

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

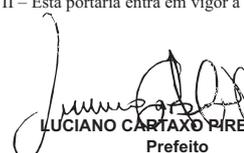
Em, 04 de dezembro de 2015

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

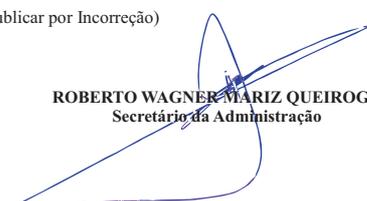
Em, 20 de novembro de 2015.

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

EXPEDIENTE N.º 279/2015

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

PROC. 2013/2015	NOME	MAT.	LOTAÇÃO	ASSUNTO
01 106539	ANTONIO RODRIGUES DE SOUZA	17.150-6	SEDEC	ABONO E RESSARCIMENTO DE FALTAS
02 111782	ARICESA GELIANE F. RIBEIRO	78.116-9	SMS	PAGAMENTO DO 13º SALÁRIO PROPORCIONAL
03 113833	BRUNO REGIS M. DE LIMA	76.797-2	SMS	PAGAMENTO DO 13º SALÁRIO PROPORCIONAL
04 110226	ELIZABETH SANTOS DO NASCIMENTO	51.797-6	SMS	PAGAMENTO DO 13º SALÁRIO PROPORCIONAL
05 110229	ELTON NOBREGA BARBOSA	46.646-8	SMS	PAGAMENTO DO 13º SALÁRIO PROPORCIONAL
06 097862	FRANCIENE DUARTE T. DA COSTA	23.902-0	SMS	ABONO E RESSARCIMENTO DE FALTAS
07 110801	GELDER NEVES GONÇALVES	---	SEDEC	PRORROGAÇÃO DE PRAZO DE POSSE
08 079078	JOILCE MARIA DE M. SAILVA	59.770-8	SEDEC	PAGAMENTO RETROATIVO DE HORAS ATIVIDADES
09 115183	KARLA ANDREA S. SANTOS	84.951-1	SEDEC	RESTITUIÇÃO DO VALE TRANSPORTE
10 15719	LEONARDO JOSÉ DA SILVA	67.311-0	SMS	PAGAMENTO RETROATIVO DE SALÁRIO
11 114066	LUCELIA DA SILVA O. NASCIMENTO	63.476-0	SMS	REINTEGRAÇÃO
12 107231	LUZIA MARINHO DE SOUZA	00.362-0	SEAD	AUXILIO FUNERAL
13 112017	MARCELINO MEDEIROS CANTISANI	85.028-4	SEDES	PAGAMENTO RETROATIVO DE SALÁRIO
14 106538	MARIA DO SOCORRO G. GERMOGLIO	17.390-8	SEDEC	ABONO E RESSARCIMENTO DE FALTAS
15 113144	MARIA ROSANA DE OLIVEIRA	84.077-7	SEDEC	RESTITUIÇÃO DO DESCONTO DO VALE TRANSPORTE
16 092633	SAYONARA PEREIRA GONÇALVES	37.606-0	SEDEC	PAGAMENTO RETROATIVO DE SALÁRIO
17 091870	VALERIA CRISTINA A. DE PAULA	45.518-1	SEDEC	ABONO E RESSARCIMENTO DE FALTAS
18 112988	VANESSA SILVA LIMA	---	SEDEC	PRORROGAÇÃO DO PRAZO DE POSSE

Em, 18 de novembro de 2015

Publicar por Incorreção

ROBERTO WAGNER MARIZ QUEIROGA
Secretário da Administração

SEMOB

EDITAL DE NOTIFICAÇÃO

O Superintendente de Mobilidade Urbana de João Pessoa, Autoridade Máxima do Trânsito Municipal, com base no Artigo 262 do Código de Trânsito Brasileiro (Lei n.º 9.503, de 23 de Setembro de 1997), notifica, num prazo de 30 (trinta) dias, os proprietários ou legítimos possuidores dos veículos das placas abaixo discriminadas, a comparecer à sede da SEMOB, no km 25 da BR 230, no Bairro do Cristo Redentor, nesta cidade, a fim de regularizarem, através dos meios legais disponíveis, pendência relativa à notificação de infração de trânsito emitida entre 17/11/2015 e 30/11/2015.

Placa	Auto Infr.	Dt. Inf.	Cod. Infração	Placa	Auto Infr.	Dt. Inf.	Cod. Infração	Placa	Auto Infr.	Dt. Inf.	Cod. Infração
AZ020071	REV030402	06/11/15	7463 0	JHF3678	REV030404	06/11/15	7463 0	KA02528	FTS0165174	03/11/15	6050 3
AZ02586	REV030415	15/11/15	7465 0	JH8289	AD0204905	06/11/15	5452 1	KA02781	FTS0164852	13/11/15	7465 0
AH8073	AD0205003	03/11/15	5186 1	JH82200	REV030284	04/11/15	7465 0	KA02828	AD0204226	31/10/15	5541 4
AD07078	FTS016555	10/11/15	6050 3	JH4871	AD0204634	04/11/15	5550 0	KA02835	REV030365	06/11/15	7465 0
AD07079	AD0204633	05/11/15	7587 0	JH78921	FTS0165151	06/11/15	6050 3	KA02836	REV030366	06/11/15	7465 0
AJL2023	REV0301678	11/11/15	7465 0	JH74018	REV0302329	02/11/15	7465 0	KA02837	REV030367	06/11/15	7465 0
AJL4618	REV0303943	06/11/15	7465 0	JH71571	FTS0165205	06/11/15	5673 2	KA02838	AD0204598	04/11/15	7366 2
ALY8871	REV0301328	02/11/15	7465 0	JH02518	FTS0165128	02/11/15	5673 2	KA02839	REV030368	06/11/15	7465 0
AMU3878	REV0303706	07/11/15	7465 0	JH04935	REV0302667	05/11/15	7465 0	KA02840	AD0204945	05/11/15	5541 1
AMZ3645	AD0205129	06/11/15	5541 4	JH07176	REV0303660	05/11/15	7465 0	KA02841	REV030369	06/11/15	7465 0
AN05948	AD0205004	03/11/15	7366 2	JH02125	REV0304696	09/11/15	7463 0	KA02842	REV030370	06/11/15	6017 4
AZ02586	REV0303205	06/11/15	7465 0	JH05554	REV0303918	05/11/15	7465 0	KA02843	REV030371	06/11/15	7465 0
AV02975	AD0205053	03/11/15	5550 0	JH03632	REV0303537	14/11/15	7366 2	KA02844	AD0204945	05/11/15	5541 1
BF10623	FTS0165046	04/11/15	6050 3	JH01058	FTS0165371	08/11/15	5673 2	KA02845	REV030372	06/11/15	7465 0
BYN3314	REV0303281	07/11/15	7465 0	JH02389	REV0303965	04/11/15	7465 0	KA02846	REV030373	06/11/15	7465 0
CF03888	REV0304467	10/11/15	7465 0	JH03049	REV0303968	05/11/15	7465 0	KA02847	REV030374	06/11/15	7465 0
CFL5910	REV0303532	13/11/15	7463 0	JH07349	REV0303691	05/11/15	7465 0	KA02848	REV030375	06/11/15	7465 0
CO01815	REV0306073	12/11/15	7465 0	JH01862	AD0204945	05/11/15	5452 1	KA02849	REV030376	06/11/15	7465 0
CJ42045	REV0302311	02/11/15	7465 0	JH01862	AD0204945	05/11/15	5452 1	KA02850	REV030377	06/11/15	7465 0
CJY7044	AD0204983	04/11/15	5186 1	JH01862	AD0204945	05/11/15	5452 1	KA02851	REV030378	06/11/15	7465 0
CME0210	REV0304988	11/11/15	7465 0	JH01862	AD0204945	05/11/15	5452 1	KA02852	REV030379	06/11/15	7465 0
CNK0265	REV0303173	07/11/15	7465 0	JH01862	AD0204945	05/11/15	5452 1	KA02853	REV030380	06/11/15	7465 0
CPF0206	AD0205259	05/11/15	5550 0	JH01862	AD0204945	05/11/15	5452 1	KA02854	REV030381	06/11/15	7465 0
CRJ2041	FTS0165032	14/11/15	6050 3	JH01862	AD0204945	05/11/15	5452 1	KA02855	REV030382	06/11/15	7465 0
CS02202	REV0301900	06/11/15	7465 0	JH01862	AD0204945	05/11/15	5452 1	KA02856	REV030383	06/11/15	7465 0
CVU8181	AD0204184	11/11/15	5186 1	JH01862	AD0204945	05/11/15	5452 1	KA02857	REV030384	06/11/15	7465 0
CY01875	REV0304078	14/11/15	7465 0	JH01862	AD0204945	05/11/15	5452 1	KA02858	REV030385	06/11/15	7465 0
CY7373	FTS0165443	09/11/15	6050 3	JH01862	AD0204945	05/11/15	5452 1	KA02859	REV030386	06/11/15	7465 0
DCG5177	REV0303088	06/11/15	7465 0	JH01862	AD0204945	05/11/15	5452 1	KA02860	REV030387	06/11/15	7465 0
DD01788	REV0303827	10/11/15	7465 0	JH01862	AD0204945	05/11/15	5452 1	KA02861	REV030388	06/11/15	7465 0
DE15861	AD0205104	09/11/15	5541 2	JH01862	AD0204945	05/11/15	5452 1	KA02862	REV030389	06/11/15	7465 0
DE15869	AD0204902	03/11/15	7366 2	JH01862	AD0204945	05/11/15	5452 1	KA02863	REV030390	06/11/15	7465 0
DI04441	REV0303919	05/11/15	7463 0	JH01862	AD0204945	05/11/15	5452 1	KA02864	REV030391	06/11/15	7465 0
DI08154	REV0301558	07/11/15	5550 0	JH01862	AD0204945	05/11/15	5452 1	KA02865	REV030392	06/11/15	7465 0
DK06694	AD0205234	11/11/15	5487 0	JH01862	AD0204945	05/11/15	5452 1	KA02866	REV030393	06/11/15	7465 0
DM0003	FTS0165034	09/11/15	6050 3	JH01862	AD0204945	05/11/15	5452 1	KA02867	REV030394	06/11/15	7465 0
DRP8460	REV0303670	07/11/15	7465 0	JH01862	AD0204945	05/11/15	5452 1	KA02868	REV030395	06/11/15	7465 0
DR84467	AD0205179	10/11/15	7366 2	JH01862	AD0204945	05/11/15	5452 1	KA02869	REV030396	06/11/15	7465 0
DR12615	AD0205214	07/11/15	7465 0	JH01862	AD0204945	05/11/15	5452 1	KA02870	REV030397	06/11/15	7465 0
DS02865	REV0303730	07/11/15	7465 0	JH01862	AD0204945	05/11/15	5452 1	KA02871	REV030398	06/11/15	7465 0
DS02866	AD0205157	07/11/15	7465 0	JH01862	AD0204945	05/11/15	5452 1	KA02872	REV030399	06/11/15	7465 0
DTM4433	REV0302288	02/11/15	7465 0	JH01862	AD0204945	05/11/15	5452 1	KA02873	REV030400	06/11/15	7465 0
DTM4433	REV0303410	04/11/15	7465 0	JH01862	AD0204945	05/11/15	5452 1	KA02874	REV030401	06/11/15	7465 0
DTM4433	REV0303449	04/11/15	7465 0	JH01862	AD0204945	05/11/15	5452 1	KA02875	REV030402	06/11/15	7465 0
DTM4433	REV0303912	05/11/15	7465 0	JH01862	AD0204945	05/11/15	5452 1	KA02876	REV030403	06/11/15	7465 0
DTM4433	REV0303921	10/11/15	7465 0	JH01862	AD0204945	05/11/15	5452 1	KA02877	REV030404	06/11/15	7465 0
DTM4433	REV0303922	10/11/15	7465 0	JH01862	AD0204945	05/11/15	5452 1	KA02878	REV030405	06/11/15	7465 0
DTM4433	REV0303923	10/11/15	7465 0	JH01862	AD0204945	05/11/15	5452 1	KA02879	REV030406	06/11/15	7465 0
DTM4433	REV0303924	10/11/15	7465 0	JH01862	AD0204945	05/11/15	5452 1	KA02880	REV030407	06/11/15	7465 0
DTM4433	REV0303925	10/11/15	7465 0	JH01862	AD0204945	05/11/15	5452 1	KA02881	REV030408	06/11/15	7465 0
DTM4433	REV0303926	10/11/15	7465 0	JH01862	AD0204945	05/11/15	5452 1	KA02882	REV030409	06/11/15	7465 0
DTM4433	REV0303927	10/11/15	7465 0	JH01862	AD0204945	05/11/15	5452 1	KA02883	REV030410	06/11/15	7465 0
DTM4433	REV0303928	10/11/15	7465 0	JH01862	AD0204945	05/11/15	5452 1	KA02884	REV030411	06/11/15	7465 0
DTM4433	REV0303929	10/11/15	7465 0	JH01862	AD0204945	05/11/15	5452 1	KA02885	REV030412	06/11/15	7465 0
DTM4433	REV0303930	10/11/15	7465 0	JH01862	AD0204945	05/11/15	5452 1	KA02886	REV030413	06/11/15	7465 0
DTM4433	REV0303931	10/11/15	7465 0	JH01862	AD0204945	05/11/15	5452 1	KA02887	REV030414	06/11/15	7465 0
DTM4433	REV0303932	10/11/15	7465 0	JH01862	AD0204945	05/11/15	5452 1	KA02888	REV030415	06/11/15	7465 0
DTM4433	REV0303933	10/11/15	7465 0	JH01862	AD0204945	05/11/15	5452 1	KA02889	REV030416	06/11/15	7465 0
DTM4433	REV0303934	10/11/15	7465 0	JH01862	AD0204945	05/11/15	5452 1	KA02890	REV030417	06/11/15	7465 0
DTM4433	REV0303935	10/11/15	7465 0	JH01862	AD0204945	05/11/15	5452 1	KA02891	REV030418	06/11/15	7465 0
DTM4433	REV0303936	10/11/15	7465 0	JH01862	AD0204945	05/11/15	5452 1	KA02892	REV030419	06/11/15	7465 0
DTM4433	REV0303937	10/11/15	7465 0	JH01862	AD0204945	05/11/15	5452 1	KA02893	REV030420	06/11/15	7465 0
DTM4433	REV0303938	10/11/15	7465 0	JH01862	AD0204945	05/11/15	5452 1	KA02894	REV030421	06/11/15	7465 0
DTM4433	REV0303939	10/11/15	7465 0	JH01862	AD0204945	05/11/15	5452 1	KA02895	REV030422	06/11/15	7465 0
DTM4433	REV0303940	10/11/15	7465 0	JH01862	AD0204945	05/11/15	5452 1	KA02896	REV030423	06/11/15	7465 0
DTM4433	REV0303941	10/11/15	7465 0	JH01862	AD0204945	05/11/15	5452 1	KA02897	REV030424	06/11/15	7465 0
DTM4433	REV0303942	10/11/15	7465 0	JH01862	AD0204945	05/11/15	5452 1	KA02898	REV030425	06/11/15	7465 0
DTM4433	REV0303943	10/11/15	7465 0	JH01862	AD0204945	05/11/15	5452 1	KA02899	REV030426	06/11/15	7465 0

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.

Placa	Auto Infr.	Dt. Inf.	Cod. Infração	Placa	Auto Infr.	Dt. Inf.	Cod. Infração	Placa	Auto Infr.	Dt. Inf.	Cod. Infração	Placa	Auto Infr.	Dt. Inf.	Cod. Infração	Placa	Auto Infr.	Dt. Inf.	Cod. Infração				
MOH167	REV303955	04/11/15	7455 0	MOK326	REV303940	08/11/15	7455 0	MOH614	FTS016507	09/11/15	5673 2	MOJ285	REV303959	14/11/15	7455 0	MOJ771	REV303954	09/11/15	7455 0	MJE462	REV303954	09/11/15	7455 0
MOH170	FTS016502	09/11/15	6030 3	MOK335	REV303936	09/11/15	7455 0	MOH615	REV303947	09/11/15	7455 0	MOJ286	REV303958	14/11/15	7455 0	MOV819	FTS016508	09/11/15	6030 3	MJE462	REV303967	09/11/15	7455 0
MOH177	FTS016541	09/11/15	5673 2	MOK339	AD02082177	11/11/15	5541 5	MOH616	REV303948	09/11/15	7455 0	MOJ288	REV303967	14/11/15	7455 0	MOV820	REV303958	14/11/15	7455 0	MJE462	REV303968	14/11/15	7455 0
MOH183	REV303948	09/11/15	7455 0	MOK341	REV303943	09/11/15	7455 0	MOH617	REV303949	09/11/15	7455 0	MOV821	REV303952	09/11/15	7455 0	MOV836	AD02084818	14/11/15	5185 1	MJE462	REV303969	14/11/15	7455 0
MOH189	REV303945	09/11/15	7455 0	MOK347	FTS016502	09/11/15	6030 3	MOH618	REV303950	09/11/15	7455 0	MOV837	REV303953	14/11/15	7455 0	MOV838	REV303954	14/11/15	7455 0	MJE462	REV303970	14/11/15	7455 0
MOH195	AD02083949	09/11/15	7382 2	MOK351	FTS016503	09/11/15	5673 2	MOH619	REV303951	09/11/15	7455 0	MOV839	REV303954	14/11/15	7455 0	MOV839	REV303954	14/11/15	7455 0	MJE462	REV303971	14/11/15	7455 0
MOH196	AD02083949	09/11/15	5550 0	MOK357	REV303940	09/11/15	7455 0	MOH620	REV303952	09/11/15	7455 0	MOV840	REV303955	14/11/15	7455 0	MOV840	REV303955	14/11/15	7455 0	MJE462	REV303972	14/11/15	7455 0
MOH203	REV303904	02/11/15	7455 0	MOK358	FTS016504	09/11/15	6030 3	MOH621	FTS016505	09/11/15	6030 3	MOV841	REV303956	14/11/15	7455 0	MOV841	REV303956	14/11/15	7455 0	MJE462	REV303973	14/11/15	7455 0
MOH204	AD02083976	09/11/15	5421 2	MOK359	REV303937	09/11/15	7455 0	MOH622	REV303957	09/11/15	7455 0	MOV842	REV303957	14/11/15	7455 0	MOV842	REV303957	14/11/15	7455 0	MJE462	REV303974	14/11/15	7455 0
MOH211	FTS016510	09/11/15	6030 3	MOK360	REV303942	09/11/15	7455 0	MOH623	REV303958	09/11/15	7455 0	MOV843	REV303958	14/11/15	7455 0	MOV843	REV303958	14/11/15	7455 0	MJE462	REV303975	14/11/15	7455 0
MOH212	AD02081746	09/11/15	6030 3	MOK361	REV303946	09/11/15	7455 0	MOH624	REV303959	09/11/15	7455 0	MOV844	REV303959	14/11/15	7455 0	MOV844	REV303959	14/11/15	7455 0	MJE462	REV303976	14/11/15	7455 0
MOH219	FTS016540	11/11/15	6030 3	MOK362	AD02086766	04/11/15	7382 2	MOH625	REV303960	09/11/15	7455 0	MOV845	REV303960	14/11/15	7455 0	MOV845	REV303960	14/11/15	7455 0	MJE462	REV303977	14/11/15	7455 0
MOH248	REV303942	02/11/15	7455 0	MOK363	REV303947	09/11/15	7455 0	MOH626	REV303961	09/11/15	7455 0	MOV846	REV303961	14/11/15	7455 0	MOV846	REV303961	14/11/15	7455 0	MJE462	REV303978	14/11/15	7455 0
MOH249	FTS016533	16/11/15	6030 3	MOK364	REV303953	09/11/15	7455 0	MOH627	REV303962	09/11/15	7455 0	MOV847	REV303962	14/11/15	7455 0	MOV847	REV303962	14/11/15	7455 0	MJE462	REV303979	14/11/15	7455 0
MOH258	AD02084670	11/11/15	5550 0	MOK365	REV303937	04/11/15	7455 0	MOH628	REV303963	09/11/15	7455 0	MOV848	REV303963	14/11/15	7455 0	MOV848	REV303963	14/11/15	7455 0	MJE462	REV303980	14/11/15	7455 0
MOH274	AD02083926	09/11/15	7030 1	MOK366	FTS016506	09/11/15	5414 1	MOH629	REV303964	09/11/15	7455 0	MOV849	REV303964	14/11/15	7455 0	MOV849	REV303964	14/11/15	7455 0	MJE462	REV303981	14/11/15	7455 0
MOH281	REV303940	02/11/15	7455 0	MOK367	AD02083629	09/11/15	7382 2	MOH630	REV303965	09/11/15	7455 0	MOV850	REV303965	14/11/15	7455 0	MOV850	REV303965	14/11/15	7455 0	MJE462	REV303982	14/11/15	7455 0
MOH282	AD02083926	29/10/15	5541 2	MOK368	AD02083629	09/11/15	7382 2	MOH631	REV303966	09/11/15	7455 0	MOV851	REV303966	14/11/15	7455 0	MOV851	REV303966	14/11/15	7455 0	MJE462	REV303983	14/11/15	7455 0
MOH283	REV303940	02/11/15	7455 0	MOK369	AD02083629	09/11/15	7382 2	MOH632	REV303967	09/11/15	7455 0	MOV852	REV303967	14/11/15	7455 0	MOV852	REV303967	14/11/15	7455 0	MJE462	REV303984	14/11/15	7455 0
MOH284	REV303940	02/11/15	7455 0	MOK370	REV303948	09/11/15	7455 0	MOH633	REV303968	09/11/15	7455 0	MOV853	REV303968	14/11/15	7455 0	MOV853	REV303968	14/11/15	7455 0	MJE462	REV303985	14/11/15	7455 0
MOH285	REV303940	02/11/15	7455 0	MOK371	REV303948	09/11/15	7455 0	MOH634	REV303969	09/11/15	7455 0	MOV854	REV303969	14/11/15	7455 0	MOV854	REV303969	14/11/15	7455 0	MJE462	REV303986	14/11/15	7455 0
MOH286	REV303940	02/11/15	7455 0	MOK372	REV303948	09/11/15	7455 0	MOH635	REV303970	09/11/15	7455 0	MOV855	REV303970	14/11/15	7455 0	MOV855	REV303970	14/11/15	7455 0	MJE462	REV303987	14/11/15	7455 0
MOH287	REV303940	02/11/15	7455 0	MOK373	REV303948	09/11/15	7455 0	MOH636	REV303971	09/11/15	7455 0	MOV856	REV303971	14/11/15	7455 0	MOV856	REV303971	14/11/15	7455 0	MJE462	REV303988	14/11/15	7455 0
MOH288	REV303940	02/11/15	7455 0	MOK374	REV303948	09/11/15	7455 0	MOH637	REV303972	09/11/15	7455 0	MOV857	REV303972	14/11/15	7455 0	MOV857	REV303972	14/11/15	7455 0	MJE462	REV303989	14/11/15	7455 0
MOH289	REV303940	02/11/15	7455 0	MOK375	REV303948	09/11/15	7455 0	MOH638	REV303973	09/11/15	7455 0	MOV858	REV303973	14/11/15	7455 0	MOV858	REV303973	14/11/15	7455 0	MJE462	REV303990	14/11/15	7455 0
MOH290	REV303940	02/11/15	7455 0	MOK376	REV303948	09/11/15	7455 0	MOH639	REV303974	09/11/15	7455 0	MOV859	REV303974	14/11/15	7455 0	MOV859	REV303974	14/11/15	7455 0	MJE462	REV303991	14/11/15	7455 0
MOH291	REV303940	02/11/15	7455 0	MOK377	REV303948	09/11/15	7455 0	MOH640	REV303975	09/11/15	7455 0	MOV860	REV303975	14/11/15	7455 0	MOV860	REV303975	14/11/15	7455 0	MJE462	REV303992	14/11/15	7455 0
MOH292	REV303940	02/11/15	7455 0	MOK378	REV303948	09/11/15	7455 0	MOH641	REV303976	09/11/15	7455 0	MOV861	REV303976	14/11/15	7455 0	MOV861	REV303976	14/11/15	7455 0	MJE462	REV303993	14/11/15	7455 0
MOH293	REV303940	02/11/15	7455 0	MOK379	REV303948	09/11/15	7455 0	MOH642	REV303977	09/11/15	7455 0	MOV862	REV303977	14/11/15	7455 0	MOV862	REV303977	14/11/15	7455 0	MJE462	REV303994	14/11/15	7455 0
MOH294	REV303940	02/11/15	7455 0	MOK380	REV303948	09/11/15	7455 0	MOH643	REV303978	09/11/15	7455 0	MOV863	REV303978	14/11/15	7455 0	MOV863	REV303978	14/11/15	7455 0	MJE462	REV303995	14/11/15	7455 0
MOH295	REV303940	02/11/15	7455 0	MOK381	REV303948	09/11/15	7455 0	MOH644	REV303979	09/11/15	7455 0	MOV864	REV303979	14/11/15	7455 0	MOV864	REV303979	14/11/15	7455 0	MJE462	REV303996	14/11/15	7455 0
MOH296	REV303940	02/11/15	7455 0	MOK382	REV303948	09/11/15	7455 0	MOH645	REV303980	09/11/15	7455 0	MOV865	REV303980	14/11/15	7455 0	MOV865	REV303980	14/11/15	7455 0	MJE462	REV303997	14/11/15	7455 0
MOH297	REV303940	02/11/15	7455 0	MOK383	REV303948	09/11/15	7455 0	MOH646	REV303981	09/11/15	7455 0	MOV866	REV303981	14/11/15	7455 0	MOV866	REV303981	14/11/15	7455 0	MJE462	REV303998	14/11/15	7455 0
MOH298	REV303940	02/11/15	7455 0	MOK384	REV303948	09/11/15	7455 0	MOH647	REV303982	09/11/15	7455 0	MOV867	REV303982	14/11/15	7455 0	MOV867	REV303982	14/11/15	7455 0	MJE462	REV303999	14/11/15	7455 0
MOH299	REV303940	02/11/15	7455 0	MOK385	REV303948	09/11/15	7455 0	MOH648	REV303983	09/11/15	7455 0	MOV868	REV303983	14/11/15	7455 0	MOV868	REV303983	14/11/15	7455 0	MJE462	REV304000	14/11/15	7455 0
MOH300	REV303940	02/11/15	7455 0	MOK386	REV303948	09/11/15	7455 0	MOH649	REV303984	09/11/15	7455 0	MOV869	REV303984	14/11/15	7455 0	MOV869	REV303984	14/11/15	7455 0	MJE462	REV304001	14/11/15	7455 0
MOH301	REV303940	02/11/15	7455 0	MOK387	REV303948	09/11/15	7455 0	MOH650	REV303985	09/11/15	7455 0	MOV870	REV303985	14/11/15	7455 0	MOV870	REV303985	14/11/15	7455 0	MJE462	REV304002	14/11/15	7455 0
MOH302	REV303940	02/11/15	7455 0	MOK388	REV303948	09/11/15	7455 0	MOH651	REV303986	09/11/15	7455 0	MOV871	REV303986	14/11/15	7455 0	MOV871	REV303986	14/11/15	7455 0	MJE462	REV304003	14/11/15	7455 0
MOH303	REV303940	02/11/15	7455 0	MOK389	REV303948	09/11/15	7455 0	MOH652	REV303987	09/11/15	7455 0	MOV872	REV303987	14/11/15	7455 0	MOV872	REV303987	14/11/15	7455 0	MJE462	REV304004	14/11/15	7455 0
MOH304	REV303940	02/11/15	7455 0	MOK390	REV303948	09/11/15	7455 0</																

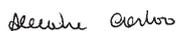
Table with 16 columns: Placa, Auto Infr., Dt. Inf., Cod. Infrção, Placa, Auto Infr., Dt. Inf., Coc. Infrção, Placa, Auto Infr., Dt. Inf., Cod. Infrção, Placa, Auto Infr., Dt. Inf., Coc. Infrção. Contains multiple rows of vehicle registration and identification data.

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. It lists various vehicle license plates and associated codes.

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. Contains a large list of vehicle license plate numbers and associated administrative codes.

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
 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 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 agrotóxicos. 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 Erva-doce ou anís ou anís doce / Pimpinella anisum L. - Chá de Erva-doce, 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, emrurgamento, 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-escura 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

ITEMS	QUANT.	UND.	ESPECIFICAÇÕES	VLR. UNIT. RS	VALOR GLOBAL RS
35	954	KG	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 retíneo; 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.	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

ITEMS	QUANT.	UND.	ESPECIFICAÇÕES	VLR. UNIT. RS	VALOR GLOBAL RS
08	3.975	KG	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.	3,50	13.912,50
14	1.590	KG	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.	3,65	5.803,50
16	96	KG	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.	5,50	528,00
21	4.240	KG	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 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; 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.	3,40	14.416,00

ITEMS	QUANT.	UND.	ESPECIFICAÇÕES	VLR. UNIT. RS	VALOR GLOBAL RS
23	416	KG	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 Graves; Dano por Geada; Manchas de Sarna; Doenças Fúngicas: 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.	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

ITEMS	QUANT.	UND.	ESPECIFICAÇÕES	VLR. UNIT. RS	VALOR GLOBAL RS
06	424	KG	BANANA COMPRI DA 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.	4,50	1.908,00
11	4.345	KG	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.	4,60	19.987,00
18	1	KG	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; 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 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".	20,00	20,00
22	212	KG	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 (mesocarpio) 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 (pericarpio) 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.	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.	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.	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, podridão, 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.	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; Dever ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; Deve possuir diâmetro transversal do bulbo entre 47 e 56 mm; Deverem 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 BÁSICAS 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 biológicos 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