: raiz com desidratação caracterizada por flacidez e sem brilho, Ombro verde ou arroxada, 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 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.	4,45	28.302,00
15	187	KG	COUVE-FOLHA (MANTEIGA) BÁSICAS ESPECIFICAÇÕES Couve de folhas tipo manteiga, uniforme, fresca com folha íntegra, de primeira, ótima qualidade; 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 as 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.	8,90	1.664,30
24	1.325	KG	MACAXEIRA BÁSICAS ESPECIFICAÇÕES Tipo extra, firme, uniforme, maturada. 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 e odores. Não devem ser tolerados os seguintes defeitos: Dano profundo que apresente qualquer lesão, emrugamento, 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.	3,50	4.637,50
31	795	KG	PIMENTÃO VERDE BÁSICAS ESPECIFICAÇÕES 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 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 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 geadas, 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.	5,40	4.293,00
VALOR TOTAL RS					44.485,65

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 10.136/2015

Empresa: JEAN ALISSON DA SILVA CORREIA - ME / CNPJ: 02.368.789/0001-63

ITENS	QUANT.	UND.	ESPECIFICAÇÕES	VLR. UNIT. RS	VALOR GLOBAL RS
13	291	KG	COENTRO BÁSICAS ESPECIFICAÇÕES Coentro de coloração verde brilhante, fresca, uniforme, maturada; 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; 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.	8,50	2.473,50

17	3	KG	ERVA CHÁ - Erva-doce ou anís ou anís doce / Pimpinella anisum BÁSICAS Ervadoce ou anís ou anís doce / Pimpinella anisum L. - Chá de Ervadoce, fabricado a partir de frutos da espécie com quantidade Mínima de 8 Filtros por caixa e com 10g cada filtro. Tipo de preparo: Instantâneo, pó fino; Deve possuir Características sensoriais Aspecto: próprio do produto. Cor: própria do produto. Odor: próprio do produto. Sabor: próprio do produto pronto para o consumo; Deve possuir 1,5 % g/100g (mín.) de Óleos essenciais; Deve possuir Umidade (máx.) de 12 % g/100g; Deve possuir Ausência em 10g de Insetos e ácaros vivos, Excrementos de animais, Pêlos de roedor, Elementos histológicos estranhos; Deve possuir Fragmentos de insetos próprios da cultura de no Máximo 30/10g e Ausência em 10g de Fragmentos de outros insetos; Deve conter Informação Obrigatória na ROTULAGEM: Denominação de venda do alimento; Lista de ingredientes; Conteúdos líquidos; Identificação do origem; Nome ou razão social e endereço do importador, no caso de alimentos; importados; Identificação do lote Prazo de validade; Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário.	20,00	60,00
20	7.950	KG	INHAME BÁSICAS Inhame tipo extra, firme, uniforme, maturada. Deve possuir rizoma com aproximadamente 200g; deverá ser procedente de espécies vegetais genuíno 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, emrumbamento, 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.	7,00	55.650,00
27	5.300	KG	MELANÇIA 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 adicionado, com a casca íntegra, uniforme, maturada. Deve possuir peso médio de 10 kg; deverá ser procedente de espécies vegetais genuíno 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 leve a 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 de 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.	2,64	13.992,00
			VALOR TOTAL R\$	72.175,50	

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 10.137/2015
Empresa: MARIA DE FÁTIMA SILVA SOUZA - ME / CNPJ: 00.301.402.000-26

ITENS	QUANT.	UND.	ESPECIFICAÇÕES	VLR. UNIT. R\$	VALOR GLOBAL R\$
03	416	KG	ACELGA BÁSICAS 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 espécies vegetais genuíno 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. 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. Não serão aceitas pedras, murchas, 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-esbranquiado, isenta de sujidade, parasitos, lavas e agrotóxico. 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.	5,95	2.475,20
09	10.600	KG	BATATA BÁSICAS Batata comum escovada do tipo especial deverá ser procedente de espécies vegetais genuíno 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): Vitificação, Coração oco, Coração Negro, Mancha Chocolate - Defeitos Aparentes: Esverdeamento, Brotamento, Rachada, Embonecamento, Podridão; 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 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.	5,20	55.120,00

10	270	KG	BETERRABA BÁSICAS Beterraba tipo extra AA com a casca íntegra, uniforme, maturada. Deve possuir diâmetro transversal entre 90 e 120 mm; deverá ser procedente de espécies vegetais genuíno 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; 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 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.	3,99	1.077,30
34	36	KG	UVA PASSA SEM CAROÇO	16,35	588,60
			VALOR TOTAL R\$	59.261,10	

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 10.138/2015
Empresa: MARIA DE LOURDES MARINHO DE OLIVEIRA - ME / CNPJ: 09.685.217/0001-57

ITENS	QUANT.	UND.	ESPECIFICAÇÕES	VLR. UNIT. R\$	VALOR GLOBAL R\$
07	3.975	KG	BANANA BÁSICAS Banana tipo Pacovan, Deve ser penca com no mínimo 09 frutos, com tamanho mínimo de aproximadamente 18 cm cada fruto; deverá ser procedente de espécies vegetais genuíno 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 ser 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. As embalagens também deverão possibilitar a paletização, além de assegurar uma adequada conservação ao produto; 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. 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.	3,50	13.912,50
28	02	KG	ORÉGANO	25,00	50,00
29	15.900	UND	OVOS DE GALINHA BÁSICAS Branco, tipo 1, extra, de 1ª qualidade, embalagem em cartelas com 30 (trinta) ovos. Subproduto de galináceos, manipulado em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, sem defeitos, suficientemente desenvolvida apresentando cor branca, conformação e tamanho grande, uniforme. Não devem ser tolerados os ovos que apresentam: manchas escuras, presença de sangue ou em adiantado estado de desenvolvimento, mumificação (ovo seco), Podridão (Vermelha, negra ou branca); Presença de fungos; Embalagem: 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.	0,40	6.360,00
30	530	KG	PEPINO BÁSICAS Pepino 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; com formato cilíndrico, coloração verde-escuro e seção transversal circular. Deve possuir comprimento de aproximadamente 25 cm; deverá ser procedente de espécies vegetais genuíno 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: Ponta fina, Torto, Dano superficial, 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.	3,20	1.696,00
33	6.890	KG	TOMATE 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 colhido; Deve possuir diâmetro equatorial aproximado de 80 mm; deverá ser procedente de espécies vegetais genuíno 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 leve 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.	4,00	27.560,00

35	954	KG	<p>VARGEM IN NATURA 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; Turgescente e fácil de partir; Muito tenro; Praticamente retílineo; 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: Danos profundos 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>	8,80	8.395,20
			VALOR TOTAL RS		57.973,70

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 10.139/2015
Empresa: NORT FRUT LTDA - EPP / CNPJ: 03.160.525/0001-82

ITENS	QUANT.	UND.	ESPECIFICAÇÕES	VLR. UNIT. RS	VALOR GLOBAL RS
08	3.975	KG	<p>BATATA DOCE BÁSICAS 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. 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 casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa normal. 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>	3,50	13.912,50
14	1.590	KG	<p>CHUCHU 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 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: Danos profundos 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 normal. 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>	3,65	5.803,50
16	96	KG	<p>GOMA PARA TAPIOCA 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.</p>	5,50	528,00
21	4.240	KG	<p>LARANJA PERA 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; Marcho: falta de turgor causada por desidratação ou por desmaturo 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.</p>	3,40	14.416,00

23	416	KG	<p>MACA VERMELHA BÁSICAS Maça Vermelha tipo extra com a casca íntegra, uniforme, maturada. Deve possuir peso mínimo de 105 g; 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: Cor: Vermelhas Rajadas e Mistas; Lesão Cicatrizada Leves e Grave; Dano por Geada; Manchas de Sarna; Doenças Fungológicas: 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.</p>	7,00	2.912,00
			VALOR TOTAL RS		37.572,00

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 10.140/2015
Empresa: NOVA HORTIFRUTIGRANJEIRO COMERCIO LTDA - EPP / CNPJ: 24.506.743/0001-04

ITENS	QUANT.	UND.	ESPECIFICAÇÕES	VLR. UNIT. RS	VALOR GLOBAL RS
06	424	KG	<p>BANANA COMPRIDA BÁSICAS Banana comprida para cozimento, deve ser penca com no mínimo 09 frutos, com tamanho de aproximadamente 30 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 ser apresentados 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 normal. De colheita recente. As embalagens também deverão possibilitar a paleatização, 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>	4,50	1.908,00
11	4.345	KG	<p>CEBOLA BÁSICAS Cebola tipo extra com a casca íntegra, uniforme, com sabor 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 Catafilos (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 normal. 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>	4,60	19.987,00
18	1	KG	<p>ERVA CHÁ BOLDO (Pneumus boldo Molina) BÁSICAS Pneumus boldo Molina - Chá de Boldo, fabricado a partir de folhas da espécie com quantidade mínima de 8 Filtros por caixa e com 10g cada filtro. Tipo de preparo: Instantâneo; sabor: Fino; Deve possuir Características sensoriais Aspecto: próprio do produto. Cor: própria do produto. Odor: próprio do produto. Sabor: próprio do produto pronto para o consumo; Deve possuir 1,5 % g/100g (mín.) de Óleos essenciais; Deve possuir Umidade (máx.) de 12 % g/100g; Deve possuir Ausência em 10g de Insetos e ácaros vivos; Excrementos de animais, Pêlos de roedor, Elementos histológicos estranhos; Deve possuir Fragmentos de insetos próprios da cultura de no Máximo 30/10g e Ausência em 10g de Fragmentos de outros insetos; Deve conter Informação Obrigatória na ROTULAGEM: Denominação de venda do alimento; Lista de ingredientes; Conteúdos líquidos; Identificação da origem; Nome ou razão social e endereço do importador, no caso de alimentos; Importador; Identificação do lote; Prazo de validade; Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário. No rótulo do produto contendo essa espécie devem constar as seguintes informações em destaque e negro: "Portadores de enfermidades hepáticas ou renais devem consultar o médico antes de consumir o produto" e "Não consumir de forma contínuo por mais de quatro semanas".</p>	20,00	20,00
22	212	KG	<p>LIMÃO TAHITI 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 Percentagem 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 (mesocarp) 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 sobrematuro. 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 (pericarp) 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>	4,50	954,00

25	7.420	KG	MAMÃO BÁSICAS Mamão Havi com a casca íntegra, firme, uniforme, maturada; Deve possuir peso mínimo de 800g; 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 as seguintes defeitos: Podridão; Dano profundo; Deformação grave; Imaturo; Dano mecânico; Ovarios 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.	FORMOSA BÁSICAS	3,20	23.744,00
VALOR TOTAL R\$					46.613,00	

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° 10.141/2015
Empresa: ROSEMBLITH DE ARAUJO SILVA - ME / CNPJ: 24.00.821.449/0001-10

ITENS	QUANT.	UND.	ESPECIFICAÇÕES	VLR. UNIT. R\$	VALOR GLOBAL R\$	
01	5.300	KG	ABACAXI BÁSICAS Abacaxi pérola categoria extra 1 grau, 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 2,4 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.	PÉROLA BÁSICAS	4,15	21.995,00
04	499	KG	ALFACE BÁSICAS Alface 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, intactas, 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, podridões, 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.	CRESPA BÁSICAS	9,90	4.940,10
05	424	KG	ALHO NACIONAL/ARGENTINO BÁSICAS Alho tipo extra, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, 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.		18,50	7.844,00
19	1	KG	ERVA CHÁ - Camomila ou Macanilha / Matricaria recutita L. e Chamomilla recutita (L.) Rauscher Camomila ou Macanilha / Matricaria recutita L. e Chamomilla recutita (L.) Rauscher - Chá de camomila, fabricado a partir de capítulos florais da espécie com quantidade Mínima de 8 Filtros por caixa e com 10g cada filtro. Tipo de preparo: Instantâneo, pó fino; Deve possuir Características sensoriais Aspecto: próprio do produto. Cor: própria do produto. Olor: próprio do produto. Sabor: próprio do produto pronto para o consumo; Deve possuir 1,5 % g/100g (min.) de Óleos essenciais; Deve possuir Umidade (máx.) de 12 % g/100g; Deve possuir Ausência em 10g de Insetos e ácaros vivos, Excrementos de animais, Pelos de roedor, Elementos histológicos estranhos; Deve possuir Fragmentos de insetos próprios da cultura de no Máximo 30/10g e Ausência em 10g de Fragmentos de outros insetos; Deve conter Informação Obrigatória na ROTULAGEM: Denominação de venda do alimento; Lista de ingredientes; Conteúdos líquidos; Identificação da origem; Nome ou razão social e endereço do importador, no caso de alimentos; importados; Identificação do lote Prazo de validade; Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário.		25,00	25,00

26	3.494	KG	MELÃO BÁSICAS Melão Cantaloupe 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 9° Brix; Desidratado; emagrecimento 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.		3,70	12.927,80
32	1.007	KG	REPOLHO VERDE 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.		4,20	4.229,40
VALOR TOTAL R\$					51.961,30	

João Pessoa, 24 de Novembro de 2015.

Aleuda Nágila de Sá Cardoso
ALEUDA NÁGILA DE SÁ CARDOSO
Secretária de Saúde do Município

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° 10.146/2015

Processo Licitatório n° 10.588/2015

Pregão Presencial n° 10.075/2015

Objeto: SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS PARA A AQUISIÇÃO DE MATERIAS PRIMAS PARA O SETOR DE LABFAR DO INSTITUTO CÂNDIDA VARGAS.

A Secretária de Saúde do Município de João Pessoa, de acordo com as atribuições que lhes foram conferidas, em conformidade com o resultado do Pregão Presencial n° 10.075/2015, devidamente homologado, RESOLVE, nos termos da Lei n° 8.666/1993, do Decreto Federal n° 7.892/2013, e do Decreto Municipal n° 7.884/2013 e das demais normas legais aplicáveis, tornar pública o Extrato da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS do objeto do presente Pregão:

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° 10.146/2015

Empresa: SHERON IND., COM. E DIST. DE PRODUTOS DE LIMPEZA LTDA - ME / CNPJ: 08.008.794/0001-41

ITENS	QUANT.	UND.	ESPECIFICAÇÕES	MARCA	VLR. UNIT. R\$	VALOR GLOBAL R\$
05	1.400	KG	ÁCIDO SULFÔNICO 90%	TEBRAS	12,70	17.780,00
06	11.000	L	ÁLCOOL 96	DANQUIMICA	5,20	57.200,00
07	700	L	ÁLCOOL DE CEREAIS	CEREALCOOL	8,00	5.600,00
08	1.200	KG	AMIDA 80	NEMOR	15,00	18.000,00
09	140	KG	AMINA 90% (TRIEANOLAMINA)	NEMOR	26,00	3.640,00
12	50	L	BRANCOL	DENVER	8,90	445,00
13	6	KG	CARBOPOL 940	ROYAL MARCK	110,00	660,00
14	600	KG	COCOAMINOPROPIL BETAINA	ALMAD	9,40	5.640,00
15	500	G	CORANTE AZUL	POLYCROM	0,11	55,00
16	500	G	CORANTE AMARELO	POLYCROM	0,11	55,00
17	500	G	CORANTE VERMELHO	POLYCROM	0,12	60,00
18	500	G	CORANTE VERDE	POLYCROM	0,11	55,00
22	50	L	ESSÊNCIA DE POMPOM	SHERON ESSENCE	49,00	2.450,00
23	160	L	ESSÊNCIA DE LAVANDA	SHERON ESSENCE	38,40	6.144,00
24	100	L	ESSÊNCIA DE ERVA-DOCE	SHERON ESSENCE	34,70	3.470,00

25	10	CARTELA	FITA DE PH	COPAR	18,00	180,00
26	70	L	FORMALDEÍDO 37%	ROYAL MARCK	9,00	630,00
27	750	KG	GLICERINA BIDEUTILADA USP	PENRECO	9,00	6.750,00
28	120	KG	HIDRÓXIDO DE SÓDIO ESCAMAS	ROKKITA	6,90	828,00
29	5.500	L	HIPOCLORITO DE SÓDIO 10%	PRODUQUIMICA	1,90	10.450,00
32	2.500	KG	LAURIL ÉTER SULFATO DE SÓDIO	NEMOR	6,50	16.250,00
33	7	KG	NIPAGIN	ROYAL MARCK	60,00	420,00
35	600	KG	PREPAGEN	SHERON	17,50	10.500,00
36	12	KG	PROPILENOGLICOL USP	NEMOR	17,50	210,00
37	350	L	VASELINA ESPECIFICAÇÃO USP	LÍQUIDA, NEMOR	13,50	4.725,00
VALOR TOTAL RS						172.197,00

João Pessoa, 27 de Novembro de 2015.

Aleuda Nágila de Sá Cardoso
ALEUDA NÁGILA DE SÁ CARDOSO
Secretária de Saúde do Município

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° 10.147/2015

Processo Licitatório n° 10.234/2015

Pregão Presencial n° 10.071/2015

Objeto: SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS PARA A AQUISIÇÃO DE AQUISIÇÃO DE RESFRIADOR RÁPIDO PARA LEITE HUMANO PARA O INSTITUTO CÂNDIDA VARGAS.

A Secretária de Saúde do Município de João Pessoa, de acordo com as atribuições que lhes foram conferidas, em conformidade com o resultado do Pregão Presencial n° 10.071/2015, devidamente homologado, **RESOLVE**, nos termos da Lei n° 8.666/1993, do Decreto Federal n° 7.892/2013, e do Decreto Municipal n° 7.884/2013 e das demais normas legais aplicáveis, tornar público o Extrato da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS do objeto do presente Pregão:

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° 10.147/2015

Empresa: HBL VENDAS E SERVIÇOS DE ARTIGOS MÉDICOS E ORTOPÉDICOS LTDA – EPP

CNPJ: 05.000.571/0001-40

ITENS	QUANT.	UND.	ESPECIFICAÇÕES	MARCA	VLR. UNIT. RS	VALOR GLOBAL RS
01	01	UND	RESFRIADOR RÁPIDO PARA LEITE HUMANO Especificações: Equipamento em aço inox, capacidade para 30 vidros. Controlador de funcionamento e temperatura, com sensor de alta sensibilidade. Estrutura em monobloco, com cuba polida e cantos arredondados, serpentina em cobre fixada internamente em contato direto com a água. Drenagem da água com saída inferior da cuba e descarga lateral. 220 Watts / 220V. Dimensões: 300 x 560 x 850mm (AxPxL). Cubas: 240x490x510mm (AxPxL)	EME - RBL-65	22.990,00	22.990,00
VALOR TOTAL RS						22.990,00

João Pessoa, 04 de Dezembro de 2015.

Aleuda Nágila de Sá Cardoso
ALEUDA NÁGILA DE SÁ CARDOSO
Secretária de Saúde do Município